

# COMENDO E BEBENDO COM MÁRIO DE ANDRADE: TURISTANDO PELAS AMAZÔNIAS

EATING AND DRINKING WITH MÁRIO DE ANDRADE: TOURING THE  
AMAZON



Francisco Bento da Silva<sup>1</sup>

## Resumo

O escritor paulistano Mário de Andrade empreende em 1927 uma viagem por alguns lugares da Amazônia brasileira, peruana e boliviana. O seu diário desta viagem foi publicado posteriormente sob o título de *O turista aprendiz*. Navegando por rios, perambulando por vilarejos e as principais cidades da região Norte, o escritor experimentou – entre tantas outras imersões etnográficas – uma diversidade sensorial e cultural de preparos alimentares. Saboreou frutas, sorveu sorvetes, bebeu sucos e participou de comensais oficiais e em restaurantes nos caminhos aquáticos e terrestres da viagem de aprendizados. Percebeu em algumas das aldeias que visitou práticas de cultivo agrícola e parte da dieta alimentar dessas populações. Este artigo visa discutir as suas percepções muitas vezes mediadas pelo humor, pelo prosaico e o inusitado diante do seu “descobrimento” do Brasil visto como profundo. Metodologicamente, buscamos na referida obra/diário extrair impressões do autor apenas de referências acerca de aspectos alimentares (comidas e bebidas), embora a obra trate de outras impressões de viagem. Para a análise, nos apoiamos em um conjunto de autores e autoras que discutem a relação desse intelectual com a alimentação e a literatura na formação da nacionalidade, bem como outras obras mais gerais que discutem a relação da comida/bebida como uma dimensão significativa dos sistemas culturais e identitários de toda e qualquer sociedade.

**Palavras-chave:** Mário de Andrade; Amazônia; Alimentação; Viajante.

## Abstract

In 1927, São Paulo writer Mário de Andrade embarked on a journey through some places in the Brazilian, Peruvian and Bolivian Amazon. His diary of this trip was later published under the title *The Apprentice Tourist*. Navigating rivers, wandering through villages and the main cities of the North, the writer

---

<sup>1</sup> Professor Associado da Universidade Federal do Acre – UFAC. Doutor em História (UFPR). Realizou estágio pós doutoral na UFRJ. Professor dos Programas de Pós-graduação em Ensino de História e em Letras: Linguagem e Identidade da UFAC.



experienced – among many other ethnographic immersions – a sensorial and cultural diversity of food preparations. He tasted fruits, sipped ice cream, drank juices and participated in official meals and restaurants along the water and land routes of the learning trip. He noticed in some of the villages that he visited agricultural cultivation practices and part of the diet of these populations. This article aims to discuss his perceptions, often mediated by humor, the prosaic and the unusual, in the face of his “discovery” of Brazil, seen as profound. Methodologically, we sought to extract the author's impressions from the aforementioned work/diary only from references to food aspects (food and drinks), although the work deals with other travel impressions. For the analysis, we rely on a group of authors who discuss this intellectual's relationship with food and literature in the formation of nationality, as well as other more general works that discuss the relationship between food/drink as a significant dimension of systems cultural and identity of each and every society.

**Keywords:** Mário de Andrade; Amazon; Food; Traveler.

## Introdução

(...)  
*Brasil...*  
*Mastigado na gostosura quente do*  
*amendoim...*  
*Falado numa língua curumim*  
*De palavras incertas num remelexo*  
*melado melancólico...*  
*Saem lentas frescas trituradas pelos*  
*meus dentes bons...*  
*Molham meus beijos que dão beijos*  
*alastrados*  
*E depois semtoam sem malícia as rezas*  
*bem nascidas...*  
*Brasil amado não porque seja minha*  
*pátria,*

*Pátria e acaso de migrações e do pão-*  
*nosso onde Deus der...*  
*Brasil que eu amo porquê e o ritmo do*  
*meu braço aventureiro,*  
*O gosto dos meus descansos,*  
*O balanço das minhas cantigas amores*  
*e danças.*  
*Brasil que eu sou porquê é a minha*  
*expressão muito engraçada,*  
*Porque é o meu sentimento*  
*pachorrento,*



*Porque é o meu jeito de ganhar  
dinheiro, de comer e de dormir (Mário  
de Andrade)*<sup>2</sup>.

O fragmento acima constitui-se das últimas duas estrofes de um poema chamado *O poeta come amendoim*, escrito por Mário de Andrade em 1924 e dedicado ao seu amigo Carlos Drummond de Andrade. Este poema faz parte de uma coletânea intitulada *Clã do jabuti* e que foi publicada em 1927. Interessante notar as muitas alusões às comidas, ao ato de comer, ao uso da boca e aos mastigados incluídos na poesia que indicam a busca do autor em realçar os elementos da brasilidade presente nas diversas manifestações culturais. Parece indicar a necessidade de uma antropofagia de brasilidade que ele quer sorver e saborear de maneira glutônica nas suas andanças pelos interiores do país desconhecido por ele. O poeta tem aí demonstrada sua fome e sede de Brasil. Ao citar esta mesma passagem acima, José Bento Camassa aponta para o desejo do autor em saborear outros brasis: o negro, o indígena, o rural, o do interior, o popular e o mestiço<sup>3</sup>.

Este é um pequeno exemplo, de tantos outros, em que o intelectual paulistano aciona referenciais alimentares para vinculá-los às identidades e às diversidades culturais brasileiras que ele busca “descobrir” e ter contatos ao se deslocar Brasil adentro. Nesta mesma obra citada acima, outros poemas como *Lenda do céu; Noturno de Belo Horizonte e Yayá, Fruta-do-Conde, Castanha-do-Pará!...* trazem referências diretas às comidas (principalmente frutos). Contudo, sua ligação escriturária com a alimentação é mais ampla e para além desta obra, conforme nos aponta Paula Feliciano em seu texto ao dizer que o modernista paulistano “aborda a culinária como formadora da identidade nacional em outros de seus textos como no *Romance do Veludo*, publicado em 1928, no conto chamado *O Peru de Natal*, escrito entre 1938 e 1942, e no livro *O Banquete*, publicado entre os anos de 1943 e 1945”<sup>4</sup>.

<sup>2</sup> ANDRADE, Mário de. **O clã do jabuti**. São Paulo: Poeteiro digital, 2016. Disponível em: <https://bit.ly/2OYV4uK>, acesso em 28/06/2023. O título da primeira edição tem uma grafia diferente, pois é intitulado “Clan do Jaboti”, com uma brochura simples e sem editora definida.

<sup>3</sup> CAMASSA, J. Bento de O. “Papilas modernistas: alteridade e identidade nacional no diário de viagem O Turista Aprendiz, de Mário de Andrade”. In: **Revista de História Bilros: Histórias, Sociedades e Culturas**. v.5, n. 10, p.65-94, set-dez, 2017, p. 70.

<sup>4</sup> FELICIANO, Paula de Oliveira. *Literatura e construção de uma brasilidade pela culinária (1840/1960)*, pp. 142/155. **Jangada**, n.º. 11, jan/jun, 2018, p. 151.



Mário de Andrade busca então nas várias faces da brasilidade que opera, incluindo aí os aspectos de caráter alimentar, realçar os elementos constitutivos de pertencimento e identidade coletiva. Segundo a interpretação das autoras Adriana Leme e Rafaela Basso (2014), no Brasil, em sentido muito recorrente a comida formaria junto com a língua e o território geográfico “[a] representação da nação. [pois] A ideia era criar uma comunidade de sentido onde todos comem da mesma forma, mascarando diferenças e desigualdades – escravidão etc. – e se opondo ao estrangeiro”<sup>5</sup>.

Ao longo de cerca de vinte anos Mário de Andrade manteve intensos contatos com Luís da Câmara Cascudo – principalmente através da troca de cartas – em que ambos discutiam os aspectos formativos da cultura brasileira e em particular, da alimentação nacional. Cabe aqui destacar que o intelectual potiguar é autor de várias obras sobre essa temática, sendo a principal delas a obra *História da alimentação no Brasil* publicada no início dos anos de 1960 e que teve seu começo gestado em princípio dos anos de 1940. Já na apresentação, o autor assim inicia: “em todas as pesquisas nunca esqueci de investigar sobre a alimentação popular em sua normalidade”<sup>6</sup>. Ou seja, aquela comida e ingredientes afetivos do dia a dia alimentar da população menos abastada economicamente.

Neste artigo buscaremos discutir as relações e as impressões que Mário de Andrade teve com comidas e bebidas ao longo de sua viagem pelas Amazônias<sup>7</sup> brasileira, peruana e boliviana no ano de 1927 ao percorrer a região e grafar em um diário de viagem suas observações publicadas posteriormente em um livro intitulado graciosamente de *O turista aprendiz: viagens pelo Amazonas até o Peru, pelo Madeira até à Bolívia e por Marajó até dizer chega*<sup>8</sup>. Nossa fonte

---

<sup>5</sup> LEME, Adriana; BASSO, Rafaela. *A formação da brasilidade: a construção do discurso modernista sobre a culinária*. **Revista Contextos da Alimentação**, Vol. 3, n<sup>o</sup> 1, Dezembro de 2014, p. 22.

<sup>6</sup> CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. Coleção Brasileira, volume 323. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967, p. 1.

<sup>7</sup> O termo *Amazônias* no plural já vem sendo usado de forma corriqueira por muitos pesquisadores da região por entender que ela é um todo plural em suas diversas dimensões: geográfica, política, cultural, linguística, religiosa, paisagística, populacional, demográfica, etc. Ver: verbete “Amazonialismo” de Gerson Albuquerque. In: ALBUQUERQUE, Gerson Rodrigues de; PACHECO, Agenor Sarraf. **Uwakürü: dicionário analítico**. Rio Branco: Nepan Editora, 2016, pp. 74/96.

<sup>8</sup> ANDRADE, Mário de. **O turista aprendiz**. Brasília – DF: IPHAN, 2015.



principal na elaboração deste texto é a edição mais recente da obra publicada em 2015 com revisão e anotações adicionais das pesquisadoras Telê Ancona Lopez e Tatiana Longo Figueiredo. No entanto, a referida obra que ele não atribui importância literária ou sociológica mais profunda, trata-se de um compendio que visto aos olhos retroativos de hoje por curiosidades mais detidas, configura-se em um importante referencial para pensarmos a partir do presente os *brasis* visitados e olhados por Mário de Andrade.

### Comidas, saberes e sabores

(...) a meu ver, onde a culinária brasileira atinge as suas maiores possibilidades de leveza e refinamento é na Amazônia (Mário de Andrade)<sup>9</sup>.

Uma frase atribuída a um estudante chamado Girolamo Osorio que visitava a cidade de Bologna no século XIV traz a seguinte sentença: “sem comida e bebida as artes decaem”<sup>10</sup>. A cidade de Bologna era neste período citada um importante centro gastronômico e universitário, pois segundo Massimo Montanari a temática alimentar era algo central a ser realçada pelas cidades universitárias medievais como propaganda de atração de estudantes de várias partes da Europa. Isso indica e reforça a proximidade não somente pelo aspecto semântico entre os termos *saber (sapere)* e *sabor (sapore)*<sup>11</sup>, mas também intersecções identitárias e de práticas do cotidiano envolvendo essas comunidades universitárias e os processos de aprendizagem acadêmica/artística com a imersão nas comidas e bebidas dos lugares e suas distintas sociabilidades derivadas dessas interações.

No caso de Mário de Andrade em sua viagem aos *brasis* do norte do país, ela também foi uma transportação para muitos aprendizados humanos e intelectuais (*sapere*), alinhavados com as muitas experiências de gostos (*sapore*) empiricamente carregados de curiosidades e comentários em tons muitas vezes

<sup>9</sup> ANDRADE, Mário de. *Tacacá com tucupi*, 28 de maio de 1939. Artigo originalmente publicado no jornal *O Estado de São Paulo*. Fonte: Site Casa Mário de Andrade. Disponível em: <https://abre.ai/hGEb>. Acesso em 20/12/2023.

<sup>10</sup> MONTANARI, Massimo. “Bolonha gorda: a construção de um mito”. In: \_\_\_\_\_, (org.). **O mundo na cozinha: história, identidades, trocas**, 2009, p. 232.

<sup>11</sup> ALBUQUERQUE JÚNIOR, Durval Muniz de. “Por uma história acre: saberes e sabores da escrita historiográfica”. In: ALBUQUERQUE, G. R.; ANTONACCI, M. A (orgs.). **Desde as Amazônias** – Colóquios, volume 2. Rio Branco: Nepan Editora, 2014, p. 111.



irônicos. Aos olhos de muitas autoridades e imprensa que o receberam em portos de cidades amazônicas, talvez julgassem que estava ali um afiado “descobridor” de brasilidade, um homem “futurista” a revelar com propriedade a região ao Brasil sudestino. Afinal ele era o homem do *modernismo*, que visitava uma região vista como não moderna, modernizada e modernista. Alguns anos depois da sua viagem, como citado na epígrafe acima, Mário de Andrade elabora de forma mais positivada um parecer geral sobre a importância da alimentação da região amazônica para o contexto da cultura culinária nacional. Mas joga isso para o vir a ser, pois é uma promessa de futuro.

Em 18 de maio de 1927 a embarcação chamada *Pedro I* que levava Mário de Andrade e suas amigas — Olívia Guedes Penteado, Margarida Guedes Penteado (sobrinha de Olívia) e Dulce do Amaral (sobrinha de Tarsila do Amaral) — entra na foz do Amazonas pelo entardecer. Suas primeiras impressões são as de observar “o monumento mais afamado da natureza” [*rio*], os pássaros [*fauna*] e a floresta ao longe [*flora*], ato que logo é interrompido pela sineta de bordo que chamava naquele momento os passageiros para o último jantar antes do desembarque em terras paraenses. Porém, antes do desembarque no atracadouro do porto da cidade de Belém, já na manhã do dia seguinte, Mário de Andrade narra o cheiro de carne-seca que ele sentiu e intuiu vir do Mercado Ver-o-Peso, principal centro de abastecimento alimentar localizado naquela região portuária da cidade<sup>12</sup>.

Nas primeiras horas daquele primeiro dia em Belém houve uma recepção calorosa por parte das autoridades, da imprensa e dos demais curiosos que queriam ver o afamado e intelectual modernista já previamente enfadonhado com os rapapés oficiais que iria dali em diante participar de forma amiúde. Nesse primeiro dia são oferecidos almoços e jantares ao quarteto, entremeados pela experiência à tarde de provarem do açaí local. Tudo isso ocorre sem os pormenores ou referências aos cardápios servidos na agitada recepção da chegada.

No dia seguinte, sequenciam-se as comilanças: a primeira, ainda pela manhã, foi no celebrado mercado da cidade que o autor descreve como sendo um

---

<sup>12</sup> ANDRADE, 2015, p. 69.



passaio sublime e onde “provamos tantas coisas, que embora fosse apenas provar, ficamos empanturrados. Tudo em geral gostoso, muita coisa gostosíssima, porém fica sobrando uma sensação selvagem, não só na boca: no ser”<sup>13</sup>. Uma espécie de descentramento, diante de tudo que lhe era diferente, parece lhe aplacar por completo.

Pouco depois, no almoço, ocorreu um banquete no palácio do governo paraense, com fartura de comidas, bebidas e situações que o escritor declara se sentir desconfortável pelos rapapés que ele toma como fora de medida e até cafonas. Adota então – nesta passagem e muitas outras do diário – a ironia como estratégia narrativa dessa cena comensal oficial ao comentar sobre o discurso do prefeito local e o seu, em sequência, nestes termos: “falei que tudo era muito lindo, que estávamos maravilhados, e idênticas besteiras verdadeiríssimas, e soltei a ideia: nos sentíamos tão em casa (que mentira!) que nos parecia que tinha se eliminado os limites estaduais! Sentei como que tinha levado uma surra de pau”<sup>14</sup>.

No terceiro dia na cidade, a comitiva paulista é convidada para um passeio até a Praia do Chapéu Virado, localizada no distrito de Mosqueiro e próxima a capital paraense. Ali passaram o dia tomando banho e onde almoçaram um lauto banquete servido na própria embarcação do passeio. Abaixo, temos uma das fotografias tiradas pelo próprio Mário de Andrade com sua câmera “codaque” que ele levou na viagem.

Na *Imagem 01*, que o autor intitula “lado de mesa no almoço na lancha”, temos o foco da câmera direcionado para as amigas Margarida Guedes Penteado e Dulce do Amaral. Ao lado de cada uma delas, duas pessoas não possíveis de identificação a partir da documentação existente.

#### Imagem 01 – Almoço na lancha

---

<sup>13</sup> ANDRADE, 2015, p. 73.

<sup>14</sup> ANDRADE, 2015, p. 73/74.





Fonte: ANDRADE, M. **O turista aprendiz**. Brasília-DF: Iphan, 2015<sup>15</sup>.

Percebe-se o apuro de vestimentas escolhidas pelas pessoas convidadas para o banquete na embarcação, com uma mesa muito farta e com opções variadas de entradas, pratos principais, sobremesas e bebidas diversas. Louças (xícaras, taças, pires, copos, travessas), toalhas, guardanapos e demais utensílios também denotam um padrão nada coloquial para aquela ocasião. Houve um esmero na escolha dos utensílios e na arrumação da mesa de acordo com um determinado padrão de etiquetas em voga.

O cardápio ali servido é descrito como sendo composto de camorim, pato no tucupi, leitão com farinha d'água, compota de bacuri, creme de abacate, sorvete de murici e muitas outras frutas. São então três os pratos principais. O camorim é um peixe marinho de áreas de estuários, como o caso do rio Amazonas onde provavelmente foi pescado. Também é conhecido como robalo em outras regiões do Brasil e comumente pode ser servido assado, frito ou cozido.

#### Imagem 02 – Almoço na lancha

---

<sup>15</sup> Além desta fotografia, todas as imagens constam em um CD-ROM encartado nesta edição especial da obra. São ao todo mais de 600 imagens que retratam toda a viagem nos trajetos de vinda à região amazônica e o posterior regresso.







Fonte: ANDRADE, M. **O turista aprendiz**. Brasília-DF: Iphan, 2015.

O pato no tucupi é uma iguaria desde muito tempo bastante comum na mesa paraense e é preparado na forma cozida em que se adicionam as folhas do jambu e o líquido extraído da mandioca chamado tucupi, além de outros temperos aromáticos que lhe é adicionado. É servido basicamente com o acompanhamento de arroz branco e farinha de mandioca. Já o terceiro prato, foi provavelmente preparado com cortes pequenos para ser cozido, assado ou frito e servido com farofa ou pirão porque não é possível perceber o suíno inteiro posto à mesa como os demais pratos. Mas isso não impede de ele ter sido servido à parte em uma mesa lateral devido ao tamanho, se foi o caso de ser preparado por inteiro.

Observando os pratos postos à mesa (*Imagens 01 e 02*), percebe-se no mínimo uma mesa preparada para dez pessoas comerem e cada um dos assentos com três pratos sobrepostos um sobre o outro. Algo que denota duas coisas: no momento das fotografias, o almoço ainda não tinha sido iniciado. E três pratos em cada assento demonstravam a possibilidade de cada comensal provar das três ofertas principais e em pratos diferentes, que seriam substituídos na sequência do almoço na medida em que iam sendo servidos e consumidos pelas pessoas presentes naquele banquete. Percebe-se ainda o esmero formal nas vestimentas



das pessoas participantes, onde predomina o tom claro para amenizar o provável forte calor que se fazia naquele dia de praia e comilança.

Dois dias depois, em 24 de maio, houve um novo almoço oficial no palácio do governo estadual. De maneira rápida, ele descreve parte do cardápio e adota um ar meio que espantado pelas misturas e adaptações operadas nos preparos dos pratos mestiçados pelas culinárias derivadas de encontros culturais diversos no processo colonial e de colonialidade<sup>16</sup>. Novamente o peixe camorim é oferecido, mas preparado no caldo de tucupi, e a carne de tracajá complementa o outro prato principal. É nesta passagem que ele descreve também a sensação de provar algo derivado da fruta do sapoti (ou sapotilha) – talvez um suco ou alguma sobremesa – e cujo sabor e textura operando na sua boca, leva ele a afirmar que “dissolve protocolos quando a sapotilha engrossa na língua da gente o seu gosto abaritonado [e] a gente chega a esquecer as mil virtudes da saudade e não deseja mais nada”<sup>17</sup>.

Durante as viagens entre os portos das cidades amazônicas visitadas depois de sair de Belém, Mário de Andrade é muito econômico em descrições acerca do que fora servido a bordo da embarcação. Por exemplo, dois dias após deixar Belém ele assim comenta: “A boia de bordo (a nossa, que é especial) é sempre uma delícia”<sup>18</sup>. Não se sabe até que ponto o escritor provou da comida que todos comiam ou somente se refere mesmo às refeições “especiais” servidas a ele e às suas amigas. A dubiedade deixada a quem lê é patente, pois ficamos em dúvida acerca do particular (comida *especial*) e do geral (toda e qualquer comida) por ele sugerido.

É apenas no dia próximo ao desembarque na cidade de Óbidos que Mário de Andrade afirma ter havido um farto almoço cujo prato principal foi o peixe Pirarucu, mas também não fica evidenciado se esse cardápio fazia parte da “bóia especial” destinada a ele e suas amigas. Quando desembarcam na referida cidade, são ali recepcionados pelo prefeito local que oferece à comitiva um farto almoço

---

<sup>16</sup> Sobre esta questão, mas no contexto afro colombiano, ver: ALBÁN ACHINTE, Adolfo. “Comida y colonialidad: tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar”. **Calle 14: revista de investigación en el campo del arte**. 4(5), 10-23, 2010. Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=279021514002>. Acesso em 13/12/2023.

<sup>17</sup> ANDRADE, 2015, p. 79.

<sup>18</sup> ANDRADE, 2015, p. 85.



à base de peixe de água doce, que ele descreve como sendo “Tucunaré à portuguesa”. Peixes amazônicos (Tambaqui) e quelônios (tartaruga preparada no seu próprio casco) são citados em outros pontos da viagem como pratos também servidos em bordo antes da chegada em Manaus.

Foi somente no dia 05 de junho, depois de cerca de oito dias tendo deixado a cidade de Belém que a comitiva paulistana chega pela manhã à capital amazonense após terem enfrentado uma tempestade noturna no rio Amazonas. Mas uma vez, houve recepção oficial com as autoridades no cais do porto, desfile até ao Palácio Rio Negro e deslocamento até uma chácara nos arredores da cidade chamada Hermosina para um grande almoço, que Mário de Andrade classifica duplamente como “colossal, colossal”. Ele não detalha nada acerca do cardápio servido pelas autoridades amazonenses, talvez por ser algo que para ele já não representava mais novidade enquanto experiência alimentar e a repetição da estética enfadonhada dos mesmos rapapés de salões.

Porém, quanto a ida ao mercado público de Manaus, ele faz questão de afirmar que em comparação ao famoso mercado belenense esse outro era muito menos encantador porque “bem menos interessante e muito menos rico”. É na mesma toada que ele classifica a experiência em ali comer o coco de tucumã como sendo de “ruim a valer”. Algo compensado pelo almoço em que “provamos o matrinxão, que achei dos melhores peixes da Amazônia”<sup>19</sup>. Entre o comentário acima e outro mais demorado sobre comida, o autor tem um intervalo de cinco dias em seu diário de viagem. Talvez não tenha aparecido diante dos seus olhos, nariz e boca nenhum aspecto chamativo sensorial que redundasse em escrita válida no seu diário.

Isso se repete diante de toda estadia em terras peruanas, por cerca de uma semana, quando Mário de Andrade nada detalha sobre suas experiências alimentares pelas ruas, restaurantes e banquetes oficiais oferecidos a ele e suas companheiras em Chimbote, Nanay e Iquitos. São somente referências vagas, como “jantar”, “almoço”, “almoço de bordo” e “banquete”. Parece que ele não demonstrou muito interesse em especificar de forma mais demorada aquelas comidas preparadas e consumidas do outro lado da fronteira brasileira, talvez

---

<sup>19</sup> ANDRADE, 2015, p. 98.



pelo fato delas não se enquadrarem na lógica “arqueológica” de suas preocupações em buscas dos elementos “primitivos” da identidade nacional pátria.

É somente no regresso ao Brasil, passando novamente pela localidade de Tonantins e o reencontro com um frei italiano chamado Diogo que ele diz ter comido “um carneirinho” preparado pelo religioso franciscano. Mas sem detalhes do modo de preparo ou impressões da comida ali servida. Na continuidade deste regresso, já em Manaus, ele afirma que almoçaram no dia 02 de julho a convite do prefeito da cidade, contudo sem qualquer comentário sobre o que lhes fora servido na breve parada em direção à boca do rio Madeira com destino a Porto Velho, Santo Antônio, Guayaramerin e, antes dessas todas, a cidade de Humaitá (AM) onde Mário de Andrade diz que “fomos à casa do fundador da cidadinha, comes e bebes deliciosos”<sup>20</sup>. Quatro dias depois, no dia 11 de julho, ele anota em seu diário a receita do chibé, que ele assim descreve sua composição e preparo: “espécie de pirão com farinha d’água e água fria. Comida quase líquida, diz-se muito alimentar. Nas marchas forçadas os canoeiros, seringueiros. Vazadores de sertão, com um chibé passam facilmente o dia”<sup>21</sup>.

Foi em Porto Velho, em bordo da embarcação que os transportava que ele ressalta ter havido um almoço mais fora do comum, que ele assim apresenta: “Hoje o poeta come peru assado feito por mestre cook de primo cartello”<sup>22</sup>, que subiu no *Vitória*, destinado pela *Amazon River* para adoçar nossa vida”<sup>23</sup>. Pouco mais de duas semanas após esta refeição, ele e elas voltam novamente à cidade de Manaus e são recepcionados novamente pelas autoridades locais, com direito a um jantar oferecido pelo governador e o prefeito da cidade em um restaurante da capital amazonense.

No cardápio, o prato principal ou aquele que mereceu realces por parte do autor foram os “filés de tartaruga [que] vão me deixar com saudades”<sup>24</sup>. No dia

---

<sup>20</sup> ANDRADE, 2015, p. 149.

<sup>21</sup> ANDRADE, 2015, p. 155.

<sup>22</sup> Aqui o poeta brinca na escrita ao utilizar o termo em inglês para definir o cozinheiro como sendo “de primo cartello”, que talvez seja em alusão a um restaurante argentino de onde o cozinheiro provavelmente provinha ou havia trabalhado.

<sup>23</sup> ANDRADE, 2015, p. 159. *Amazon River* era a empresa de navegação proprietária do navio *Vitória* e que detinha a concessão de exploração da navegação na região.

<sup>24</sup> ANDRADE, 2015, p. 170.



seguinte, 21 de julho, mais um almoço ofertado pelo governador no Palácio Rio Negro, – contudo sem descrição do que foi servido – que é apenas descrito desta maneira: “francamente, esta hospitalidade baré está delicadíssima, generosíssima, agradabilíssima”. E, após o passeio da tarde, o escritor afirma que todos/as foram passear e lanchar no Bosque da cachoeira Tarumã<sup>25</sup>.

Rareiam no regresso dos altos rios rumo a Belém, as observações alimentares mais detalhadas. Aqui e ali há alguma menção, como no final de julho já em Marajó ao jantarem “ovo e pato seco” complementado por um “peixinho desagradável” que ele atribui a forma como o pescado foi tratado numa fazenda chamada Tuiuiú. Comeram, segundo ele, engolindo também carapanãs que ali havia em excesso grandioso<sup>26</sup>. Essa é sua última referência descritiva de uma refeição antes de partir da Amazônia, pois ao regressar a Belém e almoçar novamente com o governador no palácio executivo esse detalhe não merece mais a sua atenção.

### **Bebidas, sobremesas e outras provações**

*(...) a minha experiência já vos pode dar este conselho: Almoça-se pelo Brasil, mas janta-se no Amazonas (Mário de Andrade)<sup>27</sup>.*

Sobre bebidas, uma das primeiras referências operadas pelo autor é durante o almoço oferecido pelo presidente (governador) do Pará no palácio sede do executivo estadual. Mário de Andrade descreve seu espanto diante da atitude do prefeito de Belém<sup>28</sup>, quando esta autoridade propõe um brinde aos visitantes após levantar sua taça de champanhe, que assim é repellido depois pelo modernista em seu diário – considerado como ato pouco fora das etiquetas em voga – nas seguintes palavras: “fazia tempo que com meus amigos ricos paulistas eu não bebia champanha em taça”. E complementa em um tom sardônico que a champanhe servida estava “estragada, uma porcaria”<sup>29</sup>. A referência ao recipiente

---

<sup>25</sup> ANDRADE, 2015, p. 170.

<sup>26</sup> ANDRADE, Mário de. **O turista aprendiz**. Brasília-DF: Iphan, 2015, p. 187.

<sup>27</sup> ANDRADE, Mário de. *Tacacá com tucupí*, op. Cit.

<sup>28</sup> O prefeito da cidade de Belém à época era Antônio Creso de Castro (1926/1928), nomeado pelo então governador paraense Dionísio Bentes.

<sup>29</sup> ANDRADE, Mário de. **O turista aprendiz**. Brasília-DF: Iphan, 2015, p. 73/74.



inadequado serve para Mário de Andrade espezinhar o desconhecimento da etiqueta formal por parte do prefeito, pois champagne tem o formalismo de ser servida em uma taça alongada e fina chamada *flutê*. Talvez o autor quisesse expressar o tom de arremedo cosmopolita da elite política de Belém na figura do prefeito.

Já no banquete oferecido na ida à Praia do Chapéu Virado, as sobremesas foram preparadas a partir de frutas comuns na Amazônia brasileira. Havia também três opções feitas a partir das frutas de Murici (sorvete), de Abacate (creme) e de Bacuri (compota). Duas delas são nativas da Amazônia e muito comuns hoje em dia em outras regiões/biomas do Brasil como o Nordeste e o Cerrado. Já o abacate, sendo originário da América Central, está com seu cultivo bastante ambientado em todo o Brasil. Parece que houve uma escolha prévia em oferecer nesta parte um cardápio algo também pensado como “exótico” aos olhos dos visitantes paulistanos. Nas duas fotografias se percebe ainda a presença ornamentando a mesa de outras frutas como banana e mamão (ou talvez melancia) e algo que parecem ser cítricos (laranjas?).

No dia seguinte a este almoço houve uma nova visita ao mercado belenense e Mário de Andrade descreve uma chamativa cena de uma negra vestida de branco e usando um turbante, que lhe ofereceu em uma cuia de cabaça uma porção fumegante de mugunzá<sup>30</sup>. Enternecido pela gentileza, ele assim encerra a nota daquele passeio pelas bancas de comidas no Ver-o-Peso: “Belém foi feita para mim e caibo nela que nem uma luva”<sup>31</sup>. Esse carinho pela cidade de Belém e seus atrativos – inclusive alimentares – rendeu à *posteriori* um verso chamado *Moda Alegre Porto* que o poeta apresenta inicialmente através de uma carta a Manuel Bandeira.

A seguir, temos fragmentos dessas suas referências voltadas para as surpresas alimentares no “alegre porto de Belém”.

---

<sup>30</sup> Mungunzá é uma comida de origem africana e que pode ser comida como um lanche/merenda/sobremesa. Basicamente é feito com milho cozido, açúcar, leite e coco ralado ou sem leite. Pode-se adicionar também sal, canela e cravo. Nas regiões Sul e Sudeste é comumente conhecido como canjica. CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. Coleção Brasileira. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967, p. 143. ALBERTIN, Bruno. **Nordeste: Identidade Comestível** – Volume I. Recife: Editora Massangana, 2020, p. 35.

<sup>31</sup> ANDRADE, Mário de. **O turista aprendiz**. Brasília-DF: Iphan, 2015, p. 76.



(...)

Que alegre porto,  
Belém do Pará!

Que porto alegre, Belém do Pará!  
Vamos no mercado, tem mungunzá!  
Vamos na baía, tem barco veleiro!  
Vamos nas estradas que têm mangueiras!  
Vamos no terraço beber guaraná!

(...)

Lá se goza mais que New York ou Viena!  
Só cada olhar roxo de cada morena  
De tipo mexido, *cocktail* brasileiro,  
Alimenta mais que um açazeiro,  
Nosso gosto doce de homem com mulher!  
No Pará se para, nada mais se quer!  
Prova tucupi! Prova tacacá! (...)<sup>32</sup>

Parece haver um saudosismo daquele que, já distante do lugar tornado afetivo, lembra da sua visita à capital paraense alguns meses antes dessa escrita em fins de 1927. Os passeios pela região central da cidade ficam marcados pelas suas idas frequentes ao Mercado Ver-o-Peso, das comidas ali provadas, dos cheiros e sabores experienciados. Especialmente do tacacá, do mungunzá, das indefectíveis mangueiras e seus frutos em excesso, do açaí e do guaraná provados durante cerca de oito dias entre a chegada e a partida Amazônia adentro, que ocorreu no dia 27 de maio.

Foi na cidade de Óbidos, na recepção oficial do almoço oferecido pelo prefeito local, que Mário de Andrade provou um licor feito com uma fruta muito comum na região amazônica chamada Taperebá ou Cajá<sup>33</sup>. Alguns dicionários informam que o primeiro nome é de origem indígena e significaria literalmente “cajá pequena”. O escritor-viajante atesta que a bebida era muito deliciosa, porém “com menos açúcar seria magnífico”<sup>34</sup>. Isso parece indicar sua sensibilidade ao que ele considerava excesso adocicado, que junto com o álcool do licor, tira muito a possibilidade de perceber em sua totalidade o sabor de fato da fruta. Em eventos

<sup>32</sup> ANDRADE, Mário de. **O turista aprendiz**. Brasília-DF: Iphan, 2015, p. 193.

<sup>33</sup> É uma fruta presente em vários biomas brasileiros, mas com predominância na Amazônia e Nordeste. Recebe várias denominações regionais para além das citadas: cajazeira, acaiaba, acajá e cajá-mirim. Fonte: <https://www.cerratinga.org.br/especies/caja/>. Acesso em 30/08/2023.

<sup>34</sup> ANDRADE, Mário de. **O turista aprendiz**. Brasília-DF: Iphan, 2015, p. 89.



formais, como o caso em tela, o licor é geralmente servido após a refeição e a sobremesa, em pequenos cálices de doses também reduzidas.

Foi à noite, já em Manaus e após o almoço dito colossal na chácara Hermosina, que o escritor registra sua experiência degustativa de um sorvete de graviola, que chistosamente assim ele apresenta:

Esquisito... a graviola tem gosto de graviola mesmo, isto é incontestável, mas não é um sabor perfeitamente independente. É antes uma imagem, uma metáfora, uma síntese apressada. É a imagem de todas essas ervas, frutas condimentares, que, insistindo, são profundamente enjoativas. Não chega a ser ruim, mas irrita. Aliás, o guaraná daqui, pelos menos o que provei, tem um gosto vazio, fica-se na mesma<sup>35</sup>.

Foi um sabor marcante ali saboreado, que se definia pela redundância óbvia de que a graviola só poder ter gosto dela mesma. Além de ser apresentada como de sabor enjoativo e algo irritante segundo suas sensações palatares naquele momento provocadas. A comparação de decepção é completada quando ele sente que o guaraná que provou na sua chegada à cidade manauara não era tão bom quanto aquele de sua experiência anterior no terraço do hotel em que se hospedou na cidade de Belém, descrita no verso já comentado *Moda Alegre Porto*. Contudo, cerca de um mês depois em deslocamento de Porto Velho para Guajará Mirim Mário de Andrade afirma ter tomado novamente o suco desta fruta e suas impressões mudam de tom, pois ele diz em 12 de julho: “provei graviola, ah, isso sim, gostei muitíssimo, gosto meio selvagem, mas dado, leal, simpático”. Porém, esses elogios surgem por comparação após ele ter tomado dias antes o que chama de refresco de vinagreira e classificado por ele como sendo “azedinho, sem graça, de criança mijada”<sup>36</sup>.

É somente no dia 13 de junho que ele comenta a parada para o abastecimento de lenhas para a embarcação em um sítio localizado, segundo sua descrição, na “Boca do Aiucá”. Trata-se de uma localidade próxima à cidade de Uarini e às margens do Amazonas, aportada naquela viagem que a comitiva fazia em direção à tríplice fronteira. Havia quatro dias desde a saída de Manaus que parece ter lhe impressionado pouco quando comparado à capital paraense e o

<sup>35</sup> ANDRADE, Mário de. **O turista aprendiz**. Brasília-DF: Iphan, 2015, p. 94.

<sup>36</sup> ANDRADE, 2015, p. 157. A vinagreira é mais comumente servida em formato de infusão, com caráter medicinal e em especial devido suas propriedades digestivas e diuréticas.





autor aproveita aquele momento para experimentar um doce feito com uma fruta local em um lanche rápido. Diz ele: “experimentei doce de cúbio (*sic*), um acidozinho gostoso, polpa delicada, bem macia. Mas se sente a selva, porque fere um bocado a língua. Não se come cru”<sup>37</sup>. Este é o cubiu – também chamado de *maná-cubiu* ou popularmente *tomate de índio* –, uma fruta amazônica classificada por ele como sendo dotada de pouca polidez em sua textura, pois machucou a sua língua ao ser degustada.

Somente em 22 de junho, já na cidade peruana de Iquitos (capital da província de Loreto) que Mário de Andrade faz uma nova referência alimentar em seu diário ao dizer que após uma recepção oficial cheia de “cacetações” e o almoço sem maiores detalhes do que fora consumido, diz ele ter provado um copo de *Chicha helada*<sup>38</sup>, que ele troça ao comentar ter sentido um “gostico pobre de aluá aguado”. Esta bebida citada em forma comparativa com o Aluá era certamente muito conhecida pelo escritor, pois comum desde o período colonial no Brasil e que tem também sua origem indígena, mas que passou a ser consumida por portugueses e negros escravizados ao longo do tempo. Essa bebida era e é feita com a polpa do abacaxi e suas cascas, que são fermentadas em panelas com adição de açúcar e água durante alguns dias. Em algumas localidades no Brasil se faz com milho seco moído e também com ele fermentado. Bebida que Câmara Cascudo vai chamar de “cerveja matuta”, pois dependendo do tempo de apuro da fermentação a bebida vai ganhando tons de graduação alcoólica<sup>39</sup>. À noite, ele apenas relata terem jantado com o cônsul brasileiro que ali servia e sua única observação é sobre uma salada de abacate junto com “comida pela primeira vez”<sup>40</sup>.

---

<sup>37</sup> ANDRADE, Mário de. **O turista aprendiz**. Brasília-DF: Iphan, 2015, p. 108.

<sup>38</sup> Bebida feita à base de milho fermentado é muito comum no Peru, Bolívia e Equador. Originalmente uma bebida consumida por indígenas, inclusive por algumas etnias que hoje habitam o atual estado do Acre. Ver: FAULBAUM, Felipe Vargas. *Chicha de jora: cauim de milho germinado nos Andes peruanos*. **Equatorial**, Natal, v. 6, n. 11, jul/dez 2019. DOI: 10.21680/2446-5674.2019v6n11ID16400. Acesso em 27/09/2023.

<sup>39</sup> FERNANDES, Leandro Moura. **Aluá, uma bebida brasileira**. Bacharelado em Gastronomia. Universidade Federal do Ceará. Fortaleza, 2021. Disponível em: <https://ltnq.com/kQBCY>. Acesso em 20/08/2023.

<sup>40</sup> ANDRADE, Mário de. **O turista aprendiz**. Brasília-DF: Iphan, 2015, p. 123.



Após regressar da fronteira e em seu último dia em Belém, Mário de Andrade produz a sua mais demorada impressão sobre o açaí após sair do hotel e ir até a praça em frente ao assim descrever a experiência:

(...) Em Belém fica divertido tomar açaí. É dessas comidas “locais” que, mesmo quando não são gostosas, participam de tal forma da entidade local que fica um muro na frente a gente não usar. E é indelicadeza não gostar. O açaí não chega a ser ruim... Pousa macio na boca da gente, é um gosto doce de mato pisado, não gosto de fruta, de folha. E logo vira moleza quentinha na boca, levemente saudoso, um amarguinho longínquo que não chega a ser amargo e agrada. Bebida encorpada que, por mais gelo que se ponha, é de um quentezinho amável, humilde, prestimoso. É um encanto bem curioso o do açaí. A gente principia gostando por amabilidade e depois continua gostando porque tem dó dele. Isso, falo de nós, gente que não precisa se alimentar de açaí, leite dos pobres, e o bebe para encher o tempo nos passeios por aí. O açaí não chega a ser ruim, longe disso, mas está longe de ser bom, como é bom um pato no tucupí, um casquinho de caranguejo e quatorze outros comes e bebes destas Amazonas<sup>41</sup>.

O escritor apesar de não demonstrar seu agrado pelo sabor do açaí, compreende a importância da presença daquela fruta no cotidiano e na cultura alimentar da sociedade paraense. Uma comida “local”, como ele diz, que um visitante como ele deve provar como forma de agradar a receptividade recebida ao chegar à Amazônia.

Beber o suco da fruta torna-se no seu entendimento um ato de amabilidade e que, depois, ele continuou a sorver o açaí por “dó” da bebida. Sensações e sentimentos em conflitos. O paladar se submete à cultura e aos regramentos de etiqueta social. A bebida é também classificada por ele como sendo consumida majoritariamente por pessoas mais pobres, que utilizariam para encher a barriga e o escritor, então, a bebe para encher o “tempo” como um turista aprendiz. Mais uma vez é uma operação que maneja oposições dualistas: neste caso, saciar a fome para uns (paraenses) e para ele saciar o tempo.

Esse olhar de viajantes sobre a bebida como algo consumido pelas classes mais pobres aparece em muitas narrativas. Como é o caso narrado pelo viajante francês Paul Walle, que esteve em Belém no ano de 1910 e provou da bebida em forma de suco. Segundo ele, o açaí não era encontrado em “lugares decentes da

---

<sup>41</sup> ANDRADE, Mário de. **O turista aprendiz**. Brasília-DF: Iphan, 2015, p. 190.



cidade” e por isso ele precisou se deslocar por antros da cidade de Belém para provar por curiosidade uma bebida que também não lhe agrada o paladar<sup>42</sup>. Nos dois casos, estranhamentos provocados pelo sabor, textura e até que grupo social mais consome essa iguaria.

### Considerações finais

*É na Amazônia que melhor podemos jantar, por enquanto. É lá que se encontra o nosso mais fino pescado de água doce, ninguém pode imaginar o que seja uma pescadinha do Solimões! Ninguém pode imaginar o que é um “casquinho de caranguejo” levemente pulverizado com farinha de água! A tartaruga, principalmente a tracajá mais saborosamente risonha, dão vão vários pratos suaves. E o pato de Marajó, vagamente condimentado com o tucupi picante?... Devo parar por aqui (...)* (Mário de Andrade)<sup>43</sup>.

Essas várias experiências alimentares de Mário de Andrade com as comidas e as bebidas em suas andanças pelas amazônias brasileira, peruana e boliviana permitiu que esse curioso e aberto autor conhecesse – entre outros aspectos – as multiformes, as polifônicas e as polissêmicas características da formação cultural e histórica do Brasil, que ele e outros modernistas estavam então “descobrimo”.

É importante destacar que posteriormente à viagem, Mário de Andrade reitera a importância da alimentação na Amazônia pela sua suavidade de pratos preparados a partir de pescados, crustáceos e quelônios. Todos esses oriundos da rica fauna aquática tropical, que permitiam preparos de pratos menos pesados digestivamente e ideais para jantares noturnos que antecedem a dormida. Junte-se a isso, a onipresente farinha de mandioca, ingrediente básico das populações indígenas, quilombolas, ribeirinhas, florestais e cidadinas na Amazônia brasileira

---

<sup>42</sup> *Apud* ALBUQUERQUE, G. R.; SILVA, F. B. “Narrativas e amazonialismo: representações da Amazônia dos relatos de viagem de Paul Walle”, 2019, p. 54.

<sup>43</sup> ANDRADE, Mário de. *Tacacá com tucupi*, op. Cit.



em sua mestiçagem alimentar que foi legada por contatos diversos nos processos coloniais assimétricos que também se formataram na região.

Porém, essa “descoberta” do autor paulistano tem algum sentido apenas se pensarmos que as trajetórias de construção dos cânones histórico, cultural e artístico-literário nacional se formaram e se cristalizaram como referências hegemônicas a partir de vozes de um Brasil em grande medida litorâneo e eurocentrado. Com bem expuseram Botelho & Lima, Mário de Andrade na Amazônia tem uma posição dúbia de aproximação e distanciamento, estranhamento e reconhecimento, pregando um Brasil mais abasileirado e menos europeizado/americanizado<sup>44</sup>. E a comida não deixa de ser essa aproximação, enquanto a cena de repreensão do brinde de champagne o distanciamento.

Em um artigo intitulado *A comilança do turista aprendiz*, Viviane Soares Aguiar afirma que tanto a viagem de Mário de Andrade pelas Amazônias quanto pelos estados do hoje Nordeste brasileiro e os comes e bebes experimentados naquelas andanças, influenciaram suas escritas literárias posteriores. Ao ponto de na sua obra mais conhecida, *Macunaíma* (1928) haver mais de 100 referências somente às frutas, bem como a outras comidas de matrizes africanas e indígenas<sup>45</sup>. Sua obra póstuma *O Banquete* (escrita iniciada em 1939) e o artigo *Vatapá com tucupi* (1939) se constituem com filhos gerados a partir dessas viagens ao Norte do país em fins da década de 1920<sup>46</sup>. Ou seja, a viagem de aprendizagens foi tão marcante que suas produções até o fim da sua vida ficaram impregnadas dessas memórias alimentares. Isso se expressa em parte nas epígrafes do autor que apresentamos nos dois tópicos deste texto e aqui na abertura destas considerações finais.

Poderíamos dizer que, *avant la letre*, Mário de Andrade em seu tempo se apresenta em alguns aspectos como um sujeito decolonial, na medida em que

---

<sup>44</sup> LIMA, Nísia Trindade de & BOTELHO, André. “Duas viagens amazônicas e o espectro de Euclides da Cunha: malária e civilização em Carlos Chagas e Mário de Andrade”, pp. 139/178. In: BASTOS, Elide Rugai & PINTO, Renan Freitas (orgs.). **Vozes da Amazônia II**. Manaus: Valer/Edua, 2014.

<sup>45</sup> AGUIAR, Viviane Soares. “A comilança do turista aprendiz”. **Poiesis**. Casa Mário de Andrade. São Paulo. S.d. Disponível em: <https://abre.ai/hGEL>. Acesso em 20/12/2023.

<sup>46</sup> AGUIAR, Viviane Soares. “Mário de Andrade e a construção da cozinha brasileira”. **Revista Do Instituto De Estudos Brasileiros**, 1 (82), 78-96, 2022. <https://doi.org/10.11606/issn.2316-901X.v1i82p78-96>.



valoriza e exalta comidas com marcas de “índios” e “pretos”. Isso porque alimentar-se em áreas geo-históricas que passaram por processos coloniais complexos, não deixam de trazer ainda no presente os traços das questões raciais e as assimetrias econômicas e sociais do passado. E, talvez, as formas de se alimentar na Amazônia são aquelas que carregam com mais denodo essas relações de saberes e sabores com o ambiente aquático, florestal e rural.

Os ingredientes, os sabores, os aromas e as formas de preparos de comidas oriundas dos povos originários, portugueses e africanos foram adotados e reelaborados por ribeirinhos, colonheiros, seringueiros e tantos outros no mundo urbano amazônico. Houve muitas vezes a “domesticação” de sabores e das práticas à mesa para “civilizar” essas comidas “exóticas”. Assim, as culturas alimentares dos povos originários e africanos não foram apagadas, mas silenciadas, como nos diz Adolfo Alban Achinte<sup>47</sup> em seu delicioso estudo sobre comida afrocolombiana. E Mário de Andrade parece ter compreendido isso. Pois ao se auto classificar como turista aprendiz, ele nos legou ensinamentos valiosos carregados das suas peculiaridades de homem que transitava entre o cosmopolitismo e o *primitivo*, tão buscado pela trupe dos modernistas antropofágicos.

**Data de submissão:** 19/09/2023

**Data de aceite:** 20/12/2023

## Referências

AGUIAR, Viviane Soares. “A comilança do turista aprendiz”. **Poiesis**. Casa Mário de Andrade. São Paulo. S.d. Disponível em: <https://abre.ai/hGEL>. Acesso em 20/12/2023.

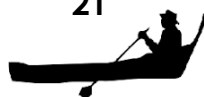
AGUIAR, Viviane Soares. “Mário de Andrade e a construção da cozinha brasileira”. **Revista Do Instituto De Estudos Brasileiros**, 1 (82), 78-96, 2022. <https://doi.org/10.11606/issn.2316-901X.v1i82p78-96>.

ALBÁN ACHINTE, Adolfo. “Comida y colonialidad: tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar”. **Calle 14: revista de investigación en el campo del arte**. 4(5), 10-23, 2010. Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=279021514002>. Acesso em 13/12/2023.

ALBERTIN, Bruno. **Nordeste: Identidade Comestível** – Volume I. Recife: Editora Massangana, 2020.

ALBUQUERQUE, Gerson Rodrigues de; PACHECO, Agenor Sarraf. **Uwakürü: dicionário analítico**. Rio Branco: Nepan Editora, 2016, pp. 74/96.

<sup>47</sup> ALBÁN ACHINTE, Adolfo, *op. Cit.*



ALBUQUERQUE JÚNIOR, Durval Muniz de. “Por uma história acre: saberes e sabores da escrita historiográfica”. In: ALBUQUERQUE, G. R.; ANTONACCI, M. A (orgs.). **Desde as Amazônias** – Colóquios, volume 2. Rio Branco: Neplan Editora, 2014.

ANDRADE, Mário de. **O clã do jabuti**. São Paulo: Poeteiro digital, 2016. Disponível em: <https://bit.ly/2OYV4uK>, acesso em 28/06/2023.

\_\_\_\_\_. **O turista aprendiz**. Brasília – DF: IPHAN, 2015.

\_\_\_\_\_. **Tacacá com tucupí**, 28 de maio de 1939. Site Casa Mário de Andrade. Disponível em: <https://abre.ai/hGEb>. Acesso em 20/12/2023.

CAMASSA, J. Bento de O. “Papilas modernistas: alteridade e identidade nacional no diário de viagem O Turista Aprendiz, de Mário de Andrade”. In: **Revista de História Bilros: Histórias, Sociedades e Culturas**. v.5, n. 10, p.65-94, set-dez, 2017.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. Coleção Brasiliana, volume 323. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967.

FAULBAUM, Felipe Vargas. *Chicha de jora: cauim de milho germinado nos Andes peruanos*. **Equatorial**, Natal, v. 6, n. 11, jul/dez 2019. DOI: 10.21680/2446-5674.2019v6n11ID16400. Acesso em 27/09/2023.

FELICIANO, Paula de Oliveira. “Literatura e construção de uma brasilidade pela culinária (1840/1960)”. **Jangada**, nº. 11, jan/jun, 2018.

FERNANDES, Leandro Moura. “Aluá, uma bebida brasileira”. Bacharelado em Gastronomia. Universidade Federal do Ceará. Fortaleza, 2021. In: ALBUQUERQUE, G. R.; SILVA, F. B. **Narrativas e amazonialismo: representações da Amazônia dos relatos de viagem de Paul Walle**, 2019, p. 54. <https://l1nq.com/kQBCY>. Acesso em 20/08/2023.

LEME, Adriana; BASSO, Rafaela. *A formação da brasilidade: a construção do discurso modernista sobre a culinária*. **Revista Contextos da Alimentação**, Vol. 3, nº 1, Dezembro de 2014.

LIMA, Nísia Trindade de & BOTELHO, André. “Duas viagens amazônicas e o espectro de Euclides da Cunha: malária e civilização em Carlos Chagas e Mário de Andrade”, pp. 139/178. In: BASTOS, Elide Rugai & PINTO, Renan Freitas (orgs.). **Vozes da Amazônia II**. Manaus: Valer/Edua, 2014.

MONTANARI, Massimo. “Bolonha gorda: a construção de um mito”. In: \_\_\_\_\_ (org.). **O mundo na cozinha: história, identidades, trocas**, 2009.

