

## **O SABOR DA CULINÁRIA DOS AGROFLORESTEIROS AMAZÔNES NA BR 174, MANAUS-AM**

**Maria Isabel de Araújo<sup>1</sup>, Silas Garcia Aquino de Sousa<sup>2</sup>, Kellem Chagas de Araújo<sup>3</sup>**

<sup>1</sup> Universidade Federal do Amazonas, PPGCASA/UFAM, Manaus-AM, Brasil, mbelarujo@gmail.com; <sup>2</sup> Embrapa Amazônia Ocidental, Manaus-AM, Brasil, silas.garcia@embrapa.br; <sup>3</sup> Instituto CNA, Manaus-AM, Brasil, kellem28araaujo@gmail.com

O desenvolvimento das civilizações precede a sua natureza alimentar, como necessidade vital a todos. Os alimentos têm signo, significados e símbolos e as mudanças culturais, são evidenciadas pela ação social, cujo processo de aprendizagem se inicia com a assimilação de valores (bom ou ruim) e experiências pelo gosto como sabor. Diante deste cenário, o devir histórico-cultural alimentar, revela distintas formas de evolução cultural nos hábitos e crenças alimentares, através das comidas típicas, como identidade de cada lugar/região, que perdura no espaço-tempo como identidade de uma população e os diferenciam das demais. Em suma, comer é uma das necessidades de manter-se vivo fisiologicamente, mas também, independente da vontade, um fato cultural e social. Dessa forma a problemática que envolve essa reflexão é: o gosto como sabor (paladar) e o gosto como saber (bom/ruim) pode ser interpretado como padrão cultural e social alimentar local? O objetivo desse trabalho foi abordar sucintamente, os hábitos alimentares no tempo-espacó amazônico. A metodologia utilizada foi a do método dedutivo; quanto aos meios a pesquisa foi bibliográfica e estudo de caso, com base nas experiências de seis famílias nas comunidades ZF4 e ZF5, BR 174, Manaus/AM, quanto aos meios, qualitativa. O prazer de comer está no sabor do alimento, nos métodos de preparo e conteúdo nutricional da refeição, resultado de um processo de transformação sociocultural, influenciado nas variáveis dos sistemas de sabores. A comensalidade evidencia a vida cotidiana com a mesa posta de peixe frito, com a mistura de feijão com arroz (baião-de-dois) e farinha de mandioca, ou o peixe assado recheado com farofa de banana e pirão escaldado de farinha de mandioca, outros preparos mais elaborados são os files de peixe frito desfiado junto com banana e farinha (pirarucu-de-casca), além disso, a população nativa aprecia as carnes de variadas caças da floresta amazônica, como complemento nutricional. Na sobremesa os doces de cupuaçu, goiaba, entre outros, quando disponibilizam de eletrodomésticos produzem os cremes das diversas frutas tropicais. No mormaço das tardes tem a sopa amazônica, com amido de mandioca, tucupi e camarão (tacacá). Assim, a alimentação define a identidade cultural e social das famílias amazônicas, rica em carboidratos, fibras, proteínas, sais minerais, vitaminas. As mudanças alimentares contribuem no modo de consumo diário das pessoas, como elementos identitários, que revivem das tradições culturais e psicossociais. Conclui-se que, no âmbito da cultura alimentar regional, os elementos identitários fazem parte uma experiência compartilhada, constituindo-se no modus vivendi, que contribuem a definir os “valores culturais” da sociedade à qual pertencemos na hinterlândia amazônica.

*Palavras-chave:* Cultura alimentar; *Habitus*; Amazonas.