



## AVUADO: diferentes formas de preparar comida, na cultura alimentar do pescador artesanal de Ajuruteua, comunidade pesqueira no litoral bragantino

Manoel de Souza Ramos<sup>1</sup>



Foto de 1990. Pescadores no porto de Ajuruteua

<sup>1</sup> Pescador/professor graduado em Letras-Língua Portuguesa. Mestre em Linguagens e Saberes na Amazônia. Especialista em Língua Portuguesa, Literatura e Artes. Especialista em Gestão Escolar. Tem experiência na área de Artes, com ênfase em literatura de cordel. É membro efetivo da ALB-Academia de Letras do Brasil, seccional de Bragança-Pá, cadeira 19. Membro efetivo do CONCLAB - Confederação de Ciências, Letras e Artes do Brasil, cadeira 96, Membro da AVL - Academia Virtual de Letras, cadeira 29 e Membro do IHGB – Instituto Histórico e Geográfico de Bragança, cadeira 12. E-EE-mal: manoelramos795@gmail.com

DOI: <https://doi.org/10.59130/2965-128X-V01-N01-V302-AVUADO>

## CULTURA ALIMENTAR PARAENSE

O estado do Pará, possuidor de uma gastronomia riquíssima e única, deve ter a sua cultura gastronômica valorizada, como forma de preservação e de desenvolvimento cultural, social, econômico, enfim, desenvolvimento humano.

Com considerável reconhecimento por seus pratos típicos e únicos, a gastronomia paraense tem alçado voos nacionais e até internacionais. Porém, torna-se importante, frisar que, apesar do reconhecimento, práticas e experiências comensais paraenses são invisibilizadas, falo das comidas e das comensalidades dos caboclos, ribeirinhos e pescadores que povoam as comunidades rurais dos quatro cantos deste gigante estado chamado Pará, como por exemplo cito, o avuado, importante marcador das identidades coletivas destas bandas do Norte brasileiro. (PICANÇO, 2018, 2021).

Apesar da importância sociocultural e econômica, o saber fazer e seus fazedores da cultura alimentar paraense também têm sido invisibilizados pelas políticas públicas de fomento à cultura, impossibilitando assim, ações efetivas para salvaguardar e proteger as manifestações culturais em questão, as quais, se não protegidas podem ser engolidas pelos processos de padronização global em voga,

Dito isso, neste ensaio vamos nos ater para uma forma, não apenas de preparar, mas de degustar a comida pouco conhecida, chamado avuado, não é nenhum perola gastronômica, mas que tem uma grande importância para os povos dos rios, dos mares, particularmente para os pescadores artesanais da região bragantina, na Amazônia Atlântica paraense.

Conforme relatos de pescadores mais antigos de Ajuruteua, a avuado foi inventado para suprir as necessidades alimentares dos pescadores, os quais, ao mesmo que disponham de condições materiais quase precária, não dispendo de muito tempo, careciam de uma comida rápida, para logo sair de volta ao mar. Os antigos dizem, também, que a invenção do avuado remonta ao tempo em que os peixes eram conservados por meio de retalhamento e salga.

Sobre o uso e a escrita do termo “Avuado”, preciso dizer que, embora saibamos que a grafia correta dessa palavra seja “avoado”, com “O”, que quer dizer apressado, aloprado, que anda com a cabeça no ar; que vive distraído; adoidado, aéreo, tonto, entre tantos adjetivos, mas conhecendo as inúmeras formas de utilizar a língua portuguesa em nosso país, é que enfatizamos as falas das áreas litorâneas da região Norte, na comunidade de Ajuruteua, Nordeste do estado do Pará, onde o termo “Avuado” é falado com frequência.

Entendemos que há um imensurável número de palavras que são grafadas de uma forma e pronunciadas de outras, na linguagem do povo dos mares, dos pescadores, principalmente os pescadores artesanais, que na grande maioria não conseguiram estudar e a cultura, as tradições pesqueiras e de falas, são repassadas de pais para filhos de geração em geração,

Nesse contexto iremos trazer o termo avuado, como forma utilizada pelos pescadores artesanais de Ajuruteua, para compor esse ensaio fotoetnográfico, onde iremos mostrar muitas formas de preparar essa comida tradicional dos pescadores Ajuruteuenses.

## **CULTURA ALIMENTAR NA PESCA ARTESANAL <sup>2</sup>EM AJURUTEUA**

A pesca artesanal em Ajuruteua, vila dos pescadores, é uma atividade que ultrapassa um século de existência, haja vista que essa comunidade, de acordo com Maneschy, 1993, teve sua fundação no início do século passado, por volta de 1913-1915, por duas famílias Nordestinas, oriundas do município de Sobral, no Ceará.

No princípio, a pesca era utilizada apenas como forma de subsistência, ou seja, tudo o que os bravos homens retiravam do mar, com o uso de armadilhas rudimentares, era para o consumo próprio, com suas famílias, nas pequenas pescarias e temporadas de pesca

É importante reconhecer que a pesca artesanal em Ajuruteua ainda é caracterizada, majoritariamente, pela presença masculina, ou seja, pescar em Ajuruteua ainda é um direito dos homens, restando as mulheres a ocupação de lugares nas atividades de mariscagens, não à toa são chamadas de marisqueiras, como se exercessem uma atividade de menor valor, se comparada com a arte de pescar. Além da mariscagem, as mulheres de Ajuruteua têm lugares reservados na cozinha, afinal, por lá, apenas elas cozinham. Cozinhar, então, passa distante dos afazeres dos pescadores. Eles pescam, elas cozinham, exceto Porém, quando eles saem para outras áreas de pesca, não podendo levar as esposas, são obrigados a aprender a cozinhar suas refeições.

O comportamento alimentar é moldado a partir do lugar onde crescemos e das pessoas com quem convivemos. Muito provavelmente os maridos de hoje, que foram criados em um tempo em que o patriarcalismo era muito mais forte, tenham esse comportamento. Sendo assim, a maneira como nos alimentamos revela constantemente a cultura em que estamos inseridos. Essa carga cultural é carregada para o resto da vida, e mesmo que não se manifeste diariamente nas escolhas alimentares, é frequentemente resgatada por meio da memória afetiva.

## **AVUADO MAIS SOFISTICADO OU PAVULAGEM**

O avuado mais sofisticado ou pavulagem<sup>3</sup>, geralmente é feito durante alguma comemoração, de aniversário, de batizados de filhos, de casamento de filha, quando as pessoas, para mostrarem um pouco mais importantes, compram uma bisteca ou outro corte de carne, um ou dois quilos de camarão, dependendo do tamanho da turma, umas linguiças calabresas e começam a comer e beber desesperadamente até que todos fiquem saciados e muitas vezes bêbados, isso pode ser feito em qualquer lugar.

Na praia, em casa, na ponte, não existe um local específico para que isso aconteça. Na foto abaixo veremos que os ingredientes também são diferenciados, a forma de preparo e os materiais usados também.

2 Tipo de atividade que se caracteriza principalmente pela mão de obra familiar, com embarcações pequenas, como canoas, montarias, barcos ou jangadas, ou ainda, na maioria das vezes, como na pesca do camarão na praia, ou próximo da costa, sem a necessidade de embarcações.

3 Pavulagem é um neologismo originário de pavão, que significa bonito e pomposo. Na linguagem popular paraense, representa a pessoa "que gosta de aparecer.

Para preparar um avuado sofisticado é preciso que cada um participante (contribua com um alimento) e dependendo do número de participantes, pode ser bem farto, mas geralmente os ingredientes são:

### Ingredientes

Bisteca ou outro corte de carne apropriado para assar  
 2 kl de linguiça toscana ou calabresa  
 2 kl de camarão, pescados na praia de Ajuruteua  
 3 quilos de Gó ou outro peixe  
 3 reais de limão  
 1 quilo de sal  
 1 garrafa de pimenta, de qualquer tipo  
 3 quilos de farinha de Bragança, de preferência farinha lavada  
 1 fogareiro  
 2 sacolas de carvão  
 1 grelha  
 Várias caixas de cerveja ou litros de bebidas com maior teor alcoólico.

### Modo de preparar

Em uma vasilha qualquer, que não esteja demais suja, coloque a bisteca e tempere com sal e limão. Deixe ao lado a linguiça toscana ou calabresa, cortada e em espetos. Se as gós forem pequenas não precisa abrir, se forem grandes abra para tirar as vísceras e depois as tempere com sal e limão, se não tiver outra vasilha, deixe junto com a bisteca e a calabresa, dar até um sabor diferente. Separe os camarões e deixe que alguém coloque o carvão no fogareiro e prepare o fogo.

Feito isso, ponha todos os ingredientes ou um de cada na grelha e espere o fogo pegar para começar o avuado. após o fogo aceso, coloque a grelha com os ingredientes e reze para que asse logo. Coloque algumas pimentas em outro recipiente, se possível, num prato, abra a sacola de farinha de Bragança <sup>4</sup>e pronto, chame o pessoal, está feito um avuado sofisticado.



<sup>4</sup> A tradicional farinha de Bragança, como é conhecida, é uma variedade de farinha d'água produzida artesanalmente por pequenos produtores da agricultura familiar



Foto de avuado sofisticado/acervo Amilton Lopes

## AVUADO NO CURRAL DE PESCA

É muito comum o pescador sair para a pesca do curral sem se alimentar antes e já sai preparado com algumas providencias, já leva a farinha, a água, já tira a lenha, ou seja, leva os materiais e coisas necessárias para a feitura do avuado, conforme pode ser observado nas fotografias abaixo, as quais retratam o avuado feito pelo pescador Ageu, durante uma aula do projeto Educapesca, fez um avuado com e para os professores, uma forma de mostrar como se faz isso em um local que estaria encoberto pelas águas do mar, duas horas depois.

Como foi propositalmente preparado para uma demonstração, todos os ingredientes, exceto o peixe, que foi retirado do próprio curral, foram levados da praia de Ajuruteua. a lenha, a pimenta, a farinha de Bragança, os pratos, colheres e outros utensílios de cozinha, mas a receita não é diferente, o peixe se faz presente e necessário na alimentação do pescador, nessa mostra foram utilizados os seguintes ingredientes e utensílios:

### Ingredientes e utensílios

Peixe, gó, bandeirada...  
Farinha  
Pimenta  
Limão  
Sal  
Lenha  
Pratos  
Colheres  
Garrafa de água



### Modo de preparo

O modo de preparar o avuado no curral é muito parecido com outros, aliás não tem muita diferença entre um avuado e outro, nesse caso foi feito o fogo de lenha, colocado o peixe, já temperado, e sal sobre a brasa e esperar assar. Enquanto espera o peixe assar, preparar o molho de pimenta, com limão, revirar o peixe na brasa para que não queime totalmente. Após assado colocar no prato e pronto e pode degustar.



### AVUADO NA BEIRA DA PRAIA

O avuado na praia não tem muita diferença do sofisticado ou pavulagem, os amigos precisam estar em alguma comemoração, até mesmo depois da partida de futebol, para consumirem diversos alimentos assados na brasa, seja carne, linguiça ou peixe, em grande quantidade, sempre com a presença de muita cerveja gelada.

Os ingredientes e o modo de preparo seguem de acordo como na primeira receita, pode haver alguma modificação, mas não faz muita diferença.

### Ingredientes

- 4 kl de bisteca ou outro corte de carne apropriado para assar
- 2 kl de linguiça toscana ou calabresa
- 2 kl de camarão, pescados na praia de Ajuruteua
- 3 quilos de Gó ou outro peixe
- 3 reais de limão
- 1 quilo de sal
- 1 garrafa de pimenta, de qualquer tipo

## 200 | AVUADO: diferentes formas de preparar comida, na cultura alimentar do pescador artesanal de Ajuruteua, comunidade pesqueira no litoral bragantino

3 quilos de farinha de Bragança, de preferência farinha lavada

1 fogareiro

2 sacolas de carvão

1 grelha

Várias caixas de cerveja ou litros de bebidas com maior teor alcoólico.



### AVUADO NO RANCHO DE PESCA

O rancho de pesca é uma casa improvisada, feito de madeira retirada dos próprios manguezais existentes na região, com a cobertura feita de folha de palmeira, chamada palha, onde os pescadores passam sua temporadas de pesca. Por ser de difícil acesso, as vezes na beira do manguezal, outras no meio de uma “crôa<sup>5</sup>, longe de tudo e de todos, logo ao contruir o rancho o pescador fabrica uma espécie de fogão a lenha, com madeira e argila, uma mistura de lama do manguezal com areia, onde irá preparar sua comida, geralmente na forma de avuado.



<sup>5</sup> Banco de areia que fica acima do nível da água do rio ou do mar. Quase sempre acontece na maré baixa, mas pode acontecer na maré alta também.



### AVUADO NO BARCO

É muito comum o preparo do avuado do barco de pesca, em alto mar. Para isso, basta que alguém lance o convite, sempre após as atividades de jogar ou recolher a material do mar. Algumas vezes durante a madrugada, após todo o processo de recolher o material, gelar o produto da pescaria a gente mesmo cansado costuma fazer um avuado, nesse caso, se não houver um cozinheiro específico na embarcação, é escolhido aquele que estiver desocupado para preparar a comida para todos.

Os ingredientes não costumam mudar, sempre o peixe está presente, mesmo que haja outra coisa diferente, mas em alto mar a gente deixa qualquer comida por um peixe gordo assado.





## AVUADO SOZINHO

Não é muito agradável, mas em alguns momentos o pescador é obrigado a fazer um avuado sozinho, acontece de a maré está baixando rapidamente e assim como a tal, ele não pode esperar muito, tem que comer antes de sair.

Na foto vemos o pescador José Rodrigues de Melo fazendo um avuado antes de sair para o seu curral. Na ocasião sua esposa estava ocupada nos afazeres domésticos e o jeito foi preparar e comer sozinho o seu peixe assado na brasa.



Avuado na brasa e no chão



Pescado preparando um avuado no chão

## CONCLUSÃO

A alimentação, por ser uma das bases da sobrevivência, desperta memórias e sentimentos ao longo da vida, podendo produzir uma memória afetiva, seja por lembrar de alguém ou lugar vinculado ao momento de comer, aroma, ingrediente ou outro elemento referente as práticas alimentares

A alimentação expressa, sobretudo, a identificação social, dessa forma caracterizando um conjunto de práticas culturais de um povo; além disso, como individualização de identidades grupais, observando o que o outro come, e o porquê do favoritismo sobre um determinado prato

A cultura alimentar é traço identitário de um povo. É o conjunto de práticas e saberes históricos, culturais, ambientais e territoriais relacionadas à sua alimentação. Compreende todo o processo que vai do cultivo ao descarte dos alimentos.

A alimentação é um ato fundamental que vai muito além das necessidades básicas do organismo, pois carrega consigo sentimentos, prazer, socialização. Cada cultura tem sua própria culinária e,

consequentemente, seus próprios hábitos alimentares e preferências, como os pescadores e demais moradores da comunidade de Ajuruteua, os quais não vivem sem comer aquele saboroso avuado.

Artigo recebido em 01 de novembro de 2024

Aprovado em 0b de março de 2025

## REFERÊNCIAS

PICANÇO, Miguel de Nazaré Brito. **AVOADO, NO MEIO DO PITIU: fazeres, saberes e sabores do/no rio Araí**. Revista Ciências da Sociedade. V.2, n.4. 2018. Disponível em: <http://www.ufopa.edu.br/portaldeperiodicos/index.php/revistacienciasdasociedade/article/view/910>

PICANÇO, Miguel de Nazaré Brito. **Comida Cabocla, uma questão de identidade na Amazônia: desde uma perspectiva foto etnográfica**. Belém: Paka-Tatu, 2021.

MANESCHY, Maria Cristina. **Ajuruteua, uma comunidade pesqueira ameaçada**. Belém: UFPA. CFCH. 1993.

