



Ministério da Ciência, Tecnologia, Inovações e Comunicações - MCTI
Museu Paraense Emílio Goeldi - MPEG
Coordenação de Ciências Humanas - COCHS
Programa de pós-graduação em Diversidade Sociocultural - PPGDS

Nos Caminhos dos Trilhos: o Solar dos Martins na Vila do Apeú (PA)

LUCIANA SILVA SALES

BELÉM-PA
2025

LUCIANA SILVA SALES

Nos Caminhos dos Trilhos: o Solar dos Martins na Vila do Apeú (PA)

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Diversidade Sociocultural do Museu Paraense Emílio Goeldi (PPGDS/MPEG), como requisito para obtenção do título acadêmico de Mestre em Diversidade Sociocultural.

Linha de pesquisa: Cultura e Patrimônio

Orientador: Prof. Dr. Márcio Augusto Freitas de Meira

BELÉM-PA
2025

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo com o ISBD Serviço de
Biblioteca do Museu Paraense Emílio Goeldi
Gerada mediante os dados fornecidos pelo autor**

S163n Sales, Luciana Silva

Nos caminhos dos trilhos: o Solar dos Martins na Vila do Apeú (PA)./ Luciana
Silva Sales. - Belém, 2025.

128 f. : il. color.

Orientador(a): Prof. Dr. Márcio Augusto Freitas de Meira.

Dissertação (Mestrado) - Museu Paraense Emílio Goeldi, Programa de Pós-
Graduação em Diversidade Sociocultural - PPGDS, Belém, 2025.

1 . Taberna. 2. Abastecimento. 3. Cachaça. 4. Vila do Apeú (PA).
I. Meira, Márcio Augusto Freitas de. II. Título.

CDD 20 ed. 907.2

Nos Caminhos dos Trilhos: o Solar dos Martins na Vila do Apeú (PA)

Luciana Silva Sales

Dissertação de Mestrado submetida ao Programa de Pós-graduação em Diversidade Sociocultural do Museu Paraense Emílio Goeldi, linha de pesquisa “**Cultura e Patrimônio**.”

Examinada por:

Documento assinado digitalmente
 **MARCIO AUGUSTO FREITAS DE MEIRA**
Data: 25/03/2025 15:24:04-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Presidente da Banca e Orientador: **Prof. Dr Márcio Augusto Freitas de Meira**
Programa de Pós-graduação em Diversidade Sociocultural – PPGDS/Museu Goeldi

Documento assinado digitalmente
 **ELIANE MORELLI ABRAHAO**
Data: 17/01/2025 12:28:45-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Avaliadora Externa: **Profª. Drª. Eliane Morelli Abrahão**
Universidade Estadual de Campinas – UNICAMP/CLE

Documento assinado digitalmente
 **DECIO MARCO ANTONIO DE ALENCAR GUZMAN**
Data: 25/01/2025 16:58:00-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Avaliador interno: **Prof. Dr. Décio Marco Antonio de Alencar Guzmán**
Universidade Federal do Pará – UFPA/PPHIST

Documento assinado digitalmente
 **HELENA PINTO LIMA**
Data: 17/01/2025 17:15:21-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Avaliadora interna suplente: **Profª. Drª. Helena Pinto Lima**
Programa de Pós-graduação em Diversidade Sociocultural – PPGDS/Museu Goeldi

BELÉM-PA
2025

Aos meus pais, por todo o ensino, dedicação e apoio incondicional ao longo desta jornada.

AGRADECIMENTOS

Agradeço, primeiramente, à Nossa Senhora de Nazaré por toda a proteção e saúde. Fiz uma promessa durante o Círio de Nazaré de 2024 que concluiria este trabalho, e hoje cumpro essa promessa. Em segundo lugar, dedico esta dissertação aos meus pais.

Pai e mãe, obrigada por sempre me incentivarem a estudar e a nunca desistir dos meus sonhos. Escrevo com lágrimas nos olhos e me orgulho de ser filha de um caminhoneiro e de uma dona de casa. Com meu pai, aprendi a viver a estrada, conhecer pessoas e admirar paisagens. Obrigada por me levar junto ao trabalho. Hoje, tenho como memória afetiva o cheiro do coentro e dos legumes ao amanhecer, quando saíamos para abastecer a feira do agricultor de Castanhal. Com minha mãe, aprendi “na marra” as receitas da nossa terra natal, Santarém. Crescer sentindo o aroma da banana frita misturada com a farofa de piracuí me faz lembrar de nossas origens no Baixo Tapajós. Sou grata por sua dedicação e por todas as vezes em que precisei me ausentar para escrever e passar horas diante do computador, mas sempre sendo confortada com um lanche pronto.

Dedico ainda aos meus tios queridos, Madalena e Altair, pela moradia quando mais precisava na época dos estudos do mestrado e por todas as conversas sábias sobre fé. Aos meus primos, Sarah e Luciano, por todo o amor e irmandade nos melhores e piores momentos quando morávamos juntos. E à Thaynara, por seu carinho e pelas risadas. Vocês foram meu aconchego diário.

Dedico especialmente ao meu companheiro de vida, Luan, por ter abraçado as dificuldades ao longo do nosso caminho e por me reerguer diversas vezes quando eu sentia que estava me afundando. Você é minha fortaleza! Te amo!

Dedico também ao meu cunhado Cauêh, minha irmã Sammy e meu primo Tiago, por todo o apoio e pelas conversas. Vocês são minhas referências de crescimento na vida. Amo vocês!

Às minhas grandes amigas e historiadoras, Joanne e Isabelly, por me fazerem rir nesses longos anos de amizade e contação de histórias.

Ao meu tio, *in memoriam*, Manoel Cordeiro, que sempre me guiou a continuar na vida acadêmica, mesmo quando eu duvidava da minha capacidade. A você, tio, que agora é único no céu.

Ao Programa de Pós-Graduação em Diversidade Sociocultural, pelo aprendizado e pelo enriquecimento científico proporcionado. Agradeço à Fundação Amazônia de Amparo a Estudos e Pesquisas (FAPESPA) pelo apoio por meio da bolsa de estudos durante o mestrado e à Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), através do Programa de Apoio à Pós-Graduação (PROAP) e do Programa Amazônia Legal, pelo financiamento da missão de estudo que realizei.

Aos meus amigos de mestrado: Carol, Fernando, Márcio, Luna, Antônio, Leônidas, Luís Cláudio, Chayenne, e Josi, por cada mensagem de afeto que recebi quando me afastava da dissertação. Dedico este trabalho a vocês também, por nunca desistirem de mim, mesmo quando, por um breve momento da vida, eu mesma havia desistido. Já dizia Emicida: “Quem tem um amigo, tem tudo.”

Ao meu orientador, Márcio Meira, pela gentileza, paciência e pelos ensinamentos durante o meu processo de pesquisa. Sua orientação me confortou e me incentivou a prosseguir com a escrita de maneira leve e descontraída. À banca: Eliane Abrahão, Décio Guzman e Helena Lima, pelas valiosas contribuições e pela sensibilidade com a minha pesquisa. Sou grata!

À minha orientadora da Graduação, Sidiana Macêdo, pelos valiosos conselhos e pelas dicas de leitura sobre alimentação e cultura material, e ao Grupo ALERE, que reflete sua grandeza de uma historiadora admirável.

A João Martins, que me possibilitou realizar a pesquisa de campo na taberna da Vila do Apeú. Muito obrigada pelas histórias e risadas durante a entrevista. E ao seu Luiz Miranda, por contribuir para a cultura de Apeú com suas criativas e inspiradoras ideias carnavalescas.

Por fim, às minhas avós, Madalena Sales e Rita de Cássia. Ambas têm histórias de luta diferentes, mas ligadas à história da alimentação: uma, da cidade de Santarém, que tinha uma taberna regada a farinha amarela e farinha de tapioca; a outra, do Tapará, com sua plantação na várzea de arroz, mandioca e pesca. Suas experiências do passado me fazem refletir sobre o meu papel como historiadora da alimentação, dedicando-me às causas e aos desafios do tempo presente.

E para minhas doces e amadas sobrinhas, Maria Rita e Luiza Helena, que me enchem de amor e carinho. Sorte a minha ser tia dessas “maluquinhas”. Tia Lu ama muito!

RESUMO

Esta dissertação investiga a Taberna da família Martins, localizada na Vila do Apeú (PA), nordeste do Pará, entre as décadas de 1920 a 1960. O estudo examina como esses espaços funcionavam como centros de comércio, sociabilidade e preservação cultural, conectando tradições locais à dinâmica econômica regional. A pesquisa dialoga com abordagens históricas, sociológicas e antropológicas, utilizando entrevistas, análise de objetos e narrativas presentes em jornais de época. Também aborda o papel das tabernas e mercearias na construção de identidades e memórias coletivas, com destaque para a cachaça como elemento cultural e simbólico do cotidiano. A dissertação busca contribuir para a compreensão desses espaços como parte essencial da história alimentar e comercial do Pará e do Brasil.

Palavras-chave: Vila do Apeú; Abastecimento; Taberna; Cachaça.

ABSTRACT

This dissertation investigates the Martins family's taberna, located in Vila do Apeú (PA), in northeastern Pará, between the 1920s and 1960s. The study explores how these spaces operated as hubs of commerce, sociability, and cultural preservation, linking local traditions to the regional economic dynamics. Through a multidisciplinary approach encompassing historical, sociological, and anthropological perspectives, the research incorporates interviews, object analysis, and narratives from period newspapers. It also examines the role of tabernas (small local shops) and general stores in shaping identities and collective memories, emphasizing cachaça, the so famous and beloved alcoholic beverage, as a cultural and symbolic element of daily life. This dissertation aims to contribute to understanding these spaces as essential components of food and commercial history of Pará and Brazil.

Keywords: Vila do Apeú; Supply; Taberna; Cachaça.

RESUMEN

Esta disertación investiga la Taberna de la familia Martins, ubicada en la Vila do Apeú (PA), en el noreste de Pará, entre las décadas de 1920 y 1960. El estudio examina cómo estos espacios funcionaban como centros de comercio, sociabilidad y preservación cultural, conectando las tradiciones locales con la dinámica económica regional. La investigación dialoga con enfoques históricos, sociológicos y antropológicos, utilizando entrevistas, análisis de objetos y narrativas presentes en periódicos de la época. También aborda el papel de las tabernas y las tiendas de abarrotes en la construcción de identidades y memorias colectivas, destacando la cachaça como un elemento cultural y simbólico de la vida cotidiana. La disertación busca contribuir a la comprensión de estos espacios como parte esencial de la historia alimentaria y comercial de Pará y de Brasil.

Palabras clave: Vila do Apeú; Abastecimiento; Taberna; Cachaça.

Lista de abreviatura

APEP	Arquivo Público do Estado do Pará
CENTUR	Fundação Cultural do Estado do Pará
EFB	Estrada de Ferro de Bragança
EFBB	Estrada de Ferro de Belém-Bragança
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

Lista de Figuras

Figura 1 - Planta da localização da Vila do Apeú (PA).....	12
Figura 2 - Croqui da planta de Localização da Antiga Estação Apeú. E a seta vermelha no croqui localiza onde está a taberna.....	12
Figura 3 - Estrada de Ferro de Bragança (EFB) na cidade de Belém	21
Figura 4 - Planta da estrada de ferro de Bragança e Ramais	26
Figura 5 - Passagem da EFB sobre a ponte do rio Apeú	32
Figura 6 - Seção de Várias Indústrias. Grupo 1 – Indústria Fabril (Farinhas, Féculas etc.).....	34
Figura 7 - Costumes paraenses de tomar caldo de cana na rua. Um retrato de como esse hábito nunca perdeu suas raízes.....	40
Figura 8 - Ponte rio Apeú (PA).....	43
Figura 9 - Fachada do Solar dos Martins localizado na Vila do Apeú (PA)	47
Figura 10 - Balcão da taberna Figura 11 - Balcão visto de outro ângulo	47
Figura 12 - Fotografia de infância de Cosme (à esquerda) e João (à direita).	50
Figura 13 - Zé Martins, como era conhecido, pai de Cosme e João.	50
Figura 14 - Seu Zé Martins encostado na parede externa da taberna, onde costumava sentar-se para observar a movimentação da vila.....	51
Figura 15 - Tigela de porcelana antiga, um dos itens comercializados na taberna	55
Figura 17 - Quintal da taberna dos Martins, repleto de cacaveiros e várias outras árvores frutíferas. Ao final do caminho, encontra-se o rio Apeú, que delimita a margem do terreno.	55
Figura 16 - Filho de Cosme em atendimento no balcão da taberna	55
Figura 18 - As setas indicam o posto de saúde intitulado Sarah Martins, à esquerda, e a Biblioteca Municipal Clóvis Lameira, à direita.....	56
Figura 19 - Enxadas da época, vendidas para os colonos em meados do século XX. É possível observar caixas e cestas atuais que se misturam com elementos do passado.	56
Figura 20 - Lamparinas antigas guardadas nas prateleiras da taberna, típicas da época em que eram mais vendidas, no século XX, na vila do Apeú.....	57
Figura 21 - Baleiro giratório muito comum em mercearias, tabernas, na década de 90.	57
Figura 22 - Vista parcial do depósito no segundo andar	58
Figura 23 - Baú da família Martins de meados do século XX.....	58
Figura 24 - Malas da família Martins, datadas de meados do século XX, representando memórias e histórias do período.....	59
Figura 25 - Uma paisagem preservada e com poucas alterações no ambiente. É possível observar	

o rio Apeú ao fundo, atrás da taberna, e a localização da antiga parada da estação, elementos que compõem o cenário histórico da região.	64
Figura 26 - Estante da taberna exibindo uma variedade de produtos, incluindo bebidas e alimentos.	70
Figura 27 - Antigo reservatório de arroz, atualmente reaproveitado para armazenar farelo para animais.	71
Figura 28 - Armazém de exportação com arquitetura funcional, janelões e portas amplas voltadas para a rua, típicas dos estabelecimentos comerciais da época.	72
Figura 29 - Armazém de importadores, exportadores e armadores.	73
Figura 30 - Outros armazéns da capital paraense, evidenciando a diversidade e a importância desses estabelecimentos no comércio local e regional.	74
Figura 31 - Casas comerciais que receberam os gêneros no ano de 1933.	75
Figura 32 - Propagandas dos estabelecimentos comerciais.	77
Figura 33 - Armazém com prateleiras repletas de uma variedade de produtos industrializados.	77
Figura 34 - Presença do Solar dos Martins nas redes sociais.	80
Figura 35 - Coleção de bebidas alcoólicas da Taberna Martins.	88
Figura 36 - ABC da Cana. Autoria de Jonathas de Andrade.	95
Figura 37 - Cachaças de diversas marcas expostas no Museu do Homem do Nordeste (MUHNE). A imagem destaca a diversidade e o simbolismo da cachaça como patrimônio cultural brasileiro, com rótulos e garrafas que representam diferentes tradições e estilos de produção da bebida.	96
Figura 38 - Coleção de tatuzinhos. A seta vermelha destaca as duas garrafas que possuem os únicos tatus em pé, sendo, portanto, os mais raros de se encontrar.	101
Figura 39 - Rótulo da caninha tatuzinho.	102
Figura 40 - Propagandas da Caninha Tatuzinho.	103
Figura 41 - Bebidas guardadas na casa dos Martins.	104

Lista de tabelas

Tabela 1 - Gêneros alimentícios de fins do século XIX.....	33
Tabela 2 - Notas das mercadorias entregues a Estrada de Ferro de Bragança (EFB).....	38

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	10
PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS.....	17
CAPÍTULO 1: RAÍZES DA VILA DO APEÚ (PA) E A ESTRADA DE FERRO BELÉM-BRAGANÇA (EFBB)	20
1.1 TRILHOS QUE MARCARAM ÉPOCAS: A SAGA DA FERROVIA	22
1.2 A VILA DO APEÚ: UMA PERSPECTIVA DISTRITAL.....	31
1.2.1 MEMÓRIAS VIVAS: APEÚ NA NARRATIVA ORAL.....	41
CAPÍTULO 2: SOLAR DOS MARTINS: TRADIÇÃO, COMÉRCIO E LONGEVIDADE NO CORAÇÃO DE APEÚ	46
2.1 HISTÓRIA E MEMÓRIA DA TABERNA DOS MARTINS.....	47
2.2 CONTEXTUALIZAÇÃO HISTORIOGRÁFICA: TABERNAS, MERCEARIAS E ARMAZÉNS	69
CAPÍTULO 3: NO BALCÃO DA VIDA: A CACHAÇA E O COTIDIANO DA TABERNA.....	87
3.1 A CACHAÇA COMO PATRIMÔNIO CULTURAL: TRAJETÓRIA E SIMBOLOGIA.....	86
3.2 O COTIDIANO NA TABERNA: ENTRE O BALCÃO E A SOCIABILIDADE	96
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	108
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	111

INTRODUÇÃO

“A alimentação configura-se como um objeto legítimo de análise social e de compreensão das premissas implícitas do viver em sociedade”¹

A alimentação transcende o simples ato de nutrir o corpo, refletindo e materializando as dinâmicas sociais, culturais e econômicas de uma sociedade. Estudar as práticas alimentares permite acessar camadas profundas das relações humanas, evidenciando hierarquias, trocas simbólicas e modos de vida. O ato de comer envolve escolhas, tradições e práticas carregadas de significados e valores, revelando as premissas implícitas do viver em sociedade. Além disso, a alimentação está diretamente conectada ao território, aos modos de produção e consumo, sendo uma chave para compreender a economia local, as redes de abastecimento e os fluxos migratórios que moldam tanto as dinâmicas regionais quanto globais.

Esses aspectos referentes à alimentação foram aprofundados com a minha participação no Grupo de Pesquisa de História da Alimentação e Abastecimento na Amazônia (ALERE/UFGA), coordenado pela Prof^a. Dr^a. Sidiana Macêdo e pelo Prof. Dr. Carlos Dias Jr., o que me proporcionou leituras bibliográficas essenciais para o desenvolvimento da dissertação. Além disso, a integração dos estudos de pesquisa com as aulas interdisciplinares do Programa de Pós-Graduação em Diversidade Sociocultural (PPGDS/MPEG) contribuiu para conceitos antropológicos, sociológicos e de diversos autores que abordam o tema de forma interpretativa. Essas contribuições foram fundamentais para o resultado dessa dissertação, que agora se encontra pronta para ser expandida com muito zelo.

Falar da história da alimentação vai muito além do simples comer e beber; também agrega o consumo, a cultura material e as teorias que perpassam essas práticas. Ao investigar a alimentação e seus desdobramentos sociais permite compreender como os sujeitos constroem identidades, transmitem heranças culturais e interagem com o ambiente ao redor. Dentro desse panorama, esta dissertação analisa as práticas alimentares na Vila do Apeú (PA) entre 1920 e 1960, tendo como objeto de estudo a Taberna da família Martins.

Ao explorar a relação entre o consumo de alimentos e bebidas e os valores simbólicos atribuídos a esses atos, a pesquisa busca compreender como a taberna contribui para o

¹ AZEVEDO, Eliane de. **Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos**. Sociologias, Porto Alegre, ano 19, no 44, jan/abr 2017, p. 277.

fortalecimento dos laços sociais e a perpetuação de tradições dentro do contexto histórico e sociocultural da Vila do Apeú (PA). Combinando fontes de arquivos e entrevistas com familiares dos proprietários e frequentadores da taberna.

*

Inicialmente, a investigação traça um panorama histórico e geográfico da região, visando compreender os processos que moldaram o Apeú. Diante do escasso registro historiográfico sobre a localidade, a pesquisa adota uma abordagem etnográfica ao longo do capítulo 2, permitindo observar o espaço e sua comunidade de forma mais aprofundada. Esse olhar contribui para preencher lacunas sobre a trajetória local e reforça a vila como um núcleo autônomo de relevância comercial e cultural.

Nesse contexto, a construção da Estrada de Ferro Belém-Bragança (EFBB) no final do século XIX foi um marco fundamental para a transformação do Apeú. A ferrovia atraiu núcleos familiares de imigrantes e cearenses, que se estabeleceram ao longo dos trilhos, impulsionando tanto a ocupação das terras quanto o crescimento do comércio². Esse processo não apenas fomentou o desenvolvimento econômico da região, mas também consolidou o Apeú como um ponto estratégico para o escoamento de alimentos e o intercâmbio cultural, aspectos que moldaram sua identidade ao longo das décadas.

Atualmente, a vila está próxima à Rodovia Federal BR-316, que conecta o Pará a diversas regiões do Brasil. Apesar das transformações ao longo do tempo, o Apeú preserva marcos históricos, como a antiga estação ferroviária, agora convertida em estação cultural, mantendo viva a memória de sua importância passada. Embora seja reconhecida popularmente como um bairro de Castanhal (PA)³, a vila de Apeú guarda uma história centenária que resiste no tempo.

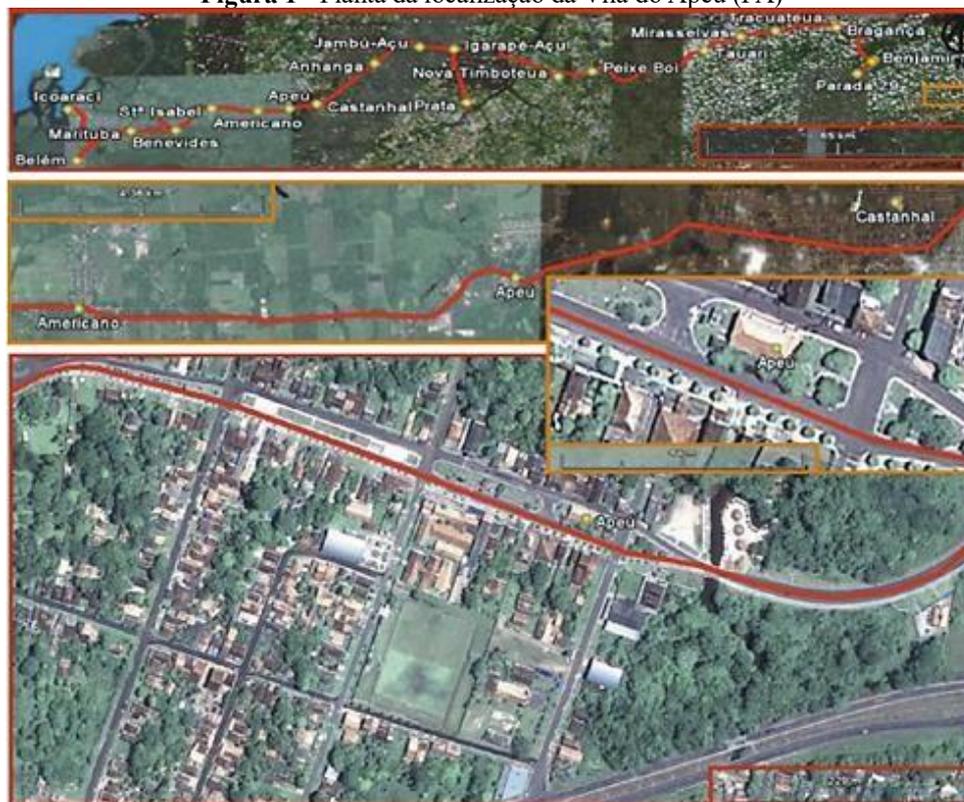
Nesse cenário, a taberna, situada próxima à estação ferroviária, destacou-se como um espaço de sociabilidade e convivência comunitária. Ao longo dos anos, consolidou-se como um ponto de encontro para trocas culturais, fundamentais à preservação das memórias e à coesão social da vila. Mais do que um estabelecimento comercial, a taberna da família Martins tornou-se um lugar simbólico, articulando práticas alimentares, memória e identidade.

² LACERDA, Franciane Gama. **Uma “artéria necessária” para o progresso: a Estrada de Ferro de Bragança (Pará, 1883 – 1908)**. Revista Brasileira de História & Ciências Sociais – RBHCS Vol. 10 Nº 19, janeiro – junho, 2018, p. 234.

³ Já que a Vila do Apeú é um distrito da cidade de Castanhal (PA).

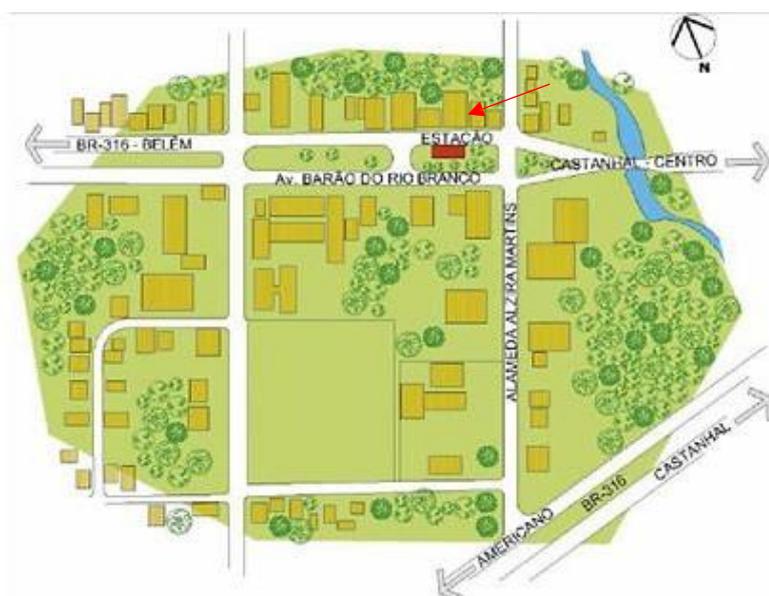
A dissertação evidencia como esse espaço desempenhou um papel essencial na dinâmica social e econômica da região, demonstrando que a alimentação vai além da subsistência, sendo um elemento central na construção das relações comunitárias e no fortalecimento dos laços históricos que conectam os moradores do Apeú ao seu passado.

Figura 1 - Planta da localização da Vila do Apeú (PA)



Fonte: IPHAN, 2009, p. 237.

Figura 2 - Croqui da planta de Localização da Antiga Estação Apeú. E a seta vermelha no croqui localiza onde está a taberna.



Fonte: IPHAN, 2009, p. 237. Elaborado por Antonio Moraes, em 05 de maio de 2009.

*

Durante o ciclo da borracha na Amazônia, que se estendeu do final do século XIX ao início do século XX, a sociedade paraense vivenciou profundas transformações⁴. A extração do látex das seringueiras impulsionou um crescimento econômico acelerado, resultando na urbanização e modernização de cidades como Belém e Manaus, que se consolidaram como centros prósperos e dinâmicos⁵. Esse período de desenvolvimento atraiu migrantes nordestinos e imigrantes⁶, ampliando a diversidade cultural e social da região.

A influência da *Belle Époque* na Amazônia, refletiu-se na arquitetura, na cultura e nos hábitos urbanos, marcando por um período de intensas mudanças inspiradas nos modelos europeus. O consumo de bens importados e a valorização de um estilo de vida sofisticado passaram a distinguir as elites locais, que buscavam se alinhar aos padrões cosmopolitas da época.

Nesse contexto de crescimento e modernização, surgiram diversos estabelecimentos comerciais que atenderam à crescente demanda da população urbana. Armazéns, botecos, tabernas e mercearias tornaram-se espaços essenciais para o abastecimento da cidade, funcionando não apenas como pontos de compra e venda, mas também como locais de encontro e sociabilidade. Paralelamente, o avanço das inovações tecnológicas, como locomotivas, telégrafos, ferrovias e navios a vapor, encurtou distâncias e intensificou a integração da Amazônia ao mercado global⁷.

Essas mudanças trouxeram benefícios e desafios. Como observa Frederico Toscano: “o mundo parecia encolher, tímido, sob o peso de tecnologias que diminuía cada vez mais as distâncias de um planeta que já não era mais capaz de guardar mistérios insondáveis ou destinos inalcançáveis”⁸. A Estrada de Ferro de Belém-Bragança (EFBB) emergiu como um marco essencial para a integração da zona bragantina ao restante do mundo, permitindo que a

⁴ COELHO, Geraldo Mártires. **BELÉM E A BELLE ÉPOQUE DA BORRACHA**. Revista Observatório, [S. l.], v. 2, n. 5, 2016, p. 32. Disponível em: <https://sistemas.uft.edu.br/periodicos/index.php/observatorio/article/view/2891>. Acesso em: 31 dez. 2024.

⁵ Idem, p. 37.

⁶ CANCELA, Cristina Donza. **A imigração Portuguesa no Pará**. – 1ª ed. – Belém, PA: Editora Estudos Amazônicos, 2012, p. 14.

⁷ COELHO, *op. cit.*, p. 32.

⁸ TOSCANO, Frederico de Oliveira. **À francesa: a Belle Époque do comer e do beber no Recife**. Recife: Cepe, 2014, p.19.

modernização e os produtos importados chegassem a regiões mais distantes, promovendo o desenvolvimento local e intensificando o comércio.

No entanto, muito antes da implementação dessa infraestrutura e da intensificação do comércio, a região do nordeste paraense já era habitada por diversas populações, como caboclos, ribeirinhos, indígenas e quilombolas⁹, que desempenhavam um papel fundamental na dinâmica local. Essas comunidades possuíam modos de vida próprios, baseados na relação com os rios, florestas e ciclos naturais, mas que, ao longo da história, foram sistematicamente invisibilizados pelos registros oficiais. A historiadora Sidiana Macêdo enfatiza a relevância de “identificar os valores culturais de uma dada sociedade”¹⁰ para entender as mudanças nos hábitos alimentares em resposta às transformações históricas. O desenvolvimento da capital paraense e a proximidade da ferrovia com o nordeste paraense impactaram diretamente as escolhas alimentares e as tradições culinárias, ilustrando a complexa interação entre modernidade e cultura na Amazônia.

Nesse contexto, tabernas, mercearias e armazéns desempenharam um alcance crucial como pontos de abastecimento e sociabilidade. Além de atenderem à crescente demanda por produtos industrializados e importados, esses espaços serviam como locais de encontro, onde trabalhadores, comerciantes e viajantes compartilhavam experiências e fortaleciam laços comunitários. Como destaca Geraldo Coelho, durante a “*belle époque*”, as transformações sociais e culturais impulsionadas pelo capitalismo industrial se expandiram globalmente, afetando até as regiões periféricas como a Amazônia¹¹. Assim, a integração da região às redes globais de consumo modificou as dinâmicas comerciais, ao mesmo tempo em que manteve práticas tradicionais enraizadas na cultura local.

Dessa forma, qual a relação entre os estabelecimentos comerciais e esse cenário de mudanças? Eles não apenas refletiam a modernização urbana e o avanço das redes de comércio, mas também desempenhavam um papel intermediário essencial nas relações econômicas e sociais. A Vila do Apeú, no Pará, exemplifica essa dinâmica por meio da Taberna Martins, que se consolidou como um espaço central para a circulação de mercadorias, a preservação de memórias e a articulação das interações sociais. Assim, o estudo desses pontos comerciais permite compreender como a modernidade se instalou na região sem

⁹ NEVES NETO, Stellyrio de Brito. **Castanhal-PA: a diversidade biocultural como chave para o conhecimento arqueológico da região (sítios arqueológicos e áreas de uso de sítio)**. Dissertação, 2024, p. 22.

¹⁰ MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. **Do que se come: Uma História do Abastecimento e da Alimentação em Belém, 1850 – 1900**. 1. Ed. São Paulo: Alameda, 2014, p. 205.

¹¹ COELHO, *op. cit.*, p. 34.

romper totalmente com suas tradições, criando uma identidade híbrida que resiste até os dias atuais.

Carlos Alberto Dória destaca que “somos responsáveis pela construção de nossa alimentação e culinária tanto quanto o homem dos primórdios da civilização (...)”¹², enfatizando o caráter contínuo e deliberado das escolhas alimentares ao longo da história. Assim, a alimentação não se limita à subsistência, mas reflete trocas econômicas, convívio social e identidade cultural. Guilherme Bemerguy Chêne Neto, ao mencionar “autores como Mauss (1974) e Lévi-Strauss (1985) nos ajudam a decifrar as práticas culinárias e de comensalidade no que concerne à cultura. Trocas econômicas e sociais, convívio social, relação natureza-cultura, identidade, técnicas de produção etc. permeiam o cotidiano do ato de se alimentar”¹³. Ou seja, reforça que o ato de se alimentar permeia dimensões sociais e simbólicas, tornando-se um elemento central na cultura.

A análise da alimentação quanto expressão de signos sociais evidencia sua relação com aspectos materiais – como utensílios de preparo, móveis e objetos usados no consumo – momentos específicos da história de um povo que reforçam sua memória coletiva. Embora o estudo dos hábitos alimentares tenha alcançado maior visibilidade na historiografia internacional, especialmente nos Estados Unidos, Inglaterra e França¹⁴, é importante destacar que, no contexto do século XX, também há um número significativo de produções sobre a história da alimentação em nível nacional e regional¹⁵.

Como bem observa o antropólogo da alimentação Raul Lody, ao refletir sobre as interações nos mercados, observa que “bebidas e comidas confirmam o papel provedor do mercado de alimentar o corpo com feijão, arroz, carnes, farofas, pirões, frituras e o espírito de símbolos, pois o homem se alimenta principalmente de símbolos”¹⁶. Dessa forma, a alimentação transcende a simples necessidade fisiológica, assumindo um papel simbólico na cultura e na identidade de uma comunidade, onde mercados e tabernas se tornam esses espaços de interação simbólica e trocas materiais.

¹² DÓRIA, Carlos Alberto. **A culinária materialista: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009, p. 65.

¹³ CHÊNE NETO, Guilherme Bemerguy. **A gourmetização da comida: a globalização alimentar e o caso de Belém/PA**. Tese (doutorado) – Universidade Estadual Paulista (Unesp), Faculdade de Ciências e Letras, Orientadora: Renata Medeiros Paoliello, Coorientadora: Lourdes Gonçalves Furtado, Araraquara, 2021, p. 15.

¹⁴ MENESES, Ulpiano T. Bezerra de; CARNEIRO, Henrique. **A História da Alimentação: balizas historiográficas**. Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material, São Paulo, v. 5, n. 1, 1997, p. 9 – 91.

¹⁵ Ver: DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

¹⁶ LODY, Raul. **Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008, p. 82.

O estudo da Taberna da Família Martins, situada na Vila do Apeú (PA), revela-se não apenas um espaço de comércio, mas como um centro de sociabilidade que preserva a memória coletiva e reforça laços comunitários. Daniel Roche¹⁷ aponta que o consumo carrega simbolismos, consolidando práticas sociais e tradições. Da mesma forma, Daniel Miller argumenta que as escolhas de consumo estão enraizadas nas relações sociais, refletindo pertencimento e identidade cultural¹⁸. Nesse sentido, a taberna do Apeú pode ser compreendida como um espaço onde os “objetos falam”, ou seja, onde os produtos vendidos e consumidos carregam narrativas sobre os hábitos, valores e relações interpessoais.

No Apeú, a taberna representa essa integração entre modernidade e tradição, onde o consumo se configura como um ato de resistência e reafirmação cultural em que os sujeitos reafirmam suas raízes e sua identidade local¹⁹. Os sujeitos não apenas adquirem bens, mas reafirmam suas raízes e sua identidade local por meio das escolhas de consumo. Como observa Mário de Andrade, em *O Turista Aprendiz*²⁰, o contato com o novo transforma, mas também preserva aspectos essenciais da cultura local²¹. Sob essa perspectiva, investigar a Vila do Apeú por meio da taberna possibilita compreender dinâmicas sociais e culturais associadas ao consumo, à circulação de bebidas e aos eventos que fazem desse espaço um ponto de encontro e pertencimento.

Desde o século XX, o comércio dos Martins atende às necessidades materiais e sociais da população, consolidando-se como um legado histórico e cultural da vila. Mais do que um ponto de venda, a taberna é um espaço de trocas simbólicas, onde objetos cotidianos—desde garrafas de cachaça até utensílios de cozinha—carregam significados que transcendem sua função prática. Como destaca Sidney Mintz, os hábitos alimentares são historicamente construídos e ressignificados conforme mudanças sociais²². A cachaça, por exemplo, não é apenas uma mercadoria, mas um elemento central na formação da identidade regional, refletindo práticas culturais e modos de sociabilidade que perpassam gerações.

¹⁷ ROCHE, Daniel. **História das coisas banais: nascimento do consumo, século XVII – XIX**. Rio de Janeiro: Rocco, 2000.

¹⁸ MILLER, Daniel. **Consumo como Cultura Material**. Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, ao 13, n. 28, 2007, p. 40.

¹⁹ Ver mais em: LEME, Adriana; BASSO, Rafaela. **A formação da brasilidade: a construção do discurso modernista sobre a culinária**. Revista Contextos da Alimentação, Vol. 3, nº 1, 2014.

²⁰ ANDRADE, Mário de. **O turista aprendiz**. Brasília – DF: IPHAN, 2015.

²¹ Sobre o turista que visitou a Amazônia, ver mais em: SILVA, Francisco Bento da. **Comendo e bebendo com Mário de Andrade: Turistando pelas Amazônias**. Revista do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Amazonas, Volume 15, 2023.

²² MINTZ, Sidney W. **Comida e Antropologia: Uma breve revisão**. Revista Brasileira de Ciências Sociais, Vol. 16, Nº 47, 2001, p. 32.

Dessa forma, a taberna representa não apenas um local de abastecimento, mas um elo entre passado e presente, onde consumo e cultura se entrelaçam. Seu estudo amplia a compreensão das dinâmicas socioculturais do Apeú, evidenciando como um espaço cotidiano desempenha papel essencial na identidade local. Seja pelos produtos comercializados, seja pelas interações que ocorrem ali, a taberna se configura como um palco onde objetos e memórias dialogam, tornando-se um símbolo da permanência e das transformações que marcam a história da comunidade.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Antes de apresentar os caminhos teórico-metodológicos que nortearam esta dissertação, é importante destacar alguns fatores subjetivos que influenciaram sua construção. Meu interesse por encontros em bares e minha vivência na Vila do Apeú, observada desde a infância em passeios de carro, despertaram minha curiosidade sobre esses espaços. A taberna dos Martins, com seu aspecto antigo e seu papel simbólico para os moradores, sempre me chamou a atenção. Essas memórias afetivas impulsionaram minha investigação sobre a importância das tabernas na formação das relações sociais e culturais, especialmente no contexto da história da alimentação.

A escassez de estudos contemporâneos sobre esses estabelecimentos intensificou meu interesse pela taberna dos Martins. Por meio de leituras sobre alimentação e cultura material, percebi a conexão entre a vila e o estabelecimento, o que influenciou diretamente a abordagem adotada nesta pesquisa. O recorte temporal entre 1920 e 1960 foi escolhido para analisar o papel da taberna no imaginário coletivo da comunidade e sua relevância na economia local.

As fontes primárias incluem documentos históricos, relatos orais e observações diretas da taberna dos Martins. Já as fontes secundárias envolvem estudos sobre história da alimentação, cultura material e sociabilidade na Amazônia. Essa combinação visa proporcionar uma análise detalhada das dinâmicas sociais e culturais de encontros e consumo nesses espaços.

A pesquisa baseia-se em fontes primárias e secundárias. Entre as primárias, destacam-se documentos históricos, relatos orais e observações diretas. Jornais da época e álbuns comerciais do Pará foram consultados na Fundação Cultural do Estado do Pará e na Biblioteca Pública Arthur Vianna (CENTUR). No Arquivo Público do Estado do Pará (APEP), foram

analisados livros de contabilidade e relatórios de expedição de mercadorias, fundamentais para compreender o contexto econômico do Apeú. Além disso, o *Inventário do Patrimônio Ferroviário da antiga Estrada de Ferro de Bragança*, elaborado pelo IPHAN, e matérias jornalísticas também fornecem suporte documental. Entrevistas com clientes e familiares da taberna enriquecem a pesquisa ao trazer perspectivas pessoais sobre o papel do estabelecimento na comunidade.

A abordagem etnográfica é essencial para compreender as interações sociais que ocorrem na taberna. O estabelecimento é observado como um ponto de encontro de diferentes grupos sociais – comerciantes, viajantes e moradores –, onde a troca de experiências fortalece laços comunitários. A coleta de relatos orais permite reconstruir memórias vivas que vão além dos registros históricos, capturando as dinâmicas culturais e emocionais que estruturam o cotidiano local.

Além das fontes documentais e das entrevistas, a pesquisa também adota uma análise comparativa entre a taberna dos Martins e outros estabelecimentos semelhantes registrados em fontes históricas. Esse método possibilita identificar padrões e singularidades na organização desses espaços, bem como compreender suas transformações ao longo do tempo. A comparação entre diferentes contextos reforça a interpretação sobre a importância da taberna no tecido social e econômico da Vila do Apeú.

A análise iconográfica, por sua vez, examina fotografias, ilustrações e anúncios comerciais da época. Esses materiais visuais auxiliam na reconstituição da ambientação da taberna, dos produtos comercializados e das práticas de consumo. A observação desses registros permite captar detalhes sobre os hábitos alimentares e a vida cotidiana da comunidade, ampliando a compreensão da experiência social nesses espaços.

Por fim, a interdisciplinaridade desempenha um papel central nesta pesquisa, combinando documentos históricos com entrevistas contemporâneas. Esse enfoque possibilita uma compreensão mais ampla dos hábitos alimentares, costumes e práticas culturais da vila, revelando a singularidade de uma comunidade que preserva sua identidade.

ESTRUTURA DA DISSERTAÇÃO

A dissertação está dividida em três partes. O Capítulo 1 apresenta o contexto histórico e econômico da Vila do Apeú, abordando sua relação com a Estrada de Ferro Belém-Bragança (EFBB) e sua influência no desenvolvimento do comércio local. O objetivo é compreender o impacto dessa conexão na economia e na sociabilidade da região.

O Capítulo 2 analisa o desenvolvimento e a consolidação da taberna dos Martins, investigando sua fundação, os fatores que garantiram sua longevidade e sua importância para a economia local. Considera-se também a visão inicial de desconfiança sobre esses estabelecimentos, muitas vezes associados a espaços marginalizados. Como aponta Sidiana Macêdo, “as tabernas eram espaços próprios da venda de artigos onde se podia encontrar desde café até mesmo pirarucu ou bacalhau”²³. A análise busca desvendar seu papel no abastecimento da comunidade e na vida cotidiana dos moradores.

O Capítulo 3 concentra-se na coleção de cachaças exposta na taberna da família Martins. A observação de Luís da Câmara Cascudo, em *Prelúdio da Cachaça*, de que “(...) o brasileiro é devoto da cachaça, mas não é cachaceiro”²⁴, serve como ponto de partida para investigar o papel da bebida na cultura material e na memória coletiva. Mais do que um produto comercial, a cachaça assume um significado cultural, reforçando vínculos sociais e simbólicos no contexto da taberna.

Ao investigar a história da alimentação na Amazônia, com foco na Vila do Apeú e na taberna dos Martins, esta pesquisa contribui para uma compreensão mais ampla das dinâmicas socioculturais da região. Dessa forma, amplia as reflexões historiográficas sobre a vida cotidiana, a economia e o desenvolvimento cultural no Pará.

²³ MACÊDO, *op. cit.*, 2014, p. 210.

²⁴ CASCUDO, Luís da Câmara. **Prelúdio da cachaça**. São Paulo: Global Editora, 2006, p. 35.

CAPÍTULO 1: RAÍZES DA VILA DO APEÚ (PA) E A ESTRADA DE FERRO BELÉM-BRAGANÇA (EFBB)

O início do século XIX foi marcado por grandes projetos ferroviários na Europa, símbolos de modernização e progresso que refletiam as profundas transformações da Revolução Industrial. Essas mudanças impactaram diversos aspectos da sociedade, incluindo a história da alimentação, sobretudo pelo avanço das indústrias alimentares²⁵. Esse período, caracterizado pela transição de economias agrárias para economias industrializadas, impulsionou inovações tecnológicas e aumentou a demanda por sistemas de transporte eficientes. Como observa Eric Hobsbawm, “nenhuma outra inovação da Revolução Industrial incendiou tanto a imaginação quanto a ferrovia, como testemunha o fato de ter sido o único produto da industrialização do século XIX totalmente absorvido pela imagística da poesia erudita e popular”²⁶.

As ferrovias emergiram, portanto, como soluções estratégicas para a conexão entre regiões e o escoamento de produtos, especialmente gêneros alimentícios, que se tornariam um recurso vital na Amazônia. Além de facilitar o transporte de mercadorias, as ferrovias propiciaram intensas trocas materiais e imateriais entre indivíduos e localidades, agregando valor ao consumo local. Nesse contexto, a Estrada de Ferro de Belém-Bragança (EFBB) refletiu essas dinâmicas, alinhando-se ao espírito de modernização e progresso, ao mesmo tempo em que transformava a sociabilidade, os hábitos de vida e os padrões alimentares na região.

Compreender a origem, o desenvolvimento e a desativação da Estrada de Ferro são essenciais para analisar sua influência ao longo do tempo como meio de transporte de mercadorias e pessoas, especialmente para a Vila do Apeú (PA), onde se localiza o solar dos Martins. A ferrovia desempenhou um papel crucial na conformação das práticas alimentares locais, influenciando tanto o que era consumido no cotidiano quanto as trocas culturais e econômicas associadas a esses hábitos²⁷.

²⁵ MASSIMO, Montanari; FLANDRIN, Jean-Louis (org.). **História da Alimentação**. 9 Ed. – São Paulo: Estação Liberdade, 2018, p. 700.

²⁶ HOBBSAWM, Eric J. **A Era das Revoluções**. 38ª ed – Rio de Janeiro/São Paulo: Paz e Terra, 2017, p. 83.

²⁷ Muitos estatísticos utilizam a produção agrícola como base para avaliar o consumo alimentar. Esse processo envolve a dedução das exportações e a adição das importações, considerando a época ou região. Além disso, a cultura material desempenha um papel crucial na perpetuação dos saberes, contribuindo para a identificação e caracterização de comunidades.

Nesse cenário, a taberna não apenas se consolidou como um espaço de convivência, mas também como um símbolo da história, da preservação patrimonial e da tradição de venda e consumo de bebidas no local. No passado, além de bebidas, o estabelecimento comercializava produtos típicos, como farinha de mandioca, arroz, milho, bebidas artesanais e até tecidos²⁸. Essa diversidade nos remete à influência da ferrovia na ampliação da oferta de alimentos e artefatos na localidade, evidenciando seu impacto no abastecimento e no consumo.

Assim, este capítulo tem como objetivo traçar a trajetória histórica da Estrada de Ferro Belém-Bragança (EFBB) e seus impactos no consumo bragantino. O foco recai sobre a importância da taberna como guardião desses produtos advindos da capital e das trocas comerciais dentro da comunidade, refletindo as transformações provocadas pela ferrovia na dinâmica socioeconômica da região.

Figura 3 - Estrada de Ferro de Bragança (EFB) na cidade de Belém



Fonte: **Belém da Saudade: A Memória da Belém do Início do Século em Cartões-Postais**. 2. Ed. Ver. Aum. Belém: Secult, 1998, p. 240.

²⁸ Identificado em entrevista com o familiar da taberna Martins.

1.1 TRILHOS QUE MARCARAM ÉPOCAS: A SAGA DA FERROVIA

Inaugurada em 1883, a Estrada de Ferro Belém-Bragança (EFBB) foi uma das primeiras ferrovias a conectar o interior do estado com a capital, Belém. Sua construção desempenhou um papel fundamental na integração regional, facilitando o transporte de gêneros alimentícios, além de contribuir para o desenvolvimento econômico e social da região Norte, especialmente na Zona Bragantina. A construção dessa ferrovia não apenas impulsionou a colonização do nordeste paraense, mas também exemplificou como as ferrovias influenciam a disponibilidade de certos alimentos, desempenhando um papel significativo na oferta e procura de produtos locais.

Os debates sobre sua construção ganharam força ao longo do século XIX, culminando na publicação da Lei nº 658, de 31 de outubro de 1870²⁹, que regulamentou a execução da obra. A ferrovia, inicialmente idealizada para ligar Belém (PA) a São Luís (MA), buscava integrar territórios, fortalecer o comércio e garantir o abastecimento urbano. Antes dela, o transporte dependia essencialmente de vias fluviais e marítimas, mas os trilhos permitiram maior capilaridade no escoamento de mercadorias.

O Porto de Belém, localizado na foz do rio Guamá, era um ponto estratégico para o comércio amazônico, escoando produtos regionais e recebendo mercadorias importadas. O rio Apeú complementava essa dinâmica ao conectar comunidades do interior ao porto da capital por meio de pequenas embarcações³⁰. Produtos como borracha eram exportados³¹, enquanto alimentos, tecidos e ferramentas importados abasteciam a região.³² O crescimento econômico e comercial nas áreas portuárias impulsionou a construção de armazéns, mercearias e tabernas, além da modernização das infraestruturas portuárias para atender à crescente demanda.

A implementação da ferrovia foi um processo demorado e desafiador. Em 6 de abril de 1874, foi sancionada a Lei nº 809, que autorizava o governo a firmar o primeiro contrato

²⁹ PARÁ. Coleção das Leis da Província do Grão-Pará. Tomo XXXII. Parte Primeira. Ano de 1870.

³⁰ Ver mais em: LINS NETO, João Tertuliano de Almeida. **A navegação fluvial amazônica na perspectiva da integração regional ao mercado nacional**. 1991. 312 f. Dissertação (Mestrado) - Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Economia, Campinas, 1991. Programa de Pós-Graduação em Economia. Disponível em: <<http://repositorio.ufpa.br/jspui/handle/2011/9774>>. Acesso em: 14 de março de 25.

³¹ Sobre a Era de Ouro, ver mais em: WEISTEIN, B. **Borracha na Amazônia: expansão e decadência (1850-1920)**. São Paulo: Hucitec, Edusp, 1993.; SANTOS, R. **História econômica da Amazônia (1800-1920)**. São Paulo: T. A. Queiroz, 1980.; Amazonas, 1997. Sobre as relações entre extrativismo e agricultura, ver BATISTA, Luciana Marinho. **Muito além dos seringais: elites, fortunas e hierarquias no Grão-Pará, c.1850-c.1870**. Dissertação de Mestrado em História Social. Rio de Janeiro: PPPHS/IFCH/UFRJ, 2004.

³² COELHO, *op. cit.*, p. 39.

por 40 anos. Em 15 de setembro do mesmo ano, o engenheiro Cícero Pontes foi contratado para dar continuidade ao projeto³³. Somente em 1879, um novo acordo foi firmado entre o Presidente da Província, José Coelho da Gama e Abreu, e a sociedade anônima denominada “Companhia urbana da estrada de ferro Paraense”, organizada por Bernardo Caymari³⁴. Em 1875, a farinha já figurava entre os principais produtos comercializados, e o município de Bragança possuía uma forte cultura de mandioca³⁵. À medida que as relações comerciais se expandiam e a produção agrícola se diversificava, a interligação entre os municípios e a capital se tornava essencial para o avanço do estado.

Esse momento foi um divisor de águas para a região, pois a ferrovia não apenas facilitou o escoamento da produção agrícola, mas também estimulou a migração de novos colonos e investimentos por parte do governo. Segundo Rodrigues, “a pobreza e a escassez de produtos de primeira necessidade levaram o governo provincial a investir na colonização da região, assentando ao longo da ferrovia colonos de diversas partes do mundo”³⁶. Entre esses colonos, havia imigrantes e pessoas “provenientes de alguns estados brasileiros, em especial, os nordestinos, que se dirigiram para Bragança, a partir de propagandas aos seringais em divulgação pelo país”³⁷. Esse fluxo populacional resultou em novas dinâmicas culturais e sociais, mas também evidenciou as dificuldades da adaptação ao meio amazônico.

Sob a perspectiva de Fernand Braudel, em *Civilização Material, Economia e Capitalismo*³⁸, a construção da ferrovia insere-se no conceito de longa duração, no qual as transformações econômicas e sociais ocorrem de forma gradual, mas com impacto profundo e duradouro. A EFBB exemplifica esse processo, pois, além de dinamizar a economia local, reconfigurou o território e os modos de habitar a região.

A presença da ferrovia estimulou a formação de núcleos urbanos ao longo de seu traçado, resultando na expansão de vilas e no surgimento de novas formas de organização espacial. As casas, inicialmente simples e adaptadas ao ambiente amazônico, foram

³³ PARÁ. Álbum do Estado do Pará: mandado organizar por S. EX. o Snr. Dr. Augusto Montenegro, governador do Estado: oito anos do governo (1901 a 1909). Paris: Imprimerie Chaponet, 1908, p. 244.

³⁴ PARÁ. Estatutos da Companhia Urbana de E. de F. Paraense: aprovados pelo Decreto nº7.550 de 22 de novembro de 1879. [S.n, s.i.], p. 5.

³⁵ Relatório Exmo. Snr. Dr. Pedro Vicente de Azevedo. Em 15 de fevereiro de 1874. Pará. Typographia do Diario do Gram-Pará. Travessa de S. Matheus. n. 29. 1874, p. 61.

³⁶ RODRIGUES, Dário Benedito. **Ao apito do trem: Uma história da extinta Estrada de Ferro de Bragança**. In: SARQUIS, Giovanni Blanco (org.). **Estrada de Ferro de Bragança: memória social e patrimônio cultural: coletânea de artigos**. Belém: IPHAN-PA, 2017, p. 115.

³⁷ Idem, p.115.

³⁸ BRAUDEL, Fernand. **Civilização material, Economia e Capitalismo: séculos XV-XVIII**. Vol. 1: As Estruturas do Cotidiano. Tradução de José Carlos Moreira de Azevedo. São Paulo: Editora Paz e Terra, 1990.

gradualmente se transformando conforme as condições econômicas e a disponibilidade de materiais evoluíam. A proximidade com a linha férrea favoreceu a instalação de moradias que atendiam tanto às necessidades dos trabalhadores ferroviários quanto dos comerciantes, formando uma paisagem marcada por casas térreas de madeira, muitas vezes com fachadas voltadas para as estações ou trilhos.

Com o tempo, essas estruturas passaram por mudanças impulsionadas pelo comércio e pela circulação de mercadorias. As moradias passaram a incorporar elementos da arquitetura urbana, como telhas de barro, ampliação dos espaços internos e a presença de alpendres para ventilação. As tabernas, essenciais para o abastecimento local, muitas vezes funcionavam nas próprias residências, reforçando a integração entre espaço doméstico e atividade comercial. Esse fenômeno evidencia a forma como a infraestrutura ferroviária moldou não apenas a economia, mas também os hábitos cotidianos e a configuração das habitações ao longo das décadas.

A longa duração, nesse contexto, manifesta-se na permanência de certas estruturas e práticas, como a organização das casas em torno dos antigos eixos ferroviários, a valorização dos mercados e tabernas como pontos de sociabilidade e o próprio urbanismo das vilas que cresceram a partir da ferrovia. A preservação da antiga estação ferroviária da Vila de Apeú e a história da taberna dos Martins são exemplos desse processo, evidenciando como as grandes obras de infraestrutura não apenas transformam o presente, mas deixam marcas indeléveis na paisagem e na memória das comunidades.

Além do impacto econômico e territorial, a ferrovia também desempenhou um papel fundamental na circulação de pessoas e culturas, resultando em uma intensa troca cultural na Zona Bragantina. Como afirma Montanari, “as identidades (...) não existem sem as trocas culturais, e proteger a biodiversidade cultural não significa enclausurar cada identidade numa concha, mas, sim, conectá-las”³⁹. A comida possui uma função que vai além da simples alimentação, sendo “(...) importante de uma maneira geral para a sociedade, tanto para a construção de uma identidade quanto para o fortalecimento de uma cultura”⁴⁰.

³⁹ MONTANARI, Massimo (org). **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas**. Tradução Valéria Pereira da Silva. – São Paulo: Estação Liberdade, Senac, 2009, p. 12.

⁴⁰ SALES, Luciana Silva. **A construção da identidade nortista no ato de comer e cozinhar: Uma perspectiva do Chef Paulo Martins na gastronomia regional paraense**. Revista do Instituto Histórico e Geográfico do Pará (IHGP), Belém, V. 07, Dossiê “História da alimentação e do abastecimento na Amazônia”, 2020, p. 127.

Os colonos trouxeram suas tradições culinárias, ingredientes, métodos de preparo, utensílios e vestimentas, facilitados pelo transporte ferroviário, que permitiu a circulação mais eficiente de bens materiais e imateriais, promovendo novas interações culturais. Essa dinâmica se manifestava em espaços de convivência como botequins, tabernas, mercearias e armazéns, onde o ato de comer e beber em grupo fortalecia os laços sociais e consolidava o cotidiano comunitário. Dessa forma, a ferrovia não apenas estimulou o comércio e a urbanização, mas também serviu como elo para a integração e transformação cultural da região.

Nesse sentido, a construção da ferrovia deve ser entendida de maneira coadjuvante, pois além de as fontes primárias conterem informações sobre leis e decretos voltados para realizações políticas da época, é possível extrair delas um direcionamento que visa espaços de experiências individuais e coletivas, já diria Matos⁴¹. E foi por meio dessas experiências que nasceram cidades e vilas no entorno da ferrovia, tornando-se um ponto estratégico para os colonos e suas produções agrícolas, enriquecendo a oferta e procura nos comércios e refletindo a teia dessas interações culturais.

Em 1885, a construção do trecho que ligou Benevides a Apeú foi inaugurada em 16 de março, mas o alto custo exigiu um acréscimo de receitas por parte do governo, resultando em interrupções.⁴² Em 1897, a estrada alcançou 105 km, permitindo e estabelecendo vínculos com outras comunidades ao redor da ferrovia⁴³. No entanto, a construção continuou em ritmo lento, resultando em prejuízos para o governo. A solução para os déficits da via férrea estava em prosseguir com a colonização das áreas rurais interligadas à Estrada de Ferro Belém-Bragança (EFBB), facilitando a produção e a exportação de cereais e gêneros de primeira necessidade, culminando no prolongamento da ferrovia em mais 35 km entre 1899 e 1900⁴⁴.

Somente 25 anos após o início da construção, com implementação de políticas favoráveis, a linha tronco da ferrovia finalmente alcançou a cidade de Bragança, atingindo sua extensão total de 293 km. Essa conquista foi oficialmente inaugurada em 3 de abril de 1908, no governo de Augusto Montenegro. Esse foi o maior tempo despendido no Brasil para a

⁴¹ MATOS, Maria Izilda Santos de. **Cotidiano e cultura: história, cidade e trabalho**. Bauru, SP: Editora da Universidade do Sagrado Coração (EDUSC), 2002.

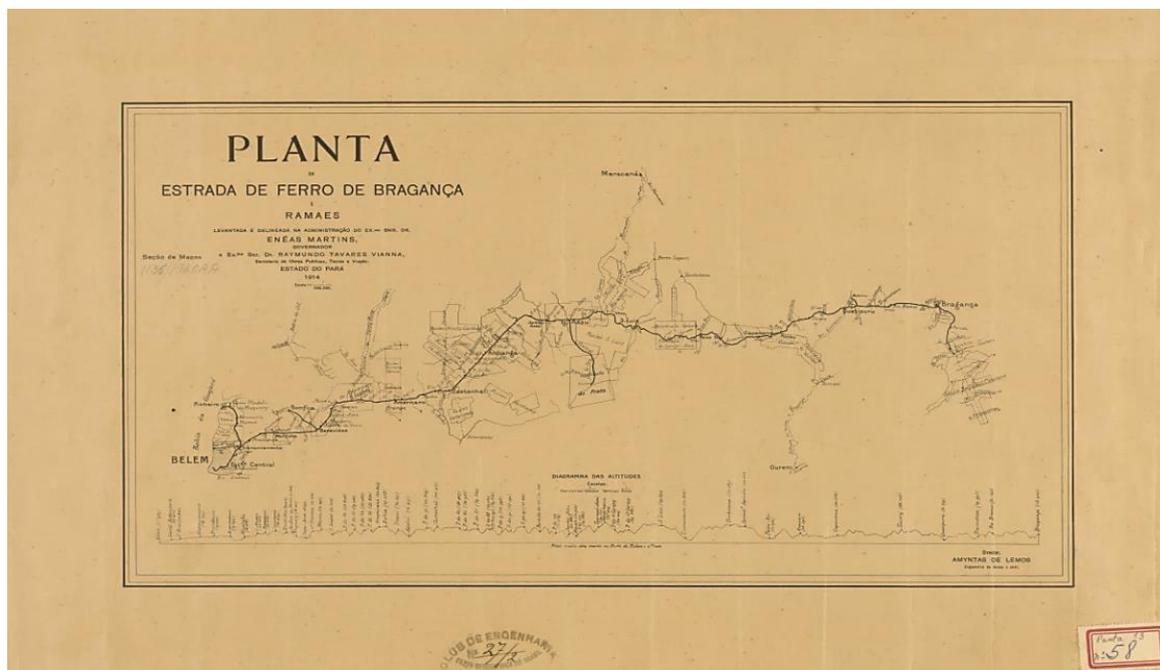
⁴² RODRIGUES, *op. cit.*, p. 115.

⁴³ PARÁ. Relatório apresentado ao Governador do Estado Exm^o Sr^o Dr. Augusto Montenegro pelo Dr. José Paes de Carvalho ao deixar a administração em 1^o de fevereiro de 1901. Belém: Imprensa Official, 1901, p. 91.

⁴⁴ Idem, p. 91.

construção de uma ferrovia dessa extensão⁴⁵. Ou seja, isso demonstra que a noção de longa duração proposta por Braudel, na qual as transformações se dão de maneira gradual, deixam marcas profundas na paisagem e nas relações sociais.

Figura 4 - Planta da estrada de ferro de Bragança e Ramais



Fonte: Arquivo Nacional, BR RJANRIO F4.0.MAP.261, 1914.

Em meados do século XX, já podemos notar os municípios que se consolidaram em torno da ferrovia. Eram constituídos pela capital Belém, de onde saía pelo ramal Pinheiro (Icoaraci), seguindo para Ananindeua, Marituba que possuía o ramal de Benfica, Benevides, Santa Isabel do Pará, Castanhal, São Francisco do Pará, Igarapé-Açu com ramal do Prata, Nova Timboteua, Peixe-Boi, Capanema, Tracuateua, e por último, Bragança com ramal em Benjamin Constant.

No governo de Lauro Sodré, em 1917, a economia voltada para a borracha enfrentava um colapso, cuja decadência se intensificou com a Primeira Guerra Mundial. A exportação prejudicada resultou em uma queda no comércio e levou à falência dos barões da borracha e ao fim da era do ouro, a *Belle Époque*⁴⁶. Esse cenário teve como consequência o abandono da ferrovia bragantina.

⁴⁵ Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Inventário do Patrimônio Ferroviário – Antiga Estrada de Ferro de Bragança/Pará. Belém: IPHAN, 2009, p. 10

⁴⁶ Ver mais em: SARGES, Maria de Nazaré dos Santos. **Belém: riquezas produzindo a Belle Époque (1870 – 1912)**. 2.ed. Belém: Paka-Tatu, 2010.

Isso me faz refletir sobre a obra de Manuel Rodrigues Ferreira, *A Ferrovia do Diabo*, na qual ele aborda os déficits econômicos que a região enfrentou entre 1914 e 1918, marcados pela queda da produção de borracha. Durante os anos de 1921 a 1929, a economia ferroviária experimentou grandes oscilações. Em 1930, com a mudança no regime político, a Estrada de Ferro Madeira-Mamoré começou a suspender suas atividades em Porto Velho. A obra não é apenas um relato da construção de uma ferrovia, mas um retrato profundo das transformações socioeconômicas que ocorreram na Amazônia, especialmente durante um período de crise. Há um trecho que diz o seguinte:

“Um silêncio desolador envolvia agora os 336 km da estrada. Os negociantes que desciam os rios bolivianos trazendo suas mercadorias empilhavam-se nas estações ao longo do percurso e indagavam, surpresos, das razões por que estava o tráfego suspenso. Nas pequenas estações e paradas intermediárias, os habitantes das matas, que desejavam passagem e traziam seus produtos, faziam as mesmas perguntas.”⁴⁷

O trecho mencionado revela a desolação e o abandono resultantes da decadência econômica, refletindo a realidade dos trabalhadores e das comunidades afetadas. Essa desilusão, que permeia a modernidade, e o “silêncio desolador” ilustram o impacto da paralisação da ferrovia na vida cotidiana das pessoas que dela dependiam. Através de sua narrativa, Ferreira mostra como o sonho de desenvolvimento se transforma em um vazio angustiante.

Esse sentimento de angústia em relação à Estrada de Ferro Belém-Bragança (EFBB) se intensificou ao longo dos anos por parte da população bragantina. O Estado falhou em garantir a conservação e a manutenção da ferrovia no nordeste paraense, resultando em um abandono por parte da administração estadual. Somente em 1936, a ferrovia foi definitivamente transferida para a administração federal. Nesse mesmo ano, o engenheiro ferroviário Virgínio Marques Santa Rosa, foi designado para reestruturar a Estrada de Ferro de Bragança. Até 1944, ele conseguiu a plena recuperação dos trilhos, período que coincidiu com a Segunda Guerra Mundial⁴⁸. Momento fundamental para a governança de Magalhães Barata.

Durante o governo de Magalhães Barata, em um relatório apresentado ao presidente Getúlio Vargas em 1944, o governador destacou sua administração com foco no agricultor local e em suas práticas econômicas. Barata reconhecia o potencial de crescimento dessas

⁴⁷ FERREIRA, Manuel Rodrigues. *A Ferrovia do Diabo*. São Paulo: Editora do Brasil, 1977, p. 304.

⁴⁸ IPHAN, *op. cit.*, p. 17.

atividades e mencionava “as dificuldades de abastecimento no Estado”⁴⁹. No entanto, não abordou a questão da colonização, já que a Estrada de Ferro Belém-Bragança (EFBB), juntamente com os núcleos coloniais, já estava em operação durante seu mandato.

Maria de Fátima Carneiro de Conceição em “*Bragantina: um trem, a terra e a mandioca*”, reforça essa perspectiva ao destacar que as propostas de Barata enfatizavam o transporte ferroviário e a proximidade com a capital, tornando a zona bragantina uma região estratégica de extração e produção⁵⁰. A presença de migrantes e imigrantes, desde meados do século XIX, já havia estabelecido redes sociais na região, permitindo a troca de informações sobre as condições de vida⁵¹. Essas redes, apoiadas pela infraestrutura ferroviária, impulsionaram o abastecimento e o desenvolvimento do nordeste paraense. Dentro desse contexto, os espaços comerciais, como as tabernas, desempenharam um papel essencial na organização do cotidiano, promovendo interações sociais e consolidando o comércio local.

A relevância do transporte ferroviário para a circulação de mercadorias e conhecimentos foi amplamente discutida na imprensa da época. O jornal *O Liberal* destacou as dificuldades enfrentadas devido à distância entre a capital e o interior, ressaltando como a ferrovia facilitou o deslocamento da população e transformou as dinâmicas de abastecimento. O periódico enfatizava essa mudança da seguinte maneira:

A Voz do Interior Transporte

“(...) Uma das grandes dificuldades, talvez a maior de todas, com que o homem do interior lutava, era o transporte. A pessoa para se deslocar para Belém, tinha que fazer, podemos dizer sem medo de errar, um verdadeiro sacrifício de vida. (...) Quem perlustrou pelo interior há quinze anos conhece perfeitamente isso. E nunca ninguém se lembrou que uma estrada de rodagem resolveria, para sempre, aquele martírio, que a gente do interior sofria todas as vezes que tinha de vir a Belém. Hoje, quando quinze anos são passados, essas viagens, são feitas de outra maneira, tornando-se mais fáceis e mais rápidas. No caminho estreito, (...) foi construída uma rodovia em cujas margens se encontram casas comerciais, residências de lavradores e escolas. O caboclo toma café em sua casa e janta em Belém. Ninguém, por mais adversário que seja, desconhece que essas estradas foram abertas no primeiro governo do Senador Magalhães Barata (...)”⁵²

Essa mudança evidencia a transição da ferrovia para a rodovia como eixo central da integração regional, reconfigurando fluxos comerciais, deslocamentos populacionais e a organização do espaço. Na década de 1950, a expansão das rodovias marcaria o declínio do

⁴⁹ CONCEIÇÃO, Maria de Fátima Carneiro de. **Bragantina: um trem, a terra e a mandioca**. – 1. Ed. – Belém [PA]: Paka-Tatu, 2022, p. 149.

⁵⁰ Idem, p. 156.

⁵¹ Ibidem, p. 156.

⁵² O LIBERAL, Belém, 26 de dezembro de 1946.

transporte ferroviário no Brasil⁵³, levando à desativação de diversas ferrovias, como: Estrada de Ferro Mauá; Malha Sul; Estrada de Ferro Central do Brasil; Ferrovia do Aço; Estrada de Ferro Bahia Minas; Estrada de Ferro de Nazaré; Estrada de Ferro Tocantins; incluindo a Estrada de Ferro Belém-Bragança (EFBB) nos anos 60.

A substituição da ferrovia pelo transporte rodoviário impactou diretamente os agricultores locais, que perderam uma via essencial para escoar sua produção. Comunidades próximas à vila de Apeú, antes integradas pela ferrovia, enfrentaram desafios logísticos e econômicos com essa transição. Nesse cenário, a taberna desempenhava um papel fundamental como ponto de apoio ao comércio agrícola. Segundo relato de João Martins, os colonos utilizavam frequentemente a taberna como ponto de comércio. Eles chegavam de carroça, estacionavam os animais ao lado da taberna e descarregavam produtos como farinha de mandioca, arroz e outros alimentos orgânicos, geralmente armazenados em barris reutilizados⁵⁴.

Além de intermediar o escoamento da produção local, a taberna era um espaço de sociabilidade, promovendo trocas de saberes e experiências entre os agricultores. Com a substituição da ferrovia pelas rodovias, essa dinâmica se enfraqueceu, deixando uma lacuna econômica e social para os trabalhadores rurais, que já enfrentavam vulnerabilidades.

Na obra *Trem Fantasma: a modernidade na selva*, de Francisco Foot Hardman, faz uma crítica contundente ao impacto da modernização na Amazônia, destacando os grandes projetos de desenvolvimento que foram impostos à região. A modernidade chegou à floresta de forma abrupta e violenta, por meio de iniciativas como a construção de rodovias, hidrelétricas e ferrovias, promovidas por governos e interesses capitalistas que desconsideravam as particularidades culturais, sociais e ecológicas das populações locais. Hardman revela que esse discurso de progresso, em vez de trazer benefícios amplos e inclusivos, resultou em desigualdade, destruição ambiental e desestruturação social, com consequências profundas para a vida dos habitantes da região.

A teoria da “modernidade na selva” revela o paradoxo de que, embora a modernização trouxesse avanços tecnológicos, ela também resultava na destruição do modo de vida tradicional e no aumento da exploração dos recursos naturais. Nesse contexto, o declínio da

⁵³ Para saber mais sobre o assunto da história da destruição das ferrovias no Brasil, ver mais em: MOTA, Camilla Veras. **4 momentos que contam a história da destruição das ferrovias no Brasil**. Disponível em: <https://www.bbc.com/portuguese/brasil-59242402>. Acesso em: 01 de janeiro de 2025.

⁵⁴ MARTINS, João. **Entrevista concedida a Luciana Sales**. Vila do Apeú, 27 de outubro de 2024.

EFBB, que se tornou obsoleta diante do avanço das rodovias, exemplifica o caráter excludente e predatório da modernidade imposta na Amazônia. Esse processo foi intensificado após o golpe militar de 1964, quando o regime militar adotou uma política de modernização baseada na expansão da malha rodoviária, em detrimento das ferrovias, que começaram a ser desativadas em várias partes do Brasil⁵⁵. A militarização do desenvolvimento priorizou o transporte rodoviário como forma de integrar o território e acelerar o crescimento econômico, agravando a crise ferroviária. Foot Hardman observa que: “Um dos exemplos mais agudos desse processo generalizado de esquecimento é a desmemória do imigrante, o corte temporal dos desenraizados, uma voz abafada de divindade abstrata, um discurso que ordena e submete (...)”⁵⁶. Em suma, o autor interpreta essa transição como uma perda cultural e histórica, onde o “trem fantasma” simboliza não apenas a decadência das ferrovias, mas também o legado esquecido de uma era de conectividade, como aconteceu com a ferrovia Madeira-Mamoré.

Em síntese, limitar a ferrovia ao simples propósito de abastecer a capital paraense, com foco na produção agrícola e na colonização de migrantes nordestinos e imigrantes que chegavam ao porto de Belém em busca de melhores condições de vida, é uma visão restrita. Relatórios provinciais, leis e decretos do século XIX, além do inventário ferroviário da Estrada de Ferro de Bragança e estudos de história social e econômica, ajudam a traçar um panorama de desenvolvimento e progresso na zona bragantina. No entanto, essa complexidade socioeconômica refletida nas vilas ao redor da ferrovia também se manifesta nos hábitos de consumo dessa população, sob o prisma da história da alimentação. Ao acompanhar o trajeto dos trilhos que conectavam a capital às cidades do interior, encontramos uma diversidade de pessoa nascidas no Pará, mas com ancestrais de outras regiões ou até de outros países. Ignorar essa diversidade significa também ignorar os costumes que moldaram vilas e comunidades, como no caso de Apeú.

Embora os trilhos tenham sido removidos e caído no esquecimento das novas gerações, a influência da EFBB foi significativa. Sua atuação, especialmente em meados do século XX, adaptou as cidades e vilas adjacentes à capital, deixando um legado duradouro na identidade local. O consumo, tanto material quanto imaterial, dessas comunidades reflete essa herança, pois os interiores não apenas se abasteciam com o que vinha de fora, mas também valorizavam

⁵⁵ IPHAN, *op. cit.*, p. 18.

⁵⁶ HARDMAN, Francisco Foot. **Trem Fantasma: a modernidade na selva**. – São Paulo: Companhia das Letras, 1988, p. 184.

sua própria produção agrícola. Assim, a ferrovia se tornou um elo vital, conectando pessoas e histórias, moldando a identidade do nordeste paraense.

No próximo tópico, aprofundarei a discussão sobre uma das antigas estações ferroviárias da zona bragantina: *Apehú*. Buscarei vivenciar a vila do século XX e seus modos de viver e consumir, revelando narrativas históricas de pessoas que frequentavam a comunidade quando a locomotiva parava na estação para abastecer-se de água e lenha. Portanto, será uma aventura ao passado pouco conhecido, iniciando pela transformação da vila do Apeú em distrito da cidade de Castanhal (PA) e revelando como essa localidade ilustra hoje em dia, conectando-a com a antiga estação ferroviária e fazendo jus a taberna que se encontra no entorno dela.

1.2 A VILA DO APEÚ: UMA PERSPECTIVA DISTRITAL

O surgimento do Apeú como núcleo colonial ocorreu em 1886, voltado principalmente para atividades agrícolas e de subsistência⁵⁷. Situada no nordeste do estado do Pará, a vila é marcada pela exuberante vegetação que cerca o rio de mesmo nome, sendo também o primeiro obstáculo encontrado pela ferrovia na época. Durante a expansão da estrada, o povoamento do núcleo colonial foi iniciado por meio de um contrato com a firma Calheiros & Oliveira, que previa o envio de 108 colonos açorianos, divididos em 21 famílias. No entanto, ao chegarem ao local, os colonos se recusaram a desembarcar do trem, alegando a falta de infraestrutura e de alojamentos para abrigá-los.

Apesar de duas tentativas de colonização – a primeira com os açorianos em 1886 e, posteriormente, com os cearenses –, o núcleo de Apeú acabou se tornando mais um exemplo de desperdício de recursos públicos. Com o fracasso das iniciativas, os terrenos e o povoado do núcleo foram incorporados à Intendência Municipal de Belém⁵⁸. Segundo Ernesto Cruz, o Decreto nº 1.267, de 1º de julho de 1905, estabeleceu as linhas divisórias da vila, que eram as seguintes:

“APEHÚ – Com sede na vila deste nome – A começar dos limites da circunscrição precedente (Americano, que compreendia os terrenos das colônias FERREIRA PENA e ARARIPE), descendo o Rio Americano até o Rio Apehú, margem

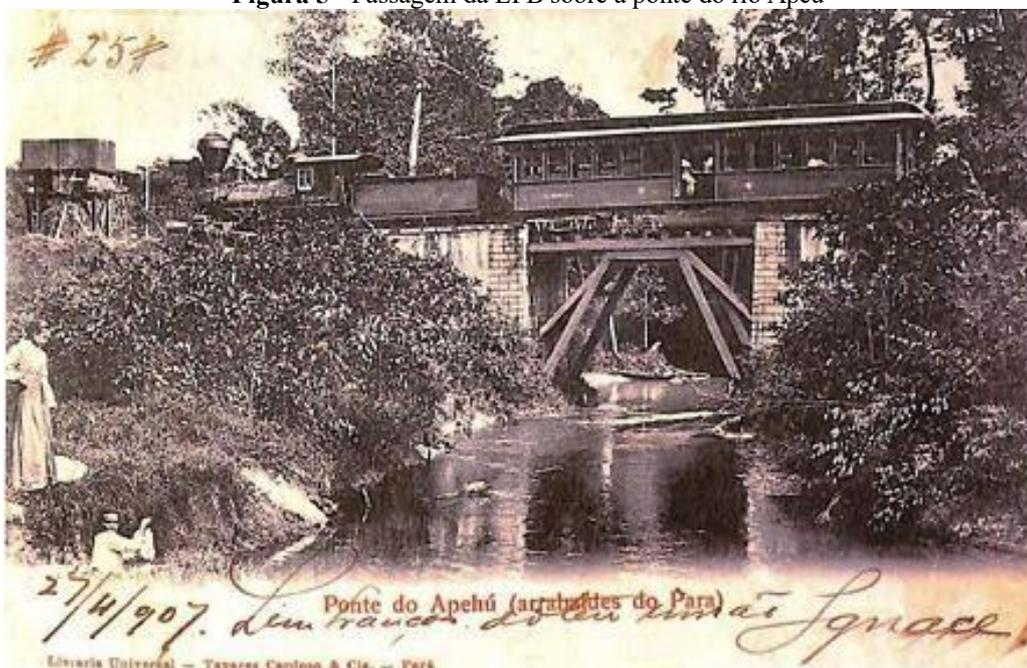
⁵⁷ PENTEADO, Antonio Rocha. **Problemas de colonização e de uso da terra na Região Bragantina do estado do Pará**. Belém: UFPA, 1967, p. 127.

⁵⁸ LEMOS, Antônio José de. **O município de Belém: relatório de Antônio Lemos**. Belém: Archivo da Intendencia Municipal, 1897 – 1908, p. 249 – 250.

esquerda, subindo por este até suas nascentes e daí por uma linha até às extremidades norte da colônia FERREIRA PENA.”⁵⁹

O governo acreditava ter alcançado sucesso com o núcleo colonial de Apeú; no entanto, os resultados esperados não se concretizaram. A instalação do ponto terminal da estrada de ferro de Bragança justificava o interesse do governo estadual na região. Contudo, a colônia carecia de uma administração eficiente, o que se refletiu na recusa dos açorianos em ocupar o local. Cruz ainda afirma que esse foi “o primeiro fracasso da colonização europeia no Pará, consequência da má direção da colônia (...)”⁶⁰. Portanto, a história da Vila do Apeú revela não apenas desafios na colonização, mas também as complexas relações entre os esforços governamentais e as realidades locais.

Figura 5 - Passagem da EFB sobre a ponte do rio Apeú



Fonte: **Belém da Saudade: A Memória da Belém do Início do Século em Cartões-Postais**. 2. Ed. Ver. Aum. Belém: Secult, 1998, p. 241.

Nessa época, a região, ainda como colônia do estado, lidava com o avanço do extrativismo e das queimadas ao longo da ferrovia. As antigas florestas da região bragantina começaram a dar lugar a plantações de mandioca, milho e cana-de-açúcar, que eram principalmente utilizadas para a produção de cachaça⁶¹. Conforme Antonio Penteado destaca, os colonos enfrentavam dificuldades para comercializar seus produtos, já que precisavam

⁵⁹ CRUZ, Ernesto. **A Estrada de ferro de Bragança: visão social, econômica e política (1898 – 1976)**. Belém, PA: SPVEA, 1955, p. 20.

⁶⁰ CRUZ, *op. cit.*, p. 20.

⁶¹ PENTEADO, *op. cit.*, p.139.

arcar com um frete adicional para transportá-los até os mercados urbanos por meio da ferrovia. No entanto, o lucro obtido era insuficiente para sustentar o comércio local, com esse esforço, o valor obtido com as vendas não era suficiente para sustentar o comércio local, pois os produtos principais - lenha, cachaça, rapadura e farinha de mandioca⁶² - eram prejudicados pelos altos custos de transporte.

Na obra *O Estado do Pará: seu Commercio e Indústrias de 1919 a 1920*, Luiz Cordeiro evidencia como os altos custos de transporte impactavam o abastecimento na capital paraense. Como demonstrado na Tabela 1, os preços dos gêneros alimentícios eram elevados devido às taxas de frete e comissões ferroviárias, mas a crise se agravava com a falência de diversas casas comerciais que não conseguiam arcar com os custos dos produtos⁶³. Com isso, os alimentos acabavam retidos no interior, dificultando sua distribuição para os centros urbanos e aprofundando o desabastecimento na capital.

Tabela 1 - Gêneros alimentícios de fins do século XIX

Gêneros		Custo	Direitos
Manteiga	libra	800 réis	1050 réis
Feijão	kilo	250 réis	120 réis
Leite	lata	300 réis	350 réis
Vinho	litro	320 réis	400 réis
Velas	libra	330 réis	670 réis
Sal	60 kilos	820 réis	1580 réis
Fósforos	grossa	1340 réis	8300 réis
Cerveja	duzia	4100 réis	11.200 réis
Cebolas	kilos	177 réis	420 réis
Batatas	kilos	130 réis	150 réis
Arroz	kilos	146 réis	260 réis

Fonte: CORDEIRO, Luiz. **O Estado do Pará, seu commercio e indústrias de 1719 a 1920**. Tavares Cardoso & Ca. Parrá – Belém, 1920, p. 185. Elaboração de tabela da própria autora, 2024.

Nesse cenário, a produção agrícola e o extrativismo na Vila do Apeú eram fundamentais para a subsistência local, mas a falta de infraestrutura e a crise no comércio urbano criavam barreiras à circulação dos produtos. Assim, enquanto o interior acumulava estoques, a capital enfrentava dificuldades no abastecimento, revelando as fragilidades da economia regional e a dependência de uma rede comercial instável.

Outro marco significativo na história da Vila do Apeú foi sua representação na Exposição Nacional de 1908, realizada no Rio de Janeiro para celebrar o centenário da

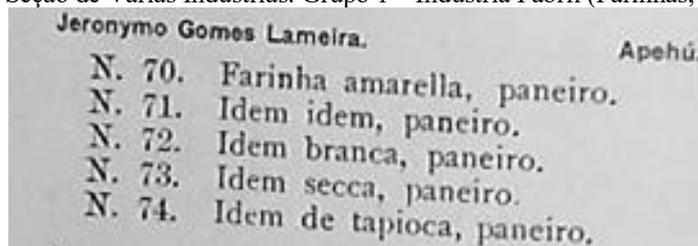
⁶² Ibidem, p. 127.

⁶³ CORDEIRO, Luiz. **O Estado do Pará, seu commercio e indústrias de 1719 a 1920**. Tavares Cardoso & Ca. Parrá – Belém, 1920, p. 184.

Abertura dos Portos às Nações Amigas⁶⁴. O evento destacou o progresso econômico e cultural do Brasil, reunindo pavilhões de diversos estados com exposições de produtos agrícolas, industriais e culturais. O Pará teve papel de destaque, apresentando itens como borracha, cacau, castanha-do-pará, madeira, artesanatos e outros produtos que evidenciavam a riqueza natural e cultural da Amazônia⁶⁵. Essa participação reforçou a integração do estado no cenário nacional e valorizou sua contribuição econômica e cultural.

A inclusão da vila de Apeú na Seção de Várias Indústrias, no Grupo 1 – Indústria Fabril (Farinhas, Féculas etc.), com produtos como variados tipos de farinha e pães, evidencia o reconhecimento da importância econômica local. Apoiada na agricultura de subsistência, a vila destacou-se pela produção de farinha, item essencial para a alimentação da época, demonstrando sua capacidade de inserção nos mercados regional e nacional. Segue abaixo o registro documental que comprova os produtos oriundos da vila de Apeú:

Figura 6 - Seção de Várias Indústrias. Grupo 1 – Indústria Fabril (Farinhas, Féculas etc.)



Fonte: OURIQUE, Jacques. **O Estado do Pará. Exposição Nacional do Rio de Janeiro, em 1908**. Belém. Typographia Leuzinger, 1908, p. 88.

A presença de Apeú na exposição refletiu o esforço do governo do Pará em projetar uma imagem de prosperidade e desenvolvimento, destacando a produção local como símbolo de modernização. Essa participação representou o reconhecimento do potencial agrícola da região e sua conexão com os processos de desenvolvimento do início do século XX. Contudo, é válido questionar se essa “vitrine da modernidade” trouxe benefícios reais à vida cotidiana da população rural de Apeú ou se serviu apenas como propaganda política e econômica, ignorando possíveis desigualdades e a falta de recompensas justas aos trabalhadores agrícolas.

⁶⁴ HEIZER, Alda. **O Jardim Botânico e a Exposição Nacional de 1908**. Revista História e Estudos Culturais. V.4. Ano IV. N.3, 2007, p. 18.

Para saber mais da exposição na questão iconográfica, ver em: https://atom-mhn.museus.gov.br/index.php/exposicao-nacional-de-1908-no-rio-de-janeiro-3?utm_source=chatgpt.com; e, sobre o jornal que circulava nessa exposição nacional no Rio de Janeiro: <https://memoria.bn.gov.br/docreader/docreader.aspx?bib=828629&pagfis=89>.

⁶⁵ OURIQUE, Jacques. **O Estado do Pará. Exposição Nacional do Rio de Janeiro, em 1908**. Belém. Typographia Leuzinger, 1908, p. 12.

Essas dinâmicas de desenvolvimento agrícola em Apeú podem ser mais bem compreendidas à luz das análises de Felisberto Camargo sobre as transformações na região da EFBB. Em sua tese intitulada *Terra e Colonização no Antigo e Novo Quaternário da Zona da Estrada de Ferro de Bragança, Estado do Pará, Brasil*, ele aborda as transformações geológicas e antropológicas na região da estrada de ferro de Bragança, analisando como esses fatores influenciaram o processo de colonização e o desenvolvimento agrícola. Camargo investiga as características do solo, a vegetação e os recursos naturais disponíveis, traçando um panorama sobre como a geografia da região moldou as práticas agrícolas e as dinâmicas sociais. Sua pesquisa também diz respeito a EFBB como fator crucial para o desenvolvimento econômico local, pois facilitou o acesso a mercados e possibilitou a expansão da agricultura, especialmente em áreas como Castanhal e Apeú. Sendo assim, ele observa e crítica a importação dos gêneros alimentícios, uma vez que vilas e comunidades poderiam aproveitar melhor os recursos locais:

“As populações se abrigam nas proximidades das cidades e vilas e, em grande parte, os gêneros alimentícios que deveriam ser produzidos na região, são importados de Belém. Alguns produtos como leite, manteiga, feijão, banha, etc., vêm do sul do país, quando não vêm do exterior.”⁶⁶

Essa constatação evidencia a dependência da região em relação a produtos alimentícios externos, destacando que, apesar das potencialidades agrícolas locais, a produção não é suficiente para atender às necessidades da população. Camargo ressalta que “a quantidade de arroz e farinha que se produz na região não justifica em absoluto a continuação da obra de destruição nos moldes em que se vem fazendo, desde o início da construção da estrada de ferro”.⁶⁷

Essas observações revelam um paradoxo: enquanto as regiões de Castanhal e Apeú se tornaram importantes centros agrícolas, com o cultivo de produtos como mandioca, milho e cana-de-açúcar incentivado pela colonização e pela construção da ferrovia, a realidade mostra uma fragilidade na autonomia alimentar. A dependência de produtos importados ilustra como a colonização e o desenvolvimento econômico, apesar de transformadores, não necessariamente resultaram em uma autossuficiência produtiva. Assim, Camargo destaca a complexidade do processo de colonização, onde a expansão das atividades agrícolas se dá em meio a desafios estruturais que ainda persistem na região, exigindo uma reflexão crítica sobre

⁶⁶ CAMARGO, Felisberto C. de. *Terra e colonização no antigo e novo quaternário da zona da estrada de ferro de Bragança, estado do Pará, Brasil*. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi, Belém, 1949, p. 126 – 127.

⁶⁷ Idem, p. 127.

as políticas de desenvolvimento e uso da terra. Ele enfatiza que “as terras altas deverão ser reservadas unicamente, (...) para cultura de seringueira, de essências florestais, de oleaginosas de grande porte, enfim, de plantas que estendam sua sombra sobre a superfície da terra”⁶⁸, sugerindo que essas áreas são mais adequadas para o cultivo de plantas perenes e de maior valor econômico. Por outro lado, a “cultura de plantas herbáceas como arroz, gergelim, milho, feijão, juta, etc.”⁶⁹ poderia ser mais viável em outras áreas, mas ainda assim revela a necessidade de uma estratégia agrícola mais diversificada e planejada.

Essa visão ressalta o equilíbrio da produção agrícola com a preservação ambiental e a sustentabilidade a longo prazo. A proposta de Camargo de reservar terras para culturas específicas reflete uma abordagem que considera não apenas o potencial econômico, mas também a capacidade do solo e as condições climáticas. Ele ressalta que a vegetação local não é apenas a base da alimentação, com produtos como farinha d’água, farinha seca, tapioca, massas, beijus, bebidas e condimentos⁷⁰, mas também fornece materiais essenciais para os instrumentos de trabalho, utensílios domésticos, vestuário e até mesmo as habitações⁷¹.

Os espaços de hábitos na região amazônica estruturam-se a partir dessa relação direta com o meio ambiente. A abundância de recursos naturais possibilitou a construção de habitações com materiais extraídos da floresta, como madeira para a estrutura das casas, palha para coberturas e fibras vegetais para confecção de redes e utensílios domésticos. Além disso, a produção agrícola e extrativista garantiu o sustento das famílias, abastecendo tanto o consumo local quanto as trocas comerciais. Itens como a mandioca e seus derivados, o açaí, o cacau e a borracha desempenharam papel central na economia e na organização do cotidiano da população.

Nesse contexto, os espaços de hábitos emergem como territórios de transmissão de saberes, onde o conhecimento sobre o cultivo, a colheita e o processamento dos alimentos se articulavam às práticas culturais e aos modos de vida tradicionais. As tabernas, como a da família Martins, exemplificam essa dinâmica, funcionando não apenas como pontos de comércio, mas como centros de encontros, trocas de experiências e fortalecimento de laços comunitários. As imagens apresentadas no capítulo 2 reforçam essa interdependência entre a

⁶⁸ Idem, p. 129.

⁶⁹ Ibidem, p. 129.

⁷⁰ CAMARGO, *op. cit.*, p. 190.

⁷¹ Idem, p. 190.

natureza e a vida cotidiana, evidenciando a importância dos recursos naturais na formação dos hábitos e na identidade da comunidade.

Deste modo, obra de Camargo não apenas ilumina a evolução da agricultura na região de Castanhal e Apeú, mas também fornece uma análise crítica das relações entre o ambiente, a colonização e as práticas de consumo que moldaram a identidade local⁷².

Do mesmo modo, há uma relação entrelaçada entre a cidade de Castanhal e a comunidade apeuense, ainda que abordada brevemente nesta pesquisa. Relatos indicam que o núcleo do Apeú foi gradativamente absorvido pelo crescimento de Castanhal, que também se desenvolvia ao longo da estrada de ferro. Castanhal consolidou-se como um centro regional, de onde partiam estradas rurais em diversas direções, fortalecendo sua influência sobre localidades vizinhas.

Em 15 de agosto de 1901, data comemorativa da Adesão do Pará à Independência do Brasil, foi oficialmente instalada a Vila de Castanhal⁷³, marcando um novo capítulo na história da região e reforçando sua importância socioeconômica. Essa transformação não apenas alterou a dinâmica local, mas também integrou Apeú a um contexto mais amplo de desenvolvimento e urbanização. Observando-se que o crescimento das infraestruturas e a expansão urbana não ocorreram de forma isolada, mas foram marcados por interações que influenciaram a formação das comunidades da região.

De acordo com Laiane Silva da Cruz, em 30 de dezembro de 1931, a Lei nº 565 elevou a Vila de Santa Izabel⁷⁴ à categoria de município, abrangendo o território que ia desde o núcleo colonial de Nossa Senhora do Carmo, em Benevides, até a Vila de Castanhal. Essa mudança gerou insatisfação entre os castanhalenses, que expressaram sua desaprovação, argumentando que o distrito de Castanhal era mais importante do que a sede em Santa Izabel. Diante desse descontentamento, o major-interventor Magalhães Barata, resolveu por meio do Decreto-Lei nº 600, de 28 de janeiro de 1932, tornar sem efeito a Lei anterior e transferir a sede do município para Castanhal. Atualmente, Apeú é um distrito do município.⁷⁵

⁷² Falar de espaços, culturas, hábitos e costumes, direciona para um contexto identitário de uma localidade e, historicamente, também serve para marcar as diferenças étnicas e sociais, assim como para expressar as diversas formas de compreender o mundo. Ver mais em: CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Tradução de Mayra Fonseca e Barbara Atie Guidalli. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

⁷³ IPHAN, *op. cit.*, p. 61.

⁷⁴ IPHAN, *op. cit.*, p. 55.

⁷⁵ SILVA DA CRUZ, Laiane Helena. **Castanhal: a “Cidade Modelo”, os caminhos e descaminhos do projeto de desenvolvimento**. Belém, 2023, p. 31 -32.

A transformação de Apeú em um distrito, portanto, não é apenas uma questão administrativa, mas uma representação das mudanças socioeconômicas e das tensões entre o rural e o urbano. A história de Apeú e sua integração a Castanhal sublinha a necessidade de um diálogo mais profundo e inclusivo nas questões de cultura material e imaterial, uma vez que leve em conta as especificidades e as aspirações de cada localidade.

A abordagem de ambas as localidades é fundamental, não apenas para ampliar o alcance da pesquisa, mas também para compreender o papel estratégico de Apeú como porta de entrada para os mantimentos e materiais transportados pela ferrovia, que abasteciam tabernas, armazéns e mercearias. Esses estabelecimentos funcionavam como centros de redistribuição e convivência, onde os produtos trazidos de outras regiões eram comercializados e consumidos. Desempenhando um papel vital no fluxo de mercadorias e facilitando o acesso a bens essenciais que alimentavam tanto o comércio local quanto as trocas sociais que ocorriam nesses espaços de encontro e lazer.

Nos documentos encontrados no Arquivo Público do Estado do Pará (APEP), destaca-se um fundo específico da Estrada de Ferro de Bragança (EFB), que inclui um conjunto de notas de expedição de mercadorias de 1931. Abaixo, na tabela 2, apresento alguns exemplos relacionados aos objetos direcionados a cidade de Castanhal que passavam pela vila de Apeú:

Tabela 2 - Notas das mercadorias entregues a Estrada de Ferro de Bragança (EFB).

Remetente	Destinatário	Ns.	Quantidade	Volumes	Gêneros	Kilos
Manoel Pinto Fernandes	Francisco Porpino	-	6	-	Eucap.C/peixe	360
Soares Coelho & Cia	Theodora Pismel	1	1	Fardo	Xarque	-
Soares Coelho & Cia	Theodora Pismel	2	2	Cx	de Açúcar	120
Soares Coelho & Cia	Theodora Pismel	3	2	Cx	de feijão	120
Soares Coelho & Cia	Theodora Pismel	4	1	Cx	de leite	-
Soares Coelho & Cia	Theodora Pismel	5	1	Cx	de batatas	-
A Maia GCS.	Andrade Bonfim	-	1	Fardo	Com chapéu	-
João Hage K.	Silva & Mello	1	1	Cx	De calçado	-
João Hage K.	Silva & Mello	2	1	Cx	miudesa	-
João Hage K.	Silva & Mello	3	1	Fardo	Fazenda*	-
A.Pinto & Comp.	M	-	2	Fardo	Xarque	-
A.Pinto & Comp.	M	-	2	-	de Leite	-
A.Pinto & Comp.	Antonio H.	-	1	Fardo	Xarque	-
A.Pinto & Comp.	Miguel N.	-	1	Cx	mozine	-
A.Pinto & Comp.	Miguel N.	-	2	-	Pirarucú	-

A.Pinto & Comp.	Maximino Porpino	-	10	Cx	Leite	-
A.Pinto & Comp.	Maximino Porpino	-	10	Sacos	Café	600
A.Pinto & Comp.	Maximino Porpino	-	5	Sacos	Farinha de trigo	-
A.Pinto & Comp.	Maximino Porpino	-	1	Sacos	Pimenta	-
A.Pinto & Comp.	Maximino Porpino	-	2	Cx	Pescada	-
A.Pinto & Comp.	Maximino Porpino	-	1	Fardo	Xarque	-
A.Pinto & Comp.	Maximino Porpino	-	1	Cx	c/diverso*	-
S. Constante	Mauro lopes	-	1	Cx	?	25
A.Pinto & Comp.	João C.	-	1	Cx	Diversos	-
F.Nazareth & Co. Lda.	Porpino & Cunha	-	1	Cx	Com medicamentos	-
F.Nazareth & Co. Lda.	F.Cunha	-	1	Cx	Com medicamentos	-
F.Nazareth & Co. Lda.	F.Cunha	-	1	Lata	Com oleo	-

Fonte: **Arquivo Público do Estado do Pará (APEP)**. Notas de expedição de mercadorias da Estrada de Ferro de Bragança, 1931. Seção: Obras raras. Fundo: Estrada de Ferro de Bragança. Documentação avulsa. Elaboração de tabela da própria autora, 2024.

O remetente refere-se às lojas comerciais da capital, Belém, que recebem as encomendas mediante pedidos dos destinatários e as enviam, por meio da estrada de ferro, para aqueles que as solicitaram. Essa dinâmica socioeconômica ilustra não apenas a importância do transporte ferroviário, mas também a interação entre os trabalhadores envolvidos nos serviços prestados e a relação comercial entre a capital e o interior.

Essas mercadorias, que incluíam alimentos e outros produtos essenciais, foram fundamentais para moldar o cotidiano e as práticas alimentares das comunidades locais. A região bragantina mantinha uma forte inter-relação comercial com a capital, permitindo a circulação de bens que ampliavam as possibilidades de consumo no interior.

A análise da tabela mencionada, com itens como “caixa de leite”, “caixa de medicamentos”, “lata com óleo”, “fardo de fazendas” e “diversos”, evidencia a diversificação do consumo e a crescente influência da urbanização na vida rural. A presença desses produtos indica não apenas a introdução de bens industrializados nas casas do interior, mas também um processo de transformação econômica e social, no qual o acesso a mercadorias antes restritas aos grandes centros passou a integrar o cotidiano das pequenas comunidades. Esse cenário destaca a importância das redes de abastecimento e reforça a ideia de uma crescente integração

entre as áreas urbanas e rurais, redefinindo hábitos e ampliando as possibilidades de consumo no Apeú.

Assim, a conexão entre a capital e o interior configura uma rede de trocas que influenciava diretamente a dinâmica das comunidades locais. Os espaços de sociabilidade, como tabernas, mercearias e armazéns, desempenhavam um papel essencial na rotina dos moradores, funcionando não apenas como pontos de abastecimento, mas também como centros de interação e convivência. Nesses ambientes, as pessoas se reuniam para conversar, compartilhar notícias e fortalecer os laços sociais, ao mesmo tempo em que consumiam os alimentos e bebidas trazidos pela ferrovia.

Como diria a historiadora da alimentação Sidiana Macêdo sobre esses espaços de sociabilidade em Belém no final do século XIX: “A cada dia a cidade tomava novos ares com cafés, restaurantes e a construção de prédios elegantes, bem como parecia mudar com a incorporação de gostos refinados, o que salienta uma mudança de mentalidade”⁷⁶. No entanto, “(...) os outros estabelecimentos preexistentes não tenham desaparecido com os novos hábitos, tais como as tabernas e mercearias, ainda que tivessem que se adaptar aos novos tempos”⁷⁷. Assim como as tabernas e mercearias de Belém se adaptaram às novas tendências urbanas do final do século XIX, conforme observado por Sidiana Macêdo, os espaços de convivência de Apeú e Castanhal também se moldaram às mudanças trazidas pela ferrovia e pelo desenvolvimento local. Contudo, a taberna da família Martins manteve-se seu legado e comércio, indo de encontro com os novos hábitos civilizatórios, como o próprio Norbert Elias⁷⁸ faz jus.

No próximo subtópico, as narrativas orais dos moradores da cidade de Castanhal, ricas em vivências, oferecem uma perspectiva única sobre como essas mudanças impactaram a vida cotidiana. Ao explorar as memórias coletivas, podemos compreender melhor as expectativas em torno do desenvolvimento urbano e da chegada do trem à estação ferroviária, enriquecendo o debate sobre o abastecimento alimentar e a relevância dos estabelecimentos comerciais na Vila de Apeú. Essa conexão entre passado e presente sublinha a importância de integrar as vozes locais nas discussões sobre sociabilidades, valorizando as experiências vividas.

⁷⁶ MACÊDO, *op. cit.*, p. 207.

⁷⁷ *Idem*, p. 207.

⁷⁸ NORBERT, Elias. **A civilização dos costumes**. Traduzido por Luis Felipe Pondé. 6. Ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994.

1.2.1 MEMÓRIAS VIVAS: APEÚ NA NARRATIVA ORAL

“A memória é um elemento essencial do que se costuma chamar *identidade*, individual ou coletiva, cuja busca é uma das atividades fundamentais dos indivíduos e das sociedades de hoje (...). Mas a memória coletiva é não somente uma conquista, é também um instrumento e um objeto de poder.”⁷⁹

Jacques Le Goff, renomado historiador da Escola dos Annales, expõe a importância da memória como um elemento fundamental para a construção da identidade coletiva, atuando como um instrumento de poder para moldar narrativas históricas conforme os interesses e necessidades das sociedades contemporâneas. Ao abordar as memórias coletivas no livro “*Castanhal, Memórias em Pedaçõs*”, de Antônio Prado, essa perspectiva tornar-se essencial para entender como as recordações são frequentemente utilizadas para consolidar versões específicas da história, particularmente no que diz respeito a Apeú e o comércio diversificado que se desenvolveu nas imediações da ferrovia, incluindo as tabernas e mercearias.

As memórias registradas pelos moradores, datadas do final dos anos 1990, trazem à tona aspectos do cotidiano de uma população que viveu entre as décadas de 1920 a 1960, refletindo as mudanças sociais e econômicas desse período. Em especial, as transformações nos hábitos alimentares, impulsionadas pelas atividades comerciais locais.

José Lopes Guimarães, recordando-se da animação da estação e como “em torno dela vendia-se tudo: cafezinho, tapioca, rapadura, verdura, farinha, fruta, entre outros gêneros”⁸⁰. Além disso, Guimarães detalha que “em frente à estação, os colonos – que eram das comunidades vizinhas a Castanhal – vendiam seus produtos. Ao chegar, o colono tirava a mercadoria e amarrava o cavalo. Traziam galinhas, sacos de farinha e outros gêneros alimentícios”⁸¹.

Esses depoimentos ilustram que as tabernas e mercearias e outros estabelecimentos comerciais surgiam como núcleos de sociabilidade, onde as pessoas se reuniam para trocar notícias, alimentos e experiências. A taberna dos Martins, em particular, atualmente, continua sendo esse espaço de encontro e troca cultural, principalmente em épocas festivas na Vila do Apeú. Irapuan de Pinho Sales menciona que “o comércio da vila consistia em tabernas que

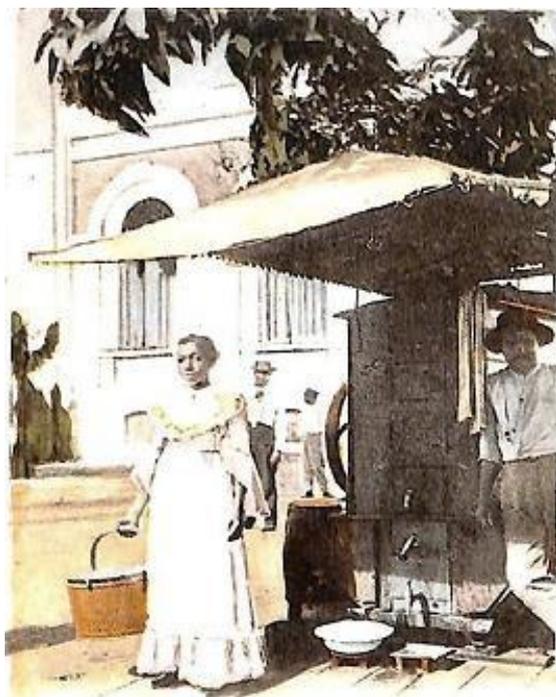
⁷⁹ LE GOFF, Jacques. **História e memória**. Tradução Bernardo Leitão... (et al.). – 7ª ed. Revista – Campinas, SP: Editora da Unicamp, 2013, p. 435.

⁸⁰ Idem, p. 65.

⁸¹ Ibidem, p. 65.

vendiam charque, ferro, remédio, pílulas de vida e do mato”⁸², evidenciando a diversidade de produtos que eram oferecidos e como esses estabelecimentos se tornavam pontos de referência na vida social local.

Figura 7 - Costumes paraenses de tomar caldo de cana na rua. Um retrato de como esse hábito nunca perdeu suas raízes.



Fonte: **Belém da Saudade: A Memória da Belém do Início do Século em Cartões-Postais**. 2. Ed. Ver. Aum. Belém: Secult, 1998, p. 271.

A imagem do cartão postal de Belém (figura 7), que retrata o costume de tomar caldo de cana na rua, reflete uma prática alimentícia enraizada na vida cotidiana dos paraenses desde as primeiras décadas do século XX. Esse hábito, também presente nas memórias dos moradores de Vila do Apeú, mostra como as atividades comerciais locais influenciaram os hábitos alimentares, mantendo suas raízes ao longo do tempo. Da mesma forma, as memórias de Guiomar Lameira ressaltam a transformação nos hábitos alimentares impulsionada pela ferrovia: “a família do meu pai só veio de Inhangapi para cá devido à estrada de ferro, pois houve a mudança de transporte da canoa para o trem, e isso facilitou a vida dos colonos e do meu pai também”.⁸³ Essa mudança não apenas dinamizou o comércio, mas também facilitou o acesso a novos produtos e práticas alimentares. Ela também dizia que “o comércio se baseava na produção da agricultura. Tinha ‘pilação’ de arroz, usinas de beneficiamento de arroz (...), (...) vendia-se feijão, arroz, farinha. Os comerciantes compravam feijão e arroz dos

⁸² Idem, p. 75.

⁸³ PRADO, *op. cit.*, p. 101.

colonos e vendiam”⁸⁴. E, geralmente, para manter a iluminação na sua casa, seu pai comprava em Apeú lata de carbureto, que “vinha da Inglaterra, e era importado de lá através de navio”⁸⁵. Ambas as narrativas evidenciam a continuidade de certos hábitos alimentares, apesar das transformações econômicas e sociais, e como essas práticas se mantiveram vivas ao longo das gerações.

Além disso, Adalberto Moraes destaca que “o comércio daqui era todo perto da estação”⁸⁶, demonstrando como a localização dos estabelecimentos comerciais estava diretamente ligada ao fluxo de mercadorias que chegavam e partiam da ferrovia. Ele relata que, aos 12 anos, foi morar em Apeú para estudar, onde residiu na casa de “Antônio Porpino, que era irmão de Maximino Porpino e um dos comerciantes de Apeú.”⁸⁷. O mesmo Maximino Porpino, que se encontra como destinatário (Tabela 2), e, que se destaca nas notas da EFBB, possuindo vínculo comercial com a capital e a sua mercearia. Essa experiência, vivida por Adalberto, enriquece as fontes primárias, ao destacar o funcionamento desses pontos de venda de produtos alimentícios e bebidas.

Figura 8 - Ponte rio Apeú (PA)



Fonte: Luciana Sales (2024)

⁸⁴ Idem, p. 103.

⁸⁵ Ibidem, p. 103.

⁸⁶ Idem, p. 168.

⁸⁷ Idem, p. 166.

Adalberto também descreve o funcionamento da “Casa Primor”, um estabelecimento de grande importância para a produção e exportação de farinha: “A Casa Primor foi o estabelecimento mais importante, e maior, de sua época. (...) Havia semana que o trem vinha todo dia a Castanhal buscar farinha Primor. Havia dia que saía na faixa de oito vagões cheios, que dava, em média, 300 sacas de farinha por dia.”⁸⁸ Esse relato ressalta a magnitude do comércio da região, evidenciando como a Casa Primor era um grande empreendimento, que conectava a produção local ao mercado nacional e internacional.

Joaquim Amóras Castro também menciona a Casa Primor, descrevendo-a como um centro vital de comercialização: “A Casa Primor, o maior estabelecimento de Castanhal nos anos 50, alugava um trem só para fazer um carregamento de farinha.”⁸⁹ Essa dinâmica comercial mostra que, além das tabernas e mercearias, outros grandes empreendimentos, como a Casa Primor, também desempenhavam um papel central no desenvolvimento econômico e social da região.

Embora a Casa Primor fosse um dos principais pilares do comércio em Castanhal, os relatos revelam que ela não estava sozinha nesse cenário. Mercearias e tabernas, como a dos Martins, atuavam como pontos de venda e troca de produtos locais, sendo fundamentais para o cotidiano da comunidade. Esses espaços de sociabilidade refletiam as trocas culturais e alimentares que moldaram a identidade local ao longo das décadas. Assim, ao explorar essas narrativas, compreendemos como os laços sociais foram fortalecidos e se manifestaram nos hábitos diários da população, criando uma rede interligada de comércio, convivência e intercâmbio cultural.

Portanto, ao considerar as histórias coletadas por Prado, é possível aprofundar a compreensão da trajetória de Apeú e sua integração a Castanhal. A transformação de Apeú em um distrito, enquanto Castanhal se consolidava como centro regional, reflete não apenas mudanças administrativas, mas também as tensões entre o rural e o urbano que permeiam a experiência local. As memórias dos moradores de Castanhal ajudam a contextualizar essa transição, evidenciando como as transformações socioeconômicas impactaram diretamente a vida das comunidades, incluindo aquelas, como Apeú, que foram absorvidas por um processo de urbanização muitas vezes distante de suas realidades. Nesse contexto de urbanização, as tabernas e mercearias mantiveram-se como pontos de referência, preservando hábitos e gostos

⁸⁸ Idem, p. 169.

⁸⁹ PRADO, *op. cit.*, p. 168.

de seus frequentadores, tanto no passado quanto no presente, como no caso da Taberna dos Martins, na Vila do Apeú, que resiste às mudanças trazidas pelo desenvolvimento.

No próximo capítulo, adentraremos no universo da Taberna dos Martins, um estabelecimento de sociabilidade local na Vila do Apeú. A taberna, além de ser um local de comercialização de produtos e bugigangas, também funciona como um espaço de encontro, onde as pessoas se reúnem para trocar experiências, conversar e compartilhar histórias. A importância da Taberna vai além da simples oferta de produtos; ela se tornou um símbolo de resistência cultural e econômica, mantendo vivas tradições familiares que refletem o modo de vida de seu estabelecimento e de seus frequentadores. Além disso, exploraremos como a taberna desempenhou um papel fundamental no cotidiano local, oferecendo desde alimentos básicos até produtos mais específicos, em um equilíbrio entre a oferta e a procura de mercadorias.

A trajetória da família Martins é outro ponto central deste capítulo. Ao longo dos anos, a família não só manteve a taberna em funcionamento, como também adaptou o negócio às transformações da região, sem perder a essência de sua proposta inicial. O Solar dos Martins, como é chamado, sobreviveu às mudanças impostas pelo desenvolvimento urbano, permanecendo firme na Vila do Apeú e preservando os laços que a conectam à comunidade. Veremos como a dedicação e o compromisso familiar com o estabelecimento garantiram a sua longevidade, mesmo em um cenário de transformações socioeconômicas, consolidando a taberna como um elemento fundamental da memória coletiva local.

CAPÍTULO 2: SOLAR DOS MARTINS: TRADIÇÃO, COMÉRCIO E LONGEVIDADE NO CORAÇÃO DE APEÚ

A Taberna dos Martins, localizada na Vila do Apeú (PA), destaca-se como um importante ponto de encontro para a comunidade local, desempenhando um papel central tanto na alimentação quanto na sociabilidade da região. Desde a sua fundação, a taberna não só oferecia produtos essenciais para a subsistência das famílias locais, como também se tornava um espaço de trocas culturais e econômicas. O comércio de alimentos básicos, como farinha, feijão, carnes e outros produtos agrícolas, refletia a forte ligação com a produção rural das redondezas no século XX. Além disso, a taberna, hoje, funciona como um local de encontro de viajantes, amigos, e até de quem mora ao redor, para desfrutar das bebidas que fortalecem os laços sociais e comerciais do estabelecimento.

Ela preserva e transmite costumes alimentares tradicionais que resistem à modernização, ou poderíamos dizer, se adequa com a modernidade de acordo com seu público que a consome. Os produtos vendidos ali, muitos deles associados aos colonos do passado, como a farinha d'água, por exemplo, continuam a estar presentes no comércio revelando conexões com a herança do povoado apeuense. Além disso, ao longo do século XX, a oferta de produtos importados e industrializados⁹⁰ também fazia parte do comércio da taberna, incluindo outros itens que veremos atualmente, como, bolachas, refrigerantes, materiais de limpeza e uma variedade de bugiganga⁹¹, refletindo nas necessidades e preferências da comunidade. Essa diversificação de produtos oriundos de fora evidencia a dinâmica de oferta e procura dos artefatos no contexto local. Servindo como um elo entre o passado e o presente, mantendo suas tradições alimentares e práticas sociais vistas no cotidiano da vida local. Dessa maneira, a entrevista concedida com João Martins foi um passo para a compreensão desse patrimônio na Vila do Apeú, assim como sua importância que exerce sobre as pessoas que a frequenta diariamente.

⁹⁰ Ver mais em: CONTRERAS, Jesús. **A modernidade alimentar: entre a superabundância e a insegurança.** História: Questões & Debates, Curitiba, n. 54, jan./jun, Editora UFPR, 2011.

⁹¹ No contexto paraense, o termo "bugiganga" pode ter múltiplas conotações dependendo da situação. Em geral, refere-se a pequenos objetos de pouco valor ou utilidade aparente, mas que podem ser carregados de significado sentimental ou cultural. No caso do Pará, isso pode incluir desde itens vendidos em feiras populares, como pequenos enfeites e bijuterias, até utensílios do cotidiano ou objetos colecionáveis que evocam histórias e tradições locais.

Figura 9 - Fachada do Solar dos Martins localizado na Vila do Apeú (PA).



Figura 10 - Balcão da taberna



Figura 11 - Balcão visto de outro ângulo



Fontes: Luciana Sales (2021)

2.1 HISTÓRIA E MEMÓRIA DA TABERNA MARTINS

A entrevista tem sido, provavelmente, a técnica de pesquisa qualitativa mais mobilizada nos trabalhos de campo de estudantes e pesquisadores⁹². Neste contexto, aproveito para apresentar a família Martins, que reside na parte superior da taberna: Cosme José Nogueira Martins (dono da taberna), sua esposa Luz Consuelo Miranda e seus filhos, Daniel José Miranda Martins e o caçula, Marcos José Miranda Martins⁹³. Entretanto, informo desde já que a única entrevista que consegui realizar foi com João Martins, irmão de Cosme, que estava de passagem pela vila do Apeú por questões de saúde, e com Derlon Maia, afilhado de João, que cresceu na taberna. Devido à ausência de Cosme e de sua esposa, João mostrou-se solícito em compartilhar a história da família Martins e suas memórias da vila.

João: [...] o vovô veio para cá e compraram (taberna), porque esse comércio foi feito pelos meus bisavôs. Ou seja, eles vieram e fizeram o comércio, e aí depois venderam e foram embora pra Portugal. Quando o vovô se casou com a vovó vieram morar em Belém e parece que estava a venda aqui e resolveram comprar de volta. Aí foi que colocaram o comércio e passando de gerações até hoje. Passou desde pro papai, do papai pro Zezinho e provavelmente pro Daniel e pro Marquinho (filhos do Zezinho). Que eu já não faço, digamos que já não faço mais parte, ou seja, vendi a parte pro meu irmão mais velho e é eles que tocam o comércio.

Luciana: Então, vocês tinham uma associação entre vocês, entre os irmãos?

João: Não, não, não.

Derlon: Digamos de uma herança.

João: De herança! A gente foi criado aqui, a gente morou aqui até eu procurar o caminho. E ele foi criado aqui, ou seja, a gente foi criado com pai e mãe e não saiu de casa. Aí ele casou, arrumou filho e veio pra cá. Quando eu perdi o papai, que já tinha uns dois anos, eu resolvi sair de casa, vender a minha parte e fui procurar outra forma de vida. Que eu, pra falar a verdade, comércio eu nunca gostei. Comércio é... uma prisão, né? Uma prisão. Ainda mais do jeito que o papai criou a gente pra tomar conta do comércio, era basicamente uma prisão. Meu irmão... (risos). Tipo, saiu dessa prisão. Que ele sai pra um lado, sai pro outro. Mas o papai era preso. Quando ele saía, quem ficava era a mamãe. Ou seja, nunca saiu os dois. Nunca vi os dois saírem. Era sempre ele que saía, que ela era mais de casa, ela quase não saía. Se ela saísse, no final de semana, ela ficava aqui. Era poucas as vezes, era rara as vezes que ela saía. Ela saía para o cirio de Soure. Ela é natural do Marajó, natural de Soure. Aí ela ia no cirio em novembro. Era quando ela saía aqui no dia primeiro. Já no Dia do Trabalhador, que tinha sempre umas coisas da igreja, aí era em algum município, por perto ela sempre ia para esse evento da igreja católica. Fora isso, dificilmente ela saía daqui para a igreja⁹⁴.

⁹² FERREIRA, Vitor Sérgio. **Artes e manhas da entrevista compreensiva**. Saúde Soc. São Paulo, v.23, n.3, 2014, p. 980.

⁹³ MARTINS, João. **Entrevista concedida a Luciana Sales**. Realizada por WhatsApp, 06 de dezembro de 2024. Ver mais em: KOZINETS, Robert V. **Netnografia [recurso eletrônico]: realizando pesquisa etnográfica online**. – Dados eletrônicos. – Porto Alegre: Penso, 2014.

⁹⁴ MARTINS, João. **Entrevista concedida a Luciana Sales**. Vila do Apeú, 27 de outubro de 2024.

As experiências de campo foram fundamentais para compreender a importância do comércio da taberna na Vila do Apeú (PA)⁹⁵. Percebi que a memória de João sobre a história da construção pelos seus bisavós permanece viva, evidenciando a herança de uma família portuguesa que migrou do continente europeu para explorar novas oportunidades em terras pouco povoadas na zona bragantina. Após estabelecer residência e comércio, eles retornaram à cidade natal, deixando um legado que reforça o conceito de memória.

Fernando Catroga define a memória como algo fundamentado na recordação e no reconhecimento⁹⁶, enquanto Le Goff amplia essa ideia ao relacioná-la a monumentos⁹⁷. Para ele, “o monumento é tudo aquilo que pode evocar o passado, perpetuar a recordação (...)”⁹⁸, e, como complementa Catroga, “se todo monumento é traço do passado, a sua leitura só será *re-suscitadora* de memórias (...)”⁹⁹.

Nesse contexto, encontrei registros fotográficos da família na taberna, o que permitiu desenvolver uma intimidade com o espaço de residência e comércio. Essa aproximação revelou detalhes significativos: mercadorias, móveis, a estrutura da casa, os cômodos, coleções de cachaça e copos de vidro, entre outros objetos. A pesquisa de campo, aliada ao ato de fotografar, ampliou o entendimento do lugar e das pessoas, oferecendo um recorte mais sensível e detalhado da realidade. Como afirma a antropóloga Sylvia Novaes:

É muito difícil fotografar em ambientes a que não pertencemos sem que se estabeleça uma relação de confiança, intimidade e empatia. A câmera é, por outro lado, um instrumento que obriga à observação atenta, um olhar sensível e, de certo modo desnaturalizado. Tal como em toda boa pesquisa, para fotografar é preciso estranhar – ou desnaturalizar o olhar – e ao mesmo tempo se aproximar. Distância e proximidade são, como dissemos, ingredientes fundamentais da boa etnografia e igualmente da fotografia¹⁰⁰.

Então, a partir das entrevistas coletadas e das fotografias feitas, foi possível captar a dinâmica dos indivíduos, os objetos e o movimento da taberna. Essa abordagem proporcionou uma intimidade com o espaço da sociabilidade, enriquecendo a compreensão histórica e imagética do estabelecimento comercial e da vila do Apeú em meados do século XX.

⁹⁵ Ver mais em: GUIMARÃES, Alba Zaluar (org.). **Desvendando máscaras sociais**. Livraria Francisco Alves Editora S.A, Rio de Janeiro, 1990.

⁹⁶ CATROGA, Fernando. **Memória, história e historiografia**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2015, p. 9.

⁹⁷ LE GOFF, Jacques. **História e memória**. – 7ª ed. revista – Campinas, SP: Editora da Unicamp, 2013, p. 485.

⁹⁸ Idem, p. 486.

⁹⁹ CATROGA, *op. cit.*, p. 25.

¹⁰⁰ NOVAES, Sylvia Caiuby. **Por uma sensibilização do olhar: Sobre a importância da fotografia na formação do antropólogo**. São Paulo, v. 6, n. 1: e-179923, 2021, p. 6.

Figura 12 - Fotografia de infância de Cosme (à esquerda) e João (à direita).



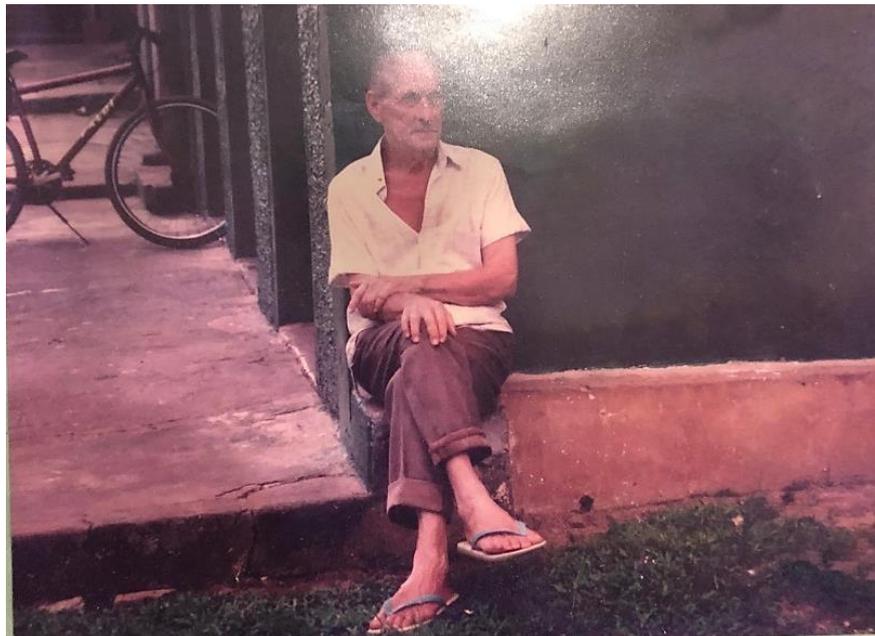
Fonte: Luciana Sales (2024)

Figura 13 - Zé Martins, como era conhecido, pai de Cosme e João.



Fonte: Luciana Sales (2024)

Figura 14 - Seu Zé Martins encostado na parede externa da taberna, onde costumava sentar-se para observar a movimentação da vila.



Fonte: Luciana Sales (2024)

Ao interpretar os depoimentos do entrevistado, é possível imaginar o contexto simplista daquela época. No entanto, para os indivíduos que se estabeleceram ao redor da estrada de ferro, especialmente na Vila do Apeú, nota-se um evidente apreço pelo espaço ocupado, algo que só a relação com a natureza pode proporcionar. Cito a questão da natureza, pois essa valorização é reforçada pelo ambiente preservado da vila centenária, que, apesar de contar com construções urbanas e obras públicas, mantém intactos o rio Apeú e os biomas ao redor da nascente. Essa coexistência ressalta a conexão entre o espaço social e o natural como mediadores das práticas cotidianas.

Um exemplo visual desse vínculo está na fotografia de seu Zé Martins sentado em sua calçada ao lado da taberna (figura 14), uma imagem carregada de simbolismo que evoca o saudosismo de tempos em que sentar-se na calçada ao fim da tarde para interagir com vizinhos era parte do tecido social. E ao observar as interações contemporâneas na taberna, nota-se que esse hábito persiste, contrastando com as grandes cidades, onde o avanço da vida privada sobre os espaços públicos redefiniu padrões de sociabilidade¹⁰¹.

Do ponto de vista da história social, a análise da modernização urbana no Recife do século XIX, proposta por Sandro Silva, fornece uma lente para compreender o fenômeno. Ele

¹⁰¹ Ver mais em: D'INCAO, Maria Ângela. **Modos de ser e de viver: a sociabilidade urbana**. Tempo Social; Revista Social, USP, 4 (1 -2): 95 – 109, 1992. DA ROCHA, Ana Luiza Carvalho.; ECKERT, Cornelia. **Etnografia de rua: estudo de antropologia urbana**. Rua, Campinas, 9, 101 -127, 2003.

destaca que o processo de modernização trouxe mudanças nas dinâmicas entre os espaços público e privado, promovendo uma hibridização cultural:

As calçadas diante das vitrines além de contribuir para o melhor deslocamento dos caminhantes assumiram um caráter de via de desfile. (...) Ao modificar sua relação com a rua, a sociedade oitocentista assumiu um caráter mais aberto ao convívio do que fora durante o período colonial¹⁰².

Esse conceito de hibridização cultural pode ser aplicado à Vila do Apeú, onde práticas tradicionais, como o convívio na calçada, permanecem vivas apesar da urbanização. A taberna, enquanto espaço híbrido, conecta os elementos do passado com os processos contemporâneos de sociabilidade, proporcionando uma leitura rica e contextualizada das dinâmicas culturais e ambientais. A etno-história, nesse contexto, atua como ferramenta de interpretação, revelando as camadas de significado que ligam espaço, memória e interação social.

Conforme Roberto da Matta, “o espaço não existe como uma dimensão social independente e individualizada, estando sempre misturado, interligado ou ‘embebido’”¹⁰³. Essa afirmação se reflete nos desafios do trabalho na taberna, onde o espaço social e o trabalho se entrelaçam. Embora o entrevistado tenha vivenciado essa dinâmica, não se sentiu vinculado a esse ambiente a longo prazo. Em contrapartida, João guarda boas lembranças de sua experiência atrás do balcão.

Luciana: E tu lembrás mais ou menos se fechava a taberna? Se ia até meia noite, ou 01h da manhã ou ia direto?

João: Não, antigamente fechava nove, nove e meia. Às vezes a gente, quando estava eu e o meu irmão já, quando a gente assumiu a taberna, ficava até dez, dez e meia, onze horas, ele já enlouquecia pra descer. Já estava em cima, fecha isso, fecha isso. E colocava a gente pra fechar. Hoje em dia não, hoje em dia já vai. Já não tem que... Se tornou mais... Porque antigamente o forte era alimento, quase não vendia bebida. A bebida era no canto, os amigos dele gostavam de... da pinga, o pessoal tomava uma cervejinha, mas era coisa fraca, era mais do comércio. E quando começou mesmo, vendia tudo, vendia de tecido a enxada, tem um pouquinho, ainda tem umas enxadas aí. Ou seja, era assim, aqui vendia para as agrovilas, para as colônias. E aqui era basicamente, quando era da vovó, quando era do papai, da vovó, logo há 50, 60 anos atrás, o arroz, a farinha, que vinha até por canoa, por barco, era comprado aqui, era basicamente aqui e ali onde é o... a lanchonete, uma sorveteria que era o comércio do Braz do Amaral, onde ficava. A farinha dessa região e daqui passavam pra... pra Castanhal, pra Belém.

Luciana: Então aqui era um dos principais polos, se não o principal, dessa distribuição de alimentos?

¹⁰² SILVA, Sandro Vasconcelos da. **O costume da praça vai à casa: as transformações urbanas e influências sobre os costumes da classe burguesa do Recife oitocentista**. Orientador: Wellington Barbosa da Silva. Dissertação (Mestrado em História Social da Cultura Regional). Universidade Federal Rural de Pernambuco. Departamento de Letras e Ciências Humanas, Recife, 2011, p. 97.

¹⁰³ MATTA, Roberto da. **A casa e a rua**. 5ª ed. – Rio de Janeiro: Rocco, 1997, p. 30.

João: Era. Na época deles, o principal polo. Ou seja, nem Castanhal tinha um comércio tão grande¹⁰⁴.

Um ponto interessante é o contraste entre as gerações no gerenciamento da taberna. A geração anterior exercia um controle mais rígido sobre os horários e priorizava a venda de alimentos e itens essenciais. Embora a “pinga” estivesse disponível, ela tinha um papel secundário.

Essa caracterização da vida local pode ser vista em trabalhos como do historiador Sidney Chalhoub em *Trabalho, Lar e Botequim*, que oferece uma compreensão valiosa sobre o papel das tabernas e botequins no cotidiano de trabalhadores urbanos. Segundo Chalhoub, esses espaços constituíam-se em “territórios de sociabilidade masculina”, onde o trabalhador urbano encontrava não apenas uma fuga das obrigações laborais e familiares, mas também um ambiente propício à troca de informações, à construção de redes de apoio e à preservação de uma cultura popular coletiva¹⁰⁵. Embora a taberna da família Martins pertença a um contexto mais atual, ela reflete esse mesmo fenômeno, adaptadas ao ambiente.

A menção a itens como “tecidos”, “enxadas” e “alimentos vindos por barco ou canoa” reforça o papel central da taberna no abastecimento das comunidades rurais da região. Sua localização privilegiada, próxima à ferrovia e ao rio Apeú, ampliava ainda mais sua importância logística. No entanto, a geração de João adaptou o negócio às novas demandas, priorizando o lazer e as bebidas alcoólicas, transformando a taberna em um ponto de encontro social.

Luciana: Então, é... você é original daqui mesmo? Foi nascido aqui?

João: Nascido aqui não, sou nascido no hospital Magalhães, porque era... Não era o caso de ser referência, porque a minha gravidez era gravidez de risco. E eu tive que ir para o Magalhães, senão eu tinha sido pego pela tia Sarah, que pegou meu irmão, que era parteira, que pegou basicamente 80%, o pessoal mais antigo, 90% ...

Luciana: Como era o nome dela?

João: Sarah Martins. A história dela... a história dela é interessante mesmo.

João: A irmã do papai é a tia Sarah. A tia Sarah que era a mais velha.

Derlon: A esposa do Sousa Martins, quem era?

João: A mamãe, a dona Adahir, que era chamada dona Dada.

João: Todo mundo conhecia como dona Dada.

Luciana: E tu lembra basicamente do... da Estrada de Ferro parando aqui pra...

¹⁰⁴ MARTINS, João. **Entrevista concedida a Luciana Sales**. Vila do Apeú, 27 de outubro de 2024.

¹⁰⁵ CHALHOUB, Sidney. **Trabalho, lar e botequim: o cotidiano dos trabalhadores no Rio de Janeiro da belle époque**. – 3ª ed. – Campinas, SP: Editora da Unicamp, 2012, p. 257.

João: Não. É mais antigo.

Luciana: Porque foi parada em 1960. Em 64, na época da ditadura.

João: Quem pode falar sobre isso, só que ele é difícil de falar, é o Rafael, que é o sobrinho mais velho do papai. É o dono do mercado do Rafael, que ele tem 70 e poucos anos, aí ele, pra mim, é o que ainda tem mais conteúdo, mais memória pra contar que ele mesmo trabalhou aqui, ou seja, ele conhece a história melhor do que tanto eu quanto o meu irmão. Por conta da idade¹⁰⁶.

Ao destacar o papel de sua “tia Sarah”, uma figura relevante na comunidade, que atuou como parteira para grande parte das famílias da região. Esse detalhe ilustra a importância das redes de apoio comunitário e do conhecimento tradicional, especialmente em um período em que os serviços médicos eram limitados. E que hoje existe em sua homenagem um posto de saúde com seu nome que funciona 24h por dia, refletindo no papel significativo na história da vila, possivelmente como uma liderança ou figura de destaque¹⁰⁷. Isso mostra a interligação entre a história da família e a comunidade local, destacando o papel das mulheres na construção e preservação das tradições.

A ausência de uma memória direta sobre a estrada de ferro por parte de João não diminui sua relevância na narrativa, mas reforça a necessidade de acessar outras fontes, como Rafael¹⁰⁸, para complementar a reconstrução histórica. Esse diálogo revela que o passado do Apeú não se limita a eventos estruturais, como a ferrovia, mas é profundamente entrelaçado com as histórias de indivíduos e famílias que moldaram a região. Afinal, “trata-se do registro de uma interação social (entre entrevistado e entrevistador); em segundo, de uma ou mais versões da história de vida do entrevistado (...)”¹⁰⁹, enfatizando o papel das memórias individuais.

¹⁰⁶ MARTINS, João. **Entrevista concedida a Luciana Sales**. Vila do Apeú, 27 de outubro de 2024.

¹⁰⁷ Sarah Martins Campos nasceu na Vila do Apeú, no dia 15 de julho de 1923, é filha de pais portugueses, o sr. Manoel Martins e Sra. Alzira Nogueira Martins. Ver mais em: SOUZA, Hugo Luiz de. **Castanhal e Suas raízes outras histórias**. – 1ª ed. – Castanhal – PA. Edição do autor, 2012, p. 158.

¹⁰⁸ A entrevista revelou que o senhor Rafael pode ser encontrado em seu comércio, onde trabalha com seu filho Milton. No entanto, por se tratar de uma pessoa idosa e considerando a correria do dia a dia, seria necessário dedicar mais tempo para estabelecer confiança e conduzir a conversa com paciência. Além disso, prefiro evitar abordagens sem aviso prévio, especialmente em situações como essa, em que a entrevista requer um clima de conforto e espontaneidade. No entanto, isso não impede que eu revise e ajuste na versão final da dissertação junto do orientador.

¹⁰⁹ ALBERTI, Verena. **Ouvir contar: textos em história oral**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2004, p. 84.

Figura 15 - Tigela de porcelana antiga, um dos itens comercializados na taberna.



Fonte: Luciana Sales (2024)

Figura 17 - Quintal da taberna dos Martins, repleto de cacaveiros e várias outras árvores frutíferas. Ao final do caminho, encontra-se o rio Apeú, que delimita a margem do terreno.



Figura 16 - Filho de Cosme em atendimento no balcão da taberna.



Figura 18 - As setas indicam o posto de saúde intitulado Sarah Martins, à esquerda, e a Biblioteca Municipal Clóvis Lameira¹¹⁰, à direita.



Fontes: Luciana Sales (2024)

Figura 19 - Enxadas da época, vendidas para os colonos em meados do século XX. É possível observar caixas e cestas atuais que se misturam com elementos do passado.



Fonte: Luciana Sales (2024)

¹¹⁰ Prefeitura de Castanhal. **Revitalização da Biblioteca Clóvis Lameira no Apeú**. Disponível em: <https://www2.castanhal.pa.gov.br/Noticia/238482/revitalizacao-da-biblioteca-clovis-lameira-no-apeu>. Acesso em: 10 dez. 2024.

Figura 20 - Lamparinas antigas guardadas nas prateleiras da taberna, típicas da época em que eram mais vendidas, no século XX, na vila do Apeú.



Fonte: Luciana Sales (2024)

Figura 21 - Baleiro giratório muito comum em mercearias, tabernas, na década de 90.



Fonte: Luciana Sales (2024)

Figura 22 - Vista parcial do depósito no segundo andar



Fonte: Luciana Sales (2024)

Figura 23 - Baú da família Martins de meados do século XX



Fonte: Luciana Sales (2024)

Figura 24 - Malas da família Martins, datadas de meados do século XX, representando memórias e histórias do período.



Fonte: Luciana Sales (2024)

Perguntei a João o que ele achava da falta de valorização do Apeú e se isso já o incomodou em algum momento da vida. Ele fez um relato breve, mencionando que já o incomodou, mas que hoje em dia isso não é mais um problema. Contou que se sentia envergonhado de dizer que morava no Apeú, pois a área era vista de forma depreciativa, especialmente quando comparada à cidade.

Como observa Keith Thomas em *O homem e o mundo natural*, a cidade era considerada o berço do aprendizado, das boas maneiras, do gosto e da sofisticação¹¹¹. Contudo, o crescimento das cidades acabou gerando um novo anseio pelo campo¹¹², criando um conflito entre as sensibilidades emergentes da sociedade humana¹¹³. Esse contraste ajuda a contextualizar a percepção de João e como as transformações sociais influenciam o valor atribuído a espaços urbanos e rurais.

Atualmente, o Apeú parece ser mais procurado e respeitado, embora ainda exista uma sensação de desvalorização da história local. João reconhece isso, mas observa que não é mais

¹¹¹ THOMAS, Keith. **O homem e o mundo natural: mudanças de atitude em relação às plantas e aos animais, 1500 – 1800**. São Paulo: Companhia das Letras, 1988, p. 290.

¹¹² Idem, p. 356.

¹¹³ Idem, p. 358.

um problema para ele nem para os mais jovens, como Derlon¹¹⁴. Esse comentário reflete uma mudança significativa no status do Apeú, que deixou de ser um lugar marginalizado para se tornar uma área mais valorizada, embora ainda enfrente desafios em relação à preservação de sua memória histórica.

João: Eu tenho 50 anos, ou seja, eu cheguei a sentir quando tinha a idade deles, um pouco mais novo. Hoje em dia não, hoje em dia tranquilo. Hoje em dia é só questão, né, da desvalorização da história, mas o povo não liga muito pra isso.

Luciana: É, senão me engano, tinha até criado uma subprefeitura daqui, né?

João: Subprefeitura existe há muitos anos, muitos anos, mas...

Derlon: É porque a estrutura do comércio sempre foi fomentada pelo povo particular, mesmo. Aracelis, Sousa de Miranda, Promalha...

Luciana: Nunca teve ligação com a política?

Derlon: Poucos. Tipo, incentivo... Indiretamente sim, mas diretamente não. Porque sempre foi particular¹¹⁵.

João, juntamente com Derlon, aponta que o comércio na região sempre foi mais impulsionado pela iniciativa privada do que pelo apoio direto de políticas públicas ou ações do governo. Mesmo com a existência da subprefeitura, o comércio e as tradições culturais foram, em grande parte, sustentados por moradores e empresários locais.

Como ressaltado, para preservar as características de uma sociedade, é essencial garantir a conservação de suas condições mínimas de sobrevivência, o que inclui a relação com o meio ambiente¹¹⁶ e o conhecimento local. Portanto, a valorização do Apeú e de sua história passa necessariamente pelo fortalecimento dessas bases, reconhecendo o papel das comunidades na manutenção de sua identidade e sustentabilidade cultural.

Luciana: Morador mesmo?

Derlon: É. Aqui tem em janeiro. Em janeiro, né?

João: É, o Dia de Reis.

Derlon: O Dia de Reis começa aqui (taberna) e finaliza aqui também. Que é, passa em casa em casa pegando alimentos. A gente finaliza aqui, fazem a cantoria.

Luciana: Eu vi recentemente (redes sociais), teve um auto do Círio, não foi?

Derlon: Exato. Esse auto do Círio também é realizado por particulares.

João: E agora que conseguiram, tem o quê? Dois ou três anos, conseguiram fazer aqui, né? Que tipo, meu irmão não aceitava muito bem. Não curtia muito, aí até que conseguiram convencer ele, aí então começa aqui e termina aqui. Não sei quanto tempo vão levar isso, por causa da festa de rezas mudaram, mudaram, mudaram não, pegaram, melhoraram, porque eram famílias, isso aí é tradição, isso daí é bem

¹¹⁴ LEITE, Derlon. **Entrevista concedida a Luciana Sales**. Vila do Apeú, 27 de outubro de 2024.

¹¹⁵ MARTINS, João. **Entrevista concedida a Luciana Sales**. Vila do Apeú, 27 de outubro de 2024.

¹¹⁶ LEMOS, Carlos A. C. **O que é Patrimônio histórico**. São Paulo: Brasiliense, 2006, p. 24.

antigo, desde que eu me entendo por gente, ou seja, a gente pegava já, corria, vinha cantar aí na sacada da varanda. Às vezes chegou, tem madrugada, de vir quatro a cinco famílias. Se a gente tá aí, que o normal era um, no máximo duas. Aí levava, papai levava vinho, bolacha, leite, levava várias coisas no começo. Aí vinha primeiro, vinha em segundo, mas pensava que não chegava o terceiro. Aí lá tinha que correr pegando alguma coisa. Tava dormindo duas horas e meia, três horas. Foi engraçado, sabe? A vez que veio umas quatro, umas cinco, foi bem engraçado. As últimas, ele já pegou, já jogou dinheiro. Já deu os dinheiros (risada). Não, aguentou as decertas, sabe? Daquele dia, você compra, faz o que quiser, divide do jeito que for. Aí fizeram agora, e ficou, né? Que vão todo fantasiado.

Luciana: Qual a data?

João: Dia 5 de janeiro¹¹⁷.

A celebração que começa e termina na taberna, é uma prática comunitária onde famílias se reúnem para cantar e trocar alimentos. Embora a tradição tenha evoluído ao longo dos anos, com a inclusão de mais famílias e um aumento da participação, a essência da festa permanece intacta. A referência às mudanças no formato da celebração, como a inclusão de fantasias, mostra como as tradições se transformam, mas ainda mantêm uma conexão com o passado. Além disso, a história de como seu pai gerenciava a festividade, distribuindo alimentos e, em alguns casos, dinheiro, ilustra o espírito de convivência comunitária e generosidade, ou até mesmo de “livramento”, que permeia as práticas culturais locais. A menção que fiz do Auto do Círio¹¹⁸, também organizado pelos moradores, reforça a ideia de uma comunidade que, apesar das adversidades, mantém viva sua cultura e tradição por meio de esforços próprios.

Luciana: Esse Dia de Reis, qual é a vestimenta?

João: Do tempo de cristo. Dos Reis que foram visitar Jesus Cristo. Aí, ou seja, aquelas vestimentas com túnicas. Tem outros locais que existem em interior, mas para cá pra castanhal, só no Apeú. É uma coisa que eu acho bacana quando eram as famílias tradicionais que vinham com um negócio do batuquinho que não tinham horários, não sabiam quantas famílias vinham, só aconteciam. Ou seja, é uma coisa bem antiga que acontece aqui na vila¹¹⁹.

Vejamos, suas vestimentas e práticas é uma característica exclusiva do Apeú, diferenciando-o de outras localidades, como Castanhal. Esse ponto é crucial, pois sublinha a identidade local da vila, que se distingue por manter uma tradição que não se repete em outros lugares da região. A exclusividade da celebração no Apeú confere à comunidade um senso de

¹¹⁷ MARTINS, João. **Entrevista concedida a Luciana Sales.** Vila do Apeú, 27 de outubro de 2024.

¹¹⁸ Um fato interessante que percebi foi a festança do Auto do Círio promovida pela comunidade apeuense na Taberna dos Martins, evento que só foi possível de ser visualizado por meio da live realizada pelos donos do estabelecimento no Instagram **@solardosmartins**. Essa integração ao mundo virtual é um exemplo significativo de como o patrimônio, incluindo a rica cultura da Vila do Apeú, pode ser incorporado e compartilhado no ambiente digital, permitindo que a história e as tradições da taberna, assim como as da comunidade, alcancem um público mais amplo e se mantenham vivas no imaginário coletivo.

¹¹⁹ MARTINS, João. **Entrevista concedida a Luciana Sales.** Vila do Apeú, 27 de outubro de 2024.

pertencimento e de preservação cultural, com a prática se tornando um marco importante da vivência local.

Além disso, conforme João relata a conexão que seu pai tinha com o Apeú, ele comenta que seu pai apesar de ser filho de portugueses, se identificava mesmo como “caboclo do Apeú”. Sempre negando convites para sair da vila, preferindo permanecer próximo ao rio, praticando a caça e desfrutando do contato direto com o meio natural.

Luciana: Em relação à caça. O que ele caçava?

João: Paca, viado, mas viado quase não se tinha. Mas quando passava, dificilmente ele errava o tiro. Porque ele era bom de tiro. Mas a gente, tanto eu quanto meu irmão, nenhum dos dois foram para a frente. Agora para a pescaria. Sexta-feira mesmo eu fui pescar aqui no rio, aqui na frente ainda peguei quase 5kg de peixe.

Luciana: Que legal! Pensei que nesse rio não tinha mais produção...

João: Tem! Tô aqui no Apeú, porque eu moro pra Curitiba, e eu tive problema de saúde, da vista, e vim pra cá. Já tem quase 5 meses e eu acho que o tempo que tô aqui já peguei mais de 60kg de peixe.

Luciana: Sozinho?

João: Não. Com um amigo. Pra poder segurar a tarrafa...até minha vara de pescaria está aqui (risos), pra poder auxiliar, porque só com uma pessoa fica difícil.

Luciana: E quais são os peixes que você encontra?

João: Cuaca, piranha, aracu, traira, pacu, cara, muito tipo. Só que segunda-feira agora como já está no período do inverno, o rio já está muito baixo, aí tem a galera que pesca de fisga. Ou seja, quando a galera da fisga começa a entrar com a fisga, o peixe vai sumindo, porque vão matando, além de matar vão assustando. Vai mergulhando, faz tipo um pente fino, aí fica difícil pra tarrafa. Tu joga e não tem tanto peixe. Tem aquelas matupiri, porque elas são noturnas e ficam pouco tempo mexendo e não param, e fica mais difícil fisgar elas. Aí é isso. Fica esse tipo pequeno de peixe. Tanto é que peguei mais isso e mais uma piranha branca. Só. Tucunaré que é coisa rara, só que tucunaré deve ter sido de tanque que fugiu porque antigamente não tinha. Quando eu pescava, quando era mais novo, não se tinha tucunaré, outro ali outro aqui, é raro, mas se encontra. Mas não é natural do rio Apeú¹²⁰.

Embora João não resida mais na vila, ele mantém viva a herança familiar ao continuar praticando a pesca. Destaca sua habilidade nessa atividade, que persiste até hoje, mesmo enfrentando desafios como a redução da quantidade de peixes devido à pesca excessiva e às mudanças sazonais durante o inverno. Apesar disso, a pesca de espécies como o tucunaré, que João aponta não ser natural do rio, ilustra as alterações no ecossistema local ao longo do tempo. Um *hobbie* que virou símbolo de resistência e adaptação à realidade local.

¹²⁰ MARTINS, João. **Entrevista concedida a Luciana Sales.** Vila do Apeú, 27 de outubro de 2024.

Sustentando esse hábito, lembrei de prosas & versos que fizeram ao falecido Zé Martins e seus costumes de pescador:

ZÉ MARTINS

*Lembro com muita saudade
De um grande comerciante
Lá do antigo sobrado
Zé Martins, homem de sabedoria
Envelhecia a cachaça
Na própria mercearia.
Zé adorava pescar
Chamava o zé Cuxiu e o Pindoba
Para descerem de canoa o rio Apeú
De lanterna, cachaça, caniço e terçado
Passavam noite e dia na pescaria
Quando voltavam
Contavam história de visagens
Cobra grande, matinta pereira,
Lobisomem e outras assombrações
A conversa durava a semana inteira
Sempre atrás do balcão
No velho sobrado
Zé Martins adorava um bom papo¹²¹*

Nesse mesmo trabalho, que reflete os versos sobre Zé Martins, encontrei na capa uma imagem marcante que retrata a maria-fumaça em frente à taberna. Diferente de outros registros da época, essa ilustração, preservada na biblioteca da própria vila do Apeú, destaca-se pela autenticidade. Ela possibilita reconstruir visualmente a conexão histórica entre a taberna, a ferrovia e a paisagem da vila, oferecendo uma perspectiva rica e detalhada sobre o cotidiano local daquele período. Essa descoberta evidencia como a vila centenária ainda guarda surpresas, revelando tesouros que fortalecem sua história e identidade, tanto no âmbito da comunidade quanto em sua paisagem.

¹²¹ SALINOS. Reinaldo F. **Apeú em prosas & versos**. [S. l.: s. n.], [s.d.].

Figura 25 - Uma paisagem preservada e com poucas alterações no ambiente. É possível observar o rio Apeú ao fundo, atrás da taberna, e a localização da antiga parada da estação, elementos que compõem o cenário histórico da região.



Fonte: SALINOS. Reinaldo F. **Apeú em prosas & versos.** [S. l.: s. n.], [s.d.].

Durante a entrevista, ao explorarmos mais detalhes sobre os costumes da vila, fiz uma pergunta direcionada ao espaço da taberna. Perguntei por que não havia mesas e cadeiras no estabelecimento, já que todos costumam ficar em pé, encostados no balcão.

João: Foi um dos motivos que fizeram, tipo, eu não querer seguir aqui, que por mim tinha expandido. E muito, e muito, mas aí preferiram manter a tradição, e foi o que eu falei “Rapaz, tradição não enche barriga”. É bonito, mas não enche. Aqui a gente tem que se modernizar. E tudo está modernizando hoje em dia e a gente está ficando no atraso. Essa questão das cadeiras, das mesas, isso aí até na idade de banqueta, dos banquetes que eu falei, vamos comprar, coloca pra quando... como vendia muito, vendia mercadoria, coloca pra o povo que vem, que fica esperando a gente pegar uma coisa ou outra, fica sentado. Tem uma... como é que se diz? Um conforto melhor de ficar sentado esperando.

Luciana: Eu acho que seria algo que daria super certo. Porque, olha, se você reparar, por exemplo, Belém, tem alguns pontos que são tradicionais também, falando na questão da história da alimentação, e o que eles vêm fazendo ultimamente.

João: Exato, mas foi isso que eu falei, mantém a parte, ou seja, a parte do balcão, puxar lá para o balcão. E o espaço vem até aqui, ó. Aqui em cima era um outro depósito.

Luciana: E hoje em dia são o que? Acomodações aí?

João: Não, ainda tem a parte de depósito, mas tem que colocar pouca mercadoria. Ou seja, dá-se a mercadoria que tem aqui, dá para colocar lá em cima.

Luciana: Abria, de repente, um salão, fazia um espaço, quem sabe, para música ao vivo, coisa do tipo?

João: Não sei, sei lá, um mercado. Falo até para expandir o comércio, que é a questão da mesa, da cadeira... o Derlon convive aqui desde que nasceu, ou seja, é como um filho, um irmão dos dois meninos aí. O pai dele é meu compadre. Então, o Derlon sabe... O Zezinho tem WhatsApp tem há quantos anos? Três anos, né? Três ou quatro anos. É difícil, meu filho. É difícil pra colocar uma mesa, uma cadeira aí

dentro. Não coloca. Você pode se sentar. Se tiver alguma pessoa mais idosa, pode colocar. Mas uma mesa lá fora, coloque lá fora. As vezes o pessoal pede pra colocar lá fora, cadeira lá fora. “Não deixa colocar aqui”. Como eu falei, tu vem com tua esposa, tá cansado, quer tomar uma cerveja, alguma coisa... tá maluco, aí ainda vai ficar em pé?! Ou seja, povo fica aí... (risos).

Luciana: Eles ficam aglomerados ao redor da taberna...

João: Exato. E se senta. Tem até umas coisas ali, porque se colocasse mesa tudo ao redor ficava todo o tempo...¹²²

A visão crítica de João sobre a manutenção das tradições, especialmente no que diz respeito à estrutura física da taberna, aponta para a necessidade de modernização desses espaços. Ele acredita que a modernização é essencial para o crescimento e a sustentabilidade do estabelecimento, destacando a importância de adicionar mesas e cadeiras para proporcionar mais conforto aos clientes. Isso se torna especialmente relevante devido à alta demanda pelos produtos e ao uso subaproveitado do espaço. João também sugere que a inclusão de mesas poderia expandir o comércio, embora enfrente obstáculos como o custo e a resistência do irmão mais velho, que é contrário à mudança.

Essa visão entra em contraste com o modelo tradicional da taberna, onde os clientes permanecem em pé ao redor do balcão. Ao criticar o atraso causado pela falta de inovação e pela insistência em manter práticas antiquadas, João revela um dilema entre preservar a identidade local e atender às novas demandas de mercado.

Com as transformações urbanas e industriais, esses espaços foram ressignificados e passaram a ocupar um papel de destaque em vilas e comunidades – até mesmo em bairros mais afastados dos centros urbanos –, preservando uma herança cultural e afetiva que resiste ao tempo e às mudanças. Isso evidencia que a taberna dos Martins também assume um papel essencial como espaço de memória afetiva. Digo isso, pois, lembro com carinho das vezes em que, durante minha infância, esperava ansiosa a chegada do meu pai na hora do almoço, para pedir-lhe um trocado e correr até a taberna do seu Geraldo¹²³, que ficava na mesma rua da nossa casa, para comprar chiclete. Como toda criança, não tinha noção de tempo e fazia questão de sair logo após o almoço para buscar o tão esperado chiclete. Talvez essa pressa representasse, para o seu Geraldo, um leve incômodo ou uma economia naquele momento de calmaria pós-almoço.

¹²² MARTINS, João. **Entrevista concedida a Luciana Sales**. Vila do Apeú, 27 de outubro de 2024.

¹²³ A taberna de Seu Geraldo ficava na mesma rua da minha antiga casa de infância, no bairro Caiçara, em Castanhal. Tenho lembranças queridas de ir até lá, e, para minha tristeza, soube por meu pai que Seu Geraldo faleceu durante a pandemia de COVID-19. Decidi incluir sua história na dissertação, como uma maneira de registrar e preservar essas lembranças de infância que ele ajudou a construir.

Essa lembrança também me remete à obra de Mary Del Priore, *História das Crianças no Brasil*, em que a autora explora como os espaços comunitários, como feiras, praças e, por que não, tabernas, desempenhavam um papel essencial na socialização e educação informal das crianças¹²⁴. Essa ideia é igualmente explorada no romance *Menina que vem de Itaiara*¹²⁵, de Lindanor Celina, que ilustra como tais espaços eram fundamentais para o aprendizado e a formação das crianças no contexto social de suas comunidades.

Na narrativa, a protagonista Irene relata diversas vivências que revelam elementos característicos do contexto amazônico. Entre esses, destaca-se a tradição alimentar de uma época marcada pela ausência de tecnologia moderna e propagandas televisivas, situando-se no período da EFBB. Esse cenário privilegiava uma relação mais direta com a natureza, ainda pouco impactada pelo avanço de construções rodoviárias.

A vida de Irene reflete os costumes do período: alimentos produzidos localmente, configurações residenciais amplas, com quintais espaçosos, e a prática de compartilhar alimentos com vizinho. Como ela cita nessa passagem:

Seu Benedito, morador da rua dos fundos, fazia um munguzá famoso na cidade. Levava-o a vender no mercado, mas o meu, sua mulher o guardava na panela, sobre o fogão, pra não esfriar. Perto das sete, Xonda ia buscá-lo, eu o tomava, comia o cuscuz e sentava pé no mundo, pra escola. Merenda levava, de luxo, no mais das vezes dava-o aos outros. Cadê fome, se a refeição me sustentava até o meio-dia?¹²⁶

Segundo a antropóloga Sammy Sales, (...) uma prática bastante presente no cotidiano das famílias e que sob o ponto de vista antropológico são práticas dotadas de reciprocidade. Nesse sentido, a troca envolve a obrigação de dar, receber e retribuir¹²⁷, como discutido por Mauss em “Ensaio sobre a Dádiva”¹²⁸. Ele propõe que as coisas e os objetos possuem significados que vão além do material, revelando aspectos importantes sobre a organização social e as dinâmicas internas das sociedades.

No caso de Irene, além das práticas que se enquadram na ordem da dádiva, há outras que pertencem à esfera da simples troca econômica de mercadorias¹²⁹. Ou seja, embora muitos

¹²⁴ PRIORE, Mary Del. **História das Crianças no Brasil**. São Paulo: Contexto, 1999.

¹²⁵ CELINA, Lindanor. **Menina que vem de Itaiara: romance**. – 3. Ed. – Belém: Cejup, 1996.

¹²⁶ CELINA, *op. cit.*, p. 23.

¹²⁷ SALES, Sammy Silva. **Nas vilas, igrejas e festas: um estudo das práticas de comunidade entre os tiradores de açaí no PAE Ilha Queimada, Afuá**. Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Pará. Orientadora: Profª Drª Lourdes de Fátima Gonçalves Furtado. Belém, 2015, p. 82.

¹²⁸ MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a dádiva. Forma e Razão da troca nas sociedades arcaicas. [1924]. In: **Sociologia e Antropologia**. Vol. II, PP. 39-129. São Paulo: Edusp, 1974.

¹²⁹ SALES, *op. cit.*, p. 82.

desses costumes tenham se transformado ao longo do tempo, ainda é possível identificar vestígios dessas práticas em situações simples do cotidiano, como no exemplo de Irene compartilhando seu lanche na escola, mantendo viva a memória de um período que moldou profundamente as relações sociais.

Essas reflexões sobre a socialização infantil e os costumes comunitários dialogam diretamente com a minha memória da taberna do seu Geraldo, um espaço que, assim como descrito por Mary Del Priore, servia como ponto de encontro e aprendizado informal para crianças e adultos. A ida à taberna, impulsionada por algo tão simples e ingênua de uma criança, era também uma oportunidade de observar interações, de quem a frequentava, ouvir histórias e participar, ainda que de forma discreta. Recordar do espaço que frequentei tantas vezes na infância me faz perceber que, naquele ambiente, absorvi costumes, valores e práticas alimentares que, ao revisitar qualquer gênero de taberna, sempre me trazem à tona memórias afetivas e culturais.

A semelhança entre a taberna do seu Geraldo e a taberna da família Martins, na Vila do Apeú, destaca-se nas relações significativas e na função social que esses espaços desempenham. Ambos atuam como polos de convivência, consolidando laços que vão além das transações comerciais e criando redes de interação que moldam a comunidade. Nesse sentido, o espaço físico da taberna, como apontaria Bruno Latour na Teoria Ator-Rede (TAR)¹³⁰, torna-se um “ator” essencial, influenciando as interações e experiências que nele ocorrem. Latour sugere que tanto os elementos materiais quanto os humanos participam ativamente na construção das relações sociais. O ambiente da taberna, com sua configuração e atmosfera, interage com os frequentadores e ajuda a moldar as dinâmicas de sociabilidade, reforçando os laços de confiança e as trocas culturais, sendo crucial na formação das identidades coletivas e na preservação da memória comunitária.

No entanto, ao mesmo tempo em que esses espaços funcionam como locais de sociabilidade e pertencimento, é necessário problematizar a dinâmica de poder que também permeia tais ambientes. A taberna dos Martins, embora um centro de convivência, também representava um *locus* de controle social. Historicamente, tabernas foram alvo de críticas por serem vistas como ambientes insalubres e moralmente questionáveis, o que reforça a necessidade de problematizar sua função na comunidade. No caso da taberna dos Martins, o proprietário – seja o patriarca ou outros membros da família – exercia não apenas o papel de

¹³⁰ LATOUR, Bruno. **Reagregando o social**. Bauru, São Paulo: Edusc, 2012, p. 29.

comerciante, mas também o de mediador das interações sociais e das hierarquias locais. A relação entre os frequentadores e a família Martins era marcada por uma assimetria que refletia a autoridade econômica e a influência política desse espaço. Ainda que muitas vezes sutil e naturalizada, essa forma de controle consolidava a taberna como um ponto de poder e respeito, onde se equilibravam convivência social e estruturas de autoridade enraizadas na comunidade.

Um exemplo claro dessa dinâmica foi a construção do posto de saúde que levou o nome de Sarah Martins (figura 18), parteira falecida e figura influente na vila. Além de seu papel essencial na saúde comunitária, sua presença simbolizava a mediação entre a família Martins e os moradores, reforçando a influência da taberna para além do espaço comercial. Sua atuação evidenciava como a autoridade da família se estendia para diferentes esferas da vida social, consolidando a taberna não apenas como um centro de comércio e encontro, mas também como um espaço de articulação política e social na vila do Apeú.

Essa dinâmica de poder, presente tanto no espaço físico da taberna quanto nas relações entre seus frequentadores e os donos, espelha a análise de Michel Foucault em *Vigiar e Punir*¹³¹, onde ele observa que, em contextos de vigilância e disciplina, os espaços não apenas organizam as interações, mas também moldam as estruturas de poder, permitindo que a autoridade seja exercida de maneira difusa, mas constante. Assim, a taberna da família Martins, como espaço de convivência e controle, representa um microcosmo das relações de poder que moldavam a comunidade, refletindo tanto a sociabilidade quanto as hierarquias invisíveis que estruturavam as interações diárias.

Complementarmente, Tim Ingold, em *Trazer as Coisas de Volta à Vida: Emaranhados Criativos num Mundo de Materiais*, amplia esse debate, oferecendo uma visão mais rica sobre a relação entre o material e o social. Ingold enfatiza que os objetos e espaços não são passivos, mas emergem como participantes ativos nos “emaranhados” de relações humanas e materiais. Ele sugere que os materiais possuem uma vitalidade própria, sendo moldados e, ao mesmo tempo, moldando as práticas sociais¹³². Aplicando essa perspectiva ao ambiente das tabernas, podemos perceber como o conjunto de objetos – prateleiras, caderninhos de contas, a disposição dos produtos – carrega histórias e significados que interagem com as práticas cotidianas, perpetuando tradições e reconfigurando o tecido social ao longo do tempo. Essa

¹³¹ FOUCAULT, Michel. **Vigiar e punir: nascimento da prisão**; tradução de Raquel Ramallete. Petrópolis, Vozes, 1987.

¹³² INGOLD, Tim. **Trazendo as coisas de volta à vida: emaranhados criativos num mundo de materiais**. Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, ano 18, n. 37, jan./jun. 2012, p. 27.

visão nos permite enxergar as tabernas não apenas como lugares de comércio, mas como cenários dinâmicos onde o material e o imaterial se entrelaçam, influenciando a memória e a identidade das comunidades.

Por fim, ao refletir sobre as memórias da taberna, uma conversa com o afilhado Derlon¹³³ destaca um costume do passado, o do “crediário”. Ele observa que, na época, as compras eram feitas com crédito, registrado em um caderninho, e que, “hoje em dia, já não tem mais esse fomento”, pois atualmente as compras são feitas apenas à vista. Em seguida, questiono se nem mesmo os mais antigos possuíam seus nomes registrados no caderninho, e João confirma que não, mas lembra de alguns casos específicos, como o de Clebão e do finado Davi, que compravam no crediário. João menciona que Davi costumava comprar alimentos e que tudo era registrado no famoso “caderninho”, referindo-se à conta anotada. Ele também sugere que talvez ainda exista algum caderninho guardado por aí¹³⁴.

Esses registros, feitos de forma informal, refletiam um sistema de confiança mútua entre o comerciante e os clientes. A presença desses “caderninhos” simboliza a lealdade e a relação estreita entre o comerciante e seus clientes, que não são vistos apenas como consumidores, mas como amigos e confidentes do proprietário. Assim, as tabernas, ao preservarem esses laços de confiança e identidade compartilhada, resistem às pressões das forças modernizadoras, mantendo vivas experiências de interação genuína e tradicional, essenciais para a coesão e o pertencimento da comunidade.

¹³³ Esta entrevista na taberna teve início a partir de uma fala do meu companheiro, que, durante seus treinos de jiu-jitsu, comentou sobre Derlon, afilhado de João Martins, e sua relação com a Vila do Apeú. Essa menção despertou o meu interesse e, a partir daí, surgiu uma conexão com Derlon, colega do meu companheiro, que me forneceu informações valiosas sobre a taberna e outras histórias da Vila, com base em seu círculo de amigos e parentes locais.

¹³⁴ MARTINS, João. **Entrevista concedida a Luciana Sales**. Vila do Apeú, 27 de outubro de 2024.

Figura 26 - Estante da taberna exibindo uma variedade de produtos, incluindo bebidas e alimentos.



Fonte: Luciana Sales (2024)

Figura 27 - Antigo reservatório de arroz, atualmente reaproveitado para armazenar farelo para animais.



Fonte: Luciana Sales (2024)

No próximo tópico, veremos, na contextualização historiográfica, como pesquisas voltadas à história da alimentação e às dinâmicas sociais servem como importantes ferramentas para compreender e salvaguardar as transformações sócio-históricas, preservando as tradições e a relevância desses espaços comerciais.

2.2 CONTEXTUALIZAÇÃO HISTORIOGRÁFICA: TABERNAS, MERCEARIAS E BOTEQUINS.

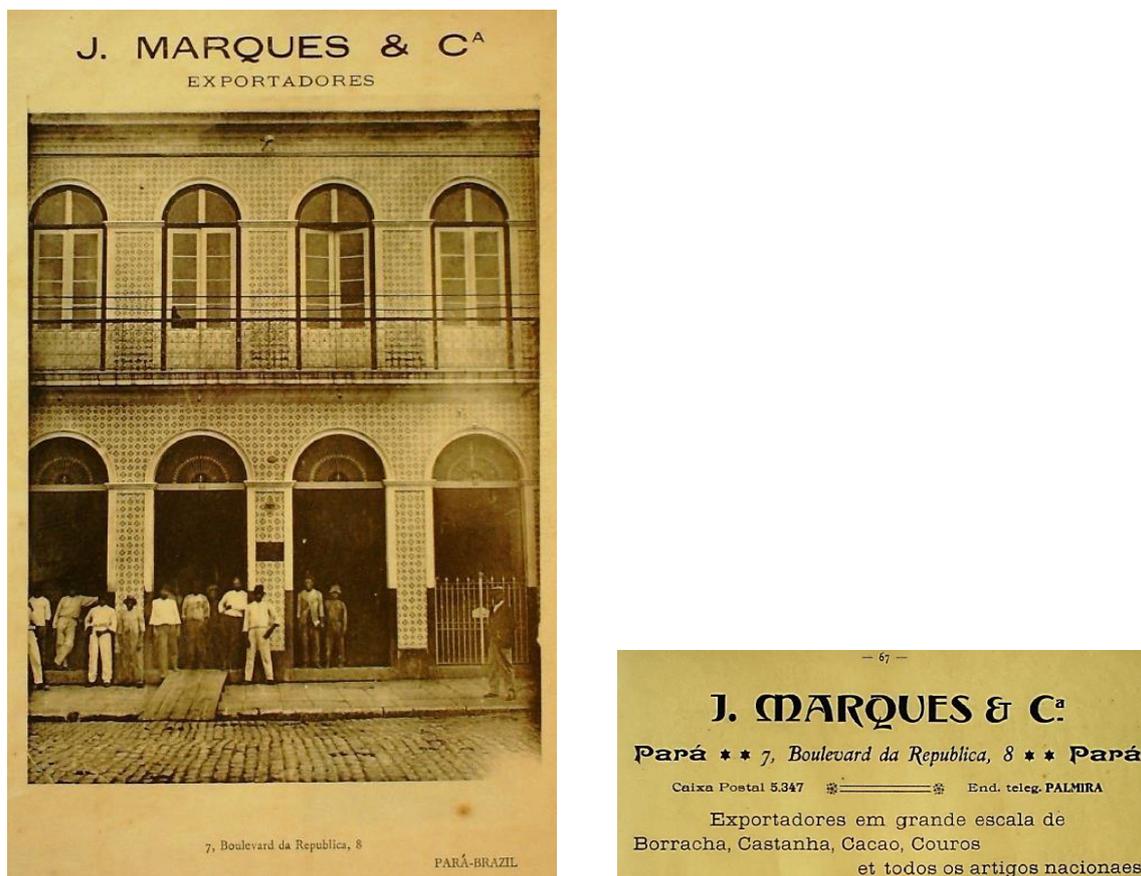
No contexto social, tabernas¹³⁵, mercearias ou botequins podem ser vistos como espaços destinados à venda de alimentos e bebidas, com uma função comum de abastecer a comunidade. Conforme destaca a historiadora Leila, esses locais também se caracterizavam pela oferta de bebidas alcoólicas, especialmente aguardente, para consumo no local, mas também de venda a retalho (...) ¹³⁶. No entanto, no imaginário coletivo, esses estabelecimentos transcendem a função prática de comércio, adquirindo significados únicos e características

¹³⁵ A língua portuguesa aceita as duas grafias, com “b” e com “v”, sendo ambas consideradas corretas.

¹³⁶ ALGRANTI, *op. cit.*, p. 32.

próprias que refletem as dinâmicas sociais de cada época. Eles evidenciam tanto a relevância desses espaços quanto os seus abastecimentos, mas também mostram a formação de redes de sociabilidade e de consumo (bebidas) que ainda hoje marcam a sociedade contemporânea.

Figura 28 - Armazém de exportação com arquitetura funcional, janelões e portas amplas voltadas para a rua, típicas dos estabelecimentos comerciais da época.



Fonte: Indicador Ilustrado do Estado do Pará. Editores, Courier & Billiter. Rio de Janeiro. Caixa de Correio 17, 1910, p. 66.

Tabernas e mercearias continuam a se consolidar como pontos estratégicos para a aquisição de produtos essenciais no cotidiano. Da mesma forma, os armazéns desempenhavam um papel crucial na dinâmica de exportação e importação, como ilustrado na figura 28, que retrata o armazém J. Marques & Cª. A imagem destaca a predominância masculina no espaço, refletindo a divisão trabalhista típica da época, em que homens ocupavam majoritariamente funções relacionadas ao comércio e à gestão de mercadorias. O edifício em questão também chama a atenção por sua arquitetura, com amplos janelões e portas voltadas para a rua, características funcionais que facilitavam a movimentação de mercadorias e ventilação. Embora não seja possível afirmar com certeza, é provável que o segundo andar tenha servido como depósito de mercadorias, dada a necessidade de espaço

para armazenamento da “borracha, castanha, cacao, couros”¹³⁷. Nos dias de hoje, muitos estabelecimentos comerciais ainda mantêm essa característica de combinar espaço de venda e depósito, mas com um novo significado, adaptando-se à dinâmica do mercado atual. Esse modelo continua presente, especialmente em pequenos comércios e mercados, que, apesar das mudanças na organização econômica, preservam a função de ser pontos centrais para o abastecimento local e, em muitos casos, servem também como locais de moradia para os proprietários, refletindo uma tradição histórica de ocupação mista de espaços.

Figura 29 - Armazém de importadores, exportadores e armadores.



Fonte: Belém Nova, v.4, n. 73, agosto de 1927, p. 2.

No armazém Ferreira Costa & Comp., ilustrado na figura 29, observamos a diversidade de serviços oferecidos, como “exportação de produtos amazônicos”, “navegação para os altos rios” e “operações bancárias”, destacando sua relevância como um importante ponto comercial. Embora a imagem do estabelecimento em si não esteja disponível, os produtos anunciados, como “chás”, “tabacos e farinhas” e “querosene”, revelam itens de grande demanda popular, essenciais para o cotidiano da época. A menção a “máquinas de escrever” sugere a abrangência de sua oferta, que ia além de produtos alimentícios, atendendo também às necessidades de materiais de escritório. Essa propaganda evidencia a multifuncionalidade dos armazéns, atendendo a uma ampla gama de necessidades da população e consolidando-se como centros comerciais diversificados.

¹³⁷ **Indicador Ilustrado do Estado do Pará.** Editores, Courier & Billiter. Rio de Janeiro. Caixa de Correio 17, 1910, p. 66.

Fazendo um paralelo com a taberna da família Martins, no Apeú, apresenta um desenho arquitetônico que reflete características dos pontos comerciais de Belém, evidenciando a forte influência portuguesa na construção desses espaços. Registros históricos, como o da taberna de João Joaquim Esteves, datada de meados do século XX e localizada na travessa 14 de Abril, esquina com a rua dos Mundurucus¹³⁸, em Belém-PA, confirmam essa presença. Essa conexão histórica torna evidente que a semelhança entre esses estabelecimentos não é casual, especialmente considerando que a taberna dos Martins também pertence a uma família de origem portuguesa.

Figura 30 - Outros armazéns da capital paraense, evidenciando a diversidade e a importância desses estabelecimentos no comércio local e regional.



Fonte: Boletim de informações, v. 2, n.6, janeiro de 1934, p. 15 – 19.

¹³⁸ O ESTADO DO PARÁ, Terça-feira, 22 de fevereiro de 1921, p. 2.

Destaca-se o armazém Afonso Fonseca & Ca., Ltda., fornecedor das marinhas de guerra e mercante, além do exército e departamentos federais no norte do Brasil, o que evidencia sua importância comercial e a grande demanda por seus produtos. Também é relevante o armazém o J. Benzecry & Filhos, que exportava “peles silvestres, castanha descascada e com casca, grude de peixe, cumaru, copaíba, fibras, cera de carnaúba, borracha, cacau e outros produtos”¹³⁹, com filiais no Amazonas e Piauí. Essa diversidade de mercadorias reflete a importância estratégica do porto de Belém como o melhor ponto para a rota fluvial do Norte para o mundo. Além disso, a Ferreira Costa & Cia., comprava produtos como “farinha, feijão, caroço de algodão, cacau, borracha, peles, sementes de ucuuba, coquirana, óleos, etc”¹⁴⁰, consolidando-se também na sua diversidade de mercadorias.

Figura 31 - Casas comerciais que receberam os gêneros no ano de 1933.

Pirarucú e Camarão			
Segundo estatística organizada pela Agencia Freitas, que nos forneceu alguns exemplares, durante o ano de 1933 deram entrada nesta capital 1.963.698 quilos de pirarucú e 212.565 de camarão.			
Foram receptoras destes generos as seguintes firmas comerciais :			
Pirarucú		Camarão	
FIRMAS	Quilos	FIRMAS	Quilos
Martins Pinheiro & C. ^a	775.725	Valente Brito & C. ^a	129.524
Gonçalves & Barros.....	304.456	J. da Costa & C. ^a Ltd.....	35.276
Bensimon & C. ^a Ltd.....	167.651	Tomé de Vilhena & C. ^a ...	14.894
Ferreira de Oliveira & Sobrinho.....	104.871	Pires Guerreiro & C. ^a	7.111
A. Mourão & C. ^a	94.138	Gonçalves Pereira & C. ^a ...	6.268
Nicolau da Costa & C. ^a Ltd.....	82.538	Barros & Cordeiro... ..	5.341
S. M. Pinto & C. ^a Ltd.....	69.925	José Antunes & C. ^a	3.740
A. Pimenta & C. ^a	63.328	Francisco Santos & C. ^a	3.270
A. Monteiro da Silva.....	63.027	J. S. Araujo & C. ^a	2.665
E. Pinto Alves & C. ^a	56.149	Elisario F. Oliveira.....	1.322
Benchimol, Irmão & C. ^a	42.407	Diversos.....	3.154
M. L. Albuquerque.....	30.947		
Simão J. Benjô & C. ^a Ltd.....	26.183		
Rodrigues Novais.....	18.300		
Pires Franco & C. ^a	16.140		
Sá Ribeiro & C. ^a	10.500		
Francisco Santos & C. ^a	10.150		
Cruz Ferreira & C. ^a	8.714		
José Antunes & C. ^a	3.445		
Amaro Abreu & C. ^a	3.170		
Azevedo Silva & C. ^a	2.880		
Agostinho Pinto & C. ^a	2.550		
Antero Corrêa & C. ^a	2.100		
Diversos.....	4.404		
	1.963.698		212.565

Fonte: Boletim de Informações, v.2, n.7, março de 1934, p. 10.

A partir da figura 31, observa-se que as firmas que receberam pirarucu e camarão são, predominantemente, estabelecimentos reconhecidos pelo governo. A menção a "diversos" sugere a possibilidade de que esses produtos tenham sido direcionados a pontos comerciais não cadastrados oficialmente. Esse detalhe no boletim de informações desperta a curiosidade sobre a natureza exata desses “diversos” e a relação com outros tipos de estabelecimentos

¹³⁹ Boletim de informações, v. 2, n.6, janeiro de 1934, p. 17.

¹⁴⁰ Idem, p. 19.

comerciais da época. Apesar dessa curiosidade, a quantidade de entrada desses dois produtos amazônicos é compatível com o padrão alimentar da época, refletindo a demanda na cidade e como a procura nos estabelecimentos comerciais pode ter influenciado o consumo da população. Considerando o contexto geográfico do nordeste paraense, onde se localiza a Vila do Apeú e a última estação da estrada de ferro – em Bragança, cercada por vegetação de mangue e banhada pelas águas do oceano atlântico –, o consumo de camarão poderia ser mais acessível, o que reforça o papel desses dois produtos no abastecimento da capital. Uma vez que houve o extravio de um pacote de pirarucu, o responsável, o conferente da estação de Castanhal, foi encarregado de pagar o valor de vinte e cinco mil e oitocentos réis em papel¹⁴¹. Ou seja, o incidente demonstra o valor e a demanda pelo peixe pirarucu, a ponto de gerar situações como essa na ferrovia Belém-Bragança.

Para se ter uma ideia, a importância histórica desses espaços remonta a tempos ancestrais. Um exemplo significativo é a descoberta de uma taverna na antiga cidade de Lagash, no atual Iraque, datada de 2.700 a.C. Segundo os pesquisadores, o local funcionava como um ponto de encontro social e de alimentação, identificado por restos de bancos de barro, um forno e recipientes de cerâmica que ainda continham vestígios de alimentos¹⁴². Esse achado evidencia a universalidade dos espaços destinados ao consumo coletivo e à convivência. Apesar da análise de espaços como a taverna de Lagash ofereça uma visão ampla e ancestral, ela serve como base para compreender as transformações desses locais em contextos específicos, como o caso das tabernas e mercearias no Brasil. Esses estabelecimentos evoluíram para atender às necessidades contemporâneas.

Nesse sentido, mercearias e tabernas não mudaram sua essência ao longo do tempo, mas ressignificaram-se como alicerces fundamentais para a comercialização de novos produtos. Um exemplo disso é a mercearia Silva Araujo & Coutinho e M; N. de Azevedo &

¹⁴¹ **Arquivo Público do Estado do Pará (APEP)**. Prestação de contas: Contadoria da Estrada de Ferro de Bragança, 7 de janeiro de 1915, p. 2.

¹⁴² ZIVIC, Petra. **O que descoberta de taverna de 5 mil anos revelou**. BBC News Brasil. Disponível em: <https://www.bbc.com/portuguese/articles/cxexg5pdzr6o>. Acesso em: 30 nov. 2024. Ver mais autores sobre Arqueologia: SANTOS, Ana Cláudia Sales dos. **Práticas alimentares de consumo vegetal e função dos recipientes cerâmicos dos grupos ceramistas tupi-guarani da Chapada do Araripe-PE**. Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Pernambuco, CFCH. Programa de Pós-Graduação em Arqueologia, Recife, 2018.; SOARES, Fernanda Codevilla. **Arqueologia da alimentação no Mundo Moderno: Consumo de comida-bebida entre os foqueiros, lobeiros e baleeiros na Antártica**. Belo Horizonte - Edição Especial 2018 - Sabores Geográficos.; SHOCK, Myrtle Pearl; MORAES, Claide de Paula. **A floresta é o domus: a importância das evidências arqueobotânicas e arqueológicas das ocupações humanas amazônicas na transição Pleistoceno/Holoceno**. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas, Belém, v. 14, n. 2, p. 263-289, maio-ago. 2019.; MENDES DOS SANTOS, G., Cangussu D.; FURQUIM, L. P.; WATLING, J.; & NEVES, E. G. **Pão-de-índio e massas vegetais: elos entre passado e presente na Amazônia indígena**. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas, 16(1), 2021.

C^a., que veiculavam anúncios no jornal promovendo produtos como o “Leite Urso Suisso”, apresentado como “o melhor leite condensado do mundo”¹⁴³, e a “água inglesa tônica febrífuga e aperitiva”¹⁴⁴. Esses exemplos ilustram como esses estabelecimentos se adaptaram às demandas por novos itens de consumo, mantendo-se centrais na dinâmica comercial local.

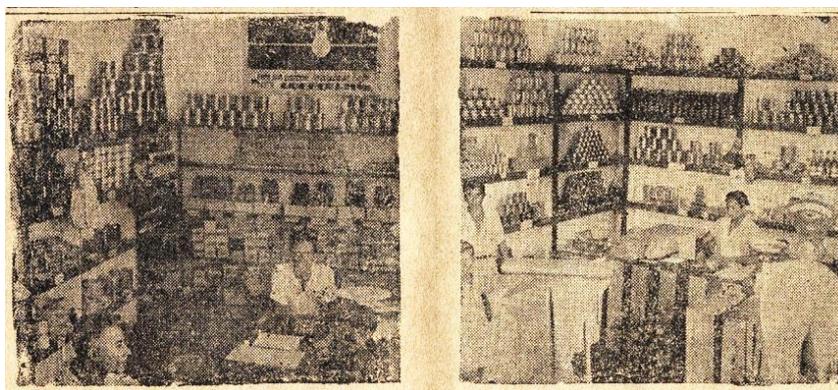
Figura 32 - Propagandas dos estabelecimentos comerciais



Fonte: O Estado do Pará, outubro, 1922, p. 3-4.

Pensando nessa ressignificação dos espaços, a função prática das tabernas e mercearias transcende as atividades comerciais de meados do século XX. Esses estabelecimentos destacam-se pelas conexões afetivas que criam e pelo significado atribuído a determinados produtos do dia a dia, como itens enlatados, que vão além do aspecto funcional e proporcionam momentos de prazer. Na Figura 33, por exemplo, observam-se prateleiras organizadas com uma variedade de produtos enlatados, enquanto, ao fundo, um senhor aparece atrás do balcão, mostrando o costume acolhedor desses espaços.

Figura 33 - Armazém com prateleiras repletas de uma variedade de produtos industrializados.



Fonte: Boletim Agro-Cooperativo. Imprensa Oficial, Out. – Dez., 1946, pág. 6.

¹⁴³ O ESTADO DO PARÁ, Terça-feira, 31 de outubro de 1922, p. 3.

¹⁴⁴ O ESTADO DO PARÁ, Sexta-feira, 27 de outubro de 1922, p. 4.

Essas práticas reafirmam a relevância mercantil e social desses estabelecimentos, que permanecem como símbolos de interação comunitária e de acessibilidade para os moradores que a consomem. Evidenciando, muitas vezes, que esses estabelecimentos estão em zonas distantes, geralmente em bairros periféricos, longe dos centros urbanos e dos supermercados¹⁴⁵, fortalecendo laços fraternais de amizade e respeito.

É o caso da taberna, Casa Castelinho, localizada no mercado Porto do Sal, no bairro da Cidade Velha, em Belém, que não só resiste ao tempo em meio à modernidade. Desde 1945, com 79 anos de história, a taberna do comerciante português Carlos Dias, se iniciou na época “para a venda de produtos como o peixe gurijuba”. Apesar das transformações sociais e urbanas, “a taberna mantém as mesmas características desde a fundação”¹⁴⁶.

As marcas mais visíveis são as prateleiras de madeira, feitas por um carpinteiro alemão, e o balcão verde-bandeira, que lembra as cores da flâmula de Portugal e teve a pintura restaurada para preservar o legado do fundador Carlos. A mercearia oferece variedade em produtos, como farinha, enlatados, mamadeiras, pentes de cabelo, sandálias de borracha, tabaco, produtos de higiene, produtos de limpeza e outros itens necessários para a clientela assídua. Após o falecimento do comerciante Carlos, a mercearia passou para as mãos da filha dele, Lucília, que hoje tem 89 anos. No entanto, devido à idade avançada, a comerciante não comparece mais ao local para atender os fregueses. Desde o ano 2000, é o funcionário João Alaílson que assumiu a responsabilidade de administrar o local.¹⁴⁷

E o funcionário João Alaílson garante que “o estabelecimento continua aberto não por necessidade, pois os herdeiros estão financeiramente bem, mas para manter o legado da família”¹⁴⁸. Isso evidencia que a continuidade do negócio é uma forma de preservar a tradição e a história construídas ao longo dos anos.

Assim como outros estabelecimentos da cidade de Belém, como, as mercearias “Jaguaruana”, “Paladino” e “Casa Barcarena”. O Jaguaruana, localizado no bairro do Marco, em Belém, mantém sua estética tradicional desde sua fundação, em 4 de janeiro de 1977¹⁴⁹.

¹⁴⁵ “As fontes de abastecimento alimentar, organizadas na economia urbana, pela combinação de formas mercantizadas e não mercantizadas, estão presentes nos modos de aquisição alimentar das unidades domésticas. Não é o supermercado, que comporta formas mais capitalizadas de produção, a principal fonte de abastecimento alimentar, mas o armazém e o pequeno comércio que circundam os bairros periféricos urbanos. Prevalece nas modalidades de abastecimento das famílias os arranjos econômicos entre consumidores de baixa renda e os comerciantes; a compra a crédito e em pequenas porções; o uso do pequeno comércio mais próximo às residências; a combinação de diferentes fontes de abastecimento (armazém e supermercado) (...)”. CANESQUI, Ana Maria. **Antropologia e Alimentação**. Revista Saúde pública, São Paulo, 22(3): 207 - 16, 1988, p. 213.

¹⁴⁶ HAYASHI, Brenda. **Aos 79 anos, Casa Castelinho é vovó das mercearias de Belém**. Disponível em: <https://doi.com.br/especiais/868283/aos-79-anos-casa-castelinho-e-vovo-dasmercearias-de-belem?d=1#>. Acesso em: 13 de dezembro de 2024.

¹⁴⁷ HAYASHI, Brenda. **Aos 79 anos, Casa Castelinho é vovó das mercearias de Belém**, *op. cit.*

¹⁴⁸ *Idem*.

¹⁴⁹ HAYASHI, Brenda. **Mercearias atravessam o tempo e contam a história da cidade**. Disponível em: <https://doi.com.br/especiais/868282/mercearias-atravessam-o-tempo-e-contam-a-historia-da-cidade?d=1>. Acesso em: 13 de dezembro de 2024.

“O atendimento é feito de pé, no balcão de madeira, símbolo de resistência e tradição das antigas mercearias belenenses”¹⁵⁰. Enquanto espera, o cliente pode escolher uma bala do clássico baleiro de vidro, que ocasionalmente, também serve como alternativa de troco¹⁵¹. Um dos frequentadores, Clenilton, é cliente fiel há 35 anos e atribui essa lealdade à amizade de infância com o proprietário. “Compro aqui por causa da nossa amizade. O comércio dele tem quase tudo. Não precisamos ir longe para encontrar o que queremos”¹⁵². Mesmo com a modernização, como o uso de PIX e cartões, o estabelecimento mantém relações baseadas na confiança, exemplificadas pela tradicional “venda fiada com anotações em cadernetas”¹⁵³.

Os Irmãos Paladino, no bairro do Umarizal, administrado por Antônio Mendes Júnior, descendente de portugueses, que começou a trabalhar no negócio aos 15 anos e nunca saiu. Hoje, aos 58, ele relata que o estabelecimento, antes próspero, enfrenta dificuldades. As prateleiras, empoeiradas, têm poucos produtos, e a antiga máquina registradora já não funciona mais¹⁵⁴, simbolizando o impacto do tempo sobre o comércio.

Já a Casa Barcarena, próxima ao Porto do Sal, no bairro da Cidade Velha, teve que se reinventar durante a pandemia. Inicialmente, vendia uma ampla variedade de produtos, mas, diante da nova realidade, as proprietárias criaram uma conta no Instagram para divulgar mercadorias e passaram a focar em itens voltados à pesca, que têm alta demanda¹⁵⁵. Apesar disso, o estabelecimento ainda oferece produtos básicos do dia a dia, como “sabão em barra, papel higiênico e até charque vendido a retalho”¹⁵⁶, mantendo-se relevante para a comunidade local.

¹⁵⁰ Idem.

¹⁵¹ HAYASHI, Brenda. **Mercearias atravessam o tempo e contam a história da cidade**, *op. cit.*

¹⁵² Idem.

¹⁵³ HAYASHI, Brenda. **Mercearias atravessam o tempo e contam a história da cidade**, *op. cit.*

¹⁵⁴ Idem.

¹⁵⁵ HAYASHI, Brenda. **Mercearias atravessam o tempo e contam a história da cidade**, *op. cit.*

¹⁵⁶ Idem.

Figura 34 - Presença do Solar dos Martins nas redes sociais.



Fonte: Luciana Sales (2024)

Esses exemplos contemporâneos de mercearias, tabernas e armazéns em Belém revelam a resiliência e a adaptabilidade de um modelo de comércio que se molda às transformações econômicas e sociais ao longo do tempo. Para entender as raízes dessa permanência, é fundamental recorrer à historiografia, que ilumina as bases culturais, arquitetônicas e econômicas que sustentaram o surgimento e o desenvolvimento desses estabelecimentos desde o período colonial até o século XX.

*

No Brasil, a adaptação desse modelo europeu se deu a partir do período colonial, com estabelecimentos como vendas e tabernas¹⁵⁷ que, embora diferentes em certos aspectos, cumpriam funções semelhantes. O historiador Lucas Avelar em sua tese *História das tabernas do ouro ao café (séculos 18 e 19)*, destaca que esses espaços multifuncionais iam além da comercialização de bens essenciais e bebidas alcoólicas. Eles também atuavam como centros de interação social e cultural, abrigando práticas como danças, celebrações e até discussões políticas.

¹⁵⁷AVELAR, Lucas Endrigo Brunozi. **História das tabernas do ouro ao café (séculos 18 e 19)**. Orientador: Henrique Soares Carneiro. Tese (Doutorado em História Social) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, 2022, p. 51.

Lucas Avelar concentra sua análise nas regiões de Minas Gerais, durante o ciclo do ouro, e no Rio de Janeiro, no auge do ciclo cafeeiro. Ele evidencia como esses estabelecimentos refletiam e moldavam as dinâmicas sociais da época, funcionando como pontos de convergência para diferentes camadas sociais e como cenários de manifestações culturais e econômicas que influenciaram profundamente o cotidiano. Ele diz no seguinte trecho:

As vendas e tabernas foram muitas coisas para muitas pessoas. Para a Igreja elas foram lugares pecaminosos, indecentes e devassos, e para a Coroa elas abrigavam o contrabando, a desordem e o desvio. Aos olhos do Estado Imperial elas foram redutos de confusões, tumultos e ajuntamentos ilícitos (...). (...) O comércio e a cultura de taverna se constituíram simultaneamente tanto na cidade quanto no campo. Na área urbana as demandas de segregação levaram a uma progressiva fragmentação do comércio de hospedagem, enquanto o surgimento de novas formas de lazer alterou a posição das vendas como espaços estruturais para trocas sociais e culturais. A expansão da oferta e do consumo da cerveja foi elemento marcante neste processo de transformação. Nas áreas rurais e periféricas as mudanças são mais lentas de modo que a venda de pinga ainda existe e resiste¹⁵⁸.

O autor evidencia, no trecho acima, a relação entre comércio, lazer e cultura nos espaços das tabernas, ao mesmo tempo em que ressalta como esses lugares foram alvo de estigmatização por instituições e grupos sociais. Ele destaca as tensões que permeavam esses ambientes, revelando preconceitos e disputas de poder que moldaram suas representações. A análise ilumina a ambiguidade desses estabelecimentos, que eram simultaneamente essenciais para a convivência e a interação cultural, mas frequentemente vistos como focos de desordem e transgressão moral. Essa perspectiva reflete como a percepção desses espaços variava de acordo com o olhar e os interesses de cada segmento social, reafirmando seu papel multifacetado no tecido social da época.

Complementando essa perspectiva, Leila Mezan Algranti explora em seus estudos o papel dos locais de consumo de alimentos e bebidas na formação de uma cultura popular brasileira, demonstrando que “havia muitas formas de denominar os locais de venda e consumo de alimentos: botequins, tabernas, (...) armazéns, (...), vendas, casas de pasto, cafés e barracas, entre outras”¹⁵⁹. No imaginário popular, porém, as “(...) tabernas e taberneiros pareciam ser sinônimos de desordens”¹⁶⁰, notadamente por serem “locais de oferta de bebidas alcoólicas, especialmente aguardente, para consumo no local, mas também de venda a retalho”¹⁶¹. Desde o período colonial, esses estabelecimentos carregavam uma má-fama

¹⁵⁸ AVELAR, *op. cit.*, p. 559 – 560.

¹⁵⁹ ALGRANTI, Leila Mezan. **Tabernas e Botequins. Cotidiano e sociabilidade no Rio de Janeiro (1808 – 1821)**. Acervo, v. 24, n. 2, julho/dezembro 2011, p. 28.

¹⁶⁰ Idem, p. 32.

¹⁶¹ Ibidem, p. 32.

associada ao consumo de cachaça e às conversas informais, frequentemente percebidas como sinônimos de desordem pública. No entanto, a taberna também representava um espaço de resistência cultural, onde práticas e costumes populares resistiam ao avanço do progresso local.

Da mesma forma que Richard Graham em *Alimentar a cidade: das vendedoras de rua à reforma liberal (Salvador, 1780 – 1860)*, descreve o cotidiano dos merceeiros em suas vendas¹⁶². Com duas ou três altas e estreitas portas de madeira maciça, (...) as lojas se abriam diretamente para a rua, mergulhando os merceeiros nos ritmos da vida urbana¹⁶³. Muitas vezes, o domicílio dos comerciantes localizava-se no andar superior da venda, o que facilitava sua conexão com o espaço de trabalho. Segundo a descrição do autor:

Uma porta levava direto a uma escada para o andar de cima, com frequência onde morava o dono. A unidade física do lugar de morada com o local de trabalho contribuía para uma unidade também conceitual, de modo que a palavra “casa” podia significar (e ainda significa) tanto a casa de alguém como sua loja¹⁶⁴.

Além disso, Graham afirma que a maioria dos estabelecimentos comerciais na cidade eram de propriedade de portugueses¹⁶⁵. Esses comerciais mantinham laços estreitos com a terra natal, ao ponto de fazerem testamentos separados para seus bens em cada um dos dois países¹⁶⁶. Isso sugere que as famílias portuguesas viam o Brasil como uma oportunidade de ascensão social, considerando a crescente prosperidade comercial no período. É importante ressaltar que, em uma época em que a maioria da população era analfabeta, essas famílias se destacavam em uma sociedade onde o acesso à educação era restrito, especialmente para as camadas populares. O fato de serem alfabetizados¹⁶⁷ lhes conferia uma posição de destaque, tanto no comércio quanto na sociedade.

De maneira similar ao que ocorreu em outras regiões do Brasil, São Paulo também passou por mudanças significativas no século XIX, impulsionadas pela expansão demográfica e pelo desenvolvimento urbano. Rafaela Basso, em *Entre tabuleiros, balcões e fogões: um estudo sobre a alimentação de rua na cidade de São Paulo (1765 – 1843)*, descreve, em seu capítulo “Dois lados do balcão”, como essas transformações urbanas impactaram à alimentação, especialmente com o aumento de novas formas de comércio que iam além do

¹⁶² GRAHAM, Richard. **Alimentar a cidade: das vendedoras de rua à reforma liberal (Salvador, 1780 – 1860)**. – 1ª ed. – São Paulo: Companhia das Letras, 2013, p. 83.

¹⁶³ Idem, p. 83.

¹⁶⁴ Ibidem, p. 83.

¹⁶⁵ Idem, p. 87.

¹⁶⁶ Ibidem, p. 87.

¹⁶⁷ GRAHAM, *op. cit.*, p.88.

ambulante¹⁶⁸. A autora aborda especificamente as vendas, as tabernas, os botequins, (...) os armazéns, as casas de negócios e de pastos¹⁶⁹, bem como os agentes nela envolvidos¹⁷⁰ caracterizando a pluralidade de estabelecimentos cuja função era a venda de gêneros alimentícios¹⁷¹ e bebidas. Ela afirma que:

(...) enquanto as lojas de secos tinham como função comercializar produtos manufaturados, tais como panos, armarinhos e ferramentas, as vendas e tabernas deveriam ser espaços voltados para o comércio de alimentos e bebidas, sendo que essas últimas também poderiam ser vendidas nos botequins. (...) A diferença entre muitas casas comerciais concentrava-se no porte ou na procedência dos produtos, mais do que na própria denominação¹⁷².

É pensando na procedência dos produtos que ao longo do século XIX e início do XX, a historiadora Joana Monteleone faz jus aos espaços de socialização, porém, evidenciando o que comiam e bebiam durante esses encontros¹⁷³, e de que maneira os hábitos alimentares estavam inseridos no cotidiano de uma cidade¹⁷⁴, no caso de São Paulo. A autora traça um panorama detalhado sobre os mercados, armazéns, quitandas e botequins, discutindo no decorrer da sua escrita as interações entre os diversos grupos sociais, como: trabalhadores, comerciantes e imigrantes — e como essas relações moldaram a cultura alimentar paulista. Essa modelagem alimentar que agrega os grupos sociais ocorreu por diversos fatores, como ela mesma cita na obra:

Em São Paulo, com o dinheiro circulando por causa da venda de café, esse processo refletiu-se tanto nas necessidades de remodelação urbana como no estabelecimento de hábitos, costumes e produtos importados, “burgueses”, vindos da Europa. (...) Com a vida na cidade, e o consumo de alimentos importados ou diferentes, veio um novo estilo de vida. (...) Com o caminho de ferro fez-se a ligação direta com Santos, escoando a produção de café, mas também trazendo produtos importados, como queijos, presuntos, manteiga, vinhos, além de imigrantes (...). (...) Cada um desses alimentos ou produtos chegou à cidade e trouxe consigo novos símbolos ligados a urbanização, ao capitalismo, à cosmopolitização dos costumes e à modernidade¹⁷⁵.

Como bem observamos, a ferrovia que conectava São Paulo ao porto de Santos foi um agente transformador, tanto econômico quanto cultural, refletindo as mudanças impulsionadas pelo ciclo do café. De forma semelhante, ao abordar a influência da Estrada de Ferro Belém-Bragança (EFBB) sobre a capital paraense e a vila do Apeú no capítulo anterior, observa-se

¹⁶⁸ BASSO, Rafaela. **Entre tabuleiros, balcões e fogões: um estudo sobre a alimentação de rua na cidade de São Paulo (1765 – 1843)** – 1. Ed. – São Paulo: Alameda, 2022, p. 209.

¹⁶⁹ Idem, p. 210.

¹⁷⁰ Ibidem, p. 210.

¹⁷¹ Ibidem, p. 210.

¹⁷² GRAHAM, *op. cit.*, p. 215.

¹⁷³ MONTELEONE, Joana. **Sabores urbanos – Alimentação, Sociabilidade e Consumo: São Paulo, 1828 – 1910**. São Paulo: Alameda, 2015, p. 30.

¹⁷⁴ Idem, p. 30.

¹⁷⁵ MONTELEONE, *op. cit.*, p. 19 – 25.

como o transporte ferroviário foi crucial para transformar a zona bragantina, especialmente no escoamento de riquezas e no abastecimento da cidade de Belém. A EFBB também permitiu que produtos importados, provenientes do porto de Belém, alcançassem os interiores do estado, consolidando símbolos de status e modernidade no cotidiano regional. Além disso, a ferrovia facilitou a imigração em larga escala, trazendo novas culturas que moldaram os costumes locais. Assim, tanto em São Paulo quanto no Pará, a infraestrutura ferroviária foi um eixo de integração às dinâmicas globais, promovendo modernização e transformações culturais que reforçaram identidades urbanas alinhadas ao capitalismo e às aspirações burguesas.

Já Neli Teleginski em *Bodegas e bodegueiros de Irati-PA na primeira metade do século XX*, discute os armazéns, conhecidos como bodegas, e seus proprietários na cidade de Irati, no Paraná, durante o período mencionado. A pesquisa aborda esses estabelecimentos como centros de comércio essenciais para a sociedade local, especialmente no abastecimento de mercadorias, e investiga o papel dos bodegueiros na dinâmica sociocultural da região. Além disso, Teleginski aborda alguns pontos sobre a historiografia brasileira que vem ampliando e aprofundando os estudos a respeito do comércio interno e do abastecimento de alimentos e outros produtos¹⁷⁶. Além disso, a autora ainda afirma que as pesquisas têm avançado também no sentido de mostrar não somente a multiplicidade dos agentes mercantis, das mercadorias e estratégias envolvidas nas transações, mas também de subjetividades através da reconstrução de trajetórias individuais de comerciantes¹⁷⁷. Assim, ela contribui para uma visão mais complexa e humanizada do comércio e da vida cotidiana na cidade de Irati

Na Amazônia, mais especificamente em Belém-PA, a pesquisa da historiadora Sidiana Macêdo, *A Cozinha Mestiça: Uma História da Alimentação em Belém (fins do século XIX a meados do século XX)*, é um exemplo expressivo dessa abordagem. O estudo revela como os aspectos alimentares e sociais dos estabelecimentos comerciais dialogavam com as interações culturais entre trabalhadores pobres, hóspedes de hotéis e indivíduos que eventualmente ou diariamente circulavam, por exemplo, pelas ruas do comércio ou pelos lados do Ver-o-Peso¹⁷⁸.

¹⁷⁶ TELEGINSKI, Neli Maria. **Bodegas e bodegueiros de Irati-PR na primeira metade do século XX**. Curitiba, Orientador: Prof. Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos. Dissertação (Mestrado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, 2012. p. 16.

¹⁷⁷ Idem, p. 17.

¹⁷⁸ MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. **A cozinha mestiça: uma história da alimentação em Belém (fins do século XIX a meados do século XX)**. Orientadora: Franciane Gama Lacerda. Tese (Doutorado) – Universidade Federal do Pará, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Belém, Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia, 2016, p. 35.

Embora a autora mencione pouco sobre as tabernas, sua pesquisa concentra-se principalmente em “lugares de comer” em Belém, analisando como esses espaços se articulavam com a dinâmica da capital e os sujeitos que a frequentavam. Sua investigação confere relevância à narrativa histórica e material da Amazônia, destacando quais famílias trabalhavam com o comércio, o que era vendido em suas lojas, quem eram seus fornecedores e quais produtos eram vendidos ou consumidos no local. Esse enfoque reforça o papel das tabernas, mercearias e botequins, nessa construção historiográfica da cultura amazônica.

Macêdo ressalta uma característica interessante: a coexistência de moradia e atividade comercial no mesmo espaço¹⁷⁹, algo observado em diversos estabelecimentos da época. Essa prática, que integrava a vida doméstica e o comércio, permanece comum até hoje em lugares como padarias e pequenos pontos de venda de quitutes e salgados¹⁸⁰. Sob essa perspectiva, seu estudo revela uma riqueza para o entendimento dos hábitos alimentares e sociais na cidade de Belém-PA, mas também oferece subsídios para reflexões sobre a permanência e as transformações desses espaços na sociedade brasileira contemporânea. Um exemplo disso é a taberna Martins na vila de Apeú, que exemplifica a manutenção dessa dinâmica histórica.

Embora o recorte desta pesquisa esteja centrado em meados do século XX, é indispensável uma abordagem sucinta sobre estudos históricos que tratem dos espaços de socialização, devido à sua relevância para o tema. Gilberto Freyre, ao refletir sobre o Brasil de meados do século XIX, destacou que o país não era apenas regionalmente diverso, com vários "Brasis", mas também temporal, em que diferentes épocas coexistiam entre distintos grupos da população¹⁸¹. Essa heterogeneidade se reflete nas variadas tabernas, mercearias e armazéns de cada região do Brasil, que desempenham papel essencial na preservação das raízes culturais e alimentares.

Como aponta Carlos Alberto Dória em *Formação da Culinária Brasileira*, é por meio da comida e de seus lugares de consumo que se constroem narrativas identitárias,

¹⁷⁹ MACÊDO, *op. cit.*, p. 49.

¹⁸⁰ Tenho o hábito de caminhar pelas ruas de Castanhal-PA em busca da melhor coxinha da cidade. Essa prática tornou-se um costume para alguém que aprecia degustar diferentes tipos de salgados. Frequento tanto estabelecimentos sofisticados quanto aqueles localizados em bairros mais afastados do centro. E, na minha opinião, os melhores salgados estão nesses bairros mais simples, vendidos na entrada das casas, transformadas em pequenos pontos de venda. O que torna minha experiência além da pesquisa sobre alimentação com documentos, é uma vivência que transforma meu tempo de lazer em um momento de prazer. Afinal, uma das melhores coisas da vida é comer!

¹⁸¹ FREYRE, Gilberto. **Vida social no Brasil nos meados do século XIX**. – 4. Ed. revista – São Paulo: Global, 2009, p. 61.

evidenciando a singularidade de cada cultura e a riqueza de sua história alimentar¹⁸². Tais aspectos são visíveis nos estabelecimentos comerciais da capital paraense, que servem como parâmetro para imaginar a taberna dos Martins em meados do século XX. Além disso, pesquisas sobre espaços semelhantes em outras regiões do Brasil são fundamentais para a história da alimentação e para compreender esses lugares como espaços de memória e identidade cultural.

Este capítulo uniu contribuições da sociologia, antropologia e história para explorar a taberna em diferentes dimensões. Por meio dessas abordagens, foi possível compreender o espaço e a herança familiar por meio de entrevistas, além de analisar os objetos que conectam passado e presente. As narrativas e anúncios em jornais de época também foram fundamentais para construir uma interpretação afetiva desse lugar. No próximo capítulo, será evidenciado o cotidiano da taberna a partir da cachaça, destacando como essa bebida tão brasileira foi consumida e vivenciada nos balcões da vida cotidiana.

¹⁸² DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

CAPÍTULO 3: NO BALCÃO DA VIDA: A CACHAÇA E O COTIDIANO DA TABERNA

(...) Pode me faltar tudo na vida

Arroz, feijão e pão

Pode me faltar manteiga

E tudo mais não faz falta, não

Pode me faltar o amor

Disso eu até acho graça

Só não quero que me falte

A danada da cachaça (...)¹⁸³

A cachaça, celebrada nessa emblemática marchinha de Carnaval, ocupa um espaço simbólico na cultura brasileira. Durante o Carnaval, ela representa celebração, alegria e sociabilidade. Esse papel também se revela nos balcões das tabernas, como o da Taberna dos Martins, que ao longo das décadas se consolidaram como pontos de encontro e convivência comunitária. Mais do que meros locais de comércio, os balcões foram espaços de troca de histórias, risadas e momentos de descontração.

Este capítulo tem como objetivo investigar a cachaça, com destaque para a coleção de *tatuzinhos* da Taberna dos Martins, compreendendo a bebida como símbolo cultural e de memória. A análise explorará como a cachaça influenciava o cotidiano das tabernas, moldando práticas sociais e econômicas.

Originária dos engenhos coloniais, a cachaça consolidou-se como uma bebida popular e símbolo de resistência cultural, especialmente entre as classes mais pobres. As tabernas, como a Taberna dos Martins, desempenharam um papel essencial nesse cenário, atuando como locais de integração social e reforço dos laços comunitários. Nesse contexto, o balcão assume um valor simbólico, transformando o ato de consumir a cachaça em um rito que fortalece o senso de pertencimento.

A coleção de *tatuzinhos* presente na Taberna dos Martins exemplifica como objetos cotidianos podem se tornar testemunhos de práticas culturais que atravessam gerações. Eles não apenas simbolizam o consumo da cachaça, mas também a preservação de memórias e saberes tradicionais. Assim, ao investigar essa relação, este capítulo evidencia o papel da

¹⁸³ PINHEIRO, Mirabeau; DOS SANTOS, Lauro; DE CASTRO, Lúcio; LOBATO, Héber. **Cachaça. Interpretação de Os Irmãos Lopes**. 1953. Disponível em: <https://www.vagalume.com.br/marchinhas-de-carnaval/cachaca.html>. Acesso em: 16 de dezembro de 2024.

cachaça na construção de identidades locais e sua relevância na memória histórica e cultural das tabernas brasileiras.

Figura 35 - Coleção de bebidas alcoólicas da Taberna Martins.



Fonte: Luciana Sales (2024)

3.1 A CACHAÇA COMO PATRIMÔNIO CULTURAL: TRAJETÓRIA E SIMBOLOGIA

O conceito de patrimônio, em suas diversas manifestações, vai além do simples reconhecimento de bens materiais e imateriais, envolvendo uma relação simbólica e identitária com a história e a cultura de um povo. A patrimonialização busca preservar elementos que formam a memória coletiva. Como diria Halbwachs, “a memória coletiva se distingue da história”¹⁸⁴, destacando que “a corrente de pensamento contínuo, de uma continuidade que nada tem de artificial, já que retém do passado somente, aquilo que ainda está vivo ou capaz de viver na consciência do grupo que a mantém”¹⁸⁵. Essa memória coletiva valoriza o passado como um testemunho significativo para a construção do presente.

Dessa forma, a memória coletiva estreita os laços que unem os habitantes daquela cidade e acaba criando um sentimento de pertença¹⁸⁶. Este sentimento é muito importante,

¹⁸⁴ HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. 2ª ed. São Paulo: Centauro, 2013. p. 81.

¹⁸⁵ Idem, p. 81 – 82.

¹⁸⁶ COSTA, Dayseane Ferraz da; ARENZ, Karl Heinz (orgs.). **Patrimônio e história: os jesuítas na Amazônia**. Belém: Paka-Tatu, 2014, p.16.

pois ele faz as pessoas se sentirem em casa¹⁸⁷, fortalecendo as relações interpessoais, incentivando a preservação das tradições e contribuindo para a construção de uma identidade comunitária que resiste ao tempo e às mudanças sociais.

Sandra Pelegrini complementa essa ideia ao afirmar que “os bens culturais tomados como ‘legado vivo’ que recebemos do passado, vivemos no presente e transmitimos às gerações futuras, reúnem referenciais identitários, memórias e histórias (...)”¹⁸⁸, e que “as memórias e referências do passado fundamentam, por um lado, a coesão entre os indivíduos que compartilham afetos, sensibilidades, tradições e histórias”¹⁸⁹. Nesse contexto, a cachaça, como patrimônio cultural, transcende a simples bebida, representando um elemento essencial da memória coletiva brasileira. Ela não apenas reflete a história do país, mas também é uma expressão de identidade e prática social que perpassa gerações. Sua trajetória, desde sua origem nos engenhos durante o período colonial, exemplifica como um bem cultural pode se tornar um testemunho vivo das práticas sociais, conectando passado e presente na construção da memória coletiva da nação.

Com a instalação de engenhos ao longo da costa brasileira, especialmente em Pernambuco, Bahia e Rio de Janeiro, consolidou-se o chamado ciclo do açúcar, caracterizado pela exploração da monocultura canavieira¹⁹⁰. Nos engenhos, a cachaça surgiu como um subproduto essencial da fabricação de açúcar, resultado da fermentação e destilação do melaço e resíduos da cana. Inicialmente consumida pelos trabalhadores escravizados e classes populares, a bebida logo adquiriu importância econômica, sendo utilizada como moeda de troca e integrando a dinâmica comercial da colônia¹⁹¹.

Segundo Gilberto Freyre em *Interpretação do Brasil*, pode-se afirmar que os senhores de engenhos, junto de suas famílias e escravos, construíram grandes casas e senzalas, as suas igrejas, capelas e edifícios dos seus engenhos ou fábricas de açúcar¹⁹². Esses espaços marcaram a história colonial, assim como os hábitos e costumes alimentares, refletidos nas

¹⁸⁷ Idem, p. 16.

¹⁸⁸ PELEGRINI, Sandra C. A. **Patrimônio cultural: consciência e preservação**. São Paulo: Brasiliense, 2009, p. 23.

¹⁸⁹ Idem, p. 23- 24.

¹⁹⁰ SARQUIS, Giovanni Blanco (org.). **Engenhos no Pará**. Belém: Iphan, 2023, p. 9. Disponível em: <https://www.gov.br/iphane/pt-br>. Acessado em: 17 de dezembro de 2024.

¹⁹¹ Ver mais em: ALGRANTI, Leila Mezan; MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de (orgs.). **História & alimentação: Brasil séculos XVI-XXI**. Belém, PA: Paka-Tatu, 2020. In: SILVA, Valquíria Ferreira da. **Minas das cachaças: produção e consumo de aguardente no século XVIII**, p. 296.

¹⁹² FREYRE, Gilberto. **Interpretação do Brasil**. – 3. Ed. – São Paulo: Global, 2015, p. 71.

festas promovidas nos engenhos, que se tornaram grandes eventos sociais, reunindo numerosas famílias rurais¹⁹³.

Freyre descreve essas festas como momentos de fartura de alimentos, especialmente bolos de milho, e cita o Dia de São João como a maior celebração do ano entre os brasileiros da zona de açúcar. Outras festas de grande importância eram os casamentos, que eram celebrados com cerimônias religiosas seguidas de danças, comida, bebida e saudações¹⁹⁴. Essa análise revela não apenas a centralidade da cachaça na vida social e econômica dos engenhos, mas também como as festividades ligadas à produção açucareira reforçavam a organização e os valores da sociedade colonial. A cachaça, como elemento presente nas festas, não era apenas uma bebida alcoólica, mas parte de um rito coletivo, marcando as celebrações e a interação entre as classes.

Ao longo do tempo, a cachaça, dos engenhos às tabernas, tornou-se um símbolo de pertencimento, uma expressão de memória coletiva que conecta gerações. Piero Camporesi, em *Hedonismo e Exotismo*, contribui para essa reflexão ao mostrar que o consumo de bebidas alcoólicas transcende sua função material, adquirindo significados sociais e culturais. No Brasil, a cachaça desempenhou papel semelhante ao vinho na Europa, representando o hedonismo popular¹⁹⁵ e a integração comunitária. José Calasans, no capítulo “Ritual de Bebedores”, da obra *Antologia da Alimentação*, reforça que o ato de beber configura-se como um rito de celebração e pertencimento, “louva-se tudo e todos. O dono da *venda*, o fabricante da bebida, o ofertante, as pessoas presentes, as várias espécies de cachaça, a bebida pura, a misturada”¹⁹⁶, consolidando a cachaça como elemento central da vivência popular.

No Brasil amazônico, assim como no Nordeste, a cultura canavieira, embora em menor escala, também deixou sua marca histórica, com engenhos como Murutucu (Belém), Palheta (Muaná), Aproaga (rio Capim) e Cafezal (Barcarena)¹⁹⁷ atestando a grandiosidade dessa atividade. Em seu trabalho intitulado *História da Cachaça em Abaetetuba: o auge e o declínio dos engenhos*, Marília Pereira analisa a trajetória dos engenhos de cachaça na região, evidenciando seu período de apogeu e posterior decadência. A pesquisa destaca a importância

¹⁹³ FREYRE, *op. cit.*, p. 89.

¹⁹⁴ FREYRE, *op. cit.*, p. 89 – 90.

¹⁹⁵ CAMPORESI, Piero. **Hedonismo e exotismo**. São Paulo: Edunesp, 1995, p 12.

¹⁹⁶ CALASANS, José. **Ritual de Bebedores**. In: CASCUDO, Luís da Câmara (org.). *Antologia da Alimentação*. 1 ed. digital, São Paulo: Global, 2014, p. 249.

¹⁹⁷ SARQUIS, *op. cit.*, p. 10.

dos engenhos como um dos principais motores econômicos de Abaetetuba, mostrando como a produção e comercialização da cachaça moldaram a vida social e cultural da localidade.

As primeiras mudas de cana de açúcar em Abaetetuba começaram a surgir para o comércio por volta de 1850, neste período a cachaça era fabricada por pequenos engenhos ou barracões de maneira rudimentar. Nos engenhos da época, não era fabricado apenas a aguardente, pois os chamados engenhistas diversificavam a produção e a fabricação, como era o caso da produção de açúcar moreno – açúcar de cor escura – muito comercializado na freguesia local. A aguardente era obtida e fabricada nos alambiques feitos de barro – argila – que eram confeccionados pelos caboclos.¹⁹⁸

Esse contexto revela não apenas o processo de produção da cachaça, mas também a importância social dos engenhos como espaços de trabalho e fortalecimento comunitário. A diversificação da produção indica uma economia regional resiliente, que consolidou Abaetetuba como um polo econômico no Pará. Com o tempo, a decadência dos engenhos impactou profundamente a estrutura econômica e cultural da região. No entanto, a cachaça permaneceu como um elemento central da identidade local, assim como o acarajé para a Bahia, sendo essencial para compreender os hábitos e costumes da sociedade amazônica.

Essa perspectiva dialoga com os relatos de Henry Walter Bates, que, em suas viagens pela Amazônia no século XIX, descreveu a cachaça como parte da rotina e das interações sociais. Ele narra:

Pouco antes do jantar costumávamos tomar banho no rio e então, seguindo o costume universal, no Amazonas, onde parece aconselhável, por causa da alimentação fraca de peixe, cada qual tomava meia xícara de cachaça, o abre, como eles chamam, e fazíamos nossa refeição de pirarucu cozido, feijão e toucinho. Uma ou duas vezes por semana tínhamos galinha com arroz. Na ceia, depois do pôr do sol, tínhamos as vezes, peixe fresco, pescado por nossos homens à tarde¹⁹⁹.

A descrição de Henry Bates evidencia como a cachaça estava integrada ao cotidiano amazônico, sendo não apenas uma bebida, mas também um marcador cultural que atravessava classes sociais e reforçava os laços comunitários. Seus relatos mostram que a cachaça desempenhava um papel funcional na alimentação, auxiliando na digestão e na resistência física, especialmente diante das adversidades do ambiente amazônico.

Além disso, o naturalista inglês registra a presença da cachaça nos momentos de lazer e festividades da população ribeirinha, reforçando seu papel além do consumo alimentar. A

¹⁹⁸ PEREIRA, Marília da Silva. **História da cachaça em Abaetetuba: o auge e o declínio dos engenhos**. Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Faculdade de Ciências Sociais da Universidade Federal do Pará (UFPA). Orientador: Prof. Dr. Flávio Leonel Abreu da Silveira, 2014, p. 18.

¹⁹⁹ ACAYABA, Marlene Milan; ZERON, Carlos Alberto. (orgd.). **Equipamentos, usos e costumes da Casa Brasileira**. São Paulo: Museu da Casa Brasileira, 2000. In: BATES, Henry Walter. **O naturalista no rio Amazonas**, p. 299 – 300.

bebida estava presente nas relações de trabalho, nas celebrações e nos encontros cotidianos, funcionando como um elemento agregador da coletividade. Assim, a cachaça não se restringia ao comércio dos engenhos, mas consolidava-se como parte essencial das práticas culturais e sociais da Amazônia.

Dessa forma, a cachaça, associada tanto à economia dos engenhos quanto à vivência cotidiana dos amazônidas, emerge como um símbolo da identidade regional. Seja nos relatos de viajantes estrangeiros como Henry Bates, seja na produção dos engenhistas de Abaetetuba, ela se configura como um elo entre diferentes esferas da sociedade, articulando trabalho, alimentação e sociabilidade. Do mesmo modo, sua presença na história amazônica transcende o aspecto comercial, refletindo uma tradição enraizada nos modos de vida da região, que resiste ao tempo e às transformações econômicas.

No século XX, a cachaça se consolidou como um símbolo de resistência, especialmente durante períodos de repressão e censura. Ela foi a bebida dos trabalhadores, boêmios e marginalizados, que, ao consumi-la, encontravam um espaço de convivência e celebração de suas próprias culturas e tradições. No artigo *Os Amigos da Branquinha: Entre a Repressão e a Resistência*, Amílcar de Souza Martins explora a dualidade da cachaça. Por um lado, o consumo da bebida foi reprimido e estigmatizado, mas, por outro, ela se tornou um ícone de resistência para as camadas populares, desafiando as imposições sociais e culturais. Martins argumenta que a cachaça não é apenas uma bebida alcoólica, mas um símbolo de identidade e afirmação cultural. Ao ser adotada pelas classes mais baixas, a cachaça transformou-se em um ponto de encontro e coesão social, contestando as normas e resistindo às tentativas de exclusão.

Foi comum uma série de violências utilizadas pelo governo de Magalhães Barata contra os bebedores de Belém, no período situado entre 1930 e 1935. Os “amigos da branquinha”, na realidade compuseram o quadro dos atores principais perseguidos pela polícia baratista. Alguns destes chegaram a se transformar em personagens folclóricas, que ganharam notabilidade nas páginas policiais da Folha do Norte por serem apreciadores da cachaça, bebida proibida de ser consumida e comercializada pela instrução 116, como mencionamos anteriormente.²⁰⁰

Martins utiliza essa passagem para ilustrar a relação entre poder, moralidade e resistência. Ao descrever os “amigos da branquinha” como personagens que se destacaram na cultura popular, ele expõe como a criminalização da cachaça não se limitava à repressão da bebida, mas também envolvia uma tentativa de controle social e cultural. Essa abordagem

²⁰⁰ MARTINS, Amílcar de Souza. **Os amigos da branquinha: entre a repressão e a resistência**. Nova Revista Amazônica | n. 4 | Jul./Dez., PPG Linguagens e Saberes da Amazônia, Bragança, Pará, 2014, p. 36.

crítica de Martins revela como a repressão à cachaça se torna um reflexo das tensões de poder e resistência popular da época.

A cachaça também ocupa um lugar significativo na literatura brasileira, sendo retratada em clássicos como *O Cortiço*, de Aluísio Azevedo, *Menino de Engenho*, de José Lins do Rego, e *Quincas Berro D'Água*, de Jorge Amado. Essas obras exploram como a bebida se entrelaça às dinâmicas sociais e econômicas, contextualizando seu impacto na vida cotidiana. Até mesmo na literatura contemporânea, como *O Vendedor de Sonhos*, de Augusto Cury, e na literatura de cordel, com títulos como *O Beabá da Cachaça* e *Discussão de um Crente com um Cachaceiro*, a cachaça aparece como elemento simbólico, mesclando humor, crítica social e tradição.

A cachaça, enquanto patrimônio cultural imaterial, carrega consigo significados profundos que ultrapassam a simples produção e consumo da bebida. Ela é um elo entre diferentes culturas e uma manifestação do processo de miscigenação que caracteriza a formação do Brasil. Como ressaltado por Luís da Câmara Cascudo, a cachaça é fruto da fusão cultural entre indígenas, africanos e portugueses. Ele aponta que “os indígenas e africanos no século XVI usavam bebidas fermentadas”²⁰¹, enquanto “o português, bem antes, já conhecia as obtidas pela destilação”²⁰². Essa combinação resultou em uma bebida que, a partir do século XIX, consolidou-se como um produto essencial da cultura e economia brasileira, sendo amplamente valorizada nos sertões com a produção em engenhocas e pequenos canaviais²⁰³.

Em *Prelúdio da Cachaça*, Câmara Cascudo aborda a cachaça como um produto intrinsecamente ligado à colonização do Brasil, especialmente à economia açucareira e à vida nos engenhos. Ele destaca o papel dos escravizados na produção da bebida, mencionando que a cachaça foi “(...) catastrófica para negros africanos (...)”²⁰⁴, refletindo as complexas relações de exploração e resistência. Inicialmente associada às classes populares, a cachaça se consolidou como um símbolo cultural brasileiro, transcendendo barreiras sociais e regionais. O autor também explora a confusão terminológica em torno dos nomes *aguardente* e *cachaça*²⁰⁵, que acabaram sendo usados como sinônimos ao longo do tempo, independentemente da origem da bebida. Essa multiplicidade de denominações — *cana*, *caninha*, *aguardente*, *cachaça* — reflete as diferentes formas de produção, seja a partir do

²⁰¹ CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. – 4. Ed. – São Paulo: Global, 2011, p. 769.

²⁰² CASCUDO, *op. cit.*, p. 775.

²⁰³ *Idem*, p. 777.

²⁰⁴ CASCUDO, *op. cit.*, p. 43.

²⁰⁵ CASCUDO, Luís da Câmara. **Prelúdio da cachaça**. São Paulo: Global Editora, 2006, p. 18.

caldo da cana-de-açúcar ou do melado²⁰⁶, mas todas elas se entrelaçam na memória e no imaginário cultural brasileiro.

Ao afirmar que “(...) o brasileiro é devoto da cachaça, mas não é cachaceiro”²⁰⁷, Cascudo destaca a relação simbólica e cultural do brasileiro com a bebida, que vai além do consumo. A cachaça está presente em celebrações, rituais religiosos, como os cultos afro-brasileiros, e momentos de confraternização, reforçando seu caráter identitário. Ele refuta, assim, estereótipos depreciativos que associam a cachaça à embriaguez descontrolada e exalta sua importância como símbolo nacional, contrapondo-a às bebidas importadas, como o vinho e o uísque, muitas vezes vistas como mais sofisticadas. Assim, a cachaça emerge como uma metáfora do Brasil: um país de contrastes, onde a alegria e a celebração convivem com as marcas profundas de desigualdade e opressão.

Associados a este contexto, no Museu do Homem do Nordeste (MUHNE)²⁰⁸ existem exposições sobre a cultura nordestina, com ênfase nas influências históricas e sociais que moldaram a região, incluindo a presença e o impacto da cachaça. O museu traz à tona aspectos da produção e consumo de cachaça, abordando seu papel na formação das tradições culturais, sociais e econômicas do Nordeste. As exposições também refletem a importância dos engenhos, do trabalho escravo e das comunidades que, ao longo do tempo, transformaram a cachaça de um simples produto de consumo em um ícone da identidade nordestina e brasileira. Ao apresentar essa história, o museu contribui para a compreensão das dinâmicas culturais e das tensões sociais que envolveram a produção da cachaça, além de preservar o legado cultural e simbólico da bebida para as futuras gerações.

Tive o privilégio de visitar o museu e me conectar com a história da economia açucareira do litoral brasileiro, além de explorar as diversas bebidas expostas no local. Compreender como a cachaça se entrelaça com a formação da identidade nordestina e brasileira aprofundou meu entendimento sobre o patrimônio cultural. Uma das obras que mais me chamou a atenção, de forma contemporânea, foi o *ABC da Cana*, destacada abaixo.

²⁰⁶ Idem, p. 18.

²⁰⁷ CASCUDO, *op. cit.*, p. 35.

²⁰⁸ O **Muhne** criado em 1979, está localizado no bairro de Casa Forte, Recife. Além disso, ele nasceu da junção de três extintos museus: Museu de Antropologia, Museu de Arte Popular e Museu do Açúcar. Para saber mais informações acerca do museu e suas coleções, ver mais em: <https://www.gov.br/fundaj/pt-br/composicao/dimeca-1/museu-do-homem-do-nordeste-1/museu-do-homem-do-nordeste-1>.

Museu do Homem do Nordeste 360°, ver mais em: https://www.youtube.com/watch?v=5ECQjhxjMfc&t=8s&ab_channel=muHNE

Figura 36 - ABC da Cana. A autoria de Jonathas de Andrade.



Fonte: Luciana Sales (2022)

O “ABC da Cana” (figura 36) é uma obra do artista Jonathas de Andrade²⁰⁹, criada em 2014. Composta por 26 painéis que associam cada letra do alfabeto a palavras relacionadas à cultura e história da cana-de-açúcar, do açúcar e da cachaça no Brasil. A obra reflete sobre o impacto histórico da indústria canavieira, a relação com o trabalho escravizado e o legado cultural da cana, utilizando uma “linguagem visual” e crítica sobre o Brasil colonial e contemporâneo. Sua presença no museu, ao lado de outras exposições sobre a cachaça, reforça a complexidade histórica da bebida, convidando os visitantes a refletirem sobre a continuidade do legado e suas implicações sociais e culturais.

Essa patrimonialização também é visível também no reconhecimento da cachaça como símbolo nacional, como exemplificado pela popularidade da caipirinha. Um drink emblemático que carrega o sabor e a identidade brasileira, tornando-se um símbolo comercial e cultural reconhecido mundialmente. Carlos Dória reforça essa perspectiva ao argumentar que a “legitimidade se refere a algo singularmente brasileiro, a exemplo do tucupi (...)”²¹⁰, enquanto que “legibilidade diz respeito àquilo que, nativo ou exótico aclimatado, é reconhecido claramente como brasileiro, a exemplo do arroz com feijão, que todo mundo conhece”²¹¹. Nesse sentido, a cachaça, especialmente em sua representação mais icônica na caipirinha, exemplifica a legitimidade e a legibilidade mencionadas por Dória, reafirmando

²⁰⁹ Sobre o trabalho do artista, ver mais em: <https://www.gov.br/fundaj/pt-br/composicao/dimeca-1/museu-do-homem-do-nordeste-1/lista-dos-objetos/13-abc-da-cana>

²¹⁰ DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da Culinária Brasileira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014, p. 192.

²¹¹ Idem, p. 192.

seu papel como patrimônio cultural autêntico e expressão genuína da tradição brasileira. Quem nunca guardou uma cachaça no armário para um dia mais quente, com a expectativa de preparar uma caipirinha refrescante, ou para aqueles momentos de mal-estar, quando uma dose de cachaça parece ajudar a aliviar a garganta inflamada? Esses cenários cotidianos com a cachaça foram construídos e enraizados nos hábitos e costumes, consolidando-se como uma parte integral do ato de beber.

Figura 37 - Cachaças de diversas marcas expostas no Museu do Homem do Nordeste (MUHNE). A imagem destaca a diversidade e o simbolismo da cachaça como patrimônio cultural brasileiro, com rótulos e garrafas que representam diferentes tradições e estilos de produção da bebida.



Fonte: Luciana Sales (2022)

Além de seu valor simbólico, a cachaça tem se destacado na gastronomia, sendo incorporada por *chefs* em pratos sofisticados e como base para inovações culinárias²¹². Seu uso na cozinha e no preparo de bebidas, como a caipirinha, contribui para o seu fortalecimento como um patrimônio cultural imaterial. Estudos acadêmicos e pesquisas no campo da engenharia de alimentos têm evidenciado suas propriedades únicas, consolidando seu status de bebida tradicional e valorizada. “A cachaça é definida como a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38% a 48% em volume (...)”²¹³. Sua produção envolve a destilação do mostro fermentado de cana-de-açúcar, resultando em características sensoriais peculiares. Enquanto o “etanol constitui a

²¹² Ver mais em: PERULLO, Nicola. **O gosto como experiência: ensaio sobre filosofia e estética do alimento**. São Paulo: SESI-SP editora, 2013, p. 80.

²¹³ JERÔNIMO, Elisângela Marques; ALMEIDA SILVA, Marcelo de. **Cachaça: Uma bebida brasileira**. Pesquisa & Tecnologia, vol. 2, n.2, Jul-Dez 2005, p. 1.

quase totalidade dos componentes orgânicos voláteis, os compostos secundários, também presentes, são os principais responsáveis pelo sabor único da bebida”²¹⁴.

Essas características também refletem a integração da cachaça nos hábitos cotidianos, como entre os caipiras do sudeste brasileiro, que repetiam tradições alimentares herdadas de seus antepassados. Durante as refeições, “enquanto bebiam água, também consumiam cachaça ao meio-dia, junto a refrescos de marmelo, limonadas, café e jacuba — uma mistura de água, açúcar mascavo e farinha de milho”²¹⁵. Essas práticas evidenciam a presença da cachaça no cotidiano desses indivíduos.

O *Anuário da Cachaça*, é mais um exemplo de como a bebida é reconhecida e preservada como patrimônio cultural. Publicado pela Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SDA/MAPA)²¹⁶, ele reúne dados sobre a produção e comercialização da cachaça, além de destacar as inovações na fabricação da bebida. Este anuário é uma ferramenta crucial para a promoção e valorização da cachaça enquanto patrimônio cultural imaterial, alinhando-se com o Decreto 3.551/2000, que garante o registro de bens culturais que constituem a identidade do Brasil²¹⁷.

A memória e a tradição associadas à cachaça são forças vivas que continuam a influenciar a cultura brasileira, mantendo sua presença na sociedade contemporânea. Seus significados sociais, históricos e simbólicos refletem práticas e valores que atravessam gerações, posicionando-a como um patrimônio cultural. Contudo, a relevância da cachaça só pode ser plenamente compreendida ao considerarmos os espaços em que é consumida e celebrada, especialmente as tabernas.

Esses locais, marcados pelas conversas, os brindes compartilhados e a atmosfera única do encontro, tornam-se cenários onde o cotidiano ganha novas dimensões. Ao adentrar o universo da taberna, explora-se não apenas as dinâmicas sociais envolvendo a cachaça, mas também se resgatam memórias que fortalecem e enriquecem o ambiente, como a coleção de tatuzinhos exposta na taberna Martins.

²¹⁴ Idem, p. 1.

²¹⁵ DEL PRIORE, Mary. **História da gente brasileira**. Volume 3: República-Memória (1889 – 1950). Rio de Janeiro: Le Ya, 2017, p. 317.

²¹⁶ **Brasil**. Ministério da Agricultura e Pecuária. **Anuário da Cachaça 2024: ano de referência 2023**. Secretaria de Defesa Agropecuária. – Brasília: MAPA/SDA, 2024.

²¹⁷ ALVES, Flávia Lima e (org.). **Patrimônio Imaterial: Disposições Constitucionais. Normas correlatas. Bens imateriais registrados**. Brasília: Senado Federal, Subsecretaria de Edições Técnicas, 2012, p. 25.

3.2 O COTIDIANO NA TABERNA: ENTRE O BALCÃO E A SOCIABILIDADE

Norbert Elias associa espaços como as tabernas a ambientes “anti-civilizatórios”²¹⁸, refletindo os preconceitos e discriminações do século XX. Para ele, “(...) algumas formas de comportamento são proibidas não porque sejam anti-higiênicas, mas porque são feias à vista e geram associações desagradáveis”²¹⁹. Essa crítica revela como as tabernas eram estigmatizadas pelas elites como locais marginais, embora, na prática, desempenhassem funções mais complexas, tornando-se centros de sociabilidade popular.

Em *Memória Afetiva do Botequim Carioca*, Paulo Thiago de Mello conduz o leitor a uma viagem nostálgica pelo universo dos botequins do Rio de Janeiro, não se limitando a descrever o ambiente físico, nos gestos cotidianos, nos diálogos e na simplicidade dos encontros que acontecem entre o balcão, as mesas e os frequentadores. Assim, os botequins são apresentados como lugares onde a sociabilidade emerge de forma espontânea, envolvendo trabalhadores, boêmios e artistas, unidos pela bebida.

(...) o conceito de “botequim” utilizado aqui abrange bares com características distintas, variando de casas de pasto do fim do século XIX a uisquerias dos anos 1970, passando por cafés, biroscas, boticas, armazéns, tabernas e adegas, entre outros. O que esses estabelecimentos têm em comum é o fato de servirem bebida alcoólica, terem uma ambiência predominantemente masculina e abrigarem um tipo de sociabilidade aparentemente informal e descontraída, configurando uma etiqueta distinta daquela exigida em ambientes mais formais, como restaurantes e boates.²²⁰

Nesse caso, o autor explora a história e a evolução dos botequins, desde seus primórdios até se tornarem verdadeiros símbolos da cultura carioca. Portanto, o botequim, neste caso, transcende sua função de mero estabelecimento comercial, tornando-se para os cariocas, um espaço de pertencimento cultural e afetivo. Por exemplo, “(...) no Luna Bar essa arte ganhou status de requinte, (...) cujos critérios de pertencimento, absolutamente subjetivos, eram menos as típicas socialites do bairro e mais os intelectuais, os escritores, os compositores, os jornalistas e os boêmios.”²²¹ Esse olhar sobre o cotidiano dos botequins cariocas dialoga diretamente com a análise da taberna na vila do Apeú (PA), evidenciando essas trocas culturais.

²¹⁸ NORBERT, Elias. **A civilização dos costumes**. Traduzido por Luis Felipe Pondé. 6. Ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994, p. 142.

²¹⁹ NORBERT, *op. cit.*, p. 142.

²²⁰ MELLO, Paulo Thiago de. **Memória afetiva do botequim carioca**. – 1. Ed. – Rio de Janeiro: José Olympio, 2016, p. 43.

²²¹ *Idem*, p. 367.

Após analisar as perspectivas teóricas sobre as tabernas e a cachaça, retomarei alguns trechos das entrevistas e fotografias realizadas no estabelecimento e na casa superior dos Martins. Essa retomada visa destacar as características atribuídas pela sociabilidade em torno da bebida, especialmente a cachaça, e, posteriormente, a coleção de tatuzinhos do falecido Zé Martins. Nesse contexto, tanto as narrativas quanto as fotografias etnográficas foram essenciais para fundamentar um olhar mais profundo sobre esse espaço de pertencimento coletivo e tradição local.

Durante a entrevista com João Martins, questionei o motivo pelo qual os tatuzinhos não são vendidos e o meu interesse pela preservação desses objetos, considerando sua conexão com a história da família na vila do Apeú (PA). Até porque o espaço da taberna, com sua estante alta coberta de tatuzinhos de diferentes épocas e rótulos, atrai imediatamente o olhar dos visitantes, despertando curiosidade sobre os detalhes daquele acervo pessoal. João me revela que há um vínculo emocional e histórico com as garrafas, especialmente as mais antigas, com mais de 70 anos, como as garrafas “motilla e canelinha”²²². Ele enfatiza que essas garrafas remontam ao tempo da fundação do comércio²²³, simbolizando não apenas o legado da família, mas também a história de seu estabelecimento e o vínculo com o passado.

A preservação das bebidas, mesmo diante da possibilidade de venda, destaca o valor desses objetos como símbolos de memória, especialmente dos bisavós. Não é à toa que a menção ao tempo de fundação do comércio e ao fato de as garrafas estarem guardadas “no canto” (figura 35) reforça seu caráter de relíquias familiares e a intenção de manter vivos os valores transmitidos por Zé Martins. Além disso, o fato de apenas duas bebidas de mais de 70 anos serem mantidos na coleção indica uma escolha em preservar o que é considerado mais significativo para a memória da família. Não sabemos, porém, se ao longo das gerações entre os bisavós e avós de João e Cosme, mais garrafas antigas foram preservadas, ou se essas foram as únicas escolhidas pela geração atual.

Na geração de João e Cosme, é evidente o apego a esses itens e a decisão de não os vender. No entanto, percebo, ao ouvir João, uma dúvida sobre o que a futura geração, especialmente seus sobrinhos, fará com a taberna e a coleção de tatuzinhos. Esse questionamento ressalta a continuidade ou transformação dos valores e tradições familiares para as próximas gerações.

²²² MARTINS, João. **Entrevista concedida a Luciana Sales.** Vila do Apeú, 27 de outubro de 2024.

²²³ MARTINS, João. **Entrevista concedida a Luciana Sales.** Vila do Apeú, 27 de outubro de 2024.

Luciana: Assim, hoje em dia, quem toma a frente da taberna? Do Solar?

João: Hoje em dia é o meu irmão. Quando ele não está com a esposa, são os filhos dele. Ou seja, continua sendo negócio de família.

Luciana: Da última vez que vim aqui, dona Consuelo (esposa de Zezinho), estava comentando sobre a reação dos visitantes e suas ofertas para beber os tatuzinhos..

João: Já tentaram comprar. Colocaram dinheiro. Teve até um rapaz fazendo graça com Zezinho, com uma S10 com documento assinado porque eles disseram que ele não vendia, não tinha preço o tatuzinho. Mas ele disse “Não, desculpa, mas aqui é pedido, promessa feito por meu pai e aqui não tem preço mesmo”. Aqui tem dois, dois tatuzinhos que não tem preço. Esses tatus antigos ficavam em pé, se não tivesse em pé o outro, estivesse andando, normal. Que é o mais novo, esse mais novo que já tem garrafa de mais de 30 anos, que é a que não vendem também. Estão na prateleira. Essa garrafa antiga, ele comprava e antes dele falecer ele pediu pro meu irmão não vender mais esse tatuzinho. Aí ficou.

Luciana: E assim segue, né?

João: Segue. Vai seguindo. Mas eu não sei o que os dois (filhos do Zezinho), quando meu irmão for dessa para uma melhor vão fazer. Mas ele com ele...²²⁴

A fala de João me despertou interesse em aspectos sobre tradição e a continuidade da taberna na vila do Apeú (PA), especialmente em relação à preservação da coleção de tatuzinhos. João compartilha com cuidado a promessa feita por seu pai, Zé Martins, sobre os tatuzinhos, que se tornaram objetos valiosos e simbólicos para a família, especialmente para o seu irmão mais velho, Cosme, transcendendo sua simples função como garrafas de cachaça. A relutância em vender os tatuzinhos, mesmo diante de ofertas financeiras, reflete a importância desses objetos como legados vivos.

Na obra *Antropologia dos objetos: coleções, museus e patrimônios*, José Gonçalves aborda a ideia de que os objetos materiais são portadores de significados que vão além de sua função prática. Ele argumenta que esses objetos circulam constantemente na vida social e, ao longo de sua trajetória, passam por transformações e reclassificações nos mais diversos contextos sociais e simbólicos²²⁵. Ou seja, é importante observar que os objetos têm a capacidade de representar e preservar memórias, valores culturais e afetividades.

Essa visão reforça a ideia de que os tatuzinhos não são apenas garrafas de cachaça, mas sim elementos que circulam entre diferentes contextos simbólicos e sociais, carregando significados que vão além da simples materialidade, e se mantendo como símbolos da tradição e memória familiar. Algo percebido na postura de João sobre o significado dessas bebidas.

²²⁴ MARTINS, João. **Entrevista concedida a Luciana Sales**. Vila do Apeú, 27 de outubro de 2024.

²²⁵ GONÇALVES, José Reginaldo Santos. **Antropologia dos objetos: coleções, museus e patrimônios**. Rio de Janeiro, 2007, p. 15.

Além disso, a entrevista também aponta para as complexas relações familiares e as inseguranças sobre o futuro da taberna. Quando João menciona que não sabe como seus sobrinhos (filhos de Zezinho) agirão quando o irmão dele falecer, fica clara a preocupação com a preservação da tradição e do legado da família. Isso sugere que, embora a taberna seja uma continuidade do trabalho de Zé Martins, o futuro da prática e da sociabilidade que ela representa ainda está indefinido.

Figura 38 - Coleção de tatuzinhos. A seta vermelha destaca as duas garrafas que possuem os únicos tatus em pé, sendo, portanto, os mais raros de se encontrar.



Fonte: Luciana Sales (2024)

Vale destacar a cachaça tatuzinho e seu contexto histórico brasileiro para este tópico. A história da cachaça remonta à década de 1950, quando foi criada pela empresa Tatuzinho, localizadas em Piracicaba, São Paulo²²⁶. O nome “Tatuzinho” faz referência ao pequeno tatu representado no rótulo, que acabou se tornando um dos ícones da marca e um símbolo associado à tradição da cachaça brasileira. Como pode ser visto na figura abaixo.

²²⁶ JÚNIOR, Edson Rontani. **Jornal de Piracicaba em outubro de 2006**. Ver mais no blog do jornalista: <https://fotoahistoria.blogspot.com/search?q=tatuzinho>

Figura 39 - Rótulo da caninha tatuzinho



Fonte: <https://fotoeahistoria.blogspot.com/search?q=tatuzinho>. Acesso em: 20 de dezembro de 2024

Uma característica especial da cachaça Tatuzinho era a diversidade de seus rótulos, que variavam ao longo dos anos e se tornaram objeto de interesse para colecionadores. Algumas edições traziam o tatu em diferentes posições, como “em pé” (figura 38), o que hoje é considerado raro e valioso entre aficionados e colecionadores.

Inicialmente, a cachaça Tatuzinho foi produzida com o objetivo de atender a um público popular, sendo amplamente comercializada em garrafas de vidro e destacando-se pelo sabor marcante e acessível. Seu sucesso foi rápido, consolidando a marca no mercado nacional e fazendo com que a cachaça se tornasse sinônimo de celebrações e encontros informais. “Um fator interessante a se ponderar é que a Caninha Tatuzinho, produzida em Piracicaba entre os anos 40 e a década de 70, cultiva ainda uma extensa lembrança na mente do consumidor, principalmente pela maciça divulgação feita nos anos 60”²²⁷.

Além disso, a marca Tatuzinho está associada a uma era de maior consumo da cachaça no Brasil, quando essa bebida ainda enfrentava preconceitos em comparação com outras bebidas alcoólicas. A Tatuzinho contribuiu para popularizar a cachaça como parte da identidade cultural brasileira, especialmente nas rodas de samba, festas e tabernas espalhadas pelo país.

²²⁷ JÚNIOR, Edson Rontani. **Jornal de Piracicaba em outubro de 2006**. Ver mais no blog do jornalista: <https://fotoeahistoria.blogspot.com/search?q=tatuzinho>

Figura 40 - Propagandas da Caninha TatuZinho



Fontes: Revista Mirante, nº40. Piracicaba, junho de 1960.

Com o passar do tempo, a produção da cachaça TatuZinho foi modernizada, mas seu simbolismo histórico e impacto cultural permanecem vivos. José Newton e Maria Borrego descreveriam que “os objetos úteis, os quais são criados em proveito das pessoas e por elas”²²⁸, são próprios do seu tempo, de suas marcas. Ou seja, “os artefatos são parte da cultura e integram-se à vivência humana de forma inseparável”²²⁹. No caso da caninha tatuZinho, ela é lembrada não apenas como uma bebida, mas também como um objeto de memória e tradição, especialmente entre aqueles que preservam a prática de colecionar suas garrafas, como observado na taberna dos Martins.

Além da coleção de tatuZinhos exposta na taberna, a relação da família Martins com as bebidas alcoólicas também se manifesta em sua vida privada. A presença de garrafas nos armários da casa (figura 41) revela um cotidiano marcado pelo consumo e pela preservação simbólica de cachaças e outras bebidas. Na imagem, é possível identificar garrafas recebidas

²²⁸ MENESES, José Newton Coelho; BORREGO, Maria Aparecida de Menezes. **Introdução - O testemunho das coisas úteis e duráveis**. Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material, São Paulo, v. 26, p. 2, 2018. Disponível em: <https://revistas.usp.br/anaismp/article/view/144628>. Acesso em: 20 dez. 2024.

²²⁹ Idem, p. 2.

de amigos e parentes, armazenadas cuidadosamente nas estantes, como apontado nas entrevistas realizadas.

Embora não se encontrem garrafas vazias, o registro evidencia que a família recebia mais bebidas do que consumia, dando continuidade à prática de secagem dos recipientes. Os rótulos e embalagens características de cada garrafa destacam a diversidade de cachaças, refletindo não apenas o consumo, mas também o valor simbólico e social que essas bebidas adquiriram nas dinâmicas familiares e na preservação da memória coletiva.

Figura 41 - Bebidas guardadas na casa dos Martins.



Fontes: Luciana Sales (2024)

Isso me fez lembrar de uma notícia de *O Liberal*, com o título “Furtou 108 garrafas”. De acordo com a polícia que capturou o cidadão paraense Mariano de Vasconcelos, ele se aproveitou de um descuido do proprietário do botequim e carregou 108 garrafas²³⁰. Logo após o ocorrido, ele foi localizado pela polícia e as garrafas foram recuperadas. Isso me leva a crer sobre os possíveis motivos do furto: poderia ter sido um ato motivado por abstinência ou uma tentativa de revenda, considerando o valor que essas bebidas, possivelmente importadas e de marcas renomadas, teriam no mercado. A quantidade substancial de garrafas sugere que elas tinham um propósito comercial significativo no estabelecimento.

Esse episódio remete a uma maior reflexão sobre os comportamentos criminais e a relação com o consumo de bebidas alcoólicas. Em 1934, o Instituto Médico Legal registrou 1.546 ocorrências criminais, entre elas crimes como desordem 410 e embriaguez 245 casos, que envolvem comportamentos ligados ao consumo excessivo de álcool e à violação da ordem pública. A conexão entre o furto de bebidas e os crimes registrados evidencia como a bebida alcoólica, especialmente em contextos de descontrole, pode estar diretamente relacionada a práticas criminosas, afetando tanto a integridade física quanto a moral da sociedade.

Mas falando em questão de integridade física. A taberna, com sua venda de bebidas alcoólicas, exerce uma atração até sobre pessoas de boa índole, principalmente quando o indivíduo integra a comunidade do Apeú. Assim se fez a entrevista com Luiz Gonzaga Santiago Miranda, nascido na Vila do Apeú, e hoje com 68 anos.

Ele contou histórias e piadas sobre sua experiência no balcão da taberna Martins, refletindo sobre a sociabilidade do local. Algo que ele sempre relembra com humor é uma situação que viveu na taberna:

“Um dia, senti uma dor forte na costela, bem abaixo do braço. A dor não passava, então contei a um amigo da taberna, que também me disse que estava sentindo dor no mesmo lugar. Foi então que percebi que a dor que ambos estávamos sentindo era consequência da posição em que ficávamos encostados no balcão da taberna.”²³¹

Esse episódio também serve como uma metáfora para a interação social no local. A dor compartilhada pode simbolizar como, muitas vezes, os frequentadores da taberna compartilham não apenas experiências físicas (como a posição no balcão), mas também aspectos de suas vidas, de maneira quase inconsciente. A taberna se configura, assim, como um espaço onde as relações interpessoais são construídas e mantidas com leveza, trocas e,

²³⁰ O LIBERAL, 13 de agosto de 1947, p. 1

²³¹ MIRANDA, LUIZ. **Entrevista concedida a Luciana Sales**. Vila do Apeú, 14 de dezembro de 2024.

muitas vezes, risos, mesmo diante de um desconforto físico, tudo isso ao lado da bebida, que serve como facilitadora das interações e do fortalecimento dos laços sociais entre os frequentadores.

Luciana: Existe outro ponto comercial além dos Martins que estejam mais tempo aqui?

Luiz: Aqui, no Apeú, não. Porque nós temos um ponto que poderia ser um ponto de cultura, seria aqui o ABC. Conhece o ABC aqui na frente?

Luciana: Eu conheço. Eu só nunca entrei.

Luiz: Eles fizeram ali na frente um bar. Isso aqui era uma escadaria.

Luciana: Uma escadaria?

Luiz: Uma escadaria grande aqui. Era o clube em si, a sede do Carnaval. Era tudo feito aí dentro. E lá para trás tem o campo. Mas com passagem do tempo eu acho que nós tivemos dificuldade com a direção, com a diretoria, né? Não tinha sócio, nunca contribuía. E o que que aconteceu? Aí uma pessoa tomou conta do clube e achou que teria que ter uma renda. Porque festa, a coisa mais difícil é que as festas eram poucas naquela época. No máximo quatro, cinco festas no ano. Hoje em dia tem festa toda sexta, sabe, tudo quanto é alugado, né? E aqui não escapou, não. Começaram a fazer muita festa e para entrar, para ter renda, montaram esse vazio.

Luciana: Mas aqui começa numa quinta. Já percebi, aqui começa numa quinta já. O pessoal se anima. Quando chega numa sexta...

Luiz: É ponto cultural.

Luciana: Exatamente, porque olha, tem o Mercadinho Dois Irmãos, né? Que eu não sei se esse daqui é...

Luiz: Não, isso é novo. Tem um compadre meu.

Luciana: Pois é, e me falaram do Rafael ali também.

Luiz: Rafael já é mais antigo. Pois é. Onde tem esse prédio alto aí, cabana, tem do lado da cabana, aqueles dois andares ali, era ali que era o bar do Rafael, que era a Casa Santana. A Casa Santana é muito antiga, que sempre foi do Rafael. Depois que ele saiu daí, ele foi montar para lá, né? Então era José Martins, aí a Casa Santana, que era só um prédio baixo, que aí depois o irmão dele já construiu pra cima. O comércio aqui sempre foi, né? Nesse nível, sabe?

Luciana: Pois é. Mas de abastecimento mesmo, questão cultural sempre foi dos Martins ali?

Luiz: Não era um ponto cultural. O que que acontecia? O que que aconteceu? Aí, querido, aqui o Carnaval eu organizava, eu e uns colegas, né? Nós fundamos aqui o bloco Égua de Nós, que ainda tem até hoje. E esse bloco Égua de Nós, porque não tinha Carnaval em Castanhal. E eu sempre gostei de Carnaval. Nunca participava de Carnaval em Belém. Eu contava ali Largo da Pólvora, sabe onde é o Largo da Pólvora? É a Praça da República hoje. Eu frequentava lá e quando eu morava lá, nós tínhamos uma turma que até hoje a gente se encontra e nós fazíamos o bloco de salão para dançar nas sedes. Então nós éramos convidados para animar, começar animando a gente para fazer o abadá, sabe? E aí eu fazia a música do bloco.

Quando eu vim para cá, eu digo, eu vou trazer esse Carnaval para cá, né? Aí eu comecei a juntar o pessoal, o bloco de papicada, né? E naquela época era 70 e alguma coisa, 76, 74, mandamos o ego de nós e o ponto de encontro era ali. Então se tornou ali um ponto de encontro. Lá na esquina tinha até outro, sabe aquele prédio alto lá atrás? (...) Aí começamos a desfilar. Começamos a desfilar aqui pela rua, o bloco através de nós. O bloco foi crescendo, crescendo, crescendo. E eu fazia

os sambas do bloco, só do ano eu faço. E a gente desfilando por aqui, aparecendo outros blocos. Hoje nós temos 3 ou 4.

Luciana: Na pandemia, vocês tiveram esse impacto?

Luiz: Sim, teve, né? Mas sabe como é que é? Dizem que quem toma álcool, não pega. Eu fui o único. Na família, eu fui o único. Então foi o álcool que limpou o meu corpo. Porque eu sou o homem de álcool atrás (...) ²³²

O entrevistado Luiz descreve outros estabelecimentos comerciais e pontos culturais no Apeú, como a Casa Santana e o antigo clube ABC, destacando sua relevância histórica e cultural. A taberna Martins, contudo, se diferencia como um ponto de abastecimento que também se tornou um marco de encontro social, especialmente em eventos como o Carnaval, que Luiz ajudou a fomentar. A criação do bloco *Égua de Nós* exemplifica como a taberna se inseriu no imaginário coletivo como um espaço de celebração e memória cultural. A narrativa de Luiz sobre sua trajetória e a consolidação do bloco remonta a um período de efervescência cultural no bairro, em que iniciativas populares davam vida à comunidade.

Ainda, a entrevista aponta para as transformações e dificuldades enfrentadas com o passar do tempo, como o impacto da pandemia e as mudanças nos usos e dinâmicas dos espaços tradicionais. A menção ao álcool, tratado de forma bem-humorada por Luiz como uma espécie de “protetor” durante a pandemia, reforça a informalidade e descontração que caracterizam os relatos sobre a vida comunitária ao redor da taberna. Portanto, a entrevista reflete não só a importância do comércio para a vida local, mas também a conexão simbólica e afetiva dos moradores com esses espaços, que funcionam como pilares da memória e da cultura regional. A taberna Martins, assim como outros pontos mencionados, constitui um elo fundamental entre história, tradição e convivência no Apeú.

Em suma, o balcão servia como ponto de encontro e troca de experiências. A interação entre clientes e comerciantes, os hábitos de beber e as narrativas orais que ali circulavam são elementos que fortalecem a memória e a identidade do espaço. Além disso, a cachaça é mostrada aqui como mediadora dessas relações, funcionando como um meio agregador e refletindo práticas culturais.

²³² MIRANDA, LUIZ. **Entrevista concedida a Luciana Sales.** Vila do Apeú, 14 de dezembro de 2024.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta dissertação analisou a taberna da família Martins e sua relevância para a Vila do Apeú entre 1920 e 1960, demonstrando que seu papel ia além do comércio. Como ponto de abastecimento e encontro, a taberna consolidou-se como um espaço de trocas econômicas, sociais e culturais, refletindo a própria dinâmica da comunidade. A partir das entrevistas, imagens e documentos consultados, ficou evidente que esse estabelecimento não era apenas um local de compra e venda, mas um verdadeiro ponto de referência para os moradores da vila, funcionando como cenário de celebrações, negociações e rituais de pertencimento.

Ao longo das décadas, a taberna se integrou a eventos tradicionais como a Folia de Reis, os blocos de carnaval e as rodas de samba, mantendo-se como um espaço essencial para a reafirmação da identidade coletiva. Além de ser um local de entretenimento, também desempenhava um papel estruturante na economia da vila, fornecendo produtos básicos para o cotidiano dos moradores e se estabelecendo como um elo entre o comércio regional e os hábitos locais de consumo. Entretanto, a taberna não era apenas um ponto de encontro espontâneo; ela também operava como um *locus* de poder, no qual a família Martins exercia influência não apenas sobre as práticas comerciais, mas também sobre as interações sociais da comunidade.

A centralidade desse espaço na vida cotidiana da vila reflete a ambiguidade das tabernas em contextos históricos. Muitas vezes vistas como locais marginalizados ou insalubres, esses estabelecimentos também eram espaços de resistência cultural, onde as classes populares exerciam sua agência social. No caso da taberna Martins, o patriarca e seus sucessores não apenas administravam o negócio, mas também atuavam como mediadores das hierarquias locais. A influência da família Martins ia além da taberna, alcançando esferas como a política e o atendimento à saúde, exemplificado pela figura de Sarah Martins, parteira respeitada da região. Sua atuação consolidava a presença da família na vila, mostrando como a taberna extrapolava o comércio e se entrelaçava com outras dinâmicas de poder e assistência social.

A cachaça, elemento central na dinâmica do estabelecimento, não apenas movimentava a economia local, mas também simbolizava um ritual de pertencimento e convivência. Seu consumo era um marcador social, associado tanto ao lazer quanto às relações de trabalho e amizade. A coleção de tatuzinhos presente na taberna Martins ilustra como

objetos cotidianos podem carregar significados culturais profundos, funcionando como marcos da memória afetiva dos frequentadores. Essa relação entre bebida, sociabilidade e identidade reforça a importância de se compreender as tabernas como espaços que vão além do comércio, adentrando o campo da cultura e da construção simbólica.

A taberna Martins também se conectava à paisagem natural da vila, especialmente ao rio Apeú, que desempenhava um papel fundamental na vida da comunidade. Muitos moradores se deslocavam pelo rio para chegar à taberna, utilizando as águas como via de transporte e como parte do cotidiano de lazer e trabalho. A relação com a natureza era evidente no espaço, seja na proximidade com o rio, seja na forma como produtos regionais circulavam entre os estabelecimentos comerciais e a população local. Essa interação entre o ambiente natural e os hábitos de consumo reforça a importância da taberna na articulação entre a economia local e os elementos geográficos que moldaram a identidade do Apeú.

A história da taberna Martins não pode ser dissociada do contexto mais amplo da Estrada de Ferro Belém-Bragança (EFBB), que impulsionou o comércio e facilitou a circulação de mercadorias e costumes na região. Assim como outras tabernas, mercearias e armazéns surgidos nesse período, a taberna Martins se tornou um ponto de convergência, consolidando-se como referência dentro das redes de abastecimento e sociabilidade amazônicas. Essa interconexão entre infraestrutura, comércio e vida cotidiana revela a importância dos pequenos comércios para a organização social das vilas, configurando-os como núcleos fundamentais para a dinâmica das cidades menores e das zonas rurais.

A interdisciplinaridade desta pesquisa permitiu articular diferentes perspectivas na análise da taberna. A história da alimentação revelou o significado cultural do consumo de cachaça e das práticas cotidianas do estabelecimento. A antropologia e a sociologia contribuíram para entender as relações de poder e pertencimento, enquanto a história trouxe a contextualização dos processos econômicos e sociais que moldaram a vila. Essa abordagem ampliou a compreensão sobre o impacto desses espaços na construção da identidade local.

A história da alimentação, em especial, foi essencial para compreender como os hábitos de consumo refletiam não apenas preferências individuais, mas também dinâmicas sociais mais amplas. O ato de beber na taberna não era apenas uma questão de gosto, mas um ritual inserido em um contexto mais complexo, onde se negociavam pertencimentos, alianças e até disputas. Além disso, a alimentação, ao lado das bebidas, funcionava como um elo entre passado e presente, permitindo que tradições fossem preservadas e ressignificadas ao longo

do tempo. Dessa forma, entender a taberna Martins a partir dessa perspectiva possibilitou um olhar mais profundo sobre a relação entre cultura material, práticas alimentares e identidades coletivas.

No âmbito da interdisciplinaridade, a pesquisa também dialogou com a geografia, ao considerar a importância da localização da vila e sua conexão com outras regiões através das redes comerciais. O próprio trajeto da cachaça, desde sua produção até sua comercialização, ilustra a forma como o território paraense estava integrado a um mercado mais amplo, onde produtos locais circulavam e eram apropriados de maneiras distintas. A relação da taberna com a economia regional mostra que, mesmo em um contexto aparentemente periférico, havia uma intensa dinâmica de trocas que inseria a vila do Apeú em circuitos comerciais mais amplos.

Por fim, esta pesquisa contribui para a valorização das narrativas amazônicas, ressaltando a importância da preservação desses espaços no contexto das transformações contemporâneas. Embora os hábitos de sociabilidade e consumo estejam em constante mudança, compreender o papel das tabernas na estruturação das comunidades permite refletir sobre como tradições podem ser ressignificadas sem perder sua essência. Muitas das antigas tabernas foram substituídas por novos tipos de comércio, mas os vínculos sociais e as práticas afetivas ligadas a esses espaços ainda ressoam na memória coletiva. Nesse sentido, este estudo convida à reflexão sobre como esses espaços de sociabilidade podem ser preservados ou adaptados diante das novas dinâmicas culturais e econômicas, sem que sua importância histórica seja apagada. Além disso, gostaria de ter realizado mais entrevistas de campo para aprofundar a análise, mas devido à complexidade do patrimônio familiar e à riqueza das questões relacionadas à cultura material e memória, decidi focar nesse aspecto para este trabalho, deixando a continuidade das entrevistas para futuras pesquisas.

Dessa forma, a taberna Martins emerge como mais do que um comércio: é um elo entre passado e presente, onde a memória coletiva se perpetua. Ao compreender sua trajetória e seus múltiplos significados, amplia-se a discussão sobre a importância da alimentação, do consumo e da sociabilidade na construção das identidades amazônicas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ACAYABA, Marlene Milan; ZERON, Carlos Alberto. (orgd.). **Equipamentos, usos e costumes da Casa Brasileira**. São Paulo: Museu da Casa Brasileira, 2000. In: BATES, Henry Walter. **O naturalista no rio Amazonas**.

ALBERTI, Verena. **Ouvir contar: textos em história oral**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2004.

ALGRANTI, Leila Mezan. **Tabernas e Botequins. Cotidiano e sociabilidade no Rio de Janeiro (1808 – 1821)**. *Acervo*, v. 24, n. 2, julho/dezembro 2011.

ALGRANTI, Leila Mezan; MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de (orgs.). **História & alimentação: Brasil séculos XVI-XXI**. Belém, PA: Paka-Tatu, 2020. In: SILVA, Valquíria Ferreira da. **Minas das cachaças: produção e consumo de aguardente no século XVIII**.

ALVES, Flávia Lima e (org.). **Patrimônio Imaterial: Disposições Constitucionais. Normas correlatas. Bens imateriais registrados**. Brasília: Senado Federal, Subsecretaria de Edições Técnicas, 2012.

ANDRADE, Mário de. **O turista aprendiz**. Brasília – DF: IPHAN, 2015.

AVELAR, Lucas Endrigo Brunozi. **História das tavernas do ouro ao café (séculos 18 e 19)**.

AZEVEDO, Eliane de. **Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos**. *Sociologias*, Porto Alegre, ano 19, no 44, jan/abr 2017.

BASSO, Rafaela. **Entre tabuleiros, balcões e fogões: um estudo sobre a alimentação de rua na cidade de São Paulo (1765 – 1843) – 1. Ed.** – São Paulo: Alameda, 2022.

BATISTA, Luciana Marinho. **Muito além dos seringais: elites, fortunas e hierarquias no Grão-Pará, c.1850-c.1870**. Dissertação de Mestrado em História Social. Rio de Janeiro: PPPHS/IFCH/UFRJ, 2004.

BRAUDEL, Fernand. **Civilização material, Economia e Capitalismo: séculos XV-XVIII**. Vol. 1: As Estruturas do Cotidiano. Tradução de José Carlos Moreira de Azevedo. São Paulo: Editora Paz e Terra, 1990.

BULAMARQUI, Ruth. **Transformações demográficas numa economia extrativa: Pará (1872 – 1920)**. (Dissertação) Programa de Pós-Graduação em História da Universidade do Paraná. Curitiba, 1984.

CALASANS, José. **Ritual de Bebedores**. In: CASCUDO, Luís da Câmara (org.). **Antologia da Alimentação**. 1 ed. digital, São Paulo: Global, 2014.

CAMARGO, Felisberto C. de. **Terra e colonização no antigo e novo quaternário da zona da estrada de ferro de Bragança, estado do Pará, Brasil**. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi, Belém, 1949.

CAMPORESI, Piero. **Hedonismo e exotismo**. São Paulo: Edunesp, 1995.

CANCELA, Cristina Donza. **A imigração Portuguesa no Pará**. – 1ª ed. – Belém, PA: Editora Estudos Amazônicos, 2012.

CANCELA, Cristina Donza. **Casamento e família em uma capital amazônica: (Belém 1870 – 1920)**. Belém: Ed. Açai, 2011.

CANESQUI, Ana Maria. **Antropologia e Alimentação**. Revista Saúde pública, São Paulo, 22(3): 207 - 16, 1988.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. – 4. Ed. – São Paulo: Global, 2011.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Prelúdio da cachaça**. São Paulo: Global Editora, 2006.

CATROGA, Fernando. **Memória, história e historiografia**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2015.

CELINA, Lindanor. **Menina que vem de Itaiara: romance**. – 3. Ed. – Belém: Cejup, 1996.

CHALHOUB, Sidney. **Trabalho, lar e botequim: o cotidiano dos trabalhadores no Rio de Janeiro da belle époque**. – 3ª ed. – Campinas, SP: Editora da Unicamp, 2012.

CHÊNE NETO, Guilherme Bemerguy. **A gourmetização da comida: a globalização alimentar e o caso de Belém/PA**. Tese (doutorado) – Universidade Estadual Paulista (Unesp), Faculdade de Ciências e Letras, Orientadora: Renata Medeiros Paoliello, Coorientadora: Lourdes Gonçalves Furtado, Araraquara, 2021.

COELHO, Geraldo Mártires. **BELÉM E A BELLE ÉPOQUE DA BORRACHA**. Revista Observatório, [S. l.], v. 2, n. 5, 2016.

CONCEIÇÃO, Maria de Fátima Carneiro de. **Bragantina: um trem, a terra e a mandioca.** – 1. Ed. – Belém [PA]: Paka-Tatu, 2022.

CONTRERAS, Jesús. **A modernidade alimentar: entre a superabundância e a insegurança.** História: Questões & Debates, Curitiba, n. 54, jan./jun, Editora UFPR, 2011.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura.** Tradução de Mayra Fonseca e Barbara Atie Guidalli. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

COSTA, Dayseane Ferraz da; ARENZ, Karl Heinz (orgs.). **Patrimônio e história: os jesuítas na Amazônia.** Belém: Paka-Tatu, 2014.

CRUZ, Ernesto. **A Estrada de ferro de Bragança: visão social, econômica e política (1898 – 1976).** Belém, PA: SPVEA, 1955.

D'INCAO, Maria Ângela. **Modos de ser e de viver: a sociabilidade urbana.** Tempo Social; Revista Social, USP, 4 (1 -2): 95 – 109, 1992.

DA ROCHA, Ana Luiza Carvalho.; ECKERT, Cornelia. **Etnografia de rua: estudo de antropologia urbana.** Rua, Campinas, 9, 101 -127, 2003.

DEL PRIORE, Mary. **História da gente brasileira.** Volume 3: República-Memória (1889 – 1950). Rio de Janeiro: Le Ya, 2017.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A culinária materialista: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico.** São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira.** São Paulo: Três Estrelas, 2014.

FERREIRA, Manuel Rodrigues. **A Ferrovia do Diabo.** São Paulo: Editora do Brasil, 1977.

FERREIRA, Vitor Sérgio. **Artes e manhas da entrevista compreensiva.** Saúde Soc. São Paulo, v.23, n.3, 2014.

FREYRE, Gilberto. **Interpretação do Brasil.** – 3. Ed. – São Paulo: Global, 2015.

FREYRE, Gilberto. **Vida social no Brasil nos meados do século XIX.** – 4. Ed. revista – São Paulo: Global, 2009.

FOUCAULT, Michel. **Vigiar e punir: nascimento da prisão;** tradução de Raquel Ramalhete. Petrópolis, Vozes, 1987.

- GONÇALVES, José Reginaldo Santos. **Antropologia dos objetos: coleções, museus e patrimônios**. Rio de Janeiro, 2007.
- GRAHAM, Richard. **Alimentar a cidade: das vendedoras de rua à reforma liberal (Salvador, 1780 – 1860)**. – 1ª ed. – São Paulo: Companhia das Letras, 2013.
- GUIMARÃES, Alba Zaluar (org.). **Desvendando máscaras sociais**. Livraria Francisco Alves Editora S.A, Rio de Janeiro, 1990.
- HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. 2ª ed. São Paulo: Centauro, 2013.
- HARDMAN, Francisco Foot. **Trem Fantasma: a modernidade na selva**. – São Paulo: Companhia das Letras, 1988.
- HEIZER, Alda. **O Jardim Botânico e a Exposição Nacional de 1908**. Revista História e Estudos Culturais. V.4. Ano IV. N.3, 2007.
- HOBBSBAWM, Eric J. **A Era das Revoluções**. 38ª ed – Rio de Janeiro/São Paulo: Paz e Terra, 2017.
- INGOLD, Tim. **Trazendo as coisas de volta à vida: emaranhados criativos num mundo de materiais**. Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, ano 18, n. 37, jan./jun. 2012.
- JERÔNIMO, Elisângela Marques; ALMEIDA SILVA, Marcelo de. **Cachaça: Uma bebida brasileira**. Pesquisa & Tecnologia, vol. 2, n.2, Jul-Dez 2005.
- KOZINETS, Robert V. **Netnografia [recurso eletrônico]: realizando pesquisa etnográfica online**. – Dados eletrônicos. – Porto Alegre: Penso, 2014.
- LACERDA, Franciane Gama. **Migrantes cearenses no Pará: faces da sobrevivência (1889-1916)**. Orientador: prof. Dr. Marcos Antônio da Silva. Tese (Doutorado) – Universidade de São Paulo, História da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em História Social, São Paulo, 2006.
- LACERDA, Franciane Gama. **Uma “artéria necessária” para o progresso: a Estrada de Ferro de Bragança (Pará, 1883 – 1908)**. Revista Brasileira de História & Ciências Sociais – RBHCS Vol. 10 N° 19, janeiro – junho, 2018.
- LATOUR, Bruno. **Reagregando o social**. Bauru, São Paulo: Edusc, 2012.
- LE GOFF, Jacques. **História e memória**. – 7ª ed. revista – Campinas, SP: Editora da Unicamp, 2013.

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

LEMOS, Carlos A. C. **O que é Patrimônio histórico.** São Paulo: Brasiliense, 2006.

LODY, Raul. **Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação.** São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. **A cozinha mestiça: uma história da alimentação em Belém (fins do século XIX a meados do século XX).** Orientadora: Franciane Gama Lacerda. Tese (Doutorado) – Universidade Federal do Pará, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Belém, Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia, 2016.

MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. **Do que se come: Uma História do Abastecimento e da alimentação em Belém, 1850 – 1900.** 1. Ed. São Paulo: Alameda, 2014.

MARTINS, Amílcar de Souza. **Os amigos da branquinha: entre a repressão e a resistência.** Nova Revista Amazônica | n. 4 | Jul./Dez., PPG Linguagens e Saberes da Amazônia, Bragança, Pará, 2014.

MASSIMO, Montanari; FLANDRIN, Jean-Louis (org.). **História da Alimentação.** 9 Ed. – São Paulo: Estação Liberdade, 2018.

MATOS, Maria Izilda Santos de. **Cotidiano e cultura: história, cidade e trabalho.** Bauru, SP: Editora da Universidade do Sagrado Coração (EDUSC), 2002.

MATTA, Roberto da. **A casa e a rua.** 5ª ed. – Rio de Janeiro: Rocco, 1997.

MAUSS, Marcel. **Ensaio sobre a dádiva. Forma e Razão da troca nas sociedades arcaicas.** [1924]. In: **Sociologia e Antropologia.** Vol. II, PP. 39-129. São Paulo: Edusp, 1974.

MELLO, Paulo Thiago de. **Memória afetiva do botequim carioca.** – 1. Ed. – Rio de Janeiro: José Olympio, 2016.

MENDES DOS SANTOS, G., Cangussu D.; FURQUIM, L. P.; WATLING, J.; & NEVES, E. G. **Pão-de-índio e massas vegetais: elos entre passado e presente na Amazônia indígena.** Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas, 16(1), 2021.

MENESES, José Newton Coelho; BORREGO, Maria Aparecida de Menezes. **Introdução - O testemunho das coisas úteis e duráveis**. Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material, São Paulo, v. 26, p. 2, 2018.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra de; CARNEIRO, Henrique. **A História da Alimentação: balizas historiográficas**. Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material, São Paulo, v. 5, n. 1, 1997.

MILLER, Daniel. **Consumo como Cultura Material**. Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, ao 13, n. 28, 2007.

MINTZ, Sidney W. **Comida e Antropologia: Uma breve revisão**. Revista Brasileira de Ciências Sociais, Vol. 16, Nº 47, 2001.

MONTANARI, Massimo (org). **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas**. Tradução Valéria Pereira da Silva. – São Paulo: Estação Liberdade, Senac, 2009.

MONTANARI, Massimo; FLANDRIN, Jean-Louis. **História da Alimentação**. 9 Ed. – São Paulo: Estação Liberdade, 2018.

MONTELEONE, Joana. **Sabores urbanos – Alimentação, Sociabilidade e Consumo: São Paulo, 1828 – 1910**. São Paulo: Alameda, 2015.

MOURA, Denise Aparecida Soares de; CARVALHO, Margarida Maria de; LOPES, Maria-Aparecida (orgs.). **Consumo e abastecimento na história**. São Paulo: Alameda, 2011.

NETO, José Maria Bezerra (org.). **Por uma história mercantil do Pará: sociedade, política e economia (séculos XVII – XIX)**. Belém: Cordovil Ebooks, 2022.

NEVES NETO, Stellyrio de Brito. **Castanhal-PA: a diversidade biocultural como chave para o conhecimento arqueológico da região (sítios arqueológicos e áreas de uso de sítio)**. Orientador(a): Prof. Dr. Paulo Roberto do Canto Lopes. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Pará, Campus Universitário de Castanhal, Programa de Pós-Graduação em Estudos Antrópicos na Amazônia, Castanhal, 2024.

NORBERT, Elias. **A civilização dos costumes**. Traduzido por Luis Felipe Pondé. 6. Ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994.

NOVAES, Sylvia Caiuby. **Por uma sensibilização do olhar: Sobre a importância da fotografia na formação do antropólogo**. São Paulo, v. 6, n. 1: e-179923, 2021.

PELEGRINI, Sandra C. A. **Patrimônio cultural: consciência e preservação**. São Paulo: Brasiliense, 2009.

PENTEADO, A. R. **Problemas de colonização e de uso da terra na Região Bragantina do estado do Pará**. Belém: UFPA, 1967. V. 1. (Coleção Amazônica, Série José Veríssimo).

PEREIRA, Marília da Silva. **História da cachaça em Abaetetuba: o auge e o declínio dos engenhos**. Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Faculdade de Ciências Sociais da Universidade Federal do Pará (UFPA). Orientador: Prof. Dr. Flávio Leonel Abreu da Silveira, 2014.

PERULLO, Nicola. **O gosto como experiência: ensaio sobre filosofia e estética do alimento**.

PRADO, Antonio Teixeira. **Castanhal, memórias em pedaços**. Assis: Triunfal Gráfica e Editora, 2020.

PRIORE, Mary Del. **História das Crianças no Brasil**. São Paulo: Contexto, 1999.

QUARESMA, Luis Augusto Barbosa. **A Estrada de Ferro Belém – Bragança: para além da Integração (1901 – 1908)**. 2016, 69f. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura em História). Universidade da Amazônia, 2016.

ROCHE, Daniel. **História das coisas banais: nascimento do consumo, século XVII – XIX**. Rio de Janeiro: Rocco, 2000.

RODRIGUES, Dário Benedito. **Ao apito do trem: Uma história da extinta Estrada de Ferro de Bragança**. In: SARQUIS, Giovanni Blanco (org.). **Estrada de Ferro de Bragança: memória social e patrimônio cultural: coletânea de artigos**. Belém: IPHAN-PA, 2017.

SALES, Luciana Silva. **A construção da identidade nortista no ato de comer e cozinhar: Uma perspectiva do Chef Paulo Martins na gastronomia regional paraense**. Revista do Instituto Histórico e Geográfico do Pará (IHGP), Belém, V. 07, Dossiê “História da alimentação e do abastecimento na Amazônia”, 2020.

SALES, Sammy Silva. **Nas vilas, igrejas e festas: um estudo das práticas de comunidade entre os tiradores de açaí no PAE Ilha Queimada, Afuá**. Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Pará. Orientadora: Prof^ª Dr^ª Lourdes de Fátima Gonçalves Furtado. Belém, 2015.

SALINOS, Reinaldo F. **Apeú em prosas & versos**. [S. l.: s. n.], [s.d.].

SANTOS, Ana Cláudia Sales dos. **Práticas alimentares de consumo vegetal e função dos recipientes cerâmicos dos grupos ceramistas tupi-guarani da Chapada do Araripe-PE**. Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Pernambuco, CFCH. Programa de Pós-Graduação em Arqueologia, Recife, 2018.

SANTOS, R. **História econômica da Amazônia (1800-1920)**. São Paulo: T. A. Queiroz, 1980.

SARGES, Maria de Nazaré dos Santos. **Belém: riquezas produzindo a Belle Époque (1870 – 1912)**. 2.ed. Belém: Paka-Tatu, 2010.

SARQUIS, Giovanni Blanco (org.). **Estrada de Ferro de Bragança: memória social e patrimônio cultural: coletânea de artigos**. Belém: IPHAN-PA, 2017.

SHOCK, Myrtle Pearl; MORAES, Claide de Paula. **A floresta é o *domus*: a importância das evidências arqueobotânicas e arqueológicas das ocupações humanas amazônicas na transição Pleistoceno/Holoceno**. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas, Belém, v. 14, n. 2, p. 263-289, maio-ago. 2019.

SILVA DA CRUZ, Laiane Helena. **Castanhal: a “Cidade Modelo”, os caminhos e descaminhos do projeto de desenvolvimento**. Orientador(a): Prof^ª. Dra. Edila Arnaud Ferreira Moura. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal do Pará, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia, Belém, 2023.

SILVA, Francisco Bento da. **Comendo e bebendo com Mário de Andrade: Turistando pelas Amazônias**. Revista do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Amazonas, Volume 15, 2023.

SILVA, Sandro Vasconcelos da. **O costume da praça vai à casa: as transformações urbanas e influências sobre os costumes da classe burguesa do Recife oitocentista**. Orientador: Wellington Barbosa da Silva. Dissertação (Mestrado em História Social da Cultura Regional). Universidade Federal Rural de Pernambuco. Departamento de Letras e Ciências Humanas, Recife, 2011.

SOARES, Fernanda Codevilla. **Arqueologia da alimentação no Mundo Moderno: Consumo de comida-bebida entre os foqueiros, lobeiros e baleeiros na Antártica**. Belo Horizonte - Edição Especial 2018 - Sabores Geográficos.

SOUZA, Hugo Luiz de. **Castanhal e Suas raízes outras histórias**. – 1ª ed. – Castanhal – PA. Edição do autor, 2012.

TELEGINSKI, Neli Maria. **Bodegas e bodegueiros de Irati-PR na primeira metade do século XX**. Curitiba, Orientador: Prof. Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos. Dissertação (Mestrado em História) – Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, 2012.

THOMAS, Keith. **O homem e o mundo natural: mudanças de atitude em relação às plantas e aos animais, 1500 – 1800**. São Paulo: Companhia das Letras, 1988.

TOSCANO, Frederico de Oliveira. **À francesa: a Belle Époque do comer e do beber no Recife**. Recife: Cepe, 2014.

WEISTEIN, B. **Borracha na Amazônia: expansão e decadência (1850- 1920)**. São Paulo: Hucitec, Edusp, 1993.

FONTES

ARQUIVO NACIONAL: Planta da Estrada de Ferro de Bragança e ramais levantada e delineada na administração do Exmº Snr. Dr. Enéas Martins, Governador e Exmº Snr. Dr Raimundo Tavares Vianna, Secretário de Obras Públicas, Terras e Viação. Estado do Pará. **Arquivo Público do Estado do Pará (APEP)**. Notas de expedição de mercadorias da Estrada de Ferro de Bragança, 1931. Seção: Obras raras. Fundo: Estrada de Ferro de Bragança.

Arquivo Público do Estado do Pará (APEP). Prestação de contas: Contadoria da Estrada de Ferro de Bragança, 7 de janeiro de 1915.

Belém Nova, v.4, n. 73, agosto de 1927.

Boletim Agro-Cooperativo. Imprensa Oficial, Out. – Dez., 1946.

Boletim de informações, v. 2, n.6, janeiro de 1934.

Cordeiro, Luiz. **O Estado do Pará, seu commercio e indústrias de 1719 a 1920**. Tavares Cardoso & Ca. Pará – Belém, 1920.

CRUZ, Ernesto. **A Estrada de ferro de Bragança: visão social, econômica e política (1898 – 1976)**. Belém, PA: SPVEA, 1955.

Indicador Ilustrado do Estado do Pará. Editores, Courier & Billiter. Rio de Janeiro. Caixa de Correio 17, 1910.

Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Inventário do Patrimônio Ferroviário – Antiga Estrada de Ferro de Bragança/Pará. Belém: IPHAN, 2009.

LE MOS, Antônio José de. **O município de Belém: relatório de Antônio Lemos**. Belém: Archivo da Intendencia Municipal, 1897 – 1908.

OURIQUE, Jacques. **O Estado do Pará. Exposição Nacional do Rio de Janeiro, em 1908**. Belém. Typographia Leuzinger, 1908.

PARÁ. **Álbum do Estado do Pará: mandado organizar por S. EX. o Snr. Dr. Augusto Montenegro, governador do Estado: oito anos do governo (1901 a 1909)**. Paris: Imprimerie Chaponet, 1908.

PARÁ. **Coleção das Leis da Província do Grão-Pará**. Tomo XXXII. Parte Primeira. Ano de 1870.

PARÁ. **Estatutos da Companhia Urbana de E. de F. Paraense: aprovados pelo Decreto nº7.550 de 22 de novembro de 1879**. [S.n, s.i.].

PARÁ. **Relatório apresentado ao Governador do Estado Exmº Srº Dr. Augusto Montenegro pelo Dr. José Paes de Carvalho ao deixar a administração em 1º de fevereiro de 1901**. Belém: Imprensa Official, 1901.

PARÁ. **Relatório Exmo. Snr. Dr. Pedro Vicente de Azevedo. Em 15 de fevereiro de 1874**. Typographia do Diario do Gram-Pará. Travessa de S. Matheus. n. 29. 1874.

JORNAIS

O ESTADO DO PARÁ, Sexta-feira, 27 de outubro de 1922.

O ESTADO DO PARÁ, Terça-feira, 22 de fevereiro de 1921.

O ESTADO DO PARÁ, Terça-feira, 31 de outubro de 1922.

O LIBERAL, 13 de agosto de 1947.

O LIBERAL, Belém, 26 de dezembro de 1946.

REVISTA MIRANTE, nº40. Piracicaba, junho de 1960.

SITES

Brasil. Ministério da Agricultura e Pecuária. **Anuário da Cachaça 2024: ano de referência 2023.** Secretaria de Defesa Agropecuária. – Brasília: MAPA/SDA, 2024. Disponível em: <https://www.mapa.gov.br/analise-cachaca>. Acesso em: 01 de janeiro de 2025.

HAYASHI, Brenda. **Aos 79 anos, Casa Castelinho é vovó das mercearias de Belém.** Disponível em: <https://dol.com.br/especiais/868283/aos-79-anos-casa-castelinho-e-vovo-dasmercearias-de-belem?d=1#> . Acesso em: 13 de dezembro de 2024.

HAYASHI, Brenda. **Mercearias atravessam o tempo e contam a história da cidade.** Disponível em: <https://dol.com.br/especiais/868282/mercearias-atravessam-o-tempo-e-contam-a-historia-da-cidade?d=1>. Acesso em: 13 de dezembro de 2024.

<https://www.gov.br/fundaj/pt-br/composicao/dimeca-1/museu-do-homem-do-nordeste-1/museu-do-homem-do-nordeste-1>. **Museu do Homem do Nordeste 360°**, ver mais em: https://www.youtube.com/watch?v=5ECQjhxjMfc&t=8s&ab_channel=muHNE: <https://www.gov.br/fundaj/pt-br/composicao/dimeca-1/museu-do-homem-do-nordeste-1/lista-dos-objetos/13-abc-da-cana>

JÚNIOR, Edson Rontani. **Jornal de Piracicaba em outubro de 2006.** Ver mais no blog do jornalista: <https://fotoeahistoria.blogspot.com/search?q=tatuzinho>

Mapa antigo de 1923: <https://www.brasil-turismo.com/para/mapa-antigo.htm>

MOTA, Camilla Veras. **4 momentos que contam a história da destruição das ferrovias no Brasil.** Disponível em: <https://www.bbc.com/portuguese/brasil-59242402>. Acesso em: 01 de janeiro de 2025.

PINHEIRO, Mirabeau; DOS SANTOS, Lauro; DE CASTRO, Lúcio; LOBATO, Héber. **Cachaça. Interpretação de Os Irmãos Lopes.** 1953. Disponível em: <https://www.vagalume.com.br/marchinhas-de-carnaval/cachaca.html>. Acesso em: 16 de dezembro de 2024.

Prefeitura de Castanhal. **Revitalização da Biblioteca Clóvis Lameira no Apeú.** Disponível em: <https://www2.castanhal.pa.gov.br/Noticia/238482/revitalizacao-da-biblioteca-clovis-lameira-no-apeu>. Acesso em: 10 dez. 2024.

SARQUIS, Giovanni Blanco (org.). **Engenhos no Pará.** Belém: Iphan, 2023, p. 9. Disponível em: <https://www.gov.br/iphan/pt-br>. Acessado em: 17 de dezembro de 2024.

ZIVIC, Petra. **O que descoberta de taverna de 5 mil anos revelou.** BBC News Brasil. Disponível em: <https://www.bbc.com/portuguese/articles/cxexg5pdzr6o>. Acesso em: 30 nov. 2024.

ENTREVISTAS

LEITE, Derlon. **Entrevista concedida a Luciana Sales.** Vila do Apeú, 27 de outubro de 2024.

MARTINS, JOÃO. **Entrevista concedida a Luciana Sales.** Vila do Apeú, 27 de outubro de 2024.

MIRANDA, LUIZ. **Entrevista concedida a Luciana Sales.** Vila do Apeú, 14 de dezembro de 2024.

ÁLBUM

Belém da Saudade: A Memória da Belém do Início do Século em Cartões-Postais. 2. Ed. Ver. Aum. Belém: Secult, 1998.

Glossário de termos e expressões paraenses e marajoaras. / Organizado por Claudiane da Silva Ladislau, Adriana Corrêa de Oliveira, Ana Célia Barbosa Guedes e Jefferson dos Santos Marcondes Leite. — Breves: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará - campus Breves, 2021.