

A identidade da cultura gastronômica acreana

Acre's gastronomic culture identity

Suely Sani Pereira Quinzani, Vinícius Martini Capovilla

{suely.quinzani@gmail.com, vini.capovilla@me.com}

Resumo. Este artigo pretende identificar a cultura gastronômica acreana, através da análise de dados históricos, geográficos e de migrações e imigrações deste pequeno estado brasileiro. Embora amazônica, influenciada pelo sistema alimentar indígena e provido de ingredientes que a Floresta Amazônica oferece, a gastronomia acreana expressa as influências nordestinas e árabes que transformam o gosto alimentar local em uma culinária "sui generis". Esta complexa gastronomia originou pratos típicos, como a baixaria.

Palavras-chave: cultura gastronômica acreana, gosto alimentar, baixaria.

Abstract. *This article aims to identify Acre's gastronomic culture through historical, geographical migration and immigration data analysis of this small Brazilian state. Although amazonic, influenced by indigenous food system and provided of ingredients that the Amazon Forest offers, the Acre gastronomy expresses the influences of the northern Brazil and Arab, which transform the local taste like in a "sui generis" culinary. This complex cuisine originated typical dishes, such as the baixaria.*

Key words: *Acre's gastronomic culture, local taste, baixaria.*

Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade
Vol. 3 no 2 – Maio de 2015, São Paulo: Centro Universitário Senac
ISSN 2238-4200

© 2015 todos os direitos reservados - reprodução total ou parcial permitida, desde que citada a fonte

Portal da revista Contextos da Alimentação: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/>

E-mail: revista.contextos@sp.senac.br

1. Introdução

Com base nas palavras do aforisma “somos o que comemos”, este artigo, visa refletir a identidade gastronômica do jovem Estado do Acre, e lhe definir um prato típico. Convém ressaltar que identidade cultural gastronômica define a comida em seus significados e simbolismos que transcendem o simples ato de se alimentar. Investigar e descobrir hábitos de determinada população implica no reconhecimento coletivo da construção de uma identidade cultural que culmina na cristalização de certos hábitos e na adaptação de novas comidas. “O homem come de tudo, ele não come tudo” (MACIEL, 2001, p.2), assim o que é “comida” para uns em determinada cultura, não o é em outra.

Para tanto será usada como terminologia a palavra “gastronomia”, que é um termo bem mais amplo que envolve a culinária, os ingredientes locais e, de um modo geral, todos os aspectos culturais a ela associados e, portanto, um termo mais abrangente do que “culinária,” que é a arte de cozinhar, com o objetivo de se ocupar, mais especificamente, das técnicas de cocção dos alimentos. Portanto, pode-se dizer que, a gastronomia engloba a culinária porque tem um foco mais amplo abrangendo ingredientes, técnicas, utensílios e todos os elementos culturais que envolvem o ato de comer juntamente com suas transformações e adaptações culturais. Por outro lado, a culinária se fixa nas receitas, na arte de cozinhar, de cultivar um prazer à mesa quer seja local ou regional.

A história do Acre baseia-se na dominação da floresta amazônica tanto pelo homem nativo quanto pelo colonizador português. Permeada, principalmente por usos e costumes indígenas, de como viver e sobreviver em uma floresta densa, do aproveitamento econômico do látex dos seringais acreanos, de seus produtos naturais e peculiares, como frutas, caças, peixes e outros itens regionais, entre outros. Pode-se, assim, estabelecer, como se forma a identidade cultural gastronômica do Estado, quais são os hábitos alimentares que contam a sua história e definem seus paladares que se renovam constantemente através do costume toda vez que os habitantes se alimentam.

Vale ressaltar que ao analisar uma cultura e a alimentação dessa cultura é possível perceber que a comida exerce um papel fundamental na vida das pessoas, não só pela necessidade de se nutrir o corpo humano e pela garantia da sobrevivência do homem, mas, também, como a cultura social de uma determinada região influencia este aspecto.

O principal objetivo deste trabalho está em demonstrar a complexidade gastronômica local, oriunda de um verdadeiro “*melting pot*” cultural, também conhecido como caldeirão cultural, resultado da mistura étnico-cultural da região, atípica em relação às outras regiões do norte do Brasil, na denominada gastronomia amazônica.

A metodologia de pesquisa escolhida para este estudo foi a bibliográfica, visando compilar todas as informações relacionadas à cultura gastronômica acreana, mesmo que não explicitas diretamente nos materiais estudados. Além disso, constituiu-se uma linha do tempo da história recente do estado e identificou-se os fatos históricos e geográficos que influenciam diretamente a cultura regional.

Silva (2005) afirma ter sido a região amazônica o local onde o colonizador mais se identificou com a alimentação indígena, baseada na caça, pesca e no consumo de farinha e frutas silvestres. Exemplos dessa assimilação dos costumes indígenas podem ser notados na utilização do peixe-boi, cuja carne muito saborosa, principalmente a da região do ventre, passou rapidamente a ser utilizada e comercializada. Igualmente, a autora faz referência a outros dois produtos: a carne de jacaré e a tartaruga e desta, também a utilização de ovos e gordura.

A região amazônica estabeleceu a dificuldade para o homem colonizador, sobretudo, pela adversidade do ambiente que a floresta oferecia e, neste contexto, a região do Estado do Acre, muito embora amazônica, tem histórico particular e referencial próprio. Por questões históricas, advindas desde 1494 pelo Tratado de Tordesilhas, esta região

brasileira pertenceu à colonização espanhola e também à Bolívia, em 1867. (BEZERRA, 2006). Somente em 21 de março de 1903 passou a ser território brasileiro com sua compra pelo governo do Brasil, por meio do Tratado de Petrópolis. (TOCANTINS, 2009). Este pertencimento boliviano e também as questões limítrofes do Brasil com Bolívia e Peru fez com que a cultura alimentar do Acre se miscigenasse com as influências desses vizinhos sul-americanos.

Por tantas particularidades históricas e em especial ao chamado "ciclo da borracha," sua culinária amazônica, vai se contaminando a partir de influências dos imigrantes nordestinos. Mais tarde, com a chegada de imigrantes e, sobretudo, os de ascendência árabe, essa miscigenação de culturas e hábitos alimentares se funde com a amazônica, numa desconstrução alimentar sui-generis das raízes indígenas e que norteia os gostos culinários da região amazônica/acreana.

De acordo com Santos (2011), a cozinha é um microcosmo da sociedade e uma fonte inesgotável de história e, por essa razão, é importante se considerar que algumas produções sejam um patrimônio gustativo; produções estas que têm origem numa riqueza étnica e cultural que inventa uma ampla mesa, produzindo pratos dos povos locais ou trazidos por diversos migrantes e imigrantes, num processo permanente de adaptação e readaptação dentro da dinâmica dos processos históricos.

A evolução da sociedade acreana, sua miscigenação cultural e alimentar esta intimamente ligada a sua história da colonização. Com base no exposto, cumpre considerar como se deu a "invenção do Acre," nas palavras de Bezerra (2006, p.15), desde o seu pertencimento à Bolívia até seu processo migratório, ligado diretamente ao capitalismo-imperialista da segunda metade do século XIX que necessitava de borracha, matéria-prima essencial à indústria de pneumáticos e derivados.

Outro aspecto a se considerar e que favoreceu a migração dos nordestinos foi o declínio do cultivo da cana-de-açúcar, no Nordeste que, até então, no período colonial, era o sustentáculo da economia nacional.

Ainda, de acordo com Bezerra (2006), desde os séculos XV, XVI e XVII fica evidente o interesse dos europeus pela Amazônia, por suas riquezas potenciais, particularmente pela borracha, já mencionada em diários de viajantes da época, em referência às estranhas bolas utilizadas pelos índios americanos que saltavam sempre que jogadas de encontro ao solo.

Vários fatores científicos propiciaram cada vez mais a penetração e colonização da região acreana. Entre eles estão: os estudos da árvore da seringueira, denominada hevea brasiliensis, por Charles Marie de La Condamine; a descoberta da borracha como "objeto apagador", por Joseph Priestley em 1770; a descoberta de um solvente capaz de modificar a forma da borracha após sua coagulação pelos ingleses; a crescente implantação da fabricação do automóvel e do uso da bicicleta. (BEZERRA, 2006).

Ainda, sobre a imigração, merece consideração especial, a importância síria e libanesa para a ocupação da Amazônia e principalmente do Acre. De acordo com Bezerra (2006), os turcos ou "turcarada" – como se tornaram impropriamente conhecidos nos primeiros tempos e assim designados devido ao domínio do Império Turco Otomano sobre áreas onde hoje estão países como o Líbano e a Síria – radicados em todo o território do Acre, sediaram principalmente Rio Branco, onde monopolizaram o comércio, através de barracões de madeira edificadas a margem do Rio Acre.

De acordo com Costa Sobrinho (2010, p. 1), partindo-se da hipótese de que os imigrantes nacionais e imigrantes estrangeiros – como os nordestinos, árabes, judeus, entre outros que se deslocaram em direção à Amazônia Ocidental – trouxeram as suas práticas alimentares e nesse encontro de culturas se mesclaram e também assimilaram

a culinária das populações indígenas preexistentes e dos povos de fronteira, tem-se como resultado algo que se poderia denominar de “nova ou típica gastronomia acreana”.

Porém, a raiz da gastronomia acreana permanece de origem amazônica, tal qual a gastronomia paraense e amazonense. O tacacá – caldo feito com tucupi, goma, camarão seco e jambu – faz parte da gastronomia local, tal qual a farinha de mandioca e o polvilho.

A pecuária é uma atividade econômica que vem se destacando no Acre, com a criação de gado bovino, suíno e caprino de corte. Como um dos maiores produtores do país, a carne passa a fazer parte do cardápio do acreano.

Outra atividade econômica em destaque é a extração da castanha-do-Brasil, também conhecida como castanha-do-Pará. O Acre é atualmente um dos maiores produtores do país e é na gastronomia que se obtém a confirmação desse produto largamente utilizado na elaboração de peixes, com o uso do leite da castanha ou pelo consumo *in natura*.

Além disso, vale lembrar a abundância de frutas provenientes da floresta que integram a alimentação local como o açaí, o buriti, o cupuaçu, o cajá, a graviola, entre outras que são utilizadas em sobremesas, sucos e licores.

Além do buriti, outros três ingredientes apresentam relevância no mercado local: a pupunha, que é consumida cozida; o patuá, do qual se extrai o óleo que passou a ser explorado pelo mercado gastronômico; “o vinho,” como é conhecido o produto similar ao açaí processado.

Outro elemento marcante da gastronomia acreana, principalmente dos seringais e dos indígenas, é o consumo de carne de caça. Ainda que proibido por lei no Brasil e passível de punição (multa e detenção), o consumo de carne de caça nos estados do norte do Brasil está enraizada na cultura da região. A força cultural desta prática tem origem na caça de subsistência dos índios, única população resguardada pela lei com a permissão de se alimentar destes animais.

E com base nas considerações aqui feitas se fará uma análise desses elementos contextualizadores.

2. A geografia e a história do Acre

O Estado do Acre é o único estado brasileiro totalmente inserido na Floresta Amazônica. Ranzi (2008) igualmente observa que o Acre é um estado predominantemente florestal, com cidades florestais e, como parte do contexto amazônico apresenta aspectos diferenciadores, tanto nas macrorregiões quanto nas microrregiões: dos 22 municípios que formam o estado do Acre, 20 se situam às margens de rios, o que reforça a influência do meio ambiente na vida do homem regional.

Situado no extremo noroeste brasileiro e sudoeste da Amazônia Brasileira, é recoberta em sua totalidade por esta floresta equatorial úmida, densa e intensamente verde, que estabelece uma característica única entre as unidades federativas brasileiras, não se encontrando outros tipos de vegetação como campos e cerrados. É em razão da floresta e da seringueira, árvore nativa e produtora do látex, que ocorre a sua exploração, conquista e anexação ao território brasileiro. Portanto, a história do Acre é a própria história da floresta, das seringueiras e de sua segunda riqueza, as castanhas-do-Brasil.

O Acre se caracteriza por seu clima quente e úmido, com média que oscila em torno de 26º Celsius. As chuvas delimitam as duas estações básicas do ano, inverno e verão, que são as responsáveis pelo extrativismo na região. Com índice pluviométrico menor, o verão é época da extração da borracha.

Os rios são a riqueza hidrográfica de maior importância na Amazônia, no caso do Acre, é marcado pelos afluentes da margem direita do Amazonas, o Juruá e o Purus.

As árvores de maior supremacia para os acreanos são as seringueiras e as castanheiras. As castanhas-do-Brasil são muito valorizadas na região e exportadas ao restante do mundo.

As seringueiras amazônicas, pertencem ao gênero *Hevea*, com 11 espécies, das quais a *Hevea brasiliensis* é a mais produtiva e a que produz o látex de qualidade superior.

A floresta também fornece uma gama de frutas típicas. São exemplos; o murici, o bacuri, o uxi, a bacaba, a taperá, o cupuaçu e o açaí, que podem ser degustadas *in natura* ou acompanhadas de farinha, seguindo a tradição da região; e outra gama de frutas memoráveis, como o araçá, pitanga, caju, jambo, ginja, grumixama, ingá, frutapão, jaca, ananás maracujá, ata, biriba, camapu, camutim, carambola e cubiá. Os frutos processados têm variados consumos, como o prato básico da região, que é o açaí misturado com farinha de mandioca.

Não se pode pensar em Amazônia e Acre sem pensar em peixes. Dada a extensão de rios de água doce, nas palavras de Lody (2011), as águas da Amazônia são águas de viver e de comer. Na Amazônia os rios e lagos são habitados por milhares de peixes, como o pirarucu (que na língua indígena significa peixe vermelho), pacu, xaréu, camurim, acará, acará-açu, acari, apapá, cascudo, curimatã, pirapitinga, piranha, tucunaré, tambaqui, entre tantos outros.

Portanto, a cultura da floresta, a cultura indígena de comer e beber e, sobretudo, a exploração da sua árvore nativa, a seringueira – por um grande contingente humano que aflorou principalmente do nordeste brasileiro para a chamada época de ouro da extração da borracha – vão determinando sua cultura gastronômica. Repleta de exotismo e sabores, o gosto desta terra é traduzido em cardápios fartos de sabores próprios.

Historicamente, pelo Tratado de Tordesilhas (séculos XVII e XVIII) o território do atual estado do Acre e também da Bolívia pertenciam à Espanha. Mais tarde, pelo Tratado de Madri, em 1750 (BEZERRA, 2006), ficou estabelecido que os portugueses tivessem asseguradas para si as terras já “adquiridas” na Amazônia, tendo como base o princípio do *uti possidetis* (a terra pertence a quem ocupa), mas, mesmo assim, o Acre e a Bolívia continuaram sob o domínio da Espanha.

Nessa época o “leite das seringueiras que virava ouro” estava sendo explorado exclusivamente por produtores brasileiros e a Bolívia tentava participar das vantagens dessa produção. Bezerra (2006) relata a dificuldade da Bolívia em enviar expedições à região para ocupá-la e explorá-la, além da própria carência de população disponível por parte dos bolivianos para realizar o empreendimento de ocupar a área, das dificuldades de transporte e comunicação num território imenso e distante, sobretudo, se for considerado que os rios eram as principais vias de penetração na área. O que foi decisivo para a ocupação das terras do Acre pelos brasileiros e motivo de litígio pela posse das terras entre Brasil e Bolívia foi, inegavelmente, o desenvolvimento industrial dos países europeus e dos Estados Unidos da América e a consequente demanda internacional por borracha. Outra grande contribuição resultou da grande seca de 1877 que atingiu o nordeste brasileiro, sobretudo o Ceará.

A luta pela libertação do domínio boliviano no Acre se deve a Plácido de Castro, por seu comando na luta, e ao ministro Rio Branco, cujas ações culminaram no Tratado de Petrópolis, em 21 de março de 1903 (BEZERRA, 2006). Pelo Tratado de Petrópolis o território do Acre passou a ser incorporado ao território nacional. Pela Lei nº 1.181, de 1904, sancionada pelo presidente Rodrigues Alves foi criado o Território do Acre. Inicialmente o Território compreendeu dois departamentos: o Alto-Acre e o Alto-Juruá.

(BEZZERA, 2006). Em 1912, o departamento do Alto-Juruá foi desmembrado em um novo departamento, o terceiro, chamado de Alto-Tarauacá; o mesmo decreto estabeleceu também a organização administrativa do novo território. Esta formação político-administrativa predominou até o início do século XX, modificando-se em 1963 com sua elevação a Estado. (RANZI,2008).

3. A formação da sociedade acreana

Para que se discorra sobre a gastronomia amazônica/acreana, é necessário abordar o antepassado destas terras, o índio brasileiro, para que se compreenda o homem, a floresta e seu sistema alimentar.

De acordo com Souza (2005) existem dados de que a Amazônia foi povoada por índios desde 31.500 a. C. os grandes troncos linguísticos indígenas que habitavam a Amazônia até a chegada dos portugueses em 1616 eram: Tupi, Aruak, Karib, Tucano, Pano e Jê. Igualmente Souza (2005) também afirma que, de acordo com estudiosos, existiam na Amazônia 718 línguas faladas entre os 6 grandes troncos linguísticos indígenas. Os índios que habitam o Acre pertencem a dois troncos linguísticos, os Pano e os Aruak.

Souza (2005) menciona que os índios amazônicos não conheciam a escrita. Eram povos com tradição oral. A palavra era a forma de transmitir conhecimentos e sua história ao longo dos tempos. Segundo o autor, a maior parte dos índios habitavam as margens dos rios amazônicos (várzeas), devido à facilidade para se encontrar alimentos como os peixes e as tartarugas e também quanto à fertilidade do solo das praias onde plantavam a mandioca, o milho, o algodão, o tabaco e as frutas. A outra região habitada pelos índios era a terra firme, onde para cultivarem seus roçados tinham que derrubar a floresta e fazer queimadas. Como os índios que habitavam as terras não tinham a mesma facilidade dos índios que moravam às margens dos rios, eram constantes e frequentes as guerras entre as tribos amazônicas pela ocupação das várzeas do rio Amazonas. De acordo com o autor, os povos indígenas da Amazônia eram todos agricultores, cuja técnica já era dominada desde 9.000 a.c.

Ribeiro (1987), ao estudar o índio na cultura brasileira, lembra o legado cotidiano deixado por esse povo: as farinhas de mandioca e de milho, a mandioca, a batata doce. Do mesmo modo quando se saboreia os sucos de caju, abacaxi, guaraná ou mate e, até mesmo, quando se toma um ônibus ou se anda em automóveis que rodam sobre pneus de borracha. A autora lembra, ainda, a contribuição indígena sobre o modo de ser do sertanejo, do caipira, do caçara e principalmente do caboclo amazônico. A domesticação de plantas, o manejo das terras para agricultura, técnicas de caça e pesca, o conhecimento da flora e fauna, o dormir em redes, tomar banho diariamente, entre outros, são contribuições indígenas que perduram na vida de uma sociedade.

Portanto, o paladar amazônico legado dos índios, se reporta em sabores naturais dos peixes, dos frutos, dos temperos e da forma simples de agradar o paladar. Neste sentido, engrandecem a gastronomia nacional os sabores da farinha, do tucupi, do tacacá, do jambu, do açaí e tantos outros legados da grandiosa herança indígena. Mantem-se desta forma, intacta, por quinhentos anos, a elaboração das farinhas, dos moqueados de peixes e carnes e das bebidas de frutas.

Depois do índio, é o migrante nordestino o personagem vital para a conquista do território acreano. A saga dessa brava gente, fugida das secas cíclicas do sertão nordestino, impulsionou-o com base em três conceitos: muita luta, muita ousadia e, sobretudo, muita determinação: desbravar um território majestoso e hostil ao homem, em plena selva amazônica, para o extrativismo do látex - o ouro branco.

A ação desses sertanejos pioneiros foi fundamental na conquista, ocupação e posse da terra, onde deixaram para a posteridade, com base na coragem e no entusiasmo, a ocupação do território acreano.

De acordo com Ranzi (2008) o volume migratório no Acre, de 1870 até 1990, foi um contingente de 300 mil pessoas, o que aumentou, em duas vezes, o índice populacional no território acreano, fazendo subsistir até 1902, de 300 a 400 seringais para a extração da borracha.

Todo esse contingente também foi deixando “raízes” alimentares nordestinas sobre tudo ao final do ciclo da borracha quando uma nova política econômica e social se instituiu em terras acreanas. Instituiu-se um plano de desenvolvimento agrícola, criando as colônias agrícolas e desapropriando os seringais. Desta forma, se propiciou o assentamento dos “soldados da borracha” em regime de pequena propriedade rural e fixando o homem à terra.

O significado antropológico, histórico e social desta migração revela vestígios de trocas culturais, mudanças de hábitos e práticas alimentares fundamentadas em uma dinâmica social que deixaram na cultura gastronômica acreana vestígios singulares e próprios.

4. A gastronomia do Acre

Este capítulo dá ênfase aos ingredientes e pratos típicos do Acre. Ocupando apenas uma área entre 2% a 3% da bacia amazônica, o Acre apresenta uma das floras mais diversificadas e interessantes da região amazônica ocidental. Além das espécies tradicionais das frutas amazônicas como o cupuaçu, a graviola e outras, o abacaxi, o açaí, a banana, cítricos e a pupunha figuram entre os produtos mais cultivados no Estado.

Porém o destaque em termos de frutas é o abacaxi (*Ananas comosus*) de Tarauacá, cidade a 450 km ao noroeste de Rio Branco, que atinge mais de 13 kg por unidade. Credita-se esse desproporcional tamanho na relação entre fertilidade do solo e o índice pluviométrico da região. (RODRIGUES, 2013).

A pupunha (*Bactris gasipaes*) é um fruto que merece destaque na cozinha amazônica acreana pela versatilidade. No Acre, os frutos da pupunha são amplamente utilizados. Cozidos por longo tempo ou em panela de pressão ficam aptos para consumo em bolos, purês, fritos e pães. O consumo do palmito de pupunha é mais raro e comumente utilizado em conserva na preparação de saladas.

Outro ingrediente de referência é a farinha de mandioca artesanal acreana feita em Cruzeiro do Sul, cidade localizada no Vale do Rio Juruá. Cruzeiro do Sul ficou conhecida pela produção de farinha não pubada, com torra clara, caracterizando os aromas da própria mandioca utilizada no método de produção o que torna este produto especial. O município também produz, em menor quantidade, a farinha d'água e a farinha misturada com coco.

Uma farta espécie de peixes se destacam na preparação de pratos regionais acreanos. Das espécies nativas amazônicas as que se destacam, gastronomicamente, estão o pirarucu (*Arapaima gigas*), o tambaqui (*Colossoma macropomum*) e o surubim (*Pseudoplatysoma corruscans*).

Dentre essas espécies citadas o pirarucu é uma das bases da alimentação tradicional dos ribeirinhos amazônicos e pode ser consumido fresco, seco e salgado, semelhante ao bacalhau. A carne praticamente não tem espinhos e é adequada para pratos locais como o “Pirarucu de Casaca”.

Nas últimas décadas o pirarucu vem sofrendo com o processo de urbanização acelerado no Estado e com o aumento da pesca comercial. A reprodução natural do peixe é insuficiente para repor o número de pirarucus pescados. O perigo de extinção deste peixe tornou-se tão grande que o Slow Food Brasil posicionou este peixe em seu projeto intitulado “Arca do Gosto”. E um sistema de manejo sustentável de proteção foi desenvolvido. Com o sistema implantado passou-se a criação do peixe em áreas

alagadas da bacia amazônica. De acordo com o sistema, os lagos são divididos em três áreas, cada uma com um uso diferente dos recursos naturais, como zona de procriação, zona de pesca de baixo impacto e zona de pesca intensiva. (PETTAZZONI, 2007).

Assim como o pirarucu, o Tambaqui (*Colossoma macropomum*) tem sua pesca proibida no Acre e também faz parte do projeto de desenvolvimento de piscicultura. Esse projeto tem por finalidade fomentar o comércio de peixes de água doce para o Brasil, Peru e Bolívia.

Apesar de sua localização amazônica, o acreano é grande consumidor de carne bovina. O Acre é um pequeno produtor no Brasil, mas, vem ganhando destaque entre os Estados do norte do país. Um dos itens mais marcantes da culinária acreana, também é um dos mais combatidos pelo governo do Estado. A caça de animais silvestres é muito recorrente nos municípios do interior do Estado acreano, principalmente nos seringais, nas fazendas de produção de castanha-do-Brasil e entre os indígenas. Esta rotina de caça está relacionada à dificuldade de obtenção de proteína animal terrestre, advinda de criadouros, pelo custo ou pelo acesso, e também pela questão cultural de consumir este tipo de alimento. Porém existe projeto para o manejo da fauna silvestre. A criação destes animais em cativeiro com a permissão do IBAMA, pode reestabelecer o fator cultural atrelado a este consumo e um ganho cultural para o Estado.

Outro item muito importante na gastronomia local é a castanha-do-Brasil. No Acre é muito apreciada como subproduto para bolos, doces e transformada em leite para a cocção de peixes e carne de caça, além do consumo na forma natural. No Acre o Projeto Castanha, uma parceria da WWF Brasil e associações locais, com supervisão do Instituto Ecoamazon, oferece treinamento aos produtores em relação às melhores práticas de colheita, armazenamento, secagem e transporte das castanhas, visando a melhoria da qualidade do produto e o benefício dos produtores.

Outro ingrediente que merece destaque no território acreano é o feijão. No Estado do Acre, o município de Marechal Thaumaturgo é o maior produtor de feijão crioulo no Estado. As variedades disponíveis são muito diversificadas e abrangem os gêneros *Vigna* e *Phaseolus*. Além de diferença morfológica, os feijões apresentam diferença e sabor, textura e técnicas de cozimento. Estas referências sobre os feijões qualificam ainda mais a diversidade de ingredientes exclusivos que garantem uma gastronomia relevante e culturalmente atraente ao país.

Oriundo da cana de açúcar o gramixó, uma espécie de açúcar mascavo, é típico do Acre. Disponível em pedras ou moído, pode ser consumido puro ou utilizado para adoçar. Este produto é herança dos engenhos de açúcar, implantados pelos nordestinos no final do século XIX.

Entram também, no contexto de ingredientes emblemáticos, o mel de abelha nativa, o açaí, "o vinho" (polpa) de buriti e patauá também são encontrados para consumo em quantidades na alimentação do Estado.

Não existe literatura e pesquisas sobre a gastronomia acreana. A Secretaria de Turismo e lazer do Estado do Acre (SETUR) contempla alguns pratos como pratos exclusivos da gastronomia local. São eles, Pirarucu de Casaca, Quibe de Arroz, Quibe de Macaxeira, Saltenha e Tambaqui à Moda, Rabada no Tucupi. Porém é a Baixaria o prato que melhor define a gastronomia local. A Baixaria é um prato composto por carne bovina moída refogada, farinha de milho grossa (também conhecida como fubá ou cuscuz) cozida no vapor (pão de milho), cheiro verde (salsinha, cebolinha e cebola picada, podendo, eventualmente conter tomate) e 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.

Conforme Neves (2012), a criação do prato é de autoria de um trabalhador rural na década de 1970 quando visitou um conhecido mercado da cidade, Mercado do Bosque, para fazer uma refeição matinal. A proprietária da lanchonete lhe ofereceu os produtos presentes no cardápio: mingau de tapioca e banana, pão de milho, tapioca, carne moída, café etc. faminto, o comensal pediu todos os elementos que compõem uma baixaria e, na hora de pagar, perguntou sobre o valor da "baixaria" que havia comido. De acordo com Duarte (2013) foi nos anos 1980 que o prato ganhou popularidade, pela propaganda feita por Wilson Barros, jornalista que divulgou diversas matérias sobre o assunto na época. A comercialização da Baixaria acontece, atualmente, em diversos mercados e lanchonetes da capital acreana, Rio Branco. Contudo o tradicional local de venda deste prato é o Mercado do Bosque ou Mercado Municipal Álvaro Rocha, localizado na Rua Coronel Alexandrino 636, no bairro do Bosque, cidade de Rio Branco (AC).

5. Conclusão

Baseado neste contexto, pode-se indicar, ao nível da capital Rio Branco, um prato como típico acreano, embasado nas questões culturais, históricas e sociais levantadas. No Acre, tal qual acontece no Brasil, as influências são tantas e tão distintas entre os municípios do Estado, não se pode fazer uma escolha definitiva, mas, sim, embasada em alguns parâmetros.

Considerando a originalidade e a popularidade, a baixaria certamente é um ícone da gastronomia acreana e reflete a imigração nordestina do ciclo da borracha. Primeiro pela presença de cuscuz no prato, típico da alimentação dos nordestinos, logo pela quantidade de carboidratos e proteínas que compõe a baixaria, muito importante para trabalhos que demandam muito fisicamente, como a extração da borracha.

Assim, ponderando a influência histórica, o gosto popular, a versatilidade do prato em ser servido ao fim da noite e também no café da manhã, pode ser considerado como um dos responsáveis por promover a manutenção da cultura alimentar acreana, é possível afirmar que a baixaria pode, ser considerado um prato típico acreano na cidade de Rio Branco.

No Acre o processo histórico da apropriação da terra define a identidade da região. Tendo como alicerce a comida indígena, nordestina e árabe, podemos definir a sua identidade pela comida associando o hábito de um povo ao seu território e fazendo com que a baixaria seja reconhecida como fator de identificação alimentar: assim como, ao se pensar em pão de queijo, logo nos remetemos aos mineiros; se pensarmos nos bairanos, o acarajé; o churrasco ao gaúcho e desta forma na baixaria aos acreanos.

Referências

BEZERRA, M. J. **Invenções do Acre: de território a estado – um olhar social.** 2006 383 f. Dissertação (Doutorado em História) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, 2006.

COSTA SOBRINHO, P. V. Acre – Uma culinária revisitada. **Cenas e coisas da vida.** 03 nov.2010. Disponível em <http://cenasecoisasdavid.blogspot.com.br/2008/7/gastronomia_4301.html> Acesso em 14 jun. 2013.

DUARTE, E. **Conheça um prato típico da culinária acreana, a baixaria.** Acre, 2013. Disponível em <http://m.g1.globo.com/ac/noticia/2013/03/aprenda-fazer-um-prato-tipico-da-culinaria-acreana-baixaria.html?hash=3>. Acesso em: 16 ago. 2013.

LODY, Prefácio. IN: **Culinária amazônica: o sabor da natureza**. 3ªed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2011.

NEVES, M. V. **Como nasce a Baixaria**. 2012. Disponível em: http://www.jorgeviana.com.br/index.php?option=com_content&view=article&id=1846:como-nasce-a-baixaria&catid=27:la-e-ca&itemid=7. Acesso em; 16 ago.2013.

MACIEL, M. E. **Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin**. Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, ano 7, n.16, p.145-156, dezembro de 2001. Disponível em: <http://scielo.br/pdf/ha/v7n16/v7n16a08.pdf>. Acesso em: 11abr.2015.

PETTAZZONI, G. **Produtos do Brasil na Arca do Gosto: Pirarucu**. 2007. Disponível em: <http://www.slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto/produtos-do-brasil/43-pirarucu>. Acesso em 06 jan.2014.

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

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

RODRIGUES, D. Produção de abacaxi de até 12 kg é destaque no interior do Acre. **G1**. Acre. 14 maio 2013. Disponível em: <http://g1.globo.com/ac/acreqnoticiaq2013/05producao-de-abacaxi-de-ate-12-kg-no-interior--do-acre.html>. Acesso em 08 jan.2014.

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.

SILVA, P.P. **Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2005.

TOCANTINS, L. **Formação histórica do Acre**. V.I. e II. 5.imp. Brasília: Senado Federal, 2009.

Recebido em 13/12/2014 e Aceito em 11/05/2015.