MANGÚT
Conexões Gastronômicas

Entre copos, cuias e taças: colonialidades e resistências nas bebidas brasileiras

Between glasses, cups, and bowls: colonialities and resistance in brazilian beverages

Entre copas, cuias y vasos: colonialidades y resistencias en las bebidas brasileñas

DOI: https://doi.org/10.70051/mangt.v6.e73291

Antonio Agaildes Sampaio Ferreira | agaildes_junior@hotmail.com
https://orcid.org/0009-0003-3423-7778
Universidade Federal da Paraíba (UFPB), João Pessoa, PB, Brasil.

Drielly Maria Gomes de Oliveira | dri.oliiveira93@gmail.com
https://orcid.org/0009-0004-3956-5524
Universidade Federal da Paraíba (UFPB), João Pessoa, PB, Brasil.

Josevania da Conceição dos Santos | josysantos.c@hotmail.com
https://orcid.org/0000-0003-3920-3342
Universidade Federal da Bahia (UFBA), Salvador, BA, Brasil.

Recebimento do artigo: 13-abril-2026
Aceite: 07-julho-2026

FERREIRA, A. A. S.; OLIVEIRA, D. M. G.; SANTOS, J. C. Entre copos, cuias e taças: colonialidades e resistências nas bebidas brasileiras. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas.** ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 6, e73291, 2026.

RESUMO

Este artigo analisa as relações entre colonialidade, apagamento e resistência cultural presentes na produção, regulamentação e valorização das bebidas tradicionais brasileiras. Objetiva identificar como estruturas históricas e simbólicas hierarquizam essas manifestações e de que forma elas se mantêm e se reafirmam. Como referencial teórico, adota-se os estudos sobre colonialidade do poder, patrimônio cultural e gastronomia. Metodologicamente, utiliza-se análise documental, etnografia interpretativa e análise discursiva de normativas, relatos e materiais acadêmicos. Os resultados indicam que há uma valorização desigual, que privilegia padrões externos em detrimento de saberes locais, embora existam estratégias de resistência por parte de produtores e comunidades. Conclui-se que as bebidas tradicionais são expressões vivas de identidade e merecem reconhecimento que supere visões reducionistas.

Palavras-chaves: Gastronomia; Colonialidade; Bebidas tradicionais; Epistemologias do Sul; Cultura alimentar brasileira.

ABSTRACT

This article analyzes the relationships between coloniality, erasure, and cultural resistance within the production, regulation, and valuation of traditional Brazilian beverages. It aims to identify how historical and symbolic structures create hierarchies among these cultural expressions and how the latter persist and reaffirm themselves. The study draws on theoretical frameworks concerning the coloniality of power, cultural heritage, and gastronomy. Methodologically, it employs document analysis, interpretive ethnography, and discourse analysis of regulations, accounts, and academic materials. The results indicate an unequal valuation that privileges external standards over local knowledge, despite the existence of resistance strategies by producers and communities. The article concludes that traditional beverages are living expressions of identity and deserve recognition that transcends reductionist perspectives.

Keywords: Gastronomy; Coloniality; Traditional beverages; Epistemologies of the South; Brazilian food culture.

RESUMEN

Este artículo analiza las relaciones entre colonialidad, borradura y resistencia cultural en la producción, regulación y valoración de las bebidas tradicionales brasileñas. Su objetivo es identificar cómo las estructuras históricas y simbólicas generan jerarquías entre estas expresiones culturales y cómo estas últimas persisten y se reafirman. El estudio se fundamenta en marcos teóricos sobre la colonialidad del poder, el patrimonio cultural y la gastronomía. Desde una perspectiva metodológica, emplea el análisis documental, la etnografía interpretativa y el análisis del discurso de normativas, testimonios y materiales académicos. Los resultados revelan una valoración desigual que privilegia los estándares externos frente a los saberes locales, a pesar de la existencia de estrategias de resistencia por parte de productores y comunidades. El artículo concluye que las bebidas tradicionales son expresiones vivas de identidad y merecen un reconocimiento que trascienda las perspectivas reduccionistas.

Palabras claves: Gastronomía; Colonialidad; Bebidas tradicionales; Epistemologías del Sur; Cultura alimentaria brasileña.

INTRODUÇÃO

O Brasil é um país marcado pela diversidade cultural e essa riqueza também está presente em suas bebidas. Da cuia ao cálice, do aluá indígena ao vinho europeu, do cauim fermentado em panelas de barro ao espumante servido em taças de cristal, cada bebida carrega consigo histórias, tradições e modos de viver que ajudam a compreender a formação social e cultural do país (Cascudo, 2004; 2011; Lody, 2011). Entretanto, ao longo do tempo, essas bebidas não receberam o mesmo reconhecimento. Enquanto o vinho foi associado ao refinamento, ao prestígio e à civilização, muitas bebidas de origem indígena, africana e mestiça permaneceram à margem das narrativas oficiais da gastronomia.

Esse cenário não é resultado apenas das preferências de consumo. Trata-se de um processo histórico de valorização de práticas e saberes vinculados à tradição europeia. No imaginário gastronômico e turístico, o vinho consolidou-se como símbolo de sofisticação e qualidade (Fernandes, 2011; Gurian, 2023; Lody, 2011). Em contrapartida, bebidas como o cauim, o aluá, a tiquira, a caiçuma, o caxiri e a cachaça, embora façam parte da história alimentar brasileira, ainda ocupam um espaço reduzido nas pesquisas, nos roteiros turísticos e nas narrativas que representam a gastronomia nacional (Avelar, 2022; Cerqueira *et al*., 2024; Pilnik; Argentim, 2024; Querino, 1938).

Mais do que uma simples preferência por determinadas bebidas, essa diferença revela relações de poder construídas ao longo da história. Desde a colonização, o vinho foi incorporado como símbolo de distinção social e cultural (Fernandes, 2011; Oliver, 2007). Ao mesmo tempo, bebidas produzidas por povos indígenas, africanos e comunidades tradicionais passaram a ser vistas como expressões de menor valor cultural, muitas vezes associadas ao atraso ou ao folclore (Pratt, 1999). Dessa forma, não apenas as bebidas foram invisibilizadas, mas também os conhecimentos, as técnicas e as formas de produzir que lhes deram origem.

Essa lógica também pode ser observada no campo científico. Grande parte das pesquisas sobre bebidas concentra-se em estudos voltados ao vinho e a processos tecnológicos inspirados em modelos europeus. As bebidas tradicionais brasileiras, por sua vez, costumam aparecer de forma pontual, geralmente associadas à etnografia ou ao patrimônio cultural. Como consequência, muitos conhecimentos relacionados às fermentações espontâneas, às técnicas artesanais e às práticas comunitárias permanecem pouco reconhecidos como formas legítimas de produção de conhecimento.

Nos últimos anos, entretanto, esse cenário vem apresentando mudanças. Em diferentes regiões do Brasil, especialmente no Norte e no Nordeste, produtores, comunidades tradicionais, povos indígenas e quilombolas têm fortalecido iniciativas voltadas à valorização das bebidas locais. Feiras gastronômicas, festivais culturais e projetos de pesquisa têm contribuído para ampliar a visibilidade dessas produções, reforçando seu papel na preservação da memória, da identidade e do patrimônio alimentar brasileiro.

É nesse contexto que esta pesquisa se desenvolve. Ela parte da inquietação de compreender por que bebidas que tiveram participação tão importante na formação do paladar

brasileiro ainda permanecem pouco visíveis nas narrativas científicas, gastronômicas e patrimoniais. Assim, a questão que orienta este estudo é: como os processos de colonialidade e de distinção social contribuíram para consolidar o prestígio do vinho e, ao mesmo tempo, promover o apagamento das bebidas brasileiras de matriz não europeia?

Diante dessa problemática, o objetivo geral consiste em analisar os processos das resistência relacionados às bebidas tradicionais brasileiras, considerando tanto suas práticas de produção quanto seus significados culturais. Como objetivos específicos: busca-se identificar os discursos que associam o vinho ao prestígio social; compreender os mecanismos históricos responsáveis pelo apagamento das bebidas tradicionais; mapear experiências de valorização dessas bebidas, especialmente nas regiões Norte e Nordeste; e discutir possibilidades de ampliar o reconhecimento desses saberes na Gastronomia e na produção científica.

A relevância deste estudo está na necessidade de ampliar o olhar sobre o patrimônio líquido brasileiro. Mais do que produtos alimentares, essas bebidas representam formas de conhecimento, práticas culturais e tecnologias desenvolvidas ao longo de gerações. Valorizar fermentações tradicionais, como as do cauim e do aluá, significa reconhecer saberes construídos pela experiência e compreender sua contribuição para a diversidade alimentar e para a soberania científica e cultural do país.

Por fim, esta pesquisa também nasce da trajetória acadêmica e profissional de suas autorias no campo da Gastronomia. A vivência em feiras, mercados, cozinhas populares e comunidades tradicionais mostrou que grande parte da cultura alimentar brasileira continua sendo preservada fora dos espaços de maior prestígio institucional.

MARCOS TEÓRICOS

A colonialidade do saber, do sabor e do paladar: vinho, distinção e invisibilização

Desde que os primeiros imigrantes europeus trouxeram suas uvas e técnicas de vinificação para o Brasil no século XIX, o vinho passou a ocupar um lugar de prestígio que o afasta de qualquer outra bebida fermentada ou destilada do país (Ferri; Nodari, 2024; Oliver, 2007; Venancio, 2023). Quando olhamos para a centralidade que o vinho ganhou na gastronomia brasileira, fica claro como ele se transformou em um forte símbolo de distinção social e legitimação cultural, moldado por padrões eurocêntricos.

Essa hierarquia dos sabores não nasce por acaso, nem se explica apenas pela formação do paladar e/ou por preferências pessoais. Ela é fruto de uma estrutura profunda de poder e saber que dita o que é considerado nobre, sofisticado e legítimo à mesa. Como bem pontua Pierre Bourdieu (2011), o gosto funciona como um marcador de classe. No contexto brasileiro, o vinho, especialmente o produzido na Serra Gaúcha, em detrimento de regiões com Denominações de Origem Controlada (DOCs), como os vinhos tropicais do Vale do São Francisco (PE), atua como um selo de pertencimento a uma elite cosmopolita. Esse movimento acaba reproduzindo valores coloniais de pureza, técnica e tradição europeia (Barbosa *et al.*, 2013; Ferri; Nodari, 2024; Manfio, 2018; Valente *et al.*, 2013).

Ao mesmo tempo em que o vinho é colocado em um pedestal, bebidas locais e ancestrais como o cauim, o aluá, a tiquira, o mocororó, o pajuaru, a jeribita (cachaça) e até a cerveja artesanal acabam silenciadas, sumindo dos cardápios comerciais. Essas bebidas, de raízes profundamente indígenas, africanas e caboclas, guardam saberes e tecnologias de

fermentação que já existiam muito antes da invasão europeia. Apesar disso, raramente são reconhecidas como patrimônio alimentar legítimo (Amaral *et al*., 2023; Avelar, 2022; Fernandes, 2011, 2021, 2023; Gurian, 2023; Souza, 2004; Villas-Bôas, 2025).

O cauim, por exemplo, feito a partir da mandioca mastigada e fermentada, vai muito além de uma bebida: é um ritual de socialização e espiritualidade para povos como os Tupi, Potiguara e Tremembé (Avelar, 2022; Fernandes, 2011). Já o aluá, presença marcante nas festas do Norte e Nordeste, nasce da fermentação do arroz, milho, gengibre ou abacaxi, carregando a força e a partilha da ancestralidade afro-indígena (Gurian, 2023; Podestà, 2025; Querino, 1938). A cachaça, por sua vez, embora muitas vezes rotulada de forma preconceituosa como rústica ou marginal, é o resultado de processos históricos e técnicos complexos, sendo, historicamente, a primeira bebida destilada da América Latina (Cerqueira *et al*., 2024; Dentz, 2018).

Esse apagamento é tanto epistêmico quanto sensorial. Ele se repete nas narrativas científicas, que costumam focar, quase que exclusivamente, na vitivinicultura como único modelo de desenvolvimento e turismo, e se materializa na experiência das cartas de bebidas de grandes bares e restaurantes finos. O enoturismo, como campo em expansão, frequentemente reflete essa colonialidade ao associar o prazer do paladar a uma estética de consumo globalizada e homogênea (Bastos, 2022; Klering, 2025). Assim, a paisagem do vinho se desenha também como um cenário de poder.

Walter Mignolo (2007) conceitua essa dinâmica como a "colonialidade do saber e do ser", em que as práticas europeias se impõem como verdades universais, enquanto os saberes locais são rebaixados ao status de folclore ou "pré-modernidade". Essa visão colonial é sustentada por políticas públicas e incentivos econômicos, como as Indicações Geográficas (IGs), que frequentemente deixam de fora as cadeias produtivas afro-indígenas, camponesas e comunitárias, aprofundando um verdadeiro epistemicídio cultural (Barbosa *et al*., 2013; Conrado; Barros, 2022; Tonial *et al*., 2017; Valente *et al*., 2013; Venâncio *et al*., 2023).

A perspectiva da colonialidade do saber, trazida por Aníbal Quijano (2002; 2005; 2014), nos ajuda a entender como o pensamento ocidental construiu essas barreiras de legitimidade entre as culturas, criando um sistema de dominação que subordinou saberes não-europeus como se fossem irracionais e/ou inferiores. No universo da alimentação, esse processo gerou uma "colonialidade do paladar": uma ordem que dita quais aromas, sabores, técnicas e rituais merecem prestígio e visibilidade, e quais devem ser empurrados para a margem da rusticidade.

Dessa forma, o vinho, ao ser institucionalizado como objeto de estudo e culto, virou o exemplo perfeito dessa colonialidade gustativa. Seu status de bebida "nobre" depende de toda uma rede simbólica: a taça de cristal, o jargão da enologia e o teatro da degustação. Como observa Néstor García Canclini (1998), a modernidade na América Latina se ergueu importando símbolos europeus de civilidade, e o vinho cumpre esse papel perfeitamente. Em contrapartida, bebidas como o cauim, o aluá e a tiquira são empurradas para o lugar do exótico ou do primitivo, virando curiosidades folclóricas e ficando de fora dos circuitos científicos e turísticos tradicionais. O patrimônio gastronômico brasileiro, portanto, construiu-se sobre silenciamentos seletivos (Mignolo, 2007).

Distinção e hierarquias gustativas

Observando Bourdieu, em "A distinção" (2011), analisa-se como o gosto é um marcador de classe e um instrumento de diferenciação social. A partir desta lente, demonstra-se que as

preferências alimentares e estéticas não são neutras, uma vez que traduzem capital cultural e produzem distinção. Sendo assim, o consumo do vinho, no Brasil, foi incorporado como símbolo de refinamento burguês, especialmente a partir das décadas de 1960 e 1970, quando o país começou a importar rótulos europeus e a consolidar vinhedos voltados para a elite urbana (Avelar, 2022; Muller *et al*., 2010).

Enquanto isso, bebidas fermentadas locais continuaram associadas às classes populares, às categorias menos abastadas, ao "sabor forte", à rusticidade e às populações marginalizadas. Essa diferenciação é reforçada por práticas discursivas presentes em revistas, programas de televisão, currículos acadêmicos e em rotas turísticas, nos quais o vinho é tratado como objeto de "ciência", com prestígio, *glamour* e visibilidade, enquanto o aluá, o vinho de jaca, de dendê e de açaí, a cajuína e os licores caseiros, por exemplos, são vistos como "bebidas típicas" ou "curiosidades regionais/locais". Assim, a distinção gustativa, portanto, opera não apenas como mecanismo de consumo, mas como forma de colonização simbólica, na qual o gosto europeu é universalizado e o brasileiro é regionalizado, particularizado e, por consequência, desvalorizado, reforçando o epistemicídio cultural.

Patrimonialização, gastronomia midiática e invisibilidades

As políticas de patrimonialização, especialmente àquelas promovidas pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), contribuíram, ainda que indiretamente, para o reforço da hierarquia entre bebidas. No Brasil, enquanto o vinho e o café foram amplamente explorados como expressões da identidade nacional vinculada ao "progresso" e à "modernização" e definidos como "símbolos de qualidade", bebidas como os aluás, as tiquiras e os mocororós, assim como as cervejas, raramente figuram entre os bens registrados como patrimônio imaterial e seguem escanteadas e marginalizadas, como notado nos estudos de Amaral *et al*. (2023), Csergo (2011; 2016), Fernandes (2021) (2023), Gurian (2023), Podestà (2025), Poulain (2004) e Querino (1938).

O processo de patrimonialização da alimentação, compreendido como a transformação de práticas alimentares em símbolos de identidade nacional, também participa desse jogo de poder, pois, conforme expõem Csergo (2011; 2016) e Poulain (2004), a patrimonialização é um processo seletivo que envolve disputas entre memórias, mercados e políticas.

A gastronomia midiática, representada por programas de televisão, revistas especializadas e redes sociais, reforça essa lógica ao estetizar o vinho como signo de refinamento e de capital cultural. O discurso *gourmet* contemporâneo tende a romantizar o *terroir* europeu, enquanto trata o território brasileiro como exótico, marginal e/ou inacabado. Essa narrativa midiática, aliada à indústria do enoturismo, cria o imaginário de que o vinho seria o ápice da experiência sensorial, relegando outras bebidas à condição de curiosidades.

Contudo, práticas emergentes nas regiões Norte e Nordeste vêm buscando reconfigurar essa paisagem gustativa. Na Amazônia, o mocororó (fermentado de caju) e o pajuaru (fermentado de mandioca e castanhas) estão sendo ressignificados por *chefs*, pesquisadores/as e comunidades indígenas que articulam saberes ancestrais e práticas de sustentabilidade, como apontam Amaral *et al*. (2023), Avelar (2022), Fernandes (2021 e 2023), Pérez e Mejía (2024), Santilli (2015) e Villas-Bôas (2025) entre outros/as estudiosos/as. No Maranhão (MA) e no Piauí (PI), a tiquira (destilado de mandioca) vem sendo reposicionada como produto cultural de base agroecológica, com potencial turístico e gastronômico.

A jeribita, ou a cachaça de alambique, por exemplo, ainda luta por reconhecimento pleno enquanto patrimônio nacional, apesar de sua relevância histórica e econômica (Dentz, 2018; Souza, 2004). De forma semelhante, o aluá e o cauim são consumidos em comunidades do Norte e Nordeste, mas que permanecem ausentes das políticas de salvaguarda e das rotas turísticas oficiais (Podestà, 2025). Essa exclusão aponta ao que Csergo (2011; 2016) e Poulain (2004) denominam de "patrimônio invisível", o qual diz respeito às práticas culturais que, embora centrais à identidade local, não se encaixam nos parâmetros estéticos e econômicos do patrimônio oficial.

Essas experiências se aproximam da proposta de "ecologia de saberes", defendida por Boaventura Santos (2019) e por Boaventura Santos e Maria Paula Meneses (2009), que propõe o diálogo entre conhecimentos científicos e populares, descolonizando os critérios de validação do saber. Assim, pensar as bebidas brasileiras a partir da diversidade de seus contextos produtivos é também pensar na "decolonização do paladar".

Além disso, como destaca Stuart Hall (2006), a identidade cultural é sempre um campo de disputa, e as narrativas hegemônicas sobre o que é "brasileiro" ou "gastronômico" resultam de processos de tradução e/ou exclusão, advindos do continente invasor, logo colonizador. Assim, as bebidas não-europeias são mantidas em uma zona de ambiguidade onde são reconhecidas como folclore, embora raramente legitimadas como cultura de/para prestígio.

Epistemologias do sul e descolonização do paladar

Santos (2019) e Santos e Meneses (2009) propõem as epistemologias do Sul como alternativa à monocultura do saber ocidental. Para essas autorias, a modernidade impôs um "pensamento abissal", no qual certos conhecimentos são reconhecidos como "científicos" e outros são condenados ao "não-ser". A descolonização epistemológica, portanto, consiste em reconhecer os saberes subalternos como válidos e produtivos.

Aplicada ao campo gastronômico, essa perspectiva implica em deslocar o olhar: compreender que o aluá, o cauim e/ou o licor de jenipapo, por exemplos, não são meras "curiosidades etnográficas", mas expressões de racionalidades culinárias próprias. A fermentação espontânea, a seleção de insumos nativos e o uso ritual dessas bebidas configuram sistemas técnicos e simbólicos complexos. Baseando-se nos ensinamentos de Oliveira *et al*. (2018), nota-se que há epistemologias líquidas em curso nas cozinhas e nos quintais brasileiros, mas que a academia ainda não aprendeu a saboreá-las e nem transformá-las em conhecimentos.

Descolonizar o paladar é, nesse sentido, um ato político e epistemológico, além de indispensável. Sendo assim, significa restituir às bebidas populares e tradicionais o direito de serem interpretadas como formas legítimas de conhecimento e de invenção tecnológica. Como sintetizam Santos (2019) e Santos e Meneses (2009), não há justiça cognitiva global sem justiça gustativa local.

PERCURSOS METODOLÓGICOS

Este estudo adotou uma abordagem qualitativa, crítica e interdisciplinar, com base em métodos da análise discursiva e terminológica aplicados ao campo da gastronomia e da cultura alimentar. Esta pesquisa foi estruturada em três eixos metodológicos: levantamento bibliográfico, análise discursiva e observação empírica. Entre as referências centrais, destacam-

se Quijano (2002; 2005; 2014), Bourdieu (2011), Csergo (2011; 2016), Santos (2019), Canclini (1998), Mignolo (2007), Santos e Meneses (2009), Poulain (2004), Hall (2006), e autorias brasileiras como Avelar (2022), Cerqueira *et al*. (2024), Muller *et al*. (2010) e Souza (2003) e Vieira *et al*. (2025), entre outros/as.

A presente pesquisa se estruturou em uma abordagem qualitativa e crítico-interpretativa, ancorada nos princípios da Epistemologia do Sul (Santos, 2019; Santos; Meneses, 2009) e na crítica pós-colonial latino-americana (Mignolo, 2007; Quijano, 2002; 2005; 2014). Esse estudo partiu do pressuposto de que as bebidas são artefatos culturais e epistemológicos, capazes de revelar relações de poder, resistência e identidade no campo gastronômico. Assim, do ponto de vista metodológico, foram articuladas três dimensões principais: (1) Análise documental e bibliográfica; (2) Etnografia interpretativa; e (3) Análise discursiva.

O *corpus* empírico foi delineado a partir de regiões emblemáticas da produção e consumo de bebidas tradicionais na Região Norte (Amazonas (AM), Pará (PA) e Acre (AC)), com foco no pajuaru, mocororó, caxiri e vinhos de açaí, e na Região Nordeste (MA, Ceará (CE), PI, PE e Bahia (BA)), com ênfase em aluá, tiquira, cachaça de engenho artesanal e vinhos de jaca, dendê e de caju (cajuína).

Na Análise documental e bibliográfica foram consultadas bases acadêmicas nacionais e internacionais (SciELO, Portal de Periódicos CAPES, Google Acadêmico) com o objetivo de identificar a frequência e o enquadramento das menções ao vinho e a outras bebidas brasileiras em artigos científicos, teses e dissertações entre 2010 e 2025. Foram selecionadas produções nas áreas de Gastronomia, Antropologia e Sociologia da Alimentação e Estudos Culturais. A busca concentrou-se em termos como "bebidas brasileiras", "bebidas tradicionais brasileiras", "colonialidade do paladar", "gastronomia de resistência" e "patrimonialização alimentar". O levantamento apontou uma predominância de estudos concentrados, principalmente, em bebidas como vinho e café, seguidos das cachaças e, minoritariamente, citavam cauim, tiquira, aluá, mocororó ou outras.

A Etnografia interpretativa foi realizada com base em dados secundários e relatos etnográficos publicados por pesquisadores/as de Gastronomia, Antropologia e Sociologia alimentar, onde buscou-se compreender os modos de produção e consumo de bebidas locais nas regiões Norte e Nordeste, enfatizando sua inserção em contextos rituais, festivos e econômicos, tais como Dória (2009; 2014), Fernandes (2011), Lévi-Strauss (2003; 2004), Paixão (2022), Pilnik e Argentim (2024) e Sales (2017), entre outras e outros.

Na Análise discursiva foram examinadas as narrativas de valorização e apagamento presentes em políticas públicas, guias turísticos, reportagens e eventos de enoturismo. A análise seguiu o método da arqueologia do discurso proposto por Foucault (1996), identificando regimes de verdade que determinam o que é considerado "gastronomicamente legítimo". Esta etapa seguiu os princípios da análise crítica do discurso (Fairclough, 2001), considerando como os textos acadêmicos, midiáticos e institucionais constroem narrativas sobre o valor das bebidas.

RESISTÊNCIAS LÍQUIDAS E EPISTEMOLOGIAS ENCARNADAS

Apagamentos epistêmico-científicos e a colonialidade do turismo: gastronomias de resistências

Os dados levantados revelam uma assimetria epistemológica profunda. Esse desequilíbrio reflete como a própria academia tende a reproduzir a lógica colonial, já que continua operando sob parâmetros eurocêntricos para definir o que tem ou não legitimidade científica. A pesquisa gastronômica, por exemplo, ao privilegiar quase sempre a vitivinicultura como o grande símbolo de identidade territorial, acaba excluindo outras formas de sentir e pensar o paladar. É o que Boaventura de Sousa Santos (2019) e Santos e Meneses (2009) chamam de "sociologia das ausências". Nessa perspectiva, o enoturismo hegemônico, comumente focado em experiências de luxo, ostentação e rituais engessados, propaga uma narrativa que exalta a herança europeia e esconde os circuitos de produção comunitários (Bastos, 2022; Klering, 2025). Felizmente, o cenário não é estático. No Norte e no Nordeste do Brasil, experiências de turismo de base comunitária vêm propondo caminhos alternativos, transformando bebidas tradicionais em símbolos vivos de pertença e resistência.

Um exemplo marcante acontece na Comunidade de Morro Vermelho, em Minas Gerais, onde comunidades quilombolas produzem o aluá de abacaxi adoçado com rapadura para celebrar suas festividades religiosas e feiras culturais (Andrade; Pinho, 2025). Nesses encontros, o consumo da bebida não serve para acumular status ou capital simbólico, mas para nutrir rituais de partilha e memória viva (Fernandes, 2011). Da mesma forma, no Ceará, onde o aluá de milho e o de abacaxi acompanham as festas juninas e os rituais de colheita. Embora ainda apareçam em menor escala diante de outras bebidas comerciais, eles reafirmam os laços profundos entre o alimento, o território e a espiritualidade local (Ceará, 2021). No Maranhão, a resistência ganha a forma das destilarias artesanais de tiquira. Ao se organizarem em redes agroecológicas para enfrentar a pressão dos grandes produtores de cachaça, essas destilarias propõem uma patrimonialização contra-hegemônica (Virgílio, 2024). Beber tiquira ali torna-se um ato político e epistemológico, pois garante a continuidade de saberes indígenas e africanos que a história oficial tentou marginalizar (Fernandes, 2011).

A decolonização do paladar: do enoturismo ao etnoturismo líquido

Pensar a crítica decolonial, como propõem autores como Mignolo (2007), Santos (2019), Santos e Meneses (2009) e Quijano (2002; 2005; 2014), significa entender que descolonizar o conhecimento exige também descolonizar os nossos sentidos – o paladar, o olfato e o nosso olhar sobre a beleza. Trata-se de reconhecer que cada gole carrega uma cosmovisão inteira: o cauim celebra a comunhão espiritual; o pajuaru afirma a identidade de um povo; o aluá guarda a memória da resistência negra; e a tiquira simboliza a persistência indígena diante do avanço do capitalismo agroindustrial.

Trazer essas bebidas para a luz não significa criar uma disputa com o vinho. A intenção é ampliar os horizontes da gastronomia, abrindo espaço para outras sensorialidades, estéticas e tempos do gosto. É o que podemos chamar de uma "gastronomia de resistência": uma prática pedagógica e política onde comer e beber se transformam em verdadeiros exercícios de existência e sobrevivência cultural (Muller *et al.*, 2010; Santos; Santos, 2022).

Afinal, a indústria do vinho, especialmente no Sul e no Sudeste, sempre foi impulsionada por políticas públicas, certificações e rotas turísticas oficiais que consolidaram

uma imagem eurocentrada da mesa brasileira (Muller *et al*., 2010), um modelo que, inclusive, tende a se repetir nas novas fronteiras do Vale do São Francisco, em Pernambuco. Por outro lado, as experiências que envolvem bebidas tradicionais indígenas, afrodescendentes e sertanejas, como os licores e os fermentados de frutas nativas, raramente encontram apoio institucional. Com isso, o turismo etnobotânico e gastronômico que pulsa em aldeias e quilombos permanece invisibilizado, embora transborde saberes técnicos, ecológicos e simbólicos fascinantes (Pilnik; Argentim, 2024; Sales, 2017; Vieira *et al*., 2025).

Como nos lembra Quijano (2002; 2005; 2014), a colonialidade do poder molda não apenas corpos e territórios, mas dita também os sabores e saberes legítimos. O que o enoturismo tradicional celebra como "*terroir*" e "tradição" muitas vezes esconde a naturalização de uma estética eurocentrada e elitista do beber. Em contrapartida, o etnoturismo líquido e as etnoculinárias surgem como formas potentes de resistência cultural, celebrando as práticas comunitárias de fermentação e destilação.

Cauim: o fermento da memória indígena

O cauim está entre as bebidas catalogadas mais antigas das Américas e carrega o peso de uma ancestralidade profunda. Feito a partir da fermentação da mandioca ou do milho, ele continua sendo preparado por diversos povos indígenas, como os Potiguara (PB), Tukano (AM), Pankararu (PE) e Xavante (MT) (Almeida, 2015; Avelar, 2022; Conrado; Barros, 2022; Fernandes, 2021; Gurian, 2023). O cauim é muito mais do que uma bebida: é rito, é alimento e é linguagem, envolvendo dinâmicas de canto, dança e partilha coletiva.

Fernandes (2011) nos mostra que o processo tradicional, no qual as mulheres indígenas mastigam o amido para iniciar a fermentação enzimática, simboliza uma união sagrada entre o corpo, o território e o espírito. A rejeição histórica do olhar ocidental, que rotulou esse método como "anti-higiênico", expõe a violência da colonialidade sobre a técnica: o que é sagrado e biotecnológico em uma cultura é transformado em repulsa pela outra.

Apesar de ter enfrentado o extermínio cultural e as imposições das missões jesuíticas, o cauim resiste e busca seu espaço nas cozinhas e na academia. Iniciativas como a de Barreto (2012), realizada na Universidade Federal do Amazonas (UFAM) junto a aldeias Tukano, buscam documentar e reinterpretar o cauim unindo a ciência dos alimentos e a antropologia. Esse movimento representa um verdadeiro ato de restituição epistêmica, tratando o cauim como o que ele realmente é: uma tecnologia viva, e não uma mera curiosidade folclórica.

Aluá, vinho de jaca e vinho de dendê: entre o sagrado e o popular

No Nordeste, o aluá se consolidou como uma das expressões mais bonitas da resistência cultural afro-brasileira. Seja feito de abacaxi, gengibre, milho ou arroz, ele é a alma das festas juninas e das celebrações religiosas, adaptando-se às receitas populares e urbanas. O aluá é um fermentado que nasce do corpo e do chão, entrelaçando as lidas da terra, os rituais e os afetos (Andrade; Pinho, 2025; Fernandes, 2021; Gurian, 2023; Podestà, 2025; Querino, 1938).

Além de embalar o cotidiano, a bebida desempenha um papel crucial nas religiões de matriz africana. Como destaca Vilson Sousa Júnior (2009; 2014), o aluá ou aruá é uma bebida sagrada e devocional. Para o autor, as dinâmicas do "comer" e do "beber" nesses espaços de terreiro estruturam as práticas alimentares tradicionais e a conexão com a ancestralidade.

Durante o período colonial, o aluá foi perseguido e marginalizado por senhores de engenho e missionários, que o associavam à vadiagem e à desordem moral (Pratt, 1999). Mesmo assim, ele sobreviveu nas feiras populares e no interior profundo. Em comunidades quilombolas do Pará, de Alagoas e de Pernambuco, o aluá ainda é feito em grandes panelas de barro e servido em copos compartilhados, renovando pactos comunitários e economias que operam fora da lógica capitalista (Andrade; Pinho, 2025; Avelar, 2022; Fernandes, 2011; Mascarenhas, 2019).

Outro exemplo formidável dessa resistência invisível é o vinho de jaca, cujo consumo pulsa desde o sertão paraibano até o interior da Bahia (Almeida, 2015; Oliver, 2007; Sousa; Sabioni, 2021; Souza, 2004; Venancio, 2023). Sua produção baseia-se na fermentação espontânea da polpa da fruta, o que revela um domínio empírico e sofisticado de processos bioquímicos complexos por parte das populações locais. Ainda assim, a bebida permanece invisível para o mercado e para os manuais acadêmicos. Sob as lentes de Caldart *et al*. (2012), percebe-se que o vinho de jaca traduz a potência máxima do território: uma biotecnologia popular capaz de extrair e fermentar a essência que brota diretamente do solo brasileiro.

É fundamental ponderar, contudo, que essa crítica à hegemonia do vinho não pretende estigmatizar a vitivinicultura ou o enoturismo de hoje. Embora o viés eurocêntrico continue desenhando as estruturas históricas de prestígio no Brasil, o cenário contemporâneo traz claros sinais de abertura para novas epistemologias. Investigações recentes revelam que o setor vem construindo novos significados afetivos, simbólicos e sociais para além das amarras clássicas. Isso se reflete de maneira expressiva no crescimento e fortalecimento do protagonismo feminino na produção, na valorização histórica e econômica dos vinhos coloniais e na própria ressignificação do conceito de *terroir* e de paisagem cultural (Bellé; Tonini; Medeiros, 2021; Daher, 2015; Gabardo, 2021; Gabardo; Valduga, 2020). Olhar para as bebidas sob uma lente decolonial não significa rejeitar o universo do vinho, mas sim abrir caminhos para que ele coexista de forma justa, horizontal e integrada com os saberes tradicionais das bebidas afro-indígenas, enriquecendo e pluralizando a nossa real cultura alimentar.

PONTUAÇÕES FINAIS

Esta pesquisa buscou revelar que outras bebidas brasileiras, a exemplo do cauim, do aluá, do pajuaru, do mocororó, da caiçuma, da tiquira e da jeribita/cachaça artesanal, permanecem invisibilizadas tanto nos circuitos científicos quanto nos espaços midiáticos, turísticos e de alimentações. Conclui-se que essa invisibilização não é neutra, pois trata-se de um processo de apagamento epistêmico e cultural que reitera o que Quijano (2002; 2005; 2014) denominou de colonialidade do poder e que arrasta as cicatrizes coloniais pelos povos, corpos e territórios.

Ao mesmo tempo, as análises advindas das bebidas do Norte e do Nordeste e seus estudos demonstram que há movimentos de reexistência e reterritorialização dos saberes do paladar. As práticas de turismo comunitário, os festivais culturais e as iniciativas acadêmicas comprometidas com epistemologias do Sul apontam para uma Gastronomia insurgente, plural e descolonizada. Elas revelam um movimento que vai na direção de comunidades, produtores/as e pesquisadores/as e que buscam reconstruir epistemologias do beber, revalorizando o cauim, o aluá, a tiquira, o licor de jenipapo e a cerveja e a cachaça artesanal como expressões legítimas de cultura, técnica, identidade e consumo.

Essa perspectiva propõe deslocar o olhar do vinho enquanto símbolo universal da sofisticação, para uma ecologia de bebidas que expressam territórios, memórias e resistências. O cauim, o aluá, a tiquira, a caiçuma ou o pajuaru não são apenas bebidas, mas sim tecnologias culturais de longa duração, que articulam conhecimentos sobre fermentação, convivialidade, ancestralidade e sustentabilidade.

Do ponto de vista científico e tecnológico, reconhecer essas bebidas como objetos legítimos de estudo implica repensar os critérios de validação do conhecimento gastronômico. É preciso expandir o campo epistemológico, integrando abordagens interdisciplinares que dialoguem com as Antropologias, as Histórias, as Etnobotânicas e as Ciências Sensoriais Alimentares e Gastronômicas. Profissionalmente, essa reorientação permite aos/às profissionais das Gastronomias, Pesquisadores/as e Produtores/as repensarem suas práticas a partir de valores éticos e territoriais, e não apenas mercadológicos.

Por fim, essa "descolonização do paladar" se, então, apresenta como horizonte ético, político e estético, pois não se trata de rejeitar o vinho, mas de romper a monocultura do gosto, permitindo que outras bebidas e, principalmente, os povos que as produzem, ocupem seus lugares de direito nas narrativas gastronômicas brasileira.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Fernando Ozorio de. A arqueologia dos fermentados: a etílica história dos Tupi-Guarani. **Estudos Avançados**, [*S. l.*], v. 29, n. 83, p. 87-118, 2015. Disponível em: https://www.scielo.br/j/ea/a/pt3bsKHrDSqSszYKsJ4P6Zq/?format=pdf&lang=pt. Acesso em: 14 nov. 2025.

AMARAL, Rafael Queiroz Gurgel do; GONÇALVES, Marina Miranda Ribeiro; MATIAS, Fernando Machado; SIQUEIRA, Adriana Camurça Pontes; MENDES, Ana Erbênia Pereira; LIMA, Francisca Elisângela Teixeira; SOUSA, Paulo Henrique Machado de. Sob a sombra do cajueiro: mocororó do tremembé, alimentando a tradição e colhendo cultura. **Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde**, v. 10, n. 1, p. e10876, 2023. Disponível em: https://revistas.uece.br/index.php/nutrivisa/article/view/10876. Acesso em: 13 nov. 2025.

ANDRADE, Cristina; PINHO, Beatriz. Treem, Caeté. **Do Aluá à Cavalhada:** as tradições centenárias de Morro Vermelho, em Caeté. Publicado em: 24 jul. 2025. Disponível em: https://treem.com.br/caete/do-alua-a-cavalhada-as-tradicoes-centenarias-de-morro-vermelho-em-caete. Acesso em: 21 nov. 2025.

AVELAR, Lucas Brunozi. **Brasil:** cachaça e outras bebidas tradicionais. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2022.

BARBOSA, Patrícia Maria da Silva; FERNANDES, Lucia Regina Rangel de Moraes Valente; LAGE, Celso Luiz Salgueiro. Quais são as indicações geográficas brasileiras?. **Revista Brasileira de Pós-Graduação**, Brasília, v. 10, n. 20, p. 317-347, jul. 2013. Disponível em: https://rbpg.capes.gov.br/rbpg/article/view/394/338. Acesso em: 10 nov. 2025.

BARRETO, João Rivelino Rezende. **Formação e transformação de Coletivos Indígenas no Noroeste Amazônico:** do mito à sociologia das comunidades. 2012. 199f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Museu Amazônico, Universidade Federal do Amazonas,

Manaus, 2012. Disponível em: https://tede.ufam.edu.br/bitstream/tede/2869/1/Disserta%c3%a7%c3%a3o%20-%20Jo%c3%a3o%20Barreto.pdf. Acesso em: 16 nov. 2025.

BASTOS, Mariana Nunes Pereira. Fome e colonialidade alimentar no Brasil. **Revista Mosaico**, [*s.l.*], v. 14, nº 22, p. 341-354, 2022. Disponível em: https://dspace.unila.edu.br/server/api/core/bitstreams/4478ae8c-efd7-4868-b359-dfea6bc5dd08/content. Acesso em: 16 nov. 2025.

BOURDIEU, Pierre. **A distinção:** crítica social do julgamento. São Paulo: Edusp, 2011.

BRASIL. Casa Civil. **Decreto nº 4.062, de 21 de dezembro de 2001**. Define as expressões "cachaça", "Brasil" e "cachaça do Brasil" como indicações geográficas e dá outras providências. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2001/d4062.htm. Acesso em: 21 nov. 2025.

CALDART, Roseli Salete; PEREIRA, Isabel Brasil; ALENTEJANO, Paulo; FRIGOTTO, Gaudêncio. **Dicionário da Educação do Campo**. Rio de Janeiro: Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, Expressão Popular, 2012. Disponível em: https://www.epsjv.fiocruz.br/sites/default/files/l191.pdf. Acesso em: 23 nov. 2025.

CANCLINI, Néstor García. **Culturas híbridas:** estratégias para entrar e sair da modernidade. São Paulo: Edusp, 1998.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 7. ed. São Paulo: Global, 2011.

CEARÁ, GOVERNO DO. Igualdade Racial. **Povos indígenas celebram colheitas do mês de junho com festas tradicionais**. Publicado em: 11 jun. 2021. Disponível em: https://www.ceara.gov.br/2021/06/11/povos-indigenas-celebram-colheitas-do-mes-de-junho-com-festas-tradicionais/. Acesso em: 20 nov. 2025.

CERQUEIRA, Caroline Queiroz; GHERARDI, Sandra Regina Marcolino; ALMEIDA, Jhenyfer Caroliny de. A origem da cachaça e sua importância na história brasileira. **Revista Biodiversidade**, [*S. l.*], v. 23, n. 4, p. 144-150, 2024. Disponível em: https://periodicoscientificos.ufmt.br/ojs/index.php/biodiversidade/article/view/18877/14329. Acesso em: 06 nov. 2025.

CONRADO, Mônica Prates; BARROS, Thiane de Nazaré Monteiro Neves. A categoria "afro-indígena" na Amazônia paraense: usos, confluências e ambivalências em debate acadêmico. **Horizonte antropológico**, Porto Alegre, v. 28, n. 63, p. 227-246, 2022. Disponível em: https://www.scielo.br/j/ha/a/ZTRy3hc7LkVMG69XvgfxnbR/?lang=pt. Acesso em: 09 nov. 2025.

CSERGO, Julia. **La Gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre?** La Gastronomie Française à l'UNESCO: Histoire et enjeux. Menu Fretin. Éditeur de gastronomie. Édition: Florie Nathan. Clamecy, 2016.

CSERGO, Julia. O patrimônio gastronômico na França: como pensar um monumento, do artefato ao mentefato? **História: Questões & Debates**, Curitiba, v. 54, n. 1, p. 13-17, jan./jun. 2011. Disponível em: https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/25744/17198. Acesso em: 14 nov. 2025.

DENTZ, Berenice Giehl Zanetti von. **Permanência e atualizações na produção de alimentos artesanais tradicionais:** o sistema alimentar em movimento. 2018. 349f. Tese (Doutorado em Geografia) – Programa de Pós-Graduação em Geografia, Universidade Federal de Santa Catarina, 2018. Disponível em: https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/198256/PGCN0695-T.pdf?sequence=-1&isAllowed=y. Acesso em: 19 nov. 2025.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A culinária materialista:** construção racional do alimento e do prazer gastronômico. São Paulo: Senac, 2014

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

FAIRCLOUGH, Norman. A análise crítica do discurso e a mercantilização do discurso público: as universidades. *In*: MAGALHÃES, Célia Maria. **Reflexões sobre a análise crítica do discurso**. Belo Horizonte: Faculdade de Letras UFMG, 2001, cap. 2, p. 31-81.

FERNANDES, Flavia. O complexo do caju e a cultura alimentar nordestina: desafios para as políticas públicas. **Políticas Culturais em Revista**, Salvador, v. 16, n. 2, p. 13-37, jul./dez. 2023. Disponível em: https://periodicos.ufba.br/index.php/pculturais/article/view/52720. Acesso em: 15 nov. 2025.

FERNANDES, João Azevedo. **Selvagens bebedeiras:** álcool, embriaguez e contatos culturais no Brasil colonial. Niterói: Alameda, 2011.

FERNANDES, Leandro Moura. **Aluá:** uma bebida brasileira. Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Instituto de cultura e Arte, Curso de Gastronomia, Fortaleza, 2021. Disponível em: https://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/59426/3/2021_tcc_lmfernandes.pdf. Acesso em: 08 nov. 2025.

FERRI, Gil Karlos; NODARI, Eunice Sueli. Vinho & status: dinâmicas socio-culturais do consumo de vinho sob a perspectiva da História Global. **Perspectiva Geográfica**, [*s.l.*],v. 29, n. 3, p. 1-12, 2024. Disponível em: https://revistas.uptc.edu.co/index.php/perspectiva/article/view/17489. Acesso em: 07 nov. 2025.

FOUCAULT, Michel. **A arqueologia do saber**. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1996.

GURIAN, Gabriel Ferreira. Bebidas fermentadas brasileiras: considerações histórico-semânticas sobre aluás. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas,** Belém, v. 18, n. 2, e20220087, 2023. Disponível em: https://doi.org/10.1590/2178-2547-BGOELDI-2022-0087. Acesso em: 10 nov. 2025.

HALL, Stuart. **A identidade cultural da pós-modernidade**. São Paulo: DP&A, 2006.

KLERING, Joyce Cristina. **Teoria decolonial e alta gastronomia:** uma análise desde suas origens até os rankings internacionais. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Relações Internacionais e Integração) – Universidade Federal da Integração Latino-Americana, Instituto Latino-Americano de Economia, Sociedade e Política, Foz do Iguaçu, 2025. Disponível em: https://dspace.unila.edu.br/server/api/core/bitstreams/4478ae8c-efd7-4868-b359-dfea6bc5dd08/content. Acesso em: 19 nov. 2025.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **Antropologia estrutural**. Rio de Janeiro, 2003.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. São Paulo: Cosac Naify, 2004.

LODY, Raul. **Cachaça:** história, cultura e sabores. São Paulo: Senac, 2011.

MANFIO, Vanessa. **Vitivinicultura e associativismo:** a dinâmica da Associação Vinhos da Campanha na formação de um território no Rio Grande do Sul, Brasil. Tese (Doutorado) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Instituto de Geociências, Programa de Pós-Graduação em Geografia, Porto Alegre, 2018. Disponível em: https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/180556/001072205.pdf?sequence=1. Acesso em: 10 nov. 2025.

MARANHÃO, GOVERNO DO. **Lei nº 12.109, de 2023**. Declara e reconhece a aguardente tiquira, aguardente obtida pela destilação da mandioca fermentada, como patrimônio de natureza cultural e imaterial no Estado do Maranhão. Disponível em: https://leisestaduais.com.br/ma/lei-ordinaria-n-12109-2023-maranhao-declara-e-reconhece-a-aguardente-tiquira-aguardente-obtida-pela-destilacao-da-mandioca-fermentada-como-patrimonio-de-natureza-cultural-e-imaterial-no-estado-do-maranhao. Acesso em: 11 abr. 2026.

MASCARENHAS, Mayre Dione Mendes da Silva. A cultura material das práticas de beberagem quilombola e suas contribuições para a cerâmica afro-indígena. **Revista Ingesta,** São Paulo, Brasil, v. 1, n. 2, p. 186-187, dez. 2019.Disponível em: https://revistas.usp.br/revistaingesta/article/view/164640/157872. Acesso em: 21 nov. 2025.

MIGNOLO, Walter. **La idea de América Latina:** la herida colonial y la opción decolonial. Barcelona: Gedisa, 2007.

MULLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer; REMOR, Carlos Augusto. Alimentação e Cultura: preservação da gastronomia tradicional. *In*: SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL, 6., 2010, Caxias do Sul. **Anais [...]**. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2010. Disponível em: https://www.ucs.br/ucs/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_6/arquivos/13/Alimentacao%20e%20Cultura%20Preservacao%20da%20Gastronomia%20Tradicional.pdf. Acesso em: 16 nov. 2025.

OLIVEIRA, Ivanilde Apoluceno de; NERI, Isabell Theresa Tavares; LOPES, Mário Allan da Silva; DIAS, Sandy da Conceição; MENDONÇA, Thaís da Silva; ALVES, KamillySuzany Félix; SANTOS; Luciane Tavares dos. **Epistemologias e Educação:** saberes, políticas e práticas docentes. Belém: CCSE-UEPA, 2018. Disponível em: https://propesp.uepa.br/ppged/wp-content/uploads/producoes/epistemologias_educacao_saberes_politicas_docentes.pdf. Acesso em: 18 nov. 2025.

OLIVER, Graciela de Souza. Debates científicos e a produção do vinho paulista, 1890-1930. **Revista Brasileira de História,** São Paulo, v. 27, n. 54, p. 239-260, 2007. Disponível em: https://doi.org/10.1590/S0102-01882007000200013. Acesso em: 04 nov. 2025.

PAIXÃO, Marcia Valéria. Etnografia como orientação teórica e metodológica na EPT. *In*: SILVA, Cláudio Nei Nascimento da; ROSA, Daniele dos Santos; FERREIRA, Marcos Ramon Gomes. **A metodologia da pesquisa em Educação Profissional e Tecnológica**. Brasília: Grupo Nova Paideia, 2022, cap. 9, p. 221-234. Disponível em: https://ojs.novapaideia.org/index.php/editoranovapaideia/issue/view/16/4. Acesso em: 12 nov. 2025.

PÉREZ, Juan Manuel Montes; MEJÍA, Alvelayis Nieto. Tradiciones gastronómicas de origen ancestral en el altiplano Cundiboyacense, Colombia. **Chakiñan Revista de Ciencias Sociales y Humanidades**, [*S. l.*], v. 22, p. 186-197, 2024. Disponível em: https://chakinan.unach.edu.ec/index.php/chakinan/article/view/970/895. Acesso em: 25 nov. 2025.

PILNIK, Málika Simis; ARGENTIM, Tarik. Etnoculinária do povo indígena HuniKuin do Jordão, Acre: conhecimentos, práticas e transformações alimentares na Amazônia ocidental brasileira. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, Belém, v. 19, n. 2, e20210078, 2024. Disponível em: https://www.scielo.br/j/bgoeldi/a/RLTNn3SCCcbkh7XTnWxZSqt/?format=pdf&lang=pt. Acesso em: 22 nov. 2025.

PODESTÀ, Marcelo Aragão de. Slow Food Brasil. Arca do Gosto, Destilados e bebidas fermentadas. **Aluá**. [*S. l.*], 2025. Disponível em: https://slowfoodbrasil.org.br/arca_do_gosto/alua/. Acesso em: 03 nov. 2025.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação:** os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: UFSC, 2004.

PRATT, Mary Louise. **Os olhos do Império:** relatos de viagem e transculturação. Bauru: Edusc, 1999.

QUERINO, Manuel. **Costumes africanos no Brasil**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1938.

QUIJANO, Aníbal. Colonialidade, poder, globalização e democracia. **Revista Novos Rumos**, v. 37, n. 17, p. 1-28, 2002. Disponível em: https://www.marxists.org/portugues/quijano/2000/06/40.pdf. Acesso em 17 nov. 2025.

QUIJANO, Aníbal. Colonialidad del poder, eurocentrismo y América Latina. *In*: **Cuestiones y horizontes:** de la dependencia histórico-estructural a la colonialidad/descolonialidad del poder. Buenos Aires: CLACSO, 2014, p. 774-832. Disponível em: https://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/se/20140507042402/eje3-8.pdf. Acesso em: 14 nov. 2025.

QUIJANO, Aníbal. Colonialidade do poder, eurocentrismo e América Latina. *in* E. LANDER (org.), **A colonialidade do saber:**eurocentrismo e ciências sociais, perspectivas latino-americanas, Argentina, ColeccionSur-Sur, Ciudad Autônoma de Buenos Aires, Argentina, CLACSO, 2005. Disponível em: http://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/sur-sur/20100624103322/12_Quijano.pdf. Acesso em 18 mar 2022.

SALES, Fabiana de Lima. Cozinha étnica: uma prática de consumo urbano. **Arquivos Brasileiros de Alimentação**, Recife, v. 2, n. 1, p. 102-108, 2017. Disponível em: https://revistaaba.editoraiberoamericana.com/ABA/article/view/1210/996. Acesso em: 09 nov. 2025.

SANTILLI, Juliana. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. **Demetra Alimentação, Nutrição e Saúde**, [*s.l.*], v. 10, n. 3, p. 585-606, 2015. Disponível em:https://www.e-publicacoes.uerj.br/demetra/article/view/16054/13752. Acesso em: 26 nov. 2025.

SANTOS, Boaventura de Sousa. **O fim do império cognitivo:** a afirmação das epistemologias do Sul. Belo Horizonte: Autêntica, 2019.

SANTOS, Boaventura de Sousa; MENESES, Maria Paula. **Epistemologias do Sul**. Coimbra: Almedina, 2009.

SANTOS, Gersiney; SANTOS, Daiane Silva. Epistemologias de reexistência: um diálogo teórico-metodológico entre interseccionalidade e aquilombagem crítica. **Revista Brasileira de Educação**, [*s.l.*], v. 27, e270028, p. 1-15, 2022. Disponível em: https://www.scielo.br/j/rbedu/a/yJFXMzsFvWtG7rqWvtZRrWF/?format=pdf&lang=pt. Acesso em: 27 nov. 2025.

SOUSA, Carla da Silva; SABIONI, Sayonara Cotrim. **Tópicos especiais em estudos agroecológicos na região sul da Bahia**. Guarujá: Científica Digital, 2021. Disponível em: https://ifbaiano.edu.br/portal/extensao/wp-content/uploads/sites/4/2021/09/Estudos-agroecologicos-na-regiao-sul-da-Bahia.pdf. Acesso em: 20 nov. 2025.

SOUSA JÚNIOR, Vilson Caetano de. Comida de santo e comida de branco. **Revista Pós Ciências Sociais**, v. 11, n. 21, p. 127-142, 2014. Disponível em: https://periodicoseletronicos.ufma.br/index.php/rpcsoc/article/view/2872/2691. Acesso em: 11 abr. 2026.

SOUSA JÚNIOR, Vilson Caetano de. **Comida de santo e comida de branco**. Blog Vilson Caetano de Sousa Júnior. Publicado em: 22 dez. 2009. Disponível em: https://vilsoncaetanodesousajunior.blogspot.com/2009/12/comida-de-santo-e-comida-de-branco.html. Acesso em: 10 abr. 2026.

SOUZA, Jessé de. **A construção social da subcidadania:** para uma Sociologia Política da modernidade periférica. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2003.

SOUZA, Ricardo Luiz de. Cachaça, vinho e cerveja: da colônia ao Século XX. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, jan.-jun., p. 56-75, 2004. Disponível em: https://periodicos.fgv.br/reh/article/2211/1350/3690. Acesso em: 13 nov. 2025.

TONIAL, Felipe Augusto Leques; MAHEIRIE, Kátia; GARCIA JUNIOR, Carlos Alberto Severo. A resistência à colonialidade: definições e fronteiras. **Revista de Psicologia da UNESP**, [*s.l.*] v. 16, n. 1, p. 18-26, 2017. Disponível em: https://pepsic.bvsalud.org/pdf/revpsico/v16n1/v16n1a02.pdf. Acesso em: 24 nov. 2025.

VALENTE, Maria Emília Rodrigues; PEREZ, Ronaldo; FERNANDES, Lucia Regina Rangel de Moraes Valente. O processo de reconhecimento das indicações geográficas de alimentos e bebidas brasileiras: regulamento de uso, delimitação da área e diferenciação do produto. **Ciência Rural**, Santa Maria, v. 43, n. 7, p. 1330-1336, jul. 2013. Disponível em: https://www.scielo.br/j/cr/a/HFrw6mb37DnchmkRP5N5PxM/?format=pdf&lang=pt. Acesso em: 17 nov. 2025.

VENÂNCIO, Maria Fernanda Daltro; CONCEIÇÃO, Valdir Silva da; SILVA, Daliane Teixeira; PIAU, Deise Danielle Neves; ARAÚJO, Marcio Luis Valença. Indicações geográficas e suas contribuições para as políticas públicas regionais. **Revista de Gestão e Secretariado**, São Paulo, v. 14, n. 9, p. 15482-15499, 2023. Disponível em: https://ojs.revistagesec.org.br/secretariado/article/2804/1603. Acesso em: 23 nov. 2025

VENANCIO, Renato Pinto. **Vinho e colonização:** o Brasil e as bebidas alcóolicas portuguesas, 1500-1822. Rio de Janeiro, Alameda, 2023.

VIEIRA, Salete; BENEVIDES, Clícia Maria de Jesus; SÁ, Natália Silva Coimbra de. As redes de difusão dos saberes no turismo em Comunidades Tradicionais na Bahia. **Revista Turismo Contemporâneo,** Natal, v. 13, n. 1, p. 690-712, 2025. Disponível em: https://periodicos.ufrn.br/turismocontemporaneo/article/36499. Acesso em: 19 nov. 2025.

VILLAS-BÔAS, Jerônimo Khan. Slow Food Brasil. Arca do Gosto, Destilados e bebidas fermentadas. **Pajuaru**. [*s.l.*], 2025. Disponível em: https://slowfoodbrasil.org.br/arca_do_gosto/pajuaru/. Acesso em: 03 nov. 2025.

VIRGÍLIO, Adriana Escórcio. **A produção da Tiquira no Maranhão:** um estudo sobre o ciclo de produção artesanal e suas representações em Santana. 2024. 81f. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura em Sociologia) – Centro de Ciências, Universidade Federal do Maranhão, São Bernardo, 2024. Disponível em: https://monografias.ufma.br/jspui/bitstream/123456789/8721/1/ADRIANA%20ESC%c3%93RCIO%20VIRG%c3%8dLIO.pdf. Acesso em: 22 nov. 2025.