

**A QUITANDA DE JOANA E OUTRAS HISTÓRIAS:
os escravos e as práticas alimentares na Amazônia (séc. XIX)**

José Maia Bezerra Neto¹

Sidiana da C. Ferreira de Macêdo²

Resumo: Neste artigo, a partir das histórias de fugas escravas e outras informações, publicadas nos jornais ou fornecidas por viajantes estrangeiros, investigamos as práticas alimentares dos escravos, sem deixar de lado libertos e pobres livres, seja nos sertões, seja na cidade de Belém, capital da província do Pará, durante o século XIX. As práticas alimentares estavam misturadas com outras tradições ou culturas alimentares, europeias e indígenas; menos aquela, mais esta. Enfim, observamos a presença de mulheres negras escravas e forras como vendedeiras de comida e bebidas no cenário urbano de Belém, procurando conhecer um pouco de seu universo social e de sua importância no cotidiano citadino.

Palavras-chave: Alimentação. Escravos. Amazônia.

Pelos anúncios de fugas de escravos, de vendas de comida ou produtos alimentícios, bem como pelos relatos dos viajantes, podemos conhecer algo mais sobre a *cozinha da escravidão* e algumas práticas alimentares na região amazônica e na cidade de Belém, que tinham ares muito próprios, pois diversas tradições alimentares (africanas, indígenas e europeias) acabaram ficando muito mescladas. Assim, se aos escravos era dado ordinariamente o consumo de peixe seco com farinha, havia outras possibilidades para compor sua dieta alimentar com o consumo, por exemplo, do açaí. Nossa intenção é ver tais práticas alimentares, mas também verificar os escravos como agentes dessas práticas imbricadas aos hábitos alimentares de outros sujeitos sociais, tais como os pobres livres.

O peixe seco, o mingau e o açaí

Em 8 de maio de 1851, o *Velho Brado do Amazonas* transcreveu o artigo *A Colonização no Brasil*, escrito por um fazendeiro paraense cujo pseudônimo era *Agrícola*.

¹ Professor Adjunto da Faculdade de História da Universidade Federal do Pará (UFPA) e Sócio Efetivo do Instituto Histórico e Geográfico do Pará (IHGB). É graduado em História e especialista em Teoria Antropológica pela UFPA; Mestre em História Social do Trabalho pela UNICAMP e doutorando do Programa de Estudos Pós-graduados em História Social da PUC-SP. Autor de artigos em revistas acadêmicas, capítulos de livros em coletâneas e do livro *Escravidão Negra no Grão-Pará, sécs. XVII-XIX*. (Editora Paka-Tatu, 2001), sendo também coorganizador de dois outros.

² Professora de História da Escola de Aplicação da UFPA (EAUFGPA) e mestranda em História Social da Amazônia pelo Programa de Pós-graduação em História Social da Amazônia da Universidade Federal do Pará, desenvolvendo a dissertação intitulada: *Sabores, Sensibilidades e Hierarquias Sociais em Belém, século XIX (1850-1900)*, em fase final de redação, sob a orientação do Prof. Dr. Antônio Otaviano Vieira Júnior.

Tratando do fim do tráfico negreiro e do problema da falta de trabalhadores na agricultura, *Agrícola* relatou suas dificuldades. Ele era lavrador de cana-de-açúcar, sendo sua escravatura toda vinda do Ceará há cerca de dois anos. Mas, mesmo tomando todas as medidas visando manter a saúde e prevenir doenças em seus cativos, ainda assim seus escravos sucumbiam “ao rigor do clima”, embora estivessem acostumados ao trabalho rural. *Agrícola* atribuía a perda da vitalidade e saúde dos escravos à alimentação, pois “alimentados de carne, milho e farinha no Ceará”, no Pará eles eram sustentados a peixe, “mantimento usual” nessa província.

A dieta dos escravos à base de peixe, segundo *Agrícola*, coincide com o que outras fontes dizem sobre as práticas alimentares na Amazônia no século XIX, especialmente sobre a alimentação dos escravos e de pessoas livres pobres, restrita ao consumo de peixe seco, muitas vezes o pirarucu, e da farinha de mandioca. Essa era invariavelmente a comida de todo dia, embora fossem possíveis outros consumos. Aliás, o tipo de alimentação dos escravos, associada às precárias condições de vida desses trabalhadores, favorecia para que fossem pessoas *desdentadas*, tais como eram descritos nos anúncios de fuga: Joaquim tinha todos os “*dentes podres*”; Senhorinha, “gorda, boa estatura e olhos muito vivos”, era “*desdentada na frente*”; Joaquina não tinha “*três dentes da frente*”, possuindo “um xadrez à moda da sua terra na boca do estômago”; Pedro, “com falta de um dedo em hum dos pés [e] cicatriz de um golpe na barriga”, tinha “*falta de alguns dentes*”; e João Marajó tinha “*cara redonda com alguns signaes de bixiga*” e “*falta de dentes superiores na frente*”, entre outros³. Como muitos escravos, pessoas livres pobres também eram desdentadas, mas não somente elas, daí que, para além do peixe seco com farinha, igualmente houvesse o consumo de comidas molhadas como sopas e mingaus como parte da dieta de todo dia.

A venda de mingau era o ganha-pão de quitadeiras como a vendedora de mingau de arroz conhecida como D. Joanna, cuja freguesia forte eram os soldados. A quitanda da Dona Joanna, ao que parece, era uma espécie de ponto de encontro de soldados, onde, além de tomar o mingau, eles provavelmente deviam jogar conversa fora; era, então, a “hora do mingau” um meio de socialização e uma forma de utilização do tempo, não só um ato de matar a fome⁴. Tal era o sucesso de seus mingaus que, no jornal *O Paraense*, de 9 de dezembro de 1843, Dona Joanna anunciou aos seus fregueses soldados que mudara de endereço, passando a morar em uma das casas em frente ao Cais da Boa Vista, continuando, no entanto, a vender mingau de arroz nas horas de costume, demonstrando-

³ Cf. BEZERRA NETO, José Maia. *Fugindo, sempre fugindo*. Escravidão, fugas escravas e fugitivos no Grão-Pará (1840-1888). Dissertação (Mestrado em História Social do Trabalho)– Unicamp, Campinas, 2000. As citações de anúncios de fuga foram retiradas desse trabalho, em todos os casos fica subentendido ser essa a referência, salvo expressamente referenciadas.

⁴ Sobre a alimentação como prática social e cultural ver, por exemplo, CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade*. Uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

nos, portanto, que algumas quitadeiras vendiam alimentos e bebidas em frente de suas casas, fazendo delas um ponto fixo, e assim contavam com clientela fixa, mas nem por isso sempre vendiam fiado⁵.

Segundo informações coligidas por Ernani Silva Bruno, as quitadeiras também eram vendedoras ambulantes, oferecendo frutas, verduras, legumes e outros itens, com a vantagem de serem, na maioria das vezes, as fabricantes dos seus produtos⁶. Em Belém, anúncios de escravas fugidas permitem conhecer algumas dessas vendedoras de comida, ambulantes ou não, tais quais a jovem mulata e “bem nutrida” Efigênia, “muito conhecida nesta capital, onde se empregava na venda de doces, frutas, etc.”, ou a parda Nazaré, de 40 anos e “um tanto gorda”, “bem conhecida” porque “a sua ocupação era vender mingau manhã e à tarde”⁷. Eram então *escravas de ganho*, pois o comércio de comida nas ruas da cidade era atividade dominada por escravas, mulheres forras e livres pobres, que, aparentemente, compunham grupo considerável⁸. Em 1859, Avé-Lallemant relatou ser comum nas ruas de Belém ver as vendedoras andarem pelas ruas descrevendo, em voz alta, este tipo de venda:

Açaí-i, Açaí-i-si! Por muito quietas que estejam as ruas do Pará, embora muitas vezes possa parecer reinar silêncio de morte durante o calor sufocante do meio-dia, ouve-se sempre, a cada momento, o pregão penetrante, percorrendo toda a modulação da escala: Açaí-i! Açaí-i-si! Todo estranho julga ver nesse pregão qualquer remédio para o povo, e quando chama a pregoeira de açaí, preta ou fusca, e examina o segredo, encontra numa panela um molho cor de vinho, um caldo de ameixas.⁹

Embora o açaí fosse oferecido de rua em rua por vendedoras ambulantes ou como diz o viajante “a pregoeira”, era também vendido e consumido em pontos fixos, como ainda será visto adiante. O açaí era largamente vendido e consumido pelas ruas de Belém e praticamente todo o abastecimento vinha dos interiores ou áreas próximas¹⁰, sendo atividade em que vários escravos se empregavam, tal como José, que fugido da padaria de seu senhor suspeitava-se que andava “próximo do engenho que foi de Benjamim Uptão” nas proximidades de Belém. Pescador e apanhador de açaí, José, em fuga, continuou vivendo do trabalho que sabia fazer. Mas não foi o único fujão a viver seus dias de liberdade

⁵ *O Paraense*, 9 de dezembro de 1843, n. 38.

⁶ Cf. ZERON, Carlos Alberto (Org.). *Equipamentos, usos e costumes da Casa Brasileira*. Alimentação. V. 1. São Paulo: Museu da Casa Brasileira, 2000.

⁷ Cf. ROCQUE, Carlos. *História de A Província do Pará*. Belém: Mitograph Editora Ltda., 1976. p. 22-23.

⁸ Ver a respeito FARIA, Sheila de Castro. *Mulheres forras – Riquezas e estigma social*. *Tempo*, Rio de Janeiro, n. 9, p. 65-92, 2000.

⁹ AVÉ-LALLEMANT, Robert. *No Rio Amazonas* (1859). Tradução Eduardo de Lima Castro. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1980. p. 34.

¹⁰ Cf. AVÉ-LALLEMANT, Robert. *No Rio Amazonas* (1859). Tradução Eduardo de Lima Castro. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1980. p. 36.

sustentando-se do trabalho de apanhar açaí. Frederico também apanhava açaí, vendendo-o na cidade; sendo Benedicto, “conhecido por Massarico”, outro que, em dezembro de 1867, constava andar fugido “apanhando assahy”, provavelmente para vender nas feiras e mercados de Belém. Além deles, havia ainda Jerônimo, nascido, criado e bem conhecido em Belém, que fugiu em 20 de novembro de 1869, dizendo seu senhor que “há mais de um anno” em fuga ele andava “apanhando assahy” para “vender na Ponte de Pedras e no Porto do Sal” ou na Doca do Reduto, sendo ainda avistado na “proximidade do cemitério, por onde reside a [sua] mãe preta, forra, por alli conhecida como Mãe Rosa”, talvez uma das quitadeiras de Belém da época. Então, viver de apanhar e vender açaí era uma atividade comum aos escravos urbanos de Belém, quer a serviço de seus senhores, quer fugidos do domínio senhorial, contribuindo com a manutenção de agradável costume alimentar.

A farinha que se planta e a carne que se caça

Na noite de 5 de abril de 1869, Miguel, fugido há cinco anos, acabou preso quando foi comprar farinha em Belém. Valia então à pena pôr em risco seus dias de liberdade dessa forma, podendo ser preso pela ronda noturna policial ao querer comprar farinha? A resposta pelo jeito só podia ser afirmativa, sendo reveladora de que muitas pessoas das classes subalternas, entre elas Miguel, tinham no consumo da farinha de mandioca a base de sua dieta de todos os dias. Comia-se então peixe com farinha; carne com farinha; toucinho com farinha; açaí com farinha; café com farinha; ou tão somente a farinha, além de bolachas e bijus feitos à base de farinha. Portanto, a farinha era o alimento básico e indispensável no comer da Amazônia, como ainda o é hoje. Até porque naquela época não se tinha o costume alimentar do consumo diário do feijão e do arroz, pelo menos entre grande parte da população, fosse livre ou escrava. Daí que Miguel fugiu das privações que a escravidão lhe impunha, mas não para se privar do que gostava, tal como a farinha. História semelhante de escravo fugido em busca de farinha também ocorreu nas proximidades da fazenda Pernambuco, lugar onde escravos fugidos buscavam guarita. Em 1863, o escravo Romão fugiu de Belém na companhia de um soldado desertor chamado Manoel Lázaro, indo ambos “para a fazenda Pernambuco, aonde se demorarão um mez pouco mais ou menos”. Durante esse tempo, Romão ficou em uma barraca afastada enquanto Manoel Lázaro “é que ia a fazenda Pernambuco e de lá trazia farinha”. Mas, certa noite, indo Manoel Lázaro à fazenda, “em ocasião em que os escravos estavam dançando por ser o dia da festa da Senhora do Carmo foi alli preso”, caiu logo depois Romão, já que escondido “na campina da dita fazenda foi por diversas pessoas perseguido e preso nas cabeceiras do igarapé Tatuana”.

A farinha de mandioca era tão importante que escravos fugidos, em trânsito ou sem pouso certo, ou que não tinham como fazer suas próprias roças de mandioca, tinham que se

valer de sua astúcia e da cumplicidade com outros sujeitos a fim de obter a farinha. Situação distinta era a dos escravos fugitivos vivendo em quilombos, que além da caça, da pesca, da coleta dos frutos da floresta, tinham as suas próprias roças, entre elas a de mandioca para a produção não só dos diversos tipos de farinha, mas também do tucupi. Daí não ser estranho que quilombolas de diversos lugares da região amazônica, apesar da repressão sofrida, mantivessem contatos e comércio com negociantes, regatões e fazendeiros. Como exemplo dessa situação havia os mocambeiros de Maracanã que, segundo depoimento do quilombola Policarpo, iam “à casa de Antônio Antunes, português, morador no rio Guamá, levar óleo, breu e caça, recebendo em troca maxados [sic], armas, foices, terçados, pólvora, fazendas”¹¹.

O mocambo de Maracanã não era muito distante da cidade de Belém, mesmo assim Policarpo dissera à polícia que, por razões de segurança, os mocambeiros “nenhuma comunicação tinham com esta cidade, a exceção d’aquelles que a ella vinhão fazer compras e voltavão”. Havia no mocambo, com ele, 112 pessoas “além das crianças”. O testemunho de Policarpo revela as teias que ligavam os escravos fugidos às pessoas livres, buscando os quilombolas suprir-se daquilo que lhes era essencial à sobrevivência na floresta, pois necessitavam de terçados, machados, pólvora, armas e foices, não apenas para o trato de suas roças, mas também para as atividades de pesca, caça e coleta¹². Aliás, o consumo das diversas carnes de caça, até mesmo porque em algumas regiões da Amazônia era difícil se obter a carne de boi, era comum aos escravos e livres. Comia-se a carne de tartaruga, preparada das mais diversas formas; a do peixe-boi, inclusive a mixirá (linguiça feita da carne deste); a carne de pássaros como o mutum ou o papagaio; ou as de macaco, de jacaré, de cobra, de paca, de anta ou de tatu, dentre tantas outras possibilidades alimentares existentes na floresta. Pelo menos assim nos informam os diversos relatos deixados pelos viajantes estrangeiros que andaram pelos sertões amazônicos.

Na região do Arquipelago do Marajó, inclusive, alguns escravos fugidos sobreviviam da caça e pesca, bem como da colheita dos frutos da floresta; embora outros trabalhassem de vaqueiros nas diversas propriedades de criação de gado ou então se dedicassem ao extrativismo vegetal por meio da extração de seringa. A história de Domingos, escravo de João Calandrini de Azevedo, preso na vila de Soure na Ilha de Marajó, em idos de 1880, nos mostra isso. Domingos, com cerca de 60 anos, natural de Soure e trabalhador em engenho, estava fugido há muitos anos. Durante esse tempo, “ocupara-se a pegar muçuanas para

¹¹ Cf. BEZERRA NETO, José Maia. Quando histórias de liberdade são histórias da escravidão: fugas escravas na Província do Grão-Pará (1860-1888). *Estudos Afro-Asiáticos*, Rio de Janeiro, v. 36, p. 74, 1999.

¹² Cf. BEZERRA NETO, José Maia. Quando histórias de liberdade são histórias da escravidão: fugas escravas na Província do Grão-Pará (1860-1888). *Estudos Afro-Asiáticos*, Rio de Janeiro, v. 36, 1999.

comer juntamente com sua companheira Carlota”, igualmente escrava de Calandrini. Esses anos de liberdade viveram acoutados em terras da nação, “havendo nas ilhas próximas muitas caças e variedades de peixes”, sendo possível obter a subsistência não se ocupando do roubo de gado, prática criminosa comum em Marajó. Mas Domingos não vivia da caça e da pesca por conta de qualquer isolamento do mundo em sua volta, pois não costumava ficar isolado tendo contatos com os “vaqueiros da vizinhança, entre eles Bernardo, vaqueiro do Coronel Mello; Cândido, preto carafuz, forro; Nazario, vaqueiro do dito Mello”, embora desconhecesse os ladrões de gado que existiam para o lado de Arary e não soubesse seus nomes conforme desejava descobrir o chefe de polícia.

Assim também acontecia a outros escravos fugidos em outros lugares da região amazônica, pois a sobrevivência a partir do consumo dos frutos silvestres, da caça e da pesca em larga medida era parte da dieta de populações interioranas. Por exemplo, em 7 de setembro de 1867, Braz fugiu “em montaria pequena [pequeno barco] pintada de azul” levando “camisa e calça de algodão branco e de côr, chapéu de feltro preto, um terçado americano novo e uma arma de um cano”, apetrechos necessários à sua sobrevivência na floresta. Em 26 de novembro de 1871, Bonifácio “fazendo a sua fuga em uma montaria usada com falcas” também levou “um cão de caça, uma arma de dois canos, terçado e roupa vermelha, além de mais que possuía d’outras cores”, supondo sua senhora que foi para o “districto do Capim, Irituia e Carapuru onde tem estado e é bem conhecido”. Bonifácio com certeza já tinha prática de caça e esperava sobreviver dela em sua fuga.

As histórias de fuga de escravos possibilitam ver algumas de suas práticas alimentares, não muito distintas das de outros setores da sociedade, marcadamente dos pobres livres, até porque escravos em fuga querendo ser senhores de si igualmente buscavam maior autonomia em suas práticas alimentares, que de longe não devem ser entendidas apenas como satisfação de necessidades. Mas, vendo os escravos como trabalhadores, lembremos mais uma vez que, além de pescadores e apanhadores de açai que vendiam este e outras coisas de comer como bolachas, havia escravas na cidade de Belém que exerciam importante atividade nas ruas, justamente a venda de comidas e bebidas em tabuleiros ou em tendas. Comem e bebem que preparavam em suas casas, caso morassem por conta própria, ou nas casas de seus senhores. Sobre elas queremos falar um pouco mais.

Tia Rufina e outras histórias de vendedeiras de comida

De início lembramos aqui da história de Jacques Rola, pseudônimo literário de Eustáquio de Azevedo. Abolida a escravidão, em 1888, a família do jovem Jacques Rola, a mãe viúva e os dois irmãos menores, ficou em situação financeira difícil porque perderam

cinco escravas, quatro das quais garantiam com seu trabalho nas ruas o sustento dessa família da camada média urbana. Elas trabalhavam vendendo doces feitos na casa de sua senhora “com os xarões à cabeça”, na época em que a indústria caseira de “fazer doces para fora” era uma atividade rentável¹³.

Lembramos de Tia Rufina principalmente segundo o relato do inglês Henry Bates, que viajou pela Amazônia entre 1848 e 1859. Bates conheceu essa “velha negra” chamada Tia Rufina em Belém, deixando em sua casa suas coisas quando se ausentava em viagem. Segundo Bates, Tia Rufina nasceu escrava e como tal obtivera permissão para “comerciar” por conta própria no mercado, pagando uma quantia fixa ao seu senhor. Assim, conseguiu em “poucos anos” economizar e comprar a sua liberdade e a de seu filho já adulto. Depois de livre, Tia Rufina não esmoreceu, continuando seu comércio, conseguindo comprar sua casa, “uma propriedade de valor, localizada numa das principais ruas da cidade”. Mas ainda não era tudo. Sete anos depois, Bates voltou a encontrar Tia Rufina, e “ela continuava prosperando, unicamente pelo seu próprio esforço (era viúva) e o de seu filho” que trabalhava como ferreiro. Nessa ocasião, Tia Rufina empenhava-se na construção de vários “chalés num terreno baldio situado ao lado de sua casa”¹⁴.

O caso de Tia Rufina talvez seja incomum, mas o seu “comércio”, isto é, a atividade de preparar e vender comes e bebes nos mercados ou ruas de cidades como Belém ou outras espalhadas pelo Brasil¹⁵, que lhe rendeu tanto, era comum a muitas mulheres escravas, forras ou livres. No Rio de Janeiro, a crioula Bertoleza, personagem de *O Cortiço*, de Aluísio de Azevedo, que vendia angu de manhã e peixe frito e iscas de fígado à noite, juntando o suficiente para sua alforria, não acabou seus dias enganada por João Romão a quem ajudou com seu trabalho a prosperar e ficar rico?

Bates conta ainda que, nas portas das igrejas de Belém, em época de festas como a do Círio, várias escravas vendiam em seus tabuleiros licores, doces e cigarros¹⁶. Mas que comes e bebes então vendiam as escravas pelas ruas? Não temos certeza, mas imagina-se que além dos licores e doces de frutas regionais elas vendiam comidas aos trabalhadores e populares de passagem ou que já eram seus fregueses habituais. Quais? O vatapá, o caruru, a moqueca, o peixe frito e a farinha que nunca podia faltar. Em certas ocasiões, como em épocas de festas religiosas, podiam vender ainda a canjica ou mungunzá. Elas podiam igualmente ser *amassadeiras* e vendedoras de açaí em suas tendas, como a

¹³ Cf. GOMES, Luís Teixeira. “Paladino da arte e do sonho”. In: AZEVEDO, J. Eustáquio de. *Antologia Amazônica* (Poetas paraenses). Belém: Conselho Estadual de Cultura, 1970. p. 310-311.

¹⁴ Cf. BATES, Henry Walter. *Um naturalista no Rio Amazonas*. Tradução Mário Guimarães Ferri. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1979. p. 291.

¹⁵ Cf. FARIA, Sheila de Castro. Mulheres forras – Riquezas e estigma social. *Tempo*, Rio de Janeiro, n. 9, p. 65-92, 2000, bem como DIAS, Maria Odila Leite da Silva. *Quotidiano e poder em São Paulo no século XIX*. 2ª edição. São Paulo: Brasiliense, 1995.

¹⁶ Cf. BATES, Henry Walter. *Um naturalista no Rio Amazonas*. Tradução Mário Guimarães Ferri. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1979. p. 45.

retratada em 1879 no livro *Brazil: The Amazon and the Coast*, de Herbet H. Smith. Também *tacacazeiras* ou *vendedeiras de tacacá*, como a mulher negra de turbante à cabeça retratada no livro *Tipos Regionais do Brasil* do IBGE, da década de 1960. Embora essas atividades não fossem exclusivas de mulheres negras, escravas ou forras, o sendo também de mulheres livres que disputavam com aquelas os fregueses nas ruas da cidade, tal como a cabocla de feições indígenas com flores de jasmim ao cabelo, pintada por Antonieta Santos Feio na tela *Vendedora de Tacacá*, de 1937.

Escravos, forros, negros e mestiços livres eram então fregueses dessas *vendedeiras* escravas e forras, pois em suas quitandas o paladar de seus quitutes, doces, licores, sucos e comidas havia de ser ainda alguma coisa de africano, mesmo que bastante misturado com tradições alimentares outras, bem menos europeias e muito mais indígenas. Sabendo o que essas mulheres vendiam entende-se um pouco mais sobre os hábitos alimentares de quem lhes pagava pelos comes e bebes. Os nomes de comidas e bebidas de raízes africanas, como o vatapá, o caruru, a farofa ou o aluá, bebida feita de milho verde, são de origem crioula e constituem contribuições africanas ao falar e à cozinha regional da Amazônia¹⁷.

¹⁷ Cf. SALLES, Vicente. *Vocabulário crioulo*. Contribuição do negro ao falar regional amazônico. Belém: IAP, 2003.

Referências bibliográficas

AVÉ-LALLEMANT, Robert. *No Rio Amazonas* (1859). Tradução Eduardo de Lima Castro. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1980.

BATES, Henry Walter. *Um naturalista no Rio Amazonas*. Tradução Mário Guimarães Ferri. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1979.

BEZERRA NETO, José Maia. *Fugindo, sempre fugindo*. Escravidão, fugas escravas e fugitivos no Grão-Pará (1840-1888). Dissertação (Mestrado em História Social do Trabalho)– Unicamp, Campinas, 2000.

_____. Quando histórias de liberdade são histórias da escravidão: fugas escravas na Província do Grão-Pará (1860-1888). *Estudos Afro-Asiáticos*, Rio de Janeiro, n. 36, p. 73-96, 1999.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade*. Uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

DIAS, Maria Odila Leite da Silva. *Quotidiano e poder em São Paulo no século XIX*. 2. ed. São Paulo: Brasiliense, 1995.

FARIA, Sheila de Castro. Mulheres forras – Riquezas e estigma social. *Tempo*, Rio de Janeiro, n. 9, p. 65-92, 2000.

GOMES, Luís Teixeira. Paladino da arte e do sonho. In: AZEVEDO, J. Eustáquio de. *Antologia Amazônica* (Poetas paraenses). Belém: Conselho Estadual de Cultura, 1970. p. 310-311.

ROCQUE, Carlos. *História de A Província do Pará*. Belém: Mitograph Editora Ltda., 1976.

SALLES, Vicente. *Vocabulário crioulo*. Contribuição do negro ao falar regional amazônico. Belém: IAP, 2003.

ZERON, Carlos Alberto (Org.). *Equipamentos, usos e costumes da Casa Brasileira*. Alimentação. V. 1. São Paulo: Museu da Casa Brasileira, 2000.