



THAIS LAILA DE OLIVEIRA SILVA

**MOVIMENTOS MIGRATÓRIOS NO ESTADO DO ACRE E SUAS
INFLUÊNCIAS CULTURAIS E GASTRONÔMICAS**

BALNEÁRIO CAMBORIÚ (SC)

2016

UNIVALI
UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ
Vice-Reitoria de Pós-Graduação, Pesquisa, Extensão e Cultura
Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria - PPGTH
Curso de Mestrado Acadêmico em Turismo e Hotelaria

THAIS LAILA DE OLIVEIRA SILVA

MOVIMENTOS MIGRATÓRIOS NO ESTADO DO ACRE E SUAS INFLUÊNCIAS CULTURAIS E GASTRONÔMICAS

Projeto de dissertação apresentado ao colegiado do PPGTH para o exame de qualificação, requisito parcial à obtenção do grau de Mestre em Turismo e Hotelaria – área de concentração: Planejamento e Gestão do Turismo e da Hotelaria – (Linha de Pesquisa: Planejamento do Destino Turístico)

Orientadora: Professora Dra. Raquel Maria Fontes do Amaral Pereira

BALNEÁRIO CAMBORIÚ (SC)

2016

UNIVALI
UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ
Vice-Reitoria de Pós-Graduação, Pesquisa, Extensão e Cultura
Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria - PPGTH
Curso de Mestrado Acadêmico em Turismo e Hotelaria

CERTIFICADO DE APROVAÇÃO

THAIS LAILA DE OLIVEIRA SILVA

**MOVIMENTOS MIGRATÓRIOS NO ESTADO DO ACRE E SUAS
INFLUÊNCIAS CULTURAIS E GASTRONÔMICAS**

Dissertação avaliada e aprovada pela Comissão Examinadora e referendada pelo Colegiado do PPGTH como requisito parcial à obtenção do grau de Mestre em Turismo e Hotelaria.

Balneário Camboriú (SC), 28 de julho de 2016.

Membros da Comissão:

Presidenta:




Dra. Raquel Maria Fontes do Amaral Pereira

Membro Externo:



Dra. Isa de Oliveira Rocha (UDESC/SC)

Membro Interno:



Dr. Rodolfo Wendhausen Krause

AGRADECIMENTOS

Primeiramente agradeço a Deus, todos os mestres, guias e orixás e ao universo por terem me concedido a fé, força e sabedoria para lidar com todas as adversidades com as quais me deparei para a finalização desse trabalho.

À minha mãe Ilidia que é o meu maior exemplo de garra, força e determinação, que luta incansavelmente ao meu lado desde o meu nascimento e não perde a esperança de que posso alcançar tudo o que almejo em minha vida. Esse trabalho é tão meu quanto seu, minha amada mãe.

Ao meu pai Reis que sempre incentivou a minha vida acadêmica e pode proporcionar-me todos os subsídios para que eu conseguisse realizar meus sonhos. Contribuiu decisivamente para que as entrevistas fossem realizadas e me deu apoio incansavelmente para que esse trabalho se tornasse realidade, além do apoio de sua equipe de trabalho da Secretaria de Agricultura e Pecuária (SEAP).

Ao meu irmão querido Carlos Eduardo que é o meu maior incentivador para a realização de meus sonhos. E agradeço também a minha madrastra Gleice Moraes por estar sempre ao meu lado.

Aos meus avós queridos, Dona Maria e seu Oliveira, que sempre me apoiaram e perseveraram ao meu lado para que mais essa etapa fosse vencida em minha vida.

As minhas tias, Leide, Selma, Marlúcia e os tios Rodolfo, Carlinhos e Tião e aos demais membros da minha família que de forma direta e indireta contribuíram para a concretização desse projeto.

A minha querida orientadora Prof^a.Dr^a Raquel Maria Fontes do Amaral Pereira, que apoiou a ideia desse trabalho e de forma generosa me auxiliou, contribuindo de forma decisiva para que essa pesquisa apresentasse a qualidade que se espera de uma dissertação de mestrado.

Ao Prof. Dr. Rodolfo Wendhausen Krause que me acompanha desde a graduação e me incentivou junto a todas as professoras (Luciana, Gabriela, Cláudia, Rosana, Leila e Andréia) do Curso de Gastronomia da UNIVALI, base indispensável para reconhecer os valores culturais e, especialmente, a gastronomia do estado do Acre, possibilitando que ela se torne mais conhecida e apreciada.

Ao prezado coordenador do programa de Mestrado em Turismo e Hotelaria da Univali, Prof. Dr. Francisco Antônio dos Anjos, pelo apoio e diálogo que muito contribuíram para que esse trabalho concretizasse.

Aos meus amigos queridos (Sabrina Rocha, Rachel Serrate, Márcio Gilberto, Bruna Bender, Patrick Vieira, Bruno Flores, José Peixoto, Eduardo Saulo, Abidi Almeida, Rodrigo Ribeiro, Wilson Pivatto, Eliézer Branco, Sabrina Pellizari, Mauro Filho, Andréia Peres, Josiele Maia, Pablo Araújo, Mayara Kellermann, Cida Rocha, Bruna e Rodrigo Zimmermann, Izilda Pereira, José Alberto) que ao longo desses 2 anos me apoiaram nessa trajetória, dando-me força para que eu levasse adiante esse projeto.

Aos proprietários e gestores dos restaurantes do município de Rio Branco que, com paciência e espírito de cooperação, viabilizaram o desenvolvimento da pesquisa.

À família de Nirrad Almeida pelo carinho e atenção com que me receberam quando cheguei ao município de Cruzeiro do Sul, compartilhando comigo as histórias de família, e, sobretudo a culinária árabe que muito contribuiu para o enriquecimento da pesquisa.

Minha gratidão também à aldeia Pinuya- povo Hunikuin do cacique Assis Kaxinawá pela hospitalidade, e recepção, bem como pelas ricas informações sobre sua cultura e, em especial, sua culinária.

À historiadora Maria de Fátima Henrique de Almeida Ramos que se dispôs generosamente a relatar sua vivência e cultura, contribuindo de forma decisiva para o avanço da pesquisa.

Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico- CNPQ, pela bolsa concedida, fundamental para a minha permanência na cidade de Balneário Camboriú junto ao programa de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria e para realização do projeto de pesquisa.

Finalmente, cabe agradecer ainda às contribuições de muitas outras pessoas não citadas nominalmente, mas que também me apoiaram no decorrer dessa pesquisa.

“Dize-me o que comes e direi que Deus adora, sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste, e em qual grupo social te incluis. A leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade”.

Sophie Bessis

RESUMO

O estado do Acre é formado por 22 municípios e localiza-se no sudoeste da região norte. Sua capital, a cidade de Rio Branco, tem origem com a chegada do seringalista Neutel Maia que subindo o Rio Acre com seus trabalhadores, fundou o primeiro seringal, num território até então habitado apenas pelos índios Apurinã. Os cearenses Neutel Maia e seu irmão Manuel Damasceno Girão foram responsáveis pela criação do seringal Volta da Empreza, além da fundação de outros seringais criados ao longo do atual território do Acre cujo a área foi durante muito tempo disputada pelo Peru e pela Bolívia, retardando o seu reconhecimento como parte integrante do território brasileiro. A interferência de Luíz Galvez, de Plácido de Castro e do Barão do Rio Branco foi de extrema importância para que isso acontecesse. Em razão da sua localização geográfica e povoamento, era habitado originalmente por indígenas aos quais se juntaram bolivianos, peruanos, sírio-libaneses, resultando numa pluralidade cultural com reflexos na sua identidade. A culinária herdada dos diferentes povos que participaram de sua colonização deu à formação gastronômica do Acre características singulares ainda pouco investigadas, cuja preservação/valorização é pouco incentivada. A própria população local tem um conhecimento bastante limitado sobre a origem da sua alimentação que revelada de forma mais ampla, poderia representar um viés para roteiros turísticos, já que o Acre tem uma fronteira aberta para os países vizinhos, como Bolívia e Peru, além de estar recebendo atualmente fluxos de refugiados, sobretudo do Haiti e do Senegal. Esse trabalho tem por objetivo analisar as grandes migrações que chegaram ao Acre e sua contribuição na culinária e na cultura local, visto que, além de nordestinos, outras correntes migratórias se fixaram no seu território, dentre os quais se destacam os sírio-libaneses. A pesquisa é exploratória, descritiva de caráter bibliográfico e documental, com ênfase no enfoque qualitativo. O trabalho recorre também às ideias de Ignácio Rangel que através da teoria da dualidade econômica permitem lançar um novo olhar sobre a evolução socioeconômica brasileira e o modo como ela se articula ao contexto do desenvolvimento do capitalismo mundial, tanto nas fases de expansão como nos períodos de crise ou recessão econômica. Esse referencial teórico permite compreender o ciclo da borracha e a forma como foi impulsionado pela 2ª Revolução Industrial, chegando ao auge no terceiro ciclo de Kondratieff, com reflexos na porção mais ocidental da Amazônia da qual faz parte o estado do Acre. Os conhecimentos e os hábitos culinários trazidos pelos imigrantes, somados às características dos alimentos disponíveis na região, deram origem a uma pluralidade de pratos típicos, cuja riqueza e singularidade podem contribuir para o turismo no Acre.

Palavras Chave: Origem e evolução do Acre; Fluxos Migratórios; Cultura; Gastronomia; Turismo Regional.

ABSTRACT

The state of Acre, made up of 22 municipalities, is located in the southeast of the North region of Brazil. Its capital, the city of Rio Branco, has its origins in the arrival of the rubber tapper Neutel Maia who, traveling up the Acre River with his workers, founded the first rubber plantation, in a territory that at that time, was inhabited only by the Apurinã Indians. Neutel Maia and his brother Manuel Damasceno Girão, from Ceará, created the Volta da Empresa rubber plantation, and founded various other plantations, which they created throughout the present-day territory of Acre, the area of which was disputed for many years by Peru and Bolivia, delaying its recognition as part of the Brazilian territory. The interference of Luíz Galvez, of Plácido de Castro and of the Baron of Rio Branco, was extremely important in bringing this about. Due to its geographical location and settlement, it was originally inhabited by the indigenous peoples, whose number was added to by Bolivians, Peruvians, Syrio-Lebanese, resulting in a cultural plurality that was reflected in its identity. The cuisine inherited from the different peoples involved in its colonization gave the gastronomic formation of Acre unique characteristics that still have been little investigated, with little being done to promote this preservation/valorization. The local population itself has a very limited knowledge of the origins of its food, which if promoted more widely, could represent a bias for tourist routes, since Acre has an open border with its neighboring countries, like Bolivia and Peru, as well as currently receiving flows of refugees, particularly from Haiti and Senegal. The aim of this work is to analyze the great migrations that arrived in Acre, and their contribution to the cuisine and local culture, given that besides those from the Northeast, there were migratory flows that settled in the territory, such as the Syrio-Lebanese. This research is exploratory, and descriptive, with bibliographic and documentary methods, and an emphasis on the qualitative focus. The work also makes use of the ideas of Ignácio Rangel, who through the territory of economic duality, enables a look at Brazilian socioeconomic evolution and the way in which it is linked to the context of development of global capitalism, both in the expansion phases and in periods of crisis or economic recession. This theoretical framework enables us to understand the rubber cycle, and how it was boosted by the 2nd Industrial Revolution, reaching its peak in the third cycle of Kondratieff, with reflections on the most western portion of the Amazon of which the State of Acre forms part. The knowledge and customs brought by the immigrants, together with the characteristics of the food available in the region, led to a plurality of typical dishes, whose wealth and uniqueness could contribute to tourism in Acre.

Keywords: Origen and evolution of Acre; Migratory Flows; Culture; Gastronomy; Regional Tourism.

LISTA DE FIGURAS

| | |
|--|----|
| Figura 01- Mapa conceitual metodológico da pesquisa | 19 |
| Figura 02- Mapa do Brasil Acordos e Tratados | 26 |
| Figura 03- Mapa do território Acre no fim do século XIX | 27 |
| Figura 04- Mapa regional do estado do Acre | 28 |
| Figura 05- Índios isolados no território do Acre | 29 |
| Figura 06- Casa comercial N. Maia & Cia no seringal Empreza, que deu origem à cidade de Rio Branco | 33 |
| Figura 07- Dualidade Brasileira entre os polos internos e externos | 40 |
| Figura 08- Economia do Brasil-Colônia | 41 |
| Figura 09- Ciclos longos(Kondratieff) dualidades da formação/ social brasileira e ciclos Julgarianos Brasileiros (médios) conforme Ignácio Rangel | 44 |
| Figura 10- Os alimentos mais consumidos por tribos indígenas do Acre | 54 |
| Figura 11- Povo Kulina do posto Indígena Rio Gregório | 55 |
| Figura 12- Apelo para os nordestinos trabalharem na Amazônia no ciclo da borracha | 62 |
| Figura 13- Os nordestinos sendo enviados para os seringais (1941-1942) | 63 |
| Figura 13- Os alimentos nordestinos mais consumidos no município de Rio Branco/Acre | 64 |
| Figura 14- Os alimentos Árabes mais consumidos no município de Rio Branco/Acre | 70 |
| Figura 15- Quibes de farinha de trigo, Macaxeira e arroz | 79 |
| Figura 16- Saltenha de frango frita | 80 |
| Figura 17- Tacacá e seus ingredientes | 81 |
| Figura 18- Prato Baixaria | 82 |
| Figura 19- As mulheres da aldeia Pinuya- Hunikuin | 85 |
| Figura 20- Comunidade indígena Pinuya recebendo materiais dos políticos locais | 86 |
| Figura 21- Curimatã assada na brasa com macaxeira cozida | 87 |

| | |
|--|----|
| Figura 22- Miúdo de paca com arroz e macaxeira | 88 |
| Figura23- Jantar árabe da família Abraham | 90 |
| Figura 24- Índio Shanenawa recebendo sopro de medicina rapé | 91 |
| Figura 25- Frutas regionais mais consumidas pelos acreanos | 99 |

LISTA DE TABELA E QUADROS

| | |
|--|----|
| Tabela 01- Exportações de produtos do Acre | 38 |
| Tabela 02- Origem dos residentes do Acre no ano de 1904 | 46 |
| Tabela 03- Estimativas até o 2º trimestre de 2015 dos imigrantes da Síria no Mundo | 67 |
| Quadro 01- Povos Indígenas do estado Acre | 51 |
| Quadro 02- Perfil Alimentar de José Abidi e as influências indígenas, árabe, nordestina | 88 |
| Quadro 03- Perfil alimentar do migrante que compõe a culinária regional | 92 |
| Quadro 04- Migrantes donos de restaurantes de Rio Branco | 94 |

LISTA DE ABREVIATURA E SIGLAS

ABRASEL- Associação Brasileira de Bares e Restaurantes

BASA- Banco da Amazônia S.A

CAETA- Comissão Administrativa do Encaminhamento de Trabalhadores para a Amazônia

CONARE- Comitê Nacional para os Refugiados

FAO- Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura

FUNAI- Fundação Nacional do Índio

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

ICBL- Instituto De Cultura Brasil Líbano

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

SEMTA- Serviço Especial de Mobilização de Trabalhadores

SESP- Serviço Especial de Saúde Pública a Superintendência de Abastecimento

SETUL/ AC- Secretária de Turismo e Lazer do Acre

TCLE - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

ZEE- Zoneamento Ecológico-Econômico

SUMÁRIO

| | |
|--|------------|
| 1 INTRODUÇÃO | 12 |
| 1.1 Justificativa e questionamentos..... | 11 |
| 1.2 Objetivos..... | 14 |
| 1.4 Metodologia da Pesquisa..... | 15 |
| 2 ORIGENS DA COLONIZAÇÃO E POVOAMENTO DO TERRITÓRIO DO ACRE | 18 |
| 2.1 Breve histórico da origem do estado do Acre e a fase áurea do Ciclo da Borracha..... | 18 |
| 2.1.1 O ciclo da Borracha no contexto da dualidade econômica brasileira | 33 |
| 2.1.2 A importância dos ciclos longos de Kondratieff na economia Amazônica..... | 37 |
| 2.2 MIGRAÇÕES E O TRIPÉ DA CULINÁRIA ACREANA | 42 |
| 2.2.1 Indígenas..... | 42 |
| 2.2.2 Nordestinos..... | 53 |
| 2.2.3 Sírio-Libaneses..... | 59 |
| 2.2.4 A culinária acreana: como uma alternativa para o Turismo regional..... | 70 |
| 3 ANÁLISE DE RESULTADOS..... | 76 |
| 3.1 Contexto cultural dos pratos e produtos mais consumidos pelos acreano..... | 78 |
| 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS..... | 96 |
| REFERÊNCIAS..... | 105 |

INTRODUÇÃO

A presente pesquisa foi motivada pela intenção de compreender o processo de povoamento do estado do Acre, umas das mais recentes fronteiras de expansão do território do Brasil, considerando-se que até início do século XX suas terras ainda não haviam sido incorporadas ao território nacional.

A cobertura vegetal que estende praticamente por toda Região Norte é representada pela Floresta Amazônica, a qual, dentre os inúmeros recursos extrativistas, ofereceu durante um vasto período da história econômica brasileira um potencial econômico representado, sobretudo pela extração do látex ou borracha, retirada das seringueiras (*Hevea brasiliensis*). A árvore denominada seringueira é originária da bacia hidrográfica do Rio Amazonas, onde era encontrada em abundância e com exclusividade, fato que gerou o extrativismo e o chamado ciclo da borracha no período da economia brasileira de muita riqueza e pujança para a região Amazônica.

De acordo com Fragoso (2000, p.144), os seringueiros eram principalmente migrantes nordestinos, atraídos pela propaganda e oportunidade de trabalho, num período em que a borracha era extremamente valorizada no mercado internacional a produção de borracha brasileira correspondia a 50% de toda produção mundial no ano de 1910 ápice do ciclo da borracha no Brasil. Entretanto, com a pirataria das sementes das seringueiras para o exterior o início da produção nos seringais implantados por ingleses, primeiramente na Malásia e no Ceilão, atual Sri Lanka, o Brasil perdeu a sua importância no cenário internacional como maior produtor dessa importante matéria prima.

A evolução da formação econômica brasileira é analisada de forma original por Ignácio Rangel, com base na teoria da dualidade que combina dialeticamente os modos de produção dominantes no Brasil e nos países centrais, demonstrando como ao longo dos diferentes períodos da história do país teve que se ajustar à realidade internacional, como forma de se inserir no mercado internacional e, ao mesmo tempo, promover o desenvolvimento das forças produtivas e das relações de produção no contexto interno, passando do comunismo primitivo dos indígenas ao escravismo, feudalismo, e por fim, ao capitalismo industrial e financeiro. Esse embasamento teórico formulado por Rangel levou-o à formulação da teoria da “Dualidade Básica Brasileira” utilizando como nenhum outro intérprete da realidade brasileira a concepção do materialismo dialético,

para o entendimento da evolução da formação brasileira inserida no contexto internacional.

A teoria da dualidade básica, principal contribuição de Rangel para a compreensão do Brasil apoia-se também na aplicação da ideia de que o desenvolvimento do capitalismo se faz de forma cíclica, ou seja, às fases de expansão econômica sucedem-se períodos de recessão (ambos com aproximadamente 25 anos de duração). No desenvolvimento brasileiro, Rangel percebe que as diferentes fases dos ciclos longos e, de modo especial os períodos de recessão vão exercer grande influência no ambiente interno do país, promovendo grandes mudanças econômicas, políticas e sociais. Através de uma perspectiva histórica, Rangel desenvolve um raciocínio que abarca as outras esferas da realidade social, procurando dar conta da especificidade da economia e da sociedade brasileira, sem deixar de reconhecer o seu próprio dinamismo.

O processo de colonização do território que hoje corresponde ao estado do Acre e a sua definitiva incorporação ao território nacional está diretamente relacionado ao extrativismo vegetal realizado em um período de expansão econômica que se segue à 2ª Revolução Industrial que promove o desenvolvimento da indústria automobilística criando novas demandas de matéria prima, entre as quais a borracha que vai iniciar um novo período para a formação sócio-espacial da Região Norte, onde a seringueira era abundante. A extração do látex vai provocar um grande fluxo de imigrantes para as áreas produtoras, fazendo com que milhares de seringueiros embrenhem-se na floresta, chegando às terras que mais tarde dariam origem ao Acre.

O Estado do Acre localiza-se no sudoeste da Região Norte, fazendo divisa com os estados do Amazonas ao norte e Rondônia a leste, além, das fronteiras com a Bolívia a sudeste e o Peru ao sul e a oeste. Sua superfície de 164.123,040 km² corresponde cerca de 2% de todo território brasileiro e de acordo com Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o Acre possuía em 2015, 803.513 habitantes e sua capital Rio Branco, 370,5 mil habitantes, sendo que apenas 4 municípios tinham população superior a 30 mil habitantes (Cruzeiro do Sul, Feijó, Sena Madureira e Tarauacá).

O estado do Acre desenvolveu-se a partir das características naturais da região e da experiência trazida pelos imigrantes responsáveis por sua colonização intensificada somente a partir das últimas décadas do século XIX, em função da exploração da borracha. Esses fluxos migratórios, por sua vez, trouxeram consigo seus

costumes e tradições, bem como os saberes e fazeres conservados até os dias atuais pelos seus descendentes. Além dos habitantes nativos (os índios) ali se instalaram numerosos nordestinos e sírio-libaneses nas origens do processo de ocupação daquele território e, mais recentemente, os fluxos de brasileiros oriundos do Sul principalmente (paulistas, gaúchos) e, finalmente, migrantes estrangeiros entre os quais haitianos e senegaleses que ali encontram maior facilidade de acesso ao território brasileiro.

Segundo Cruz (2007), na Geografia observa-se que o turismo organizado e maciço transforma os lugares no circuito das mercadorias, os transforma em mercadorias e, nesse aspecto, é preciso compreender que esse processo envolve a utilização de categorias espaciais de análise, como fruto da contemplação da paisagem e do espaço a ser vivenciado. Nesse sentido, o turismo está fortemente atrelado a vertente do poder, da territorialização que fomenta a formação de concepções de identidade com o espaço, havendo forte ligação sentimental e imaterial com o território habitado.

No âmbito dos Programas de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria, o interesse pela gastronomia como objeto de estudo vem adquirindo visivelmente cada vez mais espaço por estar intimamente associado ao Turismo e por representar um elemento importante para a sustentabilidade local, tanto no que se refere aos aspectos culturais como aos econômicos. Diante disso, a presente pesquisa concentrou-se no estudo dos movimentos migratórios no estado do Acre e suas influências culturais e gastronômicas, como alternativa para o desenvolvimento do turismo no município de Rio Branco.

A gastronomia aliada ao turismo vem demonstrando ser um elemento importante para a economia e a sustentabilidade regional, sendo que os aspectos culturais que fomentam esses elementos só vêm a adicionar valor ao desenvolvimento do turismo de pequenas, médias e grandes cidades.

A gastronomia enquanto um atrativo turístico fortalece a identidade cultural e enaltece os saberes e fazeres que são passados de geração em geração, o que é perceptível na materialização das comidas, bebidas, danças, dialetos e lendas. Nesse contexto, ela pode se tornar um importante elemento para o desenvolvimento local. Conforme Gimenes (2011) para que a gastronomia se torne um produto turístico, é preciso contextualizar a história local, de modo a permitir o seu compartilhamento não

somente com os turistas, mas também reconhecendo o seu significado econômico, político, social e cultural para os próprios moradores da região. Nesse sentido, faz-se necessário estudar a evolução histórica do estado do Acre, para que se possa ter o entendimento acerca da gastronomia indígena, nordestina e sírio-libanesa na cidade de Rio Branco.

1.1 JUSTIFICATIVA

Os imigrantes que povoaram o território do Acre trouxeram consigo tradições, hábitos, costumes. É possível perceber esses traços típicos em bares, lanchonetes, restaurantes, hotéis e nas próprias residências dos moradores locais. O interesse em analisar a culinária típica da cidade de Rio Branco e que se manifesta também em outros municípios do estado do Acre, está relacionado à possibilidade de vincular o turismo ao atrativo representado pelo ramo da gastronomia, bem como ajudar a promover as tradições e as culturas de cada povo que deram a sua contribuição para o crescimento e desenvolvimento do estado.

Essa pesquisa é importante, pois impulsiona novos pesquisadores a debater e conhecer essa região representada por um estado com uma identidade plural, devido aos vários ciclos migratórios de diferentes origens ocorridos, sobretudo, no período do ciclo da borracha. O Acre com apenas 53 anos é um estado novo e por isso as pesquisas científicas são ainda escassas. Porém, a área da cozinha brasileira, particularmente a que remete à culinária da região norte, ainda é pouco explorada como objeto de investigação científica.

Dessa forma, o presente trabalho busca contribuir tanto no que tange à teoria como à prática, através da identificação dos alimentos e os modos de preparo das receitas advindas dos migrantes que desempenharam um papel decisivo no processo de ocupação dessa área do território nacional incorporada tardiamente ao Brasil. O tema abordado nessa pesquisa contribuirá para o aprofundamento dos conhecimentos sobre as origens do estado do Acre, sua evolução histórica, bem como do papel que as correntes migratórias desempenharam na formação da cultura local e da dieta alimentar do acreano.

Sabe-se que o ciclo da borracha foi estimulado a partir da Segunda Revolução Industrial que teve entre as suas principais invenções o motor a combustão que permitiu o desenvolvimento da indústria automobilística. A invenção do automóvel fez com que os olhos de europeus e norte-americanos se voltassem para o “ouro branco” extraído das seringueiras da Amazônia. Essa constatação exige o reconhecimento de que o cenário mundial é de suma importância para a compreensão da trajetória

socioeconômica do estado do Acre que também passou por períodos difíceis em decorrência do declínio da exportação da borracha.

A partir dessa afirmação, foi possível identificar os seguintes problemas, como estímulo ao desenvolvimento da presente pesquisa: 1. De que forma o Ciclo da Borracha influenciou na economia do Brasil? 2. Como o advento do ciclo da borracha impulsionou a vinda dos imigrantes para o Acre? 3. Quais as características culturais mais marcantes herdadas desses fluxos migratórios, particularmente as relacionadas à gastronomia? 4. A culinária típica da cidade de Rio Branco é realmente explorada como um atrativo turístico? 5. O povo acreano se reconhece dentro da sua própria cultura? 6. Quais foram os elementos responsáveis pelas modificações e adaptações da culinária acreana?

Espera-se que a pesquisa possa contribuir para o aprofundamento de conhecimentos relativos ao contexto cultural e econômico dessa região, bem como oferecer elementos capazes de nortear ações dos órgãos públicos e estimular futuras pesquisas na área do turismo e da gastronomia.

1.2 Objetivos

Objetivo Geral

- Analisar os movimentos migratórios do estado Acre e seus reflexos na cultura e na gastronomia como atrativos turísticos.

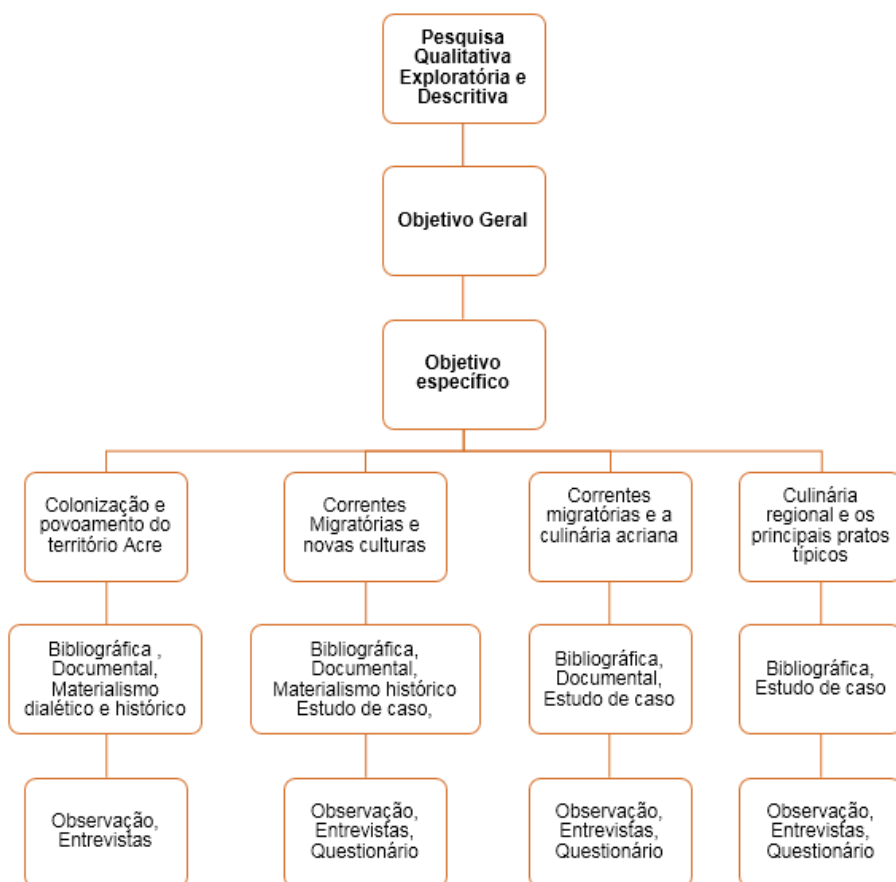
Objetivos específicos

- Identificar as origens do processo de colonização e povoamento do território Acre, levantando elementos relativos às disputas pelo território e a contribuição do ciclo da borracha para a economia nacional e internacional.
- Discutir a evolução da formação sócio espacial do estado Acre, as correntes migratórias e a introdução das novas culturas;
- Analisar a relação entre as correntes migratórias e a culinária Acreana; como um viés para o turismo regional;
- Distinguir os principais pratos típicos da culinária regional, apontando ingredientes e modo de preparo;

1.3 Metodologia

Esse trabalho procurou analisar e debater os aspectos relacionados ao povoamento do estado Acre, profundamente marcado por migrações que deram origem à sociedade acreana e marcaram decisivamente diferentes períodos da sua história, tendo em vista os reflexos dessas correntes na cultura e na culinária regional, com ênfase no ciclo da borracha no Acre (1877- 1913) e no período correspondente ao 3º ciclo de Kondratief (1896-1948). Diante desse contexto, fez-se necessário um enfoque geo-histórico capaz de considerar tanto as características físicas do lugar como os elementos humanos presentes, desde as suas origens até a atualidade, analisados em uma escala mais ampla que favoreceu a percepção da relação entre o local, regional, nacional e mundial.

Figura 01- Mapa conceitual metodológico da pesquisa



Fonte: Elaborado pela autora, 2016.

Na figura 01 é possível visualizar o planejamento da pesquisa compreendendo os procedimentos metodológicos utilizados para obtenção de cada objetivo específico. A pesquisa apoia-se no materialismo histórico, com base nas vertentes do estudo de caso que constitui o tripé migratório da culinária acreana.

Na primeira etapa da pesquisa foi realizado um estudo exploratório, onde para observar os signos alimentares que permeiam a cultura alimentar do acreano. É importante salientar que o depoimento dos moradores foi de suma importância para compreender a origem desses alimentos naquela região, diante da percepção de que somente através dessa compreensão, seria possível reconhecer a dimensão histórica e geográfica da composição final dessas receitas e do produto final. Para caracterizar uma pesquisa exploratória são imprescindíveis alguns fatores, tais como, a intuição do explorador, a forma como ele visualiza os objetivos a serem atingidos na pesquisa, que

instrumentos irá utilizar e de que forma poderá atingir os objetivos traçados dentro do tempo estabelecido.

E para Cervo (2007, p.63),

A pesquisa exploratória realiza descrições precisas da situação e quer descobrir as relações existentes entre seus elementos e componentes. Esse tipo de pesquisa requer um planejamento bastante flexível para possibilitar a consideração dos mais diversos aspectos de um problema ou de uma situação. Recomenda-se a pesquisa exploratória quando há pouco conhecimento sobre o tema estudado.

A pesquisa exploratória, quase sempre assume a forma de um estudo de caso Gil (2008). Na verdade, a pesquisa exploratória depende também de uma pesquisa bibliográfica, pois mesmo que haja poucas referências sobre o assunto pesquisado, nenhuma pesquisa da atualidade começa sem um ponto de partida. Haverá sempre alguma obra, ou entrevista com pessoas que tiveram experiências práticas com problemas semelhantes ou análise de exemplos análogos que podem estimular a compreensão do tema. O objetivo de uma pesquisa exploratória é promover a aproximação de um assunto ainda pouco conhecido, pouco explorado, com a intenção de obter um conhecimento maior acerca das migrações que dominaram o Acre e como esse fato se reflete na sua cultura e particularmente na culinária. Ao tratar do primeiro objetivo específico, o materialismo histórico e dialético¹ ofereceu apoio teórico para o desenvolvimento da investigação, fundamentando a linha interpretativa da realidade objeto da pesquisa, visto que

O materialismo dialético é a base filosófica do marxismo, que tem como propósito fundamental o estudo das leis mais gerais que regem a natureza, a sociedade e o pensamento. Já o materialismo histórico é a ciência filosófica do marxismo, que estuda as leis sociológicas que caracterizam a vida da sociedade, de sua evolução histórica e da prática social dos homens, no desenvolvimento da humanidade (MARTINS; THEÓPHILO, 2009, p.50)

¹O materialismo Histórico e dialético formulado por Karl Marx (1818-1883) e Friedrich Engels (1820-1895), constitui um enfoque teórico, metodológico e analítico para se compreender a dinâmica e as grandes transformações da história e das sociedades humanas. Conceitualmente, o termo materialismo diz respeito à condição material da existência humana, o termo histórico parte do entendimento de que a compreensão da existência humana implica na apreensão de seus condicionantes históricos, e o termo dialético tem como pressuposto o movimento da contradição produzida na própria história (TRIVIÑOS, 1987, p.51).

Para Karl Marx, a dialética se fundamenta no movimento, portanto, só existe dialética se houver movimento, e só há movimento se existir processo histórico (SANFELICE, 2008).

Já para Triviños (1987, p.51),

O materialismo histórico é a ciência filosófica do marxismo que estuda as leis sociológicas que caracterizam a vida da sociedade, de sua evolução histórica e da prática social dos homens, no desenvolvimento da humanidade. O materialismo histórico significou uma mudança fundamental na interpretação dos fenômenos sociais que, até o nascimento do marxismo, se apoiava em concepções idealistas da sociedade humana.

Diante disso, o autor continua e explicar sobre a concepção materialista que se apresenta em três características importantes. A primeira delas é a da materialidade do mundo, onde se entende que tudo que acontece no mundo diante de atos, fenômenos e processos se concretiza pelo fato da matéria e dos materiais estarem em movimento. O segundo viés do materialismo valoriza o estado da consciência que vem antes da matéria e isto significa o reconhecimento desse estado como um reflexo da matéria e só existe de fato numa realidade objetiva. Por último é visto que o materialismo afirma que o mundo é conhecível e diante disso o homem pode distinguir o objeto do fenômeno e o processo pelo parâmetro da qualidade. Este viés apresentados podem ser vistos como características do materialismo dialético, onde se permeia a arte da discussão que tem por objetivo classificar os conceitos e dividir os objetos em gêneros e espécies.

E de acordo com Frigotto (2010, p. 79),

[...] é importante enfatizar que a dialética, para ser materialista e histórica, não pode constituir-se numa “doutrina” ou numa espécie de suma teológica. Para ser materialista e histórica tem de dar conta da totalidade, do específico, do singular e do particular. Isto implica dizer que as categorias totalidade, contradição, mediação, alienação não apriorísticas, mas construídas historicamente.

A segunda etapa da pesquisa teve um caráter exploratório o que tornou necessário ir a ABRASEL/AC (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes do Acre) para obter a lista de restaurantes que somaram 33 cadastrados, porém destes somente 15 possuem as características necessárias para atingir os objetivos. O procedimento

metodológico para atender essas variantes é o estudo de caso e de acordo com Merriam Webster's online dictionary (2008), esse procedimento constitui “Uma análise intensiva de uma unidade individual (como uma pessoa ou uma comunidade) enfatizando fatores de desenvolvimento em relação ao ambiente.” E para que esse método cumprisse sua finalidade dentro da pesquisa foram identificadas três características, pois de acordo com Gomes (2008, p.215).

Um Estudo de Caso completo pode ser identificado por pelo menos três características: • quanto aos limites – o Estudo de Caso completo é aquele em que os limites – isto é, a distinção entre o fenômeno estudado e seu contexto – são definidos. • quanto à coleção de evidências - um Estudo de Caso completo deve demonstrar de modo convincente que o investigador se empenhou exaustivamente, na coleta de evidências relevantes. • quanto ao tempo e aos recursos necessários - um Estudo de Caso exige do investigador uma boa previsão na fase do “design”, para evitar falta de tempo e recursos.

Para Goode & Hatt (1960, p.432), o estudo de caso é identificado como uma técnica particular para se obter dados, é um modo de organizar os dados em termos de uma determinada unidade escolhida como a história de vida de um indivíduo, a história de um grupo, ou um processo social determinado. E para Yin (2005, p.32), o estudo de caso consiste numa investigação empírica sobre um fenômeno contemporâneo dentro de seu contexto, especialmente quando os limites entre o fenômeno e o contexto não estão claramente definidos.

Para dar início a pesquisa de um modo geral é imprescindível recorrer a análise da produção bibliográfica, sobre o tema realizando um levantamento da publicação de livros e artigos científicos. De acordo com Dencker (2001, p. 12),

Toda pesquisa requer uma fase preliminar de levantamento e revisão da literatura existente para elaboração conceitual e definição dos marcos teóricos. A pesquisa bibliográfica permite um grau de amplitude maior, economia de tempo e possibilita o levantamento de dados históricos. [...]

Ainda de acordo com Dencker; as pesquisas qualitativas caracterizam-se pela utilização de metodologias, sendo as mais utilizadas a observação (participante ou não), a entrevista em profundidade e a análise de documentos. [...] Nas pesquisas qualitativas, o processo de coleta e interpretação dos dados é feito de modo interativo durante todo o processo de investigação[...].

Para Perovano (2014), em alguns momentos a pesquisa assume o processo

descritivo, visando a identificação, registro e análise das características, fatores ou variáveis que se relacionam com o fenômeno objeto do estudo. Por outro lado, esse tipo de pesquisa pode também ser entendido como um estudo de caso, onde, após a coleta de dados, é realizada uma análise profunda em relação às variáveis já que posteriormente terão efeito dentro de uma empresa, produto ou sistema de produção.

Segundo Parra Filho e Santos(2011), a pesquisa descritiva pode atuar em diversas áreas como: documental, estudos de campo, levantamentos, etc, desde que se estude a correlação de, no mínimo, duas variáveis, sendo a primeira a espontaneidade pois o pesquisador não interfere na realidade, mas apenas observa as variáveis que, espontaneamente, estão vinculadas ao fenômeno. A segunda é a naturalidade visto que os fatos são estudados no seu habitat natural, num amplo grau de generalização que permite levar em conta, nas conclusões, o conjunto de variáveis que podem estar correlacionadas com o objeto alvo do estudo.

O trabalho de investigação deverá recorrer também à pesquisa documental que, no caso em questão, exigiu o levantamento de documentos oficiais acerca da revolução acreana, assim como dos tratados de Petrópolis e de Ayacucho que foram de extrema importância para independência do estado do Acre.

De acordo com Gil (2008), a pesquisa documental guarda estreita semelhanças com a pesquisa bibliográfica. A principal diferença entre as duas é a natureza das fontes: na pesquisa bibliográfica os temas abordados recebem contribuições de diversos autores; na pesquisa documental, os materiais utilizados geralmente não receberam ainda um tratamento analítico (por exemplo, documentos conservados em arquivos de órgãos públicos e privados: cartas pessoais, fotografias, filmes, gravações, diários, memorandos, ofícios, atas de reunião, boletins) etc.

Como instrumentos para a coleta de dados empíricos recorreu-se à aplicação de questionários e à realização de entrevistas semiestruturadas, mediante aplicação do Modelo do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), junto à comunidade, donos de restaurantes, historiadores locais e comunidades indígenas, tendo por objetivo o levantamento de informações acerca da realidade local, no que diz respeito aos aspectos relativos a culinária regional.

Não houve intenção de realizar um tratamento estatístico dos dados coletados, visto que se pretende priorizar o conteúdo das entrevistas e dos questionários

apresentados para o aprofundamento dos conhecimentos sobre a realidade local, particularmente dos indivíduos que residem na cidade Rio Branco e que tem uma relação direta com gastronomia (donos de restaurantes de origem nordestina e/ ou sírio-libanesa, aldeias indígenas etc.). Apesar de o método escolhido poder apresentar limitações quanto à coleta e ao tratamento dos dados, visto ser limitado em razão da própria seleção dos atores e da sua origem para as entrevistas, fez necessário buscar um universo representativo do tema estudado, buscando minimizar os riscos que fazem parte de qualquer processo de investigação, ainda mais quando se trata de assunto novo nos meios acadêmicos.

2- Origens da colonização e povoamento do território do Acre

Este capítulo trata da gênese da sociedade acreana, bem como de sua formação sócio-espacial². Além de permear o período áureo de ascensão e declínio do ciclo da borracha, é necessário primeiramente o entendimento e a localização deste estado. Para analisar a formação sócio-espacial do Acre, foram utilizados conceitos difundidos por Santos (1977), Mamigonian (1998) e ao tratar da economia brasileira e mundial Rangel (1998), Furtado (2005), Guimarães (1994).

2.1 Breve histórico da origem do estado do Acre e a fase áurea do Ciclo da Borracha

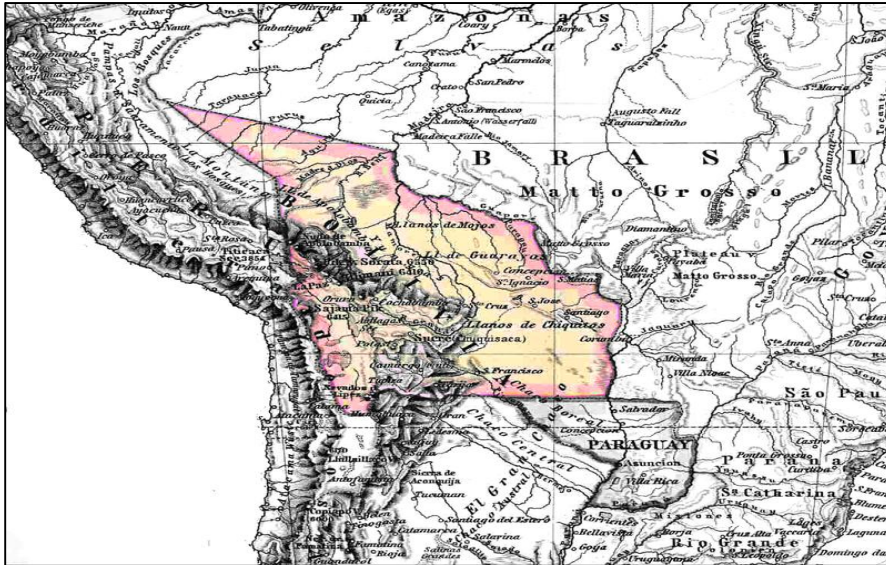
O território brasileiro possui um extenso litoral que se estende por 7.367 km e apresenta-se dividido em cinco regiões: Norte, Nordeste, Sudeste, Sul e Centro-Oeste. Com exceção desta última todas as demais tem contato direto com o Oceano Atlântico. O estado do Acre que é a unidade da federação alvo do presente estudo está inserido na região Norte juntamente com os estados do Amazonas, Roraima, Rondônia, Pará, Amapá, Tocantins. O estado do Acre fica localizado na porção Oeste da região Norte, fazendo fronteira com a Bolívia e o Peru.

Como se sabe, antes mesmo do descobrimento do Brasil, em 1494, foi assinado o tratado de Tordesilhas entre Portugal e Espanha, dividindo as terras da América do Sul entre os dois reinos Ibéricos. A linha de Tordesilhas se estendia de Belém, do Pará, até Laguna, em Santa Catarina. Se essa demarcação de limites entre o território colonial espanhol e o território colonial português tivesse sido respeitada, a quase totalidade dos territórios que hoje constituem os estados do norte do Brasil não estaria integrada no espaço nacional, como pode ser observado na figura 02. A linha do Tratado de Tordesilhas (1494), bem como as fronteiras entre as terras portuguesas e espanholas na América do Sul, foram redefinidas mais tarde pelo Tratado de Madri

¹ A formação espacial é, portanto, a expressão fenomênica de um sistema de relações sociais (MOREIRA, 1982).

num período em que a Bolívia já se encontrava fragilizada por disputas com o Paraguai que, por sua vez, encontrava-se em guerra com o Brasil- a Guerra do Paraguai(1864-1870). Ainda assim, o governo brasileiro obteve vantagem e soube aproveitar a fragilidade momentânea da Bolívia. Na figura 03, pode-se observar o território disputado nessa época que acabou sendo em parte incorporado ao Brasil, dando origem mais tarde ao estado do Acre.

Figura 03- O território Acre no fim do século XIX



Fonte: Wikipedia/Ficheiro: Bolívia antes de la guerra del Acre.

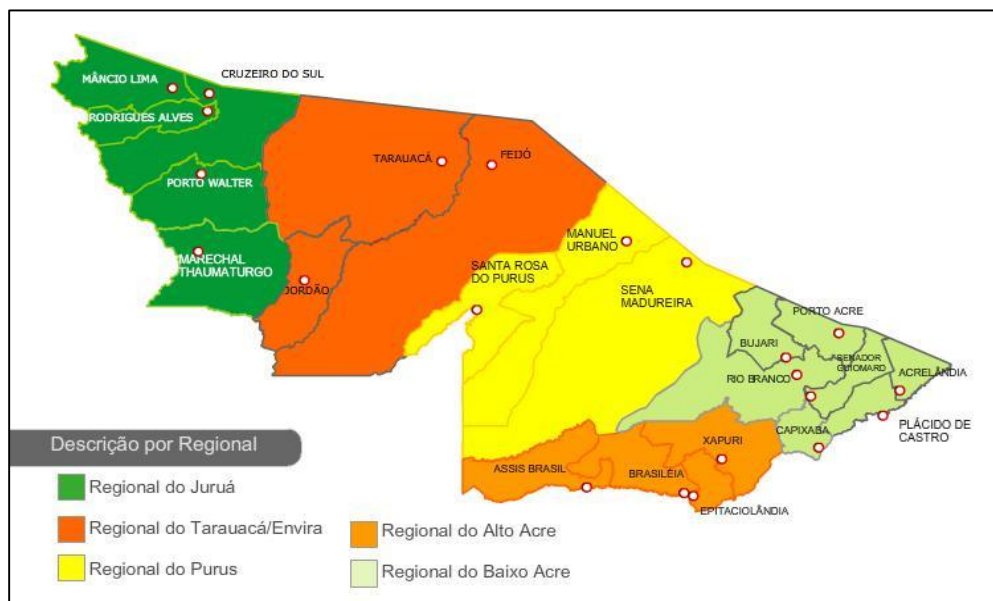
Até o início do século 20, o território do Acre pertencia à Bolívia⁴, embora desde o início do século 19, uma grande parte de sua população fosse constituída por brasileiros, que exploravam os seringais da Floresta Amazônica. Através dessa exploração, o território do Acre está ligado de forma dual e recíproca a formação econômica brasileira, através dos ciclos de exploração da borracha⁵ nos séculos XIX e XX, estimulados pelo contexto internacional da 2ª revolução industrial que impulsionou

²Buscando garantir o domínio da área, os bolivianos instituíram a cobrança de impostos sobre a extração da borracha e a fundação da cidade de Puerto Alonso. Após conflitos armados a cidade foi retomada por brasileiros e rebatizada como Porto Acre. A revolta dos brasileiros diante destas medidas resultou em conflitos que só tiveram fim com a assinatura do Tratado de Petrópolis em 17 de novembro de 1903, no qual o Brasil adquiriu o território do Acre. Na região de fronteira com o Peru também houve controvérsias quanto aos limites territoriais. Em setembro de 1903, os peruanos foram expulsos das áreas ocupadas, sendo resolvido o impasse territorial em 8 de setembro de 1909, tendo como representante nas negociações o Barão do Rio Branco, então Ministro das Relações Exteriores. (LEITE, 2007, p.19)

a extração do látex produzido pelas seringueiras que passou a representar um dos mais importantes produtos de exportação do Brasil. Essa atividade contribuiu de forma decisiva para o processo de ocupação da Amazônia, por numerosos migrantes que ali adentraram.

Esta pesquisa terá como foco o Município de Rio Branco, capital do estado do Acre, que possui 370.550 habitantes (IBGE, 2015)⁶ sendo este o mais populoso município. É o estado brasileiro com maior proximidade do Oceano Pacífico, faz duas grandes fronteiras internacionais com o Peru e a Bolívia e possui fuso horário de 2 horas a menos que as grandes capitais brasileiras como, por exemplo: Brasília. Em 1984 o Acre era dividido em duas microrregiões o Alto Juruá com os municípios: Cruzeiro do Sul, Mâncio Lima, Feijó, e Tarauacá. E a segunda microrregião o Alto Purus, correspondido pelos municípios de Brasiléia, Rio Branco, Sena Madureira, Manuel Urbano, Xapuri, Assis Brasil, Plácido De Castro e Senador Guimard. De acordo com o governo estadual na figura 04 é possível identificar os 22 municípios do Acre.

Figura 04-Regiões do estado do Acre



Fonte: Acervo geral do governo do estado do Acre, 2015

De acordo com o governo do Acre (2015), a origem da cidade de Rio Branco remonta à chegada do seringalista Neutel Maia subindo o Rio Acre com seus trabalhadores para

⁶IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística) Diretoria de Pesquisas - DPE - Coordenação de População e Indicadores Sociais - COPIS.

fundar o primeiro seringal, este território não havia traços de civilizações, sendo os índios Apurinã os únicos habitantes daquela região. Os mesmos índios mais tarde deram o nome ao território como “*Aquiri*” que significa rio de jacarés na língua indígena. Para Viana (2011, p.20), o historiador Eduardo Carneiro observa que os primeiros habitantes da Amazônia chegaram por volta de 1.500 a.C. (alguns pesquisadores defendem a hipótese de que a presença indígena na Amazônia remonta os anos de 31.500 a.C.). Cerca de seis milhões de índios habitavam a Amazônia antes da chegada dos portugueses em 1616. No Acre, na segunda metade do século XIX, viviam cerca de 150 mil índios, distribuídos em 50 povos e eles são os precursores da alimentação brasileira regional. Na figura 05, é possível visualizar esses índios que ainda vivem conforme seus costumes e tradições sem a interferência do homem branco, preservando a cultura milenar indígena.

Figura 05- Índios isolados no território do Acre



Fonte: MIRANDA, Gleilson/ Governo do estado do Acre (2009)

Há relatos de índios que ainda vivem isolados⁷ no território acreano. Pelo fato de não terem contato algum com outros povos, sabe-se pouco sobre sua língua, hábitos

⁷ Os índios isolados são aqueles cujas tribos não tiveram contato com outras culturas. Esses índios não receberam nenhum tipo de influência cultural dos homens brancos, ao contrário do que aconteceu com a maioria dos povos indígenas desde a chegada dos portugueses e espanhóis à América. De acordo com dados da Funai (Fundação Nacional do Índio), existem tribos de índios isolados vivendo atualmente nos estados do Amazonas, Acre, Rondônia, Roraima, Maranhão e Mato Grosso. A Funai é responsável pelo trabalho de identificação e proteção destas tribos indígenas.

e cultura em geral. Daí porque essa preservação é necessária para resguardar a identidade original dos hábitos e costumes, a tradição dos povos indígenas que fazem parte da história do Acre.

Em 1877 e 1878, o nordeste brasileiro sofreu com uma das piores secas vivenciadas em sua história. A miséria havia tomado conta e muitos nordestinos não conseguiam visualizar uma alternativa de vida diante de tanta escassez. Por outro lado, o governo do Amazonas não dando conta dos pedidos de seringa para a Europa, resolve divulgar uma propaganda segundo a qual, quem viesse morar nas regiões onde havia as seringueiras, ganharia terra, comida, água e ouro, fatores que atraíram os nordestinos. Nesse sentido, muitas pessoas saíram de sua região em busca desse novo “paraíso” que, como ficou provado posteriormente, nunca existiu.

Ainda falando de “paraíso”, alguns autores relatam que entre 1904 e 1905, o autor de “Os Sertões”, Euclides da Cunha⁸, fez uma expedição para as terras amazônicas. Essa experiência deu origem a minuciosos relatos em que descreve à Amazônia e a vida dos seringueiros nos seringais. Cunha descreve de forma realista e detalhista a implantação e o modelo hierárquico aplicado pelos donos dos seringais ou Seringalistas⁹ como eram chamados, faz denúncias sobre os maus tratos e a precariedade vivida pelos migrantes que ali estavam.

No percurso migratório, o trabalhador chegava aos seringais endividado com o patrão, processo esse que se completava quando era obrigado a comprar os víveres no barracão a preços exorbitantes, e recebia pela borracha que coletava preços ínfimos. Desse modo não podia abandonar os seringais, acorrentado que estava ao sistema que ficou conhecido como "escravidão por dívidas". É nesse sentido que Euclides da Cunha considera o migrante um "expatriado dentro da pátria".(GUILLEN, 2000)

⁸Euclides da Cunha(1866-1909), jornalista, pesquisador, historiador, geógrafo dentre outras profissões exercidas por ele com maestria. As obras de Euclides tiveram grande impacto no cenário brasileiro, especialmente “Os Sertões”, onde o autor rompe por completo com suas ideias que prevaleciam na época e percebe a grande diferença da sociedade litorânea já encontrada na região para a tentativa de restauração da sociedade monarquista desde a Guerra de Canudos(1897). Outra obra de extrema contribuição para História do Brasil foi “O paraíso perdido” da série ciclo amazônico. Em agosto de 1904, Euclides foi nomeado chefe da Comissão Mista Brasileiro-Peruana de reconhecimento do Alto Purus, com o objetivo de cooperar para a demarcação de limites entre o Brasil e o Peru. Tal experiência resultou em sua obra póstuma “À margem da história”.

⁹Os seringalista era o “patrão”, o dono dos meios de produção, dividia seu tempo entre o barracão do seringal em época de safra e as delícias dos palacetes e bordéis das cidades. Embora fossem poucos, havia também seringalista remanescente da classe baixa que enriqueceu explorando a borracha.

Euclides da Cunha traça o perfil do seringueiro,

O seringueiro é sobretudo um solitário, perdido no deserto da floresta, trabalhando para se escravizar. Cada dia num seringal corresponde a uma empreitada de Sísifo - partindo, chegando e novamente partindo pelas estradas no meio da mata, todos os dias, sempre, num "eterno giro de encarcerado numa prisão sem muros."(CUNHA, 2000, p. 59)

E o autor ainda exprime a visão decadente e inexorável vivida pela comunidade, no texto “Entre os seringueiros”, publicado na revista Kosmos, Euclides caracteriza as estradas dos seringais como "tentáculos de um polvo desmesurado”.

[...] Esta é a "imagem monstruosa e expressiva da sociedade torturada que moureja naquelas paragens". O cearense que lá chega, "numa desapoderada ansiedade de fortuna" passa por um processo de aprendizagem, de *bravo a manso*, que para Euclides nada mais significa do que adquirir a apatia necessária diante da realidade inexorável. Preso nos tentáculos do dono do seringal, vai percorrer a estrada pelo resto de sua vida, "indo e vindo, a girar estonteada mente no monstruoso círculo vicioso da sua faina fatigante e estéril"(CUNHA, 2000, p. 215)

A obra não pode ser concluída, pois Euclides da Cunha veio a falecer de forma trágica e precoce. Porém, Leandro Tocantins¹⁰, reconhecido historiador paraense, em seus escritos aproveita relatos de Euclides da Cunha em “À margem da história” trazendo à tona tudo que se passou no auge e no declínio do Ciclo da Borracha, no século XIX. Esse mesmo autor ainda adentra nas questões do povoamento e da formação da sociedade acreana, dando ênfase às migrações nordestinas no estado do Acre.

Tanto no primeiro como no segundo ciclo imigrantista, as levas de flagelados e retirantes atropelavam-se nos acampamentos no nordeste, enchiam os porões dos navios e, nos centros de recepção e nas hospedarias de Belém e Manaus, a confusão e a balbúrdia geravam um verdadeiro pandemônio. Quantos partiram, quantos chegaram, quantos morreram, a crônica não registrou. Contudo, o que existe pode dar uma idéia dessa massa crítica de homens, mulheres e curumins que largaram os seus lares em busca de salvação no exílio amazônico (FADEL FILHO, 2012, p. 11).

Os seringalistas, para resguardar a permanência da mão de obra escrava presente no seringais, fecham acordos com empréstimos altos, que ao longo do tempo

¹⁰Leandro Tocantins (1919-2004), escritor, jornalista e historiador brasileiro, cujas obras mais importantes são: A Formação Histórica do Acre, uma historiografia do estado do Acre e Euclides da Cunha e o Paraíso Perdido, que constitui uma interpretação singular acerca da presença desse importante escritor brasileiro na Amazônia, dentre outras obras ligadas a região norte do país.

tornam impossível a quitação das dívidas, o que faz com que sua permanência não seja mais uma simples condição, e sim uma imposição pelos senhores dos seringais. Era inviável a saída dos seringueiros e quando os mesmos decidem fugir são pegos e torturados, como forma de punição pelo ato descabido. Se não fosse suficiente, tinham ainda que trabalhar em dobro para cobrir tal afronta.

Euclides da Cunha trata do povoamento do Acre descrevendo alguns fatores históricos que influenciaram os migrantes nordestinos a recomeçar sua vida em uma terra desconhecida.

O povoamento do Acre é um caso histórico inteiramente fortuito, fora da diretriz do nosso progresso. Tem um reverso tormento que ninguém ignora: as secas periódicas dos nossos sertões do norte, ocasionando o êxodo em massa de multidões flageladas. Não o determinou uma crise de crescimento ou excesso de vida desbordante, capaz de reanimar outras paragens, dilatando-se em itinerários que são o diagrama visível da marcha triunfante das raças; mas a escassez da vida e a derrota completa ante as calamidades naturais. Agravou-o sempre uma seleção natural invertida: todos os fracos, todos os inúteis, todos os doentes, e todos os sacrifícios expedidos a esmo, como o rebotalho das gentes para o deserto. Quando as grandes secas de 1879-1880, 1889-1890, 1900-1901 flamejavam sobre os sertões adustos e as cidades do litoral se enchiam em poucas semanas de uma população adventícia, de famintos assombrosos, devorados das febres e das bexigas- a preocupação exclusiva dos poderes públicos consistia no libertá-las quantos antes daquelas invasões de bárbaros moribundos que infestavam o Brasil. Abarrotavam-se, as carreiras, os vapores, com aqueles fardos agitantes consignados à morte. Mandava-nos para a Amazônia – vastíssima, despovoada, quase ignota-o que equivalia a expatriá-los dentro da própria pátria” (FRANCA, 2009, p. 128).

De acordo com Souza (2009, p.232), somente do Ceará partem mais de 65.000 pessoas para a Amazônia, nordestinos sem rumo, devastadas pelo flagelo natural. Tal contingente humano serviria para mão de obra escrava que logo vivenciaram nos seringais. Em pouco tempo alguns cearenses resolvem desbravar a floresta amazônica pelo rio Purus, sendo que ao final da década estarão no Acre, território que era reivindicado pela Bolívia, Brasil e Peru.

[...] Nesse contexto, pelos fins de 1882, penetraram o rio Acre os migrantes cearenses Irmãos Leite, Manuel Damasceno Girão e Neutel Maia. Os irmãos Leite resolveram se instalar no local, onde fundam a sede do Seringal Bagaço Manuel Damasceno prossegue rio acima e na foz do rio Xapuri funda o seringal com o mesmo nome. Por sua vez, entre o seringal Bagaço e o seringal Xapury, Neutel Maia, em 28 de dezembro de 1882, funda o seringal Empreza na margem esquerda do rio Acre onde atualmente se localiza a cidade de Rio Branco que se

transforma em um importante porto e entreposto comercial e, com o fim da Revolução Acreana, se torna sede provisória da Prefeitura Departamental do Alto Acre (LEITE, 2007, p. 27).

O Seringal Volta da Empreza foi fundado na margem direita do rio Acre, em 28 de dezembro 1882, pelo cearense Neutel Maia. O povoado era o mais movimentado, devido a abertura de pontos comerciais para o abastecimento das embarcações a vapor que subiam o rio para transportar “ouro branco”¹¹.

Anos posteriores, a árvore que chamou atenção dos desbravadores, a Gameleira, seria testemunha dos combates travados na Volta da Empreza entre revolucionários acreanos e tropas bolivianas durante o crítico período da Revolução Acreana que tornou o Acre parte do Brasil, no início do século XX. Neutel Maia criou então, já em 1884, uma casa comercial denominada Neutel Maia e Cia. A partir daí a Volta da Empreza deixou de ser um espaço privado (seringal) e assumiu características de um lugar público (povoado).

Pois foi ali, no dia 28 de dezembro (parece) de 1882, exatamente aos pés da imponente Gameleira que Neutel Maia resolveu fundar sua Empreza. Enquanto isso, o restante dos pioneiros embarcados no vapor Apihy e comandados por Raimundo Girão seguiu subindo o rio até a confluência do rio Xapuri onde acabaram por se estabelecer. Acompanhado de familiares - como Silvestre, seu irmão, Juvêncio, Anísio, Teófilo, Henrique - e outros companheiros, como o português Guilhermino Bastos, Neutel Maia construiu a sede do Seringal Empreza dando início a sua exploração (NEVES, 2007).

Diante das diversidades, Neutel Maia percebeu a ausência de manufaturas e estando em uma região desconhecida e sem alternativas fez acordos comerciais imprescindíveis com pecuaristas bolivianos. Nesse período, a borracha gerava muito lucro para os seringalistas o que representava uma excelente moeda de troca, para o sistema de escambos. A pecuária na Bolívia já estava embasada e diante disso a carne produzida lá era a melhor da região. Para os seringueiros era muito difícil trabalhar no seringal e depois sair para caçar então esse acordo foi um facilitador caro para eles, pois se antes eles não tinham força física para conseguir o alimento necessário, agora eles passam a se endividar e a trabalhar mais para conseguir pagar o alimento “subsidiado”.

¹¹Publicação nos Estado Unidos *White Gold*, que era como chamavam na época o leite das seringueiras, John Youngjohann escreve um relato fascinante do que era ser um seringueiro na Amazônia no começo do século XX (YUNGJOJANN, 1989, p. 16).

O seringal Empreza já se diferenciava dos outros, através da casa comercial Neutel Maia & Cia os acordos comerciais começavam a ganhar volume e de forma espontânea surgia um porto comercial seguro, onde se tinha a presença livre de vários comerciantes, inclusive os regatões sírio-libaneses, um lugar de trabalho para uma grande variedade de profissionais.

A figura 06 abaixo mostra a casa comercial Neutel Maia, já bem estruturada e com a presença de outros comerciantes, tornando a área livre para o comércio e um ponto de encontro para os seringueiros e comerciantes que levavam o “ouro branco para o seu destino”.

Figura 06 - Casa Comercial N. Maia & Cia, no seringal Empreza, que deu origem à cidade de Rio Branco



Fonte: Álbum Cidade de Rio Branco

Em 14 de julho de 1899, empresários amazonenses dão apoio ao espanhol Luiz Galvez Rodrigues de Aria que a frente de um exército de boêmios e artistas tomam a frente do território e fundam o Estado Independente do Acre, porém sua liderança é curta e ao final do mesmo ano Galvez é deposto pela Marinha brasileira.

Em 14 de julho de 1899, o Espanhol, nascido em Cádiz, formado em Direito, Luiz Galvez Rodriguez de Árias, proclamou, em Rio Branco, o Estado Independente do Acre. Galvez, Ex- Embaixador em Roma/Itália e em Buenos Aires/Argentina, chegou em Manaus com carta de apresentação do Ministro da Espanha no Brasil, D, José Llaveria e dirigiu-se ao Vice-Cônsul Manoel Rodrigues Lira, trabalhou no Jornal do Comércio e na Assembléia Legislativa. Depois em Belém foi para a Embaixada da Bolívia onde tomou conhecimento da proposta boliviana de arrendar o Acre aos americanos. Com isso, reportou o assunto ao

Governador do Estado do Amazonas Ramalho Júnior (SILVA, 2000, p. 02).

Ao final da década de 1890 e início da década de 1900, o povoado chamado Empreza foi um dos palcos de batalhas da Revolução Acreana, que estava sendo liderada por Plácido de Castro¹², que havia preparado a região de forma estratégica, localizada entre o povoado de Xapuri e a cidade erguida pelas tropas bolivianas, Puerto Alonso. Empreza passou a ser alvo das tropas bolivianas, visto o apoio político de Neutel Maia ao governo boliviano, pois havia interesse devido aos acordos comerciais entre ambos.

Conforme Neves, em 15 de outubro de 1902, faziam 11 dias que havia começado as lutas na Volta da Empreza.

Agora, não se tratava mais de simples emboscadas nos varadouros e barrancos do Acre. Dessa vez era guerra de verdade. Os militares bolivianos haviam derrotado, pouco menos de um mês antes, os mal armados e mal treinados seringueiros que, comandados por Plácido de Castro, se constituíam ainda num arremedo de exército. Com isso, a Volta da Empresa (Rio Branco) se tornou domínio boliviano e junto com Puerto Alonso (Porto Acre) passara a se constituir numa de suas praças fortes. Era preciso reagir logo uma vez que a notícia da derrota havia se espalhado rapidamente pelos rios acreanos e poderia levar seringalistas e seringueiros à desmobilização, pondo fim à Revolução (NEVES, 2007).

Os bolivianos estavam em inferioridade numérica visto que não passavam de 180 homens. O número menor era compensado pela existência de extensas trincheiras e por um alambrado que protegia o principal acampamento boliviano, o que tornou a luta muito penosa. Diante desse cenário, era impossível aos acreanos atacar diretamente. A vitória acreana ficava mais evidente apesar das dificuldades encontradas durante as lutas e para os bolivianos era um grande temor de que esse boato viesse a circular nas linhas de combate, pois haveria alvoroço e enfraqueceria de vez as tropas bolivianas.

Toda via Neves (2007), salienta que no dia 15 de outubro, o Coronel Rozendo Rojas, comandante das forças bolivianas, finalmente se decidiu pela rendição. Assim, a velha Volta da Empresa, hoje Rio Branco, voltou a pertencer aos acreanos e a

¹² Plácido de Castro (1873-1908), aos 27 anos de idade, liderou uma forte revolução com mais de 30 mil homens, venceu as tropas bolivianas, com quase 100 mil soldados oficiais, e proclamou pela terceira e última vez, o Estado Independente do Acre.

primeira grande vitória do exército revolucionário encheu de esperança o coração daqueles homens que somente queriam o direito de ser o que eram brasileiros.

O autor continua relatando que em 1904 foi criado o Território Federal do Acre, dividido em três prefeituras departamentais: Alto Acre, Alto Purus e Alto Juruá. Para sede da Prefeitura Departamental do Alto Acre foi escolhido o povoado de Empreza, que poucos meses depois foi tornado oficialmente Villa Rio Branco em homenagem ao Barão de Rio Branco. Sendo assim, tais Departamentos Administrativos foram governados por Prefeitos nomeados pelo Presidente da República e tinham a responsabilidade de gerenciar as questões de ordem jurídico-político-administrativa referente a cada Departamento. Eram subordinados, em primeira instância, ao Ministério da Justiça e Negócios Interiores e, em seguida, ao Presidente da República. Bezerra (2006, p.73).

Em 1905, o Prefeito do Departamento do Alto Acre, faz um relatório da situação encontrada na Villa Rio Branco e com isso pede-se ajuda ao Governo Federal, pois as dificuldades naquela época eram grandes e os recursos poucos para solucionar.

Resolvi constituir provisoriamente a aludida sede nesta villa onde de chegado podia dispor de barracas e barracões para acomodar pessoal e material. Infelizmente a despeito das providencias tomadas para que menos insalubre se tornasse esta localidade, a malaria e o beri-beri não nos abandonaram um só dia e cada um que se passava era mais um que me convencia da mudança da sede do governo para Xapuri [...] A Secretaria da Prefeitura acha-se installada em um grande barracão de propriedade do cidadão Leon Hersch que m'o cedeu gratuitamente até findo, devendo a Prefeitura d' ora em diante, pagar um aluguel.[...] É demadeira como todos os outros, cobertos com telha de zinco, contendo doze compartimentos de grandes dimensões [...] A falta de comunicações entre os numerosos povoados do Departamento acarreta não pequeno prejuízo à respectiva população, principalmente na época da vazante, em que os rios não podem ser navegados senão por canoas [...] Quanto aos trabalhos de saneamento, difficilmente se poderá, por enquanto, fazer alguma cousa, por isso que a população acha-se disseminada e a simples drenagem do solo exige estradas que importam em grandes somas. [...] E quanto a edificações é quase impossível construir em alvenaria, pois tudo teria que ser importado [...] a madeira preparada atinge sempre preço elevado [...] casas de aparença modesta que custaram a seus donos fortes somas. [...] E convém levar ainda em conta as moléstias que são inclementes com os que se expõem ao sol e a chuva [...] A instrução pública é ministrada em duas aulas mixtas do primeiro grao [...] não obstante o número de crianças de ambos os sexos ser grande e a ignorância ser quasi geral entre menores e adultos. Villa Rio Branco tem 204 habitantes, 129 homens e 75 mulheres; sabem ler e escrever 50 e são analfabetos

154 [...] é simplesmente péssimo o sistema de alimentação, onde o pão e a carne verde raríssimas vezes figuravam, mas onde sempre á grande profusão de conservas más, carne seca, farinha d'água, feijão e arroz em geral deteriorados durante o verão. [...] com grande sacrifício de minha saúde tenho me conservado neste espinhoso posto que imerecidamente me foi confiado e do qual já por mais de uma pedi demissão que esperançoso aguardo [...] não sendo menos verdade que essa demissão me darei por bem recompensado dos insignificantes serviços que com boa vontade já por duas vezes tenho prestado neste território ingrato, onde os poucos que escapam com vida totalmente retiram-se sem saúde” [Grifo nosso]¹³

Em 1918, seria a vez da luta autonomista chegar ao vale do Acre, em Rio Branco, que protestou intensamente contra a manutenção daquela situação de subjugação ao governo.

[...]O Movimento Autonomista Acreano queria tornar o Acre um Estado da Federação Brasileira com autonomia política. Esse movimento existiu em toda região acreana e era formado por várias entidades como: Partido Autonomista do Alto Acre; Partido Autonomista do Alto Juruá; Clube Político 24 de janeiro de Xapuri; Partido Republicano do Acre Federal, no Alto Purus e no Alto Acre; Partido Evolucionista de Rio Branco; Comitê Pró-Autonomista, em Rio Branco; Legião Autonomista Acreana, em Rio Branco e nos demais municípios do Acre; e Comitê Pró-Autonomista do Acre, em Rio Branco[...] (BEZERRA, 2006, p. 68)

O Movimento Autonomista era formado pela classe alta acreana que queria conseguir o poder político na região e com isso a anexação do Acre ao Brasil na condição de Estado da Federação brasileira. A autora ainda relata que a República brasileira tomou para si a tarefa de construção da ordem do Acre que posteriormente foi transformado em propriedade da União pois o território não era Estado e nem província e para solucionar esse embate alguns juristas e historiadores brasileiros seguem a fórmula importada do modelo constituído nas bases da constituição do Estados Unidos da América¹⁴.

O Ciclo da Borracha foi um dos mais transitórios ciclos econômicos do Brasil. O extrativismo da borracha ocupou em 1910 um quarto das exportações brasileiras e

¹³MATTOS, Raphael Augusto Cunha. **Relatório Apresentado ao Exmo. Sr. Dr. José Joaquim Seabra, Digno Ministro da Justiça e Negócios Interiores pelo Coronel de Armas de Infantaria Raphael Augusto de Cunha Mattos (20.01.1904)**. Vila Rio Branco. Prefeitura do Alto Acre, p. 121.

¹⁴Para alguns territórios se tornarem independentes nos Estados Unidos tiveram que haver exceções para os mesmos serem constituídos e anexados ao país, dentre esses o que se destacaram foram os territórios do Alasca, Nova México, Havaí e Arizona, devido suas populações, na época da anexação serem estranhas à nacionalidade da Grande República. Quando os territórios de Oklaoma e Indiana atingiram a prosperidade desejável, passaram juntos a formar um novo Estado, aumentando os Estados Unidos em sua bandeira mais uma estrela simbólica (COSTA, 1973, p. 120).

nesse mesmo período ocorria a 1ª guerra mundial e a revolta das chibatas¹⁵ Dessa vez o Exército foi enviado para um violento ataque a fim de aniquilar prontamente os rebeldes. Aqueles que sobreviveram ao episódio foram deportados para a Amazônia e forçados a trabalhar nos seringais da região.

[...] Neste sentido, “entre os anos de 1880 e 1897 a borracha responde, em média por 11,8% da exportação total brasileira; entre 1898 e 1910, por 25,7% entre 1911 e 1913, por 20%; entre 1914 e 1918, por 12%. Este significativo volume exportado é acompanhado, também, pelos excepcionais preços internacionais do produto[...] Não havia, portanto, nada a temer. A riqueza da região parecia inesgotável (MARTINELLO, 2004, p. 55-56).

No entanto, essa ascensão econômica não iria durar por muito tempo, pois as sementes das seringueiras foram pirateadas por Wickham da Amazônia por volta de 1876, que proporcionou aos ingleses o início do cultivo de seringueiras em bases racionais em suas colônias do Oriente. E alguns anos mais tarde a produção destas desbancou a produção brasileira no cenário mundial. Em 1913 a borracha asiática dominava o mercado e o monopólio brasileiro estava quebrado. A perda de mercado foi culminado por diversos fatores como: A competição com a seringa extraída no Oriente, a falta de empreendedorismo dos brasileiros, os altos custos da extração da matéria prima, os fatores naturais e de localização geográfica.

Diante a derrocada da borracha a economia que ali circulava, era crescente e se fez necessária adaptações para uma nova economia aqui ali se formaria como é apontado por Zoneamento Ecológico-Econômico do Acre¹⁶ (2010, p.23). Visto a crise da borracha que surgiu no Acre, se fez necessário o incentivo a uma economia baseada na produção de vários produtos agrícolas como mandioca, arroz, feijão e milho e os seringais passaram a não produzir somente borracha. Importante mencionar também a exploração de couros e peles e a criação das primeiras colônias agrícolas no entorno a Rio Branco, as quais se constituíam alternativas de trabalho para os seringueiros,

¹⁵“Em 1910, sob comando de um marujo negro e analfabeto chamado João Candido, os marinheiros dos couraçados Minas Gerais e São Paulo organizaram um protesto. Neste, tomaram o controle das embarcações e enviaram um telegrama ao presidente exigindo que os castigos fossem abolidos, os salários incrementados e uma folga semanal concedida a todos os marinheiros. Se não tivessem seu pedido imediatamente atendido, ameaçavam bombardear a capital.” (SOUSA, 2015)

¹⁶O etnozonoamento faz parte do Zoneamento Ecológico-Econômico (ZEE) do Estado do Acre. O processo de mapeamento participativo com as comunidades indígenas teve início em 2004, com a participação dos indígenas, que auxiliaram a equipe de governo a apontar os locais com potencial de caça e pesca.

além de possibilitar a melhoria do abastecimento de Rio Branco no que se referia aos produtos hortifrutigranjeiros.

Na tabela 01 pode-se observar os produtos com maior fabricação no estado e a quantidade exportada no ano de 1956, sendo o látex o produto de maior quantidade, seguido da Castanha do Brasil.

Tabela 01-Exportações de produtos do Acre

| Produtos | Quantidade (Kg) |
|---------------------------|------------------------|
| Borracha | 6.733.294 |
| Castanha | 4.260.810 |
| Couros e peles silvestres | 114.551 |
| Couros vacuns | 40.818 |
| Madeiras | 63.000 |
| Produtos Agrícolas | 52.964 |
| Mercadorias em retorno | 180.574 |
| Total Geral | 11.446.011 |

Fonte: Relatório do Presidente do Território do Acre (1956)

Nesse período, os migrantes nordestinos, portugueses, sírios libaneses, índios e bolivianos, já conviviam nas casas comerciais devido ao sistema de aviamento responsável pelo abastecimento da região através de Manaus e Belém. Como afirma o autor,

As casas comerciais pertenciam fundamentalmente aos imigrantes sírio-libaneses e portugueses. Estas casas comerciais, dada a existência do sistema de aviamento, eram abastecidas pelas praças de Manaus e Belém, para onde se dirigia toda a produção de borracha, castanha e outros produtos e de onde provinham as mercadorias para atender às necessidades de consumo tanto dos seringais quanto da população urbana. Dentre as casas comerciais mais antigas pode-se citar: Casa Asmar, Casa Farhat, Casa Arak, Casa Zeque, Casa Fecury, Casa Inglesa, Casa Aziz Abucater, O Ganha Pouco, Casa Natal, Casa Bairuth, Casas Baptista e Casa Araripe. É importante destacar ainda que alguns proprietários dessas casas comerciais eram também donos de seringais, tais como Aziz Abucater, Francisco Paes, SalinFarhat, MagidMastub e Ismael Beiruth, dentre outros (LEITE,2007, pg.36)

E de acordo com Souza, outra corrente migratória importante para o Acre foi a dos Sírio-Libaneses;

No final do séculoXIX, com o crescimento da economia do látex, levas inteira de homens e mulheres deixaram suas cidades e aldeias, como

Baalbeck, Ghazir, Dimen, Beirute, no Líbano, Ayo, Hamma e Damasco, Síria, para reconstruir sua existência na Amazônia. Gente persistente apegada ao sentido de família, sóbrios e inteligentes, logo estavam concorrendo com outros imigrantes, superando barreiras do preconceito e formando novos costumes e introduzindo novos valores culturais. Foram os sírios libaneses que trouxeram para região o sistema de crediário, trazendo para um mercado elitista a população pobre (2009, p.277)

Em 1899, os bolivianos queriam o domínio da área e passaram a cobrar impostos e fundaram a cidade de Puerto Alonso, que hoje é Porto Acre. Os brasileiros não admitiram receber ordens de estrangeiros e revoltaram-se com tal providência, o que resultou na disseminação de vários conflitos, que somente terminaram com a assinatura, em 17 de novembro de 1903, do Tratado de Petrópolis, com o apoio do ministro Barão do Rio Branco. Através desse tratado o Brasil adquiriu, em parte por compra e em parte pela troca de pequenas áreas nos Estados do Amazonas e Mato Grosso, o futuro território e depois Estado do Acre.

O Peru reivindicou a propriedade de todo o estado do Acre e mais uma extensa área no estado do Amazonas. Delegou atividades militares e administrativas na região do alto Juruá entre os anos de 1898 e 1902, bem como no Alto- Purus, entre 1900 e 1903. Os brasileiros não aceitaram as propostas e com recursos próprios forçaram a retirada dos peruanos. Somente em agosto de 1962, durante o governo do Presidente João Goulart, é que o Acre foi elevado à condição de estado e fazer parte da federação brasileira junto aos 26 estados.

2.1.2 A integração econômica do ciclo da borracha da Amazônia sob a ótica da dualidade na economia brasileira.

A análise marxista da evolução da formação econômica brasileira realizada de forma original por Ignácio Rangel tem por base a teoria da dualidade que combina dialeticamente o embasamento no conceito singular da “Dualidade Brasileira” obra do autor Ignácio Rangel, que utilizou a concepção do materialismo dialético, para o entendimento dos movimentos: escravismo, feudalismo, e por fim, o capitalismo de forma industrial e financeira.

A teoria da dualidade formulada por Ignácio Rangel representa uma importante contribuição ao entendimento da evolução da formação social do Brasil. Segundo Rangel, a formação brasileira é marcada por uma dualidade estrutural que pode ser percebida desde o descobrimento, época em que as capitanias hereditárias - instituições feudais externamente - mesclam-se com engenhos de açúcar - instituições escravistas internamente. O lado externo é o determinante, pois o movimento é regulado pela economia mundial através dos ciclos longos. Nas fases econômicas depressivas ocorrem as rupturas decorrentes de tensões geradas pela necessidade de novos relacionamentos com o centro do sistema. A cada fase depressiva dos ciclos os reajustes estruturais necessários vão provocar mudanças econômicas e políticas que se refletem em toda a sociedade (PEREIRA, 1997, p.26). Caracterizada por um modo de produção complexo que alia elementos variados de escravismo, feudalismo e capitalismo, a dualidade brasileira estrutura-se, pois, em dois pólos: um interno e outro externo.

Essa teoria é complexa porque envolve componentes econômicos, políticos e sociais, ao mesmo tempo em que considera as determinações emanadas pelos países do centro do sistema às quais os países periféricos precisam se ajustar muito mais desenvolvido. Esta breve síntese da teoria da dualidade brasileira de I. Rangel permite perceber nesta proposta uma perspectiva globalizante no sentido de integrar as diferentes esferas da realidade social (política, econômica, sociológica, jurídica) e, ao mesmo tempo, de expressar as determinações internas e externas da formação brasileira a partir de seu comportamento diante dos movimentos cíclicos do capitalismo.

A tese da dualidade favorece uma melhor compreensão da dinâmica histórica da economia brasileira, combinando de forma clara e original seu caráter típico, independente e dual com um referencial teórico capaz de propiciar o reconhecimento das condições históricas específicas do país (PEREIRA, 1997, p.28).

Ao longo de toda história do Brasil, tais combinações permitem visualizar o avanço das forças produtivas e das relações de produção em diferentes etapas da história do país, por considerar que a base da infraestrutura econômica que estava dividida em dois polos, sendo um interno voltado para dentro do país e o outro externo na relação do Brasil com os outros países que por sua vez se desdobra em um lado interno e outro externo como mostra a seguir;

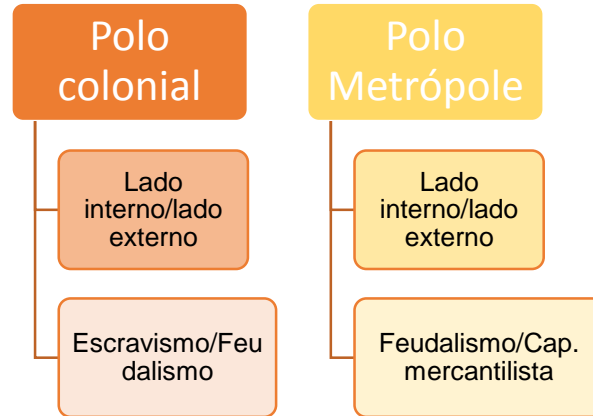
Figura 07- Dualidade Brasileira entre os polos internos e externos



Fonte: Elaborado pela Autora, 2016

Para Guimarães (1994), a dualidade brasileira não é apenas dual, é também dupla e com dois lados, sendo que cada polo traz diferenças econômicas regionais e estruturais na economia nacional. Guimarães apresenta um exemplo explicitando a divisão econômica de um país sendo ele dinâmico ou estagnado; feudal ou capitalista; metropolitano ou colonial. Nesse sentido, a dualidade de Rangel parte do conceito de lados para uma economia colonial nacional a fim de que ela possa estabelecer relações com o resto do mundo. No início com a metrópole portuguesa; depois com a Inglaterra e mais tarde os Estados Unidos.

O Polo colonial e metropolitano explica a relação brasileira com o feudalismo onde se compartilhava a mesma economia urbana e o mesmo mercantilismo. Por um lado a expansão marítima e comercial portuguesa, por outro lado o produto final colonial. Entende-se a economia colonial Portugal-Brasil da seguinte forma;

Figura 08- Economia Colonial Brasil-Portugal

Fonte: Elaborada pela Autora, 2016

Diante desses fatos, os lados internos e externos produzem modos fundamentais de produção, percebidos com maior ênfase pelo materialismo histórico, fazendo a sociedade gerar uma resposta dual frente ao crescimento das forças produtivas, cujas alterações ocorrem conforme o dinamismo da sociedade. Cabe salientar que as peculiaridades e os estágios de desenvolvimento são inerentes para cada polo específico de produção. A teoria da dualidade básica de Rangel representa uma grande contribuição ao entendimento da economia do Brasil, apoiada na ideia dos ciclos longos e com uma perspectiva histórica que abarca outras esferas da realidade social, buscando explicar a especificidade da economia e da sociedade brasileira. A dualidade a que se refere Rangel não é simplesmente a oposição de um setor capitalista e outro pré-capitalista. Para ele não se trata apenas de verificar que o desenvolvimento da economia brasileira passa por etapas correspondentes ao desenvolvimento histórico da economia mundial como o setor moderno e o atrasado que entram em conflitos e mudam em cada etapa (BRESSER PEREIRA, 2006, p.9).

A primeira Revolução Industrial no século XVIII, na Inglaterra, marca o início dos ciclos econômicos de longa e curta duração. De acordo com o autor,

Até a Revolução Industrial a humanidade conheceu ritmos climáticos nas suas atividades econômicas [...]. A Revolução Industrial dos fins do séc. XVIII inaugurou os ritmos industriais de várias durações, principalmente os ciclos decenais (juglarianos) e os ciclos longos, de cinquenta anos (Kondratieff), cada ciclo com fase expansiva ("a") a fase depressiva ("b") (MAMIGONIAN 1999, p.152).

Através dos ciclos longos ou ciclos de Kondratieff percebe-se que ocorre uma tendência a queda da lucratividade no capitalismo. Conforme o surgimento de invenções e restabelecida a lucratividade em diferentes setores da economia surge uma nova etapa de expansão econômica.

Portanto, pode-se dizer que nos períodos de crise há uma interrupção do esforço da formação de capital no centro dinâmico do sistema que gera grande redução em sua demanda de importação de produtos provenientes das economias periféricas. Desta forma ocorre uma redução da própria capacidade de importação nestas economias, visto que há significativa perda de capital que possibilite a aquisição dos produtos industrializados da Europa (RANGEL, 1998, p.139).

Através destes pensamentos de Rangel temos o panorama da economia mundial e como isso reflete no Brasil, nesse contexto a ocupação da região amazônica e o ciclo da borracha interferiram na economia nacional e internacional. Através dos ciclos de Kondratieff (as mudanças de dualidade) compreende-se a importância desse produto extrativista para economia mundial.

2.1.3 A importância dos ciclos longos de Kondratieff na economia Amazônica

O processo de ocupação na Amazônia no século XVII foi definitivo, pois deu início as primeiras bases militares para garantirem a posse do território regional. Neste sentido a atração populacional durante os séculos XVIII e o início do século XIX, teve como base a procura por ouro e pedras preciosas e a exploração da cana de açúcar e a pecuária extensiva e mais tarde a borracha como destacam os autores,

[...] da ocupação econômica da Amazônia, a partir de meados do século XIX, em um momento de transição (de crise para crescimento econômico) no centro do sistema. Havendo, justamente no ápice da fase recessiva do primeiro ciclo longo (prestes a entrar em nova fase ascendente – 2º Kondratieff), o início da exploração gumífera na região, impulsionada pela demanda do centro dinâmico e possibilitada pela classe dos comerciantes que a esta altura importavam produtos industrializados e exportavam os produtos primários. Um novo ciclo na economia brasileira se iniciava: o ciclo da borracha, que servia como matéria prima tanto para a indústria europeia quanto para a norte-americana (SOUZA; LINDO, n.16 p.74).

O látex absorveu toda atividade econômica regional e diante da falta de mão de obra suficiente, os imigrantes nordestinos e estrangeiros, viram nesse período uma alternativa de enriquecimento fácil e em curto prazo. De acordo com Texeira (2002), os migrantes eram principalmente nordestinos, impulsionados pela propaganda e facilidades oferecidas pelo capital estrangeiro, no período em que a borracha era valorizada no mercado externo. Em 1910, o Brasil produzia 50% da borracha do mundo, mas a partir daí, a produção começou a diminuir, além de enfrentar a concorrência acirrada pela plantação de seringueiras no Ceilão (atual Sri Lanka), sendo que em 1926, o Brasil era responsável por apenas 5% da produção mundial.

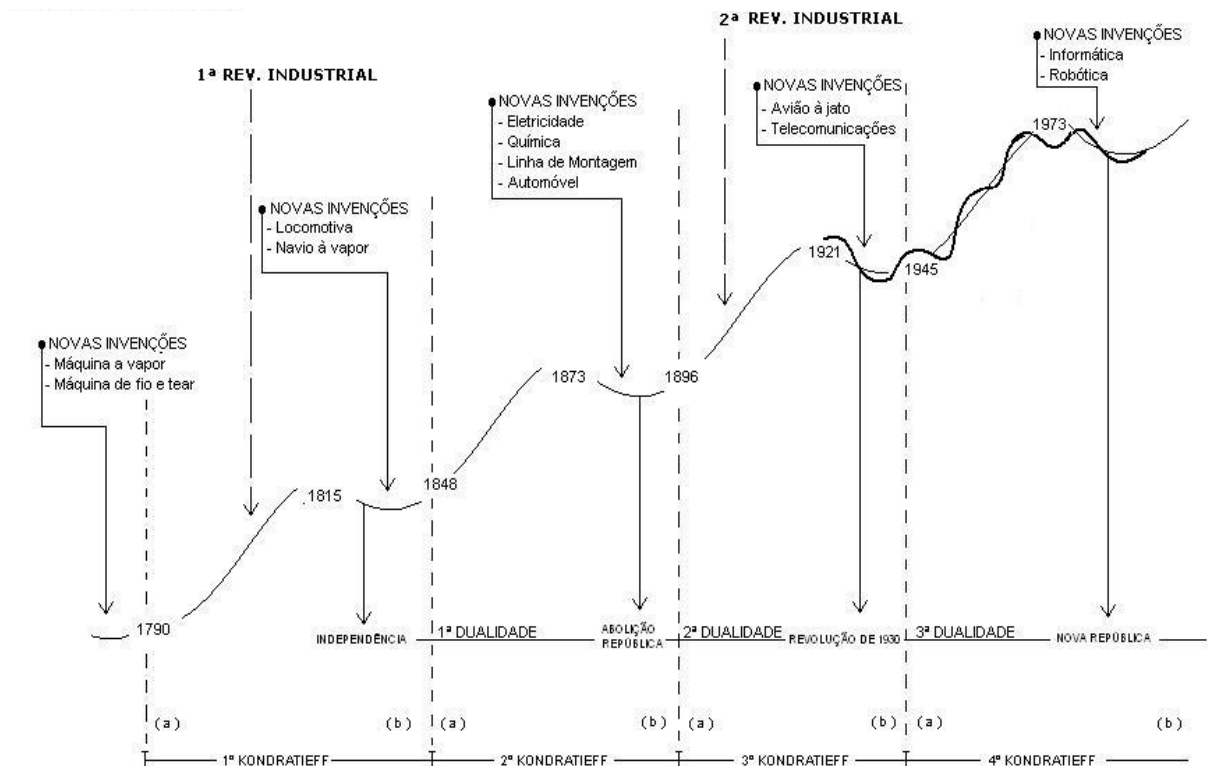
O autor continua;

Nesse período houve uma estagnação econômica, com aumento da fome, miséria e doenças, o que provocou uma migração de retorno, para o Maranhão e outros estados do Nordeste. Alguns se dedicaram à coleta de castanhas, garimpo, pecuária, extração de óleos (copaíba) e madeira, e a pequenas culturas de subsistência (TEXEIRA,2002).

Nota-se que o ciclo brasileiro da borracha é encerrado por conta de fatores externos (concorrência com o Oriente), diferente dos quais a economia brasileira foi incapaz de se impor e sobrepor a esta concorrência que prejudicou a região norte do país, produtora e exportadora do látex.

Com a Revolução Industrial e a entrada do setor automobilístico no mundo, começa a fase expansiva do 3º ciclo de Kondratieff(1896-1921), como mostra na imagem 05. De acordo com Rangel (1998, p.150) cada um desses ciclos propicia a implantação de sucessivos ramos de atividades, onde cada setor é independente e por isso há possibilidade de divisão do sistema econômico brasileiro para cada um deles. Pode-se notar que a conclusão da fase “a” de cada um dos ciclos endógenos, há uma divisão em dois pólos distintos, sendo um dotado de excesso de capacidade produtiva, e o outro com atraso em relação ao sistema como um todo. Isso faz com que os ciclos de Juglar brasileiros são causados pelo acentuado desajustamento estruturais do próprio processo de industrialização local.

Figura 09- Ciclos longos(Kondratieff) dualidades da formação/ social brasileira e ciclos Julgarianos Brasileiros (médios) conforme Ignácio Rangel.



Fonte: ArmenMamigonian/ Geosul n°3 ano II,1987

Para Rangel (1981), a tese da dualidade brasileira demonstra o caráter dialético e original da compreensão do materialismo histórico, à medida que afirma que a sequência da história universal – comunismo primitivo, escravismo, feudalismo, capitalismo e socialismo – se reproduziriam de forma distinta nos países de economia complementar ou periférica. Assim, a história do Brasil não retrata fielmente a história universal, especialmente a europeia, porque nossa evolução não é autônoma, não é produto exclusivo de suas forças internas e sim uma co-dependência das forças externas.

De acordo com Mamigonian & Rego (1998), os diferentes modos de produção (comunismo primitivo, escravismo, feudalismo e capitalismo) podem coexistir num mesmo período e que há sempre dois deles unidos e representados por elites políticas e econômicas em torno de um pacto de poder interno. Ou seja, a “dinâmica histórica se distingue, portanto, dos casos clássicos porque os processos sociais, econômicos e políticos não decorrem apenas da interação entre desenvolvimento das forças

produtivas e relação de produção interna no país, mas também da evolução das relações que este mantém com as economias centrais”

Segundo Souza (2009, p. 237),

[...]A região brasileira não contava com mão de obra barata, era preciso trazer do nordeste e de outras terras a imigração e estabelecer e treinar os trabalhadores. [...] As plantações asiáticas não tinham essa limitação e podiam mobilizar mão de obra e capital para produzir borracha cultivada. E porque em casos de matéria prima como a borracha a competição era acirrada, logo os investidores ingleses, que haviam quebrado o monopólio brasileiro, viram-se diante dos plantadores holandeses que inundaram o mercado de borracha barata e derrubaram os preços.

Para Furtado (2005, p.132), a rapidez com que crescia a procura de borracha nos países industrializados, em fins do século XIX, exigia uma solução a curto prazo. A evolução da economia mundial da borracha desdobrou-se assim em duas etapas: durante a primeira encontrou-se uma solução de emergência para o problema da oferta do produto extrativo; a segunda se caracteriza pela produção organizada em bases racionais, permitindo que a oferta adquira a elasticidade requerida pela rápida expansão da procura mundial.

É importante salientar que os dois grandes movimentos migratórios no Brasil fins do século XIX e começo do século XX sofrem contrastes particularmente notórios. Os imigrantes europeus que chegavam para plantação de café recebiam ajuda do governo para sua plantação e subsistência onde a residência e os gastos com a colheita era garantidos ao final da produção. Porém com os nordestinos migrantes a história não foi bem assim, pelo contrário sua situação era bem adversa dos europeus. Quando chegaram nos seringais já começaram a trabalhar endividados, pois haviam de pagar por todos os gastos de sua locomoção até a região, bem como os instrumentos de trabalho e outras despesas de instalação. Para manterem os suprimentos básicos de alimentação seguiam o regime de monopólio e se endividavam mais para cada compra de produto que conseguiam com os donos dos seringais. Para Furtado (2005),

As grandes distâncias e a precariedade de sua situação financeira reduziam-no a um regime de servidão. Entre as longas caminhadas na floresta e a solidão das cabanas rudimentares onde habitava, esgotava-se sua vida, num isolamento que talvez nenhum outro sistema econômico haja imposto ao homem. Demais, os perigos da floresta e a insalubridade do meio encurtavam sua vida de trabalho.

E o autor continua a descrever sobre o processo de declínio da economia gumífera e como isto afetou a vida desses migrantes.

Os planos dos imigrantes nordestinos, que tinham como objetivo a rota Amazônia, haviam sido seduzidos pela propaganda fantasista dos agentes pagos pelos interesses da borracha, ou das poucas pessoas bem aventuradas que regressavam com recursos próprios e tinham como base os preços que a borracha havia alcançado em sua melhor época. Porém o declínio ocorreu de forma rápida e a miséria generalizou-se rapidamente. Os migrantes não haviam meios para regressar e estavam presos na ignorância do que se realmente passava na economia mundial. Não tendo saída foram obrigados a completar seu orçamento com recursos locais de caça e pesca. Sendo assim o grande movimento da população nordestina para a Amazônia consistiu basicamente em um enorme desgaste humano, diante de um problema que não foi solucionado que era o aumento da mão de obra para aquela atividade que foi de grande importância para economia nacional e internacional. De acordo com o relatório de Cunha Matos, 1904 a tabela 02 irá ilustrar a origem da população acreana no século XIX.

Tabela 02- Origem dos residentes do Acre, no ano de 1904.

| Origem | Total | Porcentagem |
|---------------------|-------|-------------|
| Ceará | 1389 | 58,45% |
| Rio Acre | 439 | 18,47% |
| Rio Grande do Norte | 141 | 5,93% |
| Pará | 63 | 2,65% |
| Amazonas | 62 | 2,60% |
| Paraíba | 54 | 2,27% |
| Maranhão | 48 | 2,02% |
| Pernambuco | 31 | 1,30% |
| Alagoas | 30 | 1,26% |
| Piauí | 21 | 0,88% |
| Bahia | 16 | 0,63% |
| Sergipe | 12 | 0,50% |
| Rio De Janeiro | 8 | 0,33% |

| | | |
|---------------------|-------------|---------------|
| Rio Purus | 1 | 0,04% |
| Espírito Santo | 1 | 0,04% |
| São Paulo | 1 | 0,04% |
| Estrangeiros | | |
| Peru | 31 | 1,30% |
| Espanha | 14 | 0,58% |
| Portugal | 8 | 0,33% |
| Itália | 4 | 0,16% |
| Bolívia | 1 | 0,04% |
| Paraguay | 1 | 0,04% |
| Total | 2376 | 100,0% |

Fonte: Relatório de Governo. 1904. Relatório de Cunha Matos. Arquivo Histórico do Tribunal de Justiça do Acre.

Tais dados revelam que o maior contingente migratório que veio para o Acre é representado por nordestinos do Ceará, seguido pelo Rio Grande do Norte e Paraíba e da região norte, dos estados do Pará e do Amazonas, contribuindo para esse fluxo migratório.

2.2 Migrações e o tripé da culinária Acreana

O Brasil no século XIX vive um momento de grande fluxo imigratório, advindo de grupos étnicos dentre as mais variadas nacionalidades, que buscam no território brasileiro as oportunidades, um recomeço para uma nova vida. Nesse período ocorria o processo de abolição da mão-de-obra escrava e este fator foi importantíssimo para impulsionar o governo brasileiro a admitir trabalhadores estrangeiros no país. Os Indígenas que ali já moravam junto aos nordestinos que fizeram parte da formação sócio espacial do território Acre, aliado aos Sírio-libaneses que dominavam a maior parte do comércio e distribuição dos produtos amazônicos, formam o tripé da culinária Acreana.

2.2.1 Indígenas

Hoje no mundo estima-se que há pelo menos 5 mil povos indígenas, somando mais de 370 milhões de pessoas (IWGIA,2015). Nos anos 80 foi verificado que a população indígena tem crescido de forma constante, onde há uma retomada demográfica da maioria desses povos, embora alguns tenham diminuído demograficamente e outros já estejam em extinção.

Alguns autores mencionam que a população indígena no Brasil no século XVI ficava entre 2 e 4 milhões de pessoas, sendo mais de 1.000 povos diferentes; para o antropólogo Darcy Ribeiro mais de 80 povos indígenas desapareceram somente na primeira metade do século XX, sendo que a população teria diminuído de 1.000.000 para 200.000 pessoas. O extermínio desses povos indígenas no Brasil, em sua maior parte, foi provocado por conflitos armados, epidemias, desorganização social e cultural (RIBEIRO, 1957).

No Brasil, os mais de 240 povos indígenas somam, segundo o Censo IBGE 2010, 896.917 pessoas. Destes, 324.834 vivem em cidades e 572.083 em áreas rurais, o que corresponde aproximadamente a 0,47% da população total do país. A grande comunidade indígena vive em comunidades coletivas, denominadas reservas indígenas várias delas demarcadas pelo governo federal para o usufruto dessas comunidades.

Os anos 80, registraram uma tendência de reversão da curva demográfica e, desde então, a população indígena no país tem crescido de forma constante, indicando uma retomada demográfica por parte da maioria desses povos, apesar de alguns deles terem diminuído demograficamente e outros estejam até ameaçados de extinção.

Povos nativos de diferentes etnias já habitavam as terras acreanas, antes mesmo da chegada dos europeus ao Brasil. No século XIX, existiram no Acre cerca de 50 grupos indígenas. Esses povos tinham a sua própria história, seus saberes e fazeres, bem como o modo de vida já estabelecido, a cultura já enraizada, sua religião e sabedoria cultuada. Os primeiros rios acreanos a serem colonizados foram o Purus e o Juruá, exatamente a região de ocupação de dois grandes grupos linguísticos: Pano e Aruak.

Para Neves & Vidal (2002, p.03), na parte acreana do rio Purus predominavam as línguas indígenas Aruan e Aruak. Os grupos menos numerosos e pouco aguerridos eram comumente submetidos por outros grupos mais fortes ou se refugiavam na terra firme, espalhando-se por diversos afluentes de ambas as margens do Purus. Já no médio e alto curso do rio Juruá, bem como na maior parte de seus afluentes, havia predomínio de diversos e numerosos grupos da língua Pano. Com seu caráter guerreiro, os Panos conquistaram seu território através da guerra contra tribos de outras línguas, mas também contra grupos da mesma etnia. Durante milhares de anos esses povos residiram em malocas coletivas e todo o seu sustento provinha da floresta nativa.

O primeiro ciclo da borracha (1890-1913) foi o pontapé inicial para a formação dos grandes seringais. Para os índios representou um corte brusco em seu meio social. Enquanto muitos desses povos procuraram se adequar à nova realidade, outros não conseguiram conservar suas atividades e seu convívio social. Em poucos anos, os povos nativos da região se viram cercados, sem ter para onde fugir e como resistir à enorme pressão que vinha do capitalismo internacional, cada vez mais ávido por esse produto. Vistos como obstáculos à exploração, os povos indígenas começaram a ser dizimados através das chamadas correrias, expedições armadas feitas com o objetivo de matar as lideranças das aldeias, aprisionar homens e obter mulheres para serem vendidas para seringueiros.

Entre 1880 e 1910, o ritmo da exploração da região só aumentou, levando ao extermínio inúmeros grupos indígenas, que por vezes eram exterminados por colaborarem com os brancos, se submetendo ao risco de doenças a qual não tinham imunidade, por outras resistindo à invasão de seus territórios, o que também só aumentava a perseguição. Essa terrível realidade pendurou por pelo menos trinta anos (NEVES & VIDAL, 2002)

Com a queda dos preços da borracha, ficou mais difícil para o governo trazer do nordeste mão de obra, o que levou a necessidade de aproveitamento dos índios para o trabalho nos seringais. A dificuldade maior para esses povos era que muitos não sabiam ler e nem escrever e por isso foram muito enganados pelos brancos e como consequência estavam cada dia mais endividados. Segundo o registro de Curt

Nimuendajú¹⁷ (IBGE,1997), pouco antes da chegada de caucheiros e seringueiros, havia cerca de 50 povos indígenas habitando no território do Acre; hoje esse número está reduzido a 16 etnias indígenas. Para Tocantins, essas são as etnias mais influentes no estado do Acre.

As tribos indígenas distribuem-se entre Caxinauás, Kulinas, Tucurinas, Apuriñas, Katukinas, Kaxaparis, Kinawas, Machineri/ Jamadis, Poyanawas, Remanescentes da população Indígena de outrora, bem mais numerosa. Além desses grupos há outros, ainda erradios, ou seja não contactados, cujo número populacional e tribo não foram estimados (TOCANTINS, 1984, p. 23).

É importante salientar que não foi só na produção de seringa que a mão de obra indígena foi utilizada. De acordo com Correia (2001), os indígenas passaram, além de cortar seringa, a desempenhar uma série de atividades necessárias ao funcionamento do seringal, a saber, fazer transporte de borracha até as cidades, abrir e zelar pelas estradas de seringa, campos e pastagem, construir ubás, edificar casas e currais, levantar cercas, extrair madeiras-de-lei, fazer farinhadas, movimentar os engenhos de cana-de-açúcar para o fabrico de mel, rapadura e gramixó (açúcar mascavo), colocar roçados, caçar e pescar para o abastecimento do barracão do patrão.

Aos poucos a cultura dos brancos foi impondo seu modo de viver, seus hábitos alimentares e costumes diários; era impossível controlar tais atitudes e os índios, por mais que lutassem, não conseguiram preservar seu modo de vida por muito mais tempo. O quadro 01, mostra com alguns detalhes, os povos indígenas residentes no Acre, colocando em evidência seus costumes, cultura, alimentação, língua verbalizada e sua localização geográfica.

¹⁷Curt nasceu em Jena, na Alemanha em 1883, se naturalizou em 1921 como Curt Nimuendajú, nome dado pela tribo dos Guarani-Nandeva que significa "fazer moradia". Chegou ao Brasil em 1903; viveu em São Paulo e se mudou para Belém do Pará em 1913. Foi etnólogo e percorreu o Brasil em meio as etnias indígenas por mais de 40 anos.

Quadro 01- Povos Indígenas do estado Acre

Apolima Arara

- Vivem na região do alto Juruá e possuem etnia diversificada. O nome deste povo faz referência a uma região localizada no Peru. Seus integrantes falam a língua materna, além do português e espanhol. Na parte de artesanatos a rede é a mais confeccionada por esse povo. A base alimentar é a macaxeira e todos os seus subprodutos.

Jaminawa

- Estão presentes em diversos vales e terras indígenas do Acre. Preservaram até hoje sua língua materna, sendo o seu sustento baseado principalmente no cultivo da macaxeira e da banana. As atividades de caça e pesca são prioridades na aldeia. Todos os alimentos são compartilhados de forma igual para todos da comunidade. A Arte musical deste povo é muito rica e se destaca frente às outras etnias.

Kaxinawa

- Os Kaxinawas constituem o povo mais numeroso do Acre. Possuem uma vasta cultura material com destaque para os Kenê (desenhos geométricos aprendidos da cobra grande) que são pinturas corporais, sua tecelagem é de ótima qualidade e com grandes significados. Todas as atividades dentro da aldeia são distribuídas de forma diferente para homens, mulheres e crianças. A alimentação é muito rica na caça, pesca, macaxeira e banana.

Nawa

- Quando os brancos chegaram naquela região, os nawas eram caracterizados como povo forte e resistente. Eles habitam na margem direita do rio Moa, no alto rio Juruá e fazem parte dos povos que voltaram a se identificar como indígenas. Nas festas costumam dançar com as vestes típicas e utilizam o urucum e jenipapo para pintura corporal.

Shanenawa

- Os Shanenawas são conhecidos como povo do pássaro azul. São conscientes de sua identidade e cultura e lutam para preservar tudo que lhes foi dado por seus antepassados. Estão situados no município de Feijó em uma comunidade chamada Morada Nova. Cultivam diversos produtos e criam animais para sua subsistência. Os produtos de maior consumo são: a mandioca, o milho, a Pupunha (Fruto) e a Banana.

Arara

- O povo Arara habita no município de Marechal Thaumaturgo e Porto Walter. Esse povo se autodenomina Shawadawa. Os Araras produzem diversos tipos de artesanatos, criam animais para seu consumo e para venda. Já migraram para outros municípios, porém hoje procuram a revitalização cultural como forma de fortalecer seus valores e tradições. Sua produção maior está no açúcar e na farinha de mandioca.

Ashaninka

- Os Ashaninkas são de língua Aruak, habitam na região do Juruá próximos aos rios Amônia, Envira e Breu. É um dos grupos mais organizado do Acre, são os guardiões da fronteira do Acre com o Peru. Há alguns anos eles vem desenvolvendo vários projetos importantes, dentre os que se destacam são: vídeos, documentários e CDs, que tem por finalidade desenvolver sua cultura.

Jaminawa Arara

- Os Janinawas são pertencentes a família Pano, vivem no alto Juruá, no município de Marechal Thaumaturgo. Sua economia é baseada na agricultura de subsistência e toda família é envolvida no processo de produção. A tecelagem, cerâmica e cestaria tem sido uma das práticas mais enfatizadas por esse povo. A banana e a macaxeira é a principal base da alimentação.

Katukina

- Os Katukinas estão situados no município de Tarauacá. Sua economia é baseada na agricultura, onde os produtos mais cultivados são: macaxeira, batata doce, mamão, abacaxi e banana. Quanto a caça possuem restrições alimentares, devido as suas crenças e por isso não há o consumo de animais que acreditam que possam lhe fazer algum mal espiritual.

Poyanawa

- Essa tribo vive no vale do rio Juruá no município de Mâncio Lima. Passou por processos históricos que foi levado a degradação de sua organização social e política, hoje não possuem líderes religiosos ou políticos nos moldes tradicionais indígenas. A subsistência dessa tribo depende da agricultura e do extrativismo.

Madija

- Os Madijas são conhecidos como Kulinas, é o único povo que fala a língua da família Arawa, estão presentes nos municípios de Manuel Urbano, Santa Rosa e Feijó. Os processos de cura e prevenção de doenças que os grupos da etnia praticam também são autóctones e os Madija têm uma etnomedicina rica e eficiente. A sua alimentação é constituída basicamente de produtos coletados na natureza como a carnes de caça, peixes e frutos tropicais.

Machineri

- O povo Maxineru habitam as terras indígenas Mamoadate do seringal Guanabara no município de Assis Brasil, localizados no rio Iaco, afluente do rio Purus. Fabricam suas próprias canoas e são reconhecidos por sua tecelagem, pois utilizam uma espécie de poncho (cusma). Sua alimentação é uma mistura de frutos da florestas, da caça de animais, peixes e quelônios.

Nukini

- Os Nukinis vivem na serra do Moa, no município de Mâncio Lima. O trabalho na aldeia obedece a uma divisão por gênero e por faixa etária. Produzem peças artesanais para o consumo próprio. A farinha de mandioca e a carne de caça são os principais elementos da dieta Nukini. A maior luta dos Nukinis é pela ampliação do território.

Yawanawa

- O povo Yawanawa é conhecido por ser o "povo da queixada" que vive nas cabeceiras do Rio Gregório, no Sudoeste da Amazônia brasileira. O povo Yawanawa vive da caça, da pesca e dos artesanatos (pulseiras, tiaras e cordões). Sua atividade de subsistência é a agricultura e a caça. Sua aldeia é a única que possui um documentário divulgado no exterior e anualmente acontece o festival indígena na aldeia.

Apurinã

- Os Apurinãs habitam em sua maioria no vale do rio Purus. É um povo migrante que não tem lugar fixo de permanência. Há restrições em sua alimentação, relativas a carnes de caça. O peixe e a macaxeira são alimentos básicos para sua nutrição, além do arroz e do feijão e das frutas silvestres. Eles têm o extrativismo como sua atividade essencial, além da fabricação de artesanatos.

Kaxarari

- O povo kaxarari pertencente à família Pano. Se organizam em um descendência patrilinear ou seja o casamento acontece entre as famílias de sangue. Vivem de seus roçados, caça, pesca e coleta de frutas silvestres, sua principal atividade e o extrativismo e a coleta de castanha do Brasil. De sua cultura material, os produtos mais comuns são as redes de algodão, as cestas de cipó, as vassouras e os braceletes para adornos.

Fonte: Povos Indígenas do Acre/ Fundação de Cultura e Comunicação Elias Mansour, 2010

A figura 10 apresenta uma análise com base na experiência vivida pela autora nas aldeias indígenas e também na revisão da literatura que aborda a alimentação indígena. Vale salientar que ainda são poucos os estudos sobre este tema. A alimentação indígena é simples e não muito temperada, pois procuram sentir e estar em conexão com os alimentos e de tudo que eles podem fazer para nutrir o corpo e a mente. A chegada dos brancos nas aldeias fez com que muitos tivessem contato, pela primeira vez com os produtos industrializados, tais como o sal e o açúcar que foi usado em demasia, acarretando doenças e vícios que hoje muitos povos tentam abolir e voltar a sua origem.

Figura 10- Os alimentos mais consumidos por tribos indígenas do Acre



Fonte: Elaborado pela Autora, 2016

As primeiras expedições a terras indígenas promoveram aos coletores das “drogas do sertão” relações comerciais onde recebiam dos nativos caças, especiarias, óleos vegetais, madeiras de lei e sementes de cacau, dando como moeda de troca roupas, ferramentas, anzóis e outros produtos industrializados. Em 1837, o inglês W.Chandless, produziu um artigo detalhando daquela região amazônica no qual aparece pela primeira vez relatos sobre os povos indígenas onde os Kulinás são mencionados. Os primeiros contatos com esse povo aconteceu de forma regular, pois os carajás que viviam no interior da floresta tiveram contato amistoso com os seringueiros no período do ciclo da borracha. A figura 10 mostra o povo Kulina com os seringueiros que habitavam na floresta.

Figura 11-Povo Kulina do posto Indígena Rio Gregório



Fonte: Acervo Museu do Índio, 1928

Conforme estudo realizado pelo Programa Estadual de Zoneamento Ecológico-Econômico do Acre (ZEE/AC, 2010), à medida que os seringais foram sendo criados nas margens dos rios, os conflitos entre os nordestinos e os primeiros habitantes do Acre, os povos indígenas, foram ocorrendo, visto que não se ocupa uma terra que já é habitada sem resistência por parte dos que se encontravam na região. Passaram a ocorrer, então, as chamadas correrias¹⁸ que junto a outros fatores, como as doenças trazidas pelo branco, levaram à completa desestruturação das sociedades indígenas que aqui já se encontravam há milhares de anos.

As mudanças geográficas, sociais, culturais e climáticas que a Amazônia estava vivenciando fizeram com que a experiência alimentar fosse calcada no plantio de raízes, em especial da mandioca que se tornou a base alimentar indígena, enquanto na América Central e nos Andes foi o cultivo do milho e de outras sementes.

Para Zee/AC (2010) é importante destacar ainda que, em linhas gerais, em meados do século XIX a ocupação dos povos nativos nos altos rios Purus e Juruá

¹⁸Termo regional que se refere às expedições armadas realizadas por seringalistas e seringueiros para expropriar territórios indígenas e implantar seringais.

correspondia a uma divisão territorial entre dois grupos linguísticos que apresentavam significativas diferenças. Segundo viajantes e exploradores como Chandless, Serafim Salgado e Silva Coutinho, no Purus havia o predomínio, mas não a exclusividade, de grupos falantes das línguas Aruan e Aruak, do mesmo tronco linguístico, enquanto no vale do Juruá havia o predomínio, também não exclusivo, de grupos falantes da língua Pano.

Conforme Zee/AC (2010), os espaços ocupados pelos povos indígenas nos limites não só do atual Estado do Acre, mas também das áreas que integram a grande região da Amazônia Ocidental esses povos estão distribuídos em cinco grandes grupos. O primeiro deles localizado no médio curso do rio Purus, hoje situada no estado do Amazonas constituído por povos de língua Aruan do tronco Aruak, Dentre eles podem ser citados “os Jamamadi, os Kamadeni, além de outros já desaparecidos. Segundo recentes análises linguísticas, essa família teria uma antiguidade em torno de 2 mil anos”.

O segundo grupo é formado por várias tribos do tronco linguístico Aruak, estabelecidas no alto curso do rio Purus e no baixo rio Acre. Subindo esses rios, encontram-se, dentre outros, os Apurinã, os Manchineri, os Kulina, os Canamari, os Piros, os Ashaninka. Desde aproximadamente 5 mil anos atrás, esses povos se espalhavam da confluência do município do Amazonas Pauini com o rio Purus até a região das encostas orientais dos Andes, onde se mantiveram por longo período numa região vasta e rica ecologicamente. Há registros de que muito antes de resistir ao avanço dos homens brancos sobre suas terras, os Aruak ou Antis, já haviam resistido com sucesso à chegada dos falantes da língua Pano e a expansão das civilizações Andinas.

O terceiro grupo é formado no alto curso do rio Acre, alto Iquiri, Abunã e afluentes do rio Madeira, em território boliviano da língua Pano e Takana que é a mais nova do tronco indígena. Um dos grupos é representado pelos Pacaguara que são os mais temidos e eram mais aguerridos; o outro era o dos Kaxarari que são mais sociáveis, pois mantinham contato com os Apurinã, apesar de suas diferenças linguísticas e culturais.

O quarto grupo, de língua Katukina, habitava no médio curso do Purus e do Juruá, ao norte do território do Acre. Há poucos registros sobre este grupo, porém

alguns historiadores datam de cerca de 2 mil anos. São grupos pequenos e ficam entre os povos Aruak, ao leste e Pano, a oeste, restando para eles somente a exploração de terras pouco férteis por não estarem às margens de grandes rios.

O quinto habita no médio e alto curso do rio Juruá bem como na maior parte dos seus afluentes, predominando a língua Pano. São os Kaxinawá, Jaminawá, Amahuaca, Arara, Rununawá, Xixinawá, dentre outras denominações tribais. Possuem um caráter guerreiro, pois na maior parte de sua história os Panos conquistaram seu território através da guerra contra os próprios grupos e as tribos de outras línguas. Este fato explica a fragmentação e a dispersão territorial que muitas tribos apresentavam quando os brancos chegaram à região.

Para os autores Renard e Casevitz (1998, p.202), a simples divisão linguística dos grupos nativos do Acre nos últimos 5 mil anos “revela” o caráter múltiplo de culturas indígenas e a complexa territorialidade estabelecida a partir das alianças e rivalidades tribais. É o caso do que ocorreu entre os Apurinã e os Manchineri, nos rios Purus e Iaco, onde se formou um amplo território despovoado que servia para evitar contatos e conflitos, tendo em vista as guerras permanentes entre esses dois grupos Aruak. Por outro lado, há, também, registros do estabelecimento de aldeias conjuntas de grupos Aruak e Pano, para resistir ao avanço das ordens religiosas pelo Vale do Ucayali, a partir do século XVII.

Já no limiar do século XIX, os grupos indígenas possuíam seus territórios definidos claramente e o relacionamento entre eles obedecia às semelhanças encontradas na sua raiz étnica e cultural, que favoreceram as alianças estabelecidas ao longo do tempo.

Para o índio, o seringueiro e toda indústria extrativa tem representado a morte pela negação de tudo o que ele necessita para viver: ocupa-lhe as terras, dissocia suas famílias, dispersando os homens e tomando suas mulheres, destrói a unidade tribal sujeitando-a ao domínio de um estranho incapaz de compreender suas motivações e proporcionar-lhe outras. Enfim, submete o índio a um regime de exploração, ao qual nenhum povo poderia sobreviver. Assim, diante do avanço dessa civilização representada pelos extratores só resta ao índio resistir, e, quando isto se torna impraticável, fugir para mais longe, mata adentro, para as zonas altas onde não cresce

a seringueira. “Entretanto, essa mudança de ambiente muitas vezes lhe é fatal.” (RIBEIRO, apud, PICOLLI, vol.2,1993, p. 484)

Diante dessa indústria extrativa praticada no interior da floresta amazônica e da chegada de levas de exploradores, surgiram muitas doenças trazidas pelos brancos para as quais os índios não possuíam defesas em seu organismo. Algumas doenças como o sarampo, gripe e tuberculose, dentre outras, se alastravam entre os grupos indígenas, causando muitas mortes, sendo que os pajés não tinham conhecimento para tratar dessas novas enfermidades.

Com a chegada dos colonizadores a uma região inóspita, uma grande parte das tribos de língua Aruan e Aruak, como os Jamamadi, Apurinã, Manchinierie Ashaninka optou por colaborar com os brancos. Destes alguns resolveram prestar serviços como remadores, guias, mateiros e seringueiros. Outras aldeias passaram a se relacionar com os seringueiros através de escambos, realizando a troca de produtos de caça e de sua lavoura por ferramentas de armas e objetos utilizados por brancos.

Os grupos de língua Pano, em sua maioria, resistiram à invasão de seus territórios ancestrais, procurando evitar contatos ou relações de qualquer espécie com os não índios. A perseguição que se abateu sobre os povos nativos do Acre foi grande e certos grupos na tentativa de se proteger passaram a esconder sua identidade, como ocorreu com um pequeno grupo de Jaminawá que passou a se dizer Katuquina (BRANCO SOBRINHO, 1950).

2.2.2 Nordestinos

Segundo Raimundo Girão, a emigração nordestina de 1869 até o fim do século XIX atingiu o total de 255.526 pessoas, sendo o porto de Fortaleza, capital do Ceará, a principal via de partida para o Amazonas. A esse respeito, o historiador Samuel Bechamol também assinala que, de 1877 a 1900, houve um grande fluxo migratório do Nordeste para a Amazônia, destacando o aumento triplicado de migração de 1877 até 1879, uma certa continuidade de 1879 até 1892 e, de 1892 até 1898, um certo equilíbrio e uma nova onda crescente migratória de 1898 até 1900, devido à maior demanda de borracha.

As primeiras levas de migrantes que chegaram ao Acre foram os nordestinos, Oliveira (1976) utiliza-se da concepção de identificação étnica para caracterizar uma pessoa, seja em uma perspectiva nacional, regional ou para algum tipo de instituição como é o caso da religião. Para Mesquita (1982), o Acre e os cearenses eram dois destinos ainda sem comunicação, porém ambos precisavam se reconhecer em um espaço geográfico para promover o desenvolvimento daquela região. O autor assinala:

Extenso e rico território do qual se foram apossando, aos poucos, legiões de homens do nordeste brasileiro, cearense na sua maioria esmagadora, e do qual o mundo passou a tomar conhecimento, a partir daí, pela atividade econômica a que aqueles nossos patrícios se dedicavam- produção de borracha- matéria prima extraída de suas florestas, em grande quantidade e da melhor existente. Terra virgem e selvagem que o cearense, impelido pelos efeitos de secas sucessivas, ia devassando, palmo a palmo, em busca da árvore que dava leite, sem procurar saber quem eram seus legítimos donos, penetrando-a, possuindo-a, sem nunca ter ouvido alguém lhes falar de tratados de limites .. e crendo-a por isso mesmo, continuação natural do nosso país... buscavam uma terra, assim encharcada, que os recebesse, e a qual chegavam de improviso como nuvens de gafanhotos. O cearense e o Acre eram dois destinos ainda sem comunicação com a vida: o primeiro à procura de uma terra que o recebesse, o segundo à procura de um povo que o tomasse como Craveiro da Costa define na sua admirável obra: Introdução à Conquista do Deserto Ocidental. Espalham-se pela mata bruta, abrindo clareiras das colocações, levantando seus tapiris. A essa altura, já eram homens isolados no tempo e no espaço de amanheceres e anoiteceres solitários e silenciosos, de ansiedades e angústias constantes, para quem os sonhos outra não eram, senão a máscara da própria realidade envolvente, cruel, úmida, morna e fria (MESQUITA, 1982).

Um dos fatores que contribuíram para o crescimento demográfico da Amazônia foram as transferências de trabalhadores nordestinos para aquela região durante o ciclo da borracha. Em um levantamento realizado em arquivos cearenses, Eni de Mesquita Samara demonstrou que do Ceará partiram entre 1888 e 1899 cerca de 31.830 pessoas. E de acordo com Klein (2012, p.13), as causas para o movimento migratório dos nordestinos já são conhecidas, já que a região era assolada pelas constantes secas na sua zona sertaneja. Além disso, o sudeste nesse período estava aberto ao movimento migratório dos trabalhadores europeus, que abarrotavam o porto de Santos e foram basicamente direcionados para as indústrias e as fazendas de cultivo de café.

A autora Cleuza Maria Damo Ranzi, na obra Raízes do Acre lançada na década de 1980, enfatiza a grandiosidade do ciclo da borracha no vale amazônico, principalmente na região acreana. De acordo com Ranzi, o Acre frente ao Pará e ao Amazonas era a zona produtiva que mais atraía imigrantes nordestinos. As causas

desse movimento de atração eram várias, dentre as quais: a busca de recursos próprios e rápidos, a abundância de seringueiras no Acre, a facilidade de acesso através de rede fluvial para toda essa região. A autora ainda destaca que o Acre foi ocupado maciçamente por um grande número de nordestinos e esse movimento de ocupação se deu de forma rápida, perante outras regiões que receberam os mesmos migrantes pelo fato de estar ali a concentração da economia gomífera. Já para o autor Daniel Klein, essa tese não se sustenta, pois se o estado do Acre era menor populacionalmente do que o Amazonas e o Pará, ele não poderia ser o centro da economia da borracha nacional.

De acordo com Klein (2012), o vale do rio Acre era desocupado e foi contratado um navio a vapor (Anajás), onde estava lotado de trabalhadores cearenses. A expedição atracou na foz do rio Acre e diante do traslado foi aberto diversos seringais como a vila de Boca do Acre. E somente em 1879, foi feito o mesmo percurso com o vapor Tapajós e trazia a segunda leva de trabalhadores nordestinos para aquela região. O autor ainda menciona a chegada de dois trabalhadores Felismino Alves e Neutel Maia às margens do rio Acre;

Juntamente com seu companheiro de empreitada, Felismino Alves, Neutel Maia subiu o rio Acre com mais três trabalhadores em uma canoa. Remaram dias a fio por muitos quilômetros, encontrando nas margens do Acre apenas algumas tribos indígenas. Os irmãos Leite e Damasceno Girão, alugaram o vapor Aihy e subiram o rio Acre com uma expedição colonizadora em 1882. Os irmãos Leite foram os primeiros a desembarcar, abrindo o seringal Antimary. Neutel Maia e seu grupo desceram no médio rio Acre, montando o Volta da Empresa (que dará lugar a Rio Branco, capital do Acre). Damasceno Girão subiu durante mais alguns dias, abrindo com seus trabalhadores a futura vila de Xapuri (KLEIN, 2012, p. 185)

Na abordagem de Santos (1980p. 108), o autor explica a preferência dos nordestinos pela Amazônia; em razão a) do preconceito do próprio trabalho do nordestino em relação ao trabalho nos cafezais, que era considerado naquela época como trabalho escravo e os nordestinos não queriam estar ligados a um regime salarial mensal, pois queriam ser seringueiros autônomos; b) das expectativas criadas de um enriquecimento rápido a que o *boom* da borracha expunha o nordestino, as quais eram suficientes para superar os estímulos de maior salário que estava tendo na região sul; c) da propaganda e arregimentação realizada por prepostos de seringalistas do Pará e

do Amazonas em Fortaleza, Recife e Natal, atraindo os nordestinos diretamente para o trabalho nos seringais; d) dos subsídios que os governos do Pará e Amazonas concediam ao transporte de imigrantes em vista dos programas de colonização agrícola, mas que redundavam em favorecer, em última análise, a migração para as zonas extratoras de borracha; e) da proximidade e facilidades do transporte de cabotagem até o porto de Belém, naquele tempo, maiores que para o sul; f) da ruptura da resistência dos senhores de terra nordestinos à “saída de homens” numa época em que as secas dizimavam as populações e acumulavam miséria, nos campos e nos refúgios dos núcleos urbanos”.

Os nordestinos não tinham intenção de fincar raízes no Acre. As circunstâncias emergenciais fizeram com que esse deslocamento fosse provisório, porém quando começaram a entender o sistema já estavam endividados, o que impedia o seu retorno à terra natal.

Para o autor Martinello (2004), “a busca de recursos imediatos e temporários, a incidência da seringa na região, a necessidade de novos espaços visando possibilitar a ocupação de todo o potencial disponível de mão de obra, a demanda pelo aumento da produção gomífera, estimulada pelos crescentes e vantajosos preços oferecidos pelo mercado externo e o esgotamento parcial das árvores produtoras do látex nas regiões dos baixos rios. A banda da Amazônia Sul Ocidental estava sendo ocupada pelos migrantes”.

Na figura 11 é possível perceber o apelo e as condições dadas que o governo amazonense estava criando para atrair trabalhadores para o trabalho nos seringais da Amazônia. A oferta era grande e parecia vantajosa com direto a passagem, equipamentos de viagem, alimentação, um bom contrato, amparo a família do trabalhador, assistência médica e religiosa.

Figura 12-Apelo para os nordestinos trabalharem na Amazônia no ciclo da borracha



Fonte: Museu da Borracha,2010- Agência Contilnet

Na figura 13 mostra a primeira leva de nordestinos sendo enviados para a floresta amazônica no Acre, entre os anos de 1942 a 1945, o estado tornou-se novamente fornecedor de látex período conhecido como a Batalha da Borracha, durante a Segunda Guerra Mundial.

Figura 13- Os nordestinos sendo enviados para os seringais (1941-1942)



Fonte: Altino Machado- Acervo pessoal, (2005).

No dia 3 de março de 1942, os Estados Unidos, na tentativa de se livrar das imposições europeias, cria um acordo para a expansão da produção e compra da borracha brasileira e seus derivados. O que originou a criação dos chamados Acordos de Washington, totalizam 41, sendo 21 destes referentes à produção e comercialização da borracha nativa.

De acordo com (LEITE, 2007, p. 46), para manter os acordos em dia com os Estados Unidos, o governo brasileiro criou em 1942, o Banco de Crédito da Borracha, atualmente denominado de Banco da Amazônia S.A. (BASA), com a finalidade de financiar e comprar a borracha produzida nos seringais acreanos. Com o fim de mobilizar a mão-de-obra para a região, foi criado o Serviço Especial de Mobilização de Trabalhadores (SEMTA), o Serviço Especial de Saúde Pública (SESP), a Superintendência de Abastecimento do Vale Amazônico e a Comissão Administrativa do Encaminhamento de Trabalhadores para a Amazônia (CAETA).

Quando seringueiros que trabalhavam nos seringais, os soldados da borracha ficaram desempregados, viram-se na contingência de regressar para suas terras de origem, como alternativa de sobrevivência, pois ali naquela região seus serviços já não tinham serventia. O governo sem possibilidades implanta as colônias agrícolas em terras ociosas localizadas nas franjas do limite urbano de Rio Branco, tal atitude fez com que essa população tivesse outra alternativa: a de fixar-se nestas terras e lá desenvolver uma agricultura voltada ao abastecimento da capital. E foi através deste evento que a culinária regional começou a ser desenvolvida no Acre.

Para Mascarenhas (2007), a gastronomia no Brasil, deve ser analisada pela sua variedade, fruto da heterogeneidade cultural em que a grande riqueza está na diversidade. Apesar de notórias influências, a culinária brasileira é o resultado da fusão aculturada de hábitos alimentares do português colonizador, do indígena espoliado e do escravo africano, através de pratos gostosos que falam das raízes e que simbolizam a região, sofrendo constantes modificações de cunho local, econômico, político e cultural, tendo como base ingredientes como abóboras, batata, aipim, inhame, cará, feijões de diferentes espécies, arroz, carne de peixe, suínos e boi, farinha de mandioca, leite e ovos.

Figura 14- Os alimentos mais consumidos pelos Nordestinos do Acre



Fonte: Elaborado pela Autora, 2016

Já no interior nordestino, ainda há o costume de se consumir carne de bode, de carneiro e de boi, sendo a bovina em forma de carne-de-sol ou carne-seca, se diferenciando de acordo com o teor de sal que se é colocado. Na parte da agricultura, de modo geral, obtém-se em abundância: coco de dendê, jerimum, macaxeira, milho e frutas, como abacaxi, acerola, cajá, caju, carambola, seriguela, coco, goiaba, graviola, jaca, manga, mangaba, maracujá, pitanga, sapoti.

A culinária nordestina foi fortemente influenciada pelas condições naturais geográficas e econômicas, bem como pela forte contribuição portuguesa, indígena e africana iniciada ainda por volta do século XVI. É notória a presença de produtos vegetais além das variações de carnes e cereais que mudam conforme as características peculiares de cada região. Alguns pratos característicos da região nordeste e que hoje é possível encontrarmos em todo Brasil é a tapioca, a moqueca de peixe, o baião de dois (feito com arroz, feijão, carne seca, queijo coalho e manteiga da terra ou nata). O acarajé (bolinho de feijões branco e cebola frita no azeite de dendê recheado com camarões e pimenta vermelha), foi considerado patrimônio imaterial em 2004 pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.

De acordo com Fundação CTI/NE(2015), a influência africana se estende principalmente pela costa de Pernambuco à Bahia. O Nordeste como um todo teve as mesmas origens e influências culturais. Enquanto os doces e guloseimas foram trazidos pelos portugueses e consagrados nos conventos e casa grande, possíveis graças à

cultura canavieira, os índios contribuíram com o hábito de comer raízes, como a macaxeira (mandioca) e o inhame (cará), graças à cultura rural. Os negros, por sua vez, comiam a carne seca e aquelas partes menos nobres que deram origem a pratos bastante apreciados por aqui: o sarapatel (nas versões de porco, boi e frango) e a galinha à cabidela. Soma-se a tudo isso o leite da região, que produz excelentes queijos regionais como o coalho, além de requeijões caseiros.

2.2.3 Sírio-Libaneses

De acordo com a Embaixada do Líbano, os fluxos migratórios dos libaneses são identificados em quatro fases. Sendo os períodos de: 1850 a 1900, quando tem início o processo imigratório destinado a várias regiões do país; de 1900 a 1918, quando a imigração já se encontra em processo avançado e é possível falar em colônias árabes no Brasil; de 1918 a 1950, período que associa as duas fases finais e leva os libaneses mais para a região sul do país em decorrência do notório crescimento econômico. Para Cammarota (2007, p.08), os armênios, os sírios e os libaneses, que em geral adotam a religião cristã, imigraram para o Brasil na primeira metade do século XX por estarem descontentes com a dominação exercida pelo Império Turco-Otomano, que na época controlava um vasto território no qual se incluíam diversos países do Oriente Médio.

A autora continua mencionando que os sírios e os libaneses tiveram grande êxito na atividade comercial. Eles trabalhavam inicialmente como mascates, nome pelo qual eram conhecidos os vendedores ambulantes na época. Vendiam produtos como: roupas, tecidos, relógios e variadas quinquilharias; assim que tinham condições financeiras, traziam para cá seus parentes que ainda estivessem na terra natal e abriam um pequeno negócio de armarinhos. Em São Paulo se fixaram na rua 25 de março e a maioria das lojas são pertencentes a eles e aos seus descendentes. Já no Rio de Janeiro se estabeleceram na rua Alfândega no bairro Saara.

Para Knowlton (1960, p.34), os primeiros sírios e libaneses que emigraram ao Brasil talvez o tenham feito porque não conseguiram desembarcar nos Estados Unidos, por problemas legais ou de saúde. Muitos tiveram que voltar à sua terra natal e outros preferiram ficar em países da América do Sul, como o Brasil e a Argentina. E pelo fato de muitos emigrantes estarem receosos de não conseguirem entrar nos Estados

Unidos e passarem pela fiscalização, optaram por outros países com menos empecilhos para a sua permanência.

Não há uma data precisa, quanto a entrada dos primeiros libaneses no Brasil, pois muitos dados apresentam dados contraditórios, porém a maioria dos autores relatam um marco inicial por volta de 1860. De acordo com o Instituto De Cultura Brasil Líbano (ICBL) “Tudo leva a crer que a primeira imigração ocorreu durante os distúrbios de 1860, pois o primeiro escritor brasileiro de origem árabe, Manuel Said Ali, nasceu em 1861.”

Porém Challita (1976, p.189), aponta a presença libanesa, desde 1808, já que nesse período a vinda de D. João ao Brasil fez com que Antun Elias Lujos oferecesse sua própria mansão para agraciar a permanência dos monarcas. Hoje a mansão se transformou no Museu Nacional da Quinta da Boa Vista.

Para Diegues (1963, p.41), acredita que a presença de turcos, sírios e libaneses no Brasil, remonta a época colonial, tendo em vista que, Portugal mantinha relações comerciais com a Síria. E Knowlton (1960, p.144), menciona que no Brasil a mascateação e as lojas de tecidos e armarinhos tiveram um futuro mais promissor, pelo menos para aqueles que chegaram mais cedo. Nas vésperas da Primeira Guerra Mundial, sírios e libaneses já dominavam o comércio de tecido sem São Paulo, concentrando suas lojas em torno da rua 25 de Março. Em 1907, das 3 1 5 firmas sírias ou libanesas em São Paulo, cerca de 70% eram lojas de tecidos e armarinhos.

Os descendentes dos sírios e libaneses diversificaram suas atividades, fazendo com que hoje em dia seja notável sua presença na medicina e nas atividades políticas dos estados em que se estabeleceram. Deve-se a eles o desenvolvimento dos estudos da medicina, da química e da filosofia.

Tiveram grande contribuição para a formação da cultura brasileira, influenciaram na culinária, onde eles introduziram vários dos seus pratos típicos, como: quibe, esfirra, tabule etc. Introduziram novas técnicas agrícolas e trouxeram para o Brasil o limão, o arroz, a plantação de uva e de figo. Podemos ver também uma grande contribuição em nosso vocabulário, eles introduziram mais de seiscentas palavras na língua portuguesa. Também contribuíram no aprimoramento da pecuária, com a criação de cavalos andaluzes e de camelos. Introduziram a pintura nas unhas e o contorno nos olhos (DONATTI, AMADEI, & MAURO, 2010).

Segundo dados do CONARE (Comitê Nacional para os Refugiados), órgão ligado ao Ministério da Justiça, 2.077 sírios receberam status de refugiados do governo brasileiro de 2011 até agosto de 2015. Trata-se da nacionalidade com mais refugiados reconhecidos no Brasil, à frente da angolana e da congoleza. O Brasil também é o país que mais concedeu asilo a refugiados sírios na América Latina.

Tabela 03 – Estimativas de Imigrantes da Síria no mundo, até o 2º semestre de 2015

| Solicitação de refúgio concedido aos imigrantes da Síria | |
|--|--------|
| País | Total |
| Brasil | 2.077 |
| Argentina | 233 |
| Uruguai | 44 |
| Chile | 10 |
| EUA | 1.243 |
| Canadá | 2.374 |
| Reino Unido | 4.035 |
| Grécia | 1.275 |
| Espanha | 1.335 |
| Itália | 1.005 |
| Portugal | 15 |
| Noruega | 2.995 |
| França | 4.975 |
| Bélgica | 5.430 |
| Suécia | 39.325 |
| Alemanha | 65.075 |

Fontes: Conare brasileiro, Conare argentino, Ministério do Interior chileno, Ministério das Relações Exteriores do Uruguai, Departamento de Estado americano, Eurostat, Citizenship and Immigration Canadá.

Os imigrantes sírios e libaneses vieram em maior número no século XIX, quando outras etnias começaram a se deslocar também para o Brasil. Além disso, os sírios e libaneses constituíram o primeiro grupo volumoso de destinação especificamente urbana a sociedade paulista, enquanto outras etnias também volumosas, como os italianos, portugueses e espanhóis adentraram o país. Naquele

momento vieram para trabalhar junto aos seus familiares no trabalho rural e nas lavouras de café. Tal pioneirismo relacionado ao grupo se traduziu em uma série de trunfos favoráveis, com todas as consequências do ponto de vista da inserção econômica e social analisadas naquele período.

A culinária árabe tem raízes milenares e foi naquela região que surgiram as primeiras tradições culinárias. A origem da cozinha árabe para alguns há relatos que se começou na região da mesopotâmia entre os rios Tigre e Eufrates e após esse povoamento migraram para o Egito, Creta e a Pérsia. A prática da pesca é milenar, porém o sistema de irrigação para cultivo de legumes, cereais e frutas foi algo de grande descoberta para aquela região árida e semiárida. O leite de gado é muito aproveitado nessa culinária, pois a coalhada e algumas sobremesas levam esse ingrediente.

De acordo com Penguin (1992), a partir do período de Hamurabi (1800-1700 a.c), a arte de preparar os alimentos ou de embelezá-los era perfeita e o cozinheiro (nuhatimmun) era um artista talentoso. Segundo os documentos encontrados nas ruínas de Mari, havia grande variedade de utensílios usados para o preparo dos mais diversos pratos. Os alimentos podiam ser fervidos em água, algumas vezes misturados com gordura, no vapor, assados ou cozidos sobre brasas. Outro detalhe interessante era quanto a maneira de adicionar uma variedade de ingredientes na mesma mistura, produzindo, assim, sabores raros e apresentando iguarias perfeitas de maneiras apetitosas.

Originalmente, os árabes da península Arábica baseavam sua alimentação em uma dieta composta por tâmaras, trigo, cevada, arroz e carne, com pouca variedade e uma ênfase em produtos similares ao iogurte, como o *Labneh* (um queijo de iogurte). A medida que os povos semitas indígenas da península se expandiram pelo Oriente Médio e pelas regiões vizinhas, seus gostos e ingredientes também variaram.

As carnes mais consumidas pelos árabes são o carneiro e o frango, enquanto a carne bovina e de camelo são consumidas em menor quantidade e o peixe bastante apreciado na região litorânea. A carne de porco já não entra na alimentação dos árabes muçulmanos pelo fato da existência de um tabu cultural, pois o mesmo é proibido sob a lei islâmica. O carneiro é o principal animal consumido, sendo sua carne assada ou guisada e, em muitos preparos, é usada recheada ou ricamente temperada. Os laticínios são muito utilizados, especialmente as variedades do iogurte, queijos,

manteigas e natas. Já na parte das ervas e especiarias o tomilho, menta, *za'atar*, açafraão, alho, cominho, canela e sumagre são os mais utilizados.

A culinária acreana sofreu diversas adaptações das receitas originais, pois muitos produtos não eram encontrados na região. Muitos migrantes passaram, então a utilizar ingredientes locais para substituí-los. Um exemplo é o quibe de mandioca e arroz, pois como não havia farinha de trigo foi adaptado à mandioca e ao arroz. Outro exemplo de um produto muito consumido na região é o charuto de uva na folha da couve, já que se sabe que originalmente é feito com a folha da uva e não com couve.

Os alimentos árabes de maior consumo pelos acreanos no município de Rio Branco é o que se apresenta na figura 15.

Figura 15- Os alimentos árabes mais consumidos no município de Rio Branco.



Fonte: Elaborado pela Autora, 2016.

2.2.4 A culinária acreana: uma alternativa para o Turismo regional

O turismo e a gastronomia são atividades complementares uma da outra desde quando o habito de viajar se encaixou no período de descanso que seria as férias, isso

aconteceu por volta do século XX. As férias e os meios de transporte mais eficientes fizeram com que os deslocamentos se tornassem comuns e rápidos, o que resultou em um intenso fluxo de pessoas circulando de um lado para o outro. Desta forma as atividades que envolvem o turismo começaram a ser comercializados como produtos o que aumentou a demanda por esse segmento. De acordo com Barreto,

O turismo é um fenômeno social que reproduz e reflete os problemas da sociedade em que é praticado, da política econômica, das políticas públicas na área da educação e da saúde, da política trabalhista, da (in)justiça distributiva, enfim, do modelo econômico e político que essa sociedade escolheu. Outro turismo possível requer um outro modelo de sociedade possível, onde o ser humano seja mais importante do que a circulação do capital. (2004, p. 87).

Contudo, essa atividade turística está inserida, de um modo geral, em um contexto mundial que envolvem quatro importantes aspectos: o ambiental, responsável pelo fornecimento da matéria prima; o social, relacionado à comunidade local e ao patrimônio histórico cultural e à interação com o turista; o econômico, que diz respeito a todos os setores da cadeia produtiva; e o político, que garante o processo de gestão e produção na concretização dos diferenciais da destinação turística (BENI, 2004).

Já para Dias (2003), é importante salientar que a atividade turística envolve diferentes setores da economia, o que diferencia o planejamento do setor público e privado. Além disso, a importância da atividade turística para o setor econômico com a geração de empregos, o constante investimento na modernização de infraestruturas e a valorização de produtos nativos e com isso o desenvolvimento de outras atividades econômicas.

A busca do homem por experiências inovadoras e autênticas revela por meio das viagens o papel das culturas nos destinos turísticos. É por meio dessa cultura vivenciada, suas expressões, bens e serviços é que o turista pode mergulhar nos cenários de contemplação e lazer. O Turismo cultural apresenta-se como um dos segmentos mais representativos no mundo e com grandes reflexos nas regiões brasileiras.

Para Richards (2009), o turismo cultural, corresponde a cerca de 70% do mercado turístico mundial, representando cerca de 500 milhões de viagens internacionais. O crescimento do turismo cultural nas últimas décadas, fez com que a participação dos jovens fosse notada como os grandes divulgadores desse segmento

turístico. Pois em sua maioria os jovens tendem a se arriscar mais pelo desconhecido o que faz toda diferença quando se trata do conhecimento cultural.

A diversidade cultural brasileira evidencia a vocação do turismo cultural no país que é notada através da existência de um patrimônio histórico e cultural, que inclui o Patrimônio da Humanidade, percebido no reflexo da música, artes, gastronomia dialetos e outros incontáveis bens que evidenciam a vocação deste segmento de turismo no país. O desenvolvimento do Turismo Cultural está relacionado às questões patrimoniais. Pode-se afirmar que durante o século XIX não há, em geral, qualquer noção de patrimônio no país. Essas questões emergirão efetivamente nos anos 30 do século XX, com a chegada dos artistas modernistas (Mário de Andrade, Oswald de Andrade e Tarsila do Amaral) em Ouro Preto, onde esse deslocamento foi considerado a primeira viagem no qual o patrimônio se tornou atrativo para o turismo. (CAMARGO,2002, p.72)

O patrimônio cultural tem grande importância no desenvolvimento do turismo cultural, visto que representa os bens materiais e imateriais da natureza, os quais podem ser traduzidos em ganhos econômicos, sociais e ainda expressar o conhecimento e a identidade das comunidades (BARROCO; BARROCO, 2009).

O patrimônio cultural é abordado em uma perspectiva de identidade de sua própria cultura onde há relação com a atratividade turística em diversos fatores.

[...] a medida em que os significados atribuídos aos bens materiais e imateriais, pelos atores sociais das comunidades locais, nos permitam conhecer o conteúdo dos produtos turísticos em três dimensões, a saber: a científica, que busca defini-lo como um patrimônio que ultrapassa aquela visão cristalizada do passado ou do estético; o sociocultural, na medida em que os produtos possam servir como um atrativo turístico que revele a identidade das comunidades e estreite os laços entre os povos; e finalmente, o econômico, cuja identidade dos produtos possa maximizar ganhos para as comunidades locais, contribuindo, assim, para um desenvolvimento regional na abrangência do turismo cultural. (BOMFIM, 2009, p. 134).

Os produtos turísticos foram reorganizados em relação aos segmentos de turismo e cultura, especialmente após os anos 80 devido a decadência do modelo de turismo em massa, a nova realidade competitiva do mercado turístico e as novas preferências de demanda.

Alguns fatores modificaram o perfil da atividade turística e conseqüentemente, dos produtos turísticos, realinhando a relação entre turismo e cultura, especialmente

após os anos 80, tais como: a decadência do modelo de turismo de massa, a nova realidade competitiva do mercado turístico e as novas preferências da demanda. Como alternativa ao modelo de turismo de massa, as novas formas de turismo que são conscientes em relação aos valores naturais, culturais, sociais e comunitários, o denominado “turismo alternativo”, abarcaram praticantes de ecoturismo, turismo rural e Turismo Cultural, entre outros. (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2007, p.09).

Sabe-se que o Turismo Cultural ainda é uma atividade incipiente, se comparada à potencialidade existente nas regiões brasileiras. A diversidade cultural brasileira, o rico patrimônio histórico e cultural, as manifestações culturais criativas e diversas de norte a sul do País, aliadas à uma boa hospitalidade característica do povo brasileiro, podem tornar o Brasil, de fato, um destino cultural diferenciado. Diante das práticas sociais, econômicas, lazer e trabalho além da conciliação nos interesses dos visitantes e moradores. Para Avila (2009), há alguns questionamentos a serem discutidos em prol do desenvolvimento do turismo cultural no Brasil. Os aspectos que se destacam são:

- Como fazer com que a cultura e o turismo se beneficiem mutuamente?
- Que procedimentos devem ser adotados para minimizar os impactos negativos e maximizar os positivos?
- De que maneira pode-se promover as potencialidades de um destino, aliando a valorização da cultura e mantendo sua autenticidade?
- Como medir a influência dos visitantes sobre os visitados, considerando o dinamismo da sociedade contemporânea?
- O que se pode fazer para que a comunidade consiga valorizar e compreender sua riqueza cultural?
- Qual será a interferência da atividade turística nas formas tradicionais de produção? (AVILA, 2009, p. 114).

Para Hall (2004) o planejamento turístico não diz respeito apenas à preocupação com a divulgação e com o desenvolvimento de produtos. O setor deve estar integrado a métodos de planejamento amplos, em que, por meio do desenvolvimento turístico, seja possível fomentar estratégias que promovam a melhoria na esfera econômica, ambiental e social.

O patrimônio cultural e a própria cultura enraizada são necessário para o desenvolvimento de um turismo local, pois é, por intermédio destes, que cada localidade potencializa sua imagem para atrair os turistas. No caso do Acre além da

culinária advinda dos migrantes, os centros históricos como o Museu da borracha localizado no município de Rio Branco, a casa Chico Mendes localizado no município de Tarauacá, são preservados como herança regional para conhecimento de futuras gerações. No caso da gastronomia brasileira que hoje possui alguns alimentos considerados patrimônio imaterial como: Ofício das baianas de Acarajé, modo artesanal de fazer Queijo minas nas regiões do Serro e de Canastra e Salitre, entre outros. É de suma importância esse reconhecimento de órgãos de proteção para que a cultura alimentar não se perca.

A historiadora Ana Cláudia Lima e Alves, especialista em Preservação Cultural salienta que desde 2000, o Brasil possui o Registro de Bens Culturais de Natureza Material e Imaterial (decreto nº 3.551), concedido pelo Instituto do Patrimônio Histórico, Artístico e Nacional (IPHAN). “É uma rede de fatos, relações que fazem a vida das pessoas. A comida é uma expressão da cultura. As panelas, o fogão e a cozinha coletiva são, antes de tudo, bens culturais”

[...] A culinária e a gastronomia, das formas mais simples às mais elaboradas, são parte da vida e da identidade cultural dos diferentes grupos sociais. No âmbito da política de preservação do Patrimônio Cultural e Imaterial, trata-se de reconhecer essas expressões como elemento constitutivo de redes de relações socioculturais em feiras e mercados, nos espaços de sociabilidade e redes de sentido das celebrações [...]. (ALVES, 2011, p.73)

A gastronomia é considerada um patrimônio imaterial, devido suas características peculiares. Diante desse ato, a Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO)¹⁹, decide conceder, no dia 16 de novembro de 2010, sua proteção à refeição gastronômica à moda francesa, a qual passou a figurar ao lado de 212 outras práticas e tradições culturais presentes no patrimônio imaterial²⁰ da humanidade (UNESCO, 2013).

Para Garcia (1999), a ligação da gastronomia com a identidade de uma região, se constitui através da alimentação relacionada à cultura regional pelos costumes e

¹⁹A UNESCO, foi fundada logo após o fim da Segunda Guerra Mundial, com o objetivo de contribuir para a paz e segurança no mundo, através da educação, da ciência, da cultura e das comunicações. A sede da Unesco fica em Paris, na França, e hoje esse órgão atua em 112 países.

²⁰ Para Peccini (2012) a valorização do patrimônio cultural imaterial, por meio da gastronomia regional, é possível fazer a comunidade local e, ao mesmo tempo, os seus visitantes conhecer melhor a cultura de uma comunidade, pois fica implícita sua memória, sua história e suas tradições culinárias.

pelos comportamentos de um povo. E SCHÜLTER (2003), entende que a gastronomia como patrimônio local vem sendo incorporado em produtos turísticos orientados a determinados nichos de mercado, que atende primeiramente a própria comunidade e desenvolve de forma sustentável a atividade. Porém o desenvolvimento da atividade não pode interferir ou desconsiderar o que já é existente da cultura local, pois quando se visita um monumento histórico ou mesmo se vai a um restaurante típico, espera-se encontrar elementos e signos que identificam aquela comunidade.

Conforme Gimenes (2013), as tradições culinárias podem ter a atividade turística como grande aliada, muito embora as constantes inovações possam pressionar no sentido padronizar e homogeneizar as iguarias, fazendo desaparecer os particularismos regionais e/ou nacionais, o que permite perceber uma dualidade entre preservação/ desaparecimento desse patrimônio cultural imaterial, representado pela gastronomia típica.

A alimentação normalmente está sempre presente em eventos festivos, diante disso, Schlüter (2003, p.66), menciona que “a gastronomia também pode se constituir no centro de um evento por si mesmo ou associado a alguma festividade”. Como na região norte há o costume de se fazer festas típicas ou festivais gastronômicos com alimentos da época que tiveram grande produção no período da colheita. Alguns exemplos de festivais regionais que acontecem nos municípios acreanos, por exemplo: Festival do Açaí em Feijó, Festival do Pirarucu em Manoel Urbano e em 2014 na capital rio Branco aconteceu o primeiro festival gastronômico de mercados que uniu os principais alimentos do estado em cardápios variados para turistas e moradores.

Diante disso é possível compreender que a gastronomia é uma arte regional que será apreciada tanto por moradores locais que serão os futuros propagadores de sua cultura como os turistas que divulgaram suas experiências para um coletivo maior. Para Braune (2007, p. 14), Gastronomia é uma disciplina que exige arte não somente de quem executa, mas também de quem a consome ou usufrui. É artesanato, porque exige de quem a faz conhecimento, habilidade e técnica. É uma arte ou ciência que exige conhecimento e técnica de quem a executa e formação do paladar de quem a aprecia.

Deve-se entender que nem sempre a gastronomia será o foco ou motivo principal que levará ao deslocamento do turista, razão pela qual não se pode imaginar

que o turista precisará se alimentar apenas para atender suas necessidades fisiológicas, mas também criar alternativas para que o mesmo possa vivenciar a cultura em forma de alimentos daquele espaço que está sendo visitado por ele.

Para Schlüter (2003), a gastronomia nem sempre é o principal fator de motivação da viagem e sugere a criação de rotas temáticas e culturais que permitam mostrar diferentes produtos e elementos que individualmente não teriam um significado expressivo, mas, em conjunto, passam a agregar um maior valor, podendo assim trazer benefícios econômicos e sociais para a localidade.

3 ANÁLISE DOS RESULTADOS

O desenvolvimento da pesquisa acerca do tema tornou imprescindível recorrer a instrumentos metodológicos capazes de extrair informações mais detalhadas sobre o foco central da investigação. A decisão de escolha de entrevistas orais com membros da comunidade local deu nova dimensão ao trabalho devido às raízes culturais das pessoas entrevistadas, bem como às suas próprias experiências. A oralidade contida nas histórias de vida de cada um inserido naquele espaço geográfico contribuiu para a formação cultural e gastronômica acreana, pois não há contribuição histórica maior do que as vivências e as memórias contidas nos relatos das primeiras gerações que ali habitaram. Para Thompson (1992, p.17), o relato oral é de grande contribuição para o resgate da memória nacional e se mostra um método bastante promissor para a realização da pesquisa em diferentes áreas, diante da necessidade de se preservar a memória física e espacial, como também descobrir e valorizar a memória de toda e qualquer sociedade. A memória de um pode ser a memória de muitos, evidenciando a percepção dos fatos e heranças coletivos.

Os primeiros relatos levaram a elaboração de questionários com perguntas semiestruturadas e um roteiro de entrevistas, utilizados como instrumentos da pesquisa. Em outubro de 2015 foram iniciadas as entrevistas com os donos dos restaurantes de Rio Branco e com os índios Hunikuins da aldeia Pinuya, no município de Tarauacá/AC. O critério utilizado para a escolha dos entrevistados foi a faixa etária dos entrevistados, pois sabe-se que no caso dos mais idosos eles fazem um relato mais detalhado das recordações vivenciadas no passado, além de explanar melhor sobre um período no qual ainda não havia uma preservação histórica acerca da região.

O foco da pesquisa é a alimentação, daí porque foram entrevistados proprietários de restaurantes que possuem em seu cardápio a base alimentar dos nordestinos e dos sírio-libaneses. Em relação aos indígenas²¹ que compõem a base

²¹A alimentação indígena é natural e tem por objetivo buscar alimentos retirados diretamente da natureza. Desta forma, se consegue obter alimentos livres de conservantes e agrotóxicos e de outros produtos químicos, por se optar por uma alimentação natural é rica em vitaminas, sais minerais e outros nutrientes. Porém os índios que possuem maior contato com os brancos acabam deixando suas raízes alimentares

principal do cardápio acreano foram ouvidos o pajé e as mulheres da aldeia, para trazer mais informações sobre as características de sua alimentação.

A próxima etapa do trabalho buscou, através das informações obtidas dos depoimentos dos migrantes e/ou dos descendentes diretos dos índios, sírio-libaneses e nordestinos, a obtenção de elementos capazes de permitir a análise prevista nos objetivos da pesquisa. Foram utilizadas durante essa etapa entrevistas gravadas e questionários preenchidos de modo a assegurar os dados indispensáveis. A aplicação do questionário foi precedida de um pré-teste, ou seja, foi realizada uma amostra junto a um alvo da pesquisa para que se pudesse organizar um questionário que propiciasse as informações necessárias na hora de esmiuçar os dados.

Assim, a preparação da entrevista constitui uma das etapas mais importantes do trabalho que requer tempo e exige alguns cuidados, entre os quais destacam-se: o seu planejamento, que deve ter em vista o objetivo a ser alcançado; a escolha do entrevistado, que deve ser alguém com familiaridade acerca do tema pesquisado; a oportunidade da entrevista, ou seja, a disponibilidade do entrevistado em fornecer as informações desde que seja marcada com antecedência, para que o pesquisador se assegure de que será bem recebido; bem como a explicitação das condições que assegurem ao entrevistado o sigilo dos relatos e de sua identidade e, por fim, a preparação específica que consiste em organizar o roteiro ou formulário com as questões consideradas mais importantes (LAKATOS, 1996).

E para Bourdieu (1999), [...] o pesquisador deve ter cuidado para não elaborar perguntas absurdas, arbitrárias, ambíguas, deslocadas ou tendenciosas. As perguntas devem ser feitas levando-se em conta a sequência do pensamento do pesquisado, ou seja, procurando dar continuidade à conversação, conduzindo a entrevista com certo sentido lógico para o entrevistado. Para se obter uma narrativa natural, muitas vezes não é recomendável formular perguntas diretas, mas sim fazer com que o pesquisado relembre parte de sua vida. Para tanto, o pesquisador pode muito bem ir suscitando a memória do pesquisado.

de lado e passam a agregar muitos alimentos que nunca estiveram presente em sua dieta alimentar, o que ocasiona em doenças e distúrbios alimentares. Lembrando que dentro de uma aldeia indígena deve se respeitar a hierarquia imposta pelo cacique para ordem e organização das atividades exercida dentro da comunidade e no caso das mulheres é de responsabilidade delas o preparo dos alimentos e aos homens, cabe à função de caçar, pescar e cuidar do roçado.

Já Triviños (1987, p. 146), relata que a entrevista semi-estruturada tem como característica questionamentos básicos que são apoiados em teorias e hipóteses que se relacionam ao tema da pesquisa. Os questionamentos originariam novas hipóteses, surgidas a partir das respostas dos informantes. O foco principal seria colocado pelo investigador-entrevistador. O autor ainda salienta que a entrevista semi-estruturada “[...] favorece não só a descrição dos fenômenos sociais, mas também sua explicação e a compreensão de sua totalidade [...]” além de manter a presença consciente e atuante do pesquisador no processo de coleta de informações” (TRIVIÑOS, 1987, p. 152).

3.1 Contexto cultural dos pratos e produtos mais consumidos pelo Acreano.

Diante dos dados obtidos por meio da aplicação de questionários e entrevistas, os pratos mais consumidos da culinária regional Acreana são os que constam do relato da historiadora da Universidade Federal do Acre Maria de Fátima Henrique de Almeida Ramos, das mulheres indígenas e do cacique Assis Kaxinawá²²(povo Hunikuin) e do índio Shanenawa José Abidi Almeida Neto, bem como dos migrantes donos de restaurantes que continuam a propagar sua alimentação, fazendo adaptações das receitas originais com produtos locais.

Dentre as entrevistadas, a historiadora Maria de Fátima Henrique de Almeida Ramos traz o relato da chegada desses migrantes e como tal fato influenciou na alimentação regional desde os tempos do ciclo da borracha no Acre. Destacou também que os nordestinos ao chegarem não puderam aplicar seus costumes alimentares, visto que ficaram aprisionados às estruturas dos barracões nos seringais, onde muitos eram obrigados a comer carne de caça e peixe, alimentos que não faziam parte da sua dieta alimentar, que consistia no tradicional arroz, feijão e carne. A historiadora salientou também que a cultura sírio-libanesa na capital, nesse mesmo período do ciclo da borracha, teve importância fundamental no mercado de aviamentos nos seringais e apresentou relatos da sua própria infância quando conviveu com famílias árabes e

²²Os primeiros relatos de viajantes na área do Alto Juruá que falam dos Kaxinawá consideram os rios Muru, Humaitá e principalmente o Iboçu, três afluentes do Envira (por sua vez afluente do Juruá), como o habitat “original” dos Kaxinawá, antes da chegada dos seringueiros. Destes rios eles ocuparam a margem direita, sendo a margem esquerda ocupada pelos Kulina (McCallum, 1989; Tocantins, 1979). Já no século XVIII os colonizadores organizavam excursões à procura de escravos índios nesta região para abastecer os seringais nos tempos áureos da borracha.

passou a consumir alimentos como: grão de bico, lentilha e quibe cru. Destaca ainda em seu relato o expressivo significado da comunidade árabe na alimentação do acreano, considerando maior do que o dos próprios nordestinos. Fez referência também aos salgados, como quibe de arroz e de macaxeira que sofreram adaptações do quibe original feito com de farinha de trigo, em período em que alguns alimentos eram de difícil acesso no Acre. A figura 16 apresenta os quibes de trigo, macaxeira e arroz, que são os mais consumidos pela população atual na região. A carne que era consumida no seringal, até a década de 1960, era procedente da Bolívia, visto que não havia transporte terrestre que ligasse o Acre á Rondônia. Somente com o advento da BR-364²³ é que se efetivou a ligação entre esses dois estados, possibilitando que produtos industrializados e não perecíveis começaram a chegar na capital Rio Branco.

Figura 16- Quibes de farinha de trigo, Macaxeira e arroz



Fonte: Altino Machado, 2015.

Através desse contato para o consumo de carne bovina, foi que outro salgado de origem boliviana passou a ser muito apreciado e consumido pelos acreanos. É a saltenha²⁴, que tem por base a carne de galinha desfiada com batata, podendo ser

²³A BR-364 é uma rodovia diagonal da rede rodoviária do Brasil que se inicia em Limeira-SP e faz divisa com Minas Gerais seguindo por Goiás, Mato Grosso, Rondônia e Acre e alcançando Rodrigues Alves, no extremo oeste do estado do Acre. Essa é uma das mais importantes rodovias de escoamento da produção e tráfego rodoviário das regiões Norte, Sudoeste e Centro-Oeste do país.

²⁴ A saltenha é um prato típico da Bolívia que foi trazido para o Acre em razão da proximidade entre o Estado e o país vizinho. O salgado pode ser frito ou assado. Na Bolívia, é mais comum a forma assada. No Acre, a preferência é por ela frita. A massa da saltenha frita é a mesma do pastel, só que mais grossa para que ela resista à pressão durante a fritura, que deve ser feita com óleo bem quente.

acrescidos cenoura e azeitona, bem como os temperos de pimenta do reino, colorau, cominho e sal a gosto. A massa que envolve o recheio é a tradicional de salgados e nesse caso será assada no forno. Pode também ser utilizada a de pastel, que será imersa em óleo quente para fritar. Vale salientar que a receita sofreu adaptações e variações, porém, essa produção culinária está presente em todas as lanchonetes do município de Rio Branco.

Figura 17-Saltenha de frango frita



Fonte: Melo, 2015.

Outra produção que ganhou destaque nas entrevistas sobre o perfil alimentar do acreano é o Tacacá²⁵. Segundo relato do antropólogo Câmara Cascudo, corresponde a um tipo de sopa que era denominado como “manipoi”. Futuramente foi incrementada com as proteínas de peixe, pato, carne e camarão seco, junto com o jambu²⁶, dando origem a diversas produções consumidas por acreanos²⁷. Essa é uma das maiores contribuições indígenas para a dieta alimentar da população local, além da farinha de mandioca, frutas, legumes, peixes e carnes de caça. Na capital percebe-

²⁵Tacacá é uma iguaria que se faz presente nos estados brasileiros da região Norte (Amazonas, Acre, Roraima, Amapá, Pará e Rondônia). Consiste em um caldo amarelado fino extraído da mandioca, geralmente temperado com alho, cebola, chicória e alfavaca e sal a gosto. É servido com camarão seco e jambu (erva amazônica que provoca dormência nos lábios) e algumas pessoas acrescentam goma (polvilho da mandioca com água) para engrossar mais o caldo do tucupi. É servido quente e dentro de uma cuia.

²⁶ Jambu (*Acmellaoleracea*) tem origem na América do Sul, sendo também encontrado em Madagascar e em todo o sudoeste asiático. É conhecido também como agrião-do-Pará. Essa erva típica da região norte do Brasil é muito utilizada no cardápio regional.

²⁷ Os pratos mais consumidos pelos acreanos que possuem como elemento base o tucupi é o pato no tucupi com jambú, rabada bovina com tucupi e jambú e o tacacá. Mais recentemente o arroz com pato e tucupi e jambú é um dos pratos que estão sendo mais apreciados nos restaurantes locais.

se que é comum o costume de muitas pessoas ir ao final da tarde a uma praça ou mesmo aos locais em que se vende o tacacá para tomar esse caldo. Esse hábito está enraizado no cotidiano dos acreanos, de tal forma que não têm um momento exato para saborear essa iguaria, que se encontra a venda nos quiosques das praças.

Na figura 18 é possível identificar os ingredientes utilizados para fazer o Tacacá. O primeiro deles é o tucupi, ingrediente contido na garrafa da figura, a cuja contem a goma; na tabua de corte estão o camarão salgado (seco) e as folhas de jambú. Ao lado das pimentas, na cuja maior, a produção final do Tacacá. Algumas pessoas fazem uso de ervas aromáticas tais como a alfavaca e a chicória que são opcionais na hora do preparo.

Figura 18- Tacacá e seus ingredientes



Fonte: A crítica UOL, 2011.

Outro prato muito lembrado nos questionários e que é bastante apreciado pelos acreanos é a baixaria que tem influência nordestina, apesar de sua criação ser regional do Acre. De acordo com Neves (2012), a origem desse prato é de autoria de um trabalhador rural na década de 1970, que visitou o mercado da cidade, conhecido popularmente como Mercado do Bosque e ali decidiu 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. Entretanto, por estar com muita fome, o trabalhador pediu outros elementos e na hora de pagar, perguntou sobre o valor da “baixaria”, ou seja do prato que havia consumido. De acordo com Duarte (2013), foi nos anos 1980 que esse prato ganhou popularidade, pela propaganda feita por Wilson Barros, jornalista que divulgou diversas matérias sobre o assunto na época. Hoje em dia, este prato já está difundido em toda capital e comercializado em estabelecimentos locais, lanchonetes e mercados de Rio Branco.

A figura 19 mostra o prato Baixaria preparado com os seguintes ingredientes: cuscuz (Farinha de milho), carne bovina moída, ovo, tomate e cheiro verde. A Baixaria é um prato típico do Acre, pois na região nordeste é preparado apenas com o cuscuz puro, sem carne e temperos como complemento.

Figura 19-Prato Baixaria



Fonte: EPTV, 2014

A galinha caipira é muito presente no cardápio local devido à influência do nordestino, que tem o hábito de comer a galinha com batata e molho, um prato comum no estado do Ceará. A tradição da galinha assada com farofa era oferecida nos bingos dos arraiais comemorados nos meses de junho e julho. Esses festejos são comemorados tradicionalmente no nordeste. Ainda hoje essas festas são extremamente importantes no calendário de festividades do Acre. A galinha de granja só foi introduzida no Acre a partir da década de 70 em diante.

A diversidade de frutas na capital era imensa e a historiadora Maria de Fátima relata que o consumo das mesmas diminuiu consideravelmente, pois antigamente comer a fruta direto do pomar era algo comum, realizado com muita alegria pelas crianças.

Quanto á carne de caça, essa iguaria era consumida mais pelos povos remanescentes do seringal. No entanto, a carne de jabuti e tartaruga já era muito apreciada pelos moradores locais da capital.

Outro relato interessante da mesma historiadora que ajuda a entender alguns pratos presentes nas comemorações regionais relacionadas a festas de aniversários, casamentos, formaturas, etc é o prato Vatapá,²⁸. Trata-se de um prato típico da culinária baiana, pois nas festas regionais não havia o costume de se comer salgadinhos. As pessoas comiam pratos fartos como galinha picante, vatapá, rabada no tucupi, arroz paulista, salpicão, entre outros. Os ingredientes para o preparo desses pratos chegavam, em grande parte através de navio, pela rota de Belém.

Outro alimento muito comum na mesa do acreano é o pão presente em várias ocasiões, sendo o mais apreciado o pão manual que possui uma casca mais crocante e tem o formato de uma baguete. Essa contribuição vem dos portugueses, que abriram a primeira padaria de Rio Branco, no bairro do 2º distrito, pertencente á família Ribeiro.

A contribuição libanesa se faz presente com o “Charuto” que também é outra iguaria muito apreciada pelos moradores, que passou por adaptação na receita original que utiliza a folha da parreira e no Acre foi substituída pela folha de couve ou de repolho. O Maxixe peruano recheado, a Berinjela em pasta e a Coalhada também estão presentes acreanos de origem libanesa. Em alguns relatos, os moradores citaram entre as primeiras famílias libanesas que povoaram a capital: Jarude, Fecury, Farhat, Abud. Já no município de Cruzeiro do Sul, apontaram as famílias Cameli, Abrahim, Abdallah.

A carne enlatada e a sardinha junto com a farinha de mandioca são muito consumidas até hoje pela população local. Esse hábito de origem nordestina é um reflexo da presença dos trabalhadores que se fixaram nos seringais. Os enlatados

²⁸ O Vatapá é influência da culinária africana trazida pelos escravos nos navios negreiros, a partir do século XVI. O seu preparo pode incluir pão molhado ou farinha de rosca, fubá, gengibre, pimenta malagueta, amendoim, castanha de caju, leite de coco, azeite de dendê, cebola, tomate, camarões frescos inteiros ou secos e moídos, peixe, bacalhau, carne de frango e acompanhados de arroz. A sua consistência é cremosa e pastosa.

representavam um alimento de fácil consumo e de maior preferência, pois muitos não eram acostumados a comer carne de caça. O Caruru²⁹ é o prato que Maria de Fátima menciona que não se encontra mais com facilidade, apesar de ter sido um prato que marcou sua infância. Também a galinha e o pato ao molho pardo³⁰ são pratos que estão sendo esquecidos pelos moradores, o que revela a grande mudança de hábitos alimentares.

A mesa do acreano no dia-dia sempre foi farta, com muitas preparações desde massas, farináceos, leguminosas e proteínas em uma mesma refeição. Uma das explicações para tal fartura é que os alimentos chegavam de navio e se passava muito tempo para se ter a reposição. Diante dessa realidade havia um estoque sempre farto e variado para suprir as necessidades presentes e futuras.

Como se pode constatar, o Acre sofreu influências culturais e gastronômicas de vários fluxos migratório, dentre os quais se deve acrescentar ainda os sulistas que foram os últimos a introduzir seus costumes alimentares na gastronomia acreana. As influências trazidas por esses imigrantes, tais como o consumo do churrasco, cachorro quente, tortas, salada de maionese, pão com alho, chimarrão e tereré, cada vez mais apreciados pela população local. Como exemplo dessa fusão alimentar hoje em dia observa-se a existência de lojas especializadas no uso do tereré. Além da erva mate ser apreciada, o costume de bebê-la acaba por representar um ponto de encontro que propicia as relações sociais entre a comunidade e os turistas. Todas essas manifestações comprovam as características multiculturais do estado do Acre por absorver culturas dos povos que lá se estabeleceram, assim como adaptando receitas trazidas pelos migrantes, conforme os ingredientes disponíveis em seu território. Por ter somente 100 anos de história, o Acre é considerado ainda um estado novo, razão pela qual se justifica a investigação acerca de muitos temas, relativos a diferentes áreas do conhecimento que precisam ser estudado e/ou aprofundados.

²⁹O caruru é um cozido de quiabos ou carurus, que costuma ser servido acompanhado de acarajé ou abará, de pedaços de carne, frango ou peixe, de camarões secos, de azeite de dendê e de pimenta. É um prato típico da culinária baiana, originário da culinária africana. É utilizado como comida ritual do candomblé. Foi, provavelmente, trazido para o Brasil pelos escravos africanos.

³⁰A Galinha Caipira é um prato tradicional da cozinha colonial brasileira. É utilizado o sangue da ave na finalização do prato, onde a cor escura e a textura do molho ganham um sabor único e indescritível. Na região norte é conhecida como “Galinha Caipira ao Molho Pardo” e na região do Nordeste do Brasil como “Galinha de Cabidela”.

O contato, durante duas semanas, com os índios da aldeia Pinuya permitiu obter alguns dados para a compreensão da importância da cultura desse povo na alimentação do acreano, de um modo geral. Os índios³¹ foram os primeiros a povoar essa região e somente depois da virada do século XIX para o século XX é que o seringueiro, apesar de muitas guerras e lutas, ali se estabeleceu povoando a região.

As figuras 20 e 21 permitem visualizar aspectos da comunidade indígena na qual foi realizada a pesquisa, sendo que a figura 21 apresenta o cacique Assis Kaxinawá e parte da comunidade local.

Figura 20- As mulheres da aldeia Pinuya- Hunikuin



Fonte: Acervo da autora, 2015.

Nesse período do ano de 2015 foi entregue por Sebastião Viana, atual governador do Acre, acompanhado por outras autoridades locais, ferramentas e maquinários para melhorar as instalações da aldeia. O próprio cacique informou que pretende ampliar as instalações e os espaços existentes para receber melhor o crescente número de turistas que visitam a aldeia.

³¹Cerca de 6 milhões de índios habitavam à Amazônia antes da chegada dos Portugueses em 1616. No Acre, na segunda metade do século XIX, viviam cerca de 150 mil índios, distribuídos em 50 povos. Em 1989, o número de índios no Acre era em de 5 mil. Em 1996, o número passou para 8.511. No ano de 2001, a FUNAI notificou a existência de 10.478 índios em todo Estado do Acre, distribuídos em 12 povos. Esse tímido aumento pode ser explicado pela atuação de organizações indigenistas. (CRUZ,2009)

Figura 21- Comunidade indígena Pinuya, no ato de entrega de ferramentas e maquinários



Fonte: Acervo pessoal do cacique Assis Kaxinawá, 2015.

A alimentação dos índios vem sofrendo alterações constantes desde os seus ancestrais. Isso se deve a muitos fatores, dentre os quais as mudanças climáticas. O desenvolvimento da agricultura provocou grandes alterações na vida dessas comunidades nativas. O advento da industrialização e a ampliação da rede de estradas, especialmente as rodovias federais, foram responsáveis por grandes transformações nos hábitos e costumes indígenas, muito embora o cacique Assis Kaxinawá tenha declarado que a comunidade inteira luta para preservar e valorizar os traços de sua cultura que ainda subsistem. Ele também considera que a Fundação Nacional do Índio (FUNAI) ao chegar às aldeias introduziu novos produtos alimentícios, o que fez com que muitos ficassem doentes e adquirissem vícios prejudiciais à saúde, tais como o consumo de bebida alcoólica.

O cacique menciona que nasceu no seringal próximo ao município de Tarauacá e a comunidade sobrevivia através da pesca e da caça, sem ter um lugar fixo para se estabelecer. Mais tarde seus pais migraram para o município de Feijó e se juntaram ao povo Shanenawa. Em 1971, os pais de seu Assis e a comunidade dele na época faziam todas as refeições com base na utilização de produtos oferecidos pela natureza. Esses costumes, porém, foram desaparecendo com a introdução do uso do óleo, do açúcar e de outros produtos industrializados, apesar de seu consumo ser controlado. A alimentação dos HuniKuín baseia-se na carne e no peixe, sendo que as carnes de caça

estão presentes até os dias atuais. A comida é temperada com pouco sal e com ervas aromáticas (coentro, alfavaca, chicória, cheiro verde, cebola e alho). Quando se visita a aldeia, é proibida a entrada de certos alimentos e bebidas, medida adotada para que haja o controle e o respeito à tradição e à cultura alimentar indígena. Quando questionado sobre um prato guardado na sua memória alimentar, o cacique se recorda da preparação *NUKI*³².

A comunidade busca conhecimento e infraestrutura suficientes para desenvolver o turismo na aldeia, além de incentivar a juventude nos estudos técnicos em diferentes áreas. O artesanato ainda é o foco da produção da aldeia, atividade essa importante para a comunidade, para garantir e suprir as necessidades básicas da aldeia.

Figura 22- Curimatã assada na brasa com macaxeira cozida.



Fonte: Acervo da autora, 2015.

Na figura 22, pode-se visualizar a alimentação básica da aldeia que consiste em um peixe servido na folha da bananeira, com vários pedaços de macaxeira cozida na própria folha da macaxeira, conhecida como maniva. Um aspecto interessante a ser registrado é o de que as mulheres são encarregadas de cozinhar e preparar toda a alimentação, porém na hora de servir, todos recebem o alimento igualmente sem

³²É uma comida, feita a partir do miolo da Taboca e Takana, palmeiras facilmente encontradas na beira do rio. Esse prato é preparado com o caldo da macaxeira, verduras locais e peixe.

distinções ou preferências. Na hora da alimentação, todos são iguais. Não há uma escolha prévia do cardápio do dia, nem um preparo anterior. Todo alimento caçado e colhido pelo grupo é consumido no próprio dia, preparado para toda a comunidade.

Na figura 23, observa-se outro prato bastante apreciado pela população indígena. Neste caso, trata-se da carne de paca. De um modo geral, as carnes de caça estão muito presentes na dieta alimentar do índio e esse costume foi transmitido na convivência com os seringueiros nordestinos que logo inseriram essas carnes na sua rotina alimentar. Assim, aquilo que era uma prática alimentar apenas dos índios chegou à capital Rio Branco e muitas famílias começaram a adotar essa iguaria, já que as atividades ligadas à pecuária demoraram a se instalar de forma significativa no estado.

Figura 23- Miúdo de paca com arroz e macaxeira



Fonte: Acervo da autora, 2015.

Outro entrevistado foi o índio Shanenawa³³, José Abidi Almeida Neto descendente de árabe pelo lado materno e pelo lado paterno, de índios e nordestinos. A decisão de chegar a essa fonte de pesquisa representada especificamente por esse índio, buscando identificar suas raízes culturais, demonstrou ser extremamente valiosa,

³³No início do século 20 foram vítimas da rápida e violenta ocupação da região em função do extrativismo de caucho e seringa. No processo de desenvolvimento da economia regional, os Shanenawa foram inicialmente alocados como mão-de-obra para o fornecimento de carne e outros bens alimentícios aos trabalhadores dos seringais, sendo posteriormente integrados à lida na própria extração de borracha e à atividade de amansamento dos índios “brabos” do alto rio Envira.

não só por contemplar outra comunidade indígena, a Shanenawa, mas também pelo fato de poder analisar uma dieta influenciada por esse tripé migratório representado por índios, nordestinos e árabes que constitui o foco central da pesquisa.

Quadro 02- Perfil Alimentar de José Abidi e as influências indígenas, árabe, nordestina

| Indígena | Árabe | Nordestina |
|-----------------------|----------------|------------------------------|
| Peixe moqueado | Kafta | Galinha no molho do amendoim |
| Jabuti no molho pardo | Babaganoush | Jabá no feijão |
| Mingau de Banana | Carneiro árabe | Cuscuz |

Fonte: Elaborado pela autora, 2016.

O entrevistado foi questionado sobre sua preferência alimentar frente a esses 3 grupos, que exerceram uma influência decisiva na sua alimentação. Através dessa tabela é possível entender como esses alimentos estão presentes na mesa do acreano. José mencionou na entrevista que um prato que marcou sua infância foi Tacacho, prato de origem nordestina com influência indígena, preparado com banana verde cozida, banha e couro de porco, ingredientes com os quais é feita uma pasta. José Abidi salienta que quando era mais novo, havia o hábito de se comer carne de paca e galinha ao molho pardo, pratos que hoje em dia raramente são encontrados.

Já a influência árabe teve início quando os avós maternos do entrevistado chegaram à região de Cruzeiro do Sul que é o segundo município mais populoso do estado e, de acordo com IBGE (2015), sua população é de 81.519 habitantes. Dentre os alimentos que predominam na cultura árabe e que estão presentes no dia a dia do acreano no que se refere às carnes, se sobressai o carneiro e, no caso dos laticínios, todos os derivados são utilizados, além dos grãos e das oleaginosas (trigo, lentilha, grão de bico, nozes, azeitona, arroz), vegetais (pepino, berinjela, abobrinha, quiabo, cebola, alho), ervas aromáticas e especiarias (canela, za'atar, açafraão, gergelim) completando esse vasto cardápio que sofreu muitas adaptações quando da chegada desses imigrantes ao território que hoje corresponde ao estado do Acre.

A figura 23 apresenta a família de José Abidi. À esquerda, está José Abidi Almeida Neto ao lado o patriarca da família, José Abidi Almeida Abraham. Atrás do patriarca encontra-se Abrão Abraham Almeida e ao seu lado, Magid Abrão Almeida. À

esquerda do patriarca, está Nirrad Abrahim Almeida e ao lado desta, Salan Abrahim Almeida. Essa família árabe é uma das primeiras que chegaram para povoar o município de Cruzeiro do Sul, na década 1960. A imagem mostra um jantar árabe onde é possível identificar várias preparações que passaram por adaptações, como é o caso do pão, tendo em vista que não é utilizado o pão sírio. No caso do charuto, o preparo não utiliza a folha da parreira, mas sim, a folha de couve e/ou repolho branco. Quanto à carne, não é utilizado o carneiro e sim carne bovina. No caso das pastas e do quibe cru, a receita é original e não sofreu adaptações.

Figura 24- Jantar árabe da família Abrahim



Fonte: Acervo pessoal José Abidi, 2016.

A figura 25 corresponde a um traço da cultura indígena representado pela medicina do rapé³⁴, utilizada tanto pelo entrevistado como pela comunidade de Cruzeiro do Sul, com base no entendimento de que esse costume está enraizado entre os cruzeirenses. Em visita às aldeias no próprio município de Cruzeiro do Sul, pode-se

³⁴O rapé é um pó feito geralmente de tabaco e outras ervas e cinzas de árvores que são moídos e transformados em um pó fino e aromático que é aspirado ou soprado pelas narinas. Seu uso é ancestral e já esteve bem presente em diversos lugares e épocas. Porém, seu aspecto mais interessante é o uso pelas tribos indígenas e pelos caboclos da floresta, que o empregam para diversos fins, entre eles medicinais e cerimoniais (GUIMARÃES, 2010).

perceber que a utilização da medicina do rapé é um hábito comum tanto entre as crianças como entre os mais idosos.

Figura 25- Índio Shanenawa recebendo sopro de medicina rapé



Fonte: Acervo pessoal José Abidi, 2016.

Para contemplar a parte referente aos restaurantes e lanchonetes da capital Rio Branco, a análise foi iniciada a partir de uma listagem organizada após consulta com ABRASEL/AC e SETUL/AC (Secretaria de Turismo e Lazer do Acre), da qual foram selecionados 15 restaurantes, obedecendo a 2 (dois) requisitos. O primeiro era que o proprietário fosse de fora do estado e mantivesse um empreendimento alimentício na região; o segundo quanto à tipologia do estabelecimento, no que diz respeito à influência no cardápio das culturas indígena, nordestina ou árabe. Foi aplicado um questionário com 28 perguntas diretas, optando-se em certos momentos por entrevistas, cujas perguntas foram divididas em três partes. O primeiro bloco de perguntas destinava-se à identificação do entrevistado, para se traçar um perfil do respondente. No segundo bloco, o foco era identificar os alimentos consumidos na região de origem antes de migrar para o Acre e quais alimentos foram introduzidos nessa nova rotina alimentar estabelecida em Rio Branco. Já o terceiro bloco, estava voltado para os migrantes donos de restaurante no Acre, que trabalham com alimentos locais com influência no tripé culinário da região. Foram formuladas perguntas relacionadas à análise do cardápio do restaurante, tais como quais as influências migratórias e o tipo de turista que procura esses estabelecimentos, bem com os pratos de maior demanda.

O quadro 03 foi organizado a partir de 6 perguntas contidas no questionário aplicado com o objetivo de identificar o perfil alimentar desse migrante que compõe a culinária regional. Alguns entrevistados são do próprio estado, porém descendem de famílias que pertencem a esses grupos migratórios, sendo que a composição do cardápio expressa esses traços ligados às origens. Convém destacar que os restaurantes Araras, Point do Pato, Lanchonete da Lourdes e Café da Toinha que constam do quadro 03 apresentam lacunas em razão dos seus proprietários terem nascido no Acre, muito embora preservem hábitos e costumes herdados de seus familiares.

Quadro 03- Perfil alimentar do migrante que compõe a culinária regional

| PERFIL ALIMENTAR DO MIGRANTE QUE COMPÕE A CULINÁRIA REGIONAL ACREANA | | | | | |
|---|-------------------------------|--|--|--|--|
| Empreendimento | Origem do proprietário | Produtos ou pratos presentes na culinária de origem | Alimentos que foram incorporados na nova rotina alimentar | Alimento acreano não encontrado mais pelo respondente | Produtos da culinária acreana que não podem faltar na rotina alimentar (3x) |
| Papinha | Paraíba | Carne de cabrito, carne de sol, galinha caipira | Farinha de mandioca com coco, banana da terra, macaxeira | Nenhum | Feijão e farinha |
| Araras | Rio Branco | - | - | Carne de caça | Feijão, Carne e frutas tropicais |
| Jarude | Rio Branco | Produtos libaneses | Farinha de mandioca, Banana da terra, castanhas | Nenhum | Castanhas, Farinha de mandioca, Tapioca, frutas |
| O Paço | São Paulo | Salada, Arroz, Laranja | Rabo do boi, Tucupi, jambu, tapioca, farinha de mandioca | Carne de jabuti | Carne bovina, tucupi, peixe |
| Sabor Do Sul | Paraná | Churrasco, Salada verde | Farinha de mandioca, Tucupi | Nenhum | Feijão e farinha |
| JB grill | Paraná | Churrasco, Salada de batata | Peixes, Farinha de mandioca | Pé de moloque, bolachas caseiras | Feijão, galinha caipira, carnes em geral |
| Point do Pato | Boca do Acre | - | - | Carne de caça no leite da castanha | Jerimum, Farinha de mandioca, frutas regionais |
| Casa do pão de queijo | Uberabá-MG | Pão de queijo, Bolo de fubá, mungunzá | Tucupi, Jambu, Açaí | Jabuti, Leite da castanha | Banana da terra, tapioca, Açaí |

| | | | | | |
|-----------------------|----------------|--|--|-------------------------------|---|
| Talheres restaurante | Cuiabá | Polenta cozida, galinha no arroz, Charque no arroz | Frutas regionais, Tucupi | Carne de caça, Colorau | Feijão de corda, abacaxi, tapioca |
| Princesinha | São Paulo | Puchero , Sopa Paraguaia | Rabo de boi, Pato, tucupi e jambu | Carne de caça | Galinha Caipira, Farinha, Carne bovina |
| Pensão de Francisca | Tarauacá | Pirão, farinha de mandioca com leite e macaxeira | Vatapá, galinha picante | Nenhum | Farinha de mandioca, carne bovina, frutas regionais |
| Lanchonete da Lourdes | Tarauacá | Pão caseiro, Banana da terra, ovos | - | Carne de caça, macaxeira | Feijão, Farinha de mandioca e carnes |
| Stylus Caseiro | Xapuri | Carne de caça | Castanha do Brasil e polpa de fruta | Alimento no leite da castanha | Peixe, farinha de mandioca e frutas tropicais |
| Café da Toinha | Sena Madureira | - | Carne de caça, cuscuz no leite da castanha | Abóbora com leite | Tapioca, farinha de mandioca, açaí |

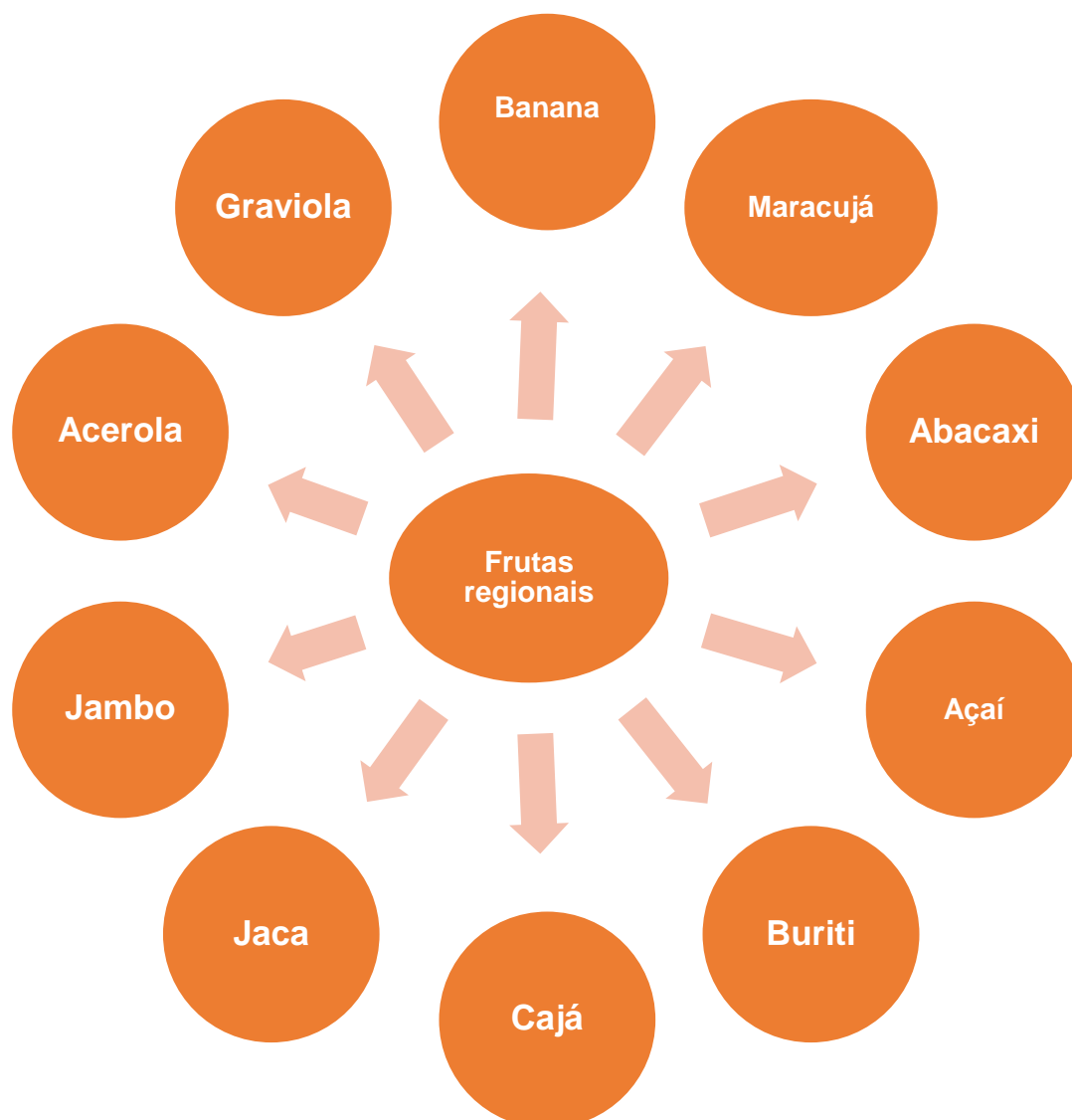
Fonte: Acervo da autora, 2016.

A primeira coluna se refere ao nome do estabelecimento e a segunda, à origem do proprietário. Da terceira coluna constam os alimentos vinculados à origem do entrevistado para se fazer um comparativo com os alimentos consumidos nos dias atuais. De um modo geral, as carnes bovina e caprina foram as mais lembradas, o que expressa uma alimentação mais carnívora por parte dos migrantes. Contudo, cabe lembrar que a região Norte é a maior consumidora de peixes do país e de acordo com o novo relatório da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), o Brasil deve ter o maior aumento na aquicultura e produção de pescado da América Latina na próxima década, com uma alta de 104% até 2025, superando o México (54,2%) e a Argentina (53,9%). O crescimento no país se deve às políticas públicas e aos investimentos feitos no setor nos últimos anos. Já da quarta coluna constam os alimentos incorporados aos novos hábitos alimentares, sendo os mais comentados: Farinha de mandioca, Banana da terra, Castanha do Brasil, Tucupi, Jambú, Rabo de boi, Carne de caça e Cuscuz. A quinta coluna revela as respostas dos entrevistados acerca dos alimentos que não são mais encontrados na região. Os mais apontados foram: a carne de caça que aparece em primeiro lugar e o leite da castanha envolto nos alimentos. Na sexta coluna são apresentados os alimentos que não podem faltar na rotina alimentar do acreano. Os mais citados foram: Feijão, Farinha de

mandioca, Frutas regionais, Peixes, Galinha Caipira, Carne bovina e massas. São notórias, diante dos resultados obtidos, as influências indígena e nordestina que se manifestam de forma muito clara na alimentação básica e diária do acreano.

A análise das respostas permite concluir que o paladar da comunidade acreana está mais voltado para os pratos salgados do que para os doces, pois entre as respostas coletadas há pouca referência aos pratos doces, sendo que os mencionados foram: Bolo de fubá e mandioca, Mugunzá, Mingau de banana e tapioca, Pé de moleque e Sorvete de frutas regionais. Ao tratar das frutas foram selecionadas as 10 mais consumidas pelos acreanos relatadas em entrevistas, como segue na figura 25.

Figura 25- Frutas regionais mais consumidas pelos acreanos



Fonte: Elaborado pela Autora, 2016.

O quadro 04 corresponde aos dados levantados na segunda e na terceira parte dos questionários, abordando pratos típicos da culinária acreana, pratos mais consumidos pelos moradores, os mais consumidos pelos turistas e, por último, o perfil do turista que frequenta o estabelecimento.

Quadro 04- Migrantes donos de restaurantes de Rio Branco

| MIGRANTES DONOS DE RESTAURANTES DE RIO BRANCO | | | | |
|--|--|---|--|--|
| Empreendimento | Qual prato é considerado típico da culinária acreana? | Qual prato é mais consumido pelos moradores? | Qual prato é mais consumido pelos turistas? | Qual perfil do turista que frequenta o restaurante? |
| Papinha | Rabada no tucupi | Carne de sol com baião de arroz e feijão | Carne de sol com baião de arroz e feijão | Familiar e negócio |
| Araras | Peixe frito e carne de sol | Feijoada, Carne de sol, Rabada | Peixe frito e Carne de sol | Familiar e negócio |
| Jarude | Mandim(Peixe) frito, Tacacá | Quibes, Esfirras e pastas | Pernil de cordeiro, Quibes | Familiar |
| O Paço | Quibe de arroz | Comida árabe | Comida árabe | Familiar e negócio |
| Sabor Do Sul | Rabada no tucupi | Churrasco, Feijoada e galinha Caipira | Churrasco | Familiar |
| JB grill | Tambaqui assado, Risoto de cordeiro, Galinha Caipira | Arroz, Feijão, Galinha Caipira | Saladas, Peixes e grelhados | Familiar e negócio |
| Point do Pato | Pirarucu(Peixe) desfiado com banana frita | Risoto de pato no tucupi | Pato no tucupi | Familiar e negócio |
| Casa do pão de queijo | Risoto de pato com jambú | Peixes de água doce, Escondidinho de carne seca | Peixes de água doce, Risoto de pato com jambú | Familiar, negócio e religioso |
| Talheres restaurante | Carne de sol | Peixe e Rabada no Tucupi | Rabada no Tucupi, Peixe à milanesa | Familiar e negócio |
| Princesinha | Pato no tucupi | Peixes e Galinha Caipira | Peixe grelhado, Salada | Familiar |
| Pensão de Francisca | Arroz, feijão e bife | Assado de panela e galinha picante | Sarapatel, Panelada bovina | Familiar |
| Lanchonete da Lourdes | Carnes, Arroz, Feijão e Farinha | Farinha e carnes | Suco regional, tapiocas | Familiar |
| Stylus Caseiro | Rabada no tucupi, tacacá | Galinha Caipira, Costela de tambaqui | Peixes e Galinha Caipira | Familiar |
| Café da toinha | Baixaria (Cuscuz de milho, carne moída, ovo e tomate picado) | Tapioca recheada e Baixaria | Baixaria, sucos regionais, mingau de banana da terra e tapioca | Familiar |

Fonte: Autora, 2016

A segunda coluna trata dos pratos típicos acreanos que, na opinião dos entrevistados, são: Rabada no Tucupi, Peixe Frito, Galinha Caipira, Quibe de Arroz, Pato no Tucupi, Tacacá, Carne de Sol e Baixaria. A terceira coluna diz respeito aos

pratos mais consumidos pelos moradores locais, tendo sido os mais citados: Carne de Sol, Quibes e Esfirras, Galinha Caipira, Peixe Assado, Tapioca e Baixaria. A quarta coluna aponta os pratos mais consumidos por turistas, com destaque para: Carne de Sol, Peixe Frito, Quibes, Pato no Tucupi, Galinha Caipira, Tapiocas, Peixes, Arroz e Feijão. Ao cruzar os dados das três colunas, percebe-se que alguns pratos estão em maior evidência, como é o caso de Peixes, Galinha Caipira, Quibes, Carne de sol, Pato no Tucupi e a Baixaria. O preparo desses pratos sofreu adaptações dos produtos originais por produtos similares encontrados na região, o que enalteceu o tripé formador da culinária acreana. A quinta coluna apresenta as respostas dos entrevistados sobre o perfil dos turistas que frequentam os restaurantes selecionados na pesquisa. A grande maioria revelou que entre os frequentadores desses restaurantes destaca-se o turista que vem acompanhado por sua família, seguido dos que estão na região para trabalho e negócios. Cabe salientar que foram mencionados também os turistas que chegam à cidade por motivos religiosos.

Diante dos resultados obtidos, constata-se que a gastronomia da cidade de Rio Branco ainda mantém sua pluralidade através das receitas típicas que foram passadas pelos antepassados migrantes. De acordo com Dória (2014), as receitas constituem conjuntos de gestos que, no final, plasmam produtos. Correspondem a modos rígidos de apropriação da biodiversidade, transformada em matérias-primas culturalmente produzidas a partir da seleção de seus componentes [...] “Contudo, não é possível pensar em qualquer ingrediente como algo desprovido de história, como um pedaço da natureza em estado puro” Dória (2014, p.64).

Entretanto, os gestores dos estabelecimentos devem começar a promover melhorias, primeiramente incentivando seus funcionários a padronizar suas receitas regionais e guardá-las como preciosidades culturais. Aos poucos deve-se abrir espaço para a criação de novos pratos com ingredientes regionais e submetê-los a festivais gastronômicos, workshops e feiras. É imprescindível um treinamento para o atendimento ao público que, aliado a uma comida de qualidade, só faz promover o turismo regional. A qualidade da mão de obra poderá ser melhorada com o funcionamento da Escola de Gastronomia e Hospitalidade que está sendo construída pelo governo do Acre, cujas atividades deverão começar no início do ano de 2017. Espera-se que a partir de então a qualidade dos serviços e do preparo dos alimentos

se torne mais consciente e seja melhor planejada. Ainda há poucos trabalhadores qualificados na área da gastronomia no Acre, o que dificulta o desenvolvimento e o reconhecimento dessa culinária tão rica no cenário nacional e internacional.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Ciclo da Borracha foi de extrema importância para o Brasil e, principalmente, para os estados do Amazonas, do Pará e, sobretudo, do Acre. As transformações sócio-espaciais resultantes dessa fase ainda podem ser percebidas atualmente, tanto na cultura, como na economia, na gastronomia e no vocabulário regional.

A utilização das idéias de Ignácio Rangel e dos ciclos de Kondratieff foi de extrema importância para o entendimento da evolução da economia nacional e, em especial, para a compreensão da formação sócio-espacial da região Norte, alavancada pela Segunda Revolução Industrial, em particular pelo desenvolvimento da indústria automobilística mundo afora, responsável pela valorização da borracha obtida através do látex extraído da seringueira no Brasil. O estado do Amazonas é plural em suas atividades locais, desde a mineração, a extração madeireira, bem como a diversidade de sua flora e fauna que fizeram com que a região Norte fosse alvo, ao longo dos anos, de tantos interesses e pressões que acabaram provocando muita destruição e prejuízo às suas características naturais.

Foram os indígenas de diferentes grupos étnicos e culturais, os primeiros a habitarem do território Acre. A chegada dos migrantes nordestinos aconteceu devido à seca do Nordeste e à carência de mão de obra nos seringais acreanos, em um período durante o qual a borracha era considerada o “ouro branco”. Pode-se dizer que as relações de trabalho implantadas nos seringais eram características de um sistema semi-servil, no qual o seringueiro se endividava com adiantamentos feitos para suprir suas necessidades básicas e ficava preso ao senhor do seringal, garantindo desta forma, a mão de obra necessária à extração e beneficiamento da borracha. Essa situação, entretanto, não impediu que os hábitos alimentares que ali existiam passassem por modificações e adaptações e, ao mesmo tempo, sofressem a influência das novas práticas trazidas por esses migrantes, tornando o cardápio mais variado.

O Acre passa a ser conhecido como um estado multicultural, resultado de sua própria história, já que não pode ser reconhecido por uma única identidade, visto que a região sempre foi habitada por indígenas aos quais foram se juntando os bolivianos, peruanos, sírio-libaneses e portugueses. Esse processo de conquista e povoamento do território que hoje compreende o estado do Acre desembocou em um rico mosaico

cultural que se reflete na culinária, nas edificações, no design de moveis e nos dialetos utilizados pela população local.

Do ponto de vista da culinária existente em Rio Branco, os pratos típicos servidos nos quiosques das praças, restaurantes, lanchonetes e hotéis ou mesmo os que são preparados nas residências dos moradores locais, sofreram várias adaptações, apesar da base e da apresentação do alimento continuar sendo praticamente a mesma da receita original.

Quanto à questão turística, a cidade ainda é pouco movimentada nesse setor. Cabe registrar que apenas há 4 anos é que a gastronomia acreana começou a receber mais atenção e divulgação, primeiramente pelos próprios moradores com os festivais regionais e a melhoria na infraestrutura dos lugares mais movimentados para culinária regional: mercados públicos, quiosques e praças. No ano de 2014, por exemplo, foi lançado o Festival Gastronômico do Mercado, evento que promove a culinária regional com um toque diferenciando no cardápio e na apresentação dos alimentos locais. Esse evento conta com a presença de chefs de cozinha de outros estados para trazer o conhecimento de técnicas e apresentação de pratos, aliados ao conhecimento das cozinheiras regionais. Esse evento constitui um incentivo para a ampliação e a inovação do ramo alimentício na cidade. Essa parceria com os chef vindos de outros estados surpreendeu a população por seus resultados inovadores, muito embora os ingredientes já fossem conhecidos no dia-dia pela população. Com isso o evento se propagou, chegando a atrair turistas dos estados vizinhos.

O município de Rio Branco conta com quatro parques, sendo o Parque da Maternidade o que mais beneficia a população através do lazer, esporte, cultura e alimentação. Esse parque possui uma extensão de 6.000 metros e abrange a maior parte da cidade. Nele encontram-se quiosques espalhados por toda a sua extensão que oferecem alimentos típicos com base no tripé da culinária acreana.

Acredita-se que o presente trabalho poderá ser utilizado para ajudar a preservar a cultura alimentar do acreano, bem como aproximar esses dois grandes setores da economia: Gastronomia e o Turismo. Por outro lado, a pesquisa realizada permitiu identificar que a maior parte dos restaurantes de Rio Branco está na linha da

gastronomia brasileira, valorizando sempre os produtos regionais, o que torna mais fácil a percepção dos laços da comunidade com sua própria história.

Ao identificar os dados obtidos através dos questionários, o tripé indígena é sem dúvida um dos maiores contribuintes do cenário alimentar, tanto no Acre como no Brasil. Uma análise mais profunda acerca das preparações e dos alimentos certamente implicará no reconhecimento de que esse povo influenciou a culinária brasileira muito mais do que se imagina.

As famílias árabes, sem dúvida, trouxeram consigo toda a sua tradição e culinária na bagagem e, de certa forma, é o grupo que se mantém com os pratos típicos tradicionais de sua origem até os dias atuais. Há casos em que a conversa entre os membros da família é ainda realizada na língua de origem para manter a cultura e a tradição enraizada na sua memória. Assim como a língua, muitas receitas ainda são guardadas sem adaptações, conservando sua forma de preparo e os ingredientes originais. Nos tempos do Ciclo da Borracha, muitos municípios do Acre receberam pessoas de origem Sírio-Libanesa que trabalhavam como regatões nos grandes rios amazônicos. Ao terem suas condições de vida melhoradas, instalaram-se como comerciantes na cidade, onde permanecem até os dias atuais.

É possível concluir que a gastronomia é um dos setores mais expressivos na economia de um estado, porém o interesse sobre ela não está restrito apenas ao turista, mas se estende também aos proprietários e funcionários dos estabelecimentos que veem nela uma importante alternativa de atividade econômica, capaz de contribuir para perpetuar a cultura alimentar de um povo ou de uma comunidade. O Acre possui uma localização privilegiada que favorece o contato com diferentes povos, o que resulta num ambiente de grande diversidade cultural que constitui um aspecto altamente positivo no que se refere aos atrativos turísticos. Por outro lado, uma característica da população acreana é representada pela receptividade e acolhida. Um dos maiores desafios para a região reside na qualidade dos serviços prestados e nas inovações no cardápio, sem alterar, contudo, à essência da culinária regional.

Ao término do presente trabalho, surgiram algumas ideias para pesquisas e ações futuras, tais como a elaboração de um roteiro turístico gastronômico; a promoção de intercâmbios culturais entre o Peru e a Bolívia; a elaboração de um plano de turismo

para o estado do Acre; o planejamento de eventos que promovam a aproximação de chefs da região norte; a ampliação do turismo religioso de Cruzeiro do Sul e Rio Branco com roteiros turísticos e gastronômicos para os festivais indígenas que acontecem anualmente no estado; a criação de festivais e concursos com produtos regionais e o estabelecimento de uma maior interação entre hotéis, restaurantes e o turismo.

REFERÊNCIAS

- ALVES, A. C. A. **A comida como patrimônio cultural**. Ver de Economia Agrícola, v. 58, nº 1, p. 73-86. Jan/jun, 2011.
- BARRETTO, M. Produção científica na área de turismo. *In*: MOESCH, M. M.; GASTAL, S. (Orgs.). **Um outro turismo é possível**. São Paulo: Pinsky, 2004. p. 84-88.
- BARROCO, H. E.; BARROCO, L. M. S. Tradição, bens culturais e tecnologias. CAMARGO, P. de; CRUZ, G. da (Orgs.). **Turismo cultural: estratégias, sustentabilidade e tendências**. Ilhéus: Editus, 2009, p. 89-105.
- BRANCO SOBRINHO, José Moreira Brandão Castelo. **O Gentio Acreano**. Rio de Janeiro, Imprensa Nacional, 1952.
- BRAUNE, R. FRANCO, S. **O que é Gastronomia**. São Paulo (SP): Brasiliense, Col. 322, primeiros passos, 1ª edição, 2007.
- BEZERRA, M. J. **Invenções do Acre: De território a estado um olhar social**. São Paulo: USP. (2006)
- BOURDIEU, Pierre. **A miséria do mundo**. Tradução de Mateus S. Soares. 3ª edição. Petrópolis: Vozes, 1999.
- BRESSER-PEREIRA, L. C. **Ciclos Longos e Dualidade**. Disponível em: <http://www.bresserpereira.org.br/view.asp?cod=2323>, pp. 1-14, 2006. Acessado em: 23 de novembro de 2014.
- BOMFIM, N. R. Patrimônio, turismo e planejamento: formatação de produtos. *In*: CAMARGO, P. de; CRUZ, G. da (Orgs.). **Turismo cultural: estratégias, sustentabilidade e tendências**. Ilhéus: Editus, 2009, p. 125-136.
- CAMMAROTA, L. **Imigrantes nas cidades no Brasil do século XX**. São Paulo. Atual Editora. (2007)
- CHALLITA, M. **Este é o Líbano**. (1976). Disponível em: http://icbl.com.br/site/detalhe_noticia.php?id=126. Acessado em : 03 de março de 2016.
- COSTA, J. C. **A conquista do deserto ocidental**. São Paulo. (1973)
- CRUZ, R. D. **Geografias do turismo: de lugares a pseudo-lugares**. SÃO PAULO: ROCAS. (2007).
- CRUZ, SAVIO. (2009). **Ocupação populacional do Acre**. Disponível em: <http://www.ebah.com.br/content/ABAAAA2BoAH/ocupacao-populacional-acre>. Acessado em 05 de julho de 2016

- CUNHA, E. D. **Um paraíso perdido: reunião de ensaios anazônicos, 1866-1909**. Brasília: Senado Federal/Conselho Editorial. (2000).
- DENCKER, A. D. **Métodos e técnicas de pesquisa em turismo**. SÃO PAULO . (1998).
- DIAS, R. **Sociologia do turismo**. São Paulo: Atlas, 2003.
- DIEGUES, M. **Etnias e Culturas no Brasil**. Letras e Artes. (1963)
- DONATTI, M., AMADEI, C., & MAURO, C. **SÍRIOS E LIBANESES**. Disponível em: <http://sirioselibanesescei.blogspot.com.br/>. Acessado em : 16 de JUNHO de 2010.
- DÓRIA, C. A. **Formação da culinária brasileira**. São Paulo: Três estrelas, 2014.
- DUARTE, E. **Conheça um prato típico da culinária acreana, a baixaria**. Acre 2013. Disponível em: <http://m.gi.globo.com/ac/noticia/2013/03/aprenda-fazer-um-prato-tipico-da-culinaria-acreana-baixaria.html?hash=3>. Acesso em 15 de julho de 2016
- FADEL FILHO, D. A. **A riqueza e miséria do ciclo da borracha na Amazônia brasileira: um olhar geográfico através de Euclides da Cunha**. IGCE/UNESP, p. 11.
- FRAGOSO, João Luis. **Economia Brasileira no Século XIX: Mais do que uma Plantation Escravista-Exportadora**. In: LINHARES, Maria Yedda (org.). *História Geral do Brasil*. Rio de Janeiro: Editora Campus, 2000. p.144-184.
- FRANCA, S. F. **A expansão da fronteira Acreana** . Brasília : Dupligráfica Editora . (2009).
- FREITAS, C. **Culinária Árabe História** . Disponível em: <http://www.arabeegipcio.com/2012/10/culinaria-arabe-historia.html>. Acessado em 19 de abril de 2015. (2012).
- FURTADO, C. **Formação econômica do Brasil**. COMPANHIA EDITORA NACIONAL . (2005).
- GARCIA, R. W. D. **A comida, a dieta o gosto: mudanças na cultura alimentar urbana**. 1999. 305 f. Tese (Doutorado em Psicologia) - Universidade de São Paulo, São Paulo, 1999.
- GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo : Atlas. 5ed. (2008).
- GIMENES, M. H. **Uma breve reflexão sobre o lugar nos estudos sobre turismo realizados no Brasil**. Turismo & Sociedade. CURITIBA: UFPR. (2011).
- GIMENES, M. H. **Cozinhando a tradição: festa, cultura, história e turismo no litoral paranaense**. CURITIBA: UFPR. (2013).
- GOODE, W.; HATT, P. **Métodos em pesquisa social**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1960.
- GOULART, I. B. **Expectativas de desempenho de psicólogos nas organizações modernas**. Belo Horizonte: Extensão da UFMG. Relatório de pesquisa. (1996).
- GUILLEN, I. C. **Euclides da Cunha para se Pensar Amazônia. Amazônia interesses e conflitos , 01** . (2000).

GUIMARÃES, CÉSAR. **A dualidade brasileira de Ignácio Rangel**. Revista de economia política. v.14, n. 4,p.62-75, outubro-dezembro 1994.

GUIMARÃES, RAFAEL. **Medicina da rainha da floresta.Rapé sua utilização e indicação**. Disponível em: <http://medicinadarainha.blogspot.com.br/2010/04/rape-sua-utilizacao-e-indicacoes.html>. Acessado em 15 de junho de 2016.

HALL, C. M. **Planejamento turístico: políticas, processos e relacionamentos**. São Paulo: Contexto, 2004.

KLEIN, D. D. **A Amazônia no Ciclo da Borracha: populações e economia no Acre, Amazonas e Pará entre 1880 e 1920**. Revista Estudos Amazônicos • vol. VIII, nº 2 , 165. (2012).

KNOWLTON, C. **SÍRIOS E LIBANESES: Mobilidade Social e Espacial**. SÃO PAULO : ANHEMBI . (1960).

LAKATOS, Eva Maria & MARCONI, Marina de Andrade. **Técnicas de pesquisa**. 3ªedição. São Paulo: Editora Atlas, 1996.

LEITE, PINHEIRO ARY. **De seringal a capital: a evolução urbana de rio Branco no século XIX e XX**. Monografia para obtenção de título, bacharel em Geografia, defendido em 07 de dezembro 2010.UFSC

MAMIGONIAN, A., & REGO, J. M. **O pensamento de Ignácio Rangel**. São Paulo. (1998).

MARTINELLO, P. **A batalha da borracha na segunda guerra mundial**. RIO BRANCO : EDUFAC. (2004).

MARTINS, G. D., & THEÓPHILO, C. R. **Metodologia da Investigação Científica para as Ciências Sociais Aplicadas** . São Paulo: Atlas . (2009).

MASCARENHAS, R. G. T. **A diversidade gastronômica como fator de identidade cultural nos campos gerais: potencialidades para o turismo regional**. Revista Eletrônica Geografar, Resumos do VI Seminário Interno de Pós-Graduação em Geografia, v.2, p.65-65, 2007.

MELLO. Grupo Escolar . **Tratado de Madri e ayacucho**. Disponível em: <http://www.grupoescolar.com/pesquisa/o-tratado-de-madrid-e-o-tratado-de-ayacucho.html> . Acessado em : 12 maio de 2016. (1990).

MESQUITA, G. **O nordestino e Acre in: Rio Branco Centenária**. Revista comemorativa do centenário de Rio Branco . (1982)

NEVES,M.V. **História da Baixaria no Acre**. JORNALPÁGINA 20. Disponível em: <http://www2.uol.com.br/pagina20/30092007/historia.htm>. Acessado em : 20 de SETEMBRO de 2007.

NEVES, M. V., & VIDAL, G. **Índio do Acre: História e Organização**. Rio Branco: Comissão pró índio. (2002).

PARRA Filho, D. S., & Almeida, J. **Manual de Metodologia Científica**. 2 ed. São Paulo, 2011.

PECINNI, R. **A invenção da galeteria: o galetto al primo canto e o patrimônio cultural de Caxias do Sul**. Caxias do Sul: Educus, 2012.

Georges Roux, Penguin. **A antigüidade da culinária do Oriente Médio**. Disponível em: <http://www.historianet.com.br/conteudo/default.aspx?codigo=48>. Acessado em 12 de maio 2016. Books, 1992.

PEREIRA, Raquel M^a Fontes do Amaral. **A Geografia e a Formação Nacional Brasileira: uma interpretação fundamentada nas ideias de Ignácio Rangel**. Tese de doutorado Universidade de São Paulo Programa de Pós- graduação em Geografia, 1997.

PEROVANO, D. G. **Manual de Metodologia Científica**. SÃO PAULO : 1 EDIÇÃO . (2014).

PICCOLI, Jacó. **Sociedades Tribais e a expansão da economia da borracha na área Juruá-Purus**. São Paulo, Tese de Doutorado, datilografada, PUC-SP, 1993 (2 vol.).

RANGEL, I. **História da dualidade brasileira**. Revista de Economia Política, 05-34 . (1981).

RANGEL, Ignácio. A História da Dualidade Brasileira. In: MAMIGONIAN, Armen. REGO, José M. (orgs.) **O Pensamento de Ignácio Rangel**. São Paulo: Ed. 34, 1998, p.139-174.

RIBEIRO, D. (1957). **Culturas e Línguas Indígenas do Brasil** . Educação e Ciências Sociais .

RICHARDS, G. Turismo cultural: padrões e implicações. In: CAMARGO, P. de; CRUZ, G. da (Orgs.). **Turismo cultural: estratégias, sustentabilidade e tendências**. Ilhéus: Editus, 2009, p. 25-48.

SANFELICE, J. L. **Dialética e Pesquisa em Educação**. In: LOMBARDI, J.C.; SAVIANI, D. (Orgs.). **Marxismo e Educação: debates contemporâneos**. 2^aed. Campinas, SP: Autores Associados: Histedbr, 2008.

SCHÜLTER, R. G. **Patrimônio imaterial e turismo: a gastronomia como recurso cultural**. In: CAMARGO, P. de; CRUZ, G. da (Orgs.). **Turismo cultural: estratégias, sustentabilidade e tendências**. Ilhéus: Editus, 2009, p. 251-277.

_____. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

SILVA, Eliane. A. **Conquista e formação territorial do estado do Acre**. Revista A mira, pág 62-68. (2000).

SOUSA, R. G. **Revolta das Chibata**. Brasil Escola. Disponível em: <http://www.brasilecola.com/historiab/revolta-chibata.htm>. Acessado em: 09 de Setembro de 2015.

SOUZA, M. **História Da Amazônia**. Manaus: Valer. (2009).

SOUZA, R. J., & Vanessa, L. P. **Integração econômica da Amazônia no contexto de um Brasil dual: Do ciclo da borracha á implantação da rodovia BR- 163**. Revista Formação, 70-83. (ed.16, vol 01)

TERRA, Lygia; ARAUJO, Regina; GUIMARÃES, Raul Borges. **Conexões: estudos de geografia geral e do Brasil**. São Paulo: ed.Moderna, 2009,p. 88.

TEXEIRA, L. **As Pontencialidades Paisagística e o Avanço da Fronteira Agrícola na Faixa da BR- 163**. De Cuiabá/MT a Santarém/PA . (2002).

THOMPSON, Paul. **A voz do passado**. São Paulo: Paz e Terra, 1992.

TOCANTINS, L. **Estado do Acre geografia e história e sociedade**. RIO DE JANEIRO : PHILOBIBLION LIVROS DE ARTE . (1984).

TURISMO, M. D. **Diretrizes do turismo cultural**. BRASÍLIA . (2007)

TRIVIÑOS, A. N. S. **Introdução à pesquisa em Ciências Sociais: a pesquisa qualitativa em educação**. São Paulo: Atlas, 1987.

UOL. **A critica com vida receita de tacacá**. Disponível em: http://acritica.uol.com.br/vida/Receita-Tacaca_0_575942873.html. Acesso em 05 de julho de 2016. (2011).

WIKIPEDIA. Ficheiro: **Bolivia antes de la guerra del Acre**. Disponível em: https://pt.wikipedia.org/wiki/Acre#/media/File:Bolivia_antes_de_la_guerra_del_Acre.png. Acesso em: 10/09/2016.

YUNGJOJANN, J. **White Gold: The diary of a rubber cutter in the Amazon, 1906-1916**.Arizona: Sinergetic Press Oracle. (1989).

ZEE/AC. (2010). **Secretaria de Estado de Meio Ambiente Cultural político: memórias, identidades e territorialidade**. Programa Estadual de Zoneamento Ecológico-Econômico do Acre, 164.