

O CHIBÉ E O “VENHAM COMER QUINHAPIRA!” COMO PARTE DA COZINHA INDÍGENA E DOS SENTIDOS SIMBÓLICOS DA REGIÃO DO ALTO RIO NEGRO, AM.

Paula Nardey Moriz de Vasconcelos¹

Juliana Grasiéli Bueno Mota²

Resumo

O texto reflete sobre a cozinha indígena, os alimentos ancestrais e sua dimensão simbólica. A cozinha indígena e os alimentos, neste contexto, não são apenas uma necessidade biológica, mas alimentos da cultura e cozinha ancestral dos povos indígenas da região do Alto Rio Negro. O chibé é frequentemente consumido coletivamente, marcando momentos de partilha e trabalho coletivo, seja na roça, na pescaria ou até mesmo em uma reunião comunitária. Já a quinhapira que é um caldo de peixe preparado com pimenta e a expressão “Venham comer quinhapira” são considerados uma transmissão cultural, pois além de comida, tem um valor simbólico. É memória, pertencimento, é comida, é festa, é viver e conviver em coletivo, é chamar os parentes para abundância da comida, para a sociabilidade e para a comunhão. O caminho metodológico percorrido foi a partir de uma pesquisa qualitativa e de uma escuta interessada e sensível sobre os saberes e sabores da cozinha indígena do Alto Rio Negro, onde na vivência com as famílias tive a oportunidade de conhecer, aprender e dialogar. O trabalho de campo foi realizado no estado do Amazonas, com duas famílias indígenas oriundas da região do Alto Rio Negro e que atualmente vivem em comunidades próximas a capital Manaus.

Palavras-chave: Povos indígenas; Região do Alto Rio Negro, Comida; Saberes; Simbólico.

Resumen

El texto ofrece una reflexión sobre la cocina indígena, los alimentos ancestrales y su dimensión simbólica. En este contexto, la cocina indígena y los alimentos, no son solo una necesidad biológica, sino alimentos de la cultura y cocina ancestral de los pueblos indígenas de la región del Alto Río Negro. El chibé se consume a menudo colectivamente, marcando momentos de compartir y de trabajo colectivo, sea en la roza, pescando o incluso en una reunión comunitaria. Por otro lado, la quinhapira, que es un caldo de pescado preparado con chiles y la expresión “Ven a comer quinhapira” son considerados una transmisión cultural, ya que tiene un valor simbólico que va más allá de la comida. Es memoria, pertenencia, alimento, celebración, convivencia colectiva, invitando a los familiares a la abundancia de alimentos, la sociabilidad y la comunión. El enfoque metodológico adoptado se basó en la investigación cualitativa y en una escucha atenta y sensible de los conocimientos y sabores de la cocina indígena del Alto Río Negro, donde a través de mi experiencia con familias, tuve la oportunidad de conocer, aprender y platicar. El trabajo de campo se realizó en el estado de Amazonas, con dos familias indígenas de la región del Alto Río Negro que actualmente viven en comunidades cercanas a la capital, Manaus.

Palabras clave: Pueblos indígenas; Región del Alto Río Negro; Comida; Saberes; Simbólico.

¹ Mestra em Geografia pela Universidade Federal da Grande Dourados, MS - paulanardey2017@gmail.com

² Professora orientadora, Dra. em Geografia, Universidade Federal da Grande Dourados, MS – julianamota@ufgd.edu.br

INTRODUÇÃO

A comida tradicional indígena é um saber-fazer transmitido não somente pela oralidade, mas pelo processo de estar junto com os parentes na roça, na colheita e no preparo da comida. Neste sentido, o presente trabalho apresenta algumas reflexões que provêm da pesquisa de mestrado, no que diz respeito aos saberes, sabores e sentidos simbólicos da cozinha indígena da região do Alto Rio Negro, Amazonas. Em alguns momentos, participei ativamente no preparo e em outros observei com atenção, escutei as memórias e histórias sobre as receitas, assim como as referências socioculturais e ambientais e as anotei no diário de campo.

Na tese de Janaína Betto (2022, p. 75) Telma Taurepang enfatiza que “[...] é o feminino que ocupa os espaços”. Por isso, a presença e o protagonismo da mulher indígena e com ela o saber-fazer e o modo de ser e viver indígena estão presentes na cozinha indígena, assim como na organização social, familiar e comunitária. Em Little (2004, p. 254) o território surge das territorialidades de um grupo social e consequentemente “qualquer território é um produto histórico de processos sociais e políticos”. Neste sentido, as territorialidades estão presentes no quintal-território, nos sabores e saberes que conectam o legado dos antigos, transmitidos de forma oral e que são percebidos nos alimentos provenientes da roça, dos rios, existentes nas técnicas e nas receitas.

O saber-fazer tem uma relação com o corpo, com a ancestralidade e com a presença da mulher nos afazeres da roça, da casa e na vida comunitária. O corpo está presente no plantar as manivas, no cuidado com a roça e na produção do alimento, ou seja, um corpo que ocupa espaço (Betto, 2022) e que circula na vida familiar, na comunidade e na casa de farinha, onde é produzida a farinha e que posteriormente será utilizada no chibé, um dos saberes da cozinha indígena que pude observar no trabalho de campo.

Em uma cuia mistura-se água com farinha, sendo consumido durante as refeições, na roça, nas pescarias, nos afazeres domésticos, nas reuniões comunitárias e nos rituais. É no aturá, o cesto cargueiro, que na ida para a roça, os indígenas carregam a vasilha com farinha e que será utilizada para fazer o chibé (França, 2025). Nas refeições, por exemplo, estará presente quando se prepara as formigas maniuaras, tendo como acompanhamento o beiju, como afirma Barreto (2023).

A outra prática alimentar é a quinhapira³. O livro *Comidas Tradicionais Indígenas do Alto Rio Negro*, de autoria de Luíza Garnelo e Gilda Barreto Baré (2009, p. 92) ressalta os saberes das mulheres Baniwa. Elas preparam quinhapira de jacaré e de goma com pimenta. As

³ O termo quinhapira é uma palavra em nheengatú (língua geral). Quinha significa pimenta e pira (pirá) significa peixe: peixe na e com pimenta (Rezende, 2009, p. 1).



autoras mencionam que “em algumas épocas do ano, há escassez de comida. Às vezes, mulheres não tem peixe nem caça para servir. Se isso acontecer, você pode preparar esse tipo de quinhapira, que ajuda a dar forças para o trabalho”. Uma outra observação que Garnelo e Barreto Baré (2009, p. 15) fazem é que existem vários tipos de quinhapira, conforme detalhado por uma mulher Pira-tapuya: “cada etnia faz suas quinhapiras de maneira diferente”.

A quinhapira também é considerada uma transmissão cultural, pois além de comida, tem um valor simbólico. Os interlocutores acreditam que os deixam forte para fazer o roçado ou mesmo cuidar da roça, se relaciona com hospitalidade, acolhimento e boas-vindas. Rezende (2009) escreveu um texto intitulado *Venham comer quinhapira!* onde esmiuça o sentido simbólico e a relaciona com a responsabilidade e o compromisso com a família e com vida comunitária. O artigo em questão nos inspira a pensar estas outras relações e o sentido simbólico que a quinhapira tem para os povos indígenas do Alto Rio Negro, pois as comidas tradicionais indígenas, permeiam significados culturais, simbólicos e “articulam várias esferas socioculturais e econômicas simultaneamente” (Santos, 2008, p. 98).

O caminho metodológico percorrido foi a partir de uma pesquisa qualitativa e de uma escuta interessada e sensível sobre os saberes e sabores da cozinha indígena do Alto Rio Negro, onde na vivência com as famílias tive a oportunidade de conhecer, aprender e dialogar. O trabalho de campo foi realizado no estado do Amazonas, com duas famílias indígenas oriundas da região do Alto Rio Negro e que atualmente vivem em comunidades próximas a capital Manaus. Um dos procedimentos utilizados em campo foram as narrativas orais, por intermédio de entrevistas semiestruturadas. As perguntas orientaram no sentido de ouvir as trajetórias de vida, o modo de preparar a comida, além de nos levar a uma compreensão de outros mundos, outros pensamentos sobre o modo de ser e viver indígena. Diálogos, escuta e observação, foram elementos utilizados em campo e essenciais para compreender os saberes e o modo de viver ancestral.

CAMINHOS METODOLÓGICOS

O caminho metodológico percorrido foi a partir de uma pesquisa qualitativa e de uma escuta interessada e sensível sobre os saberes e sabores da cozinha indígena do Alto Rio Negro, onde na vivência com as famílias indígenas tive a oportunidade de conhecer, aprender e dialogar. O trabalho de campo foi realizado no estado do Amazonas, com duas famílias indígenas oriundas da região do Alto Rio Negro e que atualmente vivem nas comunidades Acural e Nossa Senhora do Livramento, ambas próximas a capital Manaus.



Na composição do trabalho de campo está o rio Negro, as comidas e as famílias indígenas, assim como a minha presença, a minha escuta e a minha observação. Outro procedimento utilizado em campo foram as narrativas orais, por intermédio de entrevistas semiestruturadas. As perguntas orientaram no sentido de ouvir as trajetórias de vida, o modo de preparar a comida, além de nos levar a uma compreensão de outros mundos, outros pensamentos sobre o modo de ser e viver indígena.

A bibliografia, a partir da contribuição de autores, facilitou percorrer e entender as contribuições científicas acerca do tema, gerando leitura, aprendizado e uma conexão ainda maior com a pesquisa. O livro *Comidas Tradicionais do Alto Rio Negro*, organizado por Luiza Garnelo e Gilda Barreto Baré em 2009 também nos deu embasamento sobre os pratos e a cultura alimentar dos povos indígenas do Alto Rio Negro. Algumas das receitas descritas no livro foram preparadas pelas famílias, como é o caso da quinhapira.

O artigo de Rezende intitulado *Venham comer quinhapira!* é uma dessas bibliografias que nos dá subsídios para refletir o sentido simbólico que existe na expressão e que vai além da comida. O *Venham comer quinhapira!* é sobre organização e participação comunitária, é partilhar alimento e bebida, convívio, aprendizagens, “é dinâmico, tem vida e dá vida [...] e só quem nasce e vive dentro da comunidade ou quem dela já participou entende o seu valor” (Rezende, 2009, p. 9).

RESULTADOS E DISCUSSÃO - A ANCESTRALIDADE DO SABER E DO SABOR PRESENTES NO CHIBÉ E NA QUINHAPIRA

A comida nos localiza em um espaço geográfico e nos remete a lugares. O ato de comer, conforme explica Leonardo (2009, p. 2) “é mais que ingerir um alimento, significa também as relações pessoais, sociais e culturais que estão envolvidas naquele ato”. Sabores dos rios e florestas são servidos na mesa indígena. Sabores que remetem a espacialidade do lugar e localiza de onde são, quem os prepara, por que comem.

Nos saberes e nos sabores, a presença da ancestralidade, transmitida de geração em geração, através da oralidade, envolve modos de viver, ensinar, cultivar e se relacionar com o mundo, com o território, com a roça e com a comida da cultura (Tavares, 2019). Para a autora, “fazer comida tradicional, comida da cultura é incorporar e reafirmar nossa existência” (Tavares, 2019, p. 62-63). Diante do exposto, os saberes indígenas desafiam os modelos ocidentais do conhecimento, por indicar, por exemplo, a conexão que os povos indígenas têm com a natureza e com o ciclo da vida. A ancestralidade está ancorada no espiritual, no cultural e nos afetos, é uma presença viva na produção da comida tradicional indígena, fortalecendo os

saberes do passado no presente para assim projetar o futuro. Como enfatiza a letra de Manifesto Ancestral: “somos a raiz do passado que conecta com o hoje e o futuro é ancestral” (Alok; Xakriabá, 2024). A ancestralidade está vinculada à memória, à cultura, ela entrelaça passado-presente-futuro, resistência e vida.

Diante da diversidade de práticas alimentares que os povos indígenas têm e principalmente as que foram preparadas no período do trabalho de campo, o chibé além de ser uma bebida consumida pelas famílias indígenas, é transmitido de geração em geração através da oralidade. É uma preparação à base de farinha e água. Usam uma cuia ou um recipiente de plástico, misturando os dois ingredientes. De acordo com Silva (1977, p. 194) “essa água amidosa, de sabor ácido é naturalmente refrescante”.

O chibé (Figura 1) é um alimento consumido durante as refeições, na roça, nas pescarias, nos afazeres domésticos, nas reuniões comunitárias e nos rituais. Toma-se na cuia grande. Geralmente é feito com farinha de mandioca e água. No entanto, também pode ser preparado com vinho de frutas como o açaí, a bacaba, o patauá, o buriti, o umari, entre outras frutas. As frutas devem estar maduras, devem ser piladas, peneiradas. Na cuia, vai uma porção de farinha e o vinho de fruta, como descreve dona Margarida⁴ (2022).



Figura 1 - Chibé
Fonte: própria autora, 2025

⁴ Diálogo realizado na casa de farinha, comunidade Acural, no dia 04 de julho de 2022.

De acordo com seu Jacinto⁵ (2022) “o peixe, a farinha, a pimenta e o chibé não podem faltar, porque é da nossa alimentação”. O interlocutor também descreve que nos dias de pescaria o chibé também é consumido: “quando meu pai saía para pescar, levava farinha, chibé e armadilhas para pescar. A gente ficava a noite toda na beira do lago e só voltava pra casa de manhã. O branco levaria café, a gente leva nosso chibé”. Na preparação das formigas maniuaras, o acompanhamento é o chibé e o beiju, como destaca Barreto (2023).

Nos afazeres domésticos, escutando música, o peixe assando ou na preparação da quinhapira, uns goles na cuia de chibé é parte da rotina do casal Margarida e Dionísio. É da roça da dona Margarida que vem o alimento ancestral, a mandioca (Figura 2). Da mandioca ela faz a farinha e toma chibé. Na casa de farinha se torra a farinha conversando com os parentes e tomando chibé. Silva (1977, p. 191) em sua vivência pelo Alto Rio Negro observou que a farinha é alimento indispensável e que sem ela “não só lhes parece deficiente a mais variada e nutriente refeição, como não suportariam seguidamente nenhum regime alimentar sem farinha”.



Figura 2 – Mandioca
Fonte: própria autora, 2022

No caminho da roça, é no aturá ou “waturá, o cesto cargueiro que jamais está vazio, que pode ser encontrado um terçado ou uma faca, uma cuia e uma pequena lata contendo farinha para acompanhar frutas ou ser degustada com água, sob a forma de chibé” (Velthem, 2012, p.

⁵ Diálogo realizado na casa de palha, comunidade Nossa Senhora do Livramento, no dia 13 de março de 2022.

424). Além do chibé, na primeira refeição do dia, o café da manhã, os indígenas comem comida, como destaca seu Jacinto⁶ (2022): “é comida mesmo, com mingau, quinhapira, mugeca. A gente tem que se alimentar porque a gente sai pra fazer roçado, pra pescar e volta bem depois”.

Nas reuniões comunitárias que acontecem na maloca ou na visita de um grupo de alunos de uma escola municipal de Manaus, no mês de maio de 2022, no centro da maloca estavam as comidas tradicionais indígenas, a quinhapira, o peixe moqueado, o peixe cozido sem pimenta, o chibé, o açaí, o beiju, o mingau de farinha. Tais comidas foram oferecidas aos alunos e professores com toda sua simbologia e significado. Degustaram saberes e sabores que resistem e que fazem parte do cotidiano das famílias nascidas na região do Alto Rio Negro. O chibé assim como a quinhapira são consideradas pelas famílias indígenas como as comidas que acolhem, que dão as boas-vindas e que apresentam parte da cozinha indígena e o modo de ser e viver deles.

Conforme indica Rezende (2021, p.76) nas cerimônias o chibé também é consumido em um “clima recheado de alegria [que] favorece as narrativas que exalam os conhecimentos, pois são discursos bons, reflexões profundas sobre os acontecimentos de várias épocas e de muitas pessoas”. Somado a isso, o chibé também é um fazer comunitário e político, pois se dá em uma vivência familiar e coletiva, onde as pessoas se reúnem para discutir a organização social do território, as festas, as reuniões e o ajuri⁷. Na comunidade Acural, o fazer comunitário e político tem como espaço físico, a maloca⁸. A maloca chamada por Lasmar (2005) de Grande Casa Comunal ou de *opěko wyy* (casa de leite) pelo seu Miguel⁹ (2021), é considerada a antiga moradia dos povos indígenas e o local em que se realizavam as cerimônias.

Com relação a quinhapira¹⁰, seu preparo é a base de peixe, água e pimenta (Figura 3). É uma transmissão cultural, além de comida, tem um valor simbólico. É servida com beiju. Silva (1977) nos contempla com uma descrição sobre os pedaços de beiju serem umedecidos no caldo picante antes de serem levados à boca. Atualmente, as famílias continuam com o mesmo hábito. No livro de Garnelo e Barreto Baré (2009, p. 15) é enfatizado que existem vários tipos de quinhapira, conforme detalhado por uma mulher Pira-tapuya: “cada etnia faz suas quinhapiras de maneira diferente” e em épocas de escassez, era somente o caldo com pimenta, como lembrou Seu Jacinto¹¹ (2022).

⁶ Diálogo realizado na casa de palha, comunidade Nossa Senhora do Livramento, no dia 22 de janeiro de 2022.

⁷ Mutirão, trabalho coletivo a ser realizado na comunidade.

⁸ Espaço onde realizam as reuniões comunitárias, os rituais, as festas, as danças e onde recebem os visitantes.

⁹ Diálogo na comunidade Acural, no dia 18 de dezembro de 2021.

¹⁰ O termo quinhapira é uma palavra em nheengatú (língua geral). Quinha significa pimenta e pira (pirá) significa peixe: peixe na e com pimenta (Rezende, 2009, p. 261).

¹¹ Diálogo realizado no quintal da casa, comunidade Nossa Senhora do Livramento, no dia 01 de junho de 2022.



Figura 3 – Quinhapira
Fonte: própria autora, 2022

Certa vez liguei para a família da dona Margarida¹² (2022) e eles me disseram o seguinte: “tô comendo quinhapira na janta”. Isso demonstra que essa comida tradicional indígena é preparada e consumida na rotina alimentar da família. O preparo da quinhapira por Dona Margarida sempre foi à base de peixe, pimenta e tucupi. Quando há tucupi colocam, quando não há, usam somente a água. Diante do exposto, Menasche; Alvarez; Collaço (2012) afirmam que são criados vínculos com a terra, com o que se planta e significados são atribuídos ao que se come, como, quando e com quem se come, assim como ao lugar que os alimentos e as comidas tradicionais indígenas ocupam na vida familiar e comunitária.

Os interlocutores acreditam que a quinhapira os deixam forte para fazer o roçado ou mesmo cuidar da roça, se relaciona com hospitalidade, acolhimento e boas-vindas. Rezende (2009) escreveu um texto intitulado *Venham comer quinhapira!* onde esmiuça o sentido simbólico e a relaciona com a responsabilidade e o compromisso com a família e com vida comunitária. O autor desdobra a quinhapira como transmissão cultural quando apresenta a mesma como comida e como valor, destacando o trabalho dos homens e das mulheres, a preparação e a partilha:

¹² Ligação realizada no dia 19 de janeiro de 2022.



Assim começa o Venha comer quinhapira. Se junta todas as comidas e começa a celebração da partilha das comidas que foram preparadas com esforço de todos os homens na pescaria da noite e das mulheres com o trabalho das roças, preparação do beiju, farinha, mingau e outras bebidas. Este é o momento de verdadeira alegria. Para experimentar a alegria de estar no Venha comer quinhapira, só estando lá para sentir, pois é indescritível (Rezende, 2009, p. 7).

O “Venham comer quinhapira!” está para as crianças, os jovens, os adultos e os anciãos, ou seja, a organização comunitária está formada a partir desses indivíduos, que coletivamente são membros da comunidade. Rezende (2009, p. 274) afirma que “as práticas do Venham comer quinhapira! ao longo de sua existência vai recebendo características próprias, no entanto, mantém seus sentidos simbólicos de unidade, partilha, simplicidade, solidariedade, hospitalidade”. O “Venham comer quinhapira!” é também festa. Festa da partilha da comida, dos conhecimentos sobre a vida, sobre o trabalho, sobre o saber-fazer na cozinha, na pescaria, no artesanato. A alegria e a generosidade aparecem nas expressões das pessoas e como qualidade valorizada pelos povos indígenas, como destaca Perrone-Moisés (2015). A partir desta compreensão, percebe-se que o “Venham comer quinhapira!”, é comida, é festa, é viver e conviver em coletivo, é chamar os parentes “à abundância da comida” (Perrone-Moisés, 201, p. 23) e aos sentidos simbólicos e políticos que ela remete.

Além dos sentidos simbólicos também é uma prática política, um modo de fazer política indígena como demonstrado por Rezende (2009, p. 262): a partir do casamento, a não-aceitação e não-participação ao Venha comer quinhapira já é considerada “desprezo” para com a coletividade”. É importante enfatizar também que no fazer política indígena, convidar e organizar as pessoas faz parte do processo, em que a hospitalidade e a figura da liderança e do animador são bastante significativas para o ato do “Venham comer quinhapira!”. Como explica Perrone-Moisés (201, p. 44) “o anfitrião convida (não ordena) e serve (não é servido), não tem poder, mas é dele o prestígio – se a festa for boa”.

Seu Miguel, uma das lideranças da comunidade Acural tem a capacidade de reunir, de alegrar o encontro, a festa, a reunião, de modo que servir ao outro, estar atento e ser o último a comer, é algo intrínseco a ele, pois o “chefe é o que recebe, o que acolhe, o que dá de comer” (Perrone-Moisés, 2015, p. 45). Ora como anfitrião (chefe) ora como animador é de sua responsabilidade o bem-estar de todos, assim como verificar se na cozinha está sendo preparada a quinhapira e demais comidas tradicionais indígenas, afinal, é festa, é partilha, é política do estar junto, é fazer jus ao convite e ao chamado coletivo ao “Venham comer quinhapira!”



CONSIDERAÇÕES FINAIS

O chibé e o “Venham comer quinhapira!” como parte da cozinha indígena e dos sentidos simbólicos da região do Alto Rio Negro estão ligados à vida familiar e à comunidade, ao trabalho comunitário, às reuniões comunitárias, aos dias festivos, à roça e aos afazeres domésticos. O chibé é parte da cozinha indígena e é um dos alimentos tradicionais dos indígenas do Alto Rio Negro, assim como a quinhapira e que reflete as culturas ancestrais e a conexão que os indígenas têm com a mandioca, com a roça, com a floresta e com os rios. Ao apreciarmos a quinhapira, estamos também valorizando o aspecto simbólico que ela representa nos rituais, na organização social e na identidade cultural.

O Venham comer quinhapira! é um convite à participação e organização social, uma expressão do estar junto e do que é ser coletivo. É um convite para preparar e comer quinhapira, para comer juntos, um momento para conviver e as crianças e jovens compreenderem o viver em comunidade e com alegria, o sentido da reciprocidade e da partilha e que “nos leva a pensar nas pessoas que se reúnem para conversar, trocar ideias, sonhos, contar as coisas alegres, contar as dificuldades e obter soluções de vários problemas” (Rezende, 2009, p, 271).



REFERÊNCIAS

ALOK; XAKCRIABÁ, C. **Manifesto O Futuro é Ancestral**. 2024. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=J7EP80tx2Tg>. Acesso em: 02 jul. 2024.

BARRETO, S. **O peixe sobre beiju é o leite e a espuma de buiuu**: uma reflexividade antropológica indígena sobre a gestão cosmopolítica tukano no Alto Rio Negro. Tese (doutorado em Antropologia Social), Universidade Federal do Amazonas, 2023. Disponível em: <https://tede.ufam.edu.br/handle/tede/10166>. Acesso em: 09 abr. 2025.

BETTO, J. **Presença. Chamado, reflorestar**: criações políticas da marcha das mulheres indígenas. Tese (doutorado em Extensão Rural), Universidade Federal de Santa Maria, 2022. Disponível em: <https://repositorio.ufsm.br/handle/1/28081>. Acesso em: 17 set. 2025.

FRANÇA L. Mulheres e plantas: relações de cuidado e companheirismo no Alto Rio Negro. **Mundo Amazônico**, 16(1), e 118744, 2025. Disponível em: <https://doi.org/10.15446/ma.v16n1.118744>. Acesso em: 09 abr. 2025.

GARNELO, L.; BARRETO BARÉ, G (org). **Comidas tradicionais indígenas do Alto Rio Negro**. Centro de Pesquisa Leônidas e Maria Deane: Manaus, Fiocruz, 2009.

LASMAR, C. **De volta ao Lago de Leite**: gênero e transformação no Alto Rio Negro. São Paulo: Editora UNESP; ISA. Rio de Janeiro: NUTI, 2005.

LEONARDO, M. Antropologia da alimentação. **Revista Antropos**, v. 3, n. 2, 2009. Disponível em <https://www.revista.antropos.com.br>. Acesso em: 20 out. 2022.

MENASCHE, R.; ALVAREZ, M.; COLLAÇO, J. Alimentação e cultura em suas múltiplas dimensões. In: MENASCHE, R.; ALVAREZ, M.; COLLAÇO, J. (org.). **Dimensões socioculturais da alimentação**: diálogos latino-americanos [recurso eletrônico]. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/172899>. Acesso em: 01 nov. 2022.

PERRONE-MOISÉS, B. **Festa e guerra**. Tese apresentada ao concurso de títulos e provas visando a obtenção do Título de Livre-Docente (Edital FFLCH n ° 014/2015). Universidade de São Paulo, 2015.

REZENDE, J. **A festa das frutas**: uma abordagem antropológica das cerimônias rituais entre os Utãpinopona (Tuyuka) do alto rio Negro. Tese (doutorado em Antropologia Social), Universidade Federal do Amazonas, 2021. Disponível em: <https://tede.ufam.edu.br/handle/tede/8566>. Acesso em 10 abr. 2025.

REZENDE, J. Venham comer quinhapira! **Tellus**, Campo Grande, v. 9, n. 17, p. 261- 276, 2009. Disponível em: <https://www.tellus.ucdb.br/tellus/article/viewFile/196/227>. Acesso em: 15 abr. 2022.

SANTOS, F. “Comida de branco, comida de índio”: consumo alimentar, agency e identidade entre mulheres indígenas urbanizadas no Alto Rio Negro. **Temáticas**, Campinas, SP, v. 16, n. 31, p. 91–117, 2008. Disponível em: <https://econtents.bc.unicamp.br/inpec/index.php/tematicas/article/view/12438>. Acesso em: 30 ago. 2022.



SILVA, A. **A civilização indígena do Uaupés:** observações antropológicas, etnográficas e sociológicas. 2. ed. Roma: Las Romas, 1977.

TAVARES, I. Terra, água e sementes: do corpo território das mulheres indígenas a uma concepção de soberania alimentar. In: **Mulheres e soberania alimentar:** sementes de mundos possíveis. Rio de Janeiro: Instituto Políticas Alternativas para o Cone Sul (PACS), 2019. Disponível em: <http://biblioteca.pacs.org.br/publicacao/mulheres-e-soberania-alimentar-sementes-de-mundos-possiveis/>. Acesso em: 07 out. 2022.

VELTHEN, L. Cestos, peneiras e outras coisas: a expressão material do sistema agrícola no rio Negro. **Revista de Antropologia**, Vol. 55, No. 1 (janeiro-junho 2012), pp. 401-437. Disponível em: <https://doi.org/10.11606/2179-0892.ra.2012.46970>. Acesso em: 10 abr. 2025.