
“Não é gostoso como daqui”: a construção da identidade alimentar manauara pela experiência

“It is not yummy like here”: the construction of manauara's food identity by experience

“No es tan bueno como aquí”: la construcción de la identidad gastronómica de Manaus por la experiencia

Matheus Vieira Areb ¹ <https://orcid.org/0000-0001-6548-4577>

¹ Universidade Federal do Amazonas (UFAM), Manaus, Amazonas, Brasil, matheusvareb@gmail.com

Recebido em: 12/01/2021

Aceito para publicação em: 29/06/2021

Resumo

Os hábitos alimentares de uma sociedade expressam mais do que suas necessidades urgentes. Sendo a gastronomia de um povo reflexo de uma cultura, considera-se que toda cultura também se manifesta em algum lugar, sendo possível estabelecer relações entre culturas, países e cidades, suas populações e respectivas comidas típicas. Neste sentido considera-se possível à construção de uma chamada identidade alimentar em relação a um meio específico. O presente trabalho vem no sentido de delinear a partir de um ponto de vista fenomenológico a construção da identidade alimentar do habitante da cidade de Manaus.

Palavras-chave: Manaus; Geografia Cultural; Cultura de Manaus.

Abstract

A society's eating habits express more than its urgent needs. Being a gastronomy of a people that reflects a culture, it is considered that every culture also manifests itself somewhere, making it possible to establish relationships between cultures, countries and cities, their populations and typical foods. In this sense, it is considered possible to build a so-called food identity in relation to a specific environment. The present work aims to outline, from a phenomenological point of view, the construction of food identity for the inhabitant of the city of Manaus.

Keywords: Manaus; Cultural Geography; Culture of Manaus.

Resumen

Los hábitos alimentarios de una sociedad expresan más que sus necesidades urgentes. Al ser una gastronomía de un pueblo que refleja una cultura, se considera que toda cultura también se manifiesta en algún lugar, possibilitando establecer relaciones entre culturas, países y ciudades, sus poblaciones y comidas típicas. En este sentido, se considera posible construir una denominada identidad alimentaria en relación con un entorno específico. El presente trabajo tiene como objetivo perfilar, desde un punto de vista fenomenológico, la construcción de identidad alimentaria para el habitante de la ciudad de Manaus.

Palabras clave: Manaus; Geografía cultural; Cultura de Manaus.

Introdução

Brasileira - Lucinha Cabral

Sou brasileira
Sou caboquinha
Da pátria d'água com muito orgulho e Farinha
Sou poesia ,Cunhãtambim
Disse o poeta maluco olho d'água Peçaço de mim
Sou Tainã, iguarapé
Balanço na rede viola no peito leseira baré

A canção acima evoca uma lógica. Existe a afirmação de pertencimento a uma nacionalidade, a clara identificação a uma região ao qual a cantora expressa e a rima é concluída com um típico alimento característico. Nesta pátria cantada, existe ainda uma condição natural, uma terra que parece ser entrecortada por cursos d'água (diga-se os chamados igarapés na região amazônica), e o cotidiano parece ser ainda marcado por tempos leves em peças de tecido ao som de um instrumento, “leseira baré”,² é uma expressão comum falada pelos cidadãos.

A lógica que a canção expressa, se refere a uma relação de afirmação identitária, primeiramente em ser nacionalmente brasileira e regionalmente denota o

² Uma atitude estúpida, besta, pode ser chamada de “leseira baré”, uma expressão típica entre os manauaras. Fonte: Portal Amazônia, 2017. Disponível em: <<http://portalamazonia.com/cultura/amazones-aprenda-30-gurias-e-expressoes-que-sao-a-cara-de-manaus>>.

orgulho ao “ser amazonense” que inerentemente pertencer a esta região, reflete características específicas aos habitantes no que diz respeito a um modo de vida.

O que se busca refletir na canção é: qual a relação entre ser amazonense e comer farinha?

A canção reflete a realidade cultural de quem fala, é o reflexo de uma sociedade de práticas que trazem a referência um cotidiano local. Neste sentido, falamos da cultura manauara em um plano específico da cultura, em uma possibilidade da construção do “ser amazônico” marcado por uma percepção e noção de pertencimento através da alimentação que sempre tem como pano de fundo seu próprio espaço vivido.

Tem-se como objetivo geral compreender a construção de uma identidade alimentar manauara a partir dos marcos referenciais da vivência enquanto habitantes dessa cidade. Especificamente busca-se definir os principais símbolos alimentares que remetem a cidade e analisar como o sentimento de pertencimento pode estar atrelado às práticas alimentares ao longo da vida.

Para compreendermos esse sistema coletivo da construção cultural alimentar manauara necessita-se entender primeiramente as concepções mais gerais basilares ao tema proposto: a cultura. Para Paul Claval (2002, p. 21) existem diversas concepções de cultura. A primeira ideia seria o *know hows* ou *savoir-faire*: conjunto de práticas, conhecimentos e valores adquiridos, mas que o operam também individualmente. A segunda ideia é de cultura como um “conjunto de princípios, regras, normas e valores” que orientam a ação dos indivíduos. A terceira como “um conjunto de atitudes e de costumes” responsáveis por dar identidade a um grupo pelo seu caráter de coletividade e unidade.

A segunda ideia de cultura é aquela que se aproxima do antropólogo Clifford Geertz, que entre outras dimensões do seu conceito afirma em que a cultura é um “conjunto de mecanismos de controle – planos, receitas, regras, instruções (o que os engenheiros chamam “programas”) – para governar o comportamento”. (GEERTZ,

2014, p. 32). Qual o pressuposto que considera a concepção de cultura enquanto “programa” e não diretamente seu cunho de “feixes de hábitos”?

O conceito de Geertz nos aproxima de um entendimento que a cultura não se constitui apenas daquilo que fazemos como práticas cristalizadas, mas ela é um tipo de guia que orienta a ação. Esta ideia é importante, pois nos ajuda a compreender as relações comportamentais de rejeição e aceitação dos grupos humanos frente aos materiais e recursos do seu ambiente físico.

Entender a cultura enquanto um contexto é admitir o comportamento humano como aprendizado (LARAIA, 2002, p. 68). A identidade pode ser entendida primeiro através de Stuart Hall (2010, p. 11) a partir da noção de pessoa enquanto sujeito sociológico, a formação identitária nunca é autônoma ela se dá a partir da “relação com outras pessoas importantes para ele”, que mediavam para o sujeito os valores, sentidos e símbolos – a cultura – dos mundos que ele/ela habitava”. Esta afirmação considera a pessoa humana ainda como “eu real” dotada de escolhas, mas que esta construção do “eu” é formada a partir de um diálogo e interação com o mundo exterior, fazendo com que “a identidade, nessa concepção sociológica, preenche o espaço entre o “interior” e o “exterior” – entre o mundo pessoal e o mundo público”, assim, Hall vai de encontro ao pensamento de Geertz (2014, p. 33) em que “o pensamento humano é basicamente tanto social como público – que seu ambiente natural é o pátio familiar, o mercado e a praça da cidade”.

A identidade está intimamente relacionada a um ambiente, pela convivência e a relação histórica, uma determinada sociedade constrói modos de vida em resposta a este lugar. Com o tempo, estas práticas (programas) se reproduzem e marca a expressão identitária de um povo, assim, povos que vivem em áreas de muitos cursos d’água, desenvolvem uma íntima relação com seus rios, uma relação cultural identificada a partir da alimentação “no que se come” e “no que e como se produz”. Os grupos internalizam estas práticas e assim certos lugares a partir de seu atributo ambiental e práticas cotidianas e gostos locais são automaticamente referenciados

por modos de vida específicos, que é o que constitui a identidade dos indivíduos a sua região.

Esta nossa condição de ser no espaço, nos envolve em uma dinâmica de construção cultural altamente influenciada pelas características do ambiente. A alimentação segundo (MACIEL, p. 149, 2001) é também um ato cultural, pois é constituída de significação, ou seja, cultura. A alimentação ainda é um ato geográfico, pois ela se refere a modo de vida de um território, pois “mais que alimentar-se conforme o meio a que pertence, o homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence e, ainda mais precisamente, ao grupo, estabelecendo distinções e marcando fronteiras precisas” (MACIEL, p. 149, 2001).

Estas práticas alimentares encontram sua objetivação geográfica a partir da construção de nosso referencial e sistema associativo entre um local e suas práticas alimentares que constitui um patrimônio a partir da “criação de receitas que incorporam em um mesmo prato elementos tidos como “tradicionais” com elementos “inovadores”; ou pratos que reúnem ingredientes típicos de duas culturas diferentes” (CASTRO, MACIEL e MACIEL, 2016, p. 24).

Metodologia

O escopo da pesquisa se encontra dentro da perspectiva da percepção do mundo vivido e da experiência geográfica com relação a um determinado lugar de um sujeito. Diante disso, utilizou-se o método **Fenomenológico-Hermenêutico**, que vem privilegiar a relação Sujeito > Objeto, desta forma, “é o sujeito que descreve o objeto e suas relações a partir do ponto de vista, depois dele se apropriar intelectualmente”, ressaltando a concepção de um lugar construído e não estático e dado.

Quanto a abordagem, a pesquisa é **qualitativa**, baseado em Gerhardt e Souza (2009, p. 31) de preocupação com o universo das manifestações sociais. Quanto ao meio de investigação, a pesquisa foi feita por meio de **campo** objetivando estar no

local e apreender empiricamente os elementos explicativos para as compreensões e análises necessárias (MORESI, 2003, p. 9). Foi feito uso de entrevista despadronizada/não-estruturada, questionário com questões abertas com participantes distribuídos em diferentes zonas da cidade de Manaus considerando o princípio de abrangência.

Manaus: a construção de um típico sabor manauara a partir da percepção e vivência

Neste momento, buscou-se registrar o típico sabor local manauara para compreender a partir primeiramente das concepções gerais, representativas e imaginárias o processo mais complexo de construção identitária, mais subjetivo e abrangente, através de sucessivo aprofundamento até o final do artigo para o nível da experiência. Uma caracterização dos hábitos alimentares em Manaus deve levar em consideração todo o contexto cultural, os símbolos evocados que permeiam a aparência e a noção dos costumes que constituem o “ser manauara” apreendido, entretanto, visando à essência, parte-se posteriormente para um enfoque sobre a própria experiência, o cotidiano, não apenas o imaginado, mas o vivido e realizado.

Utilizando da análise de conteúdo através do teste de associação de palavras segundo Bardin (1977) procurou-se alcançar as representações associativas, aquelas que fazem produzir referências a partir de induções entre a palavra e o pensamento, mas também pela experiência já que as respostas formuladas se encontram por sua vez com ligações entre as dimensões “afetivas e emocionais”. O teste categorizou as respostas, já que estas, respondem a uma primeira apreensão sobre o objeto, é a constituição primeira associativa e representativa.

A indagação buscou a imagem representativa de Manaus a partir dos elementos alimentares. Aqueles que encontram no plano do imaginário e que reforçam por uma via ou outra as estruturas do pensamento e das relações à construção de uma identidade alimentar local. Neste primeiro momento, buscou-se

apreender o alimento em uma estrita relação com o signo, ou seja, a palavra indutora mais o símbolo.

O estabelecimento de uma indagação por meio de associações ajuda a traçar os componentes simbólicos primeiros da alimentação manauara, enquanto produto da experiência cotidiana, uma relação entre a toponímia e a cultura.

Na aplicação do teste pediu-se aos sujeitos que associassem a palavra “Manaus” com três alimentos livremente (Quadro 1). A partir da resposta de trinta e seis entrevistados, os elementos foram ordenados a partir de ocorrência visando ressaltar os alimentos mais expressados, visando uma identificação mais clara.

Quadro 1 –Resultado do teste de associação: Manaus e hábitos alimentares

AÇAÍ
TUCUMÃ / TAPIOCA COM BANANA E TUCUMÃ / PÃO COM TUCUMÃ / SORVETE DE TUCUMÃ / TAPIOCA COM TUCUMÃ E QUEIJO
TAMBAQUI: ASSADO COM BANANA POR CIMA
PEIXE: FRITO / ASSADO / CALDEIRADA / JARAQUI / PIRARUCU DE CASACA
FARINHA / TAPIOCA / TACACÁ / CUPUAÇU / SUCO DE CUPUAÇU / X-CABOQUINHO
PUPUNHA / BANANA / MANGA / KIKÃO / BARÉ / COCADA / GUARANÁ / ARAÇÁ-BOI / MARÍ / INGÁ

Fonte: Elaborado pelo autor (2019).

Em um primeiro momento pode-se compreender que os alimentos destacados nos levam sempre ao contexto da natureza. Esta aproximação refere-se a seguinte questão: todo alimento colhido da natureza tem sua dimensão natural imediata de modo que o peixe provém do rio, a fruta provém da árvore, os legumes da horta, há uma dimensão mais próxima entre a natureza-sujeito. Quando o alimento é manuseado e submetido a um preparo ou incremento a outros ingredientes logo este deixa sua dimensão natural e passa a ser um “prato”. Assim se destaca o simbolismo entre o alimento e a comida. Para DaMatta (1986) o alimento é o nutritivo é um elemento universal para a sobrevivência, já a comida é fruto de uma transformação que aponta inclusive para uma identidade.

Diante dessa perspectiva condicionamos as referidas respostas a oposição comida e alimento, visando extrair as comidas (Quadro 2) que a partir de um modo específico de preparo ganham uma identidade, neste caso circunscrita a uma “comida manauara”. Nesta perspectiva temos enquanto pratos manauaras que remetem a cidade segundo os entrevistados:

Quadro 2 - Pratos típicos de Manaus que pressupõe o preparo.

COMIDAS EM MANAUS	
<ul style="list-style-type: none">· Tapioca com banana e tucumã<ul style="list-style-type: none">· Pão com tucumã· Sorvete de Tucumã· Tapioca com tucumã e queijo· Tambaqui Assado / Com banana por cima· Peixe / Frito / Assado / Caldeirada<ul style="list-style-type: none">· Pirarucu de casaca	<ul style="list-style-type: none">· Farinha· Tapioca· Tacacá· Suco de cupuaçu· X-Caboquinho<ul style="list-style-type: none">· Kikão· Baré· Guaraná

Fonte: elaborado pelo autor (2019).

A partir do quadro resultado das indagações, pode-se aferir que enquanto elementos de representações entre alimentos remetidos a Manaus, muitos se referem a alimentos naturais dotados de formas simples de preparo, o que aproxima Manaus de uma ideia de contexto mais relacional com o ambiente. Culturalmente, Manaus se encontra no contexto da Amazônia, quando destacamos dentro da cultura a variável analítica dos hábitos alimentares compreende-se uma clara relação de envolvimento da cultura com a natureza densa. Quinzani, Capovilla, e Corrêa (2016, p. 252) destacam que

A chamada gastronomia amazônica deve considerar o contexto cultural que envolve a região, desde a cultura indígena até o fluxo de imigrantes, bem como nas circunstâncias que envolvem a floresta amazônica com seus majestosos ingredientes dentre peixes, caças e frutas (QUINZANI; CAPOVILLA; CORRÊA, 2016, p. 252).

Quando as respostas evidenciam um grande número de elementos naturais representativos para um determinado local como as frutas e peixes, pode-se pensar

na forte constituição entre os hábitos alimentares e uma paisagem. O domínio da floresta que abarca e envolve a cidade se constitui enquanto o condicionante alimentar daquilo que é posto a mesa, assim, é possível falar segundo Poulain e Proença (2003, p.1) no “espaço condicionante ecológico”, o ambiente em que se está instalado um determinado grupo em relação aos produtos colocados a sua disposição pelo meio natural. Entretanto, não existem determinismos, há também o espaço do comestível (POULAIN & PROENÇA, 2003, p. 252) em que estes alimentos são escolhidos ou rejeitados conforme o sistema alimentar de um grupo.

A constituição de um sistema alimentar em Manaus se faz a esta forma. Os alimentos fazem referência a íntimas trocas entre as grandezas naturais como a floresta, várzea ou o rio, mas que ganham uma estruturação a partir da constituição histórica da sua gente.

A comida que representa Manaus pelos seus habitantes, expressa uma clara construção cultural com relação aos povos tradicionais da região, este fato se confirma quando evidenciados os alimentos como tucumã, açaí, variedade de peixes e frutas, fato que se confirma quando Quinzani, Capovilla e Corrêa (2016, p. 255) aponta que “a gastronomia amazônica como a mais indígena de nossas cozinhas, é na análise de quem é o índio brasileiro e de suas vivências que se pode entendê-la”.

Adentrando mais ainda na cidade Manaus, compreendemos que os alimentos citados não apenas tem sua participação na vida enquanto elemento utilitário para sobrevivência e nutrição. Estes alimentos, como já mencionado, referem-se sempre a sua origem natural, seja pelo consumo, *in natura*, ou simples preparo, entretanto, pode-se compreender a construção de uma verdadeira identidade alimentar manauara pelos usos, técnicas, a dimensão da comensalidade e quando estes alimentos são reforçados por um preparo e também inseridos no espaço dos “hábitos de consumo” (POULAIN & PROENÇA, 2003, p. 252).

Manaus: alguns pratos típicos

Adentrando na representação destes alimentos para a cidade destacamos alguns e a constituição de sua presença na cidade. O tucumã é uma fruta nativa da Amazônia a qual tem em Manaus muitos usos e presença marcante. A partir dos resultados do Quadro 1 no tópico anterior, o tucumã apresenta variações quanto ao consumo o que contribui para a construção deste enquanto um símbolo para a cidade que é reforçado pelas diferentes formas de preparo e apreciação pelos habitantes. Assim, o tucumã encontrou suas formas em: tucumã (13), tapioca com banana e tucumã (1), pão com tucumã (1), sorvete de tucumã (1), tapioca com tucumã e queijo (1), x- caboquinho (4).

O tucumã tornou-se símbolo para Manaus. A expressão mais forte de sua identidade ligada à cidade se encontra no consumo de um prato típico, o famoso “x-caboquinho”. O referido prato é uma espécie de sanduíche de tucumã, colocado ao pão junto ao queijo coalho e banana frita pacovã (Foto 1). A constituição desse “prato de Manaus” é explicada por Costa, Van Leeuwen e Costa (2005, p. 218), quando em Manaus, com o surgimento dos primeiros cafés da manhã regionais, nestes, “O café com leite vinha acompanhado por alimentos regionais como macaxeira, milho, batata-doce, cará, pupunha, banana, castanha, ovos, frutas, sanduíches e uma variedade de sucos”, estes cafés na criação de novas receitas criaram o sanduíche de tucumã, bem como a tapioca de tucumã. Antes de se tornar um componente famoso na cidade já era um elemento tradicional da cidade considerado seu ato de comer um “uma cerimônia transmitida de pai para filho”. Nessas condições o x-caboquinho ganhou grandes proporções dentro da cidade, sendo principalmente os muitos cafés regionais como mantenedores desta cultura.

Painel 1 – Alguns dos pratos típicos de Manaus-2019

Foto 1- O “x-caboquinho”, típico de Manaus



Foto 2 – Tacacá prato típico amazônico também muito presente em Manaus.



Fonte: Pesquisa de Campo, 2019. **Foto:** AREB, M. Outubro, 2019.

Esse caráter representativo ganha novas dimensões pela reivindicação patrimonial do prato³ por vias institucionais⁴. Segundo a Câmara Municipal de Manaus (2019), o prato “x-caboquinho” foi inserido no projeto de Lei nº 202/2019 apresentado pelo vereador Isaac Tayah (DC), para que o sanduíche se tornasse patrimônio cultural imaterial da cidade, segundo o parlamentar, este “é um alimento sem igual e essencialmente manauara, que, por ser preparado com tucumã, fruto exótico, nativo da nossa terra ganhou o sugestivo apelido de x-caboquinho” (CMM, 2019).

Uma das expressões da identidade alimentar em seu máximo sentido é a reafirmação e patrimonialização de um alimento específico ao preparo de uma cidade, estado ou região. Segundo Magalhães, Hidelbrando e Maretta (2015, p. 19) sobre o reconhecimento do patrimônio cultural, “o foco é a comunidade, partindo do contexto imediato como elemento fundamental”, para os autores a construção de um elemento referenciador cultural para uma comunidade ganha forma a partir de suas experiências, percepções e dos sentidos desenvolvidos com seus semelhantes a

³ ACRÍTICA. **X-Caboquinho agora é Patrimônio Cultural de Manaus.** 2019. Disponível em: <<https://www.acritica.com/channels/manaus/news/x-caboquinho-agora-e-patrimonio-cultural-de-manaus>>. Acesso em: 09 out. 2019.

⁴ G1 AMAZONAS. **Câmara aprova Projeto de lei que torna 'X-caboquinho' Patrimônio Cultural e Imaterial de Manaus.** 2019. Disponível em: <<https://g1.globo.com/am/amazonas/noticia/2019/10/16/camara-aprova-projeto-de-lei-que-torna-x-caboquinho-patrimonio-cultural-e-imaterial-de-manaus.ghtml>>. Acesso em: 09 out. 2019.

partir das redes de relações que mantem com os demais, os elementos comuns a uma comunidade marcam sua identidade (MAGALHÃES; HIDELBRANDO; MARETTI, 2015, p. 19).

Muitos outros alimentos também constituem a identidade manauara, um dos principais é o tacacá (Foto 2) que tem na realidade um contexto amazônico. Encontrado em vários pontos da cidade de Manaus é um caldo típico descrito por Robert e Velthem,

Um prato à base de mandioca brava (*Manihot esculenta*), consumido nas ruas de diversas cidades amazônicas é considerado tradicional e classificado pela população local como sendo “típico daqui” [...] Os ingredientes, retirados de recipientes distintos em uma ordem precisa, são misturados na sua frente segundo as proporções que deseja; pimenta, *tucupi* (sumo de mandioca brava, fervido com ervas), *goma* (preparado viscoso e transparente feito de amido de mandioca), *jambú* (folhas cozidas que entorpecem os lábios), camarões secos. O cliente compõe livremente seu prato, especificando suas preferências, “pouca goma”, “sem pimenta” etc., mas sob todas as variantes possíveis, um tacacá é sempre um tacacá (ROBERT; VELTHEM, 2009, p. 1).

A construção de um ideário alimentar manauara passa por uma reafirmação dos alimentos símbolos de Manaus ou ao menos aqueles que pelo hábito ou discurso concretizaram-se em referência e em relação à cidade. O que propomos é que a cidade em si fala de se seus alimentos típicos através dos indivíduos que através mesmo da toponímia conseguem estabelecer relações muito claras sobre o que de fato são os alimentos manauaras, “ser manauara” requer consumir estes alimentos, se não, saber q estes ao menos são os padrões típicos.

Hábitos alimentares e a identidade a partir dos manauenses

O contexto da cultura se refere a um modo de vida, se constrói nas relações cotidianas sendo reforçado pelo hábito. Na busca pela identidade alimentar manauara, a pesquisa contou com um momento de participação a partir de entrevista com os sujeitos visando investigar como se constitui seus hábitos a partir do

movimento do cotidiano. A construção de uma representação da identidade perpassa pelo conhecimento da perspectiva dos habitantes, aqueles elementos que os representam, que os identificam, que mantem relações diretas com seu modo de vida. Diante da pesquisa por zonas da cidade na casa dos entrevistados, os resultados de alimentos simbólicos (Quadro 3) de Manaus foram:

Quadro 3 – Símbolos alimentares de Manaus por associação de palavras com resultado por zona

PERGUNTA	ZONA	IDADE	RESPOSTA
Cite três alimentos que lembram Manaus.	NORTE	21	Açaí, Tucumã e Café
		27	Peixe, Açaí e Manga
		79	Carne, Frango e Peixe
	LESTE	22	Manga, Jambo e Azeitona escura
		41	Banana, Manga e Melancia
		79	Pirarucu, Mixira, Tambaqui
	OESTE	23	Tucumã
		37	Tambaqui, Cupuaçu e Tucumã
		63	Tucumã, Cupuaçu e Tambaqui
	SUL	22	Tucumã, Tacacá e Tapioca
		55	Açaí, Peixe, Farinha
		66	Jaraqui, Suco de Cupuaçu e Mingau de Banana
	CENTRO	22	Tucumã, Pupunha e Farinha
		31	Açaí, Tucumã e Tambaqui
		54	Tacacá, Tambaqui e Banana Frita

Fonte: Elaborado pelo autor (2019).

As entrevistas buscaram uma aproximação mais direta com alguns entrevistados, quando possível, buscando através de uma conversa compreender seus gostos alimentares, rejeições, hábitos e a partir destes extrair as possíveis representações da construção de uma culinária local e a construção de sua ligação a

Manaus pela comida. Nas entrevistas foi indagado quais alimentos os sujeitos consideravam típicos de Manaus, considerando suas rotinas, hábitos alimentares em casa e fora de casa, a ida a feira, as experiências e o que é passado comumente.

Também foi perguntado qual a rotina alimentar de cada um, considerando café, almoço, lanche e janta, visando estabelecer uma comparação entre o discurso construído do que comem os manauenses e do que de fato se tem no dia a dia. As respostas as primeiras duas colocações foram:

Tucupi, macaxeira, banana frita e tambaqui assado. Todo mundo que vem pra cá pra Manaus eles procuram isso né, tambaqui, açaí, os turistas eles procuram comer, provar essas comidas típicas daqui. Dessas as minhas favoritas são açaí, tambaqui e tucumã. - **Sobre sua rotina alimentar** - De manhã eu tomo café com margarina às vezes como ovo frito no pão ou frango empanado. No almoço é carne geralmente o bife e feijão de massa aquele marrom claro, arroz obviamente, farinha, às vezes ovo frito também no almoço. No lanche eu como um suco ou refrigerante, Coca-Cola. Na janta, eu não janto geralmente eu merendo também, bolacha cream-cracker, biscoito, mingau de mucilon com bolacha, e sanduiche que eu compro (INFORMAÇÃO VERBAL)⁵

Quando eu penso em frutas da cidade de Manaus, no Amazonas em si, eu penso na questão da manga, mas por que eu como sou de Manaus percebo que nos bairros tem muitas mangueiras e até mesmo nos comércios eles vendem muito no tempo da manga, tem o jambo por ser um fruto que eu gosto muito e que o tempo é muito curto então espera-se chegar o tempo dela, tem a azeitona escura que pouco nós conseguimos ver devido as novas ocupações aqui em Manaus eles cortam a azeitona, tem mais uma relação também pelo gosto que é muito bom, já fui para outros lugares e não vi nenhuma. - **Sobre sua rotina alimentar** - No geral, no café da manhã o café, leite, pão, queijo quando tem e manteiga, às vezes bolacha, no almoço, feijão e arroz, frango, mais peixe, eu como mais peixe que carne, na janta a mesma coisa que do almoço (INFORMAÇÃO VERBAL)⁶

De comidas típicas, x-caboquinho, tapiocas, banana frita, açaí, cará, macaxeira, tacacá, peixaria. Acho que são típicas por que eu fui criada comendo isso e me falavam. - **Sobre sua rotina alimentar** – Café,

⁵ RODRIGUES, N. 21 anos. Entrevista gravada em sua residência - 08-11-19, zona norte de Manaus-AM.

⁶ FERREIRA, M. 22 anos. Entrevista gravada por Whatsapp – 10-11-19, residente da Zona leste de Manaus-AM.

pamonha, cará cozido, batata doce, caldo de peixe ou frango guisado e também assado, eu como frutas como mamão, laranja, pera, maçã, banna ou uva e tomo sucos de goiaba, caju, fruta, maracujá, abacaxi com couve (INFORMAÇÃO VERBAL) ⁷

As do passado são carne de porco, tartaruga, frango, galinha de quintal, só se comia assim, tambaqui, caruru, vatapá, maionese, pão de ló, agora não se come mais isso, não se vende mais, eu nunca mais vi ninguém vendendo isso, fruta também? [...] melancia, tô me lembrando agorinha, graviola, cupuaçu, laranja, manga, tudo isso eu comia com fartura na varanda de casa sentada. Por que eram comidas naturais, só que não era bem natural como o vatapá, mas é natural por que tem o camarão que é da água. Tinha abacaba, nunca mais eu vi, tinha cor de nescau, era muito gostosa, era grossa, poxa nunca mais vi, não venderem em canto nenhum, era uma delícia. Elas me lembram Manaus por que eu nasci comendo tudo isso, nasci já tinha tudo isso, cresci me alimentando de tudo isso, o cuscuz a pamonha, tudo era fresquinho não era como tem agora, pé de moleque agora é tudo sem graça não sabem nem fazer, eu tô até vendo Manaus no passado, aquela ponta que saia dali do educandos um tapete de praia, lá pra depois da igreja dos remédios, nossa irmã nos levava pra comer melancia na luz de luar, naquela praia, agora acabaram com tudo. - **Sobre sua rotina alimentar** – hoje em dia eu como pouco, tomo de manhã um café com torrada de tarde também, almoço geralmente frango, carne, peixe às vezes, normal (INFORMAÇÃO VERBAL) ⁸

Acho que tambaqui assado com farinha de Uarini eh bem típico também né. Acho q pupunha também né. Acho que são típicas por que as pessoas de fora falam isso. - **Sobre sua rotina alimentar** – Olha só...No café da manha eu geralmente como pão francês com manteiga e café com leite, as vezes presunto, bolo e etc. No almoço: frango, carne e peixe, como complemento eu como macarrão, arroz e feijão e salada. Na janta peito de frango e ovos, mas eu não como muito por que é difícil eu comprar... E caro também (risos). Mais eu gosto muito. (INFORMAÇÃO VERBAL) ⁹

Típicos daqui o Tambaqui é um prato que quem vem a Manaus não pode deixar de provar. Tacacá também é um prato q não é bem de Manaus, só que as pessoas vem com a ideia de provar essa mistura louca. Tucumã é uma fruta que muita gente de fora sabe que é feito o famoso x-caboquinho e é uma ótima opção no café da manhã. - **Sobre sua rotina alimentar** – No café uma vez por semana me dou o luxo

⁷ RIBEIRO, J. 41 anos. Entrevista gravada por Whatssap – 11-11-19, residente da Zona leste de Manaus-AM.

⁸ FERREIRA, F. 79 anos. Entrevista gravada por Whatssap – 10-11-19, residente da Zona leste de Manaus-AM.

⁹ NETO, R. 23 anos. Entrevista gravada por Whatssap – 12-11-19, residente da Zona oeste de Manaus-AM.

de comer meu pão com tucumã e queijo e no almoço, uma ou duas vezes por semana meu tambaqui frito. Nos outros dias, tomo café com pão e tapioca e almoço frango e carnes. (INFORMAÇÃO VERBAL)¹⁰

Acho que as comidas típicas pode ser o peixe, eu sempre comi e como peixe, quando era criança comia mais, ia pra casa dos parentes e sempre tinha peixe assado. Acho que açaí, farinha, cupuaçu, várias frutas, acho que são típicas por que você encontra na casa de qualquer um aqui na cidade. – **Sobre sua rotina alimentar** – tomo muito suco geralmente de goiaba, como de manhã um pão com queijo que eu gosto, no almoço é sempre carne, feijão, frango, arroz, assim na janta também, na merenda eu tomo suco também e como pão também. (INFORMAÇÃO VERBAL)¹¹

Os amazonenses gostam muito de um jaraqui frito com baião de dois vinagrete farofa, Caldera de peixes variados, peixes assados. No café tapioca, pão com tucumã, batata doce, cará, pamonha, pé de moleque, banana cozida, frita etc.. Ela me lembra Manaus pois são comidas da região, por que são os alimentos que o manauara, o amazonense gosta muito, um jaraqui frito, tomar um suquinho de cupuaçu, tomar um mingau de banana, já é próprio das pessoas que moram aqui em Manaus, e também as pessoas que moram fora adoram tomar um suquinho de cupuaçu, um jaraqui frito, é isso aí. - **Sobre sua rotina alimentar** – Geralmente eu tomo café, com banana cozida, pão integral pois não estou podendo comer muito pão comum, um ovinho cozido, um dia uma macaxeira, um cará, um mamão, um abacate, já no almoço é frango no outro dia é peixe, carne é muito raro, praticamente duas vezes no mês, comemos mesmo é muito peixe, um feijão mas não é muito pois é só eu e meu marido então fica sobrando, e na merenda geralmente como uma frutinha, se o clima estiver meio frio eu tomo um cafezinho com leite com um pãozinho integral. Na janta às vezes eu como normal mas às vezes eu tomo um chá de erva-doce com leite, um pãozinho integral, um ovinho, é isso. (INFORMAÇÃO VERBAL)¹²

Tambaqui, Pirarucu e principalmente jaraqui. São comidas que estão no imaginário do Manauara. - **Sobre sua rotina alimentar** – Café eu não tomo, quando tomo é pão e café, e salsicha cozida às vezes. No almoço é bife ou frango, a merenda eu faço no restaurante universitário com salgados ou bolo ou misto com suco ou refrigerante, já a janta é a mesma coisa do almoço, aqui em casa só se

¹⁰ SILVA, L. 37 anos. Entrevista gravada em sua residência - 02-11-19, zona oeste de Manaus-AM.

¹¹ CAMPOS, A. 55 anos. Entrevista gravada por Whatsapp – 05-11-19, residente da zona sul de Manaus-AM.

¹² VIEIRA, M. 66 anos. Entrevista gravada por Whatsapp – 05-11-19, residente da zona sul de Manaus-AM.

faz comida uma vez, se sobrar dá pra jantar. (INFORMAÇÃO VERBAL)¹³

Típicas tem o tacacá, a tapioca, caldeirada de peixe são comidas típicas e explicaria baseada na cultura indígena, assim explicaria que estas comidas são passadas por gerações e que são hábitos alimentares de nossos antepassados... uma forma de propagar a cultura e de dar continuidade às tradições. Acredito que para os amazônicos os indígenas consideram o alimento também como um ritual de agradecimento a natureza pelo alimento, é um ritual. - **Sobre sua rotina alimentar** – O café da manhã que eu gosto de tomar, que já é costume eu não deixo de tomar, eu não consigo começar o dia sem tomar café com leite, eu não gosto nem de café nem de leite mas eu gosto da mistura, café com leite e o pão de cada dia com a manteiguinha, no almoço ou eu como macarrão ou arroz, então geralmente escolho o arroz o frango, o feijão, a salada e a farofa é opcional quando tem, suco também. No lanche da tarde eu as vezes troco o suco pelo café com leite depende do dia [...] a hora do lanche é mais diversificado, geralmente a gente sai da rotina, geralmente a gente compra bolo, salgado, tapioca [...] agora eu sempre tomo café com leite, tapioca, bolo ou algum salgado. No jantar é a mesma refeição do almoço, que ultimamente a gente substitui por um lanche, mas não é comida regional é fast-food. (INFORMAÇÃO VERBAL)¹⁴

O tacacá, pelo seguinte, é uma comida muito específica e tem um contexto de consumir de ingerir essa espécie de sopa ou alimento, então geralmente no final da tarde e isso lembra muito Manaus, tipo assim, eu saindo da escola ou do trabalho eu comendo alguma coisa que possa me reconfortar me dá uma sustância mesmo para o organismo com um alimento, isso me lembra muito Manaus primeiro por que é bem específico, segundo pelo contexto de consumo [...] é como se fosse um happy hour. O segundo alimento é o tambaqui assado, sempre me agradou desde a infância, até hoje nas relações de trabalho, então se você vai a um restaurante com um colega de trabalho geralmente um almoço é um tambaqui assado, às vezes tem o como o tambaqui, tem alguns professores de outras universidades do país e isso é um peixe que sempre agrada, um prato que sempre agrada. Outro alimento é a banana frita, essa espécie de banana frita, tanto ela assim a salgada quanto a doce é um alimento assim bem específico de Manaus, essa bananinha frita que a gente come com refrigerante e com café é muito específico da nossa cidade, é uma coisa que lembra café da tarde, família, amigos, é muito muito presente, é um contexto que faz parte da minha vida, que faz parte da minha infância, do meu trabalho, do meu Lugar. As comidas típicas

¹³ ALBUQUERQUE, K. 22 anos. Entrevista feita na universidade – 15-11-19, residente da zona centro-sul de Manaus-AM

¹⁴ TEIXEIRA, L. 31 anos. Entrevista feita na universidade – 15-11-19, residente da zona centro-sul de Manaus-AM

de Manaus que eu acho é o açaí, o jaraqui frito com baião de dois e eu acho que o Tucumã, o x-caboquinho. (INFORMAÇÃO VERBAL)¹⁵

A construção de uma identidade alimentar manauara revela o caráter marcante de uma consciência geográfica. Primeiramente, a dimensão da tipicidade perpassa pela diferença entre o “aqui e o lá”, de modo que o que “tem aqui” é único, pois não tem “lá”, o que leva a justificar a tipicidade de forma que: *“Todo mundo que vem pra cá pra Manaus eles procuram isso né, tambaqui, açaí, os turistas eles procuram comer, provar essas comidas típicas daqui.”* (RODRIGUES, N. 21 anos). O “aqui” torna-se único pelo que ele possui, como citado: *“tem a azeitona escura [...] já fui para outros lugares e não vi nenhuma”* (FERREIRA M. 22 anos). Existe uma diferença entre eles e o nós pelo que temos, pela cultura, assim, “a identidade e a diferença são criações sociais e culturais” (SILVA, 2014, p. 76).

A identidade alimentar não se constitui apenas enquanto marco distintivo, mas elemento que fala sobre uma comunidade, um modo de vida específico a uma localidade, essa identidade é construída a partir da vivência e da experiência, é uma construção subjetiva geográfica, de modo que fala sobre nós mesmos e aonde vivemos: “Quando eu penso em frutas da cidade de Manaus, no Amazonas em si, eu penso na questão da manga, mas por que eu, como sou de Manaus, percebo que nos bairros tem muitas mangueiras e até mesmo nos comércios eles vendem muito no tempo da manga” (Informação Verbal)¹⁶. Assim, a identidade alimentar é geográfica, pois é localizável, os alimentos constituem-se em elementos identificadores que remetem a toponímia: “me lembra Manaus pois são comidas da região, por que são os alimentos que o manauara, o amazonense gosta muito, um jaraqui frito, tomar um suquinho de cupuaçu, tomar um mingau de banana, já é próprio das pessoas que moram aqui em Manaus, e também as pessoas que moram fora adoram tomar um suquinho de cupuaçu, um jaraqui frito, é isso ai (Informação Verbal)¹⁷. É neste

¹⁵ REBELLO, A. 54 anos. Entrevista gravada por Whatsapp – 15-11-19, residente da zona centro-sul de Manaus-AM.

¹⁶ FERREIRA, M. 22 anos Entrevista gravada por Whatsapp – 15-11-19, residente da zona centro-sul de Manaus-AM

¹⁷ VIEIRA, M. 66 anos, Entrevista gravada por Whatsapp – 15-11-19, residente da zona centro-sul de Manaus-AM

sentindo que Woodward discute as colocações profícuas do Antropólogo francês Claude Lévis-Strauss sobre a comida enquanto elemento da identidade, de modo que a cozinha é uma representação explícita que fala sobre “nós”:

A cozinha estabelece uma identidade entre o nós – como seres humanos (isto é, nossa cultura) – e nossa comida (isto é, a natureza). A cozinha é o meio universal pelo qual a natureza é transformada em cultura. A cozinha é também uma linguagem por meio da qual “falamos” sobre nós próprios e sobre nossos lugares no mundo. Talvez possamos adaptar a frase de Descartes e dizer “como, logo existo”. Como organismos biológicos, precisamos de comida para sobreviver na natureza, mas nossa sobrevivência como seres humanos depende do uso das categorias sociais que surgem das classificações culturais que utilizamos para dar sentido à natureza. (WOODWARD, 2014, p. 43).

A outra dimensão possível de se observar no contexto da construção alimentar manauara, diz respeito à ideia da diferença. A ideia não apenas de “aqui e lá”, mas a ideia do “nós e eles”, por vezes os entrevistados definiram as comidas típicas tendo como marco distintivo “o outro”, como citado: “Acho que são típicas por que as pessoas de fora falam isso” (Informação Verbal)¹⁸, assim, quando a diferença é lembrada a partir dos “de fora”: “o Tambaqui é um prato que quem vem a Manaus não pode deixar de provar (Informação Verbal)¹⁹. Temos um componente básico da construção da identidade, a diferenciação é um fator crucial, pois o que me define positivamente me nega para outras forma de ser, e criam-se distinções entre diferentes identidades, a construção dessas identidades repercutem sobre elementos representativos no qual classificam uma dada população, neste sentido falamos aqui dos alimentos enquanto marcadores dessa diferença e passíveis de serem classificados, como afirma Woodward (2014, p. 40):

As identidades são fabricadas por meio da marcação da diferença. Essa marcação da diferença ocorre tanto por meio de sistemas simbólicos de representação quanto por meio de formas de exclusão social. A identidade, pois, não é o oposto da diferença: a identidade

¹⁸ NETO, R. 23 anos, Entrevista gravada por Whatsapp – 15-11-19, residente da zona centro-sul de Manaus-AM

¹⁹ SILVA, L. 37 anos, idem.

depende da diferença. Nas relações sociais, essas formas de diferença – a simbólica e a social – são estabelecidas, ao menos em parte, por meio de sistemas classificatórios. Um sistema classificatório aplica um princípio de diferença a uma população de uma forma tal que seja capaz de dividi-la (e a todas as suas características) em ao menos dois grupos opostos nós/eles (por exemplo, servos e croatas); eu/outro. (WOORWARD, 2014, p. 40).

Como já citado, a alimentação em seu sentido identitário é construída a partir da experiência e vivência. Existe uma certa noção de consciência sobre os alimentos comuns que identificam a cidade Manaus. Esse tráfego mental de uma identidade coletiva se dá por meio das inúmeras (re)afirmações coletivas enquanto atos praticados que evidenciam as culturas no sentido de reprodução dos hábitos, essas concepções são reconhecidas publicamente já que se constroem nas relações da vida, como afirmado pela entrevistada: “Acho que são típicas por que eu fui criada comendo isso e me falavam” (Informação Verbal)²⁰, diante desta unicidade no discurso dos habitantes em que a mesmas comidas são reforçadas e repetidas podemos compreender que a cultura de fato se constitui em um tráfego de informações compartilhadas e conhecidas de modo que se pode afirmar que a “a cultura é pública por que o significado o é” (GEERTZ, 2014, p. 9).

Ao analisar a segunda objeção feita aos entrevistados sobre seus hábitos alimentares podemos perceber de modo mais claro uma disjunção entre o real e o imaginado. Como mencionado, a cultura alimentar encontra elementos representativos da cidade: “São comidas que estão no imaginário do Manauara” (Informação Verbal)²¹, existe uma distinção, por momentos se percebe que a rotina alimentar de alguns indivíduos não incluem em termos gerais estes ditos alimentos típicos em uma refeição ou outra, ou se encontram em porções pequenas não demonstrando uma total inclinação aos alimentos ditos típicos. O entrevistado revela que apesar de considerar alimentos típicos do manauense o Tucupi, macaxeira,

²⁰ N.C, anos, Entrevista gravada por Whatsapp – 15-11-19, residente da zona centro-sul de Manaus-AM

²¹ ALBUQUERQUE K. 22 anos, Idem

banana frita e tambaqui assado (Informação Verbal)²² apresentou mediante sua rotina uma maior preferência ou ocorrência para outros produtos não típicos como frango empanado, predomínio do bife no almoço, bolacha cream-cracker, Coca-Cola. A entrevistada T. L. (31 anos) apontou o tacacá, a tapioca, caldeirada de peixe, como comidas típicas manauara, (informação verbal)²³ e ao longo do dia incrementa um desses a uma refeição rejeitando alimentos regionais na janta. Este movimento evidencia mais um caráter das relações alimentares de não serem fixos e restritos, as identidades obedecem a seguinte constituição segundo Woodward (2014, p. 19), “Diferentes significados são produzidos por diferentes sistemas simbólicos, mas esses significados são contestados e cambiantes”. Os significados vacilam, são fluídos, resignificados. Dentro do movimento relacional da construção da identidade podemos aferir que mesmo que as identidades sejam cambiantes, suas estruturas de representação e simbólicas não apenas são partilhadas como são consentidas em um determinado grupo, de modo que mesmo pela diversidade ou modernidade, as identidades alimentares sejam em menor ou maior grau fluídas e flexíveis elas quando se tratam de referenciar a um grupo específico remetem aqueles aos quais são reafirmados coletivamente, assim, “Há um certo grau de consenso sobre como classificar as coisas a fim de manter alguma ordem social” (WOODWARD, 2014, p. 42), desta forma, apesar de muitas serem as preferências, as negociações, contestações, rejeições, a identidade cultural alimentar quando associado a cidade apresenta um certo padrão no destaque do Tambaqui assado e Jaraqui frito, a banana frita, tapioca, tacacá, farinha, as frutas como tucumã, macaxeira, açai, x-caboquinho.

Diante do quadro geral das informações, há ainda uma explicação dessas comidas típicas tendo sua permanência a partir de um processo de aprendizado, a entrevistada catorze afirmou que: “Típicas tem o tacacá, a tapioca, caldeirada de

²² Rodrigues, N., 21 anos Idem

²³ T. N, 31 anos, idem

peixe são, comidas típicas e explicaria baseada na cultura indígena, assim explicaria que estas comidas são passadas por gerações e que são hábitos alimentares de nossos antepassados” (Informação verbal)²⁴. No que refere à colocação da entrevista se percebe uma noção de aprendizado e consciência da dimensão cultural, sobre esse fato, Woodward (2014, p. 11) afirma que “uma das formas pelas quais as identidades estabelecem suas reivindicações é por meio do apelo a antecedentes histórico”. A dimensão histórica e da memória se fazem presentes enquanto componentes da construção do Ser.

Considerações finais

A cultura compreendida neste trabalho como aquela que orienta a ação, se constitui enquanto um aprendizado que constrói a identidade, que tem uma forte ligação ao lugar, pois a experiência humana se faz sempre em um determinado ambiente, revela a chamada geofricidade do ser, ou seja, suas ligações existências com o lugar.

A dimensão cultural dos hábitos alimentares em Manaus se manifesta a partir de uma consciência geográfica dos hábitos típicos que se revelam enquanto criações sociais e culturais que geram marcos distintivos ou definidores, ser manauara implica em “gostos” específicos.

Manaus pode ser compreendida a partir de principais alimentos como Tambaqui, Jaraqui, Matrinxã, tucumã, açaí, tapioca, pirarucu. Alimentos que remetem ao ambiente natural amazônico com intensidade. Estes alimentos constituem-se enquanto símbolos alimentares, pois são partes que remetem a um todo que é a própria cidade. Os habitantes possuem tanto um imaginário que reafirma esses produtos mesmo que seu cotidiano pouco os contenham, a identidade alimentar torna-se uma construção social mantida pelas condições coletivas do ideal “ser” manauara.

²⁴ TEIXEIRA, L. 31 anos, idem.

A afetividade com o lugar é marcada pela experiência com relação à comida. Há um trânsito corrente entre o que se come, aonde e o que se viveu. O sabor aparece enquanto possibilidade de falar sobre a cidade, remete a cidade.

Assim, os hábitos alimentares em sua dimensão cultural em Manaus se constituem em símbolos de referência a cidade, enquanto no cotidiano emergem outros elementos ligados a outras ordens. A afetividade se dá pela experiência, memória, momentos vividos e uma identidade territorial.

O Alimento e a comida falam de uma cidade, da própria cidade Manaus, evocando memórias, lembranças, imaginação se revelando enquanto experiência geográfica do sujeito em seu amado lugar.

Referências:

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1977

CLAVAL, Paul. A volta do cultural na geografia. **Mercator**, Fortaleza, v. 1, n. 1, 2002.

CÂMARA MUNICIPAL DE MANAUS. **PL que torna X-Caboquinho patrimônio cultural de Manaus vai à sanção do prefeito**. 2019. Disponível em:

<<http://www.cmm.am.gov.br/pl-que-torna-x-caboquinho-patrimonio-cultural-demanaus-vai-a-sancao-do-prefeito/>>. Acesso em 9 out. 2019.

CASTRO, H. C.; MACIEL, M. E.; MACIEL, R. A. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. **Revista Ágora**. Santa Cruz do Sul, v.18,n. 07,p. 18-27, 2016.

COSTA, J.R. da; VAN LEEUWEN, J.; COSTA, J. A. Tucumã-do-Amazonas, *Astrocaryum tucuma* Martius. In: SHANLEY, P, O.; MADINA, G. (Ed.). **Frutíferas e plantas úteis na vida amazônica**. Belém: CIFOR, Imazon, 2005. 215-222.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

GEERTZ, Clifford. **A Interpretação das Culturas**. São Paulo: LTC, 2014.

GERHARDT, Tatiana Engel; SOUZA, Aline Corrêa de. Aspectos teóricos e conceituais. In: GERHARDT, Tatiana Engel; SILVEIRA, Denise Tolfo (Orgs.). **Métodos de pesquisa**. Universidade Aberta do Brasil – UAB, Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. 10. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2005.

LARAIA, R. de Barros. **Cultura**: um conceito antropológico. 15.ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2002.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin. **Horizontes Antropológicos**. Porto Alegre. v.7, n.16, p. 01-10, 2001.

MAGALHÃES, L. H. HILDEBRANDO, G. MARETTI. M. C. **Memória gastronômica**: a alimentação de imigrantes e seus descendentes, nas décadas de 1930 – 1950 em Londrina, Paraná. In: Contextos da alimentação: comportamento, cultura e sociedade. Rev. Contextos da Alimentação – **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, Vol. 3 no 2, 2015.

MORESI, Eduardo. **Metodologia da pesquisa**. Universidade católica de Brasília, Brasília, 2003.

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Rev. Nutr. Campinas**, v. 16, n. 3, p. 245-256, Sept. 2003.

QUINZANI, S. S. P. CAPOVILLA, V. M.; CORRÊA, A. A. A pluralidade gastronômica da região amazônica: sabores acreanos, paraenses e do Alto Rio Negro. **Revista Hospitalidade**, v. 13, n.2, agosto de 2016.

ROBERT, Pacale de; VELTHEM, Lucia van. **A hora do tacacá**. Antropologia da comida. OpenEdition, 2009.

WOODWARD, Kathryn. Identidade e diferença: uma introdução teórica e conceitual. In: SILVA, Tomas Tadeu da. HALL, Stuart; WOODWARD(Orgs.). **Identidade e diferença**: a perspectiva dos estudos culturais. 15. ed. - Petrópolis, RJ: Vozes, 2014.