
ALIMENTAR-SE EM UMA PEQUENA CIDADE AMAZÔNICA: ENTRE A URBANIDADE, O RIO E A FLORESTA

Esther Katz

Institut de Recherche pour le Développement

Que significa alimentar-se em uma pequena cidade amazônica multiétnica, localizada ao lado de um rio maior, no meio da floresta, com acesso a recursos naturais? Vamos examinar o caso de Santa Isabel do Rio Negro, chamada também Tapuruquara, uma pequena cidade ao lado do imenso Rio Negro, à metade do caminho entre Manaus e as fronteiras da Colômbia e da Venezuela, no meio da floresta, longe das estradas, com mais de 80% de população indígena. Como se alimentam os habitantes dessa cidade? De onde vêm os alimentos? Quais são os padrões alimentares dessa população? Qual é a oferta alimentar para as pessoas que vêm de fora? Como têm mudado nos últimos anos?

1 Unidade mista de pesquisa *Patrimoines locaux et gouvernance* (PaLoc) – *Institut de Recherche pour le Développement* (IRD) / *Muséum national d’Histoire naturelle* (MNHN), França.

Localização do estudo – composição da população

O estudo foi realizado a partir de 2007, no marco do projeto multidisciplinar IRD/CNPq – Unicamp PACTA (Populações, Agrobiodiversidade e Conhecimentos Tradicionais Associados), dirigido por Laure Emperaire (IRD) e Mauro Almeida (Unicamp), em parceria com a ACIMRN (Associação das Comunidades Indígenas do Médio Rio Negro).² Em Santa Isabel do Rio Negro, Laure Emperaire pesquisou o sistema agrícola, Lucia van Velthem a cultura material associada à agricultura e à transformação dos alimentos, e eu me dediquei ao sistema alimentar e suas mudanças. Durante 10 estadias de 3 semanas entre 2007 e 2016, observei as práticas culinárias e os modos de consumo, realizei entrevistas semiestruturadas nos lares, nas roças e nas instituições, assim como oficinas em conjunto com o ACIMRN.³

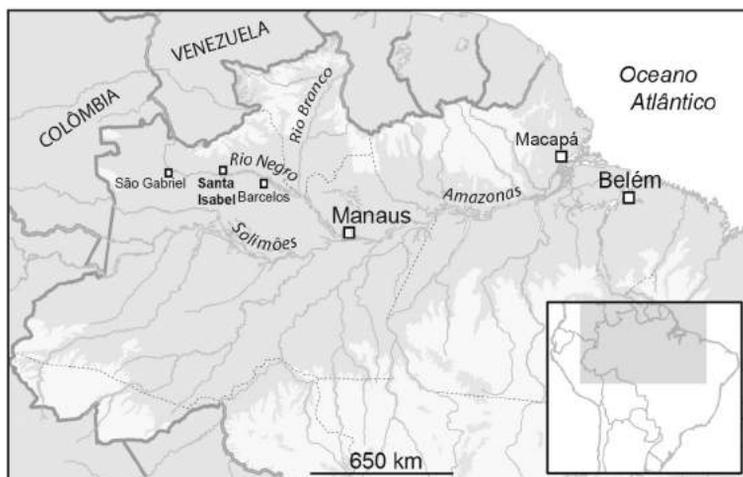
A cidade de Santa Isabel do Rio Negro está localizada no médio Rio Negro, a 680 km de Manaus, capital do Estado de Amazonas (situada na confluência do Rio Negro e do Rio Solimões), entre as cidades de Barcelos (médio Rio Negro) e

2 PACTA 1 (2006-2010), PACTA 2 (2010-2014), PACTA 3 (2014-2018), n. 490826/2008-3. Apoio financeiro do CNPq, do IRD, do BRG (*Bureau des Ressources Génétiques*), da ANR (*Agence Nationale de la Recherche*) para o projeto Biodivalloc, do PIRVE-CNRS-Ministère de l'Ecologie (Programa Interdisciplinar *Ville-Environnement* (cidade-meio ambiente) do *Centre National de la Recherche Scientifique*), e da Fundação Hermès (projeto *Kupixa rapê*).

3 Agradeço em particular a Sandra Gomes e Ilma Fernandes Neri, do ACIMRN, por sua participação na organização das oficinas em 2009 e 2016, e a Evelyn Texeira Nery, por sua participação na pesquisa em 2013.

São Gabriel da Cachoeira (alto Rio Negro). Essas três cidades foram fundadas como missões católicas no século XVIII. Até a primeira metade do século XX, ainda tinha poucos habitantes nessas cidades, onde a maioria das atividades girava ao redor das missões salesianas e do comércio de produtos florestais.

Mapa 1 – Localização das cidades do Rio Negro na Amazônia



Fonte: IBGE (2017) – realização: Elisabeth Habert (IRD).

Santa Isabel é a cabeceira de um município de 63.000 km², é dizer duas vezes o tamanho da Bélgica. Segundo o censo oficial de 2010, a população do município conta com aproximadamente 18.000 habitantes,⁴ dos quais 7.000 (quase 40%) moram na cidade. A densidade de população é de 0,3 hab./km² ao nível

4 De acordo com o IBGE, em 2017, a população do município de Santa Isabel do Rio Negro está estimada em 23.765 habitantes. Dado disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/am/santa-isabel-do-rio-negro/panorama>>.

de todo o município (IBGE, 2010), mas com uma concentração de população na cidade e ao longo do Rio Negro, poucos habitantes nos seus afluentes e menos ainda nos interflúvios. Barcelos tem 25.000 habitantes (11.000 urbanos) e São Gabriel 37.000 (19.000 urbanos), e cada um desses municípios abarca uma superfície de mais de 100.000 km² (maior do que o Portugal). Quanto a população de Manaus, é de 1.800.000 habitantes (IBGE, 2010).

Segundo o IBGE (2010), 60% da população do município de Santa Isabel é indígena (31% da população urbana e 76% da população rural), assim como 76% do município de São Gabriel (58% da população urbana e 95% da população rural) e 32 % do município de Barcelos (12% da população urbana e 48% da população rural). Santa Isabel e São Gabriel da Cachoeira estão entre os 10 municípios com maior proporção de indígenas ao nível do país. Porém, segundo o censo (provavelmente mais exato) realizado em 2005 pelo Instituto Socioambiental (ISA), na cidade de Santa Isabel do Rio Negro (DIAS, 2006), 86 % da população urbana se autodeclara indígena, 1,5% branca (principalmente comerciantes, descendentes de portugueses e/ou nordestinos), e o resto declara não saber ou não quer responder. Entre os in-

dígenas, 60% da população se declara Baré,⁵ aproximadamente 15% se declara pertencente a etnias do grupo linguístico Tukano oriental (Tukano, Desâna, Piratapuya, Tuyuka, Arapasso...), 8% a etnias Aruak (Baniwa, Curipaco, Tariano) e 2% a outras etnias. Por muito tempo, acreditou-se que a população de Santa Isabel era cabocla. Poucos antropólogos se interessaram por essa região, concentrando seus estudos sobre o alto Rio Negro, onde a população é de maioria indígena.⁶

As migrações e a mobilidade circular

Até o século XVIII, os índios Manaos impediram os luso-brasileiros de penetrar no Rio Negro, mas quando foram vencidos, os colonizadores fundaram fortes em Manaus e São

-
- 5 Os Baré eram um grupo aruak que perdeu a sua língua a favor da língua geral. Foram considerados como caboclos por muito tempo. Depois do reconhecimento dos direitos indígenas na constituição de 1988, começaram a reivindicar uma identidade indígena. Na realidade não são unicamente aruak. Entre as pessoas que entrevistei, achei que muitas eram uma mistura de várias etnias (por exemplo tukano com aruak), às vezes com um ancestre português; e algumas pessoas também queriam se reivindicar indígenas, mas não parecer indígenas demais, e preferiam se declarar baré, baniwa ou tukano.
 - 6 Apenas Galvão (1979) e Oliveira (1972), antropólogos do Museu Goeldi, e os pesquisadores de um projeto multidisciplinar sobre o extrativismo (EMPERAIRE, 2000) exploraram o médio Rio Negro, enquanto os trabalhos sobre o alto Rio Negro são muito numerosos – ver, por exemplo, Wright (1992), Meira (1993), Ribeiro (1995), Buchillet (2002), Epps e Stenzel (2013) –, assim como no Vaupés colombiano, onde se encontram as mesmas etnias – ver, por exemplo, Hugh-Jones (1979).

Gabriel da Cachoeira, no alto Rio Negro, e por várias décadas capturaram indígenas para os levar como escravos, o que foi chamado “descimentos”. Provocaram ao mesmo tempo epidemias que dizimaram uma boa parte do resto da população do médio Rio Negro e atingiram também o alto Rio Negro (GALVÃO, 1979; WRIGHT, 1992; MEIRA, 1993; BUCHILLET, 2002). A partir do século XIX, comerciantes “brancos” chegaram na região para explorar a borracha: portugueses, espanhóis, brasileiros [em sua maioria, da Região Nordeste]). Eles “desceram” pessoas do alto Rio Negro ao médio Rio Negro para trabalharem – em péssimas condições – na extração desse látex (MEIRA, 1996). O extrativismo foi a principal atividade econômica da região até os anos 1980 (EMPERAIRE, 2000). Com seu declínio, os habitantes das comunidades começaram a emigrar até as pequenas e grandes cidades do Rio Negro: São Gabriel da Cachoeira, Santa Isabel do Rio Negro, Barcelos e Manaus, que cresceram tremendamente. Na mesma época, os internatos das escolas criadas pelos Salesianos nessas pequenas cidades fecharam, o que acentuou a migração. Os pais mudaram à cidade com os seus filhos, que precisavam ir à escola, procurando também maiores oportunidades e condições de saúde, trabalho assalariado e ajuda social (EMPERAIRE; ELOY, 2015). Habitantes do alto Rio Negro localizados ao lado de rios pobres em peixe (como o rio Içana) também migraram para o médio Rio Negro. Essas pequenas cidades pareciam povoadas até os anos 1980-90, mas Santa Isabel do Rio Negro passou de aproximadamente 1.000 habitantes em 1980 a 2.000 no ano de 1990, 4.000 no ano 2000 e quase 7.000 habitantes em 2010, como indicado acima (IBGE apud EMPERAIRE; ELOY, 2015, p. 73). Esse processo é comum a

toda a Amazônia brasileira onde a taxa de urbanização passou de 45% em 1970 a 75% em 2010 (IBGE, 2010).⁷ No mesmo lapso de tempo, no Rio Negro, a população das comunidades declinou fortemente. Por exemplo, São João, uma comunidade localizada à jusante de Santa Isabel, que contava 50 habitantes quando foi estudada pela antropóloga Adélia de Oliveira (1972), perdeu a maioria da sua população; em 2008 apenas 3 casas restavam habitadas. Algumas comunidades estão agora vazias. Porém, como Ludivine Eloy (2009) o descreveu para a região de São Gabriel da Cachoeira, acontece uma “mobilidade circular” entre a residência na cidade, uma roça fora da cidade e a comunidade de origem. As pessoas vão ocasionalmente a sua comunidade de origem para pescar, colher frutas e recursos florestais; se ainda têm parentes na comunidade, abrem uma roça que os parentes mantêm. As pessoas que se estabeleceram em Santa Isabel há várias décadas conseguiram terras para suas roças perto da cidade, e seguiram vivendo do mesmo jeito que na comunidade, pescando, cultivando. Os que chegaram recentemente têm roças muito mais longe da cidade, ou já deixaram de cultivar, mas agora, por falta de espaço, todos os agricultores devem reduzir o tempo de pousio entre seus cultivos (EMPE-RAIRE; ELOY, 2015). É difícil colocar Santa Isabel numa dicotomia urbano-rural ou urbano-florestal. Segundo um habitante, Santa Isabel apenas “tem cheiro de cidade”, mas não é cidade de verdade. Santa Isabel tem uma posição particular, entre a urbanidade, o rio e a floresta. Pesquisas levadas a cabo em várias partes da Amazônia, tanto no Brasil como em países vizinhos,

7 Dados disponíveis em: <<https://seriesestatisticas.ibge.gov.br/series.aspx?vcodigo=CD91>>.

relatam o mesmo tipo de mobilidade circular entre “lares multi-situados” (PIÑEDO-VÁSQUEZ; PADOCH, 2009; PELUSO, 2015). Os autores consideram que as migrações dos indígenas às cidades têm a particularidade de manter vínculos e circulações entre a cidade e comunidades florestais (ALEXIADES; PELUSO, 2015).

O uso dos recursos e o sistema alimentar tradicionais

Nas aldeias do alto Rio Negro ou nas comunidades do médio Rio Negro onde moram populações dos grupos Aruak e Tukano oriental, as atividades tradicionais principais são a pesca e a agricultura. Eles também caçam, coletam insetos, colhem plantas silvestres, mas a agricultura e a pesca são mais importantes. Essas populações sempre vivem ao lado dos rios e sabem navegar. No Rio Negro, encontram-se também populações do grupo Maku (Hupda, Nadöb, Kamã,...) que tradicionalmente viviam mais nos interflúvios e são mais caçadores (WRIGHT, 1992; EPPS; STENZEL, 2013). Há também populações Yanomami que tiveram uma expansão territorial do século XIX ao início do século XX, a partir da serra Parima, na fronteira entre o Brasil e a Venezuela (ALBERT et al., 2009), e chegaram a ocupar terras ao lado dos rios Marauiá e Cauaburis, afluentes do Rio Negro (a montante de Santa Isabel).⁸ Os Yanomami também são mais caçadores que pescadores. Quase não há moradores Maku ou Yanomami em Santa Isabel. Eles apenas chegam lá para receber a renda do Bolsa Família e a aposentadoria, fazem as suas compras e voltam à sua aldeia. A maioria dos moradores de Santa Isabel são de tradição Aruak e Tukano. Ademais, no Rio

8 A população yanomami é mais numerosa no Estado de Roraima, onde Albert et al. (2009) realizaram seus estudos, e na Venezuela.

Negro (e no noroeste da Amazônia em geral), há um sistema de trocas entre todas as populações Aruak e Tukano, e, às vezes, com os Maku também (RIBEIRO, 1995; EPPS; STENZEL, 2013), o que faz com que os Aruak e os Tukano compartilhem, com apenas algumas variantes, o mesmo sistema de uso dos recursos, o mesmo sistema agrícola e o mesmo sistema alimentar (CALBAZAR; RICARDO, 2006; EMPERAIRE, 2010).

Os homens pescam e preparam o terreno para cultivar, as mulheres praticam a agricultura, com a ajuda dos homens para alguns trabalhos. O pilar do sistema agrícola é a mandioca brava, da qual a botânica Laure Emperaire (2010) encontrou uma centena de variedades cultivadas em Santa Isabel e comunidades do Rio Negro, uma cifra não exaustiva, cada mulher cultivando entre 6 e 20 variedades. Emperaire inventariou cerca de 300 plantas cultivadas, nas roças e nos quintais, entre as quais aproximadamente 100 plantas alimentares, incluindo 50 espécies frutíferas, 10 palmáceas e quase 40 espécies anuais. A agrobiodiversidade de plantas como a pimenta, o inhame (cará), o abacaxi e a banana também é ampla (EMPERAIRE, 2010, p. 71; com. pers., 2007).

A transformação da mandioca brava é muito complexa, já que a planta é venenosa e precisa ser desintoxicada (HUGH-JONES, 1979; MOWAT, 1989; RIBEIRO, 1995), mas, a partir dessa planta, consegue-se preparar uma alta diversidade de alimentos: farinha, beiju, goma, tapioca, mingau, manicuera, tucupi, caxiri (bebida fermentada), maniçoba (folhas), com variantes

entre os diferentes tipos de farinha, beiju, mingau e caxiri.⁹ O tucupi, a goma e a farinha são usados nos caldos de peixe. O peixe é preparado cozido, assado, agora frito, e em piracuí (farinha de peixe). O prato mais típico do Rio Negro é a *quinhapira* (“pimenta-peixe”), um caldo de pimenta com peixe (e tucupi). Nas aldeias as pessoas comiam de manhã quinhapira com beiju e/ou mingau e de tarde de novo quinhapira com beiju, quando voltavam da roça ou da pesca. Na roça tomavam chibé (água com farinha) e, às vezes, alguns alimentos achados na roça (tubérculos, frutas).¹⁰ Segundo as pessoas oriundas do alto Rio Negro, nas aldeias, todas as famílias comiam juntas, cada mulher levava o seu prato, e todos o compartilhavam.¹¹ Nas comunidades ao redor de Santa Isabel, praticam ainda esse modo de consumo aos domingos. Nas aldeias comiam mais beiju, mas, segundo Pinton e Emperaire (2000), a farinha se tornou mais importante na dieta das pessoas que viviam do extrativismo, porque pode se preparar uma quantidade grande de uma vez, conserva-se vários meses e se pode levar quando vão ficar por vários dias ou semanas na floresta. Por muito tempo, os padrões do extrativismo importaram farinha

9 Sobre essas preparações entre os Desâna do alto Rio Negro (povo tukano oriental), ver Ribeiro (1995). A tapioca é uma sêmola da goma, a manicuera é o suco (venenoso) que sai da massa ralada de mandioca e é cozido por várias horas. É de sabor doce. Quando fermenta um pouco é tucupi. Se é cozido até ficar concentrado, preto, é chamado “tucupi preto”.

10 Possivelmente ainda se pratica dessa maneira nas aldeias do alto Rio Negro.

11 Ver também Hugh-Jones (1979) sobre os Barasana, povo tukano oriental do Vaupês colombiano.

de fora para os trabalhadores, mas com o declínio dessa atividade, a partir dos anos 1970, os habitantes do médio Rio Negro produziram farinha para a sua sobrevivência e/ou para vender (PINTON; EMPERAIRE, 2000).

Fotografia 1 – Quinhapira



Fonte: a autora (2013).

O consumo do caxiri era indispensável nas festas, em particular nas festas de trocas de bens e/ou alimentos, chamadas em língua geral *dabucuri*. A mandioca e outras plantas, em particular diferentes espécies de tubérculos, assim como algumas frutas, entravam na composição do caxiri. Os tubérculos são considerados “frutas”. As verdadeiras frutas são consumidas entre as refeições, mas algumas são preparadas nos caxiris e nos mingaus, e o umari (*Poraqueiba sericea*) – fruta endêmica da região – se cozinha com o caldo de peixe. As frutas de algumas palmeiras são comidas cruas (tucumã) ou cozidas (pupunha), e várias delas são consumidas em “vinhos” (açai, bacaba, bacabinha, buriti, pataúá, pupunha). Os vinhos de açai e de bacaba podem ser misturados com mingaus e se

faz caxiri de pupunha (ROBERT; KATZ, 2010). As pessoas comem poucas verduras: as únicas são as folhas de maniva (maniçoba) e do carurú (*Basella alba*, *Phytolacca rivinoides*, *Talinum* spp.) que cresce espontaneamente nas roças (KATZ et al., 2012).

Procurar a comida na cidade

Os habitantes de Santa Isabel do Rio Negro chegaram em diferentes ondas, principalmente das comunidades do médio Rio Negro ou das aldeias do alto Rio Negro. Há indivíduos e famílias que se mudaram mais de uma vez, por exemplo, do alto Rio Negro para uma comunidade do médio Rio Negro, e logo a Santa Isabel, ou de uma comunidade ou de Santa Isabel a Manaus e, depois, de volta a Santa Isabel.

Uma senhora que chegou a Santa Isabel do Rio Negro com seus pais nos anos setenta, vindos de uma comunidade, relata que teve uma impressão de fartura. A sua família cultivava uma roça perto da cidade, e iam pescar perto também. Tinham acesso a quase os mesmos recursos que na comunidade, ademais podiam comprar alimentos de fora, que eram escassos nas comunidades (provavelmente seu pai tinha um trabalho assalariado). Mas a senhora reconhece que os recursos naturais eram mais diversos na comunidade.

Fotografia 2 – Uma senhora na sua roça de mandioca



Fonte: a autora (2013).

Nas comunidades, por meio do extrativismo, os habitantes trocavam com os patrões produtos florestais por produtos agroindustriais, como: sal, arroz, feijão, charque, alimentos em lata, óleo, café, cachaça, assim como panelas de alumínio. Segundo uma idosa de Santa Isabel, já nos anos trinta esses produtos chegavam ao Rio Negro, e vários provavelmente já chegavam desde o final do século XIX. Esses alimentos, a “comida dos brancos”, eram consumidos ocasionalmente, e, sobretudo, no domingo e nas festas.

Vários habitantes de Santa Isabel originários das comunidades chegaram lá primeiro como alunos no internato dos Salesianos. Contam que os alimentos que comiam (arroz,

feijão, macarrão, carne, salada), a “comida dos brancos”, eram esquisitos para eles no início, porque estavam acostumados a comer principalmente peixe e farinha (que os pais tinham que fornecer para o internato). Na cidade, progressivamente, os alimentos “dos brancos” tomaram mais importância na dieta. Pessoas que iam ocasionalmente a Manaus relatam também que achavam esquisita a “comida dos brancos”, que agora é comum em Santa Isabel do Rio Negro.

A comida oriunda dos recursos naturais

Várias pessoas contam que até mais ou menos o ano 2000, para obter o peixe para as refeições do dia, iam pescar apenas por uma ou duas horas no rio. Também colocavam cacuri (armadilha de peixe) no rio ao redor da cidade. Agora, com a concentração de população, a pressão sobre os recursos aquáticos é forte demais. Os pescadores precisam ir mais longe para encontrar peixe. E, por essas razões, essa atividade se profissionalizou. Tem uma dezena de homens que se dedicam à pesca e vendem o peixe na cidade. Eles saem a pescar por vários dias ou uma semana, a uma distância de um ou dois dias de Santa Isabel do Rio Negro, e, muitas vezes, dão prioridade à venda do peixe em São Gabriel da Cachoeira, rio acima, porque o peixe é mais escasso no alto Rio Negro, e ali se vende mais caro. Então, em certas temporadas, fica mais difícil achar peixe em Santa Isabel. E, também, menos pessoas saem a caçar ou colher plantas silvestres fora da cidade.

Quanto à agricultura, 38% das famílias ainda cultivam roça fora da cidade (DIAS, 2008), mas essa atividade é mantida principalmente por mulheres adultas e atrai pouco as pessoas

jovens. Como indicado, com o crescimento da população, as pessoas que chegaram mais recentemente conseguiram terras para cultivar mais longe da cidade, ou já não se dedicam à agricultura. A mandioca brava sempre é a planta de maior importância do sistema agrícola. Nas roças, há uma grande diversidade de plantas cultivadas. Mudando desde as comunidades, as pessoas perderam algumas plantas, mas ganharam outras por trocas com os vizinhos, por exemplo, plantas frutíferas, cultivadas nas roças ou nos quintais. A diversidade de cultivos na cidade resulta maior do que nas comunidades (EMPERAIRE; ELOY, 2008). Porém, alguns alimentos estão sumindo da dieta. Poucas pessoas consomem atualmente folhas de maniva ou de carurú, ainda que estejam presentes nas roças. Vários tubérculos já não são cultivados, voltaram a ser escassos ou são usados apenas como plantas medicinais (EMPERAIRE, 2010, p. 75-78), e eram comidos cozidos ou entravam na composição do caxiri. Os salesianos combateram fortemente o consumo do caxiri. Não conseguiram erradicá-lo no alto Rio Negro, mas no médio Rio Negro, os patrões incentivaram o consumo da cachaça (MEIRA, 1996) e, possivelmente, pessoas perderam o saber-fazer associado e/ou queriam esconder a sua identidade deixando de elaborar uma bebida tipicamente indígena.

Os produtos alimentares comprados

Desde a Constituição de 1988, as agricultoras de mais de 55 anos e os agricultores de mais de 60 anos têm direito a receber a aposentadoria, equivalente a um salário mínimo. Desde 2004, as pessoas que têm crianças e poucos ingressos monetários podem se beneficiar do Bolsa Família (VERDUM, 2016).

Também os homens cadastrados como pescadores recebem um benefício do Estado durante os meses de defeso. Em 2013, esse benefício era de R\$ 2.000 (dois mil reais), divididos em 2 ou 3 vezes; e cerca de 100 pescadores estavam cadastrados em Santa Isabel. De acordo com dados do IBGE, em 2015, considerando domicílios com rendimentos mensais de até meio salário mínimo por pessoa, 56.3% da população se encontrava nessas condições.¹²

Esses ingressos monetários impulsaram mudanças tanto para os habitantes da cidade como das comunidades, sobretudo no início dos anos 2000. Não só as pessoas que tinham um salário, mas todos se beneficiaram de maior acesso a produtos agroindustriais. Ademais, os agricultores das comunidades reduziram a produção de mandioca destinada à venda de farinha. O consumo de arroz e feijão, anteriormente ocasional, generalizou-se. Porém, as pessoas não abandonaram a farinha. As pessoas comem arroz, feijão, às vezes macarrão, e farinha. Se a família tem roças, a farinha é da sua produção, mas se não tiver, precisa comprá-la. As famílias em que um membro é pescador conseguem peixe, mas outras não podem comprar peixe todos os dias, e compram frango congelado, charque, peixe em lata, *corned-beef* e, desde aproximadamente 2010, carne de boi congelada.

12 Dados disponíveis em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/am/santa-isabel-do-rio-negro/panorama>>. Acesso em: 05 jun. 2017.

Fotografia 3 – Uma senhora torrando farinha na “casa de forno”



Fonte: a autora (2007).

Há pelo menos duas dezenas de lojas, mais ou menos grandes, na cidade, a maioria em livre serviço, e uma dezena de bares, além de pontos pequenos em casas familiares. Nas lojas, encontram-se sobretudo alimentos industriais: arroz, feijão, macarrão, sal, açúcar, frango e carne congelada, charque, leite, manteiga, enlatados, café, achocolatado, cervejas, refrigerantes, sucos em pó, doces... tudo vem por barco desde Manaus. Chegam também frutas e verduras, como tomate, cebola, batata inglesa, cenoura, cheiro-verde, maçã... quase não há produtos locais, o que faz acreditar às pessoas que chegam de fora, sobretudo os servidores públicos estaduais, que não se produz nada no município.

Fotografia 4 – A oferta alimentar nas lojas



Fonte: a autora (2007).

Os produtos locais não chegam até as lojas, primeiro porque é uma agricultura de autossustentação (com poucos excedentes) e os agricultores nem sempre dispõem de um transporte para trazer produtos da roça, preferindo deixar os frutos na roça que os carregar até a cidade; e segundo porque os comerciantes os compram a um preço muito baixo; houve várias tentativas de organizar um mercado de produtores, mas sem continuidade; e os indígenas da região não têm uma tradição de mercados, eram mais acostumados a trocar seus produtos por meio de uma festa, um *dabucuri*; vender seus produtos não é óbvio para eles. Muitos dos produtos locais circulam então por meio de parentes, vizinhos e conhecidos, sem

chegar às lojas. É o que acontece também com o peixe. Pessoas das comunidades chegam também à cidade para vender um pouco de farinha e vinho de açai, geralmente, diretamente a conhecidos nas casas. Acontece também que pessoas procuram peixe e não o encontram, ou gostariam de comer produtos da roça que não estão disponíveis.

Anteriormente, os habitantes consumiam pouco sal e açúcar. No passado, os que não tinham acesso aos produtos dos comerciantes, elaboravam sal a partir das cinzas de uma planta aquática. Também não sabiam fritar os alimentos. As pessoas que estavam em contato com os comerciantes aprenderam a usar óleo para fritar, e quando esse faltava, extraíam óleo de frutos de palmeiras. Em comparação com o alto Rio Negro, os habitantes do médio Rio Negro comem pouca pimenta. Possivelmente, reduziram o seu consumo porque conota a identidade indígena. Atualmente, os habitantes de Santa Isabel consomem muito açúcar, em média 10 kg por mês por família. Colocam-no no café, nos sucos e, às vezes, fazem doces, o que não fazia parte da sua tradição alimentar. No Rio Negro, em geral, poucas pessoas criavam animais. Comiam sobretudo peixe, e um pouco de carne de caça.

Os ingressos monetários contribuíram também para mudar o equipamento das cozinhas. Em 2007-2008, no início do meu trabalho de campo, fogões a gás, geladeiras, liquidificadores estavam expostos em grande quantidade nas lojas, e se vendia muitos. Quase todas as famílias se equiparam desses produtos. Nos anos seguintes, poucos ainda se encontravam nas lojas. Em poucos anos, as pessoas deixaram de cozinhar a lenha e carvão, salvo para algumas preparações, como o peixe

assado ou pratos grandes para festas de bairro. Chegando à cidade, já não conseguia ver o que era a culinária tradicional, porém, ainda se encontra nas “casas de forno” das roças, onde se transforma a mandioca brava. Nas “casas de forno”, estão o “caititu” (ralador a motor), todos os utensílios de cestaria (as peneiras, os tipitis) e o forno onde se fazem os beijus e se torram a farinha e a tapioca.

Cesta básica e merenda escolar

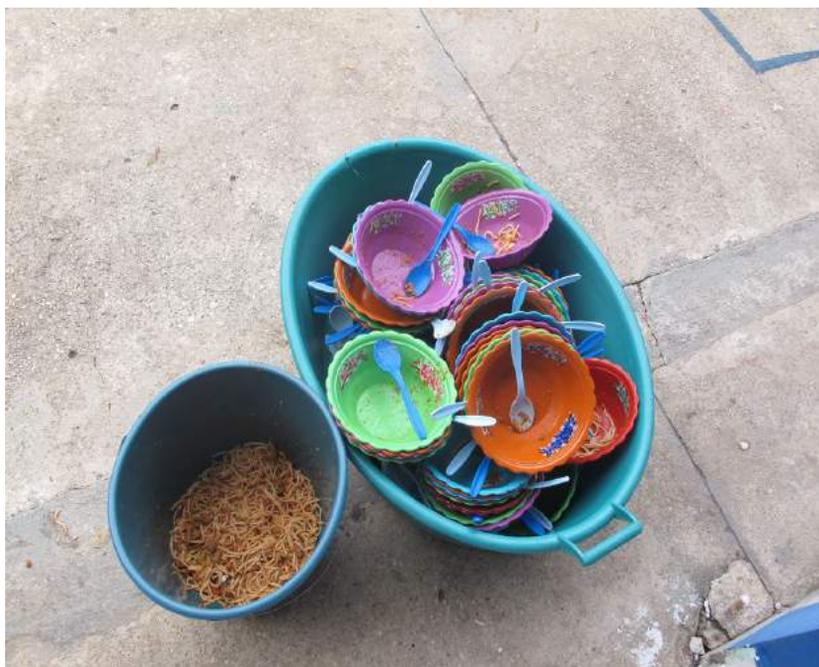
Outras das políticas públicas que contribuíram para mudar hábitos alimentares são a cesta básica, distribuída às famílias mais carentes (cesta completa ou meia cesta, em função da situação), e a merenda escolar, servida aos alunos das escolas, de manhã e de tarde. Certa vez, em 2007, observei todo um lote de cestas básicas que foi enviado pela prefeitura de Santa Isabel do Rio Negro a uma aldeia Yanomami do rio Maraujá.

A maioria dos alimentos fornecidos é industrializada e segue um modelo nacional. A cesta básica é composta de arroz, feijão, macarrão, açúcar, sal, óleo. Para a merenda escolar, há listas de alimentos mais ou menos padrões, as mesmas para todo o país. Os encarregados as modificam para adaptá-las às necessidades locais. Nas listas vêm: arroz, feijão, macarrão, farinha, charque, enlatados de carne, achocolatado, açúcar, sal, frango congelado, aveia, bolacha etc.

Tem dois tipos de escola nesse município: municipais e estaduais. A merenda é fornecida pelo Estado do Amazonas ou pelo município, através de um orçamento do governo do Estado. As listas variam um pouco entre escolas estaduais e municipais. Por exemplo, as escolas estaduais recebem polpas

de frutas congeladas. A maioria das escolas de ensino médio e tecnológico são estaduais, enquanto a maioria das creches e das escolas de ensino fundamental são municipais. A merenda é servida às 9h30 da manhã e às 15h30, de tarde. A ideia é que todas as crianças tenham acesso a uma comida sadia e equilibrada, sobretudo aquelas que não têm suficiente para comer nas suas casas. Tem turmas de manhã, de tarde e de noite (as da noite são para adultos). Não servem merenda de noite. A nível municipal, a secretaria de educação pede a lista com as quantidades em função do número de alunos por escola, e envia os alimentos às escolas da cidade e das comunidades.

Fotografia 5 – Restos da merenda escolar em uma creche.



Fonte: a autora (2016).

No Brasil, a merenda escolar não é regionalizada como acontece na Colômbia (LÓPEZ GARCÉS, 2013) ou como se tentou implementar no Equador (BILHAUT, com. pers., 2015),¹³ mas, em 2009, uma nova lei (nº 11.947) foi votada para incentivar o consumo da produção da pequena agricultura familiar local.¹⁴ Foi decidido que pelo menos 30% da merenda escolar deveria ser proveniente dessa produção. Porém é bastante difícil aplicar essa lei e ainda não se conseguiu em Santa Isabel.¹⁵ Depende das autoridades do município em conhecer a lei e repassar a informação à Secretaria de Educação e às escolas, da boa vontade da administração municipal em aplicar a lei, e da Secretaria superar as dificuldades administrativas, que são bastante complicadas, porque implica que os produtores sejam cadastrados. Ademais, em Santa Isabel, apenas alguns comerciantes têm uma fazenda com alguns excedentes de farinha ou de frutas, a maioria dos agricultores da cidade cultiva uma roça para a sua autossustentação e tem poucos excedentes. Em 2013, várias escolas da cidade conseguiam trocar alimentos industrializados da merenda com um pouco da produção dos pais dos alunos, principalmente açaí e bananas. Em 2016, com

13 Anne-Gaël Bilhaut.

14 Vinculada ao PAA (Programa de Aquisição de Alimentos) criado em 2003, no âmbito do programa Fome Zero, para fortalecer a agricultura familiar em todo Brasil.

15 Membros do projeto *Kupixa Rapé*, associado com o projeto PACTA, trataram de fazer aplicar essa lei em Santa Isabel, mas não conseguiram a causa da complexidade burocrática. O projeto *Kupixa Rapé*, co-dirigido por Carlos Nery, ex-presidente do Acimrn, e Laure Emperaire (IRD), com participação do Instituto Socioambiental (ISA), é financiado pela Fundação Hermés.

um novo governo eleito na prefeitura, não conseguiram mais fazer essas trocas.

Os funcionários da secretaria municipal de educação afirmam que os alunos gostam dos produtos enviados para a merenda. Porém, pessoas entrevistadas afirmam o contrário. Em uma creche de Santa Isabel do Rio Negro, uma funcionária observou que apenas as crianças de famílias carentes comem toda a merenda. Os outros já comem bem no café da manhã e no almoço e não têm fome na merenda. Eles só comem as merendas leves, mas não as refeições mais completas como feijão com charque ou sopa de frango... E uma boa parte da merenda vai para o lixo. Nas visitas que fiz nas escolas junto com membros da associação indígena, os alunos descreveram o que gostavam e não gostavam da merenda escolar. Por exemplo, não gostam de temperos (cebola, cheiro verde), de comidas secas (farofa com charque) ou de sopas quando são todos os dias as mesmas. Mas observamos que os gostos deles estão mudando em comparação com os seus pais. Vários adolescentes afirmaram não gostar de peixe cozido ou gostar mais do frango do que peixe (ainda que seja frango congelado e de baixa qualidade).

A dieta

A partir de diários de alimentação registrados por 5 habitantes em 2007 durante algumas semanas (entre 3 e 10 semanas, mas não todos os dias), pudemos observar as tendências da dieta local. As pessoas que escreveram os diários são 4 mulheres de 16, 45 e aproximadamente 70 anos, e um homem de 15 anos. Os jovens são escolarizados. A mãe do jovem tem um salário e um pequeno comércio e ajuda os seus pais na roça. Os

pais da jovem têm uma roça e são aposentados. As mulheres mais velhas cultivam uma roça e recebem aposentadoria; uma é casada com um pescador; a mulher de 45 anos é empregada da prefeitura e ajuda sua mãe na roça. Todas essas pessoas têm uma comida variada e completa, com proteínas animais. Porém todos, tantos jovens como idosos, consomem produtos de fora e industriais: arroz e feijão alternados com farinha (ou beiju), café, ocasionalmente enlatados (como de sardinha, por exemplo), assim como biscoitos, pipoca, sucos em pó, refrigerantes... As pessoas idosas (mas também foi o caso da jovem com pais aposentados) seguem mais a tradição de comer mingau de manhã, enquanto outros comem mais pão e café. Muitas vezes, de noite, comem os restos do almoço (peixe ou carne de boi ou frango) ou comem uma comida leve, mas acontece também de comerem peixe ao meio dia e frango de noite (ou o contrário). Raramente eles comem dois dias seguidos a mesma coisa. Vários deles fazem uma merenda leve de tarde (vinho de açaí ou bacaba, pão ou biscoito, suco, frutas etc.), por volta das 15h, e, às vezes, também de manhã (10h). Talvez os funcionários da prefeitura façam uma pausa nesses horários, como os alunos da escola. Não tenho registro de pessoas que não tenham roça ou que não recebam um salário ou um apoio do governo. Seguramente comem mais comida industrial, menos frutas da roça e, se não tiverem um salário, menos proteínas animais. Apesar da introdução de novos produtos, a dieta segue um padrão similar: o prato principal é peixe ou carne com farinha ou beiju; a farinha, pode ser adicionado arroz e feijão (e macarrão). Café e pão ou biscoito podem substituir o mingau.

Vários alimentos industriais (biscoito, pipoca, suco em pó) se consomem na merenda. As mudanças são progressivas.

A oferta dos restaurantes e lanchonetes

Os pequenos restaurantes da cidade atendem principalmente aos empregados da prefeitura, do hospital ou de outras instituições, isto é, pessoas que não estão estabelecidas há muito tempo ou que não têm família no lugar, assim como visitantes de fora (na sua maioria funcionários de instituições do Estado do Amazonas, de associações ou de ONGs), e, ocasionalmente, alguns dos habitantes da própria cidade. Poucos restaurantes tiveram uma continuidade desde o início do meu trabalho de campo em 2007. A maioria desses estão instalados na varanda ou em um quarto da casa da família que o maneja. Dois ou três anos depois, a prefeitura construiu um espaço para restaurante na frente do porto, que mudou várias vezes de gerente. Os cardápios que os restaurantes propõem seguem o modelo nacional: arroz, feijão, macarrão, carne e salada, mas sempre tem farinha na mesa. Vários restaurantes propõem também peixe frito ou cozido, e alguns poucos oferecem pratos regionais, como *quinhapira* (caldo de peixe com pimenta). A maioria abre só para almoço. De noite, vários restaurantes, assim como alguns outros pontos, servem apenas churrasco, que os habitantes da cidade vêm comprar também.

Fotografia 6 – Barco de um comerciante no porto de Santa Isabel, na frente da igreja e da missão salesiana



Fonte: a autora (2013).

O SEBRAE apoiou a criação de lanchonetes e padarias, com cursos de capacitação. Várias pessoas da cidade aprenderam a fazer salgadinhos e sanduíches com esses cursos, mas apenas uma ou duas pessoas conseguiram abrir seu negócio.

Fotografia 7 – Lanchonete



Fonte: a autora (2007).

As lanchonetes, assim como os bares, também são pequenas empresas familiares, e acabam durando apenas alguns anos. A oferta de comida é muito limitada de manhã e de noite. Por volta de 2014, a abertura de uma padaria que propõe café da manhã na frente do porto foi bem-vinda, e teve muitos fregueses. Na sua maioria, os restaurantes e as lanchonetes propõem pouca comida local e não valorizam o patrimônio alimentar. Por um tempo, houve uma pequena feira aos sábados, no bairro São José, onde os habitantes vendiam alguns dos seus produtos: frutas, beiju, farinha, tapioca etc.; mas essa feira parou, e outra

passou a ocorrer por um tempo na frente da prefeitura. Apesar da associação indígena local querer fomentar esse tipo de feira, parece difícil organizar e seguir com o projeto. Como indicado acima, os habitantes não têm uma tradição de comércio, assim, não é óbvio para eles vender os seus produtos.

A comida do Rio Negro como patrimônio

Com origem em uma proposta de pesquisadores do projeto PACTA e em discussões entre as associações indígenas do Rio Negro e estes pesquisadores, no fim do ano 2007, as associações pediram ao IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) a patrimonialização do sistema agrícola tradicional do Rio Negro. Feito isso, receberam bolsas do IPHAN para realizar uma parte da pesquisa e para contribuir com a elaboração do dossiê. Como mencionado acima, o sistema agrícola do Rio Negro é muito complexo, produz uma alta diversidade de cultivos e contribui à segurança alimentar da região, mas seu futuro está ameaçado pela urbanização, por sua marginalização pelos poderes públicos e pela falta de incentivo entre os jovens de seguir essa atividade. Um capítulo do dossiê (de minha autoria) foi dedicado à alimentação. Como descrito acima, o sistema alimentar tradicional do Rio Negro é sumamente rico e diverso – as preparações, em particular da mandioca brava, são complexas –, e está vinculado às relações sociais, a rituais e a mitos relatando as origens dos alimentos. A patrimonialização foi reconhecida oficialmente em 2010, na categoria “saberes”.¹⁶ Desde aquele tempo, um comitê de sal-

16 Mais informações em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/75>>. Acesso em: 5 jun. 2017.

vaguarda está funcionando, contudo, os avanços são lentos, já que as políticas públicas dos diferentes órgãos do governo são contraditórias. Muitos dos habitantes dessa imensa região ainda não estão informados dessa patrimonialização, e muitos ainda não valorizam os seus sistemas agrícola e alimentar. Atualmente, os membros da associação indígena ACIMRN, com o apoio do projeto *Kupixa rapé* (ver nota 12), estão experimentando a elaboração de produtos para um comércio de nicho: frutas secas, barras de frutas, *jiquitaia* (pimenta em pó) (já comercializada pelos Baniwa do alto Rio Negro), tucupi preto, farinha... e estão projetando atuar com os jovens.

Conclusão

Nessa pequena cidade em meio à floresta, a alimentação dos habitantes não pode se comparar com a alimentação de uma cidade vinculada a outras partes do país por meio de estradas. Por uma parte, os habitantes de Santa Isabel têm acesso a peixe, plantas cultivadas (orgânicas) e recursos da floresta, de muito boa qualidade, e, por outra parte, a alimentos de fora, na maioria industriais, produzidos com agrotóxicos e de baixa qualidade. Os habitantes que têm na sua família membros que pescam e/ou que cultivam uma roça têm acesso a uma alta diversidade de produtos. Em comparação com outras partes do mundo, eles consomem uma dieta variada e com uma alta proporção de proteínas animais, o que falta em muitas dietas rurais. Mas com o crescimento da população urbana, menos famílias têm acesso às terras e aos recursos do rio, e a pressão sobre os recursos é mais forte. Atualmente poucos jovens cultivam uma roça ou querem cultivar uma roça, poucos homens

jovens vão pescar, assim o futuro dessa dieta está ameaçado. A dieta ainda está variada quando combina produtos locais com produtos industriais, mas se estes predominarem a população corre risco de padecer de problemas de saúde.

Referências

ALBERT, Bruce; MILLIKEN, William; GOODWIN GOMEZ, Gale. **Urihi A: a terra-floresta Yanomami**. São Paulo: ISA-IRD, 2009, 207 p.

ALEXIADES, Miguel; PELUSO, Daniela. Introduction: indigenous urbanization in Lowland South America. **The Journal of Latin American and Caribbean Anthropology**, Arlington, VA, EUA, v. 20, n. 1, p. 1-12, 2015. Disponível em: <<https://anthrosource.onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/jlca.12133>>. Acesso em: 5 jun. 2018. DOI: <<https://doi.org/10.1111/jlca.12133>>.

BUCHILLET, Dominique. Contas de vidro, enfeites de branco e “potes de malária”: epidemiologia e representações de doenças infecciosas entre os Desâna. In: ALBERT, Bruce; RAMOS, Alcida (Org.). **Pacificando o branco: cosmologias do contato no Norte- Amazônico**. São Paulo: UNESP-IRD, 2002. p. 113-142.

CABALZAR, Aloísio; RICARDO, Carlos Alberto (Org.). **Povos Indígenas do Rio Negro**. São Paulo; São Gabriel da Cachoeira: Instituto Socioambiental/ FOIRN, 2006.

DIAS, Carla J. (Org.). **Santa Isabel do Rio Negro (AM): situação socioambiental de uma cidade ribeirinha no noroeste da Amazônia brasileira**. São Paulo; Santa Isabel do Rio Negro; São Gabriel da Cachoeira: ISA; ACIMRN; FOIRN, 2008. 47 p.

ELOY, Ludivine. Diversidade alimentar e urbanização: o papel das migrações circulares indígenas no Noroeste amazônico. **Anthropology of Food**, [S.l.], n. S6, 2009. Disponível em: <<https://journals.openedition.org/aof/6444>>. Acesso em: 5 jun. 2018.

EMPERAIRE, Laure. **A floresta em jogo**: o extrativismo na Amazônia Central. São Paulo: Editora UNESP; Imprensa Oficial do Estado, 2000. 232 p.

EMPERAIRE, Laure (Org.). **Dossiê de registro do sistema agrícola tradicional do Rio Negro**. Brasília: ACIMRN; IPHAN; IRD; Unicamp-CNPq, 2010. 235 p. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_de_registro-O_Sistema_Agricola_Tradicional_do_Rio_Negro.pdf>. Acesso em: 5 jun. 2018.

EMPERAIRE, Laure; ELOY, Ludivine. A cidade, um foco de diversidade agrícola no Rio Negro (Amazonas, Brasil)? **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, Belém, v. 3, n. 2, p. 195-211, ago. 2008. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1981-81222008000200005&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 5 jun. 2018. DOI: <<http://dx.doi.org/10.1590/S1981-81222008000200005>>.

EMPERAIRE, Laure; ELOY, Ludivine. Amerindian agriculture in an urbanising Amazonia (Rio Negro, Brazil). **Bulletin of Latin American Research**, [S.l.], v. 34, n. 1, p. 70-84, 2015. Disponível em: <<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/blar.12176>>. Acesso em: 5 jun. 2018. DOI: <<https://doi.org/10.1111/blar.12176>>.

EPPS, Patience; STENZEL, Kristine. Introduction: Cultural and linguistic interaction in the Upper Rio Negro region. In: EPPS, Patience; STENZEL, Kristine (Org.). **Upper Rio Negro**: cultural and linguistic interaction in northwestern Amazonia. Rio de Janeiro: Museu Nacional; Museu do Índio; Funai, 2013. p. 13-50.

GALVÃO, Eduardo. Encontro de sociedades tribal e nacional no Rio Negro, Amazonas. In: GALVÃO, Eduardo. **Encontro de sociedades**: índios e brancos no Brasil. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979. p. 257-271.

HUGH-JONES, Christine. La fibre et la pulpe. **L’Ethnographie**, Paris, v. 80, n. 2, p. 21-46, 1979.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Estatísticas. População**. 2010. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/estatisticas-novoportal/sociais/populacao.html>>. Acesso em: 30 abr. 2018.

KATZ, Esther et al. No greens in the forest? Note on the limited consumption of greens in the Amazon. **Acta Societatis Botanicorum Poloniae**, v. 81, n. 4, p. 283-293, 2012. Disponível em: <<https://pbsociety.org.pl/journals/index.php/asbp/article/view/asbp.2012.048/997>>. Acesso em: 5 jun. 2018.

LÓPEZ, Claudia. Informe de trabajo de campo en la frontera Colombia-Brasil-Perú. **Proyecto IRD Impacto de las Políticas Públicas sobre los sistemas alimentarios amerindios de la Amazonia**. 2013. 5 p.

MEIRA, Márcio (Org.) **Livro das Canoas**: documentos para a história indígena da Amazônia. São Paulo: NHII/USP-FAPESP, 1993. 239 p.

MEIRA, Márcio. O tempo dos patrões: extrativismo, comerciantes e história indígena no noroeste da Amazônia. **Lusotopie**, Paris, n. 3, 1996. p. 173-187.

MOWAT, Linda. **Cassava and Chicha**: bread and beer of the Amazonian indians. Aylesbury, Bucks: Shire Publications, 1989. 64 p.

OLIVEIRA, Adélia Engrácia de. São João, povoado do Rio Negro. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, Belém, n. 58, p. 1-56, 1972.

PIÑEDO-VASQUEZ, Miguel; PADOCH, Christine. Urban and rural and in-between: Multi-sited households, mobility and resource management in the Amazon floodplain. In: ALEXIADES, Miguel (Org.). **Mobility and migration in indigenous Amazonia**. Oxford: Berghahn Books, 2009. p. 86-96.

PELUSO, Daniela. Circulating between rural and urban communities: Multisited dwellings in Amazonian frontiers. **The Journal of Latin American and Caribbean Anthropology**, Arlington, VA, EUA, v. 20, n. 1, p. 57-79, 2015. DOI: <10.1111/jlca.12134>.

PINTON, Florence; EMPERAIRE, Laure. A farinha de mandioca, um elo dos sistemas extrativistas. In: EMPERAIRE, Laure (Org.). **A floresta em jogo**: o extrativismo na Amazônia Central. São Paulo: Editora UNESP; Imprensa Oficial do Estado, 2000. p. 57-67.

RIBEIRO, Berta G. **Os Índios das águas pretas**. São Paulo: EDUSP/ Companhia das Letras, 1995. 270 p.

ROBERT, Pascale de; KATZ, Esther. Usos alimentarios de palmeras, un estudio comparativo en Amazonía brasileña. In: POCCHETINO, Maria Lelia; LADIO, Ana H.; ARENAS, Patricia M. (Org.). **International Congress of Ethnobotany (ICEB)** – Tradiciones y transformaciones en etnobotánica (2009). San Salvador de Jujuy, Argentina: CYTED-RISAPRET, 2010. p. 370-375.

VERDUM, Ricardo. **Estudos etnográficos sobre o programa Bolsa Família entre povos indígenas**. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Agrário, 2016. 150 p.

WRIGHT, Robin. História indígena do Noroeste da Amazônia. Hipóteses, questões e perspectivas. In: CARNEIRO DA CUNHA, Manuela (Org.). **História dos índios no Brasil**. São Paulo, Companhia das Letras, 1992. p. 253-266.

CIDADES E CONSUMO ALIMENTAR

Tradição e modernidade do comer contemporâneo

Org.

Janine Helfst Leicht Collaço
Filipe Augusto Couto Barbosa
Talita Prado Barbosa Roim



Universidade Federal de Goiás

Reitor

Edward Madureira Brasil

Vice-Reitora

Sandramara Matias Chaves

Pró-Reitora de Graduação

Flávia Aparecida de Oliveira

Pró-Reitor de Pós-Graduação

Laerte Guimarães Ferreira Júnior

Pró-Reitor de Pesquisa e Inovação

Jesiel Freitas Carvalho

Pró-Reitora de Extensão e Cultura

Lucilene Maria de Sousa

Pró-Reitor de Administração e Finanças

Robson Maia Geraldine

*Pró-Reitor de Desenvolvimento Institucional
e Recursos Humanos*

Everton Wirbitzki da Silveira

*Pró-Reitora de Assuntos da Comunidade
Universitária*

Maisa Miralva da Silva

***iU** *Conselho Editorial da Editora da Imprensa
Universitária (*iU)*

Coordenação Editorial – Conselho Editorial

Alice Maria Araújo Ferreira

Antonio Corbacho Quintela (Presidente)

Bruna Mundim Tavares (Secretária)

Divina Aparecida Anunciação Vilhalva

Fabiene Riány Azevedo Batista (Secretária)

Igor Kopcak

Joana Plaza Pinto

João Pires

Pamora Mariz Silva de F. Cordeiro

Revalino Antonio de Freitas

Salustiano Álvarez Gómez

Sigeo Kitatani Júnior

Comissão Editorial da Coleção Diferenças

Luis Felipe Kojima Hirano

Camila Azevedo de Moraes Wichers

Alexandre Ferraz Herbetta

Carlos Eduardo Henning

Janine Helfst Leicht Collaço

Conselho Editorial da Coleção Diferenças

Centro-oeste: Ellen Woortman (UnB);

Maria Luiza Rodrigues Souza (UFG) e Joana

Fernandes (UFG)

Norte: Deise Montardo (UFAM); Gersem

Baniwa (UFAM), Marcia Bezerra (UFPA)

Nordeste: Renato Athias (UFPE), Julie Cavinac

(UFRN), Osmundo Pinho (UFRB)

Sudeste: José Guilherme Cantor Magnani

(USP), Jorge Villela (UFSCAR) e Sérgio Carrara

(UERJ)

Sul: Sônia Maluf (UFSC), Cornelia Eckert

(UFRGS) e Jorge Eremites (UFPEL)



Apoio

Grupo de Estudos em Consumo, Cultura e
Alimentação (GECCA)



Financiamento

Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal
de Nível Superior (CAPES)



CIDADESECONSUMOALIMENTAR

Tradição e modernidade do comer
contemporâneo

Org. | Janine Helfst Leicht Collaço
Filipe Augusto Couto Barbosa
Talita Prado Barbosa Roim

Textos de | Esther Katz
Tainá Zaneti e Sergio Schneider
Carolina Cadima F. Nazareth e Filipe Augusto C. Barbosa
Larissa de Farias Alves e Janine Helfst Leicht Collaço
Carmen Janaina B. Machado e Renata Menasche

*iU

© Editora Imprensa Universitária, 2017.

© Janine Helfst Leicht Collaço, Filipe Augusto Couto Barbosa, Talita Prado Barbosa Roim (Org.), 2017.

REVISÃO

Filipe Augusto Couto Barbosa
Talita Prado Barbosa Roim

NORMALIZAÇÃO

Cláudio Thiago Marques Rosa

PROJETO GRÁFICO E EDITORAÇÃO ELETRÔNICA

Géssica Marques

CAPA

Filipe Augusto Couto Barbosa – *criação*
Leonardo Martins – *arte*

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

C568 Cidades e consumo alimentar / organizadores Janine Helfst Leicht Collaço, Filipe Augusto Couto Barbosa, Talita Prado Barbosa Roim. – Goiânia: Editora da Imprensa Universitária Digital, 2017.

181 p. ; il. color. (Tradição e modernidade do comer contemporâneo, v.2)

(Coleção Diferenças – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social – Universidade Federal de Goiás)

Inclui referências bibliográficas

ISBN: 978-85-93380-35-8 (livro digital)

1. Alimentação. 2. Cidades. 3. Consumo. 4. Gastronomia.
5. Patrimônio cultural. I. Collaço, Janine Helfst Leicht, org.
II. Barbosa, Filipe Augusto Couto, org. III. Roim, Talita Prado
Barbosa, org. IV. Título. V. Série.

CDD 301

CDU 316