



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

RESUMO EXPANDIDO

EIXO TEMÁTICO: PATRIMÔNIO ALIMENTAR, COMENSALIDADE, ARTE E AFETO

VOCÁBULOS DOS ALIMENTOS E SEUS SIGNIFICADOS: UMA VISÃO DOS POVOS DA AMAZÔNIA OCIDENTAL

1 Universidade Presbiteriana Mackenzie, camila.landi@mackenzie.br

2 Universidade Presbiteriana Mackenzie, danielmarcus.martins@mackenzie.br

Resumo

A presente pesquisa explora a temática dos alimentos enquanto vocábulos, em uma perspectiva de um veículo de expressão cultural e de identidade, capazes de transmitir saberes, sabores e práticas diversas, chamados patrimônios culturais. Com lente ampliada para povos originários da região da Amazônia ocidental, traz como objetivo investigar comportamentos alimentares de regiões amazônicas do Brasil, Peru e Bolívia. Lida com a hipótese de que hábitos alimentares são intimamente ligados à cultura local com seu conjunto de práticas desde o início da civilização e que os alimentos, técnicas e instrumentos utilizados dentro das possibilidades, necessidades e disponibilidade locais interpretam cultura. Ainda, com a hipótese de que as práticas construídas e aprendidas possuem conexão entre o humano, o natural, ritos e crenças locais. Como processo metodológico, utiliza-se o bibliográfico e documental, com autores que dão suporte ao diálogo. Considera, após análises iniciais, que alimentos indígenas expressam visões de mundo complexas, onde comida, espiritualidade e natureza se entrelaçam.

Palavras-chave: Povos indígenas. Amazonia ocidental. Cultura e alimentação. Práticas nativas.

1. Introdução

Alimentos devem ser considerados um veículo de identidade, podendo ser considerados como vocábulos capazes de transmitir histórias e saberes diversos. Tal afirmação parte do princípio de que “o que se come” e “como se come” estão intimamente entrelaçados com a cultura local e as práticas de sobrevivência desde o início da civilização. Alimentos, técnicas e instrumentos são desenvolvidos conforme as possibilidades e necessidades locais. Conhecer, analisar e interpretar tais comportamentos alimentares, torna-



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

se, portanto, primordial para o registro e valorização cultural. Nesse intuito, a pesquisa tem como objetivo investigar os alimentos presentes com sua simbologia em ritos e a alimentação cerimonial de povos originários da Floresta Amazônica Ocidental, localizada em regiões amazônicas do Brasil, Peru e Bolívia.

A análise, com ótica simbólica e cultural, considera hipoteticamente por meio de indícios que os povos indígenas mantem uma conexão alimentar que permeia entre o humano, o natural, os ritos e as crenças locais. Nesse sentido, investiga e interpreta a função dos alimentos e práticas na manutenção dos povos indígenas e sua relação com os ciclos da natureza e o território de origem. Para a construção desse processo investigativo, utiliza-se do processo metodológico bibliográfico partindo da construção da América e região da Amazônia em suas origens nativas e influências externas de povos advindos à esse mosaico de práticas alimentares propagadas pelo país que dão respaldo à construção do diálogo.

Os pesquisadores, dois gastrólogos, sendo uma também historiadora, constroem o diálogo com os dados encontrados, associando e interpretando os vestígios e dados científicos aos materiais já existentes sobre comida, identidade, patrimônio alimentar e cultura. Autores dão suporte para a importante e necessária reflexão, Canclini (2008), Cavalcante (2014), Fausto (2000), Cucho (1999), Flandrin e Montanari (2018), (2004) e Montanari (2013), Lagrou (2021 e 2025) e Lévi-Strauss (2021) serão referenciais para tratar os estudos sobre a alimentação como expressão de Patrimônio. Como caráter de pesquisa, alguns dos autores do referencial para o desenvolvimento já possuem arcabouço de pesquisas prévias na temática tratada e auxiliarão nas considerações sobre preservação das técnicas, transformações e reinterpretções em face dos processos de colonização e globalização.

2. Desenvolvimento

A Amazonia Ocidental abriga uma diversidade de povos, como os Jamamadi, Deni, Jarawa, Banawá-Jafi, Catanamadi, Yamamindé, Ashaninka, Matis, Marubo, Kanamari, Kulina-Pano, que integram regiões do Brasil, Peru e Colômbia (Buller et al. 1993 *apud* PIB, 2025).

Delas, sabe-se da variedade de línguas e culturas, construídas com o conhecimento local empírico, meios de sobrevivência e desenvolvimento de práticas na formação de seus habitats.

Ao se observar hábitos alimentares, cada população possui suas características pautadas na agricultura local, pautadas no uso de tubérculos, folhas, ervas e frutas disponíveis na região/bioma. Pode-se



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

afirmar que todos eles entendem o alimento e comidas com importância simbólica. A carne possui simbologia nas festas e manutenção vital dos integrantes, mas não é o único alimento.

Cita-se a mandioca como base e referência, o milho sempre presente na espécie e em seus subprodutos. Caças, peixes de rio, leguminosas, como feijão, oleaginosas, como o amendoim e castanhas. Produtos como cará, batatas, frutas locais: abacaxi, bacuri, açaí, cupuaçu, tucumã e outras exploradas. (Souza, 2016). A defumação, assamento e fermentação são técnicas utilizadas pelas populações e práticas de cocções submersas à terra.

Os alimentos são considerados simbólicos entre povos indígenas latinos e funcionam como mediadores entre o humano/espiritual, desempenhando papel central na manutenção das identidades coletivas, preservação do território e de resistência ao apagamento cultural, como afirma Montanari (2013, p. 183) ao mencionar que a língua falada e que o sistema alimentar contém e transportam cultura de quem a pratica. Apresentam tradições e identidade do grupo, sendo um veículo de autorrepresentação, troca cultural e identidade.

Sobre identidade comum latino-americana, Canclini (2008) ressalta a importância de abordar o tema como um espaço cultural heterogêneo, em que línguas latinas estão ligadas a circuitos editoriais e acadêmicos, gastronômicos, turísticos e comunicacionais. O modelo “latino-americano” varia conforme o peso histórico e influências.

Divulgar e compreender expressões culturais valorizam e incentivam a propagação de práticas alimentares que não podem se perder com o tempo e que devem ser divulgadas para a construção de novos saberes e preservação cultural. Compreender essa lacuna fortalece práticas e expressões culturais e amplia o diálogo: cultura, pesquisa, alimentação/gastronomia e identidade.

3. Considerações finais

As práticas de diversas populações indígenas existentes evidenciam a importância de maiores estudos sobre os povos existentes nessa região, as quais merecem devido reconhecimento, para registro, propagação cultural e valorização dessas populações, que a mantém viva dentro das possibilidades com seus ritos.

Trabalhos futuros que investigam povos específicos serão realizados em campo pelos pesquisadores com a mesma finalidade pontuada.



CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

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

Referências

- BULLER, B. e E.; EVERETT, D. Stress placement, syllable structure, and minimality in Banawa. *International Journal of Amer. Linguistics*, Chicago: Univ. of Chicago Press, v. 59, n. 3, p. 280-93, 1993.
- CANCLINI, Néstor García. *Latino-americanos à procura de um lugar neste século*. Tradução de Sérgio Molina. São Paulo: Iluminuras, 2008.
- CAVALCANTE, Messias S. *Comidas dos nativos do Novo Mundo*. Barueri, SP: Sá Editora, 2014.
- CUCHE, D. *A noção de cultura nas Ciências Sociais*. Bauru, Edusc, 1999. (Coleção Verbum).
- FAUSTO, Carlos. *Os índios antes do Brasil*. Rio de Janeiro: Zahar, 2000.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (orgs.). *História da alimentação*. Tradução de Guilherme João de Freitas Teixeira, Luciano Vieira Machado. 9. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2018.
- HALL, S. *A identidade cultural na pós-modernidade*. Rio de Janeiro, DP&A, 2004.
- LAGROU, Elsje Maria. Huni Kuin (Kaxinawá). Disponível em: [https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Huni_Kuin_\(Kaxinaw%C3%A1\)](https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Huni_Kuin_(Kaxinaw%C3%A1)). Acesso em: 04 maio 2025.
- LAGROU, Elsje Maria. *Nisun: A vingança do povo morcego e o que ele pode nos ensinar sobre o novo coronavírus*. 2020.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. *O cru e o cozido: Mitológicas I*. Tradução de Beatriz Perrone-Moisés. 1. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2021.
- MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. Tradução de Letícia Martins de Andrade. 2. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.
- POVOS INDÍGENAS NO BRASIL (PIB). Banawá. Disponível em: <https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Banaw%C3%A1>. Acesso em junho de 2025.
- SOUZA, *Gastronomia indígena continua exercendo influência na culinária Amazônica*, 2016. In **POVOS INDÍGENAS NO BRASIL (PIB)**.