

A COMIDA DE RUA, NO CENTRO HISTÓRICO DE BELÉM/PA

STREET FOOD IN THE HISTORIC CENTRE OF BELÉM/ PA

LA COMIDA CALLEJERA EN EL CENTRO HISTÓRICO DE BELÉM/ PA

 <https://doi.org/10.56238/arev7n12-101>

Data de submissão: 10/11/2025

Data de publicação: 10/12/2025

Fernando Manuel Rocha da Cruz

Doutor em Ciências Sociais

Instituição: Universidade Federal do Pará

E-mail: fmrcruz@gmail.com

Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-1254-5601>

Mirleide Chaar Bahia

Doutora em Ciências do Desenvolvimento Socioambiental

Instituição: Universidade Federal do Pará

E-mail: mirleidebahia@gmail.com

Orcid: <https://orcid.org/0000-0001-7168-2019>

RESUMO

O turismo gastronômico é uma atividade econômica, social e cultural que vem demandando planejamento e políticas públicas. Para além dos restaurantes e outros estabelecimentos ligados ao fenômeno da alimentação, as cidades possuem uma legião de vendedores de comida de rua, seja de comidas de preparação rápida, seja de comida regional. Belém detém o título de Cidade Criativa da Gastronomia pela UNESCO, desde 2015. Esta capital de Estado esteve também envolvida na organização da 30ª Conferência da ONU sobre Mudanças Climáticas (COP-30), em 2025, o que atraiu milhares de turistas à cidade. Os preparativos para o mencionado evento incluíram a requalificação e revitalização de vários espaços públicos com evidentes repercussões para os vendedores de comida de rua. Nesse sentido, propomos como objetivo geral da presente pesquisa determinar a relevância da comida de rua para o patrimônio cultural imaterial, bem como em termos de planejamento urbano, para o turismo cultural e gastronômico, na cidade de Belém/PA. Em termos metodológicos, a pesquisa é de natureza qualitativa. Nesse sentido, procedemos ao mapeamento dos vendedores de rua ligados à oferta alimentar, bem como, desenvolvemos pesquisa etnográfica através de observação participante e direta nos espaços públicos em que estes atores sociais se encontravam. Por fim, procedemos à aplicação de entrevistas semiestruturadas com alguns agentes do setor alimentar. Quanto a conclusões, entendemos que o Centro histórico de Belém apresenta patrimônio cultural, tanto na vertente material como imaterial em que se insere a alimentação tradicional ou regional. A venda de comida de rua tem, por isso, um papel importante na divulgação desse tipo de patrimônio. Por último, cabe destacar a criação de parques de turismo e lazer, bem como, a requalificação e revitalização de espaços públicos para a COP-30, em 2025, que vieram oferecer melhores condições para os vendedores de comida de rua, assim como, para os usuários, residentes e turistas.

Palavras-chave: Espaço Público. Gastronomia. Patrimônio Cultural. Planejamento Urbano. Vendedor de Comida de Rua.

ABSTRACT

Gastronomic tourism is an economic, social and cultural activity that requires planning and public policies. In addition to restaurants and other establishments linked to the food phenomenon, cities have a legion of street food vendors, whether selling fast food or regional cuisine. Belém has held the title of Creative City of Gastronomy by UNESCO since 2015. This state capital was also involved in organising the 30th UN Climate Change Conference (COP-30) in 2025, which attracted thousands of tourists to the city. Preparations for this event included the redevelopment and revitalisation of several public spaces, with obvious repercussions for street food vendors. In this sense, we propose as the general objective of this research to determine the relevance of street food to intangible cultural heritage, as well as in terms of urban planning, for cultural and gastronomic tourism in the city of Belém/PA. In methodological terms, the research is qualitative in nature. In this sense, we mapped street vendors linked to food supply and developed ethnographic research through participant and direct observation in the public spaces where these social actors were located. Finally, we conducted semi-structured interviews with some agents in the food sector. As for conclusions, we understand that the historic centre of Belém presents cultural heritage, both in terms of tangible and intangible aspects, which includes traditional or regional food. The sale of street food therefore plays an important role in promoting this type of heritage. Finally, it is worth highlighting the creation of tourism and leisure parks, as well as the redevelopment and revitalisation of public spaces for COP-30 in 2025, which have provided better conditions for street food vendors, as well as for users, residents and tourists.

Keywords: Public Space. Gastronomy. Cultural Heritage. Urban Planning. Street Food Seller.

RESUMEN

El turismo gastronómico es una actividad económica, social y cultural que requiere planificación y políticas públicas. Además de los restaurantes y otros establecimientos relacionados con la gastronomía, las ciudades cuentan con una gran cantidad de vendedores ambulantes de comida, ya sea comida rápida o comida regional. Belém ostenta el título de Ciudad Creativa de la Gastronomía de la UNESCO desde 2015. Esta capital del Estado también participó en la organización de la 30.^a Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático (COP-30) en 2025, que atrajo a miles de turistas a la ciudad. Los preparativos para dicho evento incluyeron la remodelación y revitalización de varios espacios públicos, con evidentes repercusiones para los vendedores ambulantes de comida. En este sentido, proponemos como objetivo general de la presente investigación determinar la relevancia de la comida callejera para el patrimonio cultural inmaterial, así como en términos de planificación urbana, para el turismo cultural y gastronómico, en la ciudad de Belém/PA. En términos metodológicos, la investigación es de naturaleza cualitativa. En este sentido, procedimos al mapeo de los vendedores ambulantes relacionados con la oferta alimentaria, así como al desarrollo de una investigación etnográfica a través de la observación participante y directa en los espacios públicos en los que se encontraban estos actores sociales. Por último, procedimos a la aplicación de entrevistas semiestructuradas con algunos agentes del sector alimentario. En cuanto a las conclusiones, entendemos que el centro histórico de Belém presenta un patrimonio cultural, tanto material como inmaterial, en el que se inscribe la gastronomía tradicional o regional. La venta de comida callejera desempeña, por lo tanto, un papel importante en la difusión de este tipo de patrimonio. Por último, cabe destacar la creación de parques turísticos y de ocio, así como la remodelación y revitalización de espacios públicos para la COP-30, en 2025, que han proporcionado mejores condiciones para los vendedores de comida callejera, así como para los usuarios, residentes y turistas.

Palabras clave: Espacio Público. Gastronomía. Patrimonio Cultural. Planificación Urbana. Vendedor de Comida Callejera.

1 INTRODUÇÃO

A cidade de Belém, capital do Estado do Pará, no norte do Brasil, preparou recentemente a organização da 30^a Conferência da ONU sobre Mudanças Climáticas (COP-30), realizada em novembro de 2025. Neste evento, foram recebidas mais de 40.000 pessoas entre delegações internacionais, representantes de ONGs e turistas.

Na sua preparação, para além do alojamento, foi debatida a questão da alimentação que para além de poder ser consumida em hotéis, restaurantes e outros espaços alimentares, podia igualmente ser consumida através dos inúmeros vendedores de comida de rua existentes na cidade.

Nesse sentido procuramos neste artigo debater a relevância da comida de rua na gestão e planejamento da oferta cultural e animação de espaços públicos, na cidade de Belém. Outra questão complementar diz respeito ao papel das entidades públicas no planejamento urbano da comida de rua, na mesma cidade.

Quanto ao objetivo geral da pesquisa, consideramos determinar a relevância da comida de rua para o patrimônio cultural imaterial, bem como em termos de planejamento urbano, para o turismo cultural e gastronômico, na cidade de Belém/PA.

Relativamente aos objetivos específicos, entendemos dever mapear os principais espaços dedicados à comida de rua, na cidade de Belém; assim como, perspectivar a relação da comida de rua com os processos gastronômicos locais e tradicionais.

A estratégia metodológica seguida é de natureza qualitativa, em que adotamos técnicas como a observação direta e participante, tendo em vista obter descrições etnográficas de espaços e a oferta de comida de rua. Para além disso, recorremos à aplicação de entrevistas semiestruturadas com diversos agentes ligados à alimentação na cidade de Belém.

De seguida, debatemos a comida regional, na perspectiva cultural, bem como turística. Posteriormente, expomos a estratégia metodológica da pesquisa. Por fim, apresentamos os resultados da pesquisa empírica realizada na cidade de Belém, com especial atenção para a sua relação com o Centro histórico. Por último, discutimos os resultados obtidos.

2 CULTURA E TURISMO NA COMIDA REGIONAL

O Estado do Pará, rico em recursos culturais e naturais, possui inúmeras potencialidades e oportunidades turísticas, com destaque para os segmentos de Negócios e Eventos, Cultura, Ecoturismo e Natureza. No domínio cultural, a gastronomia tradicional local tem fortes raízes indígenas, para além da influência africana e europeia, sobretudo, portuguesa. Atualmente, destacam-se pratos regionais ou

típicos como maniçoba, pato no tucupi, tacacá, caldeirada de filhote, pirarucu ao leite de coco, entre outros.

Alguns destes pratos como a maniçoba e o peixe de bagre, tiveram como origem o interior da Amazônia e foram introduzidos nos bairros periféricos da cidade, a partir das populações mais carenciadas. Hoje, são, contudo, bastante apreciados pelos belenenses e oferecida turisticamente como pratos tradicionais.

Quanto ao Estado do Pará, este é o maior produtor brasileiro de açaí, fornecendo cerca de 95% do fruto no país, o que corresponde a mais de 1,2 milhão de toneladas do fruto por ano, ou seja, US\$1,5 bilhão, de acordo com dados do Sindicato das Indústrias de Frutas e Derivados (SINDIFRUTAS). O seu aproveitamento dá-se desde a verticalização da polpa (sorvete, geleia, licor, bombons e tortas), passando pelo uso de seus caroços (borra – indústria de cosméticos, adubo tanino - curtume, isolantes acústicos, xaxim e bancos de couro) até à sua utilização na panificação, torrefação, ração e fitoterápico. Neste Estado, o setor alimentar desempenha um papel importante na economia local ao empregar 43 mil pessoas (UNESCO, 2022).

A memória da comida tradicional está diretamente ligada ao patrimônio cultural que através das suas manifestações recria a identidade local e regional. Espaço e tempo recriam o passado onde as relações sociais garantem as manifestações que celebram hoje em dia o lugar, o folclore, as tradições e as personalidades locais. A pós-modernidade abarca desse modo a celebração do localismo atual (MAFFESOLI, 2012).

Acresce que, o patrimônio cultural é a representação simbólica da cultura e designadamente da seleção, negociação e delimitação dos significados. Contudo, a representação da cultura através da promoção da conservação dos elementos culturais – como acontece com o Centro histórico de Belém – tem por obstáculo a consciência – política, social e econômica – de que não é possível patrimonializar toda a cultura (PEREIRO, 2003).

O Centro histórico da capital paraense foi tombado em 2012, pelo IPHAN (2021), devido à relevância do conjunto arquitetônico, urbanístico e paisagístico. Este integra o Complexo Feliz Lusitânia – Casa das Onze Janelas e o Forte do Castelo – e o Complexo Ver-o-Peso – Mercado do Peixe e Mercado da Carne (FORTE; SANJAD, 2020; IPHAN, 2021).

O conceito de patrimônio cultural registrou, desde a Carta de Veneza, em 1964 (UNESCO), um grande salto qualitativo. Realmente, foram integradas novas dimensões como a arquitetura vernacular e industrial e o patrimônio natural. Assim como, partindo da concepção antropológica, existe um entendimento cada vez mais alargado que engloba os monumentos, os sítios, o contexto social e cultural e as expressões imateriais como o saber-fazer e a tradição oral (CARVALHO, 2011).

O reconhecimento do valor histórico das cidades e, em particular, dos seus centros históricos encontra-se muitas vezes associado a processos de requalificação urbana e promoção cultural. A este fato, acresce que a posse do patrimônio material está restringida normalmente às classes médias e altas. Porém, quando se trata do patrimônio cultural imaterial, em que se inclui a gastronomia, verificamos que as classes de baixa renda e marginalizadas continuam a controlar a sua produção. No entanto, parece-nos que esse controlo vem passando lentamente para as autoridades civis e políticas, como as prefeituras, não somente com o aumento da regulamentação sobre essas atividades como também através da atribuição/reconhecimento do estatuto de patrimônio cultural imaterial. Neste ponto, questionámo-nos se a gastronomia tradicional ou local não deveria ser patrimonializada e se fixar presencialmente de algum modo nesse mesmo centro histórico, atenta a Declaração Universal sobre a Diversidade Cultural, da UNESCO (2002).

Em 2014, as “tacacazeiras” ou vendedoras de tacacá foram reconhecidas como patrimônio cultural imaterial do Estado do Pará. Já, em 2011, a gastronomia deste Estado fora reconhecida como patrimônio imaterial do Pará, com a publicação no Diário Oficial do Estado do Pará, da lei n.º 7.752, de 18 de fevereiro de 2014. Também a maniçoba foi aprovada a 10 de maio de 2022, como patrimônio cultural imaterial do Estado do Pará, por iniciativa do deputado Wanderlan Quaresma. Esta iniciativa aguarda, contudo, a aprovação do Governador paraense (GOMES, 2014; CRUZ, 2024).

Em sentido aparentemente oposto, a cidade de Belém, capital do Estado do Pará, foi reconhecida, em 2015, como Cidade Criativa da Gastronomia, pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), tendo-se tornado uma referência mundial, em termos de inovação, no setor do turismo gastronômico.

A atribuição desse título teve ainda por objetivo impulsionar a sustentabilidade, o intercâmbio de informações, a pesquisa e a geração de emprego e renda. Para isso, Belém assumiu um papel fundamental no reconhecimento do campo da gastronomia dentro das políticas culturais locais e nacionais.

Em setembro de 2013, a cidade sediou a primeira Conferência de Gastronomia Amazônica, que resultou em um pedido às autoridades federais de reconhecimento da gastronomia em todas as políticas públicas relacionadas à cultura. Esta foi aprovada dois meses depois pela Conferência Nacional de Cultura do Ministério da Cultura.

Por seu lado, a Rede de Cidades Criativas da UNESCO foi criada em 2004 para promover a cooperação com e entre cidades que identificaram a criatividade como fator estratégico para o desenvolvimento urbano sustentável. Atualmente, são 246 cidades que a compõem e que têm por

objetivo colocar a criatividade e as indústrias culturais no centro de seus planos de desenvolvimento a nível local, cooperando ativamente a nível internacional.

Por fim, há ainda a considerar que a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável inclui entre as suas 17 metas, um objetivo específico para tornar as cidades e assentamentos humanos inclusivos, seguros, resilientes e sustentáveis, identificando a cultura e a criatividade como uma das ferramentas essenciais para a ação neste contexto (UNESCO, 2022).

A procura do autêntico como é o caso do consumo gastronômico local e tradicional, em restaurante, boteco ou na comida de rua, é uma das explicações para a organização do turismo. Urry e Larsen (2011) não concordam com esta possibilidade, sugerindo como explicação a diferença do olhar entre o local do turismo e o da residência ou o do trabalho. Neste olhar e movimento incluem-se diferentes formas de prazer através das heterotopias espaciais (URRY; LARSEN, 2011; CRUZ, 2023).

O turismo dá lugar à produção e ao consumo de bens simbólicos como acontece com o turismo gastronômico, seja em um restaurante, seja junto a um vendedor de comida de rua. Para Pereiro (2009), a prática turística é uma expressão da identidade social. Igualmente Bourdieu (2007), referindo-se à estilização da vida em que a forma tem o primado sobre a função, considera que condições sociais e econômicas distintas explicam diferentes posições no espaço social.

Por fim, há que ter em conta que a capital paraense organizou – como referimos anteriormente – a 30ª Conferência da ONU sobre Mudanças Climáticas (COP-30). Este megaevento concretizado em novembro de 2025 que se soma a outros já realizados na cidade, permitiu atrair milhares de turistas. Desse modo, o segmento do turismo gastronômico foi demandado intensamente não apenas através dos seus restaurantes e outros estabelecimentos ligados à alimentação, mas também na venda de comida de rua, confeccionada previamente ou de preparação rápida. Esta constituiu, por conseguinte, uma oportunidade para que esses vendedores obtivessem uma renda maior, mas também para que a cidade se promovesse turisticamente, ao nível da sua gastronomia e dos seus profissionais (formais e informais).

A comida de rua foi, por conseguinte, tanto ou mais demandada em locais em que o elemento paisagístico assume relevância como é o caso do Portal da Amazônia, localizado entre os bairros de Jurunas e Cidade Velha, ou ainda, do Complexo Ver-o-Rio, no bairro do Umarizal. Mas aqui, importa conhecer o tipo de oferta gastronômica disponível para esses visitantes, o qual teve, tanto ou mais importância, quanto mais estes espaços públicos foram ocupados por turistas. Nestes, importa ainda associar se estes propiciam o consumo de comida tradicional, de *fast food* ou outros.

3 METODOLOGIA

A pesquisa teve início com o levantamento bibliográfico e documental pertinente ao objeto de pesquisa. Assim, revisamos conceitos e construtos como comida de rua, informalidade, patrimônio cultural imaterial e turismo gastronômico, gestão, planejamento e políticas de apoio ao turismo cultural e gastronômico.

Nesta primeira etapa, para efeitos de coleta, revisão bibliográfica e preparação do trabalho de campo. Nesta fase, procedemos às primeiras incursões no campo como identificação e localização dos principais espaços públicos com vendedores de comida de rua, tipo de gastronomia e/ou principais alimentos. Na busca desses espaços, partimos do Centro histórico da cidade de Belém, de modo a preparar e a definir os instrumentos de pesquisa.

A estratégia de pesquisa seguida foi de natureza qualitativa. Nesse sentido, procedemos ao mapeamento dos vendedores de rua ligados à oferta alimentar; procurando ainda quantificar os vendedores de rua ligados à oferta de comida tradicional – local ou brasileira – e de *fast food*. Mas, ainda em termos qualitativos, procuramos aprofundar o conhecimento sobre o turismo gastronômico ao nível da venda de comida de rua, especialmente no Centro histórico de Belém, mas não exclusivamente, bem como desenvolver pesquisa etnográfica através de observação participante e direta nos espaços públicos em que estes atores sociais se encontravam.

Para além disso, aplicamos entrevistas semiestruturadas e informais a vendedores ambulantes, proprietários e chefs de restaurantes, bem como a representantes de instituições públicas relevantes para o nosso objeto de estudo.

As entrevistas foram, na medida possível, objeto de gravação áudio e posteriormente transcritas. Quanto à pesquisa etnográfica com destaque para a observação participante foram tomadas notas em diário de campo. Este material, bem como as fotografias e demais informações obtidas durante a pesquisa foram objeto de análise de conteúdo (BARDIN, 2008).

Na referida análise tivemos como objetivo a comparação do texto relativo às unidades de análise, a partir das entrevistas obtidas. A categorização é uma atividade de classificação de elementos por diferenciação e reorganização. Consequentemente, distribuímos os dados classificados por “caixas”.

4 RESULTADOS

4.1 A COMIDA DE RUA EM BELÉM

O Portal da Amazônia é um ponto turístico, na cidade de Belém, que aproveita a orla com mais de seis quilômetros de extensão próxima ao Parque Zoobotânico Mangal das Garças e a Universidade

Federal do Pará (UFPA). O arranjo urbanístico deste espaço urbano foi iniciado em 2005 e cresceu a partir do rio, tendo em vista melhorar o saneamento da região e desenvolvimento turístico. Este foi executado a partir da parceria entre os governos Federal e do Estado do Pará, o que contou com o financiamento do Banco Interamericano de Desenvolvimento (BID) e o apoio da iniciativa privada (ver Figura 1).

Figura 1 - Portal da Amazônia, em Belém



Fonte: F. Cruz (2025)

Neste espaço, já decorreram diversos eventos musicais e programações culturais. Como exemplo, podemos citar a comemoração dos 409 anos de Belém, celebrado entre os dias 10 e 11 de janeiro de 2025. Os shows contaram com artistas regionais como o Grupo *I Love Pagode*, Wanderley Andrade, Markinho Duran, Lia Sofia, Zaynara, Frutos do Pará, Grupo Mistura Regional, Mano IO e Mc Dourado. O destaque foi, todavia, o show do cantor nacional Zé Vaqueiro, o qual foi viabilizado a partir da parceria com o Ministério do Turismo (Portal Amazônia, 2025).

A orla apresenta falta de arborização, à semelhança de outras praças da capital paraense, pelo que durante o dia é difícil frequentar este espaço, quer para vendedores de comida de rua, quer para visitantes. Trata-se de um espaço privilegiado para a frequência e o lazer a partir do final da tarde, sendo que os dias mais procurados são a sexta-feira, o sábado e o domingo. De acordo com uma entrevistada: “quem é que [...] num calor desse, num sol desse, vem fazer alguma atividade numa quadra [...], ou fazer uma caminhada, ou andar de bicicleta? Então, o fluxo aqui acaba sendo muito prejudicado”.

E continua sua crítica a este espaço público. Nos seus termos, estes:

não são pensados p’ro nosso clima, entendeu? Não são arborizados. É, pensando na paisagem, no rio. E, pensando na paisagem e coloca[m], por exemplo, dois tipos de planta. Não faz a mínima sombra. [...] Então qual é o objetivo de uma planta como aquela ali? Não faz sombra. Têm que ser árvores. Olha, ‘tá vendo? Ali. É só mesmo o paisagismo (Entrevista 01, em 28/04/2025).

Nesta orla, encontramos opções de lazer e de gastronomia como: sorveteria, pastelaria, peixaria e restaurantes. Aqui, durante o dia, resistem abertas as barraquinhas fixas para venda, sobretudo, de água de coco. Estas servem os praticantes de exercício físico da manhã (cedo) e do final da tarde.

Relativamente aos *trailers* que permanecem nesta orla, vendem para consumo hamburgers, pizza, *milkshake*, churrasquinho, sanduíches, entre outros alimentos. Quanto às infraestruturas, existem aquelas que são fixas, mas também os carrinhos que voltam todos os dias, ou no fim-de-semana para a venda de tacacá, maniçoba, churros e crepes, por exemplo.

E enquanto os *trailers* permanecem na orla, 24 horas por dia, os carrinhos dos vendedores de comida de rua são recolhidos todos os dias, voltando apenas nos horários em que existe um número de frequentadores que justifique a permanência nesse lugar. Provavelmente, estes últimos têm receio que seus carrinhos sejam vandalizados ou mesmo roubados, ou simplesmente, o fazem, por uma questão de abastecimento diário.

Outro espaço que observamos com comida de rua foi a Praça da República, um dos principais espaços públicos da capital paraense, destinada ao lazer de turistas e belenenses que sofreu diversas transformações ao longo dos anos (ver Figura 2). Fica localizada próximo do Centro histórico da cidade, no limite dos bairros de Campina, Reduto e Nazaré. Junto a esta praça, encontram-se quatro pontos culturais e históricos de Belém, nomeadamente, o parque João Coelho, a praça da Sereia, o Theatro da Paz e o Teatro Waldemar Henrique. O nome atribuído a esta praça ocorreu no século XIX, em homenagem à Proclamação da República (RIBEIRO, 2021).

Figura 2 – Praça da República



Fonte: F. Cruz (2025)

Junto a esta praça, na Rua dos Mundurucus, no bairro de Batista Campos, fica o Govinda restaurante vegetariano. Próximo a este e na mesma rua encontramos o Tacacá do Renato¹, o qual começou por ser comida de rua, mas hoje, é um estabelecimento em espaço fixo. Assim, como a comida

¹ O Tacacá do Renato teve início como comida de rua, em vários lugares da cidade de Belém. Hoje, ocupa vários espaços gastronómicos fixos e está referenciado no portal *TripAdvisor*.

foi bem aceite pelo público, em geral, abriu este restaurante junto à praça da República, bem como em outros pontos da cidade.

Esta praça possui 21 estruturas de venda sobretudo de água de coco, as quais se encontram distribuídas em duas das faces do referido jardim com formato quadrangular. Também aqui, em uma das esquinas, é vendida ocasionalmente pupunha², por um vendedor ambulante.

Um terceiro espaço público que importa relevar é a Praça Brasil, no bairro Umarizal (ver Figura 3). Esta possui, entre as 8h e a meia-noite, vários vendedores de comida de rua, nomeadamente de churrasquinhos, sanduíches, doces e guaraná da Amazônia. Cada lateral da praça tem um tipo de negócio alimentar pelo que as barracas e os *trailers* de comida fazem um “L”, neste espaço público. E, unicamente de guaraná da Amazônia são 10 barracas que vendem esta bebida (NASCIMENTO, 2025).

Figura 3 – Praça Brasil



Fonte: F. Cruz (2025)

O guaraná da Amazônia era vendido em muitas esquinas da capital paraense. Hoje em dia, desapareceram da maioria desses lugares. Esta bebida feita com pó de guaraná é misturada em um liquidificador, com castanha do Pará, castanha de caju, chocolate, vinho e até catuaba. Esta é considerada afrodisíaco e é, sem dúvida, uma “bomba calórica”. Aos sábados e aos domingos, existe ainda, nesta praça, a venda de produtos orgânicos.

Outro espaço privilegiado de Belém, é o Parque Urbano Belém Porto Futuro³ (ver Figura 4) que foi inaugurado em 2020. Este foi repassado pela Companhia Docas do Pará para o Governo do Estado paraense, por meio da Secretaria de Estado de Cultura – SECULT. No primeiro ano, este espaço urbano recebeu a visita de mais de 600 mil visitantes, entre belenenses e turistas (SOEIRO, 2021).

² Este fruto é conhecido por pupunha ou babunha. Trata-se de uma espécie nativa da região amazônica.

³ Não observado em virtude da sua reformulação para a COP-30.



Fonte: O Liberal (2025)

Trata-se de um parque ao ar livre, localizado em frente ao Terminal hidroviário de Belém, voltado para o lazer familiar e a prática esportiva. Este possui pistas de atletismo e de ciclismo, *playground*, lago artificial, área de exposições para artesanato e shows e barraquinhas de alimentação. Conta ainda com um restaurante de Alta cozinha, na proximidade do parque.

Já o complexo Ver-o-Rio (ver Figura 5) foi erguido em 1999, e é um dos principais atrativos turísticos de Belém. Está localizado às margens da baía do Guajará, no bairro do Umarizal, próximo do Centro de Ciências Sociais e Educação da Universidade do Estado do Pará (UEPA). O complexo teve por base o projeto “Ver-o-Rio, Janelas abertas para as águas” que tinha por objetivo proporcionar um turismo contemplativo da natureza e o acesso livre à orla da baía. Aqui existem várias barraquinhas com comidas típicas, bares, um palco, *playground*, calçadão de pedra portuguesa e um marégrafo, isto é, um aparelho que mede o nível da maré (OLIVEIRA, 2023).



Fonte: F. Cruz (2025)

As barraquinhas existentes são de famílias que foram recolocadas neste espaço e que já se dedicavam à venda de rua, nas proximidades deste parque, em data anterior à construção do complexo.

A praça do Carmo é um espaço cultural e histórico de Belém que fica localizada no bairro da Cidade Velha. Em 2020, foi completamente revitalizada, desde o piso à iluminação. Na mesma,

encontra-se a Igreja do Carmo e o Colégio com o mesmo nome. Nos dias em que se realizam movimentos culturais, a praça é ocupada pelos participantes, bem como por vendedores de comida e bebida. Nesta praça, realizam-se igualmente shows (MIRANDA, 2020).

Na Avenida Nazaré, próximo da Basílica Santuário de Nossa Senhora de Nazaré, podemos encontrar vendedores ambulantes de comida típica ou regional. O ‘Tacacá do Colégio Nazaré’⁴ é o mais conhecido e apreciado (ver Figura 6). Aqui, também encontramos, para além, do tacacá, pratos como vatapá, maniçoba e sobremesas como bolo de macaxeira. Sobre o tacacá de Dona Maria, foi recentemente publicado o seguinte:

Há cerca de cinquenta anos, o tacacá da Avenida Nazaré conquista os clientes pelas cores, pelos cheiros e pelos sabores que saem do carrinho, fundado pela saudosa Maria do Carmo Pompeu e hoje administrado pelo filho, o zelador Max Pompeu. O tacacá sai por R\$ 25,00 a cuia, mas há quem prefira o vatapá (R\$ 25,00). A fatia do bolo de macaxeira (R\$ 10,00) também é uma delícia que pode ser experimentada na sobremesa, assim como a rosca de tapioca com queijo, leite, ovos e manteiga (R\$ 10,00 a unidade), assada até ficar douradinha (CODEÇO, 2025).

Figura 6 – Tacacá do Colégio Nazaré



Fonte: F. Cruz (2025)

Na proximidade da Basílica, encontramos também Dona Bertina que é outra vendedora de comida de rua que vende arroz de pato, arroz com jambu (ou arroz paraense), tacacá, vatapá e caruru. No total, são três vendedores ambulantes que encontramos na Avenida da Nazaré. Durante o Círio de Nazaré, no mês de outubro, a avenida fica cheia de vendedores ambulantes, em ambas as calçadas, dedicando-se alguns deles, a negócios alimentares.

Ainda como comida de rua podemos mencionar o Tacacá da Flávia que conta com três unidades: (1) Av. Pedro Miranda, (2) Dr. Freitas com a João Paulo II e (3) Av. Romulo Maiorana. Nestes pontos, podemos encontrar tacacá, caruru, vatapá e maniçoba. No Tacacá da Téka que se

⁴ O Colégio Nazaré é um colégio marista.

localiza na praça em frente ao conjunto Pedro Teixeira II, na Mário Covas, encontramos o tacacá e outras comidas típicas paraenses, assim como a unha de caranguejo.

Já na Barraca da Fafá, localizada na Tv. 13 de maio, em frente às Lojas Americanas, entre Av. Portugal e 7 de setembro, o tacacá é o “carro chefe”. Por fim, o Tacacá da Sandra que se localiza na Avenida Rodolfo Chermont, serve comidas típicas do Pará. Para além do tacacá, vende caruru, vatapá, maniçoba e sobremesas como bolo de macaxeira (FRANCO, 2024).

Por último, referimos ainda uma tradição de Belém que consiste na venda de tapioca ao domingo em muitas esquinas da cidade. Todavia, a abertura de cafés e espaços gourmetizados vem retirando espaço às tapioqueiras, pelo que o seu número está gradualmente a diminuir.

Em resumo, propormos uma síntese da venda de comida de rua apresentada, no quadro que se segue.

Quadro 1 – Venda de comida de rua

Local	Estruturas	Tipo de comida
Portal da Amazônia	Fixas e móveis	Água de coco, sanduíches, <i>fast food</i> , hambúrgueres, pizza, <i>milkshake</i> , churrasquinho e outros
Praça da República	Fixas	Água de coco
Praça Brasil	Móveis	Churrasquinhos, sanduíches, <i>fast food</i> , doces e guaraná da Amazônia
Parque Urbano Belém Porto Futuro ⁵	-----	-----
Complexo Ver-o-Rio	Fixas	Comida regional
Praça do Carmo ⁶	Móveis	-----
Tacacá do Colégio Nazaré'	Móveis	Comida regional
Tacacá da Flávia	Móveis	Comida regional
Tacacá da Téka	Móveis	Comida regional
Barraca da Fafá	Móveis	Comida regional
Tacacá da Sandra	Móveis	Comida regional
Tapioqueiras	Móveis	Tapioca

Fonte: Elaboração própria.

5 DISCUSSÃO

Há um propósito nas políticas urbanas da cidade de Belém, em promover espaços públicos de lazer e gastronomia e, consequentemente, o turismo. A regulação da venda de comida de rua vem se submetendo às regras dos novos espaços públicos e das praças requalificadas e revitalizadas. Nestas, a preferência se divide entre a comida de *fast food* ou comida rápida e a comida tradicional paraense. Já em outros locais como o Tacacá do Colégio da Nazaré ou no Tacacá da Flávia subsiste unicamente a venda de comida regional.

⁵ Não observado na pesquisa por ter sido reestruturado, tendo em vista a realização da COP-30.

⁶ Não observado (ocasional)

Na venda de comida de rua, as infraestruturas se apresentam sob a forma de locais fixos construídos pela prefeitura, *trailers* e carrinhos móveis. Aqui trabalham famílias ou funcionários contratados de pequenos empreendedores, quando não é o próprio a tomar conta do negócio. Mas, persistem pela cidade vários vendedores de comida de rua que com seus carrinhos vendem comida junto da entrada dos hospitais, do Terminal rodoviário, de paradas de ônibus, de bancos e outros que impliquem um movimento cotidiano elevado de pessoas. Outros como o “mingau do careca” deambulam pela cidade, em quarteirões específicos. O calor paraense é um risco, sobretudo para os molhos e toda a comida que fica fora do sistema de refrigeração. Contudo, isso não afasta muitos usuários de consumir esses produtos alimentares.

Os espaços públicos requalificados ou revitalizados ou construídos são pensados, muitas vezes, numa lógica de Economia Criativa, uma vez que são associados a eventos culturais como música, artes performativas e artesanato. A sua divulgação nas redes sociais ajuda a promover os referidos espaços e os vendedores de comida de rua, ainda que, por vezes, de forma indireta. Tal não se passa com os vendedores de comida de rua que vendem de forma isolada em ruas e avenidas da cidade ou na proximidade de locais de elevada afluência de pessoas.

Daí que perspectivemos que estes vendedores de comida de rua sejam encaminhados para espaços públicos e parques de lazer e de gastronomia, onde de forma organizada têm acesso a melhores condições de higiene e de trabalho com acesso a pontos de água.

Os poderes públicos, para além, de terem contribuído para o nascimento de infraestruturas, parques e praças onde alia o lazer, a diversão, o turismo e a alimentação, aparece a conciliar o comércio formal e o comércio informal, na área da alimentação, inclusive nas áreas elitizadas do Centro histórico de Belém. Mas, informalmente por toda a cidade, subsiste a oferta de comida de rua, não apenas durante o dia, mas inclusivamente a partir do final da tarde e do início da noite.

6 CONCLUSÃO

Enunciamos como objetivo geral da pesquisa, determinar a relevância da comida de rua para o patrimônio cultural imaterial, bem como em termos de planejamento urbano, para o turismo cultural e gastronômico, na cidade de Belém/PA.

Desse modo, estamos perante uma cidade que foi fundada há mais de quatro séculos, pelos portugueses e que já era ocupada pelos tupinambá. O Centro histórico da cidade foi tombado em 2012, pelo IPHAN, e verificados na nossa pesquisa de campo que os vendedores de rua vendem comida regional (ou tradicional) nesse mesmo espaço, o que nos permite concluir que estamos perante

patrimônio cultural, em ambas as vertentes, ou seja, material e imaterial. Na área da alimentação, relevaram pratos regionais como maniçoba, tacacá, caruru e vatapá, entre outros.

Aqui, cabe destacar a importância do planejamento urbano em termos de requalificação e revitalização de espaços públicos, criando inclusivamente espaços públicos dedicados ao lazer e ao turismo como, por exemplo, o Portal da Amazônia e o Complexo Ver-o-Rio. Nestes foram oferecidas melhores condições para os vendedores de comida de rua, bem como para os usuários, residentes ou turistas, destes espaços.

Nos objetivos específicos, propusemos mapear os principais espaços dedicados à comida de rua, na cidade de Belém. Desse modo, destacamos igualmente na pesquisa de campo, espaços públicos como Portal da Amazônia, Praça da República, Praça Brasil, Parque Urbano Belém Porto Futuro, Complexo Ver-o-Rio, Praça do Carmo, Tacacá do Colégio da Nazaré e outros. Nestes, assume interesse as dinâmicas de economia criativa, a partir da associação dos setores criativos e culturais.

Por fim, propusemos ainda um último objetivo específico, pelo qual procuramos perspectivar a relação da comida de rua com os processos gastronômicos locais e tradicionais. Por este, verificamos que a comida regional continua a ser característica de alguns espaços como no Colégio da Nazaré, mas que em outros espaços – tradicionais e recentes – a oferta da alimentação tradicional resiste à crescente oferta de comida rápida ou de *fast food*.

Importa ainda propor no desenvolvimento de estudos futuros, analisar as alterações introduzidas nestes espaços públicos, após a realização da COP-30 com as alterações urbanísticas realizadas com vista à realização do mencionado evento.

AGRADECIMENTOS

CNPq – Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

REFERÊNCIAS

BARDIN, Laurence. Análise de conteúdo. Lisboa: Edições 70, 2008.

BOURDIEU, Pierre. A distinção: crítica social do julgamento. São Paulo: Edusp; Porto Alegre, RS: Zouk, 2007.

CARVALHO, Ana. Os Museus e o Património Cultural Imaterial. Algumas Considerações. In: Alice Semedo y Patrícia Costa (Eds.). Ensaios e práticas em museologia (pp. 73-100). Porto: Universidade do Porto, 2011. Disponível em: <http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/8935.pdf>. Acesso em: 28 out. 2018.

CODEÇO, Fabio. Tacacá da Dona Maria (Colégio Nazaré). Veja Belém – Comer & Beber, 2025. Disponível em: <https://veja.abril.com.br/comer-e-beber/belem/estabelecimento/tacaca-da-dona-maria-colegio-nazare/>. Acesso em 07 nov. 2025.

CRUZ, Fernando Manuel Rocha da. Turismo, heterotopias e espaços urbanos, na cidade de Belém (Pará, Brasil). Peer Review, v. 5, n. 26, p. 335-349, 2023. DOI: 10.53660/1616.prw3222

FORTE, Márcia Teixeira Filgueira; SANJAD, Thais Alessandra Bastos Caminha. Trajetória do pensamento preservacionista em Belém a partir dos tombamentos individuais e em conjunto. Pós: Revista do Programa de Pós-Graduação em Arquitetura e Urbanismo da FAUUSP, v. 27(50), p. e128966, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.11606/issn.2317-2762.posfau.2020.128966>. Acesso em: 16 nov. 2025.

FRANCO, Hannah. Onde tomar tacacá? Veja 6 lugares imperdíveis em Belém. O Liberal. Disponível em: <https://www.oliberal.com/belem/onde-tomar-tacaca-veja-6-lugares-imperdiveis-em-belem-1.821837>. Acesso em: 10 nov. 2025.

GOMES, Ícaro. Tacacá, patrimônio cultural do Pará, 2014. Disponível em: <https://www.icarogomes.com/2014/02/tacaca-patrimonio-cultural-do-para.html#>. Acesso em: 05 mai 2023.

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Mapa Interativo de Bens Tombados em Belém. Gov.br/Ministério da Cultura, 2021. Disponível em: <https://www.gov.br/iphan/pt-br/superintendencias/para/mapa-interativo-de-bens-tombados-em-belem#:~:text=A%20Superintend%C3%A3ncia%20do%20Iphan%20no%20Par%C3%A1%20criou%20um,e%20paisag%C3%ADstico%20dos%20bairros%20Cidade%20Velha%20e%20Campina>. Acesso em: 16 nov. 2025.

MAFFESOLI, Michel. O tempo retorna: formas elementares da pós-modernidade. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2012.

MIRANDA, Victor. Praça do Carmo, patrimônio histórico de Belém, é entregue totalmente restaurada. Rede Pará, 2020. Disponível em: <https://redepara.com.br/Noticia/217141/praca-do-carmo-patrimonio-historico-de-belem-e-entrega-totalmente-restaurada>. Acesso em: 10 nov. 2025.

NASCIMENTO, Valéria. Praça Brasil vira point gastronômico em Belém e empreendedores comemoram. O Liberal, de 22/08/2025, 2025. Disponível em <https://www.oliberal.com/economia/a-chapa-e-quentena-praca-brasil-point-de-lanches-rapidos-em-belem-1.1009785>. Acesso em 07 nov. 2025.

OLIVEIRA, Diego. Ver-o-Rio: uma das melhores vistas de Belém. Portal Amazônia, 2023. Disponível em: <https://portalamazonia.com/turismo/ver-o-rio-uma-das-melhores-vistas-de-belem/>. Acesso em: 10 nov. 2025.

PEREIRO, Xerardo. Patrimonialização e transformação das identidades culturais. In: PORTELA, J.; CALDAS, J.; CASTRO J. (Coords). Portugal Chão. Oeiras: Celta editora. 2003. p. 231-247.

PEREIRO, Xerardo. Turismo Cultural. Uma visão antropológica. El Sauzal (Tenerife. Espanha): ACA y PASOS, RTPC, 2009.

PORTAL AMAZÔNIA. Você sabe o que é o Portal da Amazônia? Portal Amazônia, 2025. Disponível em: <https://portalamazonia.com/turismo/portal-da-amazonia-belem/>. Acesso em: 07 nov. 2025.

RIBEIRO, Bruna. Praça da República: conheça curiosidades sobre a história e monumentos. O Liberal, de 15/11/2021, 2021. Disponível em: <https://www.oliberal.com/belem/praca-da-republica-conheca-curiosidades-sobre-a-historia-e-monumentos-1.459331>. Acesso em: 07 nov. 2025.

SOEIRO, Josie. Porto Futuro completa um ano e ressignifica paisagem portuária de Belém. Secult – Governo do Pará, 2021. Disponível em: <https://secult.pa.gov.br/noticia/1357/porto-futuro-completa-um-ano-e-ressignifica-paisagem-portuaria-de-belem>. Acesso em: 07 nov. 2025.

UNESCO. Declaração Universal sobre a Diversidade Cultural, UNESCO, 2002. Disponível em: <https://www.oas.org/dil/port/2001%20Declara%C3%A7%C3%A3o%20Universal%20sobre%20a%20Diversidade%20Cultural%20da%20UNESCO.pdf>. Acesso em: 24 nov. 2025.

UNESCO. Creative Cities Network, UNESCO, 2022. Disponível em: <https://en.unesco.org/creative-cities/home>. Acesso em: 03 jan. 2024.

URRY, John; LARSEN, Jonas. The tourist gaze 3.0. Los Angeles, London, New Deli: Sage, 2011.