

DEMOCRACIA, MEMÓRIA E RESISTÊNCIA NA E DA CULTURA GASTRONÔMICA DA AMAZÔNIA LATINO-PARAENSE

SP.18: Um olhar socioantropológico sobre os modos de comer e viver na América Latina e no Caribe

Ponentes

Nombre	Pertenencia Institucional
--------	---------------------------

Advaldo Castro Neto	SEMEC/UEPA
---------------------	------------

Comida é ancestralidade

“Os rios, esses seres que sempre habitaram os mundos em diferentes formas, são quem me sugerem que, se há futuro a ser cogitado, esse futuro é ancestral, porque já estava aqui. Gosto de pensar que todos aqueles que somos capazes de invocar como devir são nossos companheiros de jornada, mesmo que imemoráveis, já que a passagem do tempo acaba se tornando um ruído em nossa observação sensível do planeta. Mas estamos na Pacha Mama, que não tem fronteiras, então não importa se estamos acima ou abaixo do rio Grande; estamos em todos os lugares, pois em tudo estão os nossos ancestrais, os rios-montanhas, e compartilho com vocês a riqueza que é viver esses presentes”[1].

Se o futuro é ancestral, como ensina o pensador indígena brasileiro, Ailton Krenak; a comida também nos traz este tempo do amanhã fortificado na cultura que resiste às práticas devastadoras do *status quo* sistêmico capitalista. O ser humano é parte ínfima da natureza. Porém, a limitada, mas poderosa capacidade de absorver, criar e transmitir culturas fez com que estes seres, em algum momento, supusessem-se superiores a este ser vivo que é a natureza. Este foi o momento da cisão na relação deste ser com a natureza.

Pode-se situar tal divisão no contexto da modernidade cartesiano-positivista, a qual direcionou o ser humano e a natureza numa perspectiva sujeito e objeto, dominador e dominado; onde o sujeito-dominador é o humano e o objeto-dominado é a natureza. Para conhecer a natureza enquanto objeto basta dominá-la, modificando-a em “benefício” próprio destes humanos. Neste sentido a natureza é tão somente uma máquina que, a partir do determinismo-mecanicista, pode a todo vapor fazer funcionar a engrenagem do capitalismo social e, por conseguinte, não vista como um organismo vivo do qual o humano é parte.

É nessa perspectiva contextual que o povo latino-americano, forjado pelo invasor-conquistador, tiveram diversos hábitos e costumes alterados, além de línguas, sociabilidade, cosmologias, epistemologias etc. exterminadas pelas práticas etnocêntricas dos europeus colonizadores. Contudo, embora não se deva ver com romantismo a miscigenação do povo brasileiro, ela evidencia o caráter de resistência das culturas subalternizadas e assassinadas pelo estupro deste invasor-colonizador.

Porquanto, a comida fala, também, de ancestralidade, de sustentabilidade. Afinal, quem são estes sujeitos ancestrais os quais proporcionaram que a mandioca, o açaí, o peixe etc. sejam não só alimento, mas cultura e, por isso, identidade de um povo? Como diz o antropólogo francês, Claude Lévi-Strauss[2], a comida é linguagem identitária e, neste sentido, como signo linguístico comunica ideias e valores os quais remontam o passado ancestral; mais do que a memória do passado colonialista, a imemorialidade do sangue nativo nas veias abertas pelos destroços de culturas extirpadas.

Ademais, fala-se neste ínterim, de soberania alimentar; isto é, de se comer o que se quer, independente ou na contra mão da globalização industrial dos fast foods. Portanto, aqui, percebe-se mais um ato de resistência o qual identifica, iguala e diferencia a cultura amazônico-paraense. Ao se falar em soberania alimentar, discute-se o direito que cada cultura tem em definir de modo autônomo a política alimentar de seu território; o que, como e para quem se produzirá. Logo, trata-se de um princípio fundamental para que haja garantia de segurança alimentar e nutricional.

Ao comer o açaí com charque; a baguda com maniçoba; o bacuri com farinha e açúcar etc. pratica-se o ato de *re-existir*; pois, resiste-se às pressões impostas pela padronização alimentar das gourmetizações e/ou industrializações destas comidas ancestrais e identitárias, além de reafirmar sua existência ancestral ao persistir comendo conforme a tradição dos antepassados foi legada.

Se o ser humano não-indígena, hoje, fala muito em sustentabilidade do meio ambiente, os povos originários ou indígenas há tempos praticam o que muito se discursa, mas pouco se aplica à natureza. A cultura gastronômica amazônico-paraense – mesmo que já alterada pelo dinamismo social – guarda ainda esta relação sustentável com a natureza; afinal, traz à memória o saber-fazer e as práticas milenares de colheita, pesca e preparo alimentares.

Como lembra a antropóloga brasileira, Berta G. Ribeiro, ainda no prefácio de sua obra *O índio na cultura brasileira*, “o legado decisivo, primordial e permanente [dos indígenas foi] o respeito, o amor e a humanização da natureza como fonte de recursos à alimentação e ao bem-estar do homem à cura de suas enfermidades”[3]. Os povos originários contribuíram e muito – embora só atualmente se perceba ou se permita mais – à biologia, agricultura e medicina empírica.

“Com efeito, o aborígene americano logrou domesticar centenas de vegetais alimentícios, cultivando-os com instrumentos sumários que não agridem o ecossistema. Na verdade, o índio relaciona-se harmonicamente com seu nicho ecológico, equilibrando a biomassa humana com a fitomassa e a zoomassa. Desenvolve, conscientemente ou não, uma política agrícola e demogenética que defende e preserva a natureza, condição de sua própria sobrevivência.”[4]

Os ancestrais do povo amazônico eram coletores e, por isso, precisavam e aprenderam a extrair o máximo de sua colheita. Neste sentido, a mandioca – considerada por Câmara Cascudo “a rainha do Brasil”, devido ser o alimento que mais representa a cozinha brasileira – aproveita-se tudo: da folha se faz a maniva, elemento principal da maniçoba. Da raiz, faz-se a farinha d’água, a farinha de tapioca, gomas para o tacacá e tapiocinha, tucupi (ingrediente fundamental do tacacá e pato no tucupi), mingau, além de diversos outros pratos feitos a partir da massa da mandioca.

“Na geografia da alimentação brasileira o ‘complexo’ da mandioca, farinha, gomas, tapioca, polvilhos, constitui uma permanente [...] em todas as direções demográficas. Acompanham o churrasco gaúcho como a caça no Brasil central e no mundo amazônico. Para o brasileiro do povo ‘comer sem farinha não é comer’”[5]

A sabedoria ancestral de preparar um prato não tem só a ver com técnica, mas com o aprendizado que se carrega dentro de si mesmo. Não precisa ser chef, nutricionista ou coisa do tipo para se fazer cozinha raiz; a técnica do fazer comida amazônica é simples e aproveita tudo que a natureza e o rico bioma Amazônia oferece. A cozinha é lugar de sabedoria ancestral, de perpetuação de sabores que impactam fortemente a cultura, o jeito de ser e viver do amazônida. Cozinhar faz parte da vida e que para fazer isso não precisam ter nada além do desejo e da vontade. O resto vem com a vida, com os ensinamentos aprendidos com avós e mães, essencialmente. O homem amazônida também possui fortes relações com a cozinha. Não é um mero espectador. O pescador amazônico traz o peixe dos rios e na beira desse mesmo rio assa o “ganho do dia”. Ali mesmo, na beira do rio, usando folhas para moquear o peixe, comido depois com farinha d’água ou chibé, feitos na hora. Mais natural e ancestral, impossível. Cozinha é território mágico, que se remonta à ancestralidade de um povo, a sua essência. Um lugar de encontro sobre a comida, a cozinha, a vida. E por isso é livre de rótulos.

A ancestralidade e a identidade de comunidades tradicionais amazônicas têm ganhado destaque na gastronomia brasileira. A culinária indígena não é mais mero objeto de chefs brancos que vão até aldeias trazer seus ingredientes "exóticos" para compor pratos sofisticados no Sudeste. São os próprios indígenas, quilombolas e afrodescendentes que comandam as cozinhas mais criativas e originais a pipocarem pelo Brasil. É a cozinha do cotidiano, das lembranças e das experiências vividas levadas para o mundo. E é a simplicidade dessa comida que a torna exótica e festejada por quem a consome.

Quando pessoas manifestam sua cultura, ao mesmo tempo, estão potencializando sua identificação como povo. E isso passa pela comida. Quando se come mandioca, açaí, peixe não se age apenas comendo o que a natureza oferta. Alimenta-se de ancestralidade. Muitas histórias sobre a mandioca são contadas a partir de narrativas indígenas que dão ao tubérculo status de grande ancestral. Assim, pode-se dizer que a mandioca, por exemplo, constituiu o sujeito, imerso nessa cultura, enquanto povo, civilização.

Democracia na cozinha

A gastronomia da Amazônia paraense surge da mistura de saberes ancestrais, com destaque para a cultura indígena e fortes influências portuguesas e africanas. É autêntica porque traz consigo características que a tornam regional. O jeito de fazer comida do paraense é resultado de costumes alimentares, adaptações e experimentações ocorridas ao longo do tempo.

Ingredientes como a regionalidade e o exotismo fazem da culinária paraense única. Podemos afirmar que a comida feita e consumida no Pará é resistência em seu estado mais puro. Outro aspecto relevante é seu caráter democrático. Tal característica da comida paraense parte do fato de que a gastronomia tradicional, como a maniçoba e o tacacá são acessíveis para a população independente de sua classe social ou poder econômico.

Tais comidas podem ser consumidas em barracas espalhadas pelas ruas de Belém, assim como em restaurantes, mais requintados. O preço varia de acordo com o ponto comercial, passando do popular ao mais caro, no entanto,

é o mesmo prato, o mesmo processo de feitura que remonta a ancestralidade cultural, a qual é símbolo de resistência da identidade de um povo.

O belenense come sua maniçoba numa calçada de rua, como em um ambiente climatizado. Podemos dizer que a comida paraense aglutina pessoas, ao invés de excluir, aproxima. No viver do paraense, essas comidas se fazem presentes, como entes queridos, algo que se ama e que, sem elas, é impossível pensar o seu existir, tão forte estão arraigadas em sua cultura.

Embora a Amazônia continue sendo o jardim do quintal do mundo, encontra-se, desde sempre, relegada a periferia epistemológico-cultural e, como tal, deixada às intempéries da brutalidade de toda a desigualdade social, fazendo com que a fome e a insegurança alimentar estejam presentes numa região onde, metaforicamente, a comida “cai” na cabeça da população, tal qual um maná vindo do céu.

Belém do Pará, não à toa, conhecida como ‘cidade das mangueiras’ oferta este fruto para qualquer pessoa. Andando pelas ruas da cidade é possível ser impactado, literalmente, por mangas que caem das árvores, bem como pode-se pegar o fruto que enche de beleza e perfume as calçadas. O nativo da terra a come, inclusive, lambuzada com farinha, evidenciando o caráter caboclo dessa comida. Apesar deste fruto não ser originário do território amazônico, entranhou-se tal qual um cupuzeiro ou bacurizeiro, outros exemplos de frutos característicos e democráticos desta região, os quais, cupuaçu e bacuri, são também comidos tradicionalmente com farinha d’água.

“Situio a cozinha regional cabocla como expressão da mestiçagem que é própria da sociedade brasileira, em particular no contexto amazônico e paraense. Assim, penso na cozinha regional cabocla como a paisagem que descreve e fala sobre as idiossincrasias que compõem os territórios brasileiros amazônico e paraense, e que resulta de um conjunto de saberes, fazeres e sabores que derivam da pesca artesanal, da agricultura familiar, das frutas e raízes silvestres da Amazônia. Assim, quando me reporto à cozinha regional cabocla, estou me referindo, então, a um jeito singular de coletar, produzir, preparar, comer e viver, que é próprio dos homens e das mulheres que habitam no meio rural e nas cidades do Estado do Pará”[6].

Sabe-se que a fome é um fenômeno econômico-social que atinge milhares de pessoas em todo o mundo. Por mais que a floresta amazônica, fundida à urbanidade, seja uma mãe, nem todos os seus filhos conseguem se alimentar dignamente. No entanto, esta fragilidade não impede que classes subalternizadas, invisibilizadas e excluídas, minimamente, acessem o alimento para subsistência. Seja comendo um chibé (bebida típica da culinária indígena, feita a partir da mistura de farinha de mandioca e água), frutas que caem das árvores espalhadas pela cidade ou a chula – açaí aguado ou a última “lavagem” do açaí, também conhecido como “comida de gente pobre” – o que remete a comida como distinção social.

Mesmo com tal distinção, o caráter democrático da culinária paraense é evidente. O açaí exemplifica bem tal afirmação, já que é consumido por todas as classes sociais, seja “do grosso” ou chula, o fruto faz parte da dieta do paraense.

A democratização do acesso à comida vem do fato indiscutível da Amazônia ser farta e generosa. Pois, tudo que pode ser “retirado” desse bioma serve de alimento, de meio de subsistência e renda. Para muitas comunidades tudo funciona por meio do alimento e quase tudo pode alimentar, ser distribuído entre as pessoas da comunidade, gerando experiências e sociabilidades, além do aspecto econômico, a partir da venda do excedente.

A democratização do alimento ocupa lugar central na vida do caboclo amazônida. A partir da grande oferta de frutos das águas e frutas, o povo da Amazônia come. Alimentos tradicionais como o turu, avoadó e o chibé fazem parte da rotina alimentícia de pescadores e pescadoras em todo o Pará. “As experiências de pescaria nos rios povoam e sustentam não somente a economia do lugar, mas se constituem em práticas tradicionalmente elaboradas, socializadas e coletivizadas por diversos processos de sociabilidade”[7].

A fome é a melhor cozinheira, já diz o ditado popular, significando que quando uma situação aperta, a pessoa dá um jeito e resolve. E é isso que o povo amazônida faz. O turu, por exemplo, desde que foram descobertos pelos indígenas, passaram a fazer parte das principais refeições de muitas pessoas. Apesar de sua aparência causar estranheza, o turu é um animal rico em cálcio, ferro e possuem um sabor exótico — que muitos dizem até mesmo render efeitos afrodisíacos. É um molusco versátil, comumente é usado em sopas, frito à milanesa ou no molho de leite de coco, mas também pode ser feito de diversas outras maneiras, inclusive pode ser apreciado fresco (basta retirar a cabeça e as vísceras), com limão e sal.

Quando dizemos que a comida produzida na Amazônia é democrática estamos afirmando que ela tem sabor e propriedade para chegar onde quiser. Para além dos limites do estado, técnicas simples de feitura de comida estão conquistando comensais em todo o Brasil. Prova disso, foi a presença de pratos regionais da Amazônia, no jantar de posse do presidente Luiz Inácio Lula da Silva para o seu terceiro mandato, em janeiro de 2023.

O responsável pelo menu foi o chef paraense Saulo Jennings, entusiasta da cozinha raiz, feita na Amazônia, que levou para a mesa bolinho de piracuí e avoadado. Aliás, vários itens da culinária paraense, entre eles, cupuaçu e tapioca, estiveram presentes em outros pratos assinados por chefs renomados. Em tempo, o piracuí é uma espécie de farinha de peixe muito conhecida e consumida na Amazônia. Em sua grande maioria é fabricado com carne de um peixe cascudo de carne amarela, chamado acari. Mas também pode ser feito de outros peixes da região, como tambaqui. Além de ser ingrediente principal do famoso e muito consumido bolinho, que vai bem como petisco para acompanhamento de qualquer bebida, o piracuí também pode ser utilizado no preparo de farofas, tortas, moquecas (caldo engrossado com farinha de mandioca).

A receita ancestral do avoadado, comido pelo presidente Lula e seus convidados, não tem mistério e tem um jeito próprio dos paraenses de assar e consumir peixes. A técnica, passada de gerações a gerações, consiste em assar o peixe diretamente sobre a brasa, apenas com sal. A iguaria é acompanhada de farinha d'água ou de chibé. Além da simplicidade e sabor, o avoadado é uma comida aglutinadora, já que todos se colocam em volta do fogo em brasa, esperando o peixe ficar pronto. A parceria entre fogo e comida é ancestral.

“Diga-me o que comes e te direi quem és”

Parafraseando o provérbio bíblico para o universo gastronômico: “diga-me o que comes e te direi quem és”, entende-se que o ato de comer é intrínseco ao indivíduo, faz parte de sua natureza existencial, seja socialmente, psicologicamente e culturalmente. Por conta disso a comida pode ser vista como um ativo cultural, pertencimento do indivíduo, algo que não precisa ser traduzido para ser compreendido. Comida é linguagem, pois comunica quem somos e de onde viemos. Comida reúne, agrega. Trata-se de imersão cultural, a qual conta

por meio de ingredientes a história de um povo. Por meio de preparos ancestrais perpetua-se culturas, saberes e sabores.

A comida, como a língua, constitui-se em uma arma e é usada como defesa e combate. Ao longo dos tempos a comida serviu para destronar, aprisionar, matar e seduzir, “como ostras recebidas da boca do amante, segundo receita infalível de Casanova, que seduziu desta maneira um par de pícaras noviças, ou a suave pasta de mel e amêndoas moídas que os escolhidos por Cleópatra lambiam em suas partes íntimas até perderem a razão”[8].

Assim, a comida seria sinônimo de *pharmakon*, isto é, dependendo do uso que se faça, pode-se configurar como veneno ou como antídoto. Pode, então, libertar ou aprisionar um povo e sua cultura.

Por isso ela é arma de resistência de uma cultura, principalmente em se falando de sociedades globalizadas ao ritmo da tecnologia pós-moderna, as quais dilaceram as identidades à contumaz padronização normativa de sociedades ortopédicas. A comida tradicional é a fortaleza de um povo. Fialho Almeida já vaticinou: “Um povo que defende os seus pratos nacionais, defende o território. A invasão armada, começa na cozinha”[9].

No Pará existe uma expressão popular muito conhecida para simbolizar o paraense raiz, isto é, o indivíduo que pertence àquele território de modo autêntico porque conhece, pratica e transmite às gerações futuras práticas culturais que lhe foram, igualmente, repassadas por antepassados os quais, num processo de luta e resistência, fincaram à terra suas tradições ancestrais, mesmo que de algum modo ressignificadas pela mutabilidade histórico-social dos indivíduos.

Esta expressão coloquial identifica, iguala e diferencia o paraense de pessoas com outra naturalidade. Trata-se do termo paraense “papa-chibé”, ou seja, indivíduo que come chibé.

“De todas as comidas derivadas da mandioca, o chibé parece habitar de maneira muito especial na mesa e na vida dos paraenses, pois nesse estado, é comum a seguinte expressão: ‘sou paraense, sou papa-chibé’, o que significa dizer que a condição para ser um ‘autêntico’ paraense reside na disposição do sujeito em fazer do chibé seu principal alimento. Aquele que interage e atenta com essa condição da iguaria é então reconhecido como papa-chibé”[10].

Na atualidade global, onde o hibridismo cultural comanda e, vê-se o açaí fora do Pará, tornar-se bebida energética a ser misturada com outras frutas e grãos, no intuito de dar disposição ao exercício físico em academias de musculação; invertendo a lógica cultural do belenense, de comê-lo com peixe frito, charque, camarão e farinha d'água ou de tapioca e, posteriormente, atar uma rede e descansar ou tirar uma sesta; mostra claramente o debate acerca do local e global.

Não existe problema algum na apropriação de culturas e recriação destas de forma ressignificante. A globalização de fato acabou com as linhas fronteiriças que distanciavam os povos e seus valores, hábitos e costumes. Todavia, a cultura local não deve jamais se quedar, deixar-se fenecer em detrimento do global. Por isso é necessário manter acesa a chama do papa-chibé que existe em cada ser que ainda resiste em comer o açaí com o charque ou peixe frito. Afinal, isso lhe confere sua identidade, sua essência construída na sociabilidade característica da região, a qual sempre lhe evidenciará o que é, de onde é e porque é, ou seja, é imprescindível salvaguardar tal tradição, tal tipicidade. “Do mesmo modo, à medida que se globaliza o hambúrguer ou a pizza, localiza-se o bolo de bacalhau português ou a feijoada brasileira no sentido de que serão, cada vez mais, vistos como particularismos típicos da sociedade portuguesa ou brasileira”[11], assim como o açaí, o tacacá e a maniçoba para a sociedade paraense.

As cidades têm em seus patrimônios não só suas arquiteturas (edificações e monumentos), museus (com obras pictóricas, mobiliárias, escultóricas), festividades etc., mas também a culinária – em seu modo de colher, fazer, servir e alimentar. A comida se transfigura num retrato três por quatro do documento que identifica a pessoa a partir de seu modo de comer, o qual explicita a maneira de ser, pensar e agir próprias daquela digital identitária.

Do Pará para o mundo

Quem vai ao Pará, parou

Tomou açaí, ficou[12]

Não é exagero dizer que o Pará está na moda, em alta mundo afora. A gastronomia do Pará ganhou destaque e hoje é protagonista quando se fala em diversidade de sabores e aromas. O paraense é hospitaleiro e gosta de encantar pelo paladar. Basta chegar um visitante para que este seja apresentado à gastronomia local. Come-se bem no Pará! Prova disso é que os filhos que desta terra vão em busca de novos horizontes, não se esquecem da comida do Pará, tão únicas. É fácil identificar uma paraense entre o vai e vem dos aeroportos ou terminais rodoviários. Se tem um isopor, tem paraense do lado. A comida para o paraense possui condição afetiva, de memória, de trazer um pedacinho da terra natal, de aproximar distâncias. Algumas histórias sobre os saberes e fazeres dos povos que habitam o território amazônico estão nas comidas que chegam à mesa do paraense. A memória afetiva e a formação cultural deste povo se expressam também nos sabores e de todas as saudades de um paraense que vive fora de seu estado, a comida é a que fala mais alto.

Essa comida que hoje encanta paladares com vários sotaques e idiomas está cada vez mais forte. Ano passado, durante a Conferência das Partes da Convenção-Quadro das Nações Unidas sobre Mudança do Clima (COP28), em Dubai, a gastronomia amazônica foi destaque do jantar para 300 convidados – entre chefes de Estado e autoridades. O jantar temático “The Amazon an Immersive Experience”, em tradução livre: uma experiência imersiva na Amazônia, objetivou mostrar a cultura e gastronomia amazônica em um jantar. Entre os chefs que assinaram o menu, estava Saulo Jennings e sua comida tapajônica.

Para o chef Saulo Jennings, foi uma enorme oportunidade em diversas áreas. “As oportunidades que a COP-28 oferece não são apenas sobre bioeconomia, sustentabilidade, regeneração. Uma dessas oportunidades é representar nossos irmãos e irmãs que estão na Amazônia e temos essa cultura alimentar maravilhosa que precisa ser entendida pelo resto do mundo como um tesouro a ser protegido com a floresta em pé. Isso é a nossa cultura alimentar ganhando e conquistando o mundo. Levando muita representatividade e muita mensagem”[13], escreveu em suas redes sociais.

Em 2025, Belém, capital da Amazônia, será sede da COP30. Será a primeira vez que a Amazônia, um bioma crucial no combate às mudanças climáticas, sediará uma Conferência do Clima. A candidatura de Belém para sediar a COP30 foi anunciada pelo presidente Luiz Inácio Lula da Silva, junto com o governador Helder Barbalho, durante a COP27 em Sharm-el-Sheikh, em novembro de 2022, e posteriormente endossada pelo Grupo de Estados Latino-Americanos e Caribenhos em maio de 2023. Em agosto de 2023, a capital paraense

sediou a Cúpula da Amazônia (IV Reunião dos Presidentes dos Estados Partes do Tratado de Cooperação Amazônica) e os Diálogos Amazônicos, programação que teve a ampla participação da sociedade civil, com o objetivo de pautar a formulação de novas estratégias para a região.

Eventos desse porte reforçam o protagonismo da Amazônia, fazendo com que mais pessoas conheçam e propaguem a cultura e a gastronomia da cidade. Estima-se que cerca de 50 mil pessoas visitem Belém, durante a COP30. Pessoas de todo o mundo poderão conhecer e desfrutar dessa rica gastronomia. E para entender Belém de fato, nada melhor do que se lançar a um desafio prazeroso: comer. Cidade que nos convida a experimentar os mais diversos sabores, aromas, texturas e misturas, em que, além do mercado do Ver-o-Peso, restaurantes tradicionais servem pratos paraenses para serem curtidos sem pressa. Entram no vocabulário gastronômico nomes como maniçoba, cupuaçu, maniva, bacuri, cumari, filhote, entre (muitos) outros. No Pará, a comida é adubada, como dizem os paraenses. Reconhecida pela Unesco como uma cidade criativa da gastronomia, Belém é um bom ponto de partida para se encontrar algumas das iguarias mais deliciosas do estado. Açaí, tucupi, tacacá, maniçoba, pirarucu, jambu, camarão, ervas e pimentas são algumas das matérias-primas que se ouve falar, que se lê nas placas e que se saboreiam. Além de deliciosa, a gastronomia paraense possui características regionais que saltam aos olhos, aguçam o nariz e fazem festa no estômago!

Notas de la ponencia:

- [1] Krenak, Ailton. *Futuro Ancestral*, São Paulo: Companhia das Letras, 2022, p. 11-12.
- [2] Lévi-Strauss, Claude. *O cru e o cozido*, trad. Beatriz Perrone-Moises, São Paulo: CosacNaify, 2004.
- [3] Ribeiro, Berta Gleiser. *O índio na cultura brasileira*, Rio de Janeiro: Fundação Darcy Ribeiro, 2013, p. 3
- [4] Ribeiro, Berta Gleiser. *O índio na cultura brasileira*, Rio de Janeiro: Fundação Darcy Ribeiro, 2013, p. 3-4.
- [5] Cascudo, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*, São Paulo: Global, 2011, p. 101.
- [6] Picanço, Miguel. *Comida cabocla, uma questão de identidade na Amazônia: desde uma perspectiva fotoetnográfica*, Belém: Paka-Tatu, 2021, p. 235.

- [7] Picanço, Miguel. *Comida cabocla, uma questão de identidade na Amazônia: desde uma perspectiva fotoetnográfica*, Belém: Paka-Tatu, 2021, p. 178.
- [8] Allende, Isabel. *Afrodite: contos, receitas e outros afrodisíacos*, trad. Claudia Schilling, 6ª ed, Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2011, p. 13.
- [9] Almeida, Fialho de. *Os gatos*, prefácio e seleção de José Lins do Rego, Rio de Janeiro: Livros de Portugal, 1942, p. 375.
- [10] Picanço, Miguel. *Comida cabocla, uma questão de identidade na Amazônia: desde uma perspectiva fotoetnográfica*, Belém: Paka-Tatu, 2021, p. 186-7.
- [11] Santos, Boaventura de Sousa. *Quando o local e global e vice-versa*, crônica no Jornal O Estado de São Paulo, 05/01/1997.

[12] Versos da canção popular “Festa de Carimbó”, composição de Pinduca.

[13] Disponível em <https://www.instagram.com/p/C0SrLzqSFRX/> Publicado em 30/11/2023. Acesso em 14/02/2024.

Bibliografía de la ponencia

Allende, Isabel. *Afrodite: contos, receitas e outros afrodisíacos*, trad. Claudia Schilling, 6ª ed, Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2011.

Almeida, Fialho de. *Os gatos*, prefácio e seleção de José Lins do Rego, Rio de Janeiro: Livros de Portugal, 1942.

Cascudo, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*, São Paulo: Global, 2011.

Krenak, Aílton. *Futuro Ancestral*, São Paulo: Companhia das Letras, 2022.

Lévi-Strauss, Claude. *O cru e o cozido*, trad. Beatriz Perrone-Moises, São Paulo: CosacNaify, 2004.

Picanço, Miguel. *Comida cabocla, uma questão de identidade na Amazônia: desde uma perspectiva fotoetnográfica*, Belém: Paka-Tatu, 2021.

Ribeiro, Berta Gleiser. *O índio na cultura brasileira*, Rio de Janeiro: Fundação Darcy Ribeiro, 2013.

Santos, Boaventura de Sousa. *Quando o local e global e vice-versa*, crônica no Jornal O Estado de São Paulo, 05/01/1997.