

**A PLURALIDADE GASTRONÔMICA DA REGIÃO AMAZÔNICA: sabores acreanos,
paraenses e do Alto Rio Negro**
**GASTRONOMIC PLURALISM OF AMAZONIC REGION: tastes from Acre, Pará and
Alto do Rio Negro**
**LA DIVERSIDAD GASTRONÓMICA DE LA REGION AMAZÓNICA: Sabores de
Acre, de Pará y del Alto Río Negro**

Suely Sani Pereira Quinzani ¹
Vinicius Martini Capovilla ²
Ana Alice Corrêa ³

RESUMO

Este trabalho tem como objetivo destacar que as expressões gastronômicas da região amazônica são bastante diferentes, dependendo de influências culturais de cada localidade, embora sejam todas oriundas da cultura indígena e utilizem ingredientes típicos da Amazônia. As raízes indígenas, base da gastronomia da região Norte do Brasil, sofrem influências culturais distintas em razão da sua formação histórica, da ocupação do solo e de contribuições imigratórias e migratórias, sobretudo a nordestina. Objetiva-se, especificamente, no decorrer da exposição, ressaltar que o que se come na região amazônica não pode ser representado apenas pela culinária paraense e identificar pratos gastronômicos que evidenciam os diferentes aspectos culturais de cada região como os pratos ícones: baixaria no Acre, a quinhampira no Alto Rio Negro e o tacacá e o pato no tucupi da cozinha paraense. Esses pratos revelam que cada região é igual e diferente ao mesmo tempo e que a gastronomia do estado do Pará (Belém) não pode ser entendida, no geral, como a única a representar a região. Para a realização deste trabalho, utilizou-se a metodologia de pesquisa exploratória com levantamentos bibliográficos em busca de fatos e dados históricos que possibilitassem a análise das peculiaridades dessa Amazônia tripartida. A pesquisa bibliográfica foi de suma importância, pois, a utilização de contribuições de diversos autores consultados sobre o entendimento da gastronomia amazônica constituiu fonte natural de informações sobre a temática a ser desenvolvida.

PALAVRAS-CHAVE: Gastronomia amazônica; Pratos emblemáticos regionais; Influências culturais.

¹ Advogada, formada em Direito pela Universidade de São Paulo; formada em gastronomia pelo Centro Universitário Nossa Sra do Patrocínio; pós graduada em Docência no Ensino Superior pelo Centro Universitário Nossa Sra do Patrocínio; pós graduada em Cozinha Brasileira pelo Senac São Amaro, sommelier em vinhos pelo Senac Águas de São Pedro e ABS-SP. Contato: suely.quinzani@gmail.com

² Pós Graduado em Cozinha Brasileira pelo SENAC-SP, Bacharel em Ciências Biológicas pela Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP) e Formado em Tecnologia em Gastronomia pelo SENAC – SP, é sócio-proprietário da Saperian, agência que trabalha gastronomia pelo viés cultural. Ministrou palestras sobre ingredientes nacionais na Fundación Alicia, Barcelona - Espanha. Hoje atua na implantação de uma Escola de Gastronomia e Hospitalidade junto ao Governo do Estado do Acre, no desenvolvimento de viagens enogastronômicas pela empresa Degustadores Sem Fronteiras, na produção do programa de TV Fominha, para o canal GNT e dos eventos externos da chef Ana Luiza Trajano. Contato: vini.capovilla@icloud.com

³ Formada em gastronomia, Cozinheiro Chefe Internacional pelo Senac, Formada em Confeitaria Profissional pelo Senac, Pós graduada em Docência do Ensino Superior pelo Senac, Pós graduada em Cozinha Brasileira pelo Senac, formada em Letras pela Faculdade N.S.Medianeira, formada em Análise de Sistemas pela IBM Brasil. Contato: analicecorrea@gmail.com

ABSTRACT

This work aims to highlight that the gastronomic expressions of the Amazon region are quite different depending on cultural influences, although they are all from the indigenous culture and use ingredients typical of the Amazon. Indigenous roots, that are the basis for northern Brazil gastronomy, are subject to different cultural influences because of historical developments, land use and immigration and migratory contributions, especially the Northeastern. This paper also specifically aims to show that what is eaten in the Amazon region cannot be only represented by Paraense cuisine; rather, once can identify iconic gastronomic dishes that highlight the different cultural aspects of the different Amazon regions such as *Baixaria* from Acre, *Quinhampira* from Alto Rio Negro and *Tacacá* and *Duck in Tucupi* from Pará. These dishes show that each region is at the same time unique and diferente, thus the state of Pará cuisine (Belém cuisine) cannot be understood in general as the single one to represent the region. In order to complete this work, we used exploratory research methodology and literature surveys, collecting facts and historical data to enable the analyses of the gastronomic peculiarities of this tripartite Amazon. The literature research was extremely important, given that the contributions of many authors were a natural source of information and key to the development of our understanding of the Amazon gastronomy.

KEYWORDS: Amazon gastronomy; Regional emblematic dishes; Cultural influences.

RESUMEN

Este trabajo tiene como objetivo destacar las diferentes expresiones gastronómicas de la región amazónica, cuyas influencias culturales, son oriundas de la cultura indígena y de los ingredientes típicos de la zona de Amazonia. Las raíces indígenas, base de la gastronomía de la región Norte del Brasil, sufren influencias culturales distintas en razón de su historia, ocupación del suelo y de las influencias inmigratorias y migratorias, sobretudo la nordestina. Es el objetivo de la presente exposición, el resaltar que lo que se come en la región amazónica no puede ser representado sólo por la cocina del Paraná. Se trata de identificar platos gastronómicos que ponen de relieve los diferentes aspectos culturales de cada región como los platos ícono: la “baixaria”, la “quinhampira” (del alto Río negro) y los platos de la comida de Paraná como el “tacacá” y el “tucupí”. Esos platos revelan que cada región es igual y diferente al mismo tiempo y que la gastronomía del estado de Pará (Belén) no puede ser entendida, en general como la única que representa la región. Para la realización de este trabajo, se empleó la metodología de investigación exploratoria, con levantamientos bibliográficos, en busca de fatos y datos históricos, que posibiliten un análisis de las particularidades de la Amazonia tripartita. La búsqueda en la literatura fue de suma importancia, ya que el uso de diversos autores contribuyó a la comprensión de que la gastronomía amazónica constituye la fuente natural de información sobre el tema a desarrollar.

PALABRAS-LLAVE: Gastronomía amazónica; Platos tradicionales de la región; Influencias culturales.

INTRODUÇÃO

Quando se fala em gastronomia brasileira, não se pode pensar como um todo, o que se come no Brasil, mas sim, nas várias possibilidades gastronômicas existentes em seu vasto território. Equivaleria pensar que as diversas expressões gastronômicas refletidas em alguns pratos mencionados neste artigo podem ser definidas como gastronomias regionais que se exprimem através de pratos típicos determinados pela cultura local, pelos ingredientes e por várias outras influências.

De acordo com Dória (2009a), exemplos dessas outras influências podem ser encontrados nas reminiscências culturais gastronômicas dos povos que formaram a comida local. As gastronomias regionais representam a diversidade de sabores e a mistura de ingredientes definidos não só por aquilo que o meio ambiente oferece, mas também, pelos gostos culturais regionais que determinam aquilo que se come.

Estabelecendo-se ser a comida algo muito além do que um simples ato de se nutrir e ser ela também um elo que nos mantém conectados às lembranças das nossas raízes culturais, este trabalho descreve as sutilezas gastronômicas evidenciadas pela natureza e pela floresta amazônica e pela miscigenação do sistema alimentar indígena com a cultura alimentar dos migrantes e imigrantes que desbravaram a região amazônica. Este trabalho objetiva-se nisso, estabelecer que a raiz da cultura alimentar indígena e os ingredientes oferecidos pela floresta se contaminaram e se adaptaram aos gostos culturais de outras culturas gastronômicas num *melting pot* de saberes e sabores que determinam avaliar o multiculturalismo gastronômico da região amazônica que ultrapassa a mais conhecida de suas cozinhas, a paraense, notadamente a que é encontrada na cidade de Belém. E desta forma, ao descrever a alimentação indígena de São Gabriel da Cachoeira, a culinária amazônica do Pará que é a mais representativa quando se pensa em “o que se come na região amazônica” e, ao se analisar a multicultural gastronomia do Acre, percebe-se que o tacacá, o pato no tucupi, peixes, farinhas e açaí são só alguns poucos exemplos de possibilidades alimentares do que se come na região Norte. Faltam, na literatura gastronômica, mais informações sobre os pratos típicos da região com suas diferenciações por estado. São necessárias mais pesquisa nesse sentido para a compreensão da gastronomia amazônica e de todos os estados que a compõem. Ressalta-se, portanto, não se poder generalizar a cozinha paraense como a representativa da região, e sim, como uma das possibilidades alimentares que a região amazônica oferece. Essa cozinha se apresenta em toda a Amazônia, mas também promove

diferenças culturais quando se encontra no Acre, não o pato no tucupi mas, a rabada no tucupi, como herança da mescla dos gostos nordestinos e indígenas.

CULTURA ALIMENTAR

Poulain (2003) define que a cultura alimentar se estabelece pelo ato de comer. Define também que comer está submetido a duas condicionantes flexíveis: a primeira está no fato de o ser humano ser onívoro, ou seja, ter a capacidade de se alimentar de vários produtos que podem ser de natureza animal ou vegetal impostos por mecanismos nutricionais e por seu sistema digestivo; a outra está na liberdade de escolha, nos chamados gostos culturais, que encontram respaldo nas condicionantes oferecidas pelo meio ambiente no qual está instalado determinado grupo de indivíduos. É o “espaço comestível” que define a escolha feita por determinado grupo humano no conjunto de produtos vegetais e animais colocados à sua disposição pelo meio natural ou que poderão ser estabelecido pela decisão do grupo.

Para Bourdieu (1983) o gosto entendido como sabor se constitui também num saber. A comida desempenha importante papel na vida humana das sociedades e, no curso da história, vai adquirindo contornos e significados próprios que suplantam as necessidades básicas vitais, indo muito além da subsistência e da nutrição e carregando consigo uma imensa carga cultural.

Para Brandão (1981) o alimento deve ser analisado sob diversos aspectos: como se come nas diversas regiões geográficas do Brasil; sua base sociológica e histórica; seu aspecto econômico e, sobretudo, o seu aspecto simbólico, quando se pensa sobre os modos de se alimentar, ou seja, aqueles transmitidos de gerações em gerações e que são fruto de determinado núcleo social. Isto porque os alimentos possuem aspectos simbólicos, decorrentes de relações sociais que identificam determinado ingrediente a uma determinada sociedade ou a um segmento dela, constituindo, desta forma, o alimento como um produto de sua cultura.

Como se estabelece essa cultura?

Montanari (2013) aborda que o conceito de cultura está ligado à ideia de construção do homem civil e da invenção da agricultura. De acordo com o autor, a perspectiva mental dos antigos situou a agricultura como o momento de ruptura e inovação, como o salto decisivo para a construção do “homem civil” (de cidade, de civilidade), quando se separa da natureza, do mundo animal e dos “homens selvagens”. O domínio do fogo, a domesticação de plantas e animais tornaram o homem dono do mundo natural e então este homem passa a não ter mais

dependência da caça e da coleta e, conseqüentemente, aproveitar o território através de um saber fazer, de um conhecimento, de uma cultura.

Comer estabelece identidades sociais que transcendem processos de construção de identidade de determinados grupos sociais que buscam apoio nas suas práticas alimentares. É o que estabelece Maciel (2004) quando diz ser a alimentação organizada como uma culinária, um símbolo de identidade através do qual os homens podem se orientar e se distinguir: “o que é colocado no prato, mais do que alimentar o corpo, alimenta uma certa forma de viver” (MACIEL, 2004, p.36).

Portanto, quando se fala de gastronomia amazônica, deve-se analisar todo o contexto cultural que envolve essa região, desde a sua origem na cultura indígena e sua alimentação, nas várias influências culinárias de migrações e imigrações, bem como nas circunstâncias que envolvem a floresta amazônica com seus majestosos ingredientes dentre peixes, caças e frutas.

Culturalmente, para o entendimento da gastronomia amazônica, deve-se entender o povo da selva e as várias etnias locais e assim explicitar a contribuição indígena na nossa alimentação porque esta é a mais indígena das nossas gastronomias.

O antropólogo Darcy Ribeiro (1996) afirma que, à época da colonização portuguesa no século XVI, a população indígena em terras brasileiras era estimada entre 2 e 4 milhões de pessoas, pertencentes a mais de mil povos indígenas diferentes.

Com esta informação e com o contingente indígena que aqui se tinha, evidencia-se o quanto o sistema alimentar desses povos iria influenciar as bases alimentares da formação da gastronomia brasileira e, mais especificamente, como se desenvolveu a gastronomia regional amazônica.

No parágrafo anterior faz-se referência a *sistema alimentar*. De acordo com Dória (2009a), sistemas alimentares correspondem ao conjunto de soluções de vida de uma população para a resolução de problemas da nutrição em equilíbrio com o que o meio ambiente dispõe e as ideias desse povo sobre a incorporação de outros elementos culturais como, por exemplo, a religião. O autor vai mais longe, em sua definição, quando estabelece que os sistemas alimentares e os sistemas culinários, (este último, algo mais restrito, quando se refere ao modo de cozinhar e suas técnicas, “dos modos de fazer”) são dados pela maneira prática e objetiva de os homens se relacionarem com a natureza e pelo modo como representam essa relação; ou seja, pela maneira de se construir os alimentos levando-se em conta também o domínio técnico sobre os recursos

naturais. Isto é: a agricultura, a domesticação das espécies, o conhecimento do ciclo da vida daqueles elementos comestíveis.

Portanto, não se pode falar em gastronomia amazônica sem antes compreender as comunidades indígenas do Brasil e seu sistema alimentar. Para tanto, fazem-se os questionamentos: de onde vieram os nossos índios? E quem eram os nossos índios?

A palavra índio, de acordo com Souza (2005), foi o termo criado pelo europeu para conceituar povos com costumes e línguas diferentes. Quando Cristóvão Colombo chegou à América, designou o povo que aqui morava de índio, por acreditar que havia chegado às Índias. Com o decorrer do tempo, constituiu-se hábito chamar estes povos de indígenas, esquecendo-se que eram populações diferentes, com identidades diferentes.

De acordo com Fausto (2010), à época do descobrimento da América, os povos indígenas que aqui viviam não eram isolados, mas, articulados regionalmente entre as montanhas andinas e a floresta tropical. As civilizações da América do Sul floresceram à sombra do Império Inca, no chamado altiplano meridional das Cordilheiras dos Andes, em torno do lago Titicaca (hoje Bolívia) e a costa norte do Peru.

Para Betty Meggers (1971), citada por Fausto (2010), por meio de inúmeras escavações arqueológicas realizadas nos anos 1950 e 60 na calha principal do Rio Amazonas, se estabeleceu que a floresta tropical era o habitat por excelência de sociedades simples, igualitárias e de pequeno porte, ou seja, de acordo com a pesquisadora, as terras baixas da floresta não tinham o que os Incas tinham, pois, esbarrava-se na pobreza dos recursos naturais o que inibia o desenvolvimento de formas sociopolíticas complexas.

Souza (2005) estabelece que, em comparação com os Incas, essas populações que se desenvolveram na floresta amazônica eram pouco expressivas e relativamente isoladas, vivendo em aldeias de pequeno porte e praticando uma agricultura itinerante baseada na mandioca.

Lathrap (1970 apud FAUSTO, 2010) defende a ideia de que a Amazônia central era um grande polo de desenvolvimento cultural com a domesticação de plantas e principalmente com o cultivo da mandioca amarga.

O crescimento demográfico, nessas terras da floresta, gerava competição e guerra. Por isso, parte da população seria obrigada a migrar, levando consigo as suas realizações culturais obtidas na Amazônia central para regiões mais distantes como o cerrado brasileiro e a região litorânea do Brasil.

Souza (2005) estabelece que os índios amazônicos não conheciam a escrita; eram povos de tradição oral. A maior parte dos índios habitava as margens dos rios amazônicos devido à facilidade para encontrar alimentos como peixes e tartarugas e também devido à fertilidade do solo das praias onde plantavam a mandioca, o milho, o algodão, o tabaco e frutas. A outra região habitada pelos índios era a terra firme onde, para cultivarem seus roçados, tinham que derrubar e queimar a floresta. De acordo com Souza (2005), os povos indígenas da Amazônia eram todos agricultores, cuja técnica já era dominada desde 9.000 a.C. Os índios que habitavam as margens do rio Amazonas armazenavam a mandioca nas praias durante suas enchentes; quando o rio baixava suas águas, desenterravam a mandioca e fabricavam sua bebida, caum⁴ além do beiju e da farinha.

Culturalmente devemos a esses povos inúmeros aproveitamentos relativos à biologia, (flora e fauna), à agricultura e também à medicina empírica. Berta Ribeiro (1987) em seu livro intitulado "O índio na cultura brasileira" estabelece que o índio americano domesticou centenas de vegetais alimentícios, cultivando-os com instrumentos sumários que não agrediam o ecossistema, sabendo harmonizar equilibradamente o homem e seu meio ambiente. Corroborando com essa ideia Claude Levi-Strauss (1976) em seu livro "O pensamento selvagem" quando evidencia o valoroso conhecimento do ambiente natural por parte das sociedades tribais. Observa que o índio estuda sem cessar o seu habitat, não só os animais e plantas necessárias à sua existência, como também os que formam os elos da cadeia de um ecossistema, determinando seu equilíbrio.

Aos nossos índios devemos o conhecimento e a domesticação de frutas, plantas e leguminosas do nosso dia a dia. Dentre eles podemos citar frutas como o abacaxi, a pupunha, a banana, o maracujá; grãos como milho, feijões, amendoim e tubérculos como batata-doce, cará e muitos outros produtos alimentares (RIBEIRO, 1987).

Outros produtos vegetais usados pelos índios são os cipós e as enviras⁵ utilizadas para trançar peneiras, amarrar vigas nas casas, fazer cordas rústicas; folhas e palmas para coberturas de casas e embalagem ou para trançar cestas e esteiras. Toda vez que entramos num carro e sobretudo saímos rodando com ele, devemos nos lembrar dos nossos índios, que a partir do

⁴ Caum: bebida fermentada de milho.

⁵ Enviras: espécie de cipó.

descobrimto do látex, contribuíram para o desenvolvimento da indústria pneumática. Além disso, as aplicações terapêuticas de plantas medicinais são contribuições valiosíssimas para a farmacopeia moderna.

Porém, reside na questão alimentar o mais importante legado deste antigo habitante: a mandioca. Ribeiro (1987) estabelece que a mandioca deve ter sido domesticada na Amazônia há quatro ou cinco mil anos passados, sendo cultivada hoje, além da América do Sul, nas Antilhas, na América Central, no México, na Flórida (EUA) e em extensas áreas tropicais da Ásia, África e Oceania. A mandioca, mais do que qualquer outro alimento é quem sustenta a dieta do povo brasileiro. O Brasil é um dos principais produtores mundiais de mandioca, ocupando a terceira posição, atrás somente da Nigéria e Indonésia⁶.

Por ser a gastronomia amazônica a mais indígena de nossas cozinhas, é na análise de quem é o índio brasileiro e de suas vivências que se pode entendê-la. Para conhecer o norte do Brasil, Lody (2008) estabelece que o melhor caminho é a “boca” em razão de seus autênticos e verdadeiros sabores, pelos peixes, pelas frutas, pelos temperos saborosos de suas pimentas que aliados ao que a generosa natureza oferece e aos ditames de receitas, transforma o ato de comer pertencente ao corpo e ao espírito.

Da história de seu povo primitivo, da ocupação de seu solo, como no caso do estado do Acre e, sobretudo, pelo modo de entender e dominar a densa floresta amazônica resultam particularidades gastronômicas que podem estabelecer uma divisão desta região.

Quinzani e Capovilla (2014) relatam que o entendimento das culinárias regionais brasileiras está dividido por regiões como estabelece o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), utilizando terminologias como região Norte, Sul, Centro-Oeste, Nordeste, Sudeste e Sul. Outra divisão bastante comum é a baseada em biomas como cerrado, caatinga, mata atlântica, costa, pampas, floresta amazônica, etc. Dória (2009b) em seu livro “A formação da culinária brasileira” mescla a divisão do IBGE com biomas. Nesse livro, ele sugere abandonar essa divisão sócio-política da culinária brasileira utilizada mais para manter o turismo e pensar uma divisão por “manchas culinárias descontínuas”, mais úteis ao conhecimento da diversidade

⁶ Disponível em:

<http://www.agricultura.pr.gov.br/arquivos/File/deral/Prognosticos/mandiocultura_2013_14.pdf>. Acesso em 20 jan. 2014.

alimentar. Estabelece a seguinte divisão: culinária amazônica caracterizada pelo uso da mandioca e seus derivados; culinária da costa marcada pelo uso de peixes, frutos do mar e leite de coco; culinária do Brasil Meridional caracterizada pelo uso do milho e de carnes variadas inclusive caça e de ingredientes típicos como o pequi, o mate e o pinhão; culinária do Recôncavo Baiano caracterizada pelo uso do óleo de dendê, da cozinha de santo e a culinária caipira caracterizada pelo milho, carnes de porco e de frango, vegetais e legumes da horta com forte influência portuguesa.

Na realidade essas divisões significam uma melhor caracterização gastronômica local com a tipificação de ingredientes, influências e do próprio gosto regional. No caso da região Norte, que engloba a chamada gastronomia amazônica e que abrange os estados do Amazonas, Acre, Pará, Amapá, Rondônia e Roraima, muitos livros e autores estabelecem a gastronomia do Pará como a mais representativa dessa região. Este trabalho visa exatamente ressaltar que o que se come na região amazônica não se representa apenas pela culinária paraense. Alguns autores, como Pedro Vicente Costa Sobrinho em 1982, já percebiam diferenças gastronômicas próprias no estado do Acre, fixando-as como resultado de uma complexidade multicultural e única. A chef Mara Salles (2011) em seu livro “Ambiências” também percebe diferenças culinárias e abre uma interessante reflexão sobre a existência de três amazônias em relação às questões alimentares. Seriam elas, Amazônia Ocidental, representada pelo estado do Acre, a culinária Amazônica do Alto Rio Negro, representada por São Gabriel da Cachoeira e por último a Amazônia paraense.

Para a comida não existem fronteiras absolutamente determinadas. Os pratos típicos são adaptações e reinvenções que se mesclam entre si e levam em conta questões históricas, geográficas e culturais.

A história da cozinha de um povo baseia-se em hábitos, inovações, aquisições, novas criações e até desaparecimentos de tradições e memórias alimentares e é isto que se pretende mostrar a partir das três regiões mencionadas neste trabalho. Com isso se evidenciam algumas reflexões sobre a Amazônia: no que tange ao seu habitante primitivo, cuja ancestralidade demonstra a superioridade da cultura indígena; no que a suntuosidade da floresta amazônica contribui, com tudo que oferece em termos de alimentos; nas adaptações do homem a este meio ambiente e a domesticação de plantas e animais que compõem os ingredientes de pratos ícones e nas miscigenações culturais alimentares encontradas nessa região.

A técnica para levantamento das informações, com autores especializados no assunto, foi de investigação bibliográfica, buscando-se as peculiaridades dessa Amazônia tripartida e os dados encontrados foram analisados através do método descritivo.

1 A MULTICULTURAL GASTRONOMIA ACREANA

Para que se entenda a gastronomia acreana é necessário entender quem eram os índios que habitavam essa região e sua importante contribuição para o domínio da floresta amazônica disponibilizando o desbravamento da região e a exploração de suas riquezas, principalmente do látex dos seringais acreanos.

Os índios que até hoje habitam o Acre pertencem a dois troncos linguísticos, os Pano e os Aruak, como estabelece Ranzi (2008). Sabe-se que povoaram a região desde 1640 quando migraram do Peru pelo Rio Ucayali, fugidos da perseguição espanhola. Os índios Aruak dominaram a bacia do Rio Purus e os índios Pano dominaram a região do Rio Juruá. A sobrevivência foi possível graças aos vastos recursos naturais encontrados na floresta como pescados, peixes-bois, tartarugas, caças e muitas frutas domesticadas por esses povos. Os índios também eram exímios agricultores. Tinham extensas lavouras de milho e de mandioca (RANZI, 2008).

A princípio foram a mão de obra básica para o colonizador e a fonte de ensinamentos de como sobreviver naquela região e melhor aproveitar os recursos naturais existentes na floresta. De acordo com Ranzi (2008), os índios também deixaram seu legado cultural ao sertanejo-nordestino-seringueiro, os chamados “soldados da borracha”, que extraíram dos índios os segredos para viver e conviver de acordo com as leis da floresta e os métodos e técnicas para a produção da borracha que são referência até hoje na extração do látex. O índio do Acre ajudou a sociedade local com formas próprias de uso, indicação, cuidado e valorização da flora e fauna amazônica. A cultura indígena e os índios são, portanto, os principais elementos formadores da sociedade e da gastronomia da região acreana.

Num segundo momento, o maior contingente humano formador de identidades culturais e gastronômicas se deve aos nordestinos, em especial, ao contingente de cearenses que chegaram ao Acre no ciclo da borracha, no período entre 1870 e 1910. Dada a sua singular economia, em relação às demais regiões amazônicas brasileiras, justificada pelo extrativismo da borracha, ao

contrário do Pará e Amazonas, que contavam com atividades diversificadas como a coleta de especiarias, agricultura e extração da borracha, o Acre se caracterizou, na sua ocupação territorial, unicamente pelo extrativismo da matéria-prima da borracha: o látex.

A borracha era matéria-prima conhecida exclusivamente pelos índios americanos. Os portugueses aprenderam com os índios o manuseio da borracha e, com o advento da indústria automobilística, a Amazônia se tornou palco internacional da exploração do látex, deslocando mão de obra do Nordeste para as regiões do Juruá e Purus. O imigrante cearense foi vital para a conquista do território acreano. Fugidos das secas cíclicas do sertão nordestino através de luta, ousadia e determinação desbravaram o território hostil da selva amazônica para o extrativismo do látex: o ouro branco. É desta forma que esta brava gente, deixa na alimentação local, fusões e contaminações, na expressão de Montanari (2013) contribuindo com sutilezas específicas nesta gastronomia.

É como estabelece Rouso (2002), ao se estudar a comida e a alimentação humana, torna-se possível desvendar e identificar, a partir das práticas cotidianas, os valores e significados de certos grupos sociais. Isto porque a comida tem o significado de recuperar memórias e representa a presença do passado, refazendo e construindo com imagens de hoje as experiências passadas.

Esse resgate das “raízes” do nordeste no estado do Acre, esses valores simbólicos antigos e modernos em pratos como a baixaria, a galinhada, o vatapá, a carne de sol, o baião de dois, entre outras, carregam em seu sabor as tradições, os sabores e a saudade dos sertões do nordeste que se perpetuam numa gastronomia diversificada em gostos e em sabores.

É o gosto do nordeste se mesclando e se fundindo numa gastronomia *sui generis*, que traz para a Amazônia o gosto do sol, do sal e do açúcar do Nordeste.

Outro elemento diferenciador da alimentação na região acreana se deve, num terceiro momento, à questão das imigrações árabes no Brasil, sobretudo a Síria e a Libanesa cujo fluxo migratório para o Acre se dá no período de 1870/1877 e de 1912/1945 (BEZERRA, 2006).

Esses imigrantes que ficaram conhecidos como “regatões” eram comerciantes que através dos rios abasteciam os seringais e, nesse processo, iam acumulando riquezas para montar casas de comércio e/ou comprar ou arrendar seringais.

A herança culinária trazida pelos povos de origem árabe é traduzida em iguarias que o brasileiro identifica e assimila em sua cultura como a esfiha, o quibe, o kafta, o tabule, o arroz com lentilha e os charutininhos de folhas de uva.

A fortíssima contribuição árabe à gastronomia acreana revela-se numa tipicidade única dentro do território nacional, cuja criatividade proporcionou o surgimento de iguarias genuinamente acreanas e que tipificam este gosto popular. Se a comida for considerada uma das expressões de um povo, que possibilita redefinir e construir identidades (SANTOS, 2005), é possível encontrar isto no Acre, de forma bem definida, ao se degustar a iguaria “quebe”, uma derivação amazônica/acreana do quibe (que neste caso pode ser feito de mandioca ou arroz) e no charuto à moda acreana feito à com folha de couve.

Os ingredientes típicos acreanos são as frutas, como abacaxi, açaí, banana, cítricos, cupuaçu e pupunha. Em especial, devemos destacar o açaí (*Euterpe precatória* Mart.) que no Acre é consumido como “vinho”, isto é, a polpa do fruto extraída com água, e a mandioca, que no norte e nordeste do Brasil é ingrediente fundamental e nativo, encontrando suporte para quase tudo o que se come.

No Acre, o grande destaque de subproduto da mandioca é a farinha de Cruzeiro do Sul (município localizado no vale do rio Juruá, a 640 km de Rio Branco). Essa farinha de mandioca produzida de forma artesanal apresenta características únicas. Também se pode citar a farinha de Tarauacá, produzida no município de Tarauacá, do tipo “milito” em flocos com características sensoriais bem diferentes da de Cruzeiro do Sul. Ressalve-se também o uso do tucupi que no Acre é mais ácido e de coloração mais clara. O tucupi (líquido extraído da mandioca brava) está presente em várias preparações como o tacacá (prato típico amazonense à base de tucupi, jambu e camarão seco), em peixes e numa variação sui generis e típica no Estado, a rabada no tucupi, variação muito significativa uma vez que a oferta de carne bovina é abundante.

Sendo um Estado exclusivamente dentro da floresta amazônica, o Acre compreende uma vasta região ocupada por floresta tropical úmida, densa e não densa. O Acre também se insere dentro de quatro bacias hidrográficas. Com esta imensa oferta de água doce há abundância de peixes de muitas espécies, sobretudo pirarucu, filhote, tambaqui, surubim, matrinxã entre outros, que compõem pratos típicos acreanos como o pirarucu de casaca, o tambaqui à moda e diversas variações de receitas com castanha do Brasil, tucupi e leite de castanha. A maioria desses peixes, no entanto, é criada de forma responsável para exportação. Certificados pelo Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA), pela portaria nº 142/1992 algumas fazendas já cultivam tartarugas, outro ingrediente apreciadíssimo na região (TRAJANO, 2013).

A carne bovina é muito consumida, possivelmente herança da migração nordestina durante o ciclo da borracha. Há também, por parte do governo acreano, investimento na criação de gado bovino visando geração de renda e emprego. As caças são ingredientes marcantes na culinária do Acre. Embora proibida, sabe-se ser recorrente no interior do Estado, principalmente nos seringais. Os estados da Amazônia permitem a caça de subsistência para as populações ribeirinhas de caboclos e indígenas. A caça é a principal fonte de proteína para os povos tradicionais, somando-se também a pesca como outro recurso.

Porém um destaque que merece ser mencionado como ingrediente neste Estado brasileiro são os feijões acreanos. Produzidos na mesorregião do Vale do Juruá, entre os municípios de Cruzeiro do Sul, Mâncio Lima, Rodrigues Alves, Porto Valter, Marechal Taumaturgo, Feijó Tarauacá e Jordão. Na região existe uma grande variedade de feijões dos gêneros *Phaseolus vulgaris* L. e *Vigna unguiculata* (L.) Walp. O município de Marechal Taumaturgo é o maior produtor de feijão crioulo do Estado. As variedades são muito diversificadas tais como, branco de praia ou barriguinha, quarentão, manteiguinha, mudubim de rama, preto de praia, Gurgutuba ou gorgotuba branco, gurgutuba ou gorgutuba vermelho, mudubim de vara e peruano amarelo. Estas referências sobre os feijões acreanos qualificam ainda mais a diversidade de ingredientes exclusivos do local, que podem ser revertidos para o desenvolvimento de uma gastronomia relevante e culturalmente atraente ao país (QUINZANI; CAPOVILLA, 2014).

Além dos feijões, vale mencionar o açúcar gramixó e o patauá. A cana de açúcar encontra no Acre excelentes condições de cultivo e o açúcar gramixó ou mascavo gera renda para a mão de obra familiar. Sua produção é rápida e o bagaço é aproveitado como adubo orgânico (SCHNEIDER, 2003 apud QUINZANI; CAPOVILLA, 2014). O gramixó tem grande utilização na doçaria acreana, como no bolo beleu.

Outro ingrediente que vale destacar é o patauá (*Oenocarpus batauá* Mart) significa “fruto de vinho” e é o fruto da palmeira patauazeiro. Consumido *in natura* ou como “vinho” o patauá também tem grande empregabilidade como óleo, sendo largamente utilizado na indústria de cosméticos.

São pratos típicos do Acre o pirarucu de casaca (prato típico da região Norte que utiliza a farinha de mandioca seca e o peixe pirarucu seco), quibe de arroz, quibe de macaxeira, saltenha (herança de influências bolivianas em terras acreanas, é uma massa recheada de carne ou frango com batatas e que pode ser assada ou frita) e tambaqui à moda. Porém o maior destaque fica com

a baixaria, um prato composto por carne bovina refogada, farinha de milho grossa (conhecida como fubá ou cuscuz) cozida no vapor (pão de milho), cheiro verde (salsinha, cebolinha e cebola picada podendo, eventualmente, conter tomate) e um ovo frito. A principal peculiaridade deste prato é que é servido usualmente de madrugada em alguns mercados da cidade, como alternativa para o café matinal ou na saída de festas, visando o restabelecimento após o consumo de álcool. De acordo com Duarte (2013 apud QUINZANI; CAPOVILLA, 2014), foi nos anos 80 que o prato ganhou popularidade, após propaganda feita por um jornalista em diversas matérias.

2 O ESTADO DO PARÁ E A REPRESENTATIVIDADE DA SUA GASTRONOMIA

A representatividade da culinária paraense pode ser exemplificada nas palavras de Martins (2005) ao comentar a resistência aos modernos hábitos de compra e venda, em relação ao complexo do Ver-o-Peso, em Belém do Pará. O Ver-o-Peso reúne porto, mercados de peixe e de carne e uma das maiores feiras ao ar livre da América Latina. Equivaleria estabelecer-se que o Ver-o-Peso é a porta de entrada da culinária do Pará e principalmente da cidade de Belém: não há como entender o que se come no Pará sem uma visita a este patrimônio cultural. Criado em 1688, por uma provisão régia solicitada pela Câmara, com objetivos fiscais, passou a ocupar lugar privilegiado no espaço de Belém. Espécie de elo entre o rio, a floresta e a cidade, o Ver-o-Peso é também o lugar ideal para o visitante curioso dos produtos e rituais da culinária paraense. Lá se pode encontrar peixes surpreendentes, como o filhote, tão grande que fica difícil entender o porquê do nome. Muitos maços de jambu, litros de tucupí, com ou sem pimenta, camarão fresco, camarão seco, o microscópico aviú e mantas de pirarucu. Paneiros de açaí, de castanha do Brasil e taperebá, cachos de pupunha, pilhas de cupuaçus e bacuris, mangas e até frutas que já estão se tornando raras como o inajá, tudo com farinhas d'água e tapioca. As folhas de maniva moídas na hora para mais tarde se fazer a maniçoba, conhecida como a feijoada (sem feijão) do Pará, são em grande quantidade junto com sacos de farinhas dos mais variados tipos e texturas.

O Ver-o-Peso representa Belém e o Pará e o gosto regional desta culinária voltada ao que a floresta amazônica oferece, ao que a água dos rios doa em abundância de peixes e uma gastronomia de origem indígena e, portanto, uma das culinárias mais representativas do nosso país. O Ver-o-Peso é um espaço singular que exprime o sabor local de uma realidade multicultural, feita de todas as gentes que lá chegaram e fizeram circular seus bens materiais e simbólicos, seus conhecimentos, concepções de vida; índios de várias etnias vindos de Rio

Negro, Japurá, Solimões e Madeira, negros de Angola e Bengala, portugueses, num processo de mestiçagem que marca as tradições culinárias dos povos ribeirinhos e caboclos (FITTIPALDI, 2005).

Hoje em dia existe uma forte tendência em se evidenciar nacional ou internacionalmente a culinária do Pará. É o que se pode notar, com a iniciativa de Joana Martins, filha do chef Paulo Martins, ao revelar para o mundo em Milão, em outubro de 2015, a fundação do Centro Global de Gastronomia e Biodiversidade da Amazônia. Em agosto de 2016, o próximo desafio: a implantação do centro de gastronomia em Belém do Pará, comemorando os 400 anos da cidade. De acordo com Roberto Semeraldi, coordenador do Centro Global de Gastronomia:

O centro tem que ter cinco componentes para juntar gastronomia e biodiversidade. Portanto, uma escola superior para receber pessoas, estudantes, pesquisadores do mundo inteiro; um laboratório para atender as comunidades; um restaurante; um museu do alimento e um barco-cozinha com tecnologia que irá pelos rios da Bacia Amazônica inteira com tecnologia em cada comunidade (SMERALDI, 2015).

Marcada no começo da colonização pelo extrativismo dos produtos florestais, o delta do Amazonas constitui uma das áreas mais antigas da ocupação europeia no Brasil. A floresta, à época, seria a base de produtos econômicos como o cacau, o cravo, a canela, a salsaparrilha, a baunilha, a copaíba, que tinham mercado certo na Europa e podiam ser colhidos, elaborados e transportados com o concurso da mão de obra indígena farta e acessível naqueles primeiros tempos (RIBEIRO, 1996).

Mais tarde, a borracha traduz a era dos seringais, cuja forma de extração era o abate das árvores produtoras, as seringueiras. Isto fez com que, em pouco tempo, houvesse a escassez do produto na região do Amazonas e Pará. Nestas áreas sobreviviam grupos indígenas remanescentes de tribos desde os tempos coloniais. A chamada *belle époque* amazonense durou pouco. Em 1920, o látex da região extraído do caule das seringueiras e denominado “ouro branco”, já havia perdido espaço para a borracha da Malásia, país que contava com uma produção mais eficiente e de melhor preço. Desde então, a região Norte não apresenta sinais de grande vitalidade econômica. E assim sendo a floresta amazônica destaca-se sobretudo com o ecoturismo, a culinária e as festas folclóricas, como o festival do Boi-Bumbá, de Parentins, no Amazonas e o Círio de Nazaré, em Belém, dois grandes acontecimentos na região. Agora no século XXI os sabores, aromas e ingredientes amazônicos se tornaram referências gastronômicas (GRANATO, 2011).

De acordo com Lody (2011), essa cozinha se alimenta de histórias, de fatos relatados por exploradores e viajantes que, fascinados pela generosidade vinda da natureza da Amazônia, sonharam em cenários que até hoje fascinam e comovem os que visitam a região não só pela

imensidão da floresta, mas pelo que ela significa de biodiversidade e reserva de vida para o Brasil e o mundo. Neste contexto, pode-se relatar o que Bates em 1848 descreve ao chegar nesta região banhada pelo rio Amazonas, impressionando-se pela riqueza de ingredientes como “plantas bastante diferentes das encontradas em outras densas florestas primitivas, além de espécies de animais de rara beleza que exacerbam as expectativas daquilo que se poderia encontrar na região” (BATES, 1848, p.14 e 15). Portanto, os termos em superlativo desde então acompanham a grandiosidade da floresta.

É uma culinária centrada no exotismo de frutas com aromas e gostos particulares como cupuaçu, açaí, bacuri, acerola, graviola, castanha do Brasil, banana pacova, guaraná, araçá, taperebá, uxi, sapucaia, murici, sapoti, urucum, bacaba, piquiá e tucumã que pelas mãos de cozinheiros criativos se transformam em produções excepcionalmente saborosas.

Cabe também mencionar o cupulate, o chocolate do cupuaçu. É um alimento com o mesmo gosto, textura e caloria do chocolate. A diferença é que o *Theobroma cacao* (cacau) é substituído pelo *Theobroma grandiflorum* (cupuaçu) que são da mesma família, daí a semelhança. O cupulate apresenta também a vantagem de ser mais barato que o cacau. Outro ponto a favor do cupulate é que a gordura do cupuaçu suporta até 2 graus a mais que o cacau, ou seja, não derrete tão facilmente.⁷

Os peixes de água doce como o pirarucu, filhote, tambaqui, tucunaré, surubim e muitos outros, figuram em receitas renomadas de chefes famosos.

As cozinhas de Manaus e Belém são parecidas. De acordo com Granato (2011), a espinha dorsal é a mesma: fartura de frutas e peixes – segundo especialistas, 30% dos pescados do mundo estão na Amazônia – e o uso da mandioca na feitura de seus principais pratos. Com a mandioca são preparados o beiju, o tacacá e o tucupi, além de farinhas de vários tipos como a farinha d’água e de Piracuí. O tacacá, feito com a goma da mandioca, tucupi, camarão e folhas de jambu, é servido fumegante em cuias. Conforme Granato (2011), especialistas acreditam que o nome do prato é uma evolução das palavras indígenas tata (quente) e caa (mato).

Vale aqui ressaltar um pesquisa feita por Tuma et al (2002) sobre os hábitos alimentares e nutricionais do estado do Pará. Os autores dividem a alimentação paraense em seis zonas diferenciadas e formadas pela interação de fatores sociais, econômicos, ecológicos e do próprio

⁷ Disponível em: <<http://super.abril.com.br/alimentação>>. Acesso em: 29 abr. 2014.

processo de adaptação do homem ao meio em que vive. Os autores (2002, p. 282-283) estabelecem as seguintes divisões:

- Zona A - composta pela orla marítima, da foz do Gurupi a Belém, com consumo de peixes e crustáceos marítimos como fonte de proteína;
- Zona B - composta pelo baixo Amazonas e baixo Tocantins, desde a sua foz até Cametá, caracteriza-se por ilhas alagadiças e águas barrentas onde habita o açazeiro, o camarão fluvial, o aviú, e de espécies de peixes aclimatados à água salobra como o mapará;
- Zona C - centro da Ilha de Marajó e do baixo Amazonas onde predominam os campos e a pecuária com consumo de carne inclusive de búfalo;
- Zona D - formada pelas margens dos grandes e pequenos rios da região onde existe abundância de peixes fluviais como o pirarucu, tambaqui e peixe-boi;
- Zona E - conhecida como zona bragantina, onde o terreno é mais seco (terra firme), sem a presença de grandes rios. Zona agrícola, também chamada de “zona de farinha” onde os hábitos alimentares se dão pelo intercâmbio de produtos de regiões vizinhas;
- Zona F - é a zona dos altos rios, mais especificamente o alto Tocantins. A alimentação tem como base os ingredientes do rio, mas é influenciada pela alimentação sertaneja, resultante da imigração de nordestinos e de regiões como o Maranhão, Piauí, Goiás e Mato Grosso, que trouxeram o hábito de comer charque, paçoca de carne e arroz Maria-Isabel.

São pratos representativos do Pará, o tacacá, o pato no tucupi, a caldeirada de filhote, a costela de tambaqui, a maniçoba, o chibé, a mujica, entre outros. As tradições da cozinha paraense exprimem influência portuguesa (GOVERNO DO PARÁ, 2010), principalmente quando se analisa a preferência por pratos ensopados, cozidos, sempre com muito caldo: tradição portuguesa inserida na dieta do país.

3 A GASTRONOMIA SUI GENERIS DE SÃO GABRIEL DA CACHOEIRA NO ESTADO DO AMAZONAS

A região do alto e médio rio Negro, localizada no noroeste do estado do Amazonas, é uma das regiões com maior diversidade étnica e linguística da Amazônia. No município de São Gabriel da Cachoeira, com extensão territorial de 109.185,00 km², com 80% do território constituído de terras indígenas compreendendo o alto Rio Negro, o médio Rio Negro I e II, os

rios Tea e Yanomani, a população é de aproximadamente 37 mil pessoas, sendo 90% índios conforme dados da Federação das Organizações Indígenas no alto Rio Negro – FOIRN.⁸

De acordo com Darcy Ribeiro (1996) em seu livro “Os índios e a civilização”, o vale do Rio Negro constitui uma das províncias de ocupação mais antiga da Amazônia. De acordo com Nimuendaju (1950 apud RIBEIRO, 1996), a população do rio Negro apresentava, nos primeiros anos do século XX, quatro conglomerados indígenas distintos tanto pela cultura como pela língua. O primeiro deles era constituído por uma população mestiça resultante do cruzamento de europeus com índias. Esta população mestiça, que configurava o perfil local do neobrasileiro, ocupava as margens do baixo Rio Negro, tendo por centro a cidade de São Gabriel da Cachoeira. O local conserva muitas formas indígenas de adaptação à floresta tropical como os seus métodos de caça, de coleta, de pesca e de lavoura, seus utensílios domésticos e, em grande parte, sua concepção do mundo, naquilo que se refere ao ambiente geográfico (STENZEL, s.d.).

Um segundo conglomerado era constituído pelos remanescentes de tribos de língua aruak, portadores de uma das culturas mais elaboradas da floresta amazônica. Com alto grau de desenvolvimento na cerâmica, lavoura, construção de canoas, de habitações coletivas e na tecelagem de redes, contavam também com elementos de guerra que garantiam sua superioridade sobre outras tribos: sarabatanas, dardos envenenados com curare e escudos trançados. Exerceram profunda influência sobre outras tribos, chegando mesmo a “aruaquizar” algumas delas.

O terceiro conglomerado compreendia as tribos de língua tucano vindas do oeste, dotadas de cultura menos elaborada que a dos Aruak, da qual, já naquela época, haviam adotado muitos elementos. Atualmente conservam-se ainda numerosos, vivendo em suas grandes malocas uma vida farta e distante dos grupos mestiços.

O quarto conglomerado era constituído de povos de línguas alófila: os maku, os guaharibo, os xirianá e os waiká, todos de cultura muito rudimentar. Desconheciam a cerâmica, a tecelagem, a navegação e a lavoura, vivendo errantes pela mata. Ao contato com os dois primeiros grupos, adquiriram muitos elementos “aruaquizando-se” uns e “tucanizando-se” outros.

De acordo com Trefaut (2013), o município de São Gabriel fica na região do Rio Negro, a maior bacia de águas pretas do mundo. Ali vivem 23 povos, grande parte habita terras

⁸ Disponível em: < <http://www.foirn.org.br/povos-indigenas-do-rio-negro/diversidade-linguistica-no-alto-rio-negro/>>. Acesso em: 20 jan. 2014.

protegidas e unidades de conservação ambiental. Falam mais de vinte línguas, de quatro famílias linguísticas. Como já dito, essa população de cerca de 40 mil pessoas está dividida em 750 comunidades e dois centros urbanos: Santa Izabel do Rio Negro e São Gabriel Cachoeira, a maior cidade da Amazônia ocidental. São Gabriel fica a 205 quilômetros de Cucuí, povoado brasileiro na fronteira com Colômbia e Venezuela, no extremo noroeste do Brasil, na região conhecida como Cabeça de Cachorro. É uma cidade de topografia acidentada, cercada por vilas militares, quartéis e brigadas, com contingente expressivo de soldados. Noventa por cento dos moradores são indígenas, inclusive os soldados; a maioria dos comerciantes é nordestina. Tudo é precário na região, inclusive o abastecimento de água potável. As casas são abastecidas com água preta do Rio Negro. Essas águas servem para lavar louça, roupa e tomar banho. Para cozinhar, só se usa água branca, que é preciso buscar no poço da prefeitura em galões de 20 litros, às vezes diariamente.

Sendo a cidade mais indígena do Brasil, a culinária não foge à cultura da floresta e dos índios. São pratos representativos desta região o tucupi preto feito com formigas, peixe assado na folha de bananeira, farofa de caruru, caças moqueadas, quinhampira de peixe (uma espécie de sopa), mujeca de filhote (caldo engrossado com beiju), maniçoba (folhas de mandioca brava) com aracu, sarapatel de tartaruga, poqueca de peixe (peixe embrulhado na folha de bananeira), curada (beiju mole), beijuxica (espécie de tapioca), tucupi negro com formiga saúva entre outros (TREFAUD, 2013).

De acordo com a FOIRN, para se entender o que é a culinária dos povos indígenas do Rio Negro, é preciso revisitar os antepassados indígenas, porque, de acordo com as tradições, os alimentos e formas de produção têm sua história e seus donos que são os seres mitológicos. Por exemplo, o ser Basebó (para os tukano), o ser sagrado conhecido como “Gente Maniva”, é o deus que ensinou os povos indígenas a cultivar as roças e fazer alimentos saborosos. E é por meio desses ensinamentos que se desenvolveram as técnicas para produção de alimentos de subsistência, manejo da floresta, dos rios e cultivo das roças. E é exatamente a roça a maior fonte de produção de alimentos, onde são plantadas as diversas variedades de mandioca brava, base da dieta alimentar e de onde se fazem a farinha, o mingau, o beiju, a tapioca, o caxiri. Também são cultivadas árvores frutíferas como ingá, jambo, umari, ucupi, pupunha e outras espécies. A região possui uma infinidade de pimentas com que prepara a jiquitaia, que é a pimenta em pó com ou sem sal. Lá também se prepara o arubé e a quinhampira, sopa de peixe com pimenta. Os peixes

que vêm dos rios e lagos são consumidos assados, cozidos em caldos, moqueados ou fritos. O chibé, feito com água e farinha, é consumido em qualquer hora do dia, sendo considerado um alimento refrescante e que sacia a sede e a fome.

A médica Dra. Luiza Garnelo (2009) apresenta em seu livro *Comidas tradicionais do alto Rio Negro* interessante abordagem sobre a alimentação indígena da região. Com o apoio de mulheres indígenas das etnias da região, principalmente a baré e a baniwa, levanta dados peculiares sobre as comidas tradicionais indígenas. O livro tem o intuito de preservar essas tradições culinárias que correm o risco de serem abandonadas pela crescente industrialização de comidas. . Dentro desse projeto de valorização da culinária tradicional, as mulheres líderes indígenas tiveram papel fundamental na protagonização de ações de valorização dos saberes ancestrais. Segundo a autora, a força dessas mulheres permitiu a superação do sentimento de inferioridade, voltando a dar destaque à comida indígena tornada invisível pela depreciação no processo de colonização. O livro coleta receitas e métodos de cocção utilizados pelas índias. Dentre as iguarias relacionadas estão o tucupi preto, a quinhampira de goma com pimenta, o cozido de peixe moqueado com pimenta verde, a jiquitaia, o mingau de bacaba, o umari e o walalabali (formiga saúva com beiju).

Baseada nos ingredientes amazônicos e da floresta e rios, São Gabriel diferencia-se pelo uso em sua culinária de formigas do tipo saúva que possuem o peculiar sabor de capim santo, gengibre ou amêndoas devido ao ácido fórmico presente no corpo das formigas e pelo tucupi preto – derivado do tucupi amarelo. Os indígenas, há muito tempo, já faziam redução do tucupi fresco até o ponto quase de melado, para que pudesse ter longa vida e ao qual se acrescentam as formigas que, nessa região, são ingeridas quase que diariamente.

Lá se pode encontrar a cozinheira emblemática da região: Josefa Antônia Gonçalves, mais conhecida como D. Brazi. Esta índia de etnia baré vem encantando chefs como Mara Salles e Alex Atala com a sua cozinha típica regional do Rio Negro. Outro cozinheiro que se pode citar é Conde Aquino, apelido do chef Salomão de Aquino que é dono de restaurante na região.

CONCLUSÃO

A diversidade da gastronomia amazônica reflete que realmente não existem fronteiras absolutas para a gastronomia. Mesmo aglomerando a culinária do norte do país em uma cozinha de raízes indígenas, podemos ver sua diversidade se estudada mais profundamente.

Se pensarmos no exotismo da culinária acreana, veremos que os saberes originais advindos dos índios, sem considerar as inovações advindas de outras culturas como a nordestina, a libanesa e a boliviana, destacam-se no aproveitamento dos recursos naturais representados pela caça, pesca, pelo cultivo do milho, mandioca, cana de açúcar e pela dominação de frutas típicas contidas na floresta tropical. Os usos, costumes e valorização dos produtos locais se transformam, com o decorrer do tempo, em alimentos próprios adaptados na sua totalidade no *melting pot* cultural e humano que se assimilou aos costumes dos povos da floresta. Neste sentido, além dos pratos tradicionais como tacacá, tapioca, tucupi, mingaus e vinhos, podemos encontrar ícones como a baixaria, a rabada no tucupi e o quebe. Essa é a originalidade da gastronomia acreana.

São Gabriel da Cachoeira tem em sua culinária a valorização dos saberes de seus ancestrais superando, dessa forma, qualquer negação à etnia indígena. Nesse sentido, a comida indígena se ostenta mantendo tradições que, em outras regiões brasileiras, se tornam invisíveis no processo de colonização. Lá estão as raízes indígenas, os saberes e sabores que norteiam os princípios da gastronomia amazônica: popekas, quinhampiras, mujecas além do beiju, da maniçoba, do tacacá entre outros pratos. Essa é a gastronomia de manutenção de tradições indígenas.

Resta ao estado do Pará uma gastronomia delimitada no conhecimento generalizado, “tradicional” do que se come na região Norte brasileira, com a preservação de cheiros, sabores e ingredientes típicos que povoam o imaginário das pessoas, quando se pensa em comida amazônica. Equivale a termos em mente sempre saborear um bom tacacá, uma tapioca, o assaí grosso, a maniçoba, o pato no tucupi, o pirarucu de casaca entre outros deliciosos pratos.

Portanto, esse multiculturalismo na região é um investimento nessas particularidades gastronômicas viriam a fomentar o turismo cultural de cada região, a valorizar a gastronomia e a perpetuar técnicas, ingredientes e receitas em desuso.

Europeus, nordestinos e o purismo nativo são os elementos que corroboram com o multiculturalismo da região, mesmo que as diferenças sejam tênues.

REFERÊNCIAS

BATES, H.W. **Um naturista no rio Amazonas**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1979.

BEZERRA, M. J. **A invenção do Acre: de território a estado: um olhar social.** 2006. 383 f. Tese (Doutorado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Faculdade de Filosofia, Ciências e Humanas de São Paulo, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2006.

BORDIEU, P. **Gostos de classe e estilos de vida.** In: ORTIZ, R. (Org.). Coleção grandes cientistas sociais, V. 39. São Paulo: Ática, 1983, p. 82-121.

BRANDÃO, C.R. **Plantar, colher, comer.** Rio de Janeiro: Graal, 1981.

COSTA SOBRINHO, P.V. **Acre uma culinária revisitada: cenas e coisas da vida.** Disponível em: <http://cenasecoisasdavidia.blogspot.com.br/2008/07/gastronomia_4301.html>. Acesso em: 14 jun. 2014.

DORIA, C. A. **A culinária materialista: construção racional do alimento e do prazer gastronômico.** São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009a.

_____. **A Formação da cozinha brasileira.** São Paulo: Publifolha, 2009b.

DUARTE, E. **Conheça um prato típico da culinária acreana, a baixaria.** Disponível em: <<http://g1.globo.com/ac/acre/noticia/2013/03/aprenda-fazer-um-prato-tipico-da-culinaria-acreana-baixaria.html>>. Acesso em: 16 ago. 2013.

FAUSTO, C. **Índios antes do Brasil.** 4 ed. Rio de Janeiro: Editora Zahaar, 2010.

FITTIPALDI, C. **Feiras e mercados brasileiros.** São Paulo: Editora Fólio, 2005.

FOIRN - **Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro.** Disponível em: <<http://www.foirn.org.br>>. Acesso em: 20 abr. 2014.

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

GOVERNO DO PARÁ. **Culinária um universo de cores e sabores.** 2010. Disponível em: <http://www.pa.gov.br/O_Para/culinaria.asp>. Acesso em: 02 mai. 2014.

GRANATO, A. **Sabor do Brasil.** Rio de Janeiro: Sextante, 2011.

LATHRAP, D. **The “hunting” economies of the tropical zone of South America: an attempt at historical perspective.** IN: Peoples and cultures in native South America. New York: D.R. Gross ED., 1973.

LÉVI-STRAUSS, C. **O pensamento selvagem.** São Paulo: Cia. Editora Nacional, 1976.

LODY, R. **Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação.** São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

_____. In: **Culinária amazônica: o sabor da natureza**. 3 ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011.

MACIEL, M.E. **Uma cozinha à brasileira**. In: Estudos históricos. Rio de Janeiro, n. 33, p. 25-39, jan/jun. 2004.

MARTINS, P. **Culinária paraense: coleção sabores do Brasil**, vol.I. Belém: IECA – Instituto de Educação e Cultura da Amazônia, 2005.

MONTANARI, M. **Comida como Cultura**. 2 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

ORICO, O. **Cozinha Amazônica**. Pará: Universidade Federal do Pará, 1972.

POULAIN, J.P.; PROENÇA, R. **Espaço social alimentar: auxiliando na compreensão dos modelos alimentares**. Disponível em:
<http://www.nutricaoempauta.com.br/lista_artigo.php?cod=347>. Acesso em: 16 jun. 2014.

QUINZANI, S. S. P.; CAPOVILLA, V. M. **A identidade da cultura gastronômica acreana**. Dissertação para a obtenção de título de especialista. Centro Universitário Senac – Santo Amaro. São Paulo, 2014, 142p.

RANZI, C. M. D. **Raízes do Acre**. 3 ed. Rio Branco – AC: MM Paim, UFAC, 2008.

RIBEIRO, B. G. **O índio na cultura brasileira**. Rio de Janeiro: Grafos, 1987.

RIBEIRO, D. **Os índios e a civilização: a integração das populações indígenas no Brasil moderno**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

ROUSSO, H. **A memória não é mais o que era**. IN: FERREIRA, M.M.; AMADO, J. (org.) Usos e abusos da História oral. 5 ed. São Paulo: Fundação Getúlio Vargas, 2002.

SALLES, M. **Ambiências: histórias e receitas do Brasil**. São Paulo: DBA Doréa Books and Art, 2011.

SANTOS, C. R. A. **A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa**. In: História: Questões & debates, n.42. Curitiba: Editora UFPR, 2005, p. 11-13.

SCHNEIDER, F. **Ramal investe em alfenin e garapa como economia**.: pagina 20. Acre, 25 jan. 2003. Disponível em:
<<http://pagina20.uol.com.br/1janeiro2003/site/25012003/especial.htm>>. Acesso em: 13 de jan. 2014.

SMERALDI, R. **Centro Global de Gastronomia**. Disponível em: <http://g1.globo.com/jornal-nacional/noticia/2015/10/encantos-e-sabores-da-amazonia-chegam-expo-milao.htm>. Acesso em: 08 fev. 2016.

SOUZA, C. A. A. **História do Acre**: novos temas, novas abordagens. Rio Branco: Ed. Carlos Alberto Alves de Souza, 2005.

STENZEL, K. **Diversidade linguística no Alto Rio Negro**. Disponível em:
<<http://www.foirn.org.br/povos-indigenas-do-rio-negro/diversidade-linguistica-no-alto-rio-negro/>>. Acesso em: 20 jan. 2014.

TRAJANO, A. L. **Cardápios do Brasil**: receitas, ingredientes, processos. São Paulo: Editora Senac, 2013.

TREFAUT, M. P. **Dona Brazi**: cozinha tradicional amazônica. São Paulo: BÊI Comunicação, 2013.

TUMA, R. B. et al. **Alimentação do estado do Pará**: fatores determinantes da formação e evolução dos hábitos alimentares locais. IN: FISBERG, M.; WEHBA, J.; COZZOLINO, S.M. F. (org.). Um, dois, feijão com arroz: a alimentação no Brasil de norte a sul. São Paulo: Editora Atheneu, 2002.

Recebido em: 05/05/2016

Reavaliado em: 27/06/2016

Aprovado em: 07/10/2016