

APRESENTAÇÃO

A diversidade alimentar tem sido um fator amplamente discutido na melhoria da dieta das populações que vivem na Amazônia, principalmente das populações tradicionais que habitam em uma região com uma das maiores biodiversidades do planeta. Todavia, pouco se sabe a respeito do potencial alimentício da maioria das espécies e as formas de preparo e de consumo destas, o que torna importante o conhecimento do potencial de produção e de uso dos recursos locais para a diversificação da dieta e melhoria nutricional das populações que vivem nessa região.

Nesta edição especial da revista *Jamaxi*, os autores e autoras descrevem e analisam suas experiências através de artigos científicos, ensaios e/ou revisões de literaturas em torno de um tema geral intitulado *Produção, alimentação e comidas na Amazônia: culturas interdisciplinares nas comensalidades*, oferecendo aos leitores e leitoras uma janela ampla para conhecer a região e as culturas alimentares de comunidades da floresta e das cidades amazônicas. Parte desses textos são oriundos de pesquisas diversas que envolvem várias áreas do conhecimento em que estão inseridas as pessoas que contribuíram com este *Dossiê*, que é de natureza eminentemente interdisciplinar. São conhecimentos misturados, tal como os preparos de comidas quando juntamos produtos e temperos diversos para produzirmos os pratos saborosos que apreciamos.

Os autores, as autoras e a comunidade acadêmica vinculados a diferentes instituições de ensino do país, não só compartilham aqui suas observações sobre a produção de alimentos, como também sobre a alimentação e as religiosidades, fazendo essa relação entre os sabores, cultura e comensalidades ligadas a um universo mais amplo que o alimentar/comercial/produtivo/tecnológico, observando as formas pelas quais as práticas e as identidades alimentares se expressam nesses contextos. Destacando-se que a culinária e o modo de fazer/comer os alimentos são influenciados pelas combinações étnicas, políticas, culturais e religiosas, refletindo nas identidades coletivas e individuais. Essa coletânea também oferece um olhar humanizado sobre as características de muitas práticas culturais que foram ou são invisibilizadas e até estereotipadas quando se refere ao que se come e como se come de determinados grupos identitários.

As escritas presentes nos diversos artigos aqui reunidos são envolventes e carregadas de aprendizados e de conhecimentos que queremos compartilhar,

<https://periodicos.ufac.br/index.php/jamaxi/index>

possibilitando a quem se aventurar em provar e experimentar essas escritas uma jornada de saberes e sabores pelos cultivos tradicionais, pelas comidas e produtos apresentados, pelas técnicas e pelos afetos de um amplo leque de culturas alimentares existentes.

As narrativas aqui reunidas não se limitam apenas a questões científicas de caráter mais experimentais, pois também abordam temas como o saber-fazer cotidiano e suas peculiaridades, oferecendo informações sobre a geografia, a economia, os habitantes e as experiências vivenciadas de múltiplos sujeitos. Através da escrita do artigo “Visões coloniais: consumo, manejo e cultura alimentar de tartarugas na obra *descobrimientos do rio das amazonas*, os autores destacam uma intrincada relação colonial com o consumo e comércio de carne e ovos desse animal, bem como a construção de visões estereotipadas sobre a região. Em “Bicho-de-casco do Vale do Guaporé-RO”, a temática acerca da carne de tartaruga continua, desta feita olhando para uma comunidade Quilombola que tem no consumo dessa carne uma relação que se articula também com festas e religiosidade. Na seara do consumo de animais silvestres, das festas coletivas e das religiosidades na Amazônia não se poderia deixar de falar nas populações indígenas e suas multifacetadas culturas. Essas populações sofreram e sofrem preconceitos diversos, principalmente em relação às suas comidas e bebidas. E aqui podemos saborear um pouco dessas tradições, representadas por artigos que tratam da alimentação dos *Huni Kuin*, dos *Shanenawa*, dos *Nukini* e dos *Parkatêjê*.

Como não poderia deixar de ser em uma região fronteiriça com outros países e múltiplos contatos, o presente dossiê traz escritas sobre comensalidades de fronteiras internacionais do Brasil e Peru, bem como se amplia ao também ter um artigo que fala sobre churrasco e chimarrão, uma comida e uma bebida “típicas” do Rio Grande do Sul, mas que também estão presentes no Uruguai, Argentina e Paraguai (este mais pela erva mate que o churrasco). Falando em *tipicidade*, a farinha de mandioca não poderia ficar de fora deste debate e é contemplada em dois artigos originais, sendo um deles agregando a arte musical e a farinha “como metáfora”.

Como a comida também é arte, temos uma discussão envolvendo o teatro e a comida no artigo “Boca de cena”, que já traz o trânsito dúbio entre a boca que come e a boca do palco. Se a comida transita pela arte em seu sentido mais específico, ela também é algo presente na dimensão religiosa com os interditos e as aceitações alimentares que todas as crenças comportam. Aqui, apresentamos um artigo que trata dessa dimensão cultural e identitária presente na Umbanda. Outra abordagem importante neste dossiê é a da divisão sexual do trabalho a partir da alimentação, como aparece no artigo “Comida, história e divisão sexual do trabalho”. A divisão de gênero em relação a busca, produção e preparo dos alimentos é para alguns estudiosos o que definiu no passado mais remoto da humanidade os papéis sociais, sexuais e econômicos dos humanos para além da alimentação.

Além disso, também está destacada nessa coletânea a importância de algumas espécies alimentícias chamadas de não convencionais, cultivadas pelas populações tradicionais

amazônicas e descrita no manuscrito “Sementes tradicionais de amendoim: uma fonte proteica na alimentação humana, visando a garantia da segurança alimentar e nutricional dos povos amazônicos”. É um relato que aborda a importância da alimentação e traz informações sobre o valor nutricional do amendoim, focado no tripé da sustentabilidade: social, econômico e ambiental. Para além do amendoim, há uma abordagem acerca do potencial alimentar de plantas com Ora-pro-nóbis, Beldroega e a silvestre Mapati (uva da Amazônia).

Esta edição não apenas apresenta a produção da alimentação e as comidas das múltiplas populações que vivem nas amazônias, mas também mostra a vivência e as relações sociais dessas pessoas e suas culturas diversas. Temos então texto voltados para leituras que educam, inspiram e enriquecem nossa compreensão dessa região e suas peculiaridades, que por extensão é do próprio Brasil.

Rio Branco, julho de 2024

Organizador e organizadoras

Almecina Balbino Ferreira (CCBN/UFAC)

Francisco Bento da Silva (CFCH/UFAC)

Marilene Santos de Lima (CCBN/UFAC)