



A INFLUÊNCIA DA CULTURA INDÍGENA NA CULINÁRIA BRASILEIRA

Ana Flávia Duarte da Costa

Leonardo de Carvalho Alves

Curso: História Período: 7º Área de Pesquisa: História e Cultura Indígena

Resumo: Este trabalho analisa a influência da cultura indígena na formação da culinária brasileira, destacando sua relevância histórica e presença na gastronomia contemporânea. A pesquisa investiga ingredientes nativos como mandioca, milho e frutas nativas, além de técnicas e práticas alimentares originárias dos povos indígenas. Por meio de uma abordagem bibliográfica e descritiva, busca-se evidenciar como essas contribuições moldaram a identidade gastronômica nacional. Também se discute a valorização cultural e a preservação dessas tradições. O estudo visa fortalecer o reconhecimento da cultura indígena como parte essencial do patrimônio alimentar brasileiro.

Palavras-chave: Cultura indígena. Culinária brasileira. Alimentação. Patrimônio cultural. Identidade alimentar.

1. INTRODUÇÃO

A culinária brasileira é reconhecida pela sua diversidade e riqueza de sabores, fruto de um processo de miscigenação cultural que contou com contribuições de diferentes povos ao longo da história. Dentre essas influências, a cultura indígena desempenhou um papel fundamental na formação da identidade gastronômica do país, fornecendo ingredientes, técnicas de preparo e práticas alimentares que permanecem no cotidiano brasileiro. Apesar de sua evidente contribuição, essa influência é muitas vezes subestimada ou pouco conhecida pela população em geral.

Diante desse contexto, este trabalho tem como objetivo geral analisar a influência e a contribuição da cultura indígena na formação e desenvolvimento da culinária brasileira, destacando sua importância histórica e sua permanência na gastronomia contemporânea. Como objetivos específicos, busca-se identificar os principais ingredientes de origem indígena incorporados à culinária brasileira, como mandioca, milho e frutas nativas; analisar as técnicas e práticas culinárias indígenas que foram integradas aos hábitos alimentares do Brasil; examinar a presença da cultura indígena na culinária contemporânea através de receitas tradicionais e adaptações modernas; e discutir a importância da valorização e do reconhecimento da contribuição indígena para a identidade gastronômica brasileira.

Propõe-se, aqui, responder à seguinte questão: de que forma a cultura indígena influenciou e ainda influencia a formação da culinária brasileira, tanto em seus aspectos históricos quanto na gastronomia contemporânea? Assim, parte-se da hipótese de que a cultura indígena não apenas influenciou a culinária brasileira em seus primórdios, mas ainda se manifesta de maneira significativa na atualidade, seja pelo uso de ingredientes nativos, seja pela adaptação de técnicas tradicionais. Para isso, portanto, será adotada uma abordagem exploratória, documental e descritiva, com base em pesquisa bibliográfica que inclui livros, artigos científicos, documentos históricos e relatos antropológicos. Também serão analisadas receitas que evidenciam a herança indígena.

O desenvolvimento deste trabalho está organizado em cinco partes. A primeira parte aborda o papel da cultura indígena na formação da culinária brasileira, com ênfase em sua contribuição histórica, cultural e simbólica. A segunda parte dedica-se à identificação e análise de alguns dos principais ingredientes e alimentos de origem indígena, como a mandioca, o milho e diversas frutas nativas, destacando sua importância na alimentação brasileira. A terceira parte explora as técnicas e práticas culinárias indígenas, evidenciando como essas foram incorporadas, adaptadas e ressignificadas ao longo do tempo. Na quarta parte, examina-se a presença da cultura indígena na culinária contemporânea, analisando tanto receitas tradicionais quanto suas releituras modernas. Por fim, a quinta parte discute a valorização e o reconhecimento da cultura gastronômica indígena, abordando aspectos como a preservação cultural, o combate ao apagamento histórico e o fortalecimento do protagonismo dos povos originários na construção da identidade alimentar brasileira.

Dessa forma, o estudo busca contribuir para o reconhecimento e valorização da cultura indígena como um componente fundamental da identidade brasileira, em particular, na nossa culinária. Destacando sua influência, espera-se promover uma reflexão sobre a importância de preservar e respeitar as tradições alimentares dos povos indígenas, incentivando também o consumo de ingredientes e práticas culinárias que fazem parte do patrimônio cultural brasileiro e fortalecem a diversidade do Brasil.

2. MÉTODO

No presente trabalho, conduziu-se uma pesquisa de natureza descritiva, fundamentada em uma revisão bibliográfica de autores reconhecidos no campo da antropologia da alimentação e da cultura brasileira, como Cascudo (1967), Dória (2009, 2019), Freyre (2019) e outros estudiosos contemporâneos. Foi realizada uma busca exploratória incluindo artigos científicos, teses e dissertações a fim de garantir um levantamento diversificado do tema.

Utilizaram-se descritores (palavras-chave) como “culinária indígena”, “tradições alimentares indígenas”, “alimentos indígenas”, “simbologia alimentar indígena”. As pesquisas bibliográficas foram conduzidas por meio das plataformas como o Google Scholar, SciELO Brasil, o portal de periódicos da CAPES e buscas abertas no Google. Essa estratégia utilizada permitiu contemplar diferentes produções acadêmicas e obras influentes sobre o tema abordado. O foco principal foi investigar a influência da cultura indígena na formação da culinária brasileira e suas permanências na atualidade.

Adotando uma abordagem qualitativa, a investigação foi enriquecida por análises interpretativas de práticas alimentares e de saberes tradicionais presentes em diferentes regiões do país. Foram exploradas fontes acadêmicas e documentais que possibilitaram uma visão abrangente sobre as contribuições indígenas para a culinária nacional.

No referencial teórico, a alimentação foi considerada como uma expressão cultural que reflete relações sociais, conhecimentos tradicionais e visões de mundo. Dessa forma, buscou-se compreender como os elementos indígenas, como ingredientes, técnicas de preparo e modos de organização alimentar foram incorporados, ressignificados ou preservados no contexto brasileiro.

As análises permitiram identificar tendências de valorização dos saberes ancestrais e práticas alimentares indígenas na culinária contemporânea, revelando sua importância na construção da identidade alimentar brasileira. Para exemplificar e consolidar essas observações, foram destacados pratos e técnicas específicos que evidenciam a continuidade e a adaptação desses conhecimentos ao longo do tempo.

3.REFERENCIAL TEÓRICO

3.1. O papel da cultura indígena na formação da culinária brasileira

A culinária brasileira reflete a diversidade cultural que caracteriza o país, sendo a contribuição dos povos indígenas um de seus pilares fundamentais. É importante apontar que as práticas alimentares indígenas nunca foram estáticas, mesmo antes do contato com os colonizadores, as culturas indígenas já se modificavam, porque várias delas mantinham contato entre si. A incorporação de novos alimentos e hábitos nunca ocorreu de forma passiva ou automática, mas sim a partir de critérios culturais próprios, o que contraria a visão equivocada de que a cultura indígena seria frágil ou facilmente influenciável (Leite, 2007, p. 205-206).

Antes da colonização europeia e da chegada de elementos africanos, os povos originários já haviam desenvolvido sistemas alimentares complexos, com base em uma relação de equilíbrio com a natureza. Utilizavam recursos locais como mandioca,

milho, peixes, frutas e ervas, estabelecendo práticas alimentares sustentáveis e adaptadas ao ambiente.

Segundo Luís da Câmara Cascudo (1967), a alimentação indígena constituiu a "primeira cozinha do Brasil", sendo essencial tanto para a sobrevivência quanto para a adaptação dos europeus ao território tropical. Sem os conhecimentos culinários e agrícolas dos povos indígenas, os colonizadores europeus teriam enfrentado dificuldades ainda maiores para se adaptar às condições tropicais do Brasil.

Como pontua Gilberto Freyre (2019), a experiência colonial portuguesa nos trópicos não se limitou a uma mera imposição cultural e econômica, mas envolveu uma profunda adaptação às condições ambientais e às práticas dos povos nativos. A casa-grande — símbolo da organização patriarcal e agrária — não se consolidaria sem os saberes e práticas indígenas relacionados à agricultura, ao uso do fogo, à domesticação de alimentos e ao reconhecimento das propriedades do meio físico. Nesse sentido, os conhecimentos indígenas não apenas forneceram instrumentos essenciais à subsistência dos colonizadores como também moldaram os hábitos alimentares e o cotidiano das estruturas senhoriais. A mandioca, o milho, os modos de cultivo adaptados ao solo tropical e até a utilização de ervas e plantas nativas foram apropriados e integrados à cultura luso-brasileira nascente, revelando o papel determinante das populações indígenas na viabilidade da colonização e na formação do Brasil.

Nota-se, assim, que a culinária indígena foi crucial não só para garantir a sobrevivência imediata, mas também para moldar a identidade alimentar do nosso país. Ingredientes e técnicas oriundas dos povos indígenas tornaram-se essenciais na formação da culinária contemporânea. O conhecimento sobre plantas nativas, técnicas de cultivo, por exemplo, da mandioca e do milho, e métodos de preparo com o uso do fogo foram decisivos para essa consolidação.

Além da contribuição no campo culinário, os povos indígenas deixaram um importante legado no uso medicinal de plantas nativas, demonstrando um profundo conhecimento sobre a natureza. Muitas espécies utilizadas na alimentação, como ervas, raízes, cascas e frutos, também eram empregadas na prevenção e no tratamento de doenças, esse saber tradicional influenciou profundamente a medicina popular brasileira, revelando práticas terapêuticas refinadas desenvolvidas ao longo de gerações (Monteiro et al., 2024).

A culinária indígena não foi apenas um recurso de sobrevivência, mas a base sobre a qual se desenvolveu a gastronomia brasileira, com influências que perduram até hoje. Pratos como a tapioca, o pirão e o moquém são exemplos expressivos desse legado, representando a continuidade e a valorização dos saberes dos povos originários.

A transformação da mandioca em farinha, utilizando técnicas tradicionais como o uso do *tipiti* (cesto de palha, de forma cilíndrica, no qual se espreme a mandioca), exemplifica o sofisticado conhecimento indígena, muitas vezes subestimado. Métodos como o moquém, que consiste em assar lentamente sobre brasas, demonstram a eficiência e adaptação dos povos indígenas ao uso dos recursos naturais de maneira sustentável.

A sabedoria indígena também desempenhou um papel relevante no desenvolvimento de práticas sustentáveis de cultivo. O conhecimento ecológico dos povos originários manifesta-se em sistemas como a agricultura de coivara, que alterna períodos de cultivo com o pousio, permitindo a regeneração natural do solo. Este método de plantio é baseado em três fases: 1) a derrubada e queima da mata; 2) implantação da roça; e 3) posterior abandono da mesma, seguindo-se um período de

pousio para restauração da fertilidade do solo, que pode variar de um mínimo de 4 até 50 anos (Ferreira; Lima; Ribeiro, 2024). Esse modelo evidencia a forma como os indígenas conciliavam a produção de alimentos com a preservação ambiental.

Com a chegada dos portugueses, iniciou-se um processo de sincretismo alimentar no qual os conhecimentos indígenas se mesclaram com ingredientes e técnicas europeias e africanas. No entanto, esse processo não ocorreu de maneira harmônica. Diversas práticas alimentares indígenas foram gradualmente suprimidas ou modificadas em função das imposições culturais e econômicas do processo colonizador. A substituição de cultivos tradicionais por monoculturas, como o trigo e a cana-de-açúcar e a repressão ao uso de alimentos associados a rituais e práticas espirituais exemplificam as formas de dominação que marcaram esse período de transição.

Apesar das mudanças impostas pelo processo colonial, as práticas alimentares indígenas não desapareceram. Elas foram adaptadas e ressignificadas, mantendo-se presentes no cotidiano alimentar brasileiro. Ingredientes como a mandioca, o milho e o uso do fogo no preparo dos alimentos foram incorporados à alimentação dos europeus e se tornaram essenciais na culinária nacional.

O moquéim, uma técnica indígena de defumação de carnes e peixes, perdurou como um método de conservação de alimentos em diversas regiões do Brasil. Alimentos como o açaí e o cupuaçu, que originalmente eram consumidos de forma simples pelos povos indígenas conquistaram não só o paladar nacional, mas também o internacional. Hoje esses frutos são amplamente utilizados em sucos, sobremesas e outros produtos. Isso reflete a importância de preservar e promover esses alimentos em uma perspectiva de valorização da biodiversidade brasileira.

A culinária indígena permanece viva e atuante em diversas regiões do Brasil, com suas práticas adaptadas ao longo do tempo, mas mantendo suas raízes. No Norte, o tacacá preserva o uso do tucupi e do jambu, originários dos povos Tupinambá e Aruak. No Nordeste, o beiju de mandioca se transformou em beiju de coco, adaptando-se aos novos ingredientes. No Centro-Oeste, o caldo de piranha exemplifica o aproveitamento integral do peixe, prática originada entre os ribeirinhos e pescadores indígenas.

Mais do que uma simples influência, a culinária indígena é a base sobre a qual se construiu a identidade alimentar do Brasil. Refletir sobre a alimentação indígena é reconhecer a imensa diversidade cultural que caracteriza esses povos, presentes em dezenas de aldeias distribuídas por todo o território brasileiro. As técnicas alimentares tradicionais constituem uma importante expressão de resistência e identidade, sendo transmitidas de geração em geração.

3.2. Ingredientes indígenas como base da alimentação brasileira

A culinária brasileira é fortemente marcada pela herança indígena, cuja contribuição se evidencia não apenas na seleção de ingredientes que compõem a base alimentar do nosso país, mas também na incorporação de saberes tradicionais acerca das propriedades terapêuticas dos alimentos. Essa perspectiva evidencia uma compreensão holística dos povos originários sobre a relação entre alimentação, saúde e natureza.

Entre os alimentos de maior relevância, destaca-se a mandioca, pilar da dieta indígena, que se mostrou essencial aos colonizadores europeus devido à sua versatilidade e capacidade de adaptação a diferentes tipos de solo. Ao contrário do trigo, pouco adequado ao clima tropical, a mandioca revelou-se uma alternativa viável e estratégica (Freyre, 2003). Seus derivados, como a farinha, o beiju e o tucupi,

tornaram-se elementos centrais da culinária nacional, especialmente na região amazônica. Produtos como a farofa, o pirão e a fécula de mandioca ilustram seu amplo uso, tanto no consumo doméstico, quanto como insumo valorizado em indústrias diversas.

Outro legado indígena de grande importância é o milho, que, embora ocupasse um papel secundário na dieta de alguns grupos originários, era utilizado de maneira diversificada, com domínio de técnicas sofisticadas de cultivo e preparo.

Grupos indígenas do tronco Macro-Jê e Guaraní cultivavam milho e mandioca, e para eles, o milho assumia um papel central, não apenas na alimentação, mas também na dimensão simbólica e espiritual. Entre os Macro-Jê, o milho possuía valor sagrado, ocupando lugar de destaque em rituais e cerimônias religiosas e configurando-se como o único produto agrícola que motivava expressões rituais. De forma semelhante, os Guaraní associam o cultivo e o manejo do milho à práticas religiosas e à sua cosmologia, considerando-o um elemento sagrado e incorporando-o a rituais de fertilidade e renovação, como o ritual “*nimongaraí*”¹, realizado anualmente entre janeiro e março, período em que o milho ainda está verde, e considerado fundamental para a atribuição de nomes indígenas às crianças (Pedri, 2006, p. 36).

No contexto do ritual *Nimongaraí*, o milho assume um papel profundo na vida espiritual e social dos Guaraní Mbyá. Realizado anualmente no período da colheita do milho verde, entre os meses de janeiro e março, o ritual marca o momento da revelação e atribuição dos “nomes-alma” às crianças — elemento essencial para sua inserção plena no grupo social e na cosmologia Guaraní. Cada nome é considerado uma manifestação da *nhee* ²— porção divina da alma — enviada pelos *Nhee Ru Ete*, os “pais das almas”, e revelado durante a cerimônia pelo líder espiritual da comunidade. Para isso, é imprescindível o uso do *avaxí eteí* ³(milho verdadeiro), cujas sementes devem ter sido previamente consagradas na casa de rezas (*opy*)⁴, antes mesmo do plantio, reforçando a sacralidade do cultivo (Felipim, 2001, p. 45-47; Ladeira, 2001, p. 207).

Além de símbolo espiritual, o milho integra toda a prática ritualística por meio dos alimentos sagrados produzidos com suas variedades tradicionais, como o *mbojapé*⁵, *kaguyjy* ⁶e *mbaipy*⁷, preparados com o milho verde ou seco, conforme a ocasião e a função simbólica de cada prato. Segundo Pedri (2006), o ritual do *Nimongaraí* não apenas marca a atribuição dos nomes, mas também representa um momento de reforço da coesão social e da continuidade cultural Guaraní, já que a cerimônia é uma das poucas oportunidades em que toda a comunidade se reúne de maneira ritualizada. O milho, nesse sentido, não é apenas um alimento, mas um elo vital entre o mundo terreno e o espiritual, fundamento da identidade, da ancestralidade e da própria existência social. Como afirmam os próprios Mbyá: “sem milho, o Mbyá não existe” (Garlet, 1997, p. 102; Pedri, 2006, p. 35-36).

¹ *Nimongaraí*: ni - se, a si, mō - fazer, carai - magia.

² *Nhee*: espírito, sopro, vida, palavra.

³ *Avaxí eteí*: milho.

⁴ *Opy*: casa de rezas.

⁵ *Mbojape*: bolo de milho assado nas cinzas.

⁶ *Kaguyjy*: bebida feita com milho verde, que deve ser mascado para fermentação e misturado com água.

⁷ *Mbaipy*: um tipo de “polenta” feita com milho verde triturado e água, recoberta com folhas de penguá (musa sp) e cozida sob as cinzas de uma fogueira.

Conforme observa Cascudo (1967), os portugueses e africanos, ao entrarem em contato com os saberes indígenas, passaram a incorporar o milho às suas tradições alimentares, o que resultou na criação de pratos como bolos, mingaus e canjicas. Essa fusão cultural permanece viva em receitas típicas da culinária brasileira, como a pamonha, o curau e o cuscuz, demonstrando a persistência e a ressignificação do legado indígena no contexto colonial e contemporâneo.

As frutas nativas também evidenciam a contribuição dos povos indígenas. Espécies como açaí, cupuaçu, caju, guaraná e buriti foram cultivadas e utilizadas de formas variadas, seja *in natura*, fermentadas ou processadas. Entre essas, destaca-se o açaí, originalmente consumido na Amazônia, sem adição de corantes, adoçantes e espessantes com textura densa e cremosa, acompanhada de farinha de mandioca e alimentos salgados, como peixes, reflete diretamente os hábitos alimentares e a sabedoria nutricional dos povos tradicionais da região.

Todavia, com a expansão do consumo e sua incorporação no mercado global, o açaí passou por um processo de ressignificação, transformando-se em um alimento popular tanto no Brasil quanto internacionalmente, em versões adaptadas ao paladar contemporâneo. Seu preparo foi modificado para incluir adição de açúcar, xaropes, frutas e cereais, muitas vezes em formatos industrializados que alteraram significativamente sua textura e sabor.

O guaraná, cultivado tradicionalmente pela etnia Sateré-Mawé na região amazônica, exemplifica ⁸o alcance dessa herança. Suas sementes, antes utilizadas em rituais e preparações sagradas, como o "çapó", hoje alimentam uma indústria global de bebidas energéticas, refrigerantes e suplementos. De maneira semelhante, o caju e o cupuaçu, inicialmente empregados na produção artesanal de bebidas fermentadas, passaram a integrar cardápios refinados em sobremesas e sucos diversificados.

A identificação e análise desses ingredientes evidenciam a centralidade das contribuições dos povos originários para a formação da cultura alimentar brasileira. Esses alimentos, parte integrante de práticas alimentares milenares de cultivo, manejo e transformação, foram apropriados e ressignificados ao longo do processo de colonização, integrando-se de maneira dinâmica ao nosso cotidiano, tanto em pratos tradicionais quanto na gastronomia contemporânea, evidenciando sua versatilidade.

Pereira (1974) reforça que tais ingredientes, mais do que insumos alimentares, representam o conhecimento e a resistência cultural dos povos indígenas, que mesmo diante de séculos de colonização e silenciamento mantiveram viva sua relação com a terra e com o alimento. Essa resistência alimentar é, portanto, um poderoso instrumento de manutenção da identidade cultural, mostrando que a alimentação indígena não é apenas um legado material, mas também um testemunho vivo da luta pela preservação de saberes e modos de vida.

3.3. Técnicas e práticas culinárias indígenas na formação da cozinha brasileira

A culinária indígena contribuiu não apenas com ingredientes nativos, mas, sobretudo, com técnicas de preparo, conservação e aproveitamento dos alimentos, as quais foram gradualmente assimiladas e adaptadas desde os primeiros contatos entre os povos originários e os colonizadores. Tais práticas, enraizadas em um conhecimento profundo, revelam sistemas culinários complexos e integrados ao nosso cotidiano.

⁸ *Çapó*: Espécie de chá feito do guaraná por índios Saterés-Maués.

O manejo da mandioca, por exemplo, exige um conjunto complexo de técnicas tradicionais indígenas. Processos como a prensagem no *tipiti*, a decantação e o cozimento prolongado foram desenvolvidos para transformar o tubérculo em farinha, tucupi e outros subprodutos.

A forma como a mandioca é tratada na cultura popular muitas vezes reduz esse aspecto de sofisticação, associando-a apenas a um produto simples e imediato, sem reconhecer a complexidade de seu preparo. Maciel (2004, p. 30) destaca a mandioca como o principal produto agrícola indígena incorporado ao sistema alimentar brasileiro desde o início da colonização, mais do que um simples ingrediente, a mandioca revela a complexidade dos saberes indígenas, pois seu consumo, especialmente no caso da variedade brava, exige técnicas sofisticadas de preparo.

O uso do moquém, técnica indígena de defumação e secagem de alimentos sobre grelhas de madeira, representa uma importante herança dos indígenas. Essa estrutura simples e funcional permitia o cozimento lento de carnes e peixes, promovendo sua conservação e intensificando sabores por meio de processos como a desidratação e a caramelização.

O moquém afirma um nível apreciável na preparação dos alimentos. Fixa e conserva o sabor, eliminando largo teor aquoso sem perda das características sápidas. Surpreenderia aos portugueses de abril de 1500 saber da existência do forno indígena (Cascudo, 1967, p.89).

Além de sua funcionalidade, o moquém demonstra o domínio indígena sobre os processos de transformação e conservação dos alimentos. Sua simplicidade e eficácia despertaram o interesse dos colonizadores portugueses, que reconheceram semelhanças com técnicas europeias de grelhados. Como destaca Cascudo (1967), essa tecnologia alimentar indígena foi observada, assimilada e, posteriormente, adaptada às novas práticas culinárias que emergiram no território colonial.

O uso de folhas para embrulhar alimentos demonstra uma forma inteligente e sustentável de preparo, que valoriza o aproveitamento total dos ingredientes, reduz o desperdício e utiliza elementos naturais disponíveis no próprio ambiente. Essa prática é observada na preparação de diversos alimentos, como peixes, pamonhas e bolos, que são envoltos em casca de milho, palha ou folhas de bananeira. Além de sua funcionalidade no cozimento e conservação dos alimentos, ela evidencia o respeito dos povos indígenas pelo meio ambiente, refletindo uma relação equilibrada entre saberes alimentares e o uso consciente dos recursos naturais.

As panelas de barro, tradicionalmente fabricadas pelos indígenas, também representam uma contribuição fundamental para nossa cozinha brasileira, pela sua funcionalidade e preservação de sabores e técnicas ancestrais. Feitas com argila e moldadas manualmente, essas panelas são queimadas em forno para garantir a estabilidade de sua forma. Sua principal característica é a capacidade de distribuir o calor de maneira uniforme, realçando o sabor dos ingredientes. Seu uso está intimamente ligado à cultura e aos rituais indígenas, transmitindo conhecimentos milenares e fortalecendo a identidade gastronômica dos povos originários. Hoje, as panelas de barro estão presentes em muitos preparos tradicionais e até nas cozinhas contemporâneas, reforçando seu legado.

A técnica cerâmica utilizada é reconhecida por estudos arqueológicos como um legado cultural dos povos Tupi-guarani e Una, com maior número de elementos associados a este último. Esse saber foi apropriado por colonos e descendentes de escravos africanos que ocuparam as margens do manguezal, uma região historicamente conhecida pela produção de panelas de barro. Em 1815, o naturalista

Saint-Hilaire fez a primeira referência a essas panelas, encontradas em um local chamado Goiabeiras, próximo à capital do Espírito Santo. Goiabeiras, portanto, é o lugar onde esse ofício de fabricação de panelas persiste por tradição. A continuidade histórica da fabricação artesanal das panelas de barro, mesmo com as transformações urbanas de Vitória, é ainda mais reforçada pelo consumo constante e valorizado de pratos tradicionais como as moquecas e a torta da Semana Santa, que são símbolos da identidade cultural capixaba (IPHAN, 2006, p. 15-17).

Outro exemplo de contribuição indígena à culinária brasileira é o pilão, originalmente confeccionado em madeira pelos povos indígenas para triturar raízes, sementes e ervas, foi incorporado à cultura alimentar brasileira, sendo adotado também pelos africanos escravizados e portugueses. Com o tempo, o pilão transformou-se em um item fundamental nas cozinhas de todo o país, utilizado em preparos que exigem moagem e temperos. Atualmente, além da versão tradicional em madeira, o pilão é fabricado em diversos materiais, como pedra-sabão, porcelana e plástico, adaptando-se às necessidades contemporâneas sem perder sua função essencial na preparação de alimentos.

A fermentação de bebidas é uma das práticas mais antigas entre os povos indígenas no Brasil. Povos como os Yawanawá, que atualmente vivem na parte sul da Terra Indígena Rio Gregório, no Acre, e os Katukina Pano, que habitam a região do Rio Biá, no Amazonas, utilizam técnicas naturais de fermentação para produzir bebidas como a *caçuma* (à base de mandioca, banana ou milho), com funções alimentares, sociais e rituais. Além de seu papel no preparo de alimentos, essas bebidas possuem também propriedades medicinais, sendo utilizadas em rituais e cerimônias, como forma de conexão espiritual e fortalecimento do corpo.

O conhecimento sobre processos de fermentação sem o uso de conservantes ou tecnologias modernas, revela um entendimento profundo tanto cultural quanto biológico sobre os ingredientes nativos e a natureza. No contexto atual, esse saber ancestral vem ganhando reconhecimento, sendo utilizado por chefs contemporâneos que valorizam processos e ingredientes naturais. Podemos observar a permanência e reinvenção do legado indígena na fabricação e comercialização de bebidas como a *tiquíra*, uma aguardente feita de beijos de mandioca, considerada patrimônio cultural imaterial maranhense, que continua a ser produzida de forma artesanal.

Ao longo do processo de colonização e miscigenação, essas técnicas foram sendo apropriadas, adaptadas e ressignificadas, mesclando matrizes indígenas, africanas e europeias. Leite (2007) ressalta que essas práticas seguem ativas em muitas comunidades indígenas, sendo formas de resistência que mantêm vivos os modos de vida e a cultura originária. Ao manterem essas tradições, os povos indígenas reafirmam sua identidade cultural e resistem às pressões externas que tentam apagar seus modos de vida. A alimentação, nesse contexto, torna-se também um ato de resistência e preservação cultural.

Conhecer e valorizar essas técnicas indígenas permite compreender a base da culinária brasileira e valorizar formas de conhecimento tradicional que enfrentam séculos de marginalização. Como afirma Lévi-Strauss (2004), a comida nunca é apenas um conjunto de nutrientes, mas uma expressão carregada de significados, um código que revela valores, histórias e modos de existência. Reconhecer a presença indígena na cozinha brasileira, é, portanto, conhecer a pluralidade e profundidade dessa cultura que persiste e resiste no prato de cada brasileiro.

3.4. A tradição indígena na formação da culinária brasileira moderna

A culinária é uma das formas mais tangíveis de expressão cultural, transmitindo saberes, tradições e identidades. Neste contexto, a herança indígena exerce forte influência sobre a formação de hábitos alimentares, ainda que essa contribuição seja muitas vezes marginalizada. Sua influência na gastronomia brasileira vai muito além de ingredientes isolados, ela se manifesta em diferentes pratos e técnicas de preparo, presentes tanto na cozinha tradicional quanto na alta gastronomia. Analisa-se aqui, portanto, como essa cultura permanece presente na cozinha contemporânea, por meio de diferentes receitas.

A trajetória da tapioca remonta a períodos anteriores à chegada dos colonizadores europeus ao continente sul-americano. Os povos indígenas já dominavam há séculos o uso da mandioca, planta da qual se extrai a fécula utilizada na preparação da tapioca.

Segundo Navarro (2013), o termo “tapioca” deriva das palavras tupi *tapi’oka* e *typy’oka*, o autor conceitua que *tapi’oka* refere-se tanto à fécula alimentícia extraída da mandioca quanto ao pão ou bolo indígena feito com essa fécula, sendo sinônimo de *typy’oka*. Já *typy’oka* é descrito como um subproduto da mandioca (Navarro, 2012, p.463-487).

A tapioca consumida mundialmente, tornou-se patrimônio imaterial em locais como Olinda (PE). Apesar das adaptações contemporâneas com recheios variados, suas características originais foram mantidas.

Outro prato que evidencia a continuidade da influência indígena é a moqueca. A técnica original de cozinhar peixes envolvidos em folhas sobre brasas deu origem a variações regionais, como a moqueca capixaba e a baiana, que incorporaram ingredientes africanos e portugueses, como leite de coco e azeite de dendê (Casculo, 1967). Ainda assim, o modo de preparo essencial, herdado de povos como os Tabajaras, foi preservado, demonstrando a capacidade de adaptação e permanência dessa herança.

Na região Norte, o tucupi⁹ e o tacacá¹⁰ destacam-se como preparações que sintetizam o conhecimento técnico e empírico dos povos originários. O tucupi é obtido a partir do processamento da mandioca-brava, exigindo etapas rigorosas de extração e fervura para eliminar suas toxinas. A utilização desse líquido em pratos como o tacacá, servido com goma de mandioca, camarão seco, jambu e temperos e no tradicional pato no tucupi evidencia não apenas o saber culinário, mas também a relação profunda entre alimento, território e identidade cultural. Ambos os pratos são considerados símbolos da culinária amazônica.

A maniçoba¹¹ também representa esse encontro entre culturas, resultado da fusão do conhecimento indígena sobre a mandioca com influências africanas e portuguesas, tem como base as folhas de mandioca brava (maniva) que são cuidadosamente moídas e cozidas por cerca de sete dias, técnica desenvolvida pelos povos originários para neutralizar o ácido cianídrico, substância tóxica presente na planta. Hoje, é um dos principais pratos do Círio de Nazaré, no Pará, carregando um forte valor simbólico e reafirmando a resistência das práticas alimentares indígenas.

O milho, elemento essencial na alimentação dos povos indígenas, deu origem a um vasto repertório culinário que inclui preparações como a pamonha, a canjica e o curau, baseadas nas técnicas tradicionais de moagem e cocção. Com a colonização,

⁹ Tucupi: i [do tupi *tucupí*] s.m. CUL molho feito de sumo de mandioca azeda.

¹⁰ ta.ca.cá [do tupi] s.f. CUL sopa, mingau da goma da mandioca.

¹¹ Maniçoba: também conhecida como feijoadá-paraense, é um dos pratos típicos da culinária brasileira, de origem indígena, preparado com folhas moídas de mandioca, pedaços de carne e outros condimentos.

esses pratos foram adaptados com a incorporação de ingredientes europeus como leite e açúcar, sem perder suas raízes indígenas. Por exemplo, a canjica, que originalmente tinha uma consistência mais líquida ou pastosa, sofreu diversas transformações com a influência portuguesa, que adicionou leite (de coco ou animal), açúcar e canela, tornando-a mais cremosa e saborosa. Essas modificações resultaram em diferentes versões, que vão do mingau ao bolo de milho verde, prato muito presente nas festas juninas. (Cascudo, 1967, p.143)

Essas receitas tradicionais e adaptadas revelam a profunda influência da cultura indígena na culinária brasileira contemporânea. As técnicas de preparo da mandioca e do milho, bem como o uso de ingredientes nativos, continua presente e são constantemente reinterpretados em novas composições gastronômicas. Isso evidencia a vitalidade dessa herança cultural, que se preserva e se renova, desempenhando um papel essencial na construção da identidade alimentar brasileira.

A influência indígena não se deu de maneira homogênea. Cada povo contribuiu à sua maneira, conforme suas práticas e relações com o meio ambiente. Assim, a culinária brasileira é o resultado de um processo histórico dinâmico e coletivo, em que se cruzam experiências de indígenas, africanos, europeus e outros grupos migrantes. A diversidade regional dos sabores do Brasil reflete, em grande medida, essa multiplicidade de trocas, adaptações e permanências (Maciel, 2004, p. 28-29).

A base da alimentação e da culinária brasileira foi construída a partir do vasto conhecimento dos povos originários, por meio da incorporação de diversos alimentos nativos e técnicas de preparo que permanecem vivos e presentes no cotidiano nacional. No entanto, essa presença revela uma contradição histórica: enquanto os saberes indígenas sustentam parte significativa da identidade alimentar brasileira, os próprios povos originários continuam a enfrentar a persistência dos processos coloniais marcados pelo apagamento cultural¹², pela exploração de seus territórios e pela marginalização de suas contribuições.

A gastronomia contemporânea ao incorporar elementos da culinária tradicional indígena muitas vezes não reconhece as origens desses saberes ou mesmo garante benefícios materiais e simbólicos às comunidades que os preservaram, reproduzindo lógicas extrativistas e excludentes. Essa apropriação dissociada da valorização cultural contribui para a manutenção de desigualdade e para perpetuação de estereótipos que relembram os povos originários ao passado e para o esvaziamento do protagonismo indígena na construção da identidade nacional.

Reconhecer a centralidade de imensurável contribuição implica comprometer-se com a valorização dos conhecimentos tradicionais e promoção da justiça e fortalecimento da autonomia dos povos indígenas em todos os espaços. Nesse contexto, a culinária deixa de ser apenas uma expressão cultural ou um legado histórico e passa a constituir-se como instrumento de resistência, memória e, sobretudo, afirmação política e cultural no cenário contemporâneo.

3.5. A herança indígena na culinária brasileira: reflexões sobre preservação e reconhecimento

A marginalização das práticas alimentares indígenas está diretamente relacionada ao processo de colonização e à imposição de padrões culturais europeus,

¹² Apagamento cultural: refere-se à remoção ou supressão sistemática das práticas, crenças e identidade de uma cultura, frequentemente como resultado de políticas de colonização ou assimilação.

os quais classificaram como “inferiores” os saberes e modos de vida dos povos originários. Tempass (2019) argumenta que essa desvalorização resultou na exclusão sistemática de saberes culinários indígenas dos espaços formais de reconhecimento, como os registros históricos oficiais e a gastronomia brasileira. Essa invisibilização contribuiu para que muitas dessas práticas fossem relegadas ao âmbito doméstico ou restritas às comunidades de origem.

Esse fenômeno não é isolado nem neutro, trata-se da continuidade de uma lógica colonial que estrutura as relações de poder na sociedade brasileira. Ao silenciar os saberes indígenas, perpetua-se uma narrativa hegemônica que desvaloriza a diversidade cultural e privilegia referências alinhadas aos centros de poder. Essa marginalização não apenas exclui os povos originários do protagonismo na construção da identidade alimentar brasileira, como também contribui para o apagamento de conhecimentos que articulam alimentação, território e sustentabilidade. Resgatar esses saberes é parte essencial de um esforço maior de valorização da pluralidade cultural e de reconstrução de uma memória histórica mais justa e descolonizada.

A cultura indígena não apenas influenciou profundamente a culinária brasileira em seus primórdios, mas ainda se manifesta de maneira significativa na atualidade, seja por meio do uso de ingredientes nativos, seja pela adaptação de técnicas culinárias tradicionais. Além disso, muitos desses ingredientes e saberes também revelam uma importante contribuição no campo medicinal, refletindo o conhecimento tradicional dos povos indígenas sobre as propriedades terapêuticas de plantas e alimentos, que até hoje são valorizados e estudados pela ciência moderna.

A presença indígena vai além da introdução de insumos específicos, ela se manifesta na continuidade e transformação de práticas alimentares ao longo do tempo. Muitos alimentos amplamente consumidos hoje têm origens em saberes transmitidos oralmente por gerações e adaptados a diferentes contextos culturais e regionais. Essa permanência evidencia não apenas sua riqueza material, mas também sua relevância simbólica e identitária.

Mais do que ingredientes como mandioca, milho ou frutas nativas, o que perdura é a lógica relacional com o alimento: o aproveitamento integral dos recursos, a valorização do que é local e o equilíbrio com a natureza. Técnicas como a defumação, o uso de folhas no preparo e a fermentação natural vêm sendo redescobertas pela gastronomia contemporânea, revelando a atualidade dos conhecimentos tradicionais.

As práticas culinárias desenvolvidas pelos povos indígenas contradizem a visão reducionista de uma culinária primitiva. Métodos como o moquém, o manejo da mandioca e as fermentações demonstram sofisticação e profundo vínculo com a natureza. Esses saberes, transmitidos oralmente, expressam um modo de vida sustentável e conectado ao território, um legado fundamental diante dos desafios socioambientais atuais.

Apesar dessa contribuição evidente, ainda há resistência em reconhecer sua origem indígena. Esse apagamento é tanto histórico quanto simbólico, pois exclui saberes fundamentais para a compreensão da identidade alimentar brasileira. Reconhecer essa origem é um passo decisivo para valorizar a diversidade que compõe nossa cultura e reparar uma omissão histórica.

Dória (2009) reforça a centralidade do indígena não apenas como figura histórica, mas como agente cultural ativo na construção dos hábitos alimentares que ainda hoje estruturam parte da nossa identidade culinária. Assim entendemos que os povos originários não foram meros coadjuvantes na formação da culinária brasileira, mas sim protagonistas de um processo contínuo de trocas e ressignificações.

Negligenciar a contribuição indígena é, de certa forma, negar uma parte essencial do que nos constitui como sociedade.

Esse reconhecimento exige políticas públicas comprometidas não apenas com a preservação, mas com o fortalecimento do protagonismo indígena. Valorizar suas práticas alimentares significa respeitar seus contextos de origem, combater a apropriação cultural e garantir que esses saberes não sejam descontextualizados ou esvaziados por interesses comerciais.

A construção de uma narrativa eurocêntrica, contribuiu para que os traços indígenas fossem gradualmente apagados da memória coletiva. Isso se reflete diretamente na desvalorização das práticas alimentares indígenas, que raramente são reconhecidas como parte legítima e sofisticada da gastronomia brasileira, apesar de sua relevância histórica, cultural e simbólica.

Dória (2019, p. 9) destaca a importância de superar abordagens superficiais que tratam a alimentação apenas como representação cultural. É necessário entendê-la em sua materialidade como prática ligada à produção da vida, ao território e aos modos de existência. Isso implica resgatar saberes historicamente marginalizados e dar-lhes o devido lugar de protagonismo.

Valorizar a culinária vai muito além do resgate de receitas ou reprodução de técnicas tradicionais. Envolve o reconhecimento de sistemas complexos de conhecimento sobre cultivo, preparo e relação com o meio ambiente. Trata-se de reconhecer os povos indígenas como sujeitos históricos e agentes culturais ativos, cuja contribuição permanece viva e indispensável à diversidade alimentar brasileira.

Preservar e respeitar essas tradições requer um compromisso com a valorização da cultura indígena. Suas práticas culinárias são mais do que formas de preparo: são expressões de modos de vida, modos sustentáveis de viver e de se relacionar com a natureza, profundamente conectados ao território e à memória coletiva.

Valorizar o protagonismo indígena implica reconhecer e respeitar aqueles que mantêm vivos os conhecimentos tradicionais. No cenário da gastronomia contemporânea, é essencial que o uso de ingredientes e práticas culinárias de origem indígena estejam associados ao reconhecimento de suas fontes culturais. Isso significa não apenas mencionar sua procedência, mas incluir e escutar as comunidades detentoras desses saberes, evitando que suas tradições sejam apropriadas de forma descontextualizada ou diluídas pela lógica do mercado.

O enfrentamento da apropriação cultural passa pelo reconhecimento da autoria indígena, respeitando seus contextos históricos, territoriais e epistemológicos. É preciso fortalecer iniciativas que promovam o protagonismo dos povos originários na preservação, transmissão e inovação de seus saberes.

A proteção dos territórios indígenas é crucial para a continuidade dessas práticas. O acesso às terras tradicionalmente ocupadas garante a continuidade do cultivo de ingredientes nativos, do uso medicinal e ritual das plantas, da caça e da pesca sustentáveis, bem como de técnicas que respeitam os ciclos naturais. Assim, sem território, não há culinária indígena possível, a preservação da cultura alimentar depende diretamente da proteção do espaço onde ela se desenvolve.

Território é condição para a vida dos povos indígenas, não somente no sentido de um bem material ou fator de produção, mas como o ambiente em que se desenvolvem todas as formas de vida. Território, portanto, é o conjunto de seres, espíritos, bens, valores, conhecimentos, tradições que garantem a possibilidade e o sentido da vida individual e coletiva. A terra é também um fator fundamental de resistência dos povos indígenas. É o tema que unifica, articula e mobiliza todos, as aldeias, os

povos e as organizações indígenas, em torno de uma bandeira de luta comum que é a defesa de seus territórios (Luciano, 2006, p.101).

Historicamente, o reconhecimento dos direitos indígenas no Brasil passou por avanços e retrocessos. O Estatuto do Índio, Lei nº 6.001, de 19 de dezembro de 1973, promulgado durante o regime militar, representou o primeiro marco jurídico nesse sentido, mas foi elaborado sob uma perspectiva integracionista, que considerava os indígenas como sujeitos em transição para a assimilação à sociedade nacional. Além disso, a participação indígena na construção da norma foi praticamente inexistente, evidenciando a falta de diálogo e representatividade (Brasil, 1973).

Com a promulgação da Constituição Federal de 1988, o ordenamento jurídico brasileiro passou a adotar uma visão mais compatível com os direitos coletivos dos povos originários. O artigo 231, capítulo VIII, reconheceu o direito originário dos indígenas sobre as terras que tradicionalmente ocupam, incumbindo o Estado de demarcá-las, protegê-las e preservar seus recursos naturais (Brasil, 1988). No entanto, a efetivação desses direitos enfrenta ainda hoje diversos obstáculos, como a lentidão nos processos de demarcação, o avanço da fronteira agrícola, a mineração ilegal e propostas legislativas que fragilizam a proteção ambiental, ameaçando diretamente os modos de vida indígenas.

Diante desses desafios, políticas públicas específicas desempenham um papel estratégico. A Política Nacional de Gestão Territorial e Ambiental de Terras Indígenas (PNGATI), instituída pelo Decreto nº 7.747/2012, visa garantir a integridade do patrimônio sociocultural indígena e promover melhores condições de vida. Sua implementação busca assegurar a continuidade dos modos de vida tradicionais e a reprodução física e cultural das comunidades, respeitando a diversidade dos povos (BRASIL, 2012). Contudo, sua eficácia depende do compromisso governamental com o monitoramento, financiamento e apoio técnico necessários.

Outro pilar essencial na preservação dos saberes alimentares tradicionais é a valorização da transmissão oral e da educação indígena. É fundamental apoiar iniciativas que fortaleçam a cultura alimentar dentro das próprias comunidades, como escolas indígenas, feiras culturais e projetos de registro da memória alimentar. A oralidade, como principal meio de ensino-aprendizagem, permite a transmissão viva desses saberes entre gerações, reforçando os vínculos identitários. Paralelamente, registros escritos, como livros, cadernos de receitas e publicações comunitárias desempenham papel importante na conservação desse patrimônio, especialmente frente às transformações socioculturais contemporâneas.

As feiras culturais e os festivais gastronômicos indígenas também se configuram como espaços fundamentais de valorização e difusão dos saberes tradicionais. Além de funcionarem como locais de celebração e intercâmbio, esses eventos contribuem para o reconhecimento público das culturas indígenas, favorecendo a transmissão entre gerações de conhecimento. Também geram oportunidades econômicas, fortalecem a autonomia das comunidades e promovem o diálogo intercultural, estimulando o respeito à diversidade alimentar e cultural dos povos originários.

A 1ª Feira Indígena de Mato Grosso, realizada em 19 de abril de 2025 no Museu de História Natural de Cuiabá, exemplifica essa relevância. O evento reuniu artesãos de 11 etnias, com a venda de peças artesanais e uma programação cultural diversa, incluindo apresentações musicais com destaque para Luciana Huni Kuin, do povo Huni Kuin, e Júnior Enemará, do povo Balatiponé, além da oferta de diferentes comidas típicas. Mais do que uma celebração cultural, a feira evidenciou o papel

central dessas iniciativas na preservação de saberes tradicionais, na promoção da soberania alimentar indígena e na disseminação de práticas sustentáveis. Ao integrar manifestações artísticas e gastronômicas indígenas ao contexto urbano, a iniciativa contribuiu para o fortalecimento das identidades culturais e para o debate sobre temas como segurança alimentar, biodiversidade e resistência sociocultural.

Da mesma forma, a feira Indígena realizada durante o “G20 Social no Rio de Janeiro”, entre 14 e 16 de novembro de 2024, destacou-se como um marco na promoção da visibilidade e valorização das culturas indígenas brasileiras.

Organizada pelo Ministério dos Povos Indígenas (MPI), a feira reuniu 30 expositores de diversas etnias das cinco regiões do país, apresentando tapeçarias, biojoias, instrumentos musicais e produtos da sociobiodiversidade, como óleos essenciais e erva-mate para tererê. Além de fomentar a economia local das comunidades indígenas, o evento proporcionou uma plataforma para o fortalecimento da identidade cultural e para o protagonismo dos povos originários em debates globais sobre sustentabilidade e enfrentamento das mudanças climáticas. Assim, a articulação entre feiras locais e eventos de alcance internacional revela o impacto social, cultural e econômico dessas iniciativas, que se consolidam como espaços estratégicos de resistência, valorização da diversidade e construção de um diálogo mais amplo entre os povos indígenas e a sociedade.

Dessa forma, a articulação entre feiras locais e eventos de alcance internacional evidencia o impacto social, cultural e econômico dessas iniciativas, que se consolidam como espaços estratégicos de resistência, valorização da diversidade e promoção do diálogo entre os povos indígenas e a sociedade em geral.

Portanto, valorizar as contribuições indígenas na formação da identidade alimentar brasileira implica construir relações baseadas no respeito e na colaboração. Torna-se imprescindível estabelecer parcerias com as comunidades indígenas, assegurando que suas vozes sejam ouvidas e seus interesses devidamente representados. A inclusão efetiva dessas populações na formulação de políticas públicas voltadas à proteção de suas tradições é indispensável para o reconhecimento justo e pleno do papel que desempenham na construção da diversidade alimentar e cultural do Brasil.

4. CONCLUSÃO

A presente pesquisa teve como objetivo analisar a influência da cultura indígena na formação da culinária brasileira, com ênfase nos aspectos históricos, técnicos e simbólicos. Partindo de uma abordagem bibliográfica e descritiva, foi possível identificar, categorizar e discutir as principais contribuições dos povos indígenas, tanto no que se refere aos ingredientes amplamente difundidos como a mandioca e o milho, quanto às técnicas tradicionais de preparo e conservação de alimentos, como o moquéim.

Os resultados obtidos demonstraram que os objetivos inicialmente propostos foram plenamente alcançados. A pesquisa evidenciou que as práticas alimentares indígenas formam a base estrutural da cultura gastronômica brasileira, mantendo-se presente não apenas nas comunidades tradicionais, mas se reinventando nos espaços urbanos e na gastronomia contemporânea. Além disso, verificou-se que essas práticas carregam significados profundos que transcendem a função nutricional, associando-se a aspectos de identidade, memória e resistência.

No decorrer da pesquisa, foi possível identificar os principais ingredientes de origem indígena incorporados à culinária brasileira, com destaque para a mandioca, o milho e uma ampla variedade de frutas nativas, evidenciando sua centralidade histórica e atual nos hábitos alimentares do país.

Também foram analisadas técnicas e práticas culinárias indígenas – como o uso do moquém, da fermentação natural e do *tipiti* –, as quais revelam não apenas um avançado conhecimento tecnológico, mas também a capacidade de adaptação e permanência desses saberes. Ao serem incorporadas e ressignificadas ao longo do tempo, tais práticas se mantêm vivas e relevantes, integrando-se ao repertório brasileiro de práticas e saberes culturais.

Por fim, foi discutida a importância da valorização e do reconhecimento da contribuição indígena para a identidade alimentar brasileira, abordando os desafios enfrentados pelos povos originários no que tange ao apagamento cultural, à apropriação simbólica e à luta pela preservação de seus territórios. Com isso, os objetivos específicos propostos foram amplamente contemplados, fortalecendo a compreensão do papel estruturante da cultura indígena na formação da culinária brasileira e destacando a urgência de medidas que assegurem o protagonismo e os direitos dessas comunidades.

A hipótese de que a cultura indígena permanece atuante na alimentação brasileira foi confirmada, demonstrando que tais saberes não se restringem ao passado, mas continuam a ser adquiridos, ressignificados e valorizados em múltiplos contextos sociais e regionais. Essa presença contínua reforça mais ainda a urgência de seu reconhecimento e preservação como patrimônio cultural imaterial da nação, bem como de toda humanidade.

O problema de pesquisa foi devidamente respondido, evidenciando que a cultura indígena não apenas influenciou, mas estruturou diferentes práticas fundamentais da culinária nacional. A metodologia adotada, baseada em análise documental e bibliográfica, se mostrou adequada aos objetivos do trabalho. No entanto, reconhece-se que estudos de campo complementares poderiam enriquecer empiricamente a compreensão sobre a manifestação cotidiana dessas práticas nas comunidades indígenas atuais, abrindo novas e maiores possibilidades ao estudo ao permitir observar *in loco* a transmissão de saberes, identificar variações regionais e capturar nuances que a pesquisa teórica não alcança.

Como desdobramento dessa pesquisa, sugere-se que estudos futuros considerem a relação entre as práticas alimentares e o território, bem como os efeitos de apropriação cultural na desvalorização simbólica desses saberes. Sugere-se também ampliar o debate sobre políticas públicas de proteção aos conhecimentos tradicionais, articulando a proteção dos direitos territoriais e culturais dos povos originários.

Dessa forma, esta pesquisa contribui para o fortalecimento do reconhecimento da cultura indígena como elemento basilar da identidade alimentar brasileira, reforçando a necessidade de valorização e preservação dos saberes ancestrais que continuam a influenciar profundamente os modos de vida e de alimentação no Brasil.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA GOV. Feira Indígena promove visibilidade e fomento à cultura e economia dos povos brasileiros no G20 Social. **Agência Gov**, 15 nov. 2024. Disponível em: <https://agenciagov.ebc.com.br/noticias/202411/feira-indigena-promove-visibilidade-e-fomento-a-cultura-e-economia-dos-povos-brasileiros-no-g20-social>. Acesso em: 31 mai. 2025.

BRASIL. Constituição (1988). **Constituição da República Federativa do Brasil**: texto constitucional promulgado em 5 de outubro de 1988, compilado até a Emenda Constitucional nº 135/2024. Brasília, DF: Senado Federal, Coordenação de Edições Técnicas, 2025. Disponível em: https://www2.senado.leg.br/bdsf/bitstream/handle/id/685819/CF88_EC135_2025.pdf. Acesso em: 5 jun. 2025.

BRASIL. **Decreto nº 7.747, de 5 de junho de 2012**. Institui a Política Nacional de Gestão Territorial e Ambiental de Terras Indígenas – PNGATI, e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 2012. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/decreto/d7747.htm. Acesso em: 5 jun. 2025.

BRASIL. **Lei nº 6.001, de 19 de dezembro de 1973**. Dispõe sobre o Estatuto do Índio. Brasília: Presidência da República, [1973]. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l6001.htm. Acesso em: 21 maio 2025.

BRASIL. **Ofício das Paneleiras de Goiabeiras**. – Brasília, DF: Iphan, 2006. 70 p.: il. color, 25cm. – (Dossiê Iphan; 3). Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/PatImDos_PaneleirasGoiabeiras_m.pdf. Acesso em 6 jun. 2025.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009.

DÓRIA, Carlos Alberto. A sociologia da culinária brasileira de uma perspectiva materialista. **Revista INTER-LEGERE**, [S. l.], v. 2, n. 25, 2019. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/interlegere/article/view/18350>. Acesso em: 8 abr. 2025.

FERREIRA, Rogério; LIMA, Eduardo; RIBEIRO, Rogério. Transformando a floresta em comida: as roças de coivara e o manejo do fogo. **Historia Agraria De América Latina**, [Santiago], v. 5, n. 01, p. 39-60, maio 2024. Disponível em: <https://www.haal.cl/index.php/haal/article/view/180>. Acesso em: 5 jun. 2025.

FREYRE, Gilberto. **Casa-Grande & Senzala**. São Paulo: Global Editora, 2019.

G1 MATO GROSSO. 1ª feira indígena traz comidas típicas e apresentações culturais neste sábado (19), em Cuiabá. **G1**, Cuiabá, 18 abr. 2025. Disponível em: <https://g1.globo.com/mt/mato-grosso/noticia/2025/04/18/1a-feira-indigena-traz->

comidas-tipicas-e-apresentacoes-culturais-neste-sabado-19-em-cuiaba.ghml.

Acesso em: 31 maio 2025.

GARLET, I. **Mobilidade Mbyá**: História e Significação. Porto Alegre, 1997. 190p. Dissertação (MS) - Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul.

LADEIRA, Maria Inês Martins. **Espaço geográfico Guarani-MBYA**: significado, constituição e uso. 2001. Tese (Doutorado) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2001.

LEITE, Maurício Soares. Sociodiversidade, alimentação e nutrição indígena.

Vigilância alimentar e nutricional para a saúde indígena [online]. Vol. 1. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2007, pp. 180-210. Disponível em:

<https://books.scielo.org/id/fyyqb/pdf/barros-9788575415870-09.pdf>. Acesso em: 14 abr. 2025.

LEVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. São Paulo, SP: Cosacnaify, 2004. (Mitológicas v. 1).]

LUCIANO, Gersem dos Santos. **O índio brasileiro: o que você precisa saber sobre os povos indígenas no Brasil de hoje**. Brasília: MEC/SECAD;

LACED/Museu Nacional, 2006. 233 p. (Coleção Educação Para Todos. Série Vias dos Saberes n.1).

MACIEL, Maria Eunice. UMA COZINHA À BRASILEIRA. **Revista Estudos Históricos**, v.1, n. 33, 2004. Disponível em:

<https://periodicos.fgv.br/reh/article/view/2217>. Acesso em: 14 abr. 2025.

MONTEIRO, A. et al. Uso de plantas medicinais por povos milenares da Amazônia – Brasil (Munduruku, Karapãna, Pupŷkary, Tikuna e Kokama), Guiné Bissau (Fulas, Gabu) e Moçambique –Tete (Dema e Nyungwe): uma perspectiva comparada.

Revista EDUCAmazônia, [S. l.], v. 17, n. 2, 2024. Disponível em:

<https://www.periodicos.ufam.edu.br/index.php/educamazonia/article/view/15781>.

Acesso em: 5 abr. 2025.

NAVARRO, Eduardo de Almeida. **Dicionário tupi antigo**: a língua indígena clássica do Brasil. São Paulo: Global, 2013.)

PEDRI, M. A. **A dinâmica do milho (Zea mays L.) nos agroecossistemas**

indígenas. 2006. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em agroecossistemas)

- Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2006.

PEREIRA, Nunes. **Panorama da Alimentação Indígena**. Rio de Janeiro: Livraria São José, 1974.

TEMPASS, Martín César. Antes importantes, agora estigmatizados: a contribuição dos sistemas culinários indígenas para a formação da culinária brasileira e a sua atual marginalização. *Revista Eletrônica Interações Sociais*, [S. l.], v. 3, n. 2, p. 62–81, 2020. Disponível em: <https://periodicos.furg.br/reis/article/view/9805>. Acesso em: 8 mai. 2025.