

## “Minha mãe fazia assim”: saberes e sabores da cozinha indígena da região do Alto Rio Negro, Amazonas

### “Mi madre hacia así”: saberes y sabores de la cocina indígena de la región del Alto Río Negro, Amazonas

Paula Nardey Moriz de Vasconcelos – paulanardey2017@gmail.com  
Mestre em Geografia. Universidade Federal da Grande Dourados - UFGD  
Orcid : <https://orcid.org/0000-0002-3945-2579>

#### Resumo

O presente trabalho propõe apresentar saberes, sabores e o saber-fazer de famílias indígenas da região do Alto Rio Negro, Amazonas. A construção desse trabalho se deu a partir de bibliografias e do trabalho de campo. Os procedimentos utilizados em campo foram as narrativas orais, por intermédio de entrevistas semiestruturadas, diário de campo, registros fotográficos e vídeos sobre o preparo, técnicas e as receitas das comidas tradicionais indígenas. A pesquisa de campo foi realizada no estado do Amazonas e teve início no mês de dezembro de 2021, com duração até o mês de fevereiro de 2023; os interlocutores são famílias indígenas, que atualmente vivem nas comunidades Acural e Nossa Senhora do Livramento.

**Palavras-chave:** povos indígenas, Amazonas, Alto Rio Negro, saberes, comida tradicional indígena.

#### Resumen

Este trabajo tiene como objetivo presentar los saberes, sabores y el saber-hacer de las familias indígenas de la región del Alto Río Negro, en Amazonas. El trabajo se construyó a partir de bibliografías y trabajo de campo. Los procedimientos utilizados en el campo fueron narraciones orales a través de entrevistas semiestructuradas, diario de campo, registros fotográficos y videos sobre la preparación, técnicas y recetas de comidas tradicionales indígenas. La investigación de campo se realizó en el estado de Amazonas y comenzó en diciembre de 2021, prolongándose hasta febrero de 2023; los interlocutores son familias indígenas que actualmente viven en las comunidades Acural y Nossa Senhora do Livramento.

**Palabras clave:** pueblos indígenas, Amazonas, Alto Río Negro, saberes, comida tradicional indígena.

Recebido em: 06/12/2024  
Aceito: 11/10/2024  
Publicado: 16/10/2024

## Introdução

O trabalho apresenta o saber-fazer e os sabores da culinária indígena, a partir de um diálogo com as famílias provenientes da região do Alto Rio Negro e dos meus apontamentos no diário de campo.

Os procedimentos metodológicos do trabalho seguiram uma sequência que vai do aporte teórico, a partir de fontes bibliográficas, ao trabalho de campo. A bibliografia, a partir da contribuição de autores, facilitou percorrer e entender as contribuições científicas acerca de o tema, gerando leitura, aprendizado e uma conexão ainda maior com a pesquisa.

A pesquisa foi realizada a partir da abordagem qualitativa e de uma realidade observada e vivenciada no campo, através do aspecto etnográfico, com o intuito de uma melhor “compreensão das geografias vividas [...] com seus valores e suas visões de mundo distintos, assim como com uma diversidade de organizações e mobilizações espaciais” (Barbosa, 2019, p. 113).

O trabalho de campo foi realizado no estado do Amazonas, em duas comunidades Nossa Senhora do Livramento, pertencente a Reserva de Desenvolvimento Sustentável do Tupé – RDS do Tupé e Acural que se encontra localizada no entorno da reserva. Tem como interlocutores duas famílias indígenas, oriundas da região do Alto Rio Negro e que atualmente vivem nas comunidades mencionadas e que permitiram um olhar e uma escuta mais atenta, “pautando-se na [...] escuta da fala indígena” (Brand, 1997, apud Barbosa; Mezacasa; Fagundes, 2018, p. 126).

A culinária indígena é parte do bioma Amazônia, do território habitado pelos indígenas do Alto Rio Negro e “a Amazônia é, por excelência, o lugar onde se preparam as mais surpreendentes iguarias” (Orico, 1972, p. 8). Muitas vezes, essas iguarias são degustadas, ditas da Amazônia, mas sem a referência de onde vem o alimento, de qual território amazônico se originou. Como se tudo fosse produzido nos supermercados.

O espaço geográfico da cozinha está localizado no quintal, onde está a casa de farinha e o fogão a lenha. Dentro da casa, está o fogão a gás, a geladeira, as panelas, considerados também espaço da cozinha. A cozinha é um espaço aberto, que possui uma linguagem e técnicas, conforme descritos por Lévi-Strauss. O autor evidencia que a cozinha é “uma linguagem na qual cada sociedade codifica

as mensagens que lhe permitem significar ao menos uma parte do que essa sociedade é” (Lévi-Strauss, 1968 apud Poulain; Proença, 2003, p. 252).

Sobre as técnicas relacionadas a cozinha, o autor faz referência que as mesmas constituem “operações simbólicas e de rituais que participam da construção da identidade alimentar de um produto natural e o transformam em consumível” (Lévi-Strauss, 1968 apud Poulain; Proença, 2003, p. 252). As preparações culinárias, são as técnicas que foram aprendidas ao longo da vida e geralmente com a mãe. A figura da mãe no momento de plantar, da colheita e do preparo das refeições perduram na memória afetiva das famílias pesquisadas.

### **Desenvolvimento**

Um vasto campo do conhecimento traz à tona a temática alimentação e práticas alimentares. Um desses vastos temas é a Antropologia da Alimentação, que segundo Maciel e Castro (2013, p. 321) “tem contribuído para a reflexão e a compreensão do fenômeno da alimentação incorporando nas análises representações, crenças, conhecimentos e práticas que são herdados e/ou aprendidos e que são compartilhados pelos indivíduos de uma dada cultura ou de um grupo social determinado”.

Woortmann e Cavignac (2016, p. 10) também afirmam que a alimentação é um tema antropológico. Segundo os autores “é a prática experimentada cotidiana e ritualmente por todos os homens [e mulheres]; para viver, os seres humanos, independentemente das suas diferenças morfológicas ou etárias, precisam se alimentar”.

A comida nos localiza em um espaço geográfico e nos remete a lugares. O ato de comer, conforme explica Leonardo (2009, p. 2) “é mais que ingerir um alimento, significa também as relações pessoais, sociais e culturais que estão envolvidas naquele ato”.

Para Montanari (2013) comida é linguagem. Essa linguagem está no que Katz (2009, p. 16) afirma que “em cada grupo social existem pessoas detentoras de saberes alimentares próprios, que legitimam a identidade do grupo”.

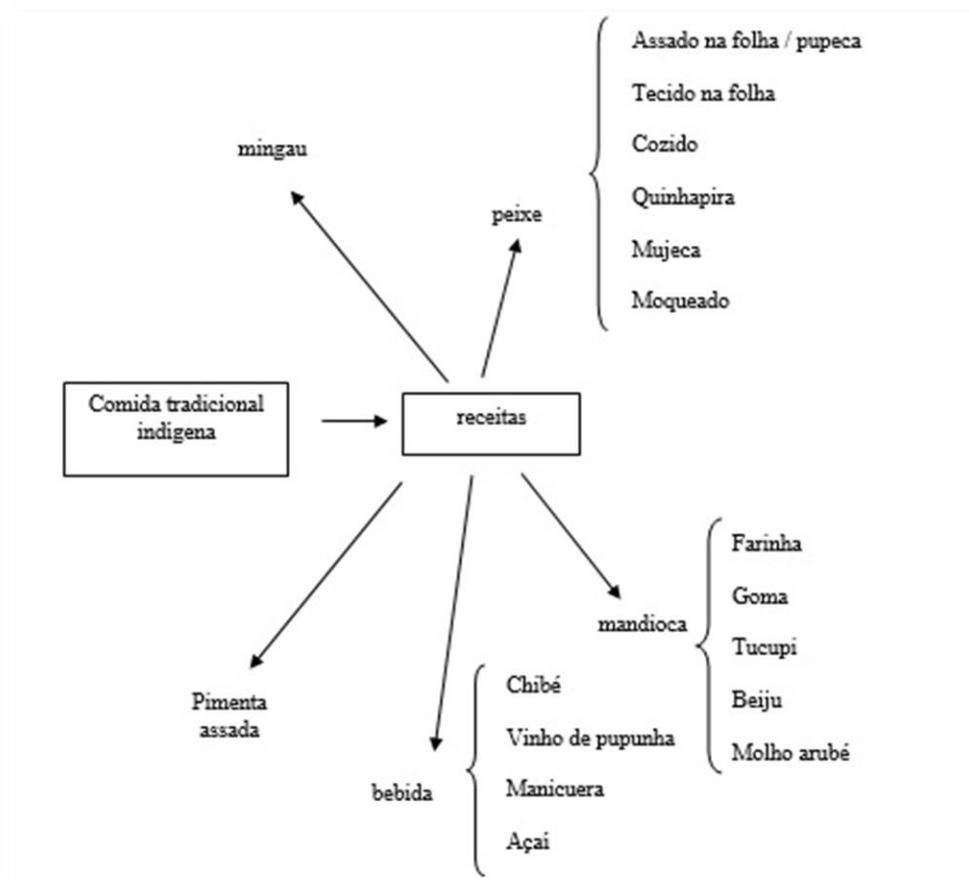
A linguagem também está associada à memória, porque “é através da memória que pratos e receitas são transmitidos de geração em geração” (Woortmann, 2016 apud Katz, 2009, p. 16). Poderíamos ousar dizer uma

linguagem geográfica do saber e do sabor, onde o indígena, através de sua vivência com o lugar, com os rios e florestas nos apresenta sua culinária tradicional. Uma geografia do saber e do sabor.

Nessa geografia, sabor, cor, som e cheiro são evidentes na culinária indígena. Sabores dos rios e florestas são servidos na mesa indígena. Sabores que remetem a espacialidade do lugar e localiza de onde são, quem os prepara, por que comem. A roça ocupa um lugar de referência alimentar para as famílias, dela advém a mandioca.

A comida é preparada nas panelas de alumínio, pretas externamente por receber o calor do fogão a lenha. Tem cor das pimentas e da goma utilizada nas preparações. A cozinha indígena tem som da natureza, do vento balançando as árvores no tempo de chuva. Tem cheiro de lenha sendo queimada, de pimenta na quinhapira, aroma do tucupi cheiro de sol, de chuva, de terra molhada no quintal. A culinária indígena é uma geografia de saberes e sabores, sendo “exposta” ao ar livre, nos quintais das casas, na casa de farinha, nos diálogos dos dias em campo.

Outro elemento que encontramos diz respeito às técnicas de preparo da comida indígena, como demonstra a Figura 1. Consideramos algumas receitas, diante da diversidade de práticas alimentares que os povos tem e principalmente as que foram preparados no período do trabalho de campo.

**Figura 1** – Esquema sobre preparo e técnicas da comida tradicional indígena

Fonte: própria autora (2022).

Técnicas culinárias, artefatos e receitas são concebidas como elementos importantes na cozinha indígena. Ralar, raspar, socar, cortar, coar, peneirar, prensar, cozer, conservar e fermentar constituem as técnicas descritas pelo IPHAN (2010). As quatro primeiras fazem parte do processo de transformar a mandioca em alimento e descritas na Tabela 1 abaixo.

**Tabela 1** - Técnicas culinárias.

Técnicas culinárias	Uso
Ralar	Os raladores são utilizados para ralar a mandioca e também frutas, com o intuito de elaborar sucos e bebidas fermentadas.
Socar	Soca-se a pimenta seca e frutas para sucos e vinhos.
Cortar	Corta-se carne, peixe, temperos, fazendo uso de uma faca de metal.

Coar, peneirar, prensar	Peneiras e tipiti são usados respectivamente para coar sucos e vinhos de frutas, peneirar a massa da mandioca e extrair o sumo da mandioca, o tucupi e também óleos vegetais.
Cozer	Com água, assado (enterrado, na folha, sobre brasa), moqueado e frito (recente).
Conservar	Secar, torrar e defumar alimentos.
Fermentar	Eliminar componentes tóxicos da mandioca; fermentar frutas e tubérculos para a produção de caxiri.

Fonte: adaptado de IPHAN (2010).

No que diz respeito as receitas, estas contam trajetórias, saberes, memória. Povos dos rios e das florestas, que através do convívio e respeito com a natureza, adquirem seu alimento e o transformam em comida. Técnicas de preparo que foram transmitidas de geração em geração através da oralidade. Conforme nos aclara Zaneti (2020, p. 26) “as receitas são, sobretudo, processos sociais construídos por aspectos históricos, culturais, sociais, econômicos, ambientais e políticos”. Sentimentos e lembranças da mãe, da família, do tempo que morava no Alto Rio Negro vem à tona quando se está preparando a comida. Comida que afeta e que gera afetos. Comidas e receitas muitas vezes invisíveis para o mundo ocidental e de todos os dias no mundo indígena, ainda que mesclada com as comidas “da cidade”.

No geral, as receitas são encontradas em livros, anotações, cadernos de família e transmitidas pela mãe ou pela avó para filhas e netas. No caso, das famílias indígenas, a comida tradicional indígena é um saber-fazer transmitido não somente pela oralidade, mas pelo processo de estar junto com a mãe na roça, na colheita e no preparo da comida. De estar junto na casa de farinha, onde ocorrerá a “transformação da mandioca em alimentos” (IPHAN, 2010, p. 114).

Algumas dessas receitas foram preparadas ao ar livre, nos quintais-territórios e foram descritas a partir das narrativas e do saber-fazer dos interlocutores. Em alguns momentos, participei ativamente no preparo e em outros observei com atenção, escutei as memórias e histórias sobre as receitas, assim como as referências socioculturais e ambientais e as anotei no diário de campo. Algumas dessas práticas alimentares tradicionais da região do Alto Rio

Negro serão descritas abaixo, como o saber-fazer mingau, mugeca, quinhapira e farinha.

## **Práticas alimentares tradicionais da região do Alto Rio Negro: da memória às receitas**

### **Mingau**

As famílias costumam consumir no café da manhã, o mingau de goma, de goma com farinha e o de açaí. Algumas vezes é preparado no fogão a gás e outras vezes no fogão a lenha. Pereira (1974, p. 292) descreve que as crianças indígenas tomavam mingau de açaí [...] e ganhavam “robustez, graças à constituição química de seus frutos”.

#### **Modo de preparo da mugeca:**

Coloque uma panela com água para ferver.  
Quando a água estiver quente acrescente a goma.  
Mexa bem para não empelotar e deixe ferver bem.  
Retire do fogo e está pronto para ser consumido.

O mingau de goma com farinha, antes de ir ao fogo, deve-se misturar a goma e a farinha. Se o mingau for de açaí, misture a goma e o açaí. As famílias utilizam vários tipos de cuias e as mesmas tem variadas funções e são consideradas utensílios da cozinha indígena. Tem cuia para farinha e aquelas para esfriar e servir o mingau (Painel fotográfico 1).

**Painel Fotográfico 1** – Míngaus – a) de goma; b) de goma e farinha; c) de açáí.



Fonte: acervo pessoal (2022).

## Mugeca

A mugeca (Figura 2) é uma outra comida tradicional dos povos do Alto Rio Negro e existem várias formas de prepará-la, com farinha de mandioca ou com goma, como destacam os interlocutores seu Jacinto<sup>1</sup> e Dona Margarida<sup>2</sup>. Pode ser preparada com as sobras do peixe assado do almoço ou colocar o peixe em pedaços em uma panela com sal e água e pôr para ferver. Dessa forma, é possível também desfiar. É servida com beiju.

### **Modo de preparo da mugeca de tambaqui assado:**

Em uma panela coloque as sobras de tambaqui assado.

Leve ao fogão a lenha ou a gás e acrescente a goma dissolvida em água e sal e vá mexendo.

Quando estiver em uma consistência sólida / grossa, retire do fogo e sirva com beiju.

<sup>1</sup> Diálogo realizado no quintal da casa, comunidade Nossa Senhora do Livramento, no dia 02 de junho de 2022.

<sup>2</sup> Diálogo realizado na casa da interlocutora, comunidade Acural, no dia 09 de janeiro de 2022.

Vasconcelos, Paula. “Minha mãe fazia assim”: saberes e sabores da cozinha indígena da região do Alto Rio Negro, Amazonas. **Boletim Alfenense de Geografia**. Alfenas. v. 4, n.8, p. 53-74, 2024. ISSN: 2764-1422.

**Figura 2** - Mugeca



Fonte: acervo pessoal (2022).

## **Quinhapira**

A quinhapira, que é um caldo de peixe com pimenta. Seu Jacinto (2022) mencionou que em tempos de escassez, era somente com pimenta. O livro *Comidas Tradicionais Indígenas do Alto Rio Negro*, de autoria de Luíza Garnelo e Gilda Barreto Baré (2009, p. 92) ressalta os saberes das mulheres Baniwa. Elas preparam quinhapira de jacaré e de goma com pimenta. As autoras mencionam que “em algumas épocas do ano, há escassez de comida. Às vezes, mulheres não tem peixe nem caça para servir. Se isso acontecer, você pode preparar esse tipo de quinhapira, que ajuda a dar forças para o trabalho”.

Uma outra observação que Garnelo e Barreto Baré (2009, p. 15) faz é que existem vários tipos de quinhapira, conforme detalhado por uma mulher Pira-tapuya: “cada etnia faz suas quinhapiras de maneira diferente, mas muitas de nós esquecemos”. O “esquecimento” é explicado a partir da ida para a cidade como detalhado pela Pira-tapuya: “[...] as mulheres que vieram das comunidades, diariamente, só comem o que é de fora, como arroz, feijão, enlatados e frango congelado.

A quinhapira (Figura 3) é uma transmissão cultural, além de comida, tem um valor simbólico. Os interlocutores acreditam que os deixam forte para fazer o

roçado ou mesmo cuidar da roça, se relaciona com hospitalidade, acolhimento e boas-vindas.

**Modo de preparo da quinhapira:**

Trate o peixe, corte em pedaços e coloque em uma panela com água, sal, tucupi e pimenta.

O tucupi é pouco e deixe ferver, o peixe, o tucupi e as pimentas.

Acrescente um pouco mais de pimenta inteira ou picada e deixe ferver.

Retire do fogo à lenha ou a gás e vamos comer quinhapira.

**Figura 3** - Quinhapira



Fonte: acervo pessoal (2022).

Rezende (2009) escreveu um texto intitulado Venham comer quinhapira! O autor esmiuça o sentido simbólico e a relaciona com a responsabilidade e o compromisso com a família e com vida comunitária.

O autor desdobra a quinhapira como transmissão cultural quando apresenta a mesma como comida e como valor, destacando o trabalho dos homens e das mulheres, a preparação e a partilha:

Assim começa o Venha comer quinhapira. Se junta todas as comidas e começa a celebração da partilha das comidas que foram preparadas com esforço de todos os homens na pescaria da noite e das mulheres com o trabalho das roças, preparação do beiju, farinha, mingau e outras bebidas. Este é o momento de verdadeira alegria. Para experimentar a alegria de estar no Venha comer quinhapira, só estando lá para sentir, pois é indescritível (Rezende, 2009, p. 7).

O venha comer quinhapira está para as crianças, os jovens, os adultos e os anciãos, ou seja, a organização comunitária está formada a partir desses indivíduos, que coletivamente são membros da comunidade.

A quinhapira é servida com beiju. Silva (1977) nos contempla com uma descrição sobre os pedaços de beiju serem umedecidos no caldo picante antes de serem levados à boca. Nos dias atuais, as famílias continuam com o mesmo hábito.

Faz-se importante salientar que o peixe cozido e a quinhapira apresentam diferenças na culinária indígena. O peixe cozido não leva pimenta. A base da quinhapira é peixe e pimenta. Seu Jacinto ao prepará-la, acrescenta alguns temperos, caso os tenha, como tomate, cebola e pimentão. A intenção é descrever como os interlocutores preparam sua comida e jamais desmerecer um dos pratos preferidos deles por conta da inserção de novos ingredientes. Dona Margarida além dos ingredientes principais, usa sal, cheiro verde e cebola e algumas vezes, colorau. Vale ressaltar que a quinhapira e a mugeca estão entre as principais comidas preparadas e consumidas pelas famílias na rotina alimentar.

## **Farinha**

A mandioca brava (*Manihot esculenta*) é a principal variedade cultivada pelas famílias. É plantada, arrancada, carregada, levada para a casa de farinha e destinada a uma série de preparos, a partir dos usos de objetos e artefatos indígenas, dentre eles, o tacho (forno), tipiti, peneira, ralador, bacia e balde de

plástico, abano, etc. As famílias a chamam de maniva<sup>3</sup> e “ocupam um lugar central e assim são alvo da atenção, dos cuidados e dos saberes desses povos, inserindo-se em vários domínios da vida produtiva e cultural” (Velthem; Emperaire, 2016, p. 13). O nome foi mencionado por IPHAN (2010) no dossiê de registro sobre o Sistema Agrícola do Alto Rio Negro.

No Alto Rio Negro, as manivas são carregadas em waturás (cesto) (Velthem; Emperaire, 2016). A família da dona Margarida não possui esse cesto, utilizando outros modos, como carrinho de mão, balde ou fazendo uso das mãos (quando são poucas). O painel fotográfico 2 indica pai e filha carregando as manivas e utilizando o carrinho de mão até a casa de farinha e sobretudo que “das mandiocas e das manivas dependem, respectivamente, a produção de alimentos e a reprodução da roça. As primeiras estão ligadas à casa de forno (e/ou a cozinha) e as segundas à própria roça” (Velthem; Emperaire, 2016, p. 30).

**Painel Fotográfico 2** – Pai e filha carregando maniva



Fonte: acervo pessoal (2022).

Velthem e Emperaire (2016, p. 12) enfatizam que a mandioca é de suma importância entre os povos indígenas porque conecta conhecimento, manejo, plantas, técnicas, artefatos e relações sociais:

Entre os povos indígenas, a importância da mandioca interliga, em uma sólida rede, conceitos e conhecimentos práticos, formas de manejar o

<sup>3</sup> A maniva é a estaca, o pequeno pedaço de tronco ou de galho, base da multiplicação da planta, mas o sentido da palavra se estende ao pé na sua integridade, da parte subterrânea à parte aérea (IPHAN, 2010, p. 82).

espaço e as plantas cultivadas, técnicas e artefatos específicos para o processamento de suas raízes, formas de se alimentar, além de normas, conceitos, práticas e relações sociais, histórias e narrativas.

A transformação da mandioca em alimento, a combinação de técnicas culinárias e as relações sociais existentes entre os povos indígenas com a roça e manivas, nos indicam território georreferenciado a partir do saber, das narrativas orais e da diversidade agrícola e alimentar que integram a alimentação tradicional indígena.

Ainda que se pense no tripé peixe, farinha e pimenta, o intuito não é delimitar e tampouco limitar a dieta alimentar das famílias e estamos de comum acordo com as observações feitas por Velthem e Emperaire (2016, p. 48) no que diz respeito à alimentação dos povos indígenas do Alto Rio Negro:

As raízes da mandioca, associadas a complexas técnicas de transformação, estão na base da alimentação e delas obtêm-se farinhas, beijos, condimentos e bebidas. Com a pimenta e o peixe, esses preparos caracterizam a alimentação indígena que não se limita, porém, ao tripé farinha-peixe-pimenta, uma vez que reúne muitos outros ingredientes, cultivados ou silvestres. Raízes, frutas, frutos de palmeiras, carnes de caça, de aves ou de mamíferos, galinhas de criação e também insetos formam a base de um regime alimentar diversificado.

Sabe-se também que há uma certa influência urbana no que condiz a incorporação de determinados alimentos na dieta das famílias pesquisadas, mas isso não desmerece de nenhum modo o contexto histórico e cultural da comida tradicional indígena.

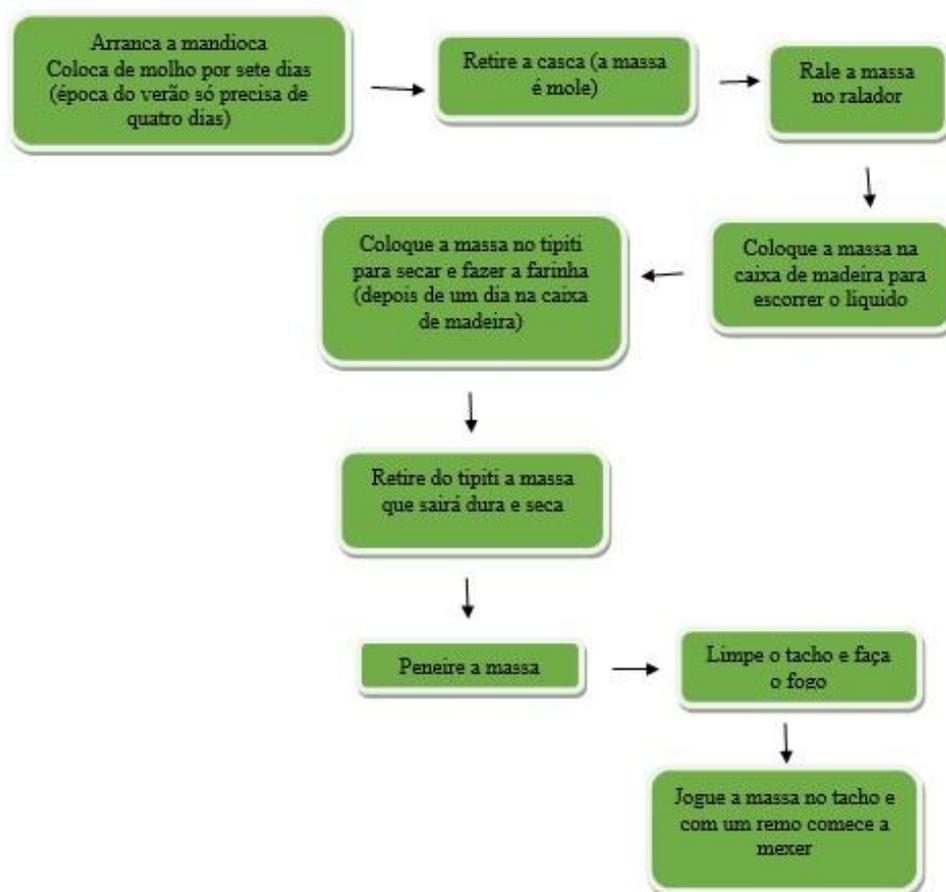
Por sua vez, a produção de farinha ocorre na casa de farinha e como afirma Tempass (2010, p. 83) “é, sem dúvida, um alimento indígena”. Silva (1977, p. 191), em sua vivência pelo Alto Rio Negro o mesmo observou que a farinha é alimento indispensável e que sem ela “não só lhes parece deficiente a mais variada e nutriente refeição, como não suportariam seguidamente nenhum regime alimentar sem farinha”. Ele considera que tanto cabe para os indígenas quanto para os caboclos do Alto Rio Negro.

Para a preparação da farinha é necessário que as mandiocas sejam “raspadas, raladas, peneiradas, prensadas e torradas em grandes fornos de chapa de metal” (Velthem; Emperaire, 2016, p. 51).

Modo de preparo da farinha (por Dona Margarida<sup>4</sup>)

“Eu fiz essa farinha porque o vento derrubou as manivas” (Dona Margarida<sup>5</sup>, 2022)

“Eu vou tipicar a massa ainda” = secar, fazendo uso do tipiti (Dona Margarida<sup>6</sup>, 2022)



O painel fotográfico 3 mostra todas as etapas mencionadas acima, surgindo uma farinha amarela, grossa e crocante. Também destaca cinco utensílios da cozinha indígena, o ralador, a caixa de madeira, o tipiti, a peneira e o forno. Para Velthem (2012) são parte da cultura material do Sistema Agrícola do Rio Negro, isto é, um “repertório das produções materiais que permitem o cultivo e o processamento dos vegetais cultivados” (p. 403). Objetos como bacias e baldes de plástico também participam do processo. A autora destaca também

<sup>4</sup> No momento que a interlocutora estava na casa, transformando a mandioca em farinha, eu ia anotando no diário de campo. Data: 03 de março de 2022.

<sup>5</sup> Idem.

<sup>6</sup> Idem.

que os “artefatos e objetos encontrados nas casas do forno possuem uma posição intermediária e mediadora entre a produção agrícola e a elaboração da comida” (Velthem, 2012, p. 418).

**Painel Fotográfico 3** - Etapas do preparo da farinha – a) macaxeira de molho; b) descascando; c) massa; d) ralando a massa; e) massa na caixa de madeira; f) massa no tipiti; g) peneirando a massa; h) massa seca; i) farinha.



O ralador, é um utensílio importante usado para preparar a massa da mandioca. É nele que se rala a mandioca, para retirar o caldo e assim, transformá-

la em farinha (Figura 4). A caixa de madeira (Figura 5) é utilizada para a massa da mandioca descansar e escorrer o líquido. Deve passar um dia para que possa ser colocada no tipiti. Os dois utensílios foram confeccionados pelo esposo da dona Margarida.

**Figura 4** – Ralador.



Fonte: acervo pessoal (2022).

**Figura 5** - Caixa de madeira (descansar a massa).



Fonte: acervo pessoal (2022).

Para o processamento da mandioca, a cestaria, ou seja, os utensílios trançados, são indispensáveis e valorizados como categoria artesanal, pois “através de artefatos trançados que um tubérculo venenoso se torna apto a se transformar em alimento [...]” (Velthem, 2012, p. 422).

O tipiti, é um desses artefatos trançados (Figura 6). Velthem e Emperaire (2016, p. 42) destacam que ele é “essencial para espremer a massa da mandioca brava ralada, possibilitando a extração de boa parte do princípio tóxico contido nas raízes e permitindo a produção de alimentos, como a farinha”.

Velthem (2012, p. 415) descreve que “são pendurados em uma vara comprida, apoiada nas vigas e a aparelhagem que o distende está instalada na parte posterior da casa de forno”. A autora também enfatiza que o tipiti para alguns povos, como os Barasana e os Baré, está associado a uma serpente, porque “encolhe e espicha” (Velthem, 2012).

**Figura 6 – Tipiti**

Fonte: acervo pessoal (2022).

A peneira redonda (Figura 7) tem várias funções e no processamento da mandioca, é utilizada para peneirar a massa. Velthem e Emperaire (2016) enfatizam que as peneiras, assim como os tipitis, abanos e o cesto waturá possuem um corpo, compartilhando junto aos humanos, esse atributo. As técnicas de arremate representam embelezamento e estética. As técnicas de trançar também possuem um padrão, que podem ser mais fechados ou mais abertos, dependendo da utilidade da peneira, onde os trançados tem associações com elementos da fauna e da flora da região.

**Figura 7 – Peneira.**



Fonte: acervo pessoal (2022).

O forno de metal é fixo, tem uma base redonda, cuja sustentação é de argila e varas (Figura 8). Funciona à lenha. É utilizado para a produção da farinha e dos beijus assados.

**Figura 8 - Forno de farinha.**



Fonte: acervo pessoal (2022).

## Considerações Finais

As práticas alimentares das famílias que vivem em contexto urbano ou em aldeias, têm suas afinidades. As famílias continuam se alimentando das comidas tradicionais indígenas, ainda que outros elementos tenham sido incorporados, como as panelas, os talheres, o gás e os alimentos provenientes dos supermercados e mercadinhos existentes nas comunidades. Garnelo y Barreto Baré (2009, p. 8) enfatizam “que a vida de aldeia permanece operando como sistema lógica de referência para os processos de urbanização do modo de vida indígena”. A partir do pensamento de Tavares (2019), a comida tradicional indígena, é carregada de significados, é comida da cultura, vem da terra e da água, desde a existência dos povos indígenas no mundo. O espaço da cozinha indígena congrega o preparo de alimentos, o saber-fazer aprendido com a mãe, os utensílios, os equipamentos e a diferença da comida de branco para a comida indígena.

A cozinha indígena vai além de um fogão a gás e de uma estrutura de cozinha entre quatro paredes. Geralmente é sem paredes, é no quintal onde está o fogão a lenha e a casa de farinha. É no quintal que as práticas tradicionais são reproduzidas, como o roçado, a casa de farinha na sua função social e de produção de alimentos, a confecção de artesanato, as refeições, o diálogo, o banho de ervas, os rituais, entre outros. Saberes em movimento<sup>7</sup>, que navegam pelo rio, que se manifestam num quintal-território.

A comida tradicional indígena, ainda que em uma tentativa discreta, por muitas vezes não ser mencionada, compõem as cozinhas brasileiras. Não pode ser pensada como desnecessária e ignorada. Ela existe e alimenta pessoas, involucra saberes. Tem cheiro, sabor e é preparada ao ar livre. Orico (1972, p. 37) faz referência à cozinha amazônica, onde a indígena é parte dela: “o que torna apetecível, aprazível e gostosa a cozinha amazônica é que ela não é apenas uma culinária “de mesa posta”, mas também uma cozinha ao ar livre”.

## Referências

---

<sup>7</sup> Desde a perspectiva de Homi Bhabha (1998) sobre tradução cultural, comunicação intercultural, vivências e recomeços em outros territórios.

Vasconcelos, Paula. “Minha mãe fazia assim”: saberes e sabores da cozinha indígena da região do Alto Rio Negro, Amazonas. **Boletim Alfenense de Geografia**. Alfenas. v. 4, n.8, p. 53-74, 2024. ISSN: 2764-1422.

BARBOSA, D. T. Geografia e trabalho de campo: olhares e perspectivas a partir da abordagem etnográfica. **Revista de Geografia**, v. 36, n. 2, p. 106-118, 2019.

BARBOSA, J. M. A.; MEZACASA, R.; FAGUNDES, M. G. B. A oralidade como fonte para a escrita das Histórias Indígenas. **Tellus**, Campo Grandes, MS, v. 18, n. 37, p. 121-145, 2018.

GARNELO, L.; BARRETO BARÉ, G (org). **Comidas tradicionais indígenas do Alto Rio Negro**. Centro de Pesquisa Leônidas e Maria Deane: Manaus, Fiocruz, 2009.

IPHAN – INSTITUTO DO PATRIMONIO HISTÓRICO ARTISTICO NACIONAL. **Dossiê de Registro: o Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro**. Brasília, 2010. Disponível em: [http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie\\_sistema\\_agricola\\_rio\\_negro.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_sistema_agricola_rio_negro.pdf). Acesso em: 20 out. 2022.

KATZ, E. Alimentação indígena na América Latina: comida invisível, comida de pobre ou patrimônio culinário?. **Espaço Ameríndio**, Porto Alegre, v. 3, n. 1, p. 25-41, 2009

LEONARDO, M. Antropologia da alimentação. **Revista Antropos**, v. 3, n. 2, 2009.

MACIEL, M. E.; CASTRO, H. C. A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, 2013, v. 8, p. 321-328.

ORICO, O. **Cozinha amazônica: uma autobiografia do paladar**. Coleção Amazônica, série Ferreira Penna. Belém: Universidade Federal do Pará, 1972.

PEREIRA, N. **Panorama da alimentação indígena: comidas, bebidas e tóxicos na Amazônia Brasileira**. Rio de Janeiro: Livraria São José, 1974.

POULAIN, J. P.; PROENÇA, R. P. C. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Revista Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 3, p. 245-256, 2003.

REZENDE, J. S. Venha comer quinhapira! **Tellus**, Campo Grande, v. 9, n. 17, p. 261-276, 2009. Disponível em:

<https://www.tellus.ucdb.br/tellus/article/viewFile/196/227>. Acesso em: 15 abr. 2022.

SILVA, A. B. A. **A civilização indígena do Uaupés**: observações antropológicas, etnográficas e sociológicas. 2. ed. Roma: Las Romas, 1977.

TAVARES, I. N. Terra, água e sementes: do corpo território das mulheres indígenas a uma concepção de soberania alimentar. *In: Mulheres e soberania alimentar*: sementes de mundos possíveis. Rio de Janeiro: Instituto Políticas Alternativas para o Cone Sul (PACS), 2019. Disponível em: <http://biblioteca.pacs.org.br/publicacao/mulheres-e-soberania-alimentar-sementes-de-mundos-possiveis/>. Acesso em: 07 out. 2022.

TEMPASS, M. C. **“Quanto mais doce, melhor”**: um estudo antropológico das práticas alimentares da doce sociedade Mbyá-Guarani. 2010. 395 f. Tese (Doutorado em Antropologia Social), Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2010.

VELTHEM, L. H. V.; EMPERAIRE, L. **Manivas, aturás, beijus**: o Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro, patrimônio cultural do Brasil. Santa Isabel do Rio Negro: ACIMRN, 2016. Disponível em: <https://acervo.socioambiental.org/acervo/livros/manivas-aturas-beijus-o-sistema-agricola-tradicional-do-rio-negro-patrimonio-cultural>.

VELTHEM, L. H. V. Cestos, peneiras e outras coisas: a expressão material do sistema agrícola no rio Negro. **Revista De Antropologia**, v. 55, n. 1, p. 401-407, 2012.

WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (orgs.). **Ensaio sobre a Antropologia da alimentação**: saberes, dinâmicas e patrimônios. Natal, RN: EDUFRN, 2016. Disponível em <http://www.edufrn.ufrn.br>.

ZANETI, T. Gastronomia: nossas históricas contadas por sabores. *In: ANDRADE, T. C. Gosto*: um punhado de mandioca e um bocado de cerrado. Palmas, TO: EDUFT, 2020. Disponível em: [https://repositorio.uft.edu.br/handle/11612/2526?locale=pt\\_BR](https://repositorio.uft.edu.br/handle/11612/2526?locale=pt_BR). Acesso em: 08 nov. 2022.