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

ROSA, Matheus Yuri de Oliveira
Doutorando em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal do Pará
Bolsista CAPES
matheusyurid@gmail.com

LOBATO, Flavio Henrique Souza
Doutorando em Desenvolvimento Sustentável do Trópico Úmido da Universidade Federal do Pará
Bolsista CAPES
flaviohslobato@gmail.com

Na Amazônia das populações, dos povos e das comunidades tradicionais, comumente, não há uma separação ou polarização entre natureza e cultura. A relação com o ambiente não se baseia na ideia de dominação nem de ruptura, pois a natureza é parte integrante da vida coletiva, em uma convivência marcada por interdependência, espiritualidade e respeito entre humanos e não humanos (Descola, 2025; Krenak, 2019). Estudos sustentam a tese de que a biodiversidade, diferente do que se veicula, não é totalmente "natural", é resultado de um processo biocultural, em razão de evidências que comprovam que ecossistemas foram historicamente gestados por populações humanas na Amazônia (Alimonda, 2011; Cañete, 2017). Logo, é primordial compreender a região não tão somente como "bio", mas como "sócio", portanto, "sociobiodiversa", pois ela é expressa também por uma tertúlia de modos de vida de povos originários, populações e comunidades tradicionais, além daqueles que desses agrupamentos são remanescentes.

Nesse contexto, a Ilha de Cotijuba (Belém, PA), habitada originalmente por indígenas Tupinambás, é um espaço que ainda apresenta um modo de vida caboclo-ribeirinho, o qual manifesta-se em diversas dimensões do cotidiano (Huffner; Freitas, 2021), entre elas a alimentação. As práticas culinárias e alimentares da ilha, refletem a sociobiodiversidade alimentar amazônica, isto é, a disponibilidade da flora e da fauna, bem como dos saberes ecológicos locais transmitidos entre as gerações, que 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 sociobiodiversidade amazônica na culinária ribeirinha da Ilha de Cotijuba (PA). A definição deste *lócus* de estudo foi motivada pela presença abundante da sociobiodiversidade amazônica em comunidades ribeirinhas dessa ilha, as quais possuem métodos de preparo e manipulação de alimentos característicos.

Metodologicamente, de abordagem qualitativa, a investigação realizou pesquisas

bibliográfica e de campo, com o emprego de observações diretas, registros fotográficos e entrevistas semiestruturadas. A pesquisa de campo, ocorrida em julho de 2025, foi realizada junto a 8 mulheres alcançadas pela técnica de amostragem "bola de neve" (Bockorni; Gomes, 2021). Elas foram indicadas 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. É importante destacar que a pesquisa contou com a aprovação do CEP, sob o nº 89060925.8.0000.5574.

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 (camarão e caranguejo), que também compõem a 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 saborizar pratos, como: tacacá, pato, maniçoba e muitos outros que simbolizam uma parcela da cultura alimentar amazônica (Santos; França, 2024). O tucupi, especificamente, é um líquido extraído da mandioca brava (*Manihot esculenta*), a qual passa por processos 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 do conhecimento sobre a sociobiodiversidade alimentar amazônica, sobretudo quanto à manipulação de alimentos perigosos. O jambu (*Acmella oleracea*), por sua vez, é uma erva que atribui, além do sabor, um efeito anestésico de tremor muito característico.

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, 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 macias por dentro, sendo comumente consumido com açaí e farinha de mandioca. O peixe assado é, geralmente, feito envolto na folha de bananeira sob brasa, que ganha um sabor e aroma característicos de defumado. E não menos importante, a caldeirada (Figura 2B) é uma preparação de peixe cozido banhado no tucupi e acompanhado de leguminosas, ervas e temperos regionais, geralmente, servida com farinha de mandioca e arroz.

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



Fonte: Pesquisa de campo (2025).

Na pesquisa, ao identificar o uso consciente dos recursos naturais, se evidenciou uma forte conexão entre os ilhéus e o ecossistema amazônico (Bogotá-Gregory *et al.*, 2024). Mais que isso, constatou-se que a culinária da ilha está atrelada aos ciclos da natureza e aos saberes ancestrais concebidos historicamente sobre essas temporalidades, uma vez que a produção de alguns pratos segue os ritmos da floresta e dos rios, além do calendário de chuvas na região. Essa observação é um reflexo da interação entre os conhecimentos ecológicos dos moradores (sociodiversidade) e a sazonalidade da pesca e da colheita de frutos e raízes (biodiversidade). Tais dinâmicas desvelam o caráter sustentável e adaptativo das práticas e da cultura alimentar ribeirinha amazônica (Santos; França, 2024).

Outra percepção relevante é de que a culinária ribeirinha (Santos; França, 2024) se conforma como uma resistência cultural diante da influência de técnicas e alimentos industrializados, os quais chegam à ilha para suprir a demanda por alimentos, sobretudo para atender aos turistas. Alguns participantes da pesquisa sinalizaram, porém, a importância de

preservar as práticas e as receitas tradicionais, a exemplo da narrativa a seguir: "[...] a **minha culinária extremamente indígena**. Isso é muito importante, a gente nunca deve tirar ela, entendeu?! Tanto que **eu nunca tive vontade de aprender esses – ah, é Francês, não sei o que. Não! O meu foco é a gastronomia paraense, porque ela é raiz**, né?!". Desse modo, a culinária ribeirinha de Cotijuba, além de prática alimentar de subsistência, é uma expressão da identidade e da cultura indígena.

Pelo exposto, a sociobiodiversidade alimentar da ilha se manifesta 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, bem como nos processos de resistência frente à pressão da indústria de alimentos. Logo, nesse contexto, respeitar e valorizar as práticas alimentares das comunidades ribeirinhas amazônicas é advogar pela sua **soberania alimentar**: compreendida como o direito e a liberdade da população de definir seus próprios sistemas alimentares, com vistas a respeitar suas escolhas quanto às técnicas e aos modos de produção utilizados.

Palavras-chave: Amazônia; Sociobiodiversidade alimentar; Culinária ribeirinha; População tradicional; Ilha de Cotijuba.

REFERÊNCIAS

ALIMONDA, H. La colonialidad de la naturaleza. uma aproximación a la Ecología Política Latinoamericana. *In*.: ALIMONDA, H. (Org.). **La naturaleza colonizada.** Ecología política y minería en América Latina. Buenos Aires: CLACSO, 2011. p. 21-58.

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.

CAÑETE, T. M. R. **Antropologia das populações, povos e comunidades que jamais foram tradicionais:** experiências etnográficas junto ao coletivo de humanos e não humanos de Igarapé Grande, Amazônia paraense. 318 f. 2017. Tese (Doutorado em Sociologia e Antropologia) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Pará, Belém, 2017.

DESCOLA, P. Além de natureza e cultura. **Tessituras: Revista de Antropologia e Arqueologia**, Pelotas, v. 3, n. 1, p. 7-33, 2015.

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.

KRENAK, A. **Ideias para adiar o fim do mundo (Nova edição)**. São Paulo: Editora Companhia das letras, 2019.

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.