



# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

## RESUMO EXPANDIDO

EIXO TEMÁTICO: GASTRONOMIA LOCAL, ETNOECOLOGIA ALIMENTAR E  
DESENVOLVIMENTO COMUNITÁRIO

### CULINÁRIA RIBEIRINHA DA ILHA DE COTIJUBA (PA): EXPRESSÃO DA ETNOECOLOGIA ALIMENTAR AMAZÔNICA

ROSA, Matheus Yuri de Oliveira<sup>1</sup>; LOBATO, Flavio Henrique Souza<sup>2</sup>

1 Universidade Federal do Pará (UFPA), matheusyurid@gmail.com

2 Universidade Federal do Pará (UFPA), flaviohslobato@gmail.com

#### Resumo

Este estudo objetivou identificar expressões da etnoecologia amazônica na culinária ribeirinha de Cotijuba, uma ilha situada em Belém, capital do Estado do Pará. Por meio de pesquisas bibliográfica e de campo, foram realizadas observações, entrevistas e registro fotográficos. Os resultados apontam que a culinária ribeirinha não é tão somente conformada pela disponibilidade dos recursos naturais, mas também é resultado dos saberes ecológicos locais. Assim, conclui-se que a etnoecologia alimentar é a base da culinária ribeirinha da ilha. E mais que isso, é uma expressão da resistência e da valorização dos recursos naturais, dos saberes tradicionais e da soberania alimentar local.

**Palavras-chave:** Culinária ribeirinha. Etnoecologia alimentar. Ilha de Cotijuba. Saberes tradicionais. Cultura amazônica.

#### 1. Introdução

A Amazônia brasileira apresenta uma rica biodiversidade, a qual está intrinsecamente atrelada à sociodiversidade dos povos, populações e comunidades tradicionais. Nesse contexto, a Ilha de Cotijuba, situada em Belém do Pará, é um espaço que ainda apresenta um modo de vida ribeirinho, o qual se manifesta em diversas dimensões do cotidiano (Huffner; Freitas, 2021), como a culinária. Desse modo, as práticas culinárias e alimentares da ilha são o reflexo da etnoecologia alimentar amazônica, isto é, da disponibilidade de recursos e dos saberes locais, que são transmitidos entre as gerações e orientam o cultivo, o manejo e o preparo dos alimentos (Bogotá-Gregory *et al.*, 2024; Santos; França, 2024).

Diante disso, esta pesquisa objetivou identificar expressões da etnoecologia amazônica na culinária ribeirinha da Ilha de Cotijuba (PA). Cumpre esclarecer que a definição da Ilha de Cotijuba como *locus* de estudo foi motivada pela rica biodiversidade e, também, pela presença de comunidades ribeirinhas que possuem métodos de preparo e manipulação de alimentos não convencionais.

De abordagem qualitativa, a investigação empregou pesquisas bibliográfica e de campo, com o emprego de observações diretas, registros fotográficos e 11 entrevistas semiestruturadas. A pesquisa,



# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

ocorrida entre maio e junho de 2025, foi realizada junto a mulheres indicadas pela técnica de “bola de neve” (Bockorni; Gomes, 2021); seja porque atuavam no turismo, seja porque eram conhecidas na ilha por prepararem elaborações culinárias diferenciadas. A entrevista abordou questões, como: escolha de ingredientes, métodos de preparo, sazonalidade dos alimentos etc.

## 2. Desenvolvimento

Entre as principais matérias-primas utilizadas na culinária amazônica, em especial na Ilha de Cotijuba, destacam-se as espécies de peixes de água doce, os frutos regionais, as ervas e os temperos obtidos na vegetação local, além dos mariscos, que também compõem essa rica diversidade alimentar da ilha. Entre os elementos mais representativos da culinária local estão o tucupi e o jambu, os quais, acompanhados ou separados, ajudam a dar sabor a pratos, como: tacacá, pato no tucupi, maniçoba e muitos outros que simbolizam uma parcela da cultura alimentar amazônica (Santos; França, 2024).

O tucupi é um líquido extraído da mandioca brava (*Manihot esculenta*), a qual passa por um processo de moagem, decantação e fervura para eliminar as toxinas oriundas do ácido cianídrico presente na raiz. As etapas do manejo da mandioca para a obtenção do tucupi (Figura 1) demonstram a importância da etnoecologia alimentar amazônica para a manipulação de alimentos potencialmente perigosos. O jambu (*Acmella oleracea*), por sua vez, é a folha da mandioca que atribui, além do sabor, um efeito anestésico característico a qualquer prato.

Figura 1 – Preparação de tucupi na Ilha de Cotijuba (PA)



Fonte: Pesquisa de campo (2025).

O consumo de peixes, fortemente enraizado na cultura alimentar indígena amazônica, possui diferentes formas de preparo que derivam de um conhecimento ecológico ancestral. O peixe frito (Figura 2A), por exemplo, é preparado em postas submersas em óleo quente até ficarem crocantes por fora e macios por dentro, comumente é consumido com açaí. O peixe assado é feito envolto na folha de bananeira em



fogo na brasa, que ganha um sabor e aroma característicos de defumado. E não menos importante, a caldeirada de peixe (Figura 2B) é uma preparação de peixe cozido banhado no tucupí e acompanhado de leguminosas, ervas e temperos regionais, servida geralmente com farinha de mandioca e arroz.

Figura 2 – Formas de consumo de peixes na Ilha de Cotijuba (PA)



Fonte: Pesquisa de campo (2025).

Após a coleta de dados, identificou-se que a culinária local de Cotijuba está atrelada aos ciclos da natureza, uma vez que a produção de alguns pratos obedece aos ritmos da floresta e dos rios, além do calendário de chuvas na região. Essa observação é um reflexo da interação e da etnoecologia dos moradores com a sazonalidade dos peixes e a colheita dos frutos e das raízes. Tais dinâmicas preservam o caráter sustentável e adaptativo das práticas e da cultura alimentar ribeirinha da Amazônia (Santos; França, 2024).

Outra percepção relevante é de que a culinária ribeirinha (Santos; França, 2024) se conforma como uma resistência cultural diante da influência dos alimentos industrializados, os quais chegam à ilha para suprir a demanda por alimentos, seja para a comunidade local, seja para atender aos turistas. Alguns participantes da pesquisa sinalizaram a importância de preservar as práticas e as receitas tradicionais como forma de manter viva a identidade e o modo de vida ribeirinho.

A etnoecologia alimentar, portanto, é manifestada não somente na escolha dos ingredientes e das matérias-primas, mas também na forma como a comunidade entende e respeita o ambiente que a rodeia. O uso consciente dos recursos naturais, acompanhado do saber empírico, possibilita que haja um equilíbrio entre a comunidade e a natureza (Bogotá-Gregory *et al.*, 2024).

### 3. Considerações finais

Após a análise dos dados, foi possível observar que a culinária ribeirinha da Ilha de Cotijuba (PA) vai além da prática alimentar, é (re)conhecida como uma expressão identitária, em relação à cultura e ao meio ambiente. Diante dos pratos citados, do modo de preparo e do conhecimento que norteia essas



---

# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

---

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

elaborações em Cotijuba, evidenciou-se uma forte conexão entre os ilhéus e o ecossistema amazônico. Para além disso, este estudo mostra que a etnoecologia alimentar a ilha não promove tão somente a subsistência da comunidade, mas também opera como um agente de resistência dos saberes tradicionais frente à pressão da indústria de alimentos. Logo, valorizar as práticas alimentares locais é advogar pela soberania alimentar das comunidades amazônicas.

## Referências

BOCKORNI, B. R. S.; GOMES, A. F. A amostragem em Snowball (bola de neve) em uma pesquisa quantitativa. **Revista UNIPAR**, Umuarama, v. 22, n. 1, p. 105-117, 2021.

BOGOTÁ-GREGORY, J. D. *et al.* Ethnoecology and use of fishes by the Cubeo people from the Cuduyarí River, Colombian Amazonia. **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine**, Londres, v. 20, n. 101, p. 1-18, 2024.

HUFFNER, J. G. P.; FREITAS, L. L. O ecoturismo da Amazônia e a implantação de circuitos interativos de turismo comunitário na região insular de Belém: o roteiro patrimonial de visitação na Ilha de Cotijuba. *In*: FROIS, R. *et al.* (org.). **Lazer, turismo e desenvolvimento regional na Amazônia legal**. 1. ed. Foz do Iguaçu: Efeito Sete, 2021.

SANTOS, G. M.; FRANÇA, L. Culinária da floresta – técnicas indígenas na produção alimentar amazônica. **Estudos Avançados**, São Paulo, v. 38, n. 112, p. 73-94, 2-24, 2024.