

## VALORIZAÇÃO GASTRONÔMICA DO JAMBU: POTENCIALIDADES DO INSUMO NATIVO PARA CULINÁRIA REGIONAL DO PARÁ

LUCAS ALEXANDRE ALVES VIEIRA<sup>1</sup>;

NICOLE WEBER BENEMANN<sup>2</sup>;

<sup>1</sup>Universidade Federal de Pelotas – lucaspartitura@gmail.com

<sup>2</sup>Universidade Federal de Pelotas – nikawb@gmail.com

### 1. INTRODUÇÃO

Antes mesmo de iniciar o processo de colonização que resultou na fundação de Belém do Pará, outros exploradores já haviam visitado essa região, como o missionário francês Claude D'Abeville (CASCUDO, 2017), que foi enviado para catequizar os povos nativos. Em seus relatos, ele descreve o encantamento com os rios, plantas e frutos encontrados, bem como ao ver os preparos culinários indígenas que utilizavam produtos oriundos da riquíssima paisagem. De acordo com o missionário: “Se a bondade de um país corresponde à sua temperatura, posso garantir que, sendo o Brasil um dos mais temperados do mundo, é também dos melhores e mais férteis que se possam encontrar sob os céus” (D'ABBEVILLE *apud* KATO; SOUSA, 2020, p.372).

Jean de Lery (2009) também descreve a construção culinária regional, observando o plantio de um tubérculo que era cultivado de forma que suas raízes eram enterradas e com meses em baixo da terra cresciam e viravam grossas e próprias ao consumo utilizando-se de diferentes maneiras de preparos de um mesmo insumo, chamada de mandioca e, ainda hoje, um dos insumos básicos da alimentação brasileira.

Cabe dizer que na atualidade, os costumes e tradições culinárias não se perderam no território paraense, sendo possível encontrar nas preparações regionais a utilização de ingredientes nativos como peixes, frutas, raízes, folhas, flores entre outros, enquanto insumos base para preparações de pratos típicos como tacacá, pato no tucupi ou maniçoba. Isso se apresenta, como por exemplo, na maior feira a céu aberto, o Mercado Ver-o-Peso, com vendas de insumos, preparos de pratos típicos, cachaças artesanais, doces com frutas locais entre outros produtos.

Para conectar a contemporaneidade às tradições históricas e fortalecer ainda mais a relevância culinária do estado no cenário nacional, o Pará tem promovido releituras e novas formas de apresentação de produtos típicos, criando doces, licores e outras variações a partir de pratos regionais tradicionais coexistindo em harmonia com as versões típicas dos mesmos produtos. Como resultado, em 2015, a cidade de Belém foi reconhecida pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO) como Cidade Criativa da Gastronomia (CRUZ, 2024).

A gastronomia de Belém se destaca especialmente por desenvolver formas criativas de variações em preparos típicos, com ênfase nos produtos regionais, como o jambu. Esse ingrediente icônico é frequentemente colocado em evidência, simbolizando a riqueza e a inovação da culinária local, que consegue renovar sabores tradicionais sem perder suas raízes culturais. O jambu, por sua vez, é uma planta também conhecida como Agrião-do-Pará, de origem da América do Sul tendo

plântio em países como Brasil, Colômbia, Guianas e Venezuela (CARDOSO, 1997). O uso das folhas do jambu é utilizado como iguaria e muito difundido na culinária paraense como em pratos típicos como tacacá ou pato no tucupi, mas também em preparos como doces e pães, bebidas e outros preparos culinários.

Em outras palavras, esse trabalho pretende demonstrar o potencial do jambu enquanto insumo regional, fazendo uso de relatos históricos e da narrativa da construção culinária da cidade de Belém apresentando suas raízes e costumes até a chegada das inovações culinárias presentes na capital, por meio da análise de preparações servidas em restaurantes.

## 2. ATIVIDADES REALIZADAS

O trabalho desenvolvido se baseou na construção de uma narrativa partindo da história da culinária no Pará através de artigos que comprovem a fidelidade dos fatos apresentados como o “Belém do Pará: Trajetória de uma cultura alimentar de mais de 400 anos de saberes e sabores”, de Kato e Sousa (2020), para relatar a construção história alimentar do Pará, “A Valorização da Gastronomia Tradicional Paraense como Forma de Desenvolvimento Local”, de Santos *et al* (2016), exemplificando a forma nos dias de hoje de consumo, o “O encantamento nos Restaurantes: inovação a partir da comida tradicional em Belém (Pará, Brasil)”, de Cruz (2024), mostrando a valorização datando e documentando a importância da cultura do estado para o país. Esta fundamentação teórica, que constituiu o método de pesquisa, permitiu compreender aspectos da tradição que foram mantidos ao longo do tempo, em termos de técnicas e ingredientes, tomando especial atenção para preparações que contêm jambu, bem como em releituras feitas em preparos inovadores que utilizam a planta como ingrediente das receitas.

Dentre os aspectos que indicam o processo de adaptação do uso de ingredientes típicos em preparos inovadores na cozinha, atentamos para o fluxo entre tradição e inovação. Restaurantes como A Casa da Luna ilustram isso ao apresentar uma releitura da culinária francesa e europeia adicionada de ingredientes típicos do Pará. Por sua vez, o restaurante Amazônia na Cuia propõe versões de comidas típicas apresentadas em tigelas (cuias) de calabauça envernizadas, remontando aos modos tradicionais/regionais de consumo de preparos como o arroz paraense, o vatapá, arroz de pato e outros. Já o restaurante e Instituto Iacitata, por sua vez, se destaca por oferecer releituras de pratos do dia a dia, com foco em ingredientes selecionados baseados na culinária indígena regional.

Ao analisar o menu dos restaurantes citados, é possível notar a presença de insumos característicos como tucupi, peixes, farinhas, mas também o jambu. O jambu, planta com sua característica particular de deixar a boca dormite atraiu o paladar da população até antes da urbanização, sendo utilizada em pratos principais e como elemento exótico, regional e marcador da identidade culinária paraense, despontando enquanto produto potencial para o desenvolvimento gastronômico regional.

Além dos pratos citados, o jambu é usado como base para outros produtos alimentícios encontrados em Belém, como cachaças, geleias, trufas recheadas entre outros. O jambu tem papel fundamental na identidade gastronômica paraense.

### 3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao longo da construção culinária do Pará, são evidentes as influências indígenas e a presença da intervenção europeia, sendo que ambas estão presentes no cenário gastronômico atual. Ao analisar aspectos sociais e históricos, percebemos que ocorreram adaptações que incorporaram influências tradicionais em culinárias contemporâneas.

O jambu, por sua vez, configura um dos ingredientes passíveis de análise considerando as potencialidades do insumo nativo para a gastronomia regional, inserido na dinâmica exposta. Assim, a presença de insumos tradicionais em preparos inovadores tenciona o ambiente de coexistência, uma vez que ao mesmo tempo que permite a criação de novas experiências culinárias, preserva e reinventa os sabores locais, adaptando-se às demandas contemporâneas. Essa dinâmica não apenas fortalece a cultura e a economia local, mas também promove a valorização dos ingredientes típicos, impulsionando a criatividade e a sustentabilidade no cenário culinário do Pará.

### 4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CARDOSO, M.O.; GARCIA, L.C. Jambu (*Spilanthes ole-racea* L.). In: CARDOSO, M.O. (Coord.) **Hortaliças não-convencionais da Amazônia**. Ed. EMBRAPA-SPI, Brasília & EMBRAPA-CPAA, Manaus, p.136-139, 1997.

CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**. Global Editora, 2017.

CRUZ, F. M. R. Enchanting restaurants: innovation based on traditional food in Belém (Pará, Brazil). **Obseratório de la Economia Latinoamericana**, v. 22, n. 1, p. 3244-3261, 2024.

KATO, H. C. de A.; SOUSA, D. N. de. Belém do Pará: trajetória de uma cultura alimentar de mais de 400 anos de saberes e sabores. **Humanidades e inovação**, Embrapa, v.7, n.16, p. 371-391, 2020.

LÉRY, J. **História de uma viagem feita à terra do Brasil, também chamada América**. Rio de Janeiro: Betel, Fundação Darcy Ribeiro, 2009.

SANTOS, M. N. dos; SANTOS, A.; BANDEIRA, A. T.; SARMENTO, J. A valorização da gastronomia tradicional paraense como forma de desenvolvimento local. **Centro Universitário de Brasília**, p.1-2, 2016.