

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE – UFAC
CENTRO DE EDUCAÇÃO, LETRAS E ARTES
PÓS-GRADUAÇÃO *STRICTO SENSU* EM LETRAS
MESTRADO EM LETRAS: LINGUAGEM E IDENTIDADE
ÁREA DE CONCENTRAÇÃO: IDENTIDADE
LINHA DE PESQUISA: CULTURA E SOCIEDADE**

**GOSTO, SABORES E DISSABORES: CONTATOS CULTURAIS ENTRE AS
FRONTEIRAS DA AMAZÔNIA ACREANA**

**RIO BRANCO – AC
2010**

Livros Grátis

<http://www.livrosgratis.com.br>

Milhares de livros grátis para download.

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE – UFAC
CENTRO DE EDUCAÇÃO, LETRAS E ARTES
PÓS-GRADUAÇÃO *STRICTO SENSU* EM LETRAS
MESTRADO EM LETRAS: LINGUAGEM E IDENTIDADE
ÁREA DE CONCENTRAÇÃO: IDENTIDADE
LINHA DE PESQUISA: CULTURA E SOCIEDADE**

FRANCEMILDA LOPES DO NASCIMENTO

**GOSTO, SABORES E DISSABORES: CONTATOS CULTURAIS ENTRE AS
FRONTEIRAS DA AMAZÔNIA ACREANA**

**RIO BRANCO – AC
2010**

© NASCIMENTO, F. L. DO, 2010.

NASCIMENTO, Francemilda Lopes do. **Gosto, sabores e dissabores:** contatos culturais entre as fronteiras da Amazônia acreana. Rio Branco: UFAC, 2010.143 f.

Ficha catalográfica elaborada pela Biblioteca Central da UFAC.

N244g

Nascimento, Francemilda Lopes do, 1982 -

Gosto, sabores e dissabores: contatos culturais entre as fronteiras da Amazônia acreana / Francemilda Lopes do Nascimento --- Rio Branco: UFAC, 2010.
143 f: il.; 30cm.

Dissertação (Mestre em Letras) – Centro de Educação, Letras e Artes do Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Letras da Universidade Federal do Acre.

Orientador: Prof^a. Dr^a. Simone de Souza Lima

Inclui bibliografia

1. Cultura da Amazônia. 2. Alimentação/Comida - Amazônia. 3. Fronteira – troca cultural. I. Título.

CDD: 306.409811

CDU: 316.72/.74(811)

FRANCEMILDA LOPES DO NASCIMENTO

**GOSTO, SABORES E DISSABORES: CONTATOS
CULTURAIS ENTRE AS FRONTEIRAS DA
AMAZÔNIA ACREANA**

Dissertação apresentada à Universidade Federal do Acre – UFAC, para obtenção do título de Mestre em Letras, junto ao Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Letras: Linguagem e Identidade, área de concentração Identidade. Linha de Pesquisa: Cultura e Sociedade.

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Simone de Souza Lima

**RIO BRANCO – AC
2010**

GOSTO, SABORES E DISSABORES: CONTATOS CULTURAIS ENTRE AS FRONTEIRAS DA AMAZÔNIA ACREANA

Dissertação de Mestrado em Letras apresentada para a obtenção do Título de Mestre em Letras, Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Letras, da Universidade Federal do Acre – UFAC, em 21 de outubro de 2010.

Prof. Dr. Henrique Silvestre Soares (UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE)
Coordenador do MEL

Apresentada à Comissão Examinadora, integrada pelos Professores:

Prof. Dr. Humberto de Freitas Espeleta (UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE)
Membro Efetivo UFAC (convidado)

Prof. Dr. Gilberto Francisco Dalmolin (UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE)
Membro Efetivo UFAC (Mestrado em Letras: Linguagem e Identidade)

Prof^a. Dr^a. Simone de Souza Lima (UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE)
Orientadora

Rio Branco, 21 de outubro de 2010.

Dedicatória

Dedico este trabalho a Deus e à minha família.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiro a DEUS por ter ouvido as minhas orações, dando-me forças para concluir este trabalho e por direcionar minha vida, enchendo-a de bênçãos sem medidas. A ele seja a glória.

Por minha vida passaram pessoas que muito contribuíram de diversas maneiras, com ajuda financeira, com palavras de incentivo, com amizade desinteressada, que se alegraram com minhas conquistas e que me apoiaram nos momentos difíceis. Nunca caminhamos sozinhos e nunca podemos nos considerar tão auto-suficientes a ponto de não valorizar uma realização e uma conquista com a união de “várias mãos”.

Dessa forma, devo um profundo agradecimento à minha mãe, Raimunda Lopes do Nascimento, que sempre orou por minha vida e dedicou parte da sua para não deixar que nada faltasse a mim e minhas irmãs, sendo um exemplo de luta, sabedoria e fé.

Agradeço também à minha orientadora, Prof^a. Dr^a. Simone de Souza Lima, que tão pacientemente mostrou-me o caminho a seguir para a realização desse trabalho, acreditando que eu seria capaz de desenvolvê-lo. Pelos momentos de “luz” com esclarecimentos de pontos que estavam entreabertos. Suas palavras de incentivo, paciência, sabedoria e ética profissional são inspirações para minha vida.

Agradecimento muito especial devo manifestar à Prof^a. Ms. Adriana Delgado Santelli. Grande incentivadora desse trabalho, dedicou parte de seu tempo (com alguns “puxões de orelha”) ajudando-me numa metodologia de leitura para o ingresso no Mestrado em Letras, além de alguns direcionamentos de leituras, parceria em alguns artigos que também colaboraram com a construção dessa dissertação e, especialmente, fazendo-me compreender a relevância do projeto e proporcionando a inovação de meus pensamentos.

Agradeço, ainda, a todos os professores do curso de Mestrado em Letras: Linguagem e Identidade, pelas disciplinas ministradas, pelas orientações (diretas e indiretas) e por compartilharem seus conhecimentos contribuindo com nossos trabalhos de pesquisa. Em especial, ao Prof. Gerson Rodrigues de Albuquerque, pois através de leituras e discussões enriquecedoras na disciplina Linguagem, Sociedade e Diversidade Amazônica, com reflexões acerca de identidade e linguagem, sobre como e quem constrói a identidade, como se dá essa construção,

como o discurso produz a identidade do sujeito, partindo do pressuposto de que a linguagem constitui a identidade, corroborou para uma reflexão ampla do que seja essa problemática e sua construção em diferentes contextos. À Prof^a. Dr^a. Andréa Maria Lopes Dantas com suas contribuições e “provocações” que me fizeram refletir em muitas das considerações desse trabalho durante a disciplina Literatura, Memória e Identidade.

Aos amigos da terceira turma do Mestrado, pelo apoio, debates instigantes e opiniões que direta e indiretamente marcam esse trabalho, em especial, à Eva Sobrinho, Marileize Mattar, Sheila Bispo e Ana Maria Casarotti Franco, colegas de grupo de trabalho (e conversas descontraídas), e ainda, pela ajuda da última no “aval” do resumo em espanhol. E ainda, ao colega Frank Arkos que também colaborou com idéias e boas sugestões desde nosso primeiro encontro no Simpósio de Desenvolvimento Sustentável (2007).

Aos alunos do curso de Letras-Português e Letras-Português/Espanhol da Universidade Federal do Acre, que concordaram que usássemos seus relatórios de viagem à cidade de Cobija, para compor a análise dessa dissertação – meu muito obrigado. À Jucileide Pessoa (brasileense), amiga de trabalho que me permitiu expor sua opinião sobre a cultura de Cobija.

Agradecimento à Prefeitura de Brasília, especificamente na pessoa da senhora Fernanda Hassen e Luz Marina por tão gentilmente cederem informações acerca da história de Brasília; e pelo bom atendimento e atenção de todos que lá trabalham. À senhora Gislene Salvatierra, que nos recebeu em sua casa e pôde, em uma conversa informal, contar um pouco de sua história e das duas cidades que tanto ama.

À senhora Ruth, funcionária da “Casa de la Cultura”, localizada na cidade de Cobija, que dispôs de seu tempo para buscar livros sobre a cidade de Cobija e retirar cópias destes para auxiliar nossa dissertação.

A todos os entrevistados (de Brasília e Cobija) que, salvo duas exceções na cidade de Cobija, foram de extrema presteza e atenção em conversas que iam além das perguntas do questionário proposto para a pesquisa, cooperando com as informações pedidas e confiando na seriedade desse trabalho.

Devo ainda fazer agradecimento ao CAPES, que financeiramente deu-me oportunidade para concretizar esse trabalho.

“Sem os homens não haveria cultura, mas, de forma semelhante e muito significativa, sem cultura não haveria homens.”

Clifford Geertz

“Os comportamentos alimentares são fruto não apenas de valores econômicos, nutricionais, salutareis, racionalmente perseguidos, mas também de escolhas (ou de coerções) ligadas ao imaginário e aos símbolos de que somos portadores e, de alguma forma, prisioneiros”.

Massimo Montanari

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO, 12

CAPÍTULO I – COMIDA E IMAGINÁRIO: QUANDO A COMIDA DEMARCA OS TRAJETOS IDENTITÁRIOS

- 1.1 As revoluções propiciadas pela alimentação, 20*
- 1.2. Invenção da arte de cozinhar, 22*
- 1.3. A descoberta do papel da comida como aglutinante social, 25*
- 1.4. Uso da comida como diferenciador social, 29*
- 1.5. O intercâmbio ecológico de espécies vegetais e animais, 35*

CAPÍTULO II – OS SABORES: QUANDO A COMIDA INDÍGENA FOI INSCRITA NO IMAGINÁRIO DOS CONQUISTADORES DA AMAZÔNIA

- 2.1. Breve história da Amazônia: identidade, memória e imaginário, 44*
- 2.2. A alimentação no imaginário de conquista: análise dos relatos de Frei Gaspar de Carvajal e Frei Cristóbal de Acuña, 52*
 - 2.2.1. O assombro e a fome: relato de Frei Gaspar de Carvajal, 54*
 - 2.2.2. Do assombro ao deslumbramento: relato de viagem de Frei Cristóbal de Acuña, 67*

CAPÍTULO III – OS DISSABORES: QUANDO A ALTERIDADE FOI NEGADA POR CAUSA DA COMIDA

- 3.1. O que é uma fronteira?, 84*
- 3.2. Aspectos históricos e socioculturais de Brasiléia-Acre-Brasil, 91*
- 3.3. Aspectos históricos e socioculturais de Cobija-Pando-Bolívia, 97*
- 3.4. A fronteira e suas trocas culturais, 102*
- 3.5. O pensamento alimentar na fronteira: breves considerações, 111*

CONSIDERAÇÕES FINAIS, 125

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS, 135

RESUMO

NASCIMENTO, F.L. **Gosto, sabores e dissabores**: contatos culturais entre as fronteiras da Amazônia acreana. Ano. 2010. 143 f. Dissertação (Mestrado em Letras) - Pós-Graduação em Letras, Universidade Federal do Acre – UFAC, Rio Branco, 2010.

Orientadora: Prof^a Dr^a Simone de Souza Lima.

Defesa: 21 de outubro de 2010.

Este trabalho foi elaborado com o objetivo de apresentar as práticas alimentares no contexto da Amazônia Sul-Occidental, mostrando a importância que a alimentação assume como prática cultural essencial para a existência do ser humano. Dirigiremos nosso olhar sobre as práticas alimentares, principalmente como constituinte de elementos identitários de diferentes grupos sociais, sendo componente definidor do contexto amazônico, pois os hábitos alimentares, sua abundância e escassez estão presentes nos relatos das primeiras expedições ao rio Amazonas, possibilitando estabelecer comparações entre mundos distintos, marcando o contato entre os povos indígenas e estrangeiros durante os séculos XVI e XVII. A alimentação, hodiernamente, continua a permear como elemento comparativo, numa espécie de distinção identitária entre pandinos e acreanos que reassumem a mentalidade, de certa forma, dos primeiros viajantes espanhóis que percorreram a região.

Palavras-chave: Alimentação/Comida, Amazônia, Cultura, Fronteira, Troca Cultural.

RESUMEN

NASCIMENTO, F.L. **Gosto, sabores e dissabores**: contatos culturais entre as fronteiras da Amazônia acreana. Ano. 2010. 143 f. Dissertação (Mestrado em Letras) - Pós-Graduação em Letras, Universidade Federal do Acre – UFAC, Rio Branco, 2010.

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Simone de Souza Lima.
Defesa: 21 de octubre de 2010.

Este trabajo fue desarrollado con el objetivo de presentar las prácticas de alimentación en el contexto de la Amazonía sudoccidental, mostrando la importancia que la alimentación asume como una práctica cultural esencial para la existencia humana. Dirigimos nuestra atención sobre los hábitos alimentarios, principalmente, como un elemento constitutivo de la identidad de los diferentes grupos sociales, así como, componente definidor en el contexto amazónico, ya que los hábitos alimentarios, su abundancia y la escasez están presentes en los informes de las primeras expediciones al río Amazonas permitiendo establecer comparaciones entre mundos distintos, marcando el contacto entre los pueblos indígenas y extranjeros durante los siglos XVI y XVII. La alimentación sigue arraigada como elemento comparativo en nuestros días en una especie de distinción identitaria entre pandinos y acreanos que reanuda la mentalidad, de alguna manera, de los primeros expedicionarios españoles que viajaron por la región.

Palabras clave: Alimentación/comida, Amazonía, Cultura, Frontera, Intercambio Cultural.

INTRODUÇÃO

Gosto, sabores e dissabores: contatos culturais entre as fronteiras da Amazônia Acreana surgiu de reflexões e debates desenvolvidos após a conclusão de minha trajetória discente, sendo ouvinte da disciplina Literatura Amazônica, ministrada pela Prof^a. Simone de Souza Lima no curso de Letras-Português/Espanhol da Universidade Federal do Acre. Naquele momento (2007), na introdução dessa disciplina, o foco dos debates girava em torno da existência ou não de uma Literatura Amazônica. Para observar essa indagação devíamos ter em mente que existe uma Literatura Brasileira que expressa a Amazônia, assim como existe uma Literatura Brasileira que expressa o Sul (gauchesca), o Nordeste, etc. No caso da literatura que expressa a Amazônia, existem desde os textos fundadores (Diogo Nunes, Carvajal, Acuña, Alonso de Rojas, Laureano de la Cruz, Samuel Fritz, La Condamine, etc), e autores como Márcio Souza, Abguar Bastos, João de Jesus Paes Loureiro, Milton Hatoum, Raimundo Moraes, Marx Martins, Vicente Franz Cecim, cujos elementos de pertença à região são significativos, como a natureza, a fauna, os povos nativos, a cultura cabocla.

Essa expressão amazônica parte, especialmente, dos textos tidos como fundadores que, na verdade, consistem em documentos etnográficos e historiográficos que buscam e conseguem descrever a Amazônia, todavia, numa perspectiva parcial, pois a descreve como algo homogêneo. Sob a orientação da Prof^a. Dr^a. Simone de Souza Lima, vimos que a Amazônia descrita nos relatos dos primeiros expedicionários era produzida a partir de um olhar eurocêntrico e um imaginário¹ cultural dominante que desenhava um grande panorama da região que, longe de ser homogênea, como eles descreviam, representava e representa um complexo heterogêneo.

Para alguns historiadores da literatura, os relatos são encarados como história social, como literatura, e outros os encaram como documentos etno-históricos. Para Antônio Candido, os textos inaugurais revelam-se como *manifestações literárias* que não correspondiam a uma etapa plenamente configurada da literatura, pois os pontos de referência eram externos (Candido, 1998, p. 18). No segundo capítulo do

¹ O imaginário é parte do mundo real, do cotidiano, não é algo independente. Na verdade, ele diz respeito diretamente às formas de viver e de pensar de uma sociedade (SILVA, 2005, p. 214).

livro *A fome dos outros*, Rodrigo Labriola, teórico da Literatura Comparada, faz considerações sobre quem foram os cronistas das Índias e qual era o discurso que produziam. O autor declara que a produção dos relatos de viagem, informes, cartas, relatórios e crônicas do século XVI são uma forma de apropriação do “outro” por meio da escrita. Essas produções híbridas apresentavam-se com uma escrita objetiva e informativa, porém, conforme Labriola, estavam aparentadas com o discurso literário, devido à abundância de elementos irrealis ou fantásticos que os compõem (Labriola, 2007, p. 37-42).

A partir dessa visão sobre os relatos, crônicas, diários e cartas, elegemos dois importantes relatos de viagem sobre a Amazônia, produzidos respectivamente nos séculos XVI e XVII. Os relatos de viagem dos cronistas que percorreram a Amazônia são documentos históricos tratados nessa dissertação como documentos híbridos, isto é, misto de história e literatura. Esse pensamento é, ainda, outorgado por Neide Gondim (1994), para quem os diários, relatos e cartas dos viajantes ao Novo Mundo são documentos históricos tratados como elemento cultural e literário.

Pelo exposto acima, levamos em consideração aspectos significativos que estavam por trás do discurso dos cronistas europeus sobre a região amazônica, ou seja, além do discurso do interesse pela descoberta de ouro produzia-se também o discurso da fome. A partir daí, veio a proposta de pensar nessas narrativas e no discurso que elas produzem sobre o outro (sujeito autóctone) e sua cultura, especialmente a questão da comida, presente nesses relatos de viagem (focalizando, sobretudo, a América espanhola).

Os expedicionários europeus estavam de passagem² pela região amazônica, percorriam o leito do rio que, futuramente, viria a ser chamado rio de las Amazonas, sem alcançar sua margem, demonstrando que não intencionavam um contato maior com seus habitantes, e sim, tomar posse de toda aquela imensa região. Porém, afligidos pela fome, buscaram refúgio nas aldeias e povoados dos nativos, tendo como objetivo principal encontrar comida³. Vemos, então, que a comida nativa passa a ser reconhecida e mostrada (especialmente no relato do cronista Frei Gaspar de

² A primeira expedição ao rio Amazonas idealizada por Francisco Pizarro (conquistador do Peru) e liderada por seu irmão Gonzalo Pizarro (governador de Quito) intentava prioritariamente encontrar o país da Canela e o El Dorado.

³ Convém salientar que o tema da comida se encontra em todas as cartas, crônicas e relatos de viajantes a partir do século XV, todavia para os interesses desse trabalho elegemos os relatos de Frei Gaspar de Carvajal (versão de Oviedo y Valdés) e de Frei Cristobál de Acuña.

Carvajal) numa associação aos pressupostos europeus, pois até este momento não existiam registros escritos sobre a cultura amazônida.

Observamos a descrição de uma Amazônia para o mundo numa visão fundamentada a partir dos valores e modelo da cultura européia; o contato entre essas duas culturas distintas resultavam em momentos de conflito e espanto que também marcam os diversos contatos culturais. Dessa forma, no decorrer da análise notamos que, assim como os primeiros expedicionários não tinham conhecimento dessa comida, no contexto do século XX essa desperta, também, certo estranhamento em relação à comida do Outro em um novo contexto – o fronteiro.

Desse modo, pensamos numa proposta de dissertação voltada para a linha de pesquisa Cultura e Sociedade que abarcasse essa temática, a fim de ser trabalhada na fronteira do Acre (cidade de Brasiléia) com a Bolívia (cidade de Cobija). Percebemos, então, um elemento comum entre as narrativas das primeiras expedições pela Amazônia e o pensamento produzido na fronteira supracitada, pois assim como nos primeiros relatos (do séc. XVI e XVII), a comida amazônida era vista com espanto, estranheza e sob um referencial comparatista. Quatrocentos anos depois, a produção de um discurso de espanto e estranheza sobre a comida boliviana retorna ao horizonte da construção de identidades sobre o sujeito boliviano de uma forma preconceituosa.

Por sugestão da Prof^a. Adriana Delgado Santelli, decidiu-se que a questão da comida na fronteira seria nosso foco de estudo para incidir sobre a questão da troca de papéis exercida por nós ao expormos um discurso sobre o sujeito boliviano, assegurando-lhes uma identidade através da comida, assim como os primeiros expedicionários o fizeram, bem como observar as possíveis trocas culturais produzidas na fronteira de Brasiléia-Acre-Brasil e Cobija-Pando-Bolívia.

Para o desenvolvimento desse trabalho foi necessário vencermos as nossas próprias limitações e incertezas sobre a relevância do tema e objeto de estudo. Muitas foram as críticas (e até comentários maldosos); todavia, a partir das orientações da pesquisa e de investigações próprias de fontes, artigos, publicações sobre o assunto, o nosso “olhar” sobre o objeto foi modificado. Passamos a ver a comida e a alimentação como um elemento identitário essencial e indissociável do ser humano, pois é através dela que asseguramos grandes conquistas, até mesmo, de sermos considerados sujeitos capazes de desenvolver a cultura. Como postula

Geertz (1989), dizer que os *hábitos alimentares são meros reflexos das necessidades metabólicas, é fazer uma paródia [...]* (Geertz, 1989, p.31). A alimentação, essencialmente, desempenha papel importante como elemento carregado de cultura; cultura esta que nos modela como espécie única, e também como indivíduos separados.

De outro lado, o presente trabalho é resultado também dos momentos de estudo, reflexão e discussões desenvolvidos no *Mestrado em Letras: Linguagem e Identidade* em 2008/2010, que nos levaram a discorrer sobre questões direcionadas à linguagem, ao sujeito, ao discurso, à questão do outro e à produção das identidades culturais. Através de leituras direcionadas nas diferentes disciplinas oferecidas no curso, principalmente Cultura, Sociedade e Diversidade Amazônica, Discurso, Sujeitos e Identidades, Literatura, Memória e Identidade, as indagações sobre a produção do discurso para inserir e forjar uma identidade sobre o outro, na tentativa de construir uma identidade ao sujeito negando-lhe que este diga quem é, ajudaram-nos a direcionar as questões de análise nos relatos de viagem e nas experiências encontradas no espaço fronteiriço.

Gosto, sabores e dissabores: contatos culturais entre as fronteiras da Amazônia Acreana tem como foco de pesquisa um elemento identitário do cotidiano – o ato de comer – mesclando em suas páginas a importância deste ato para a sociedade, inserido, também, dentro do contexto amazônico sul-ocidental de fronteira. A alimentação assume grande relevância pois, através desta, os grupos sociais conseguem estabelecer representações simbólicas que propiciam a diferenciação entre as distintas culturas. Partimos, outrossim, das crônicas de viagem de Frei Gaspar de Carvajal (versão de Oviedo y Valdes), tradução de Antonio Porro, e de Frei Cristóbal de Acuña, tradução de Helena Ferreira, relatos que trazem o motivo da comida de modo marcante que possibilita o contato com a alteridade, porém, representada a partir de imagens e idéias que circulavam no imaginário desses viajantes (Gondim, 1994, p. 59). Essa representação ora é vista com espanto, ora com entusiasmo, e estabelece uma identidade sobre os povos amazônidas.

A pesquisa pretende, então, sintetizar os diversos estudos que têm como base a alimentação para o estudo cultural, assim como os trabalhos de grandes teóricos dos Estudos Culturais, como Homi Bhabha, Stuart Hall, Sigmund Bauman e

Edward Said, além de teóricos que pensam a América Latina (e particularmente a Amazônia) como Neide Gondim, José Ribamar Bessa Freire, Ana Pizarro, Cornejo Polar, Antônio Candido e Márcio Souza, e historiadores da cultura, como Massimo Montanari e Peter Burke, e teóricos da Antropologia Cultural, como Claude Lévi-Strauss e Clifford Geertz, da História Social, como Henrique Carneiro, e da Literatura Comparada, como Rodrigo Labriola, além de orientações oriundas da pesquisa de pós-doutorado da Prof^a. Dr^a. Simone de Souza Lima, dentre outros também investigados e que compõem conosco o pensamento dessa dissertação. Assim, pretendemos somar e corroborar para a compreensão do sujeito amazônico e as suas relações dentro de suas fronteiras, e como se dão as necessidades de mantermos as trocas culturais e as cooperações dentro desse espaço. Desse modo, para chegarmos à análise do pensamento produzido sobre a comida no espaço fronteiro, consideramos, primeiramente, pontos relevantes sobre a alimentação, ou seja, a ação ou efeito de alimentar-se, passando a ser vista como objeto que vincula no espaço fronteiro a circulação de conceitos, preconceitos e de um imaginário sobre o Outro.

Como a comida e alimentação podem ser consideradas objeto de estudo científico?

Podemos considerá-las objeto por causa de sua correlação em diferentes disciplinas, antropologia, etnografia, geografia, economia, história, nutrição, etc., compondo estudos importantes dessas disciplinas como elemento e produto de análise. Além disso, a alimentação e a comida apresentam-se como hábito e necessidade primordiais da vida humana que possibilitaram a criação da cultura, revelando aspectos identitários dos sujeitos humanos. Por circular em um vasto domínio multidisciplinar, a alimentação pode ressaltar em diferentes contextos históricos, modos de preparo, distribuição, classificação econômica, salientar a importância de substâncias e benefícios medicinais e nutricionais, etc.

(...) Preceitos e tabus alimentícios tornaram-se assunto de competência de uma ciência social que especializou-se em estudar hábitos e crenças em todo o mundo. A antropologia foi uma disciplina que, desde o século XIX, começou a desenvolver uma etnografia sistemática dos hábitos alimentares e a buscar interpretá-los culturalmente. A primeira fase caracterizou-se por um comparativismo das diferentes tradições culturais (CARNEIRO, 2003, p. 20).

A alimentação constitui-se como um elemento cultural que determina e influencia as diferentes manifestações na sociedade como um todo. Ela determina

certos comportamentos humanos, pois serve para distanciar, e também, em outros casos, aproximar culturas diferentes fazendo com que certos alimentos e fazeres culinários sejam incorporados e adotados na cozinha local permitindo a hibridez nesse “fazer”.

Para esta pesquisa foram utilizadas algumas terminologias⁴ que servem ora como sinônimos, ora como complementação das idéias e considerações propostas ao enriquecimento do trabalho e que ponderamos ser importante citá-las, assim como aquilo que cada uma expressa nesse trabalho:

- **Alimento:** aquilo que alimenta ou serve para nutrição; comida; mantimento; o que conserva, mantém ou fomenta.
- **Comida:** o que se come; alimento, sustento; refeição; ato de comer.
- **Culinária:** arte de cozinhar.
- **Gastronomia:** arte de cozinhar de maneira que se propicie o maior prazer aos que comem; arte de comer bem, de saber regalar-se com bons acepipes (iguarias, guloseimas).

Dessa forma, essa dissertação se organiza em três capítulos: o primeiro, **COMIDA E IMAGINÁRIO: quando a comida demarca os trajetos identitários**, tem como objetivo mostrar a importância da alimentação como constituinte cultural e identitário, estabelecendo pontos relevantes para a associação cultural desse objeto, contando com cinco partes que buscam centralizar a comida e a alimentação no contexto social e diferenciador entre o homem e os diferentes grupos sociais, situando este elemento no interior do cotidiano da vida humana, circulando no fazer, escolher, pensar e agir do ser humano. Para unir e separar grupos sociais, para determinar a diferença social e para transformar os hábitos alimentares através da incorporação de alimentos de culturas diferentes que proporcionam a mistura e hibridez, assim como o intercâmbio de alguns alimentos americanos que passaram a compor a mesa européia.

No segundo capítulo, **OS SABORES: quando a comida indígena foi inscrita no imaginário dos conquistadores da Amazônia**, temos uma visão panorâmica de dois relatos de viagem que percorreram a Amazônia. Pretende-se

⁴ RIOS, Dermalval Ribeiro. **Minidicionário da Língua Portuguesa**. – São Paulo: DCL, 2010. p. 24-123-152-263.

realizar uma breve análise das crônicas de viagem de Frei Gaspar de Carvajal e Frei Cristóbal de Acuña, tendo como objetivo observar como o motivo da comida está presente nesses dois relatos de expedições móveis – o primeiro, do século XVI, e o segundo, do século XVII – instigando os expedicionários a estabelecerem contato com as diversas povoações que habitavam ao longo do rio Amazonas, descrevendo sua comida e alimento em uma descoberta e associação da própria cultura européia. Esses dois relatos mostram como os expedicionários direcionavam seu olhar sobre a região, os hábitos e costumes, ora negando e inferiorizando-os, ora assumindo certa admiração e considerando a potencialidade local. É na reprodução desse olhar e pensamento sobre a região, especialmente do primeiro relato de viagem, que se evidencia o extremo firmado entre o outro e a cultura expedicionária, servindo como base para a perspectiva desse mesmo pensamento nos dias atuais (século XX) dentro da fronteira que se pretende pesquisar.

Em **OS DISSABORES: quando a alteridade foi negada por causa da comida** apresentamos uma breve conceituação sobre alguns estudiosos da questão de fronteira e quais os elementos visíveis ou não que podem distanciar-la. Dessa forma, percebemos que a história da fronteira do Acre e Bolívia sempre esteve entrelaçada através de inúmeros acordos e desacordos para a resolução da ocupação de terras estrangeiras pertencentes à Bolívia por brasileiros (a colonização se dá, aproximadamente, a partir de 1850-1903). Essas tentativas resultaram em conflitos armados e parcerias desastrosas que finalizaram com a tomada de grande parte do território boliviano que apresentava, no momento, um grande potencial econômico por oferecer um amplo espaço de seringueiras (árvores produtoras do látex). Após, prosseguimos com a abordagem de alguns aspectos históricos, sociais, culturais e econômicos das cidades foco dessa pesquisa, Brasiléia-Acre-Brasil e Cobija-Pando-Bolívia, observando como a história dessas duas cidades também está correlacionada e como os sujeitos da fronteira mantêm suas relações de cooperação e troca cultural dentro desse espaço fronteiriço. Prosseguem, então, breves considerações sobre a coleta de dados através do levantamento de dois questionários que investigam as relações sociais e trocas culturais da fronteira analisada, bem como o comportamento de ambos os sujeitos fronteiriços sobre a comida do Outro, já que esta também passa a ser um elemento

que firma um pensamento preconceituoso e de negação entre alguns sujeitos dentro e fora do ambiente fronteiriço.

Como se vê, partindo de uma narrativa de viagem produzida no século XVI chegamos ao século XX – elaborando um mapeamento dos percursos da comida nas fronteiras da Amazônia. Nesse sentido, consideramos oportuno destacar que nosso trabalho de pesquisa está centrado na história cultural, com ênfase no estudo das narrativas híbridas de autoria de Gaspar de Carvajal e Cristóbal de Acuña.

Assim, à guisa de provocação ainda nos indagamos – nosso trabalho de pesquisa contempla a área da literatura ou da história da cultura? A provocação não será aqui respondida. Convidamos nossos leitores a tirarem suas próprias conclusões no percurso da leitura de **Gosto, sabores e dissabores: contatos culturais entre as fronteiras da Amazônia Acreana**.

CAPÍTULO I

COMIDA E IMAGINÁRIO: QUANDO A COMIDA DEMARCA OS TRAJETOS IDENTITÁRIOS

1.1. AS REVOLUÇÕES PROPICIADAS PELA ALIMENTAÇÃO

A alimentação consiste em um objeto de estudo que apresenta relevante importância por representar diferentes focos em diversas concentrações de estudo. Ela circula em áreas como a economia, a nutrição, a antropologia, a história, a geografia, a etnologia, etc. Em cada campo de atuação podem ser verificados aspectos relevantes levantados por meio desse objeto. Desse modo, equivocado é considerá-la insignificante, pois através de sua análise podem ser percebidos vários sentidos e significados que envolvem o sujeito e sua sociedade.

O estudo da culinária passa a ter importância *quando a escola de geografia histórica francesa dos Annales começou a ensinar os historiadores a levar a comida a sério - a diversidade das abordagens multiplicou a produção acadêmica, dificultando sua síntese* (Fernandez–Armesto, 2004, p.14). A alimentação está situada numa história⁵ que não paramos para perceber, que escapa inconscientemente aos indivíduos por fazer parte de seu cotidiano. Porém, sendo movida pelas atividades humanas, transmite reflexões sobre a cultura, as mudanças sociais, a identidade⁶, etc.

⁵ A História das Mentalidades interessa-se tanto pelo individual como pelo coletivo, tanto pelo geral quanto pelo marginal, tanto por uma história da cultura material quanto por uma história espiritual. E busca integrar os dois lados como forma de ampliar a realidade e não reduzi-la numa visão unilateral. “Assim, ela toma como objeto de pesquisa não só o grandioso, os heróis oficiais, as figuras célebres, os grandes fatos e datas, mas também o menor, o oprimido, o marginalizado, o cotidiano” (Marotta, 1991, p.25).

⁶ Segundo Bauman, a contemporaneidade vive momentos de constantes mudanças e deslocamentos de seus atores sociais, por isso, torna-se cada vez mais difícil falar de pertencimento ou de uma imposta nacionalidade como elemento de identidade, pois vivemos em constante liquidez e incerteza do que realmente somos e a que lugar pertencemos, que leva a questionamentos de como podemos nos identificar com outros espaços e sujeitos por participarmos de múltiplas situações que, por vezes, não permitem essas associações. “As batalhas de identidade não podem realizar sua tarefa de identificação sem dividir tanto quanto, ou mais do que, unir. Suas intenções includentes se misturam com (ou melhor, são complementadas por) suas intenções de segregar” (BAUMAN, 2005, p. 85) Para Stuart Hall (1999), a identidade pode ser determinada por elementos como a língua, a religião, a nação etc. Para o autor a nação constitui-se num sistema de representação cultural que confere uma chamada identidade nacional. Todavia, segundo Hall, passamos por uma crise de identidade ocorrida

Todas as dimensões de uma cultura – da comida à música, da arquitetura à roupa e tantas mais – são pequenos conjuntos padronizados que trazem dentro de si algum tipo de informação sobre quem somos, o que pensamos e fazemos. Estes conjuntos são logicamente entrelaçados e compõem o código, o sistema de comunicação mais amplo, que seria a própria cultura de determinada sociedade (ROCHA, 1986, p. 89).

Ao longo da história, a alimentação passou por mudanças significativas relacionando-se a imagens, usos, situações, comportamento, espaço, tempo, em que certa comunidade está inserida; *através da alimentação os grupos humanos comunicam a partilha de uma identidade interpretativa da existência* (Ferreira da Silva et al. 2000), por mais diferentes que sejam suas relações econômicas e sociais. Essa identidade se processa justamente porque cada sociedade vai buscar em seu espaço alimentos que lhe sirvam para o consumo, e o que lhe está ao alcance, pois utilizará o que seu ambiente oferece (animais, vegetais, etc.). Em outro estágio, esse *natural* – alimento retirado da natureza – sofrerá ações de melhorias e beneficiamento (técnicas de irrigação, melhorias de espécies animais e vegetais) que por sua vez podem interferir no contexto sócio-econômico da vida em comunidade (preços dos alimentos, racionamento, abundância, etc.). Tudo isso faz com que, através de modificações sofridas pela ação do homem, se *aculturalize* o alimento (Giard, 1998, p. 235).

Quando o homem passou a agir sobre seu ambiente impondo sua presença e superioridade, pôde também criar meios que subsidiassem sua vida. Através da aculturação do alimento (transformação do alimento cru em cozido), ele passou a agregar um valor sobre este elemento essencial à sua sobrevivência, deixando de apenas suprir as necessidades do corpo para adquirir inovações e significados distintos para cada grupo social. O ato de comer e cozinhar os alimentos fez parte de um ato social, permitindo o estabelecimento de um sentimento de pertença, de diferenciação entre os grupos, de luta pelo espaço geográfico, determinando, assim, um modo de fazer cultural.

Dessa forma, o historiador Fernández-Armesto, citado por Rodrigo Labriola em seu livro *A fome dos outros*⁷, propõe sete revoluções na história da alimentação

pelos intensos processos de contato e trocas culturais que permitem a mistura, negando, assim, que possa existir sociedades unidas e sólidas. Para o autor, a identidade se constitui através da diferença entre *nós* e os *outros*.

⁷ LABRIOLA, Rodrigo. **A fome dos outros**: literatura, comida e alteridade no século XVI. Niterói: EdUFF, 2007. p. 18-19.

e, conseqüentemente, da humanidade. Conforme o historiador, a humanidade passou por mudanças significativas por meio da produção de seu próprio alimento. Através da alimentação o homem foi desenvolvendo em si aspectos culturais, principalmente porque deixou de consumir os alimentos *in natura* para transformá-los, além de exercer domínio sobre a natureza ao domesticar espécies vegetais que antes eram obtidas sazonalmente, isto é, em determinadas épocas do ano, a fim de poder usufruí-las durante todo o ano. Essas revoluções passaram a mudar o cotidiano, o pensar e o agir do ser humano, assim como, permitiu-nos adquirir meios e técnicas para viver em sociedade.

1.2. INVENÇÃO DA ARTE DE COZINHAR

A alimentação acompanha o ser humano desde o começo de sua história. Desde a pré-história temos informações de hábitos peculiares dos primeiros homens que se alimentavam praticamente do que a natureza lhes oferecia; como não conheciam todos os alimentos, a busca e a curiosidade da prova às vezes era fatal. A base alimentar era praticamente composta de frutos, raízes e animais crus, salvo, quando encontravam carne assada decorrente de alguma queimada. Através da busca por alimentos⁸ o homem garantia sua sobrevivência, assim como adquiria por meio de experiências e conhecimentos, preferências alimentares transmitidas de geração após geração. Uma das principais conquistas do homem, o fogo, trouxe para a humanidade vantagens incomparáveis (e a cozinha não existiria sem ele); através do fogo, o homem percebeu que alguns alimentos ficavam com aspecto e sabor melhor quando cozidos ou assados (não apenas a carne de animais, como frutos e leguminosas). O alimento passou, assim, a ser *culturalizado* (Carneiro, 2003. Giard, 1998).

Desde então cozinhar é um ato de cultura⁹. O fogo está ligado à complexidade da vida social, às possibilidades de criação e mudança nos hábitos da

⁸ Difícil é considerar que somente os alimentos transformados sejam exemplo de cultura. Verdade é que a escolha dos alimentos *in natura* também representava uma ação de observação e aprendizado do homem que precisou conhecer seu território e aprender a utilizar seus recursos naturais até o momento de transformá-los por meio do fogo.

⁹ Para Geertz (1989), a cultura é uma totalidade de acúmulos de padrões, comportamentos, costumes, tradições, rituais, língua, etc. que nos são impostos e nos identificam com certo grupo, e

espécie humana, e, em especial, na distinção entre o cru e o cozido (entre o estado natural e a cultura), que além de formarem categorias opostas podem ser entendidas de modo diferente dependendo da sociedade, sendo elemento chave para a criação de crenças mitológicas que ligam diferentes grupos sociais, como bem nos mostra Claude Lévi-Strauss, em o *Cru e o Cozido*. Para Lévi-Strauss, assim como a linguagem apresenta sistemas complexos de oposições, o mesmo ocorre em relação ao fazer culinário em que as categorias do cru e cozido estão inseridas junto à categoria do apodrecido. O autor afirma, pois, que *o cozido é uma transformação cultural do cru* (Lévi-Strauss, 1968, p. 25). Essas categorias só apresentam valor através dos sentidos, dos ensinamentos, das representações que se estabelecem entre os diferentes grupos sociais.

Segundo Montanari (2008), a comida passa a ser cultura quando é produzida.

(...) Comida é cultura *quando preparada*, porque, uma vez adquiridos os produtos-base da sua alimentação, o homem os transforma mediante o uso do fogo e de uma elaborada tecnologia que se exprime nas práticas da cozinha. Comida é cultura *quando consumida*, porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas *escolhe* a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste. Por meio de tais percursos, a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la (MONTANARI, 2008, p. 16).

Dessa forma, a partir do domínio do fogo o homem fez o que nenhum outro animal podia fazer – cozinhar seus alimentos. Ocorreu, pois, a transformação de algo natural a partir da ação humana, proporcionando como foi dito anteriormente, um elemento *culturalizado*. Como afirma Montanari (2008), a cozinha e o fogo são elementos constitutivos da identidade humana; é o fazer culinário, o preparo cozido ou não, o uso da tradição, da inovação e da memória que proporcionam uma distinção entre “selvagem” e “civilizado”¹⁰, uma vez que acarretam uma série de marcas e práticas culturais e cotidianas que representam o agir da espécie humana

que fundamentam a existência humana. A cultura seria um fundo acumulado de símbolos significantes. E esse conjunto de símbolos busca por certas vezes manter o controle do homem através de padrões culturais que lhe são impostos. O autor declara que “as práticas culturais organizam a vida social dos grupos humanos, os difere de outros animais, evoluem em diferentes modos conforme julgue e suponha mais apropriado cada grupo”. Contudo, essa mesma cultura que impõe padrões ao coletivo também nos modela como indivíduos separados (Geertz, 1989, p. 34-36).

¹⁰ Essas expressões são utilizadas por Montanari para distinguir o salto dado pela espécie humana diferenciando-se, assim, dos animais.

desde o mais simples ao mais complexo. Todavia, esse acontecimento não basta para diferenciar os homens dos animais. Deve-se considerar ainda que a partir dessa nova maneira de se consumir os alimentos foram possíveis também o surgimento de outros hábitos próprios do homem, como a comensalidade e a partilha de alimentos.

Desse modo, além de todos os processos que influenciaram a evolução e a conseqüente superioridade do ser humano frente aos outros animais, pode-se considerar que o aperfeiçoamento ou mudança dos hábitos alimentares corroboraram para propiciar uma ordem de convivência social através da escolha dos alimentos no meio em que se vivia, com a domesticação de espécies animais e, ainda, pela criação da agricultura (produção em escala de alimentos), que possibilitou ao homem primitivo estabelecer regras, valores e estratégias no sistema de vida que girava em torno dos hábitos alimentares (Carneiro, 2003. Montanari, 2008. Ornellas, 2003). É o que sugere o historiador italiano Massimo Montanari, ao afirmar que através dessa domesticação de espécies animais e vegetais as sociedades puderam começar uma economia de produção tornando-se “donas do mundo natural” (Montanari, 2008, p. 22), estabelecendo, assim, um fazer e um agir no natural que também influenciava o pensar e o agir do homem nascendo à cultura.

Com isso, os hábitos sociais começaram também a se modificar, o homem passou a desenvolver técnicas de abastecimento, cozimento, etc., a se organizar em aldeias que, com um aglomerado cada vez maior de pessoas fazia necessário o cultivo em larga escala de plantas, cereais e grãos mais comuns em determinado espaço. Com o desenvolvimento da agricultura o homem pôde se organizar em sociedade, até inventar a cidade. A partir desse momento, viu-se a necessidade que se criassem leis para uma boa convivência e que também se estabelecessem princípios e regras acerca do que é comestível ou não, para o bem comum da sociedade. O desenvolvimento de práticas culturais começou, então, a transformar e organizar a vida dos grupos humanos, permitindo, como foi mencionado anteriormente, diferenciá-los de outros animais.

A mulher que colhia frutos, raízes, cereais pôde diversificar o preparo dos alimentos iniciando-se na arte culinária; agindo com engenhosidade e por meio de diversas experiências moeu o grão, fermentou a cevada, criou o vinho e adoçou com o mel (ORNELLAS, 2003, p.13).

Essas descobertas possibilitaram o incremento de várias técnicas que estavam diretamente ligadas às mudanças das práticas alimentares e que marcavam o *ponto de intersecção entre tradição e inovação* (Montanari, 2008, p. 26). Através disso, o homem cria um novo estágio da vida que lhe permite criar um contexto social e cultural envolto de regras, mitos e ritos que circulam na nossa memória até os dias de hoje.

Dessa forma, a comida apresenta um papel importante no processo organizacional e de identificação cultural de uma sociedade, se estabelecendo como manifestação da cultura, pois o homem *não come de tudo*, come o que está pré-determinado pela sociedade, o que foi classificado e selecionado como comestível no seu ambiente; assim como, ao incorporar algum alimento do *outro* fará essa mesma seleção. *A cultura predispõe os alimentos julgando-os comestíveis ou não. E esse pensar no que é comestível é culturalizado porque o que para um país é comestível para outro não o é* (Giard, 1998, p. 232), pois ocorre através dessa seleção uma evolução de modos que se julgam mais apropriados para cada grupo social.

Em outros casos, essa escolha não se fará possível, como em lugares de extrema miséria, em que a falta de escolha faz com que se coma o que se tem para não morrer de fome. A questão básica da sobrevivência faz com que a alimentação passe também a ser diferenciadora dos padrões sociais.

O desenvolvimento das grandes civilizações deu-se, principalmente, porque essas sociedades sabiam aproveitar de cheias e vazantes ou ainda arquitetavam meios para proporcionar a irrigação de suas plantações, assegurando o abastecimento da população, etc. As civilizações mais desenvolvidas, enfim, eram aquelas que mantinham condições favoráveis de caça, pesca e, principalmente, que investiam no cultivo de alimentos para seu provimento.

1.3. A DESCOBERTA DO PAPEL DA COMIDA COMO AGLUTINANTE SOCIAL

Por fazer parte da cultura, a alimentação proporciona uma linguagem distintiva que circula em um código representativo e, por vezes, excludente. As

grandes civilizações da Antiguidade faziam suas assembléias aos deuses acompanhadas por grandes banquetes. Esses serviam para unir o grupo social. Já os banquetes particulares surgem pela necessidade da partilha em comum dos alimentos, pelo prazer de compartilhá-los, indicando, assim, hospitalidade. Além disso, são nessas celebrações de mesa que surgem também os debates e as trocas de idéias.

Conforme nos aponta Montanari (1998), no mundo clássico a cultura alimentar era tida como domínio da civilização, pois estabelecer um regime alimentar fixava também princípios de uma *vida civilizada*. Os gregos e romanos, por exemplo, ditavam regras à mesa e a demonstração do que era ser civilizado. Isso acontecia através da comensalidade (do comer junto), ou seja, através dessa prática determinavam a importância da sociedade e da dimensão coletiva da refeição. A comensalidade servia para distinguir, assim, o homem civilizado (Flandrin; Montanari, 1998, p. 108-109).

Segundo o autor, para os gregos e os romanos a reunião à mesa representava um ato civilizatório; compartilhar os alimentos à mesa tinha um significado especial por permitir a socialização com pessoas que se aproximam ou se assemelham. A mesa reunia os pares sociais e, portanto, distinguia-os do restante, criando espaços próprios em que se definiam também o status social dessas pessoas. Segundo o sistema de valores desses povos, o homem deveria se distinguir pelas boas maneiras à mesa. Isso serviria como representação simbólica para identificar a espécie humana e sua evolução, resultando, assim, a civilidade e agregação, quer dos grupos sociais, quer do núcleo familiar, sendo um sinal de identidade destes.

O banquete é, portanto, não apenas o espaço por excelência onde se expressam as identidades, mas, também, o da mudança social, conforme o mecanismo antropológico bem conhecido do dom e de sua contrapartida, que confere, à oferta de alimentos, valores sempre diferentes em função da posição que ocupa o oferente: de cima para baixo, a oferta denota uma condescendência generosa e a preeminência social; de baixo para cima, ela denota a veneração e a sujeição; no plano horizontal, ela significa, simplesmente, a pertença comum (que pode ser ocasional) a um grupo. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 109)

O banquete, assim, seria um aglutinante social, *expressão de comunidade*, mas ao mesmo tempo, representava um sistema ideológico estabelecendo relações de poder. Assim temos os chamados *banquetes oligárquicos*, podendo ser

representado, ainda, pelas posições à mesa (o lugar à mesa indicava a posição social de cada um). Os banquetes que eram oferecidos pelos reis expressavam a comemoração de algum acontecimento, eram sempre acompanhados de música e marcavam a relação entre o rei e seu povo.

No aspecto religioso, o banquete consistia em oferenda aos deuses. Tanto para as igrejas orientais como para as ocidentais os banquetes deveriam ser seguidos de jejum, a fim de que pudesse ser exercido o autodomínio. No período medieval a Igreja exercia um papel expiatório, firmando ao povo abstinência, confissões e condenando refeições solitárias, pois tal prática resultava em extremo egoísmo. As refeições eram experiências vividas, eram ocorrências comunais e deveriam ser compartilhadas.

As tabernas também cumpriam um papel importante, pois tinham a função social de proclamar a união entre os sujeitos por meio de conversas, articulações, reuniões, etc.

Como observamos, participar à mesa era sinal de civilidade do homem, opondo-se ao ser “bárbaro”. O homem civilizado era aquele que fabricava seu próprio alimento. O vinho, por exemplo, era considerado importante símbolo civilizatório, em que o homem, além de inventar essa bebida, *elaborou formas de autocontrole* e “bom uso” ¹¹ do vinho que estava sempre presente à mesa e nas celebrações.

Na Antiguidade, a distinção entre bárbaro e civilizado estava representada pelo consumo de certos alimentos. A caça e o consumo excessivo de carne era uma prática alimentar bárbara (na época medieval essa concepção muda, e os nobres passam a exercer a atividade de caça e consumir carne sempre fresca). O pão, por sua vez, era considerado símbolo de civilização, a própria natureza transformada em cultura. Os valores das civilizações grega e romana descritos acima não abarcavam, porém, a totalidade da realidade cotidiana, pois consistia numa vontade de exercer domínio sobre o outro e de subjugar-lo pelo que se entende como modo mais correto de viver, pois o consumo ou hábitos alimentares eram ditados como regras que dirigiam desde o comportamento à mesa até à dieta alimentar, a fim de regular as ações individuais e coletivas.

¹¹ MONTANARI, Massimo. **Sistemas alimentares e modelos de civilização**. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. Trad. Luciano Vieira Machado. 5 ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

Além de procurar fixar seu modo de sociabilidade através de instituições determinadas, os homens produzem idéias ou representações pelas quais procuram explicar e compreender sua própria vida individual, social, suas relações com a natureza e com o sobrenatural (CHAUI, 1981, p.21).

Em contrapartida, os povos da Idade Média viviam sob rígidas imposições religiosas. A gula era considerada um pecado grave, os cidadãos deviam se render aos jejuns e à abstinência. O pão e o vinho, alimentos civilizados por excelência, serviam para unir o povo em um único propósito: celebrar o corpo e o sangue de Cristo. Esses alimentos, o pão, sustento diário, presente nas mesas ricas e pobres, e o vinho, bebida também compartilhada em ambas as mesas, participavam de uma representação religiosa simbólica que tem permanecido até hoje, além de serem considerados frutos da terra e do trabalho humano.

Conforme Montanari, comer junto indica um aspecto comunicativo, pois o sentar-se à mesa sugere compartilhar, dividir, consiste em dizer: “você é bem-vindo, é digno de assentar-se comigo”; desse modo, esse ato permite transmitir informações, idéias, gestos, etc., que sempre revelam ou escondem algo. Porém, como declara o autor, estar à mesa nem sempre significa partilhar harmonicamente desse momento (Montanari, 2008, p. 160).

Observamos, pois, que através da alimentação (comida) a sociedade codifica mensagens que lhe permitem significar pelo menos uma parte do que ela é (Giard, 1998, p. 246). Isso ocorre muitas vezes de forma inconsciente, pois é algo com que convivemos desde que nascemos e estamos inseridos em sociedade, por isso acabamos por não perceber que os hábitos alimentares colaboram para uma identificação do que somos e de nosso pertencimento a determinado grupo. Isso se justifica por considerarmos este ato rotineiro, simplório e insignificante, considerando que não requer um desenvolvimento intelectual ou técnico para acontecer; todavia, essa construção se dá a partir dos posicionamentos tomados pelos indivíduos em suas relações cotidianas. Esses hábitos (ou estruturas do cotidiano) também se transformam com o passar do tempo, permitindo a criação de novas concepções, posicionamentos e comportamento dos homens.

1.4. USO DA COMIDA COMO DIFERENCIADOR SOCIAL

A comida revela um pertencimento social. Como postula Agnolim, na alimentação do homem o dado cultural tem uma importância pelo menos igual àquele do dado puramente alimentar. Na prática cotidiana do ser humano existem diversas significações: o hábito alimentar, muito mais que representar uma necessidade fisiológica, traz em seu exercício símbolos de diferentes representações culturais que permitem estabelecer a identidade dos indivíduos ou de grupos sociais (Agnolim, 2005, p. 20).

Na Antigüidade, assim como em todas as épocas, o cultivo era de fundamental importância não somente para o sustento do povo, mas para o sustento do imaginário, da criação de aspectos reveladores e diferenciadores entre as diversas culturas. Os egípcios, por exemplo, acreditavam que o paraíso era um campo de farta alimentação (Ornellas, 2003, p.15). Para eles, o paraíso estava associado à abundância e fartura de alimentos. Dessa forma, uma marca desse povo era depositar os mais variados alimentos nas tumbas dos mortos, além de prestarem adoração a vários alimentos e animais.

A alimentação na Antiguidade era marcada por um intenso comércio e pela troca (Montanari, 2008. Ornellas, 2003), além da introdução de plantas e animais domésticos em novas áreas. Povos como os egípcios, fenícios, hebreus, etc., mantinham uma relação de troca de certos alimentos como óleos, figos, mel, vinho, mesmo sem nenhum estudo de processos de trocas culturais, esses povos já realizavam processos de hibridização através da partilha de alimentos. Em alguns desses povos certos alimentos cumpriam o papel de moeda de troca. Era o caso do pão, que servia de moeda para os egípcios (entre os operários); já entre os hebreus e os fenícios o trigo exercia essa função. Os assírios, na questão alimentar, por sua vez, poderiam ser considerados *híbridos*, pois incorporavam à sua mesa diferentes alimentos de outros povos.

Desde a Antiguidade, a comida permite um conhecimento por trajetos que marcaram e marcam elementos identitários da humanidade; nesse período, por exemplo, procurava-se desenvolver métodos que auxiliassem na conservação dos alimentos. Um dos recursos mais conhecidos era a desidratação (exposição dos alimentos ao sol), todavia o sal era o recurso de conservação mais comum em

diferentes povos. Por causa de sua grande difusão e uso para conservar, foi considerado elemento característico da “cozinha pobre” (Montanari, 2008, p. 39).

Com uma variação oscilante das plantações, guerras e fomes intermitentes, os europeus da Idade Média tinham como dieta cotidiana o *consumo de vinho, de pão e de “todas as outras coisas” que se comiam com pão*. As aves eram os alimentos mais nobres que havia; daí existir entre os europeus uma distinção entre alimentos nobres e vulgares; partindo-se dessa classificação poderia se determinar a posição social da época através da comida, sendo que, *quanto mais baixa a posição social do indivíduo, mais o pão representava uma parte importante do regime alimentar e, inversamente, essa proporção diminuía à medida que se subia na escala social* (Flandrin; Montanari, 1998, p. 467).

A distinção entre os alimentos nobres e vulgares, na Idade Média (séculos V a XV), desperta atenção porque seguia a chamada *cadeia do ser*,¹² em que os alimentos eram classificados segundo a representação dos quatro elementos (terra, água, ar e fogo). Cada uma dessas classificações alcançava uma *hierarquia de valores*, na medida em que os alimentos superiores (do elemento “ar”) estavam mais próximos de Deus, desse modo, num nível mais elevado. Os alimentos da “terra” seriam considerados inferiores por estarem mais distantes da divindade. Por essa classificação ocorria a separação do consumo entre as camadas superiores e inferiores. O alto consumo de cereais, vegetais e legumes pela classe camponesa podem ser explicados por essa cadeia. A carne dificilmente chegava à mesa do povo, ao contrário do que acontecia com os nobres e religiosos que a consumiam com diferentes tipos de especiarias. Dessa forma, se estabelece uma distinção alimentar de classe entre os comedores de carne (aristocracia) e os comedores de legumes (Flandrin; Montanari, 1998, p. 384). Os camponeses também se alimentavam de carne, todavia seu consumo era restrito¹³ e as carnes frescas eram caríssimas. Os camponeses conservavam a carne para ter o alimento por muito tempo; a carne salgada identificava essa classe, expondo, também, a distinção campo e cidade.

¹² Esse assunto será retomado no capítulo II.

¹³ Por exercer domínio simbólico e ideológico sobre os sujeitos a Igreja, então, determinava o consumo de peixe, pois a carne em excesso seria pecado. Esse discurso estava ligado a fatores econômicos, sociais e de certa conformação sob os sujeitos passando a ser referendado e mantido como tradição religiosa.

Os alimentos seguiam restrições estabelecidas mediante, principalmente, as possibilidades de compra que os indivíduos possuíam e pela *relação entre prato e nível social*¹⁴; e isso era aceito pela maioria das pessoas (cada um aceitava sua condição social e, conseqüentemente, os alimentos que condiziam com a sua classe).

Observa-se, então, que essa cozinha se caracterizava, assim, por uma forte estratificação social, e os modos de preparo e de servir eram distintos entre as camadas sociais. *A alimentação estabelece as condições sócio-econômicas a que pertence determinado grupo* (Giard, 1998, p. 213). A escolha dos alimentos para as camadas pobres e ricas marcavam a diferença de consumo, abastecimento, escolha, condições financeiras ou carência propiciadas pela estratificação alimentar. A alimentação medieval estava, também, diretamente ligada a rigorosos preceitos médicos que acompanhavam o fazer culinário, passando a ser uma linguagem comum a todo o corpo social, pois as regras alimentares e médicas seguiam o mesmo referencial (Montanari, 2008, p. 12).

Desse modo, as práticas cotidianas – alimento, como foco de interesse desse trabalho – estão pautadas em valores ideológicos marcados pela religiosidade, ideologia que se professa. As práticas cotidianas que nos situam no mundo, na relação que estabelecemos com a alteridade estão pautadas pela ideologia, aqui entendida como *a realidade constituída por idéias* (Chauí, 1981, p.19). Conforme Chauí (1981), todas as nossas relações e práticas cotidianas estão vinculadas à ideologia, sendo regimentadas ou não por poderes constituídos; nossas atitudes, concepções, fala, hábitos, desde as práticas mais simples às mais complexas do nosso cotidiano são afetadas ideologicamente, isto é, por meio do conjunto de idéias ou convicções que dirigem as ações em uma sociedade ou classe social e que nos caracterizam como sujeitos e indivíduos (Rios, 2010, p. 285).

A separação entre as classes, na Idade Média, era percebida por uma distinção entre os alimentos dos camponeses e da classe nobre; as especiarias¹⁵, por exemplo, eram consumidas para ostentar riqueza. Muitas especiarias como o

¹⁴ Conferir o texto **Alimentação e classes sociais no fim da Idade Média e Renascença** de Allen F. Grieco. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. Trad. Luciano Vieira Machado. 5 ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

¹⁵ Especiarias são um conjunto de temperos (na maioria originada de vegetais) capazes de conferir cor, odor e sabor a alimentos ou fornecer essências para os perfumes. Na época das grandes navegações, os europeus traziam-nas de terras distantes, especialmente da Índia, do Sudeste Asiático e da África.

mel e o açúcar eram considerados como “privilegio de poucos”, por isso, alguns modelos alimentares eram também socialmente diferenciados (como o gosto doce e salgado). Além de servir como forma de distinção entre as classes sociais, as especiarias eram utilizadas na conservação das carnes ou para disfarçar o gosto das mal conservadas. As especiarias eram produtos restritos à nobreza, possuindo um preço elevadíssimo.

Asfora (2009) considera equivocado pensar que a Europa era formada apenas por homens e mulheres famintos, mas afirma que alguns alimentos eram específicos para cada classe. Assim, os cereais eram aplicados à classe dos trabalhadores, as carnes aos senhores nobres e os vegetais eram mais recomendados aos religiosos.

Dessa forma, percebemos que as práticas culturais são determinantes para caracterizar o que é o indivíduo. A alimentação institui-se em um traço essencial das diferenças de classe (Montanari, 1998, p. 20). Assim, a mesa da elite era sempre aquela farta, que ostentava tudo, desde especiarias a carnes frescas. A cozinha pobre se contentava com o que o espaço lhe oferecia. Apesar de distinguir as classes sociais e, muitas vezes, existir uma separação entre alimentos da elite e das classes desfavorecidas, ocorriam trocas (passeios, como sugere Montanari) entre os alimentos das classes camponesas e os da aristocracia. Porém, esses alimentos deixavam de ter características daquela, pois passavam por uma espécie de enobrecimento com outros elementos de prestígio (Montanari, 2008, p. 65). Essas ações são dirigidas enfatizando uma organização simbólica e social; as práticas alimentares se caracterizam por uma significação que, dependendo de determinado contexto social, poderá apresentar um determinado valor.

É esse valor que determina uma distinção e/ou separação evidente entre diferentes povos. Dentre muitas proibições e leis que regem o povo hebreu, por exemplo, podemos considerar a alimentação como elemento separador deste de outras culturas. As prescrições com relação a alimentos, descritas nas Sagradas Escrituras, no Velho Testamento, em que são listados animais considerados puros e impuros, são característicos da identidade e cultura desse povo. Após a saída do Egito, necessitava-se homogeneizar as tribos, daí porque a ordem alimentar para esse povo servia para uniformizar, unificar os padrões de vida. As regras alimentares deveriam ser seguidas para assegurar as bênçãos de Deus, do

contrário, estariam fugindo às leis prescritas por este, ou seja, as regras alimentares estavam extremamente ligadas às crenças religiosas; elas são ordenações de Deus para que seu povo se mantivesse puro¹⁶.

Conforme a lei dos animais puros e impuros apresentadas no livro de Levítico, capítulo 17, os animais considerados puros, e que, por isso, serviam para a alimentação, seriam aqueles que tivessem as unhas fendidas, divididas em duas e que ruminassem (aqueles que se alimentavam das relvas); se um animal detivesse uma característica e faltasse outra seria considerado impuro. Os animais das águas que não tivessem barbatanas nem escamas seriam considerados abomináveis, e as aves de rapina também. Era proibido até mesmo tocar no cadáver de um desses animais impuros. Assim, a alimentação do povo hebreu tinha como objetivo que o povo não se contaminasse com práticas ilícitas como as das outras nações, servindo como *traço de união entre os judeus em qualquer parte do mundo*.

Nas restrições feitas ao povo percebe-se uma grande aversão à hibridez tanto nos relacionamentos sexuais e entre parentes, como também, em relação aos animais; um animal não poderia oscilar entre terrestre e aquático, pois fugiam à normalidade, sendo exemplos de misturas não-aceitas, pois representavam união com o mal. Todavia, o povo hebreu permaneceu por longos períodos cativo em terras estrangeiras (no Egito, na Babilônia); em cada um desses povos puderam adaptar costumes e hábitos que fizeram parte de sua cultura. Como bem nos mostra Ornellas (2003), no contato com os egípcios aprenderam a usar utensílios de barro e bronze, a fazer uso de colheres e garfos de madeira; com os persas adquiriram o hábito do luxo e da ociosidade (Ornellas, 2003, p. 28). Esses são exemplos de que eram povos que também participavam de trocas culturais.

Para os hebreus, as ofertas direcionadas a Deus deveriam ser seguidas do melhor que possuíam. Os alimentos resultavam de modo primordial em oferta de agradecimento a Deus, por isso deveriam ser sacrificados os melhores alimentos, excluindo todos aqueles que fossem derivados, ou seja, os que passaram por alguma transformação, bem como os defeituosos. Assim, os animais apresentados para a oblação não poderiam apresentar nenhum defeito. O animal sacrificado servia como expiação entre o povo e seu Deus sendo uma oferta agradável. Sua gordura alcançaria as narinas de Deus como *um cheiro agradável* (Lv. 17.6).

¹⁶ SOLER, Jean. **As razões da Bíblia: regras alimentares hebraicas**. In: **História da alimentação**. Trad. Luciano Vieira Machado. 5 ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

A alimentação se mostra, pois, como elemento simbólico e também ideológico. O que diríamos de Daniel, Sadraque, Misaque e Abednego que, sendo feito escravos do rei Nabucodonosor, recusaram-se a comer as iguarias babilônicas para não se contaminarem com elas? (Dn. 01). O que estaria por trás desse ato? Resistência à mistura com um povo estrangeiro, ou reconhecimento dos preceitos impostos pela lei de Moisés mantendo firme sua identidade?

Para Jean Soler (1998), as razões que levam a essas prescrições são um modo simbólico de mostrar ao povo hebreu que eles são um povo separado e, assim, como a separação entre animais puros e impuros, este povo não tem associação com outros povos. E essas concepções, segundo o autor, dão ao povo hebreu a sua identidade.

Como percebemos, a alimentação participa também de diferentes significados religiosos que determinam proibições, prescrições, comemorações e outros; no aspecto religioso a alimentação permeia entre a aceitação ou separação, o que torna diferente um povo de outro, principiando, assim, regras de identidade que circulam em torno desse elemento e seus seguidores. Assim, o Budismo se caracteriza por manter entre seus princípios religiosos, também, a busca pelo equilíbrio alimentar, sendo adeptos de uma alimentação vegetariana e do jejum. Os hindus por sua vez, elegem a vaca como animal sagrado, sendo vedado o consumo de sua carne. Nos terreiros de candomblé, macumba, a alimentação participa ainda como oferenda (em forma de refeição: galinha, farofa, aguardente, etc.) aos orixás e entidades dessas religiões. Ou mesmo, algumas culturas ameríndias que em suas práticas canibais (alimentar-se do outro) acreditavam adquirir a virtude e valentia de suas vítimas, como veremos no próximo capítulo.

Através do exposto até aqui, avaliamos que a alimentação pode ser considerada como diferenciador social porque, basicamente, nem todos comem o que gostariam de comer. Alimentar-se requer condição econômica, requer poder; e esse poder não é questão somente de preço, mas daquilo que é assimilável pela digestão, o que é permitido pela cultura e religião, o que passa a ser valorizado socialmente. A alimentação estabelece de modo representativo e simbólico inúmeras diferenciações. Diferenciações sociais (comida da elite e dos pobres); culturais (transposição de alimentos de uma cultura a outra); religiosas (alimentos e ritos sagrados ligados à comida); disciplinas (o que se pode e não pode ser comido)

e de gênero (na Idade Média os alimentos considerados frios eram mais aconselháveis às mulheres e os quentes aos homens), e ainda, numa dimensão que sai do doméstico ao profissional em que, neste último, invertem-se os papéis, dando lugar privilegiado ao homem.

1.5. O INTERCÂMBIO ECOLÓGICO DE ESPÉCIES VEGETAIS E ANIMAIS

Como vimos até aqui, desde a Antiguidade têm-se notícias do intercâmbio de alimentos. Esse período era marcado por um intenso comércio e pela troca (Montanari, 2008; Ornellas, 2003). Os povos antigos mantinham um relacionamento de troca alimentar muito diversificado que se desenvolvia exclusivamente por causa da falta de certos alimentos de prestígio em algumas regiões; realizavam, ainda, a introdução de plantas e animais domésticos em novas áreas.

Como mencionado anteriormente, povos como os egípcios, fenícios, hebreus, etc., mantinham um intenso comércio de alimentos, cereais, grãos e frutas, que possibilitavam a eles trocas e misturas alimentares que se incorporavam aos hábitos, costumes e cultura, permitindo certo conhecimento do Outro.

Os gregos e os romanos também praticavam um comércio que abarcava plantas comestíveis, azeite de oliva e especiarias. Os egípcios eram povos que se ocupavam da agricultura e criação de gado. Tinham uma alimentação variada e equilibrada, consumiam, em especial, trigo, cevada e pão. Este último era usado como moeda a fim de pagar os trabalhadores operários; os egípcios utilizavam ainda alguns alimentos como remédio. Vendiam alguns de seus grãos, cereais, etc., para os demais países, especialmente em momentos de crise (Ornellas, 2003, p. 18. Gn.41-45).

Os fenícios também mantinham contato com diferentes povos do Oriente Próximo, incorporando e transformando elementos dessas outras culturas. O trigo e a cevada, por exemplo, eram tidos como moeda de troca entre hebreus e fenícios (grande parte do registro da alimentação desses dois povos encontra-se na Bíblia). Da variedade proveniente no Oriente Próximo as frutas eram diversas. A uva era uma das frutas mais apreciadas, pois com elas produzia-se vinho, e este era um elemento importante na mesa da corte e da população em geral. Era uma bebida de

alto consumo e tradição. Havia povos exportadores da bebida, como os da região sírio-palestina.

A Idade Média foi um período de grandes transformações no sistema de produção. Nesse período, ocorre a consolidação da economia agrária, e, ainda, um grande crescimento demográfico em toda a Europa.

A produção agrária era intensificada por dois motivos: o contingente populacional e a necessidade burguesa de usufruir do trabalho dos camponeses em seus feudos. *A economia agrária provoca a acumulação de reserva de cereais, mais fáceis de conservar e principalmente de estocar, que permitirão alimentar os circuitos comerciais em plena renovação no curso dos séculos seguintes* (Flandrin; Montanari, 1998, p. 383).

No livro *História da Alimentação*¹⁷, encontramos informações preciosas sobre os diversos níveis e períodos vivenciados pela produção agrícola no continente europeu. Durante os séculos X e XI, a Europa presenciou o auge da produção agrária. No XI ocorreu a destruição da paisagem natural para o cultivo extensivo. Entre os séculos XII e XIII, a Europa dava sinais de enfraquecimento do sistema feudal e de uma possível crise confirmada pelas transformações sofridas no continente através do impacto ambiental dos desmatamentos, mudanças climáticas longas e intensas, queda na produção de metais, baixa produção agrícola. Todos esses fatores provocaram uma grande desorganização social, além do aumento da miséria, fome, desnutrição e mortalidade causadas pelas epidemias, situação que se estendeu até o início do século XIV, caracterizando um retrocesso em alguns países da Europa¹⁸. Nesse século, os europeus experimentaram a frustração da conquista de grandes territórios improdutivos. Sem terras produtivas para cultivar os europeus passaram por momentos difíceis de fome, de doenças (peste negra)¹⁹, da morte de milhares de pessoas e de longas guerras em alguns lugares da Europa.

¹⁷ MONTANARI, Massimo. **Rumo a um novo equilíbrio alimentar**. In: **História da alimentação**. Trad. Luciano Vieira Machado. 5 ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

¹⁸ **A crise do século XIV**. Adaptação de FRANCO JÚNIOR, Hilário. **O Feudalismo**. São Paulo: Brasiliense, 1986, p. 78-93). Disponível em: <http://www.juserve.de/rodrigo/TEXTOS/historiageral/1.pdf> Acesso em: 28 mai. de 2010.

¹⁹ Em 1348 iniciou-se na Europa uma longa e devastadora epidemia de peste bubônica (provocada por ratos), que ficou historicamente conhecida como **peste negra**, alastrando-se rapidamente pela Europa no século XIV. A proximidade entre as pessoas favoreceu a contaminação das cidades, onde ocorreram os mais altos índices de mortalidade. Foi trazida ao continente por mercadores genoveses vindos da China e do extremo oriente. Algumas viram metade da sua população desaparecer. Pelas estimativas conservadoras, a peste matou 1/3 da população européia, mais ou menos 25 milhões de pessoas. Muitos acreditavam que até o olhar de um doente podia contaminar alguém. (**A crise do**

Como citado anteriormente, entre os séculos XII, XIII e XIV, a Europa enfrentou ao longo de décadas desses períodos, conseqüências graves propiciadas, especialmente, por profundas mudanças climáticas – violentas chuvas e períodos rigorosos de seca – que afetaram a produção agrícola causando elevação do preço de alguns alimentos e a escassez de outros. Os mais afetados foram os camponeses, já que a base alimentar da grande maioria da população representada pela classe trabalhadora eram os cereais. Porém, toda a Europa pôde sentir o gosto da fome. Esses acontecimentos proporcionavam grandes revoltas sociais por parte dos maiores prejudicados com a situação – a população camponesa, que fundamentalmente dependia do cultivo das terras. Somou-se à miséria e à desnutrição um longo período de epidemia estendido pela falta de higiene e saneamento das cidades. Essa situação desesperante e assoladora protagonizava atitudes extremadas, como relata o historiador Jean Gimpel: *na Irlanda, a miséria prolongou-se até 1318 e foi particularmente trágica: os esfomeados desenterravam cadáveres dos cemitérios. Pais comeram seus filhos*²⁰.

Fazia-se urgente encontrar uma saída para esse cenário desolador, com o descobrimento por fim de terras férteis que funcionassem como uma válvula de escape para um continente castigado. Os séculos posteriores oportunizaram, enfim, uma transformação nesse ambiente caótico. No século XVI, com a expansão marítimo-comercial, a Europa conheceu novas formas de cultura e, conseqüentemente, algumas destas se misturavam a seu modo de pensar e agir no mundo, transformando as concepções políticas, culturais e econômicas e mesmo o fazer gastronômico (práticas alimentares). Assim, as grandes navegações são consideradas por muitos historiadores da alimentação como “estopim” para uma verdadeira revolução alimentar, pois ocorreu o que alguns estudiosos consideram “globalização gastronômica”, e intensa troca cultural por meio do intercâmbio de alimentos diversos que permitiram a sobrevivência de milhares de pessoas em momentos de crises.

Com o domínio dos mares e a modernização nos transportes, os europeus encontraram o que não achavam mais na Europa – terras produtivas. A oferta

século XIV. Adaptação de FRANCO JÚNIOR, Hilário. **O Feudalismo.** São Paulo: Brasiliense, 1986, p. 78-93). Disponível em: <http://www.juserve.de/rodrigo/TEXTOS/historiageral/1.pdf> Acesso em: 28 mai. de 2010.

²⁰ Idem.

diversificada de alimentos era cada vez mais significativa, pois as cidades ficavam abastecidas com produtos da contra-estação, podendo gozar das delícias de certos alimentos em diferentes períodos do ano. Em especial as especiarias, que, como vimos, consistiam em um produto de prestígio entre os europeus, principalmente por seu aspecto medicinal, na medida em que seu uso tornava os alimentos mais fáceis para digerir. Desse modo elas serviam, em primeiro lugar, como medicamento (minimizando o efeito de alimentos “pesados”), e, em segundo plano, mas não tão menos importante, como condimento.

Para adquirir as tão apreciadas especiarias os países europeus dependiam dos comerciantes de Veneza e Gênova, que possuíam o monopólio desses produtos. Por ocasião desse impasse e a fim de conquistarem locais fornecedores de matéria-prima, de mão-de-obra barata e vislumbrando aumentar o mercado consumidor dos produtos europeus, os reinos, especialmente de Portugal e da Espanha²¹, começaram a financiar empreendimentos que buscassem rotas alternativas para as Índias e, ao mesmo tempo, proporcionassem a expansão de suas fronteiras geográficas.

Os empreendimentos marítimos dos séculos XV e XVI propiciaram a descoberta de novos povos, com culturas diferentes e com um potencial alimentício diversificado. Essas descobertas beneficiaram a Europa em diversos níveis, pois possibilitaram o domínio de terras, a aquisição de mão-de-obra, a descoberta de minas e jazidas de pedras preciosas, e, em especial, a inovação de sua cozinha com os alimentos desses territórios.

Como foi dito anteriormente, os espanhóis, motivados pelo mercantilismo e pelo progresso de outros países europeus, se lançaram ao continente americano tendo como principal motivação o comércio de especiarias, o de metais preciosos e também a evangelização. A conquista deu-se primeiramente pelas ilhas próximas ao continente para depois o adentrarem. Por alguns conflitos internos a Coroa espanhola permitia a exploração do continente por particulares, que sempre deviam prestar contas à mesma.

²¹ (...) Para a Europa mediterrânea que se equilibrava entre a incerteza do abastecimento de gêneros substanciais como o trigo, a incidência das pestes (inclusive a malária), a escassez de madeiras (já no século XV, resultado do desmatamento) e a descoberta de terras novas representaram o acirramento entre Holanda, Inglaterra, França, Espanha e Portugal, todos querendo a hegemonia dos mares (GONDIM, 1994, p. 13).

Pode-se considerar a descoberta da América, em 1492, como um dos acontecimentos mais significativos para a Europa, em especial para a Espanha, pois os europeus puderam se beneficiar das riquezas dos povos ameríndios, especialmente com a descoberta de minas no México e no Peru; surgiram, também, novos alimentos, muitos deles recebidos com sucesso pelos europeus. Através desse “trânsito” percebemos a contribuição para as trocas culturais por meio dos alimentos americanos.

Os povos pré-colombianos possuíam uma cultura diferente da dos povos do Velho Mundo; quando esses povos se deslocaram da África e Ásia, detinham uma cultura comum, ao se instalarem definitivamente no continente americano organizaram-se em diferentes grupos tendo seus aspectos culturais e sociais diversificados.

Os povos do Novo Mundo possuíam uma economia agrícola baseada na produção de milho, considerado o alimento mais importante, que determinava a identidade dessas populações, pois seu cultivo estava amplamente difundido em todo o continente. Conforme informações de Carneiro, *a população americana alcançava um total de cerca de 100 milhões de habitantes na época da chegada de Colombo, mantidas alimentadas basicamente pelo cultivo de milho, batata, da batata-doce e da mandioca* (Carneiro, 2003, p. 61).

O trabalho e a agricultura giravam em torno desse alimento – milho – que desempenhava um importante papel na vida alimentar dos nativos. Os povos ameríndios desenvolveram, ainda, um calendário que era controlado por ocasião dos períodos de colheita do milho. Conforme Souza (2001), a própria região conhecida como Amazônia, antes da chegada dos europeus, possuía povos complexos que desenvolviam técnicas em cerâmicas, coletavam plantas e pescavam. Esses povos passaram de simples coletores e caçadores para produtores, especialmente, por volta de 5.000 a.C., com a plantação de raízes como a mandioca e, depois, do milho, cultivado na região de várzea, que se estocava para as suas necessidades (Souza, 2001, p. 21).

Os povos ameríndios viviam basicamente da agricultura, caça e pesca. A agricultura pré-colombiana²² intensiva foi desarticulada e restaram cultivos dispersos e atacados pelos gados dos colonizadores quando estes instalaram-se

²² A agricultura foi introduzida na mesma época no México e no Oriente Médio.

definitivamente no continente. A forma de relação de trabalho tornou-se um dos principais motivos para deflagrar o conflito entre as duas culturas, pois os espanhóis não conseguiam submeter os nativos à sua exploração e modo de trabalho. O *“viver conforme a natureza” entrava em choque com o modelo de sociedade estruturada européia e as condições de posse da terra e colonização através da escravidão e busca de riquezas* (Gondim, 1994, p. 41).

Frente aos povos descobertos, os europeus experimentaram um sentimento de superioridade com relação à tecnologia, organização social, práticas culturais e, também, alimentação. Os europeus ditaram uma nova história para os povos ameríndios, deixando de lado a cultura e organização sociopolítica desses povos, negando suas crenças, língua e modo de viver. Todavia essa nova história de negação e extermínio de diversos indígenas também resultou numa mudança das práticas alimentares européia.

A cultura pode ser entendida como elemento que pretende ser unificador de um grupo social. Como considerar, então, que os povos pré-colombianos tenham sobrevivido e se multiplicado por todo o continente sem que tivessem desenvolvido engenhosamente em cada sociedade um modo de viver específico? Os povos pré-colombianos não eram povos sem cultura, ao contrário, conviviam sob organizações sociais bastante desenvolvidas apresentando sociedades divididas em classes. Eram povos preocupados com a higiene pessoal, com a distribuição de tarefas; preservavam, além disso, a tradição oral, a divisão social e desenvolviam uma representação escrita diferenciada da conhecida no Velho Mundo, como a pictográfica²³. Isso confirma a capacidade de produção desses povos, uns mais, outros menos, como qualquer outro povo.

Os estrangeiros que chegaram à América juntamente com Colombo se impressionavam com a aparência dos ameríndios, e com a capacidade que muitos povos apresentavam, pois praticavam a escultura, a pintura e o artesanato. Todavia, muitos costumes desses povos não eram compreendidos e aceitos pelos estrangeiros, especialmente em relação a seus rituais religiosos, que chocavam os europeus, considerando-os povos bárbaros.

A viagem de Colombo, que permitiu encontrar o Novo Mundo, funda a modernidade (o que não quer dizer que Colombo e seus expedicionários fossem

²³ Serge Grunzisk em, **A colonização do Imaginário**, traz um estudo interessante dessa representação escrita desenvolvida pelos astecas antes da chegada dos europeus.

homens modernos), possibilita um novo tempo que pretende romper com algumas esferas do modo de viver e pensar medievais, especialmente no aspecto econômico, já que se fazia necessário encontrar alternativas de ampliar e desenvolver o sistema econômico europeu.

Desse modo, o período das grandes navegações proporcionou a intensificação do comércio de alimentos, ampliando a variedade de oferta, ativando o consumo e o conhecimento de produtos que mudariam situações perturbadoras vividas por alguns países europeus. Conforme Carneiro (2003), as navegações européias possibilitaram a popularização de diferentes gêneros como o açúcar, a batata, o milho, o tomate, etc. O que foi uma solução para momentos de crise vivenciados pela Europa, representou para os nativos do novo continente uma crise alimentar, resultando em morte em larga escala durante os 50 anos de colonização, agravados pela tentativa de exploração de mão-de-obra e de trabalho forçado aos nativos, fatos que geraram também revoltas dentro dos limites da nova colônia.

As sociedades européias, como vimos, estavam bem condicionadas a um modo de pensar e aceitar sua condição (dependendo da classe) no mundo. A Europa representava a civilização, determinava um padrão ideal de cultura. Quando ocorreu o descobrimento do continente, os europeus reconheceram a potencialidade do espaço geográfico, mas negaram as diferenças e sentidos produzidos por seus habitantes. Para o pensamento medievalista daqueles homens do Velho Mundo, era inconcebível reconhecer que existiam povos além dos europeus que pudessem desenvolver algum tipo de cultura.

É o que vemos nos relatos de Colombo e de alguns expedicionários acerca do continente americano que nos revelam o desprezo e diversas atrocidades cometidas pelos espanhóis contra os ameríndios, julgando-os povos sem valor. Com relação à alimentação descrita por Colombo, e citado por Todorov, em *A conquista da América* (1993), em sua primeira viagem o genovês descreve os fenômenos naturais; se refere a peixes, pássaros, árvores, animais, etc. O que mais impressionou os europeus foi o fato de alguns grupos de ameríndios terem por costume comer carne humana²⁴, o que para eles correspondia a um ato desumano e de injustiça. Os europeus eram detentores de símbolos representativos do que

²⁴ A antropofagia chocou os europeus que exploraram o continente americano. Estes receavam as tribos antropofágicas e não conseguiam entender a significação de tal ato. Esse assunto será retomado no segundo capítulo.

consideravam como sinal de cultura, como as vestes, o poder da escrita, até mesmo o fato de serem homens barbados, e, em especial, a alimentação, pois, como vimos, o pão e o vinho típicos dessa cultura eram indicativos de cultura e civilidade; dessa maneira, os nativos representavam uma classe inferior e indiferente aos estrangeiros.

Após a descoberta da América e o “intercâmbio colombiano” ²⁵, os alimentos ameríndios corroboraram para certa alteração da dieta européia. Todavia, muitos alimentos também foram trazidos para a América, se incorporando aos hábitos alimentares do novo continente. É o caso do café, cana, banana, inhame, etc. Os alimentos que foram aceitos primeiramente pelos europeus foram o chocolate e o peru, que passaram a ser apreciados nas mesas dos nobres. Os outros, como batata e milho, tinham pouco prestígio, sendo destinados à alimentação dos animais e, conseqüentemente, por ocasiões de grandes períodos de fome, passaram a fazer parte da mesa dos camponeses.

Como mencionado anteriormente, a cozinha popular se caracterizava pelo consumo de verduras e cereais. A comida que aparecia na mesa da população pobre *eram as polentas e as sopas de cereais inferiores, de legumes, de castanha, elementos-chave de uma cozinha caracterizada, sobretudo, pela necessidade de encher a barriga para afastar a fome e garantir a sobrevivência diária*. Como foi dito, muitos alimentos vindos da América eram desprezados mesmo pelas classes pobres. Os produtos americanos passaram a ser aceitos a partir de sua associação a uma terminologia já conhecida na Europa ou a sua incorporação em receitas tradicionais (Montanari, 2008, p. 178), mas, especialmente, nos períodos de grandes guerras e fomes, em que esses alimentos deixavam de ser exclusivamente alimentação de animais para fazer parte da refeição européia.

Percebe-se, pois, que esse intercâmbio confere para o período e para a contemporaneidade uma transformação alimentar que abarca a estrutura social em diferentes aspectos, em relação à cultura, política, economia, segregação, etc., que acarreta uma verdadeira hibridização alimentar, uma mistura e reconhecimento,

²⁵ Expressão usada por Rodrigo Labriola em **A fome dos outros**. A expressão recebe esse nome por caber a Colombo a descoberta do continente, porém o intercâmbio intensivo dos alimentos ameríndios ocorre de fato por meio das expedições que sucederam as de Colombo. Conforme Carneiro (2003), os barcos de Vasco da Gama e de Fernando de Magalhães abriram uma era de unificação global, de “desencravamento planetário”. Pela primeira vez todos os povos da Terra entravam em contato abrindo um intercâmbio generalizado dos gêneros de todos os continentes (Carneiro, 2003, p. 84).

ainda que imposto pelo Outro. Como declara Carneiro (2003), *a alimentação ocupa, como um ator invisível, o cenário dos grandes processos constitutivos da modernidade*. As práticas cotidianas européias relacionadas à comida mudam a partir desse “encontro”, proporcionando uma hibridização de hábitos propiciada a partir dos alimentos nativos da América.

O que veremos a seguir é o resultado de algumas expedições colonizadoras espanholas que adentraram mais o continente americano, até mesmo em regiões pertencentes ao domínio português. Os relatos que passaremos a analisar nos capítulos a seguir (crônica de Carvajal e Acuña) se circunscrevem a este período na descrição das populações amazônicas. Veremos, pois, como o motivo da comida engendrou conflitos e mortes e, novamente, certo deslumbramento e mistura alimentar, por parte dos estrangeiros, no espaço que hoje chamamos de região amazônica.

CAPÍTULO II

OS SABORES: QUANDO A COMIDA INDÍGENA FOI INSCRITA NO IMAGINÁRIO DOS CONQUISTADORES DA AMAZÔNIA

2.1. *BREVE HISTÓRIA DA AMAZÔNIA: IDENTIDADE, MEMÓRIA E IMAGINÁRIO*

A Floresta Amazônica, localizada ao norte da América do Sul, ocupa dois quintos desta, compreendendo oito países: Brasil, Bolívia, Colômbia, Peru, Guiana, Venezuela, Suriname, Equador e, ainda, a Guiana Francesa. Detentora de uma grande biodiversidade de fauna e flora, mostra-se distinta, apresentando, outrossim, diferentes etnias, línguas e culturas. Informações quanto à ocupação da Amazônia apresentam algumas contradições, pois alguns arqueólogos acreditam que sua ocupação se deu com povos vindos do norte e do oeste da América do Sul, enquanto outros apontam que, após se fixarem nas planícies ribeirinhas do rio Amazonas, esses povos tenham se deslocado e se instalado na direção ocidental onde desenvolviam a caça e a colheita de frutos e raízes (Esteves, 1993, p.11). Márcio Souza²⁶, numa introdução à história da Amazônia, revela-nos que esta não era um vazio cultural e nem intelectual, sem estrutura e organização social como poderiam imaginar alguns. O autor nos aponta que diferentes estudos mostram que antes da chegada dos europeus, os povos que habitavam a Amazônia eram caçadores e coletores, desenvolviam técnicas de armazenamento de alimentos, produziam cerâmica, etc., ou seja, eram grupos possuidores de habilidades e práticas culturais distintas e sofisticadas conforme o local em que viviam.

Segundo Souza (2001), durante o período Pleistoceno ou Holoceno²⁷, o espaço que compreende a Amazônia era ocupado por povos simples que

²⁶ SOUZA, Márcio. **Breve história da Amazônia**. 2 ed. Revista e aumentada. Rio de Janeiro: Agir, 2001.

²⁷ Os períodos Pleistoceno (2 milhões de anos e 10.000 anos antes do presente) e Holoceno (10.000 AP e os nossos dias) representam períodos característicos da segunda Era Cenozóica, em que ocorrem distintas mudanças climáticas de estágios glaciais, interglaciais, a um calor acentuado, com a possibilidade do desenvolvimento de cultivo de plantas e domesticação de animais. Conforme Días (2005) “La cronología y los procesos de ocupación de la región amazónica por sociedades cazadoras-recolectoras son poco conocidos (Roosevelt 1992). Hasta poco tiempo se aceptaba la idea de que durante el pleistoceno predominó en la región amazónica un clima seco que generó formaciones vegetales abiertas sobre el área hoy ocupada por la floresta amazónica. De acuerdo con Ab’Saber (1977) las formaciones vegetales de sabana (cerrado) tuvieron mayor extensión durante el

desenvolviam certa organização e tecnologias criando um *sistema de comércio, de viagens de longa distância e de comunicação* (Souza, 2001, p. 19).

Esses povos viviam do que a natureza lhes dispunha, caçando e coletando frutos, numa economia de subsistência. Por meio da tradição oral, esses grupos transmitiam as formas de ingerir e selecionar os alimentos. Ainda conforme o autor, a implantação da agricultura por estes povos levou algum tempo, só ocorrendo por volta de 3.000 a.C., pela necessidade de potencializar a produção dos principais alimentos consumidos, em especial a mandioca. Como área da mandioca²⁸, cultivavam essa raiz, além do milho, sendo estes de fundamental importância para o seu sustento. A mandioca *já vinha sendo cultivada desde pelo menos 5.000 a.C., conforme provas encontradas no Orinoco* (Souza, 2001, p. 21).

Apesar de serem diferentes, as culturas percorrem o mesmo caminho das outras, em busca da civilização através de adaptações, experiências, erros e acertos. Todavia esses estágios não se desenvolvem da mesma maneira em todas as culturas. Cada uma estabelece conforme suas condições e o que julga necessário, regras, tradições e crenças em um ritmo de desenvolvimento que atendam seus interesses e que, por isso mesmo, podem ser mais ou menos importantes para outra cultura. Sendo assim, não podemos falar de atraso cultural, mas observar com cuidado o que determinado povo tende a valorizar mais em seu grupo social. Os povos amazônidas aproveitavam ao máximo os recursos naturais, além de desenvolverem alternativas para a obtenção de alimentos em práticas cotidianas que lhes permitiam maior domínio da natureza e excedente de alimentos para armazenamento. Domesticaram uma enorme variedade de plantas como a

pleistoceno, extendiéndose por el interior de la Amazonía oriental y central y dejando refugios florestales solamente en "islas" de humedad. De esta forma la expansión de la floresta amazónica sería un fenómeno ambiental reciente, es decir, de los últimos 6000 años. Sin embargo, estudios paleo-ambientales realizados en el centro-oeste de la Amazonía han refutado la teoría de los refugios, indicando que en el auge de la última glaciación, hace unos 20.000 años, la disminución de las precipitaciones fue insuficiente para la reducción de la cobertura vegetal; además, estudios sedimentológicos en la desembocadura del Amazonas documentan una baja deposición de polen de gramíneas en la cuenca amazónica, lo que sugiere la permanencia de las florestas tropicales durante el pleistoceno (Colinvaux, 1995)". DIAS, Adriana Schmidt. **Diversificar para poblar**: El contexto arqueológico brasileño en la transición Pleistoceno-Holoceno. En Rupestreweb(2005). Disponível em: <<http://rupestreweb2.tripod.com/arqueobrasil.html> > Acesso em: 30 mar. de 2009.

²⁸ [...] Entre os principais grupos indígenas, encontrados no séc. XV pelos descobridores europeus [...], nas Antilhas e América do Sul (área do milho e mandioca); os *guaicurús*, *chiquitos*, *guatos* e *diaguitas*, na zona da Bolívia, Paraguai e Uruguai (área da mandioca); os *bororos*, *jês* e *tupis*, ao sul do continente, cercando o delta amazônico (região de caça e pesca; área da mandioca), inclui o Brasil. (ALBUQUERQUE, apud, ORNELLAS, 2003, p.171).

mandioca, o algodão e o tabaco, e descobriram as propriedades medicinais e nutritivas de ervas e frutas (Freire, 1994, p. 162).

Desse modo, percebemos que existia uma relação profunda entre o homem e o meio, além de uma concepção social e ideológica nesses grupos que, por meio de suas experiências, podiam exercer domínio sobre a natureza. Conheciam diversos processos para caçar, dispondo, para esse fim, de arcos, flechas, lanças, machados, além de produzirem armadilhas para capturar animais. Os utensílios utilizados dependiam do grau de adiantamento cultural de cada tribo.

Os mais primitivos usavam recipientes feitos com a casca da bananeira brava, para carregar água. Outros usavam a cabaça ou a cuia, de muitas utilidades, com diversos tamanhos; pedra áspera e conchas para ralar e folhas de bananeira para enrolar alimentos; esteiras e tipitas de palha trançada e contrátil; peneiras, cestos; pilões de madeira e de pedra; pedras para serem aquecidas e sobre elas assarem alimentos. Os entrelaçados de palha, junco e capim tinham mil e uma serventias (PEREGRINO JUNIOR, apud, ORNELLAS, 2003, p. 194-195).

Segundo Souza (2001), essas primeiras experiências, práticas sociais, culturais e organizacionais permitiam que, com o passar do tempo, os primeiros amazônidas se transformassem em sociedades organizadas e densamente povoadas. Assim, na bacia do rio Amazonas, os povos indígenas fundaram grandes povoações em que os mais desenvolvidos recebiam tributos de outros povoados; organizavam dentro de suas povoações pontos estratégicos para defesa do território, além da disposição de casas e locais de ritual; havia distribuição de tarefas e atividades religiosas; algumas dessas práticas permanecem nos atuais povos indígenas que ainda sobrevivem na Amazônia.

Os europeus que aqui chegaram (século XVI) encontraram sociedades hierarquizadas, com práticas culturais bem estabelecidas, organização política, social e religiosa, ou seja, *uma sociedade fortemente estratificada*. A quantidade de índios que habitavam a margem do rio Amazonas surpreendeu os primeiros cronistas que o percorreram, descrevendo aspectos significativos dos povos amazônidas. Conforme Bessa Freire (1994), durante muito tempo as informações dos cronistas, consideradas exageradas, foram deixadas de lado pela historiografia tradicional. Todavia, pesquisas arqueológicas revelam que no rio Amazonas habitava um grande número de indígenas, confirmando as informações contidas nesses relatos.

De acordo com pesquisadores dos povos amazônicos, como Bessa Freire, Márcio Souza, Antonio Porro, dentre outros, o fluxo de pessoas que habitavam as vastas florestas era grande, existindo mais de 700 línguas faladas²⁹ por inúmeras populações densamente povoadas de diferentes práticas culturais. Em especial, eram grupos que apresentavam hábitos alimentares que se diferenciavam de outros grupos, pois marcavam práticas específicas da região, cultivavam a mandioca, o milho, se alimentavam de animais silvestres e peixes, sendo o rio um elemento fundamental de sobrevivência desses povos.

Os documentos sobre o passado dessa realidade amazônica, no que diz respeito às práticas e hábitos alimentares amazônidas, são poucos e encontram-se espalhados pelo Brasil e Europa. No entanto, hoje o leitor brasileiro dispõe de um excelente material de pesquisa sobre a gastronomia dos povos amazônicos, que são as onze crônicas de viajantes europeus que percorreram essa região, compiladas e comentadas por Antônio Porro³⁰.

Nesse livro, sobressai-se a crônica de Gaspar de Carvajal, que dá conta, de forma minuciosa, do gosto dos nativos do século XVI que habitavam a região em que hoje ficam Manaus, Belém e vários municípios.

Como sabemos, essa viagem que saiu da cidade de Quito até alcançar o Atlântico percorreu a Amazônia tendo como pano de fundo exatamente a busca de víveres, ou seja, de comida, para suprir as necessidades dos expedicionários sob o comando de Gonçalo Pizarro. A crônica de Frei Gaspar de Carvajal apresenta uma descrição sob a Amazônia com algumas contradições e surpresas quanto ao modo de vida dos povos indígenas, até porque o sistema social de outros povos ameríndios já se apresentava, de certa forma, descaracterizado por causa da colonização. Assim, o cronista apresenta em seu relato povos hierarquicamente organizados, numa comunidade regida por um chefe supremo. Por ocasião da viagem, encontram ora alguns territórios com uma vasta extensão, ora outros menores. São povos que impressionam o cronista com suas inúmeras louças *mui*

²⁹ FREIRE, José Ribamar Bessa. Barés, Manaós e Tarumãs. In: **"História em Novos Cenários"**. Amazônia em cadernos v.2, nº 2/3. Org. Geraldo Sá Peixoto Pinheiro. Manaus: Universidade do Amazonas, Revista do Museu Amazônico: 1994, p.161.

³⁰ PORRO, Antonio. **As crônicas do rio Amazonas** – tradução, introdução e notas etno-históricas sobre as antigas populações indígenas da Amazônia. Petrópolis: Vozes, 1992.

formosas, vasilhas, tinas, e decoração bem trabalhada dos oratórios aos deuses, etc.

Mais adiante mostraremos a relevância dessa crônica para o presente trabalho. Antes, observamos que, por vezes e como bem explicita Cornejo Polar, as crônicas e, principalmente, as que dizem respeito ao Novo Mundo, intentam produzir uma obra ou relato que busca ao máximo ser fiel ao que se está relatando; trazendo, como o próprio autor declara [...] *implícito um sutil e complexo jogo de distâncias e aproximações* (Polar, 2000, p.164). Esse jogo percebe-se tanto nos relatos de viagem de Frei Gaspar de Carvajal e de Frei Cristóbal de Acuña, bem como em diferentes relatos acerca da Amazônia.

As crônicas de viagem procuram revelar o desconhecido, descrever um mundo alheio ao conhecimento, mas de certa forma presente na imaginação dos seus agentes. Daí a existência de uma *ordem comparatista* entre o local de onde se está falando o escritor que escreve da/na Amazônia e o que permeia no próprio conhecimento do cronista. Assim, torna-se comum ocorrência de analogias do que se vê ao que já conhece de sua cultura, deixando de lado alguns elementos essenciais da nova cultura descrita. [...] *a peculiaridade do referente fica velada pela intromissão de outras formas de realidade, começando – certamente – pelo idioma* (Polar, 2000, p.165).

Cornejo Polar se refere a essa questão como um extremo em que o cronista se depara com uma *dupla solicitação*, de ser fiel ao que relata e fazer esse mesmo relato de modo inteligível, ou seja, interpretar esse Novo Mundo de um modo que o Outro identifique como este mundo é. Por isso, tantos referenciais com relação ao que se vê na Amazônia são associados ao que o cronista traz de sua “bagagem cultural”. Gondim (1994) assume a mesma posição quando afirma que cada relato tem a marca do imaginário de cada um dos viajantes, e essas marcas são veiculadas pela tradição cultural.

Essa *ordem comparatista* tem o objetivo de apresentar àquele que desconhece tal realidade uma noção desta, o que faz com que se corra o risco de ocorrer certo “apagamento” do que de fato seja o Outro e sua realidade. Existe, pois, uma relação desigual entre a forma do consumo (para quem o cronista escreve) e a realidade do *referente*.

Sem dúvida, nas crônicas, é fácil determinar a ação não só de forças culturais, mas também, e muito abertamente, de interesses concretos no plano econômico-político e, com frequência, na ordem puramente pessoal. [...] pois é obvio que não existe coincidência entre os interesses expressos pelo cronista e os que, no horizonte da realidade, pertencem ao referente. Seria errado, entretanto, extrair destes fatos uma condenação global do gênero cronístico e de seus autores (POLAR, 2000, p.165).

Dessa forma, ao observarmos a crônica de viagem de Frei Gaspar de Carvajal, percebemos a visão que o mesmo tem desse Novo Mundo que sempre se assemelha à sua própria cultura. São inúmeras as comparações que o cronista fazia ao encontrar um novo elemento nos povoados que habitavam o rio Amazonas; podemos citar, como exemplo, o momento em que encontra um oratório ao deus Sol e se depara com a *chicha*, bebida indígena. Não tendo outra forma de descrevê-la, compara-a com o vinho, e, em outro momento, com a cerveja; quando faz alusão a existência de elefantes na Amazônia “animales que son grandes y que tienen trompa” (Carvajal, apud, Freire, 2008, p.07). E levanta o mito grego das amazonas, o que incide em um erro do cronista, já que, conforme estudos antropológicos, o conhecimento que se tem sobre uma determinada realidade não pode ser transposto para outra realidade³¹.

No relato de Carvajal ocorre, pois, o uso de símbolos de uma cultura para descrever fatos representativos de outra. Todavia, essa interpretação não abarca toda uma realidade; o símbolo apenas alude a uma possibilidade de ser, podendo incidir em uma interpretação errônea dos fatos. O que ocorre, como bem nos mostra Bessa Freire, é que o olhar de quem escreve da/na Amazônia parte de uma experiência própria para descrever a de outrem e que por vezes demonstra um juízo de valor negativo (Freire, 2008, p. 08).

Como foi mencionado anteriormente, ao longo do rio Amazonas existiam diversos povoados, difundidos em cerca de 700 línguas indígenas, todas elas ágrafas³². Todo conhecimento técnico e manifestações culturais e artísticas eram transmitidas através da tradição oral, ou seja, esses povos não deixaram relatos escritos. Por isso, conforme o autor, os cronistas europeus que descreveram a realidade indígena utilizavam categorias não apropriadas e, por vezes, impotentes

³¹ CALDEIRAS, 1991, p. 66-67.

³² Afirmação feita por Bessa Freire no livro Rio Babel. O autor confirma, ainda, que esses povos possuíam um sofisticado conhecimento no campo das etnociências, da técnica e das manifestações artísticas, transmitidas através da tradição oral (FREIRE, 2004, p.16).

para dar conta daquilo que viram. A realidade do *referente* ficava de certo modo ocultada (Freire, 1994, p.162). Ainda segundo Bessa Freire, as crônicas devem ser observadas considerando o produtor do discurso, para que se possa conhecer as condições de produção que marcaram seu relato, partindo do próprio discurso, daquilo que está expresso nela; para isso, deve-se considerar o que é descrição e o que é opinião do cronista (Freire, 2008, p.6-7).

Se considerarmos a condição de produção em que se realizavam essas viagens, observamos que os expedicionários do Novo Mundo são fruto de uma mentalidade instigada por relatos de viajantes como Marco Pólo, que aguçavam o imaginário medieval com a possibilidade de descobertas de lugares fabulosos e de riquezas inesgotáveis. Navegar por mares e oceanos desconhecidos era mesmo um ato de loucura. Pode-se considerar que os descobridores e conquistadores da América, e também da Amazônia deviam contar com um misto de loucura e coragem.

La interpelación a lo desconocido es un atractivo singular de todos los tiempos, más aún en un momento en que se trataba de espacios que se estaban abriendo paulatinamente. En esta interpelación no todo era desconocido, el relato de los viajes remitía a un mundo que ya estaba consignado en su fascinación, el de los viajeros conocidos, con sus topologías y bestiarios, su zoología fantástica y sus aventuras inauditas desde Pierre d'Ailly con su *Imago Mundi*, Mandeville o Marco Polo. (PIZARRO, 2005, p. 66)

Para quê se aventuravam tanto se não poderiam prever o que aconteceria em suas viagens? Como considera Queiroz (1992) *Ao descobridor, tanto quanto ao conquistador, o mundo novo se apresentava como uma configuração (interina ou definitiva, consoante o seu uso e fim) de seus desejos e veleidades*³³. Assim, os relatos fantásticos que antes acompanhavam o imaginário europeu passavam agora a se tornar reais a partir das crônicas de viagem. Como aponta Labriola (2007), as crônicas de viagem possibilitavam o acesso para se conhecer o mundo “real”, proporcionado através do discurso e do domínio da língua vernácula; os expedicionários poderiam, com seus relatos, apresentar a seus contemporâneos a realidade do mundo, a descoberta de terras habitadas por diferentes sujeitos, diferentes línguas, alimentos e práticas. Porém, o imaginário fantástico não escapava a esses cronistas, pois apresentavam muitos antagonismos entre

³³ QUEIROZ, 1992, p. 16-17.

fantástico-real que forjavam o que realmente deveria ser o novo continente. O mesmo acontece em relação à Amazônia, em que as analogias feitas por Carvajal, por exemplo, revelam uma região com aspectos considerados algumas vezes dúbios.

Conforme considera Porro (1992), muitas informações das crônicas quinhentistas sobre a Amazônia podem ser consideradas obscuras; o relato de viagem de Frei Gaspar de Carvajal, no que diz respeito à localização de povoados, a ocupação das margens do rio Amazonas, o encontro com uma tribo de índias guerreiras, etc., são algumas informações e analogias do cronista que caem em descrédito. Todavia, o que se buscou tratar nesse trabalho foi o problema da comida como sendo um problema com a alteridade. O relato de Frei Cristóbal de Acuña, ao contrário, apresenta informações mais precisas e detalhadas, sendo um dos mais importantes até o século XVIII, como veremos em tempo oportuno (Porro, 1992, p.12).

De imediato, podemos considerar que o olhar do conquistador parte de uma visão de mundo alicerçada pela cultura européia e intrincada à formação religiosa, o que leva alguns relatos a adotarem interpretações arbitrárias sobre o que era encontrado na passagem pelo rio Amazonas. Conforme Ana Pizarro, *La Amazonía es una construcción discursiva*,³⁴ ou seja, ela é uma produção de um discurso ideológico de conquista, passando a ser conhecida a partir dessa construção em diferentes momentos históricos que revelam um motivo distinto vinculado a um imaginário *No era un discurso inocente, venía cargado de un punto de vista, de una historia y de las necesidades de ésta. Cargado pues, de fantasías. Su efecto sobre el medio fue sin embargo determinante para lo que sería el futuro de este espacio geográfico y sus sociedades* (Pizarro, 2005, p. 61-62). Desse modo, podemos considerar que a Amazônia e os sujeitos que nela habitavam foram “fabricados” pelas práticas discursivas daqueles que nela percorreram.

A partir da divulgação e repercussão das informações sobre o Novo Mundo, se manifesta também a criação de um imaginário no continente. Todorov³⁵, em *A conquista da América: a questão do outro*, revela-nos que os primeiros

³⁴ Além da já citada pesquisadora chilena Ana Pizarro, pesquisadores da Amazônia como Neide Gondim e João Carlos de Carvalho também compartilham do mesmo pensamento de uma construção discursiva da região.

³⁵ Após Todorov, outros autores também analisaram a questão do outro na América, porém não estavam no recorte temático quando da elaboração do projeto de pesquisa.

conquistadores se maravilhavam com a beleza excêntrica e diversidade de plantas e animais do continente americano, além do espanto ao se depararem com *gente nua*, chegando a comparar o continente como paraíso perdido. Associaram, assim, que um lugar com vegetação tão imponente só deveria guardar em seu solo uma grande fertilidade, e em seu subsolo diversas riquezas minerais, principalmente ao perceberem que alguns indígenas traziam como adorno peças de ouro, o que aguçou ainda mais o imaginário dos europeus. Esse espanto era mútuo, também compartilhado pelos indígenas que estranhavam a língua, as vestes, as armas, os animais trazidos pelos europeus ao novo continente (Gondim, 1994, p.13).

Este imaginário que se liga à exploração de recursos minerais também acompanha os expedicionários que adentraram a Amazônia, o que leva a instauração de alguns mitos, fantasias e preconceitos construídos pelo discurso e olhar do outro (estrangeiro). A concepção de que a Amazônia seria um paraíso perdido onde as fontes naturais seriam inesgotáveis, de uma floresta com inúmeros animais e aves exóticos, frutos e flores com cores e sabores indescritíveis, e principalmente, da notícia de uma aldeia de mulheres guerreiras que viviam isoladas da presença masculina, necessitando destes somente em tempos para coabitarem e assim procriarem. Essas informações ora fantásticas acompanhavam outras pejorativas acerca de seus habitantes, considerando-os bárbaros, canibais, incultos, sendo necessário, segundo os expedicionários, a realização de uma grande missão – trazer esses inumanos a uma humanidade civilizada, ou seja, modificar toda uma realidade original que havia se mantido e se estabelecido ao longo dos tempos em plena convivência com seu ambiente natural, resultando numa ocupação de extrema violência, negação, devastação e choque cultural³⁶ contra os povos amazônicos.

2.2. A ALIMENTAÇÃO NO IMAGINÁRIO DE CONQUISTA: ANÁLISE DOS RELATOS DE VIAGEM DE FREI GASPAR DE CARVAJAL E DE FREI CRISTÓBAL DE ACUÑA

As expedições ao continente americano marcaram uma profunda transformação histórica, dando início a uma espécie de “modernização”, em que a

³⁶ Devemos considerar que o choque cultural não aparece apenas de forma unilateral, mas bilateral, ou seja, um choque mútuo que resultou, porém em algumas consequências desastrosas e devastadoras para os nativos.

Europa pôde construir sua prosperidade através da exploração de recursos naturais vindos do continente, bem como a destruição do sistema social, cultural, político e religioso dos grupos ameríndios³⁷. Por meio dos pressupostos estabelecidos pela viagem de Colombo para encontrar as Índias, os habitantes do continente foram identificados como “índios”; o europeu impôs ao nativo uma nomeação que partia de sua própria perspectiva e expectativa, imputando uma identidade desconhecida àqueles e, conseqüentemente, inserindo-os em uma autoridade também desconhecida. Como vimos anteriormente, o imaginário que se fixa no continente tem base no pensamento e valores europeus; o deslumbramento com a natureza e seus habitantes criava um misto de encantamento e desprezo após os primeiros contatos. A inauguração da Amazônia para o mundo através da expedição de Francisco de Orellana, e, quase um século depois, o relato de Acuña, também perpassam por esse duplo sentimento como veremos adiante.

Os espanhóis foram os que mais expedições fizeram ao Novo Mundo. As conquistas espanholas se efetivaram, principalmente, graças às desordens internas dos grandes impérios ameríndios, o que proporcionou o abalo de suas estruturas sociopolíticas. Entre 1492 e meados do século XVI, os grandes impérios Inca e Asteca foram os mais afetados pela conquista; os nativos perderam seus privilégios, foram obrigados a negar suas crenças, a educação de seus filhos foi assumida pelos religiosos, e muitas de suas filhas ou esposas se tornaram concubinas dos estrangeiros. As autoridades étnicas também foram abaladas, as estruturas sociopolíticas desapareceram, e em outros casos tiveram que passar por uma renovação que coincidissem com o regime colonial, devendo se submeter a todas as formas de exploração de trabalho, pagamento de tributos, maus-tratos e prestação de serviços – a *mita*³⁸; os caciques passavam a aceitar e imitar as normas jurídicas impostas pelos conquistadores (Ferro, 2004, p. 212).

³⁷ FERRO, Marc (Organizador). **O livro negro do colonialismo**. [Textos de Thomas Beaufils... et al.]; Trad. Joana Angélica D'Ávila Melo – Rio de Janeiro: Ediouro, 2004.

³⁸ [...] A colonização fez-se acompanhar do desenvolvimento de migrações internas de grande amplitude e em vasta escala: as cidades atraíam, as usurpações de terras reduziam o acesso aos melhores terrenos, os centros mineiros absorviam a mão-de-obra que se estabelecia permanentemente nesses acampamentos, a crise das estruturas sociopolíticas tradicionais abalava a autoridade dos caciques sobre seus súditos. Todos esses fatores favoreceram as migrações e alimentaram o crescimento do número de *forasteros*. Não que esses migrantes fossem vagabundos: os caciques e certos índios lhes alugavam terras, eles eram empregados nas *haciendas* e às vezes até fixados em certos confins inexplorados, até constituírem, por sua vez, coletividades reconhecidas pela Coroa e dotadas de suas próprias autoridades, ou seja, novas *parcialidades*. Em muitos casos, contudo, o vínculo com o cacique de origem não era rompido, e os *forasteros* continuavam a pagar o

O sistema colonial espanhol se firmou no continente em virtude de dois elementos: a violência da relação colonial e o direito reconhecido, ou seja, o acesso do indígena à justiça, mesmo com sua lentidão e favorecimento às causas dos espanhóis. A coroa Espanhola instaurou no Novo Mundo um modelo colonial seguindo padrões do Antigo Regime, estabelecendo uma fiscalização jurídica a fim de arrecadar tributos indígenas, mas dando aos índios acesso à justiça, pois estes eram considerados súditos menores (Ferro, 2004, p. 219-222). O objetivo espanhol era regulamentar metais preciosos à Coroa através da exploração do trabalho indígena e espalhar a fé católica³⁹. Persistindo na tentativa de explorar o continente, o governo espanhol estabeleceu dois vice-reinos na América: o de Nueva España cuja capital era a cidade do México, que se estendia desde a Califórnia, Panamá e ilhas do Caribe; e o vice-reino do Peru na região setentrional do continente (Franco, 1987, p.15). Diferentemente das primeiras viagens direcionadas à América, em que o desejo maior era a obtenção de ouro e uma expansão do cristianismo, para em seguida uma destruição sem precedentes de civilizações indígenas inteiras, as expedições à região setentrional do continente tinham basicamente o objetivo de encontrar riquezas, em especial o ouro.

2.2.1. O assombro e a fome: Relato de Viagem de Frei Gaspar de Carvajal⁴⁰

Na região do vice-reino do Peru, por volta de 1530, os espanhóis inteiravam-se, através de relatos indígenas, de duas regiões que sempre estiveram no imaginário europeu, o *país da Canela* e o *El Dorado, que supunha-se estarem na vertente oriental dos Andes equatorianos*, região ainda inexplorada pelos espanhóis e que por direito lhes pertenciam através do limite imposto pelo Tratado de Tordesilhas (Oviedo y Valdés, apud. Porro, 1992).

tributo ao seu “senhor natural” e a efetuar seu turno de *mita* segundo as tarefas que cabiam à sua aldeia e à sua *parcialidade* (FERRO, 2004, p. 206).

³⁹ Mesmo com as grandes descobertas e inovações tecnológicas elaboradas para beneficiar os empreendimentos marítimos e enquanto o restante da Europa inspirava-se com idéias modernas, a Península Ibérica ainda mantinha um pensamento oscilante entre moderno e medieval, principalmente, no aspecto religioso (DOMINGUES, apud, LABRIOLA, 2004).

⁴⁰ NASCIMENTO, F.L et al. **Alimentação e Imaginário de Conquista**: uma breve incisão sobre o relato de viagem de Frei Gaspar de Carvajal. Anais do V Congresso Brasileiro de Hispanistas UFMG/ I Congresso Internacional da ABH. Disponível em: <http://www.letras.ufmg.br/espanhol/Anais/anais_paginas_%205031004/Alimenta%E7%E3o%20e%20imagin%E1rio.pdf>

Essas notícias fizeram com que Francisco Pizarro⁴¹ encarregasse Gonzalo Pizarro, então governador da província de Quito, chefe de uma expedição que tinha como objetivo principal encontrar a região do *El Dorado* e do *país da Canela*. Pizarro queria ao mesmo tempo romper com o monopólio português de especiarias e chegar ao país que, segundo a lenda, era tão rico e cheio de tesouros que o *chefe da tribo recebia em todo o corpo uma camada de ouro em pó* (Souza, 2001, p.30). Percebemos que a cobiça movia o imaginário espanhol, fazendo com que estes entrassem em uma espécie de “jogo do imprevisível”: quem lhes garantia que realmente encontrariam o sonhado *El Dorado*? Ou como poderiam calcular o tempo que duraria a expedição, bem como os perigos e as populações (amistosas ou belicosas) com as quais poderiam se deparar?

Mesmo assim, a expedição de Pizarro saiu de Quito em fevereiro de 1541 com cerca de 220 espanhóis a cavalo e quase 4.000 índios e cães. Desceu os rios Coca e Napo e, em Zumaco, foi alcançado por Francisco de Orellana que veio se juntar à expedição. Nesse momento as dificuldades da viagem já se mostravam evidentes, conforme a versão de Oviedo y Valdés⁴². Dez meses depois os espanhóis ainda estavam no rio Napo, tinham perdido praticamente todos os índios trazidos de Quito e consumido quase todos os porcos. Ocorreu, então, o desmembramento da expedição, quando Orellana se oferece para descer o rio em busca de comida (Souza, 2001, p.32). Não se tem informações detalhadas dos alimentos que os espanhóis traziam para essa expedição. A única menção da comida que levavam era de cerca de 200 porcos que, pressupõe-se, utilizavam a carne e a banha. Esteves (1993) declara que os expedicionários *dispunham para a viagem de 4.000*

⁴¹ Nascido na Espanha (Trujillo, Cáceres, c. 1475 - Lima, 1541), Francisco Pizarro juntamente com seus irmãos (Gonzalo e Hernando), foram os conquistadores espanhóis que conquistaram o Peru e subjugaram o Império Inca. Pizarro encontrou o império inca tumultuado. Atahualpa revoltara-se contra seu irmão, Huáscar (1495?-1533), o soberano do império. Atahualpa se apossara do trono, mas não conseguira controlar a resistência ao seu domínio. Pizarro avançou para Cajamarca, onde Atahualpa se encontrava. Massacrando os seguidores de Atahualpa e fê-lo prisioneiro. Atahualpa ofereceu um grande tesouro em troca de sua liberdade. Francisco Pizarro ficou com o tesouro e depois mandou estrangular Atahualpa.

⁴² Essa versão consta no livro **As crônicas do rio Amazonas** – tradução, introdução e notas etno-históricas sobre as antigas populações indígenas da Amazônia, de Antonio Porro. Conforme comentário de Porro, Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés, primeiro cronista real das Índias Ocidentais [...] era comandante da fortaleza de Santo Domingo quando Orellana e seus homens [...], chegaram à Margarita [...] Ele teve em mãos a *Relação* de Carvajal e aproveitou-se de depoimentos escritos e orais de Orellana e outros membros da expedição, que acrescentaram ao relato do dominicano diversos elementos novos. [...]. (PORRO, 1992, p. 38)

índios para transportar a carga e vários animais, sem, no entanto, mencionar que animais eram esses.

Segundo Rodrigo F. Labriola (2007), a conquista da América está sempre direcionada para um diálogo acerca do ouro, mas nos grandes empreendimentos de conquista está presente também um diálogo que não é privilegiado pela História – o diálogo da comida. Essa negligência parece ter sentido. Todavia, a falta de alimentos constitui uma espécie de “abertura” para um contato e conhecimento dos povos autóctones, mesmo sendo representada por um *olhar distanciado*.

Conforme Labriola (2004), as crônicas redigidas no século XVI, são uma forma de “apropriação” do Outro por meio da *escrita*, em que abundam nesta elementos irrealis, fantásticos. A partir desse elemento diferenciador entre os homens do Velho e Novo Mundo, o europeu (espanhol) passa a descrever o Outro através de um olhar que por vezes se mostra depreciativo, sem se preocupar em manter uma relação com a outridade. O que marca essa relação de alteridade no novo continente, como veremos, é a busca por comida, pois os europeus tinham como norte de viagem a fome⁴³. Ao realizarem suas empresas, entravam quase desprovidos de alimentos em regiões desconhecidas e de difícil acesso, e desse modo necessitavam potencialmente dos nativos para comer. Nomeavam arbitrariamente a comida autóctone tendo como eixo comparativo a cultura européia. Daí, conforme o autor, surge um novo discurso sobre a comida construído a partir da necessidade.

[...] Contraditório e formativo da primeira imagem do continente americano, tal período parecia destacar uma dialética entre o descobrimento do mundo novo mediante os sentidos (assombro) e a conquista do mundo do outro mediante o intelecto (apropriação). (LABRIOLA, 2004, p. 04)

No momento em que Orellana se separa de Gonzalo Pizarro, percebe-se uma mudança de foco da viagem. Os espanhóis, que o tempo todo vinham com a certeza de encontrar o *El Dorado* e o *país da Canela*, passam a ter como prioridade a busca pela sobrevivência, a busca por comida. Isso permitiu que os expedicionários deixassem o leito do rio, percorressem suas margens e pisassem de fato em solo amazônico, ocorrendo assim uma aproximação maior e a descrição de algumas

⁴³ Segundo Rodrigo F. Labriola (2007), a fome no período medieval era percebida como um castigo de Deus. No século XVI tinha passado a ser o resultado *racional* de um Estado e sua política (p.24).

práticas cotidianas e hábitos alimentares dos nativos. Por esse motivo, o relato de Carvajal (que passou a acompanhar Orellana) está direcionado para a questão de conseguirem provimentos; pois se encontravam em uma situação crítica, alimentando-se de solas de sapato e cinto cozidos com ervas (Esteves, 1993, p.16).

Os espanhóis passaram a ter como objetivo maior, e não poderia deixar de ser, o de suprir-se com mantimentos. Essa busca por comida fez com que se tomassem terras e batalhassem com diversos povos; alguns povoados chegavam a queimar suas moradias e abandonar seus territórios com receio dos estrangeiros.

O governador Pizarro ainda chegou a encontrar árvores do gênero *Nectandra*, mas se decepcionou ao perceber que estas se encontravam dispersas na floresta, desiste de prosseguir viagem e volta a Quito em setembro de 1542.

A expedição (sob comando de Orellana) desce o rio Napo cada vez mais a leste rumo ao desconhecido. Por meio dessa mudança de enfoque nota-se a grande relevância da alimentação para os estudos culturais, na medida em que a busca por alimento revela práticas culturais distintas que separam e de algum modo unem duas sociedades diferentes. Essas práticas não poderiam ser observadas se os expedicionários não tivessem que desembarcar nas margens do rio. Além disso, a alimentação por se constituir num sistema complexo ao materializar hábitos, costumes, gostos, estabelece uma inegável relação de poder, pelo fato de marcar de modo contundente as diferenças sociais na construção de identidades étnicas, nacionais e regionais, e também de certas imposições religiosas (Rezende, 2004).

Em um primeiro momento, Frei Gaspar de Carvajal relata que nas aldeias amazônicas existia alimento em abundância. A questão da comida aparece como algo primordial durante a viagem. Como foi mencionado, através dela surgem comparações entre ambas as culturas, mostrando-a como estabelecadora de identidades. Conforme Adone Agnolim, a alimentação representa de fato uma das necessidades primárias que condicionam a existência do homem, podendo ser considerada um sistema simbólico, pois exprime aspectos e situações sociais e culturais, além de formas de uma identidade histórico-cultural (Agnolim, 2005, p. 214). Desse modo, a alimentação, além de fazer parte do cotidiano, determina a formação simbólica de quem somos e de como concebemos o Outro. A alimentação se constitui como um fazer cotidiano inserido na cultura que permite formularmos

imagens, conceitos e preconceitos sobre o outro, determinando assim um imaginário.

Através de informações que recebiam acerca do interior das aldeias, os expedicionários de Orellana denominavam a organização do espaço territorial indígena como cidades, bairros, ruas⁴⁴, numa associação profunda à sua própria cultura e organização social. Bessa Freire, em *Barés, Manaós e Tarumãs*, mostra-nos que as aldeias tinham uma organização própria, e se diferenciavam quanto ao tamanho. Elas se situavam em lugares que possuíam matéria-prima para a construção de habitações, que tivessem solo apropriado para a agricultura, bem como possibilidade de caça e pesca. O território passa a ser, então, um elemento de identidade, pois o mesmo traz marcas de práticas e conhecimentos acumulados que permitem uma apropriação desse espaço levando em consideração a disposição dos recursos naturais. Sabedoria deixada de lado pelos europeus quando ocuparam a Amazônia, resultando em uma reorganização do espaço social em infra-estruturas urbanas que deixam de lado tais conhecimentos.

Observando o levantamento feito por Carvajal em relação aos hábitos alimentares dos indígenas amazônicos, vemos que um dos primeiros alimentos citados por Carvajal – milho⁴⁵ – encontrava-se grandemente difundido nas Américas. Em 03 de janeiro de 1542 chegaram ao povoado chamado de Irimaray (Ymara), onde os expedicionários encontraram mantimentos sendo *muito milho, algum peixe guisado e muita pimenta* (Oviedo y Valdés, apud Porro, 1992, p. 43). O milho era base de sustentação e componente fundamental para o desenvolvimento das grandes civilizações da América do Sul, entretanto era considerado um produto secundário, assumindo formas diferentes de preparo e conservação em cada

⁴⁴ FREIRE, José Ribamar Bessa. Barés, Manaós e Tarumãs. In: “**História em Novos Cenários**”. Amazônia em cadernos v.2, nº 2/3. Org. Geraldo Sá Peixoto Pinheiro. Manaus: Universidade do Amazonas, Revista do Museu Amazônico: 1994, p.162.

⁴⁵ Milho: planta da família das gramíneas. O terceiro cereal mais importante do mundo, a “planta da civilização” por excelência da América, é o milho (*Zea Mays*). Plantado desde cerca de 3000 a 3500 a.C. nos planaltos mexicanos, alcançou o Peru 2000 anos mais tarde, produzindo a mais alta rentabilidade por semente (de uma semente plantada obtinha-se 80 ou até mesmo, em casos excepcionais, 800). Apenas com o uso da enxada e com poucos dias de trabalho ao ano (cerca de 50), o milho garantiu altas densidades populacionais e dispensou um imenso contingente de mão de obra dos afazeres agrícolas que foi empregado para as monumentais obras arquitetônicas das civilizações pré-colombianas da América. (CARNEIRO, 2003). O milho é por muitos considerado a principal contribuição da América Latina à alimentação mundial. Sua importância no continente pressionada pelas necessidades e pelas dificuldades de satisfazer a alimentação de seus membros, as sociedades escolhem determinados alimentos para formar sua base nutricional “que asseguram a consumação calórica essencial, acalmam a fome, provendo uma sociedade que tranquiliza e é testemunho da solicitude divina” (Gariné, 1990, citado na Enciclopédia da América Latina).

região⁴⁶. Apesar de diferentes hipóteses sobre a procedência do milho (cultivado no nordeste mexicano ou no Peru), como bem nos apresenta Maria José de Queiroz (1992), esse alimento americano modificou a lavoura na Europa, foi utilizado principalmente na alimentação de animais para, em seguida, fazer parte da culinária européia, assim como a batata, que na França do séc. XVIII deixou de ser alimento de porcos por causa da fome que a afligia. No povoado de Irimaray (Ymara) ficaram cerca de 40 dias para construir um bergantim⁴⁷.

Em seu relato, Carvajal continua declarando que, depois de percorrer o território de Aparia, encontraram alguns lugarejos abandonados, mas que continham alguma mandioca⁴⁸ e pimentas nas *charcas*, assim chamadas as roças cercadas de pedras. Como veremos, a mandioca estava presente na maioria das aldeias como alimento fundamental dos povos indígenas amazônicos. A origem do nome mandioca se encontra presente em várias narrativas de diferentes povos indígenas, e uma delas seria de uma lenda Tupinambá sobre a deusa Mani, de pele branca, que encontrou sua morada na raiz desta planta.

Conforme alguns registros, há indícios de que as pimentas surgiram cerca de 7.000 anos a.C. na região do México Central. Cristóvão Colombo descobriu a pimenta em uma de suas viagens em 1493 quando procurava uma fonte alternativa de pimenta preta, condimento apreciado na Europa da época. Após um século, as pimentas vermelhas tinham se espalhado por todos os continentes. A pimenta vermelha é nativa do Hemisfério Ocidental e provavelmente evoluiu de uma forma ancestral na região da Bolívia e Peru. Os indígenas já cultivavam pimentas entre 5.200 e 3.400 a.C., o que as coloca entre as plantas cultivadas mais antigas das Américas.

Percebemos que em seu relato, Carvajal apresentava mais descrições do que diálogos. O cronista mostra-nos de forma vaga algumas características dos povoados, como armas e artesanato. O contato que Orellana procurou manter com os nativos tinha como preocupação principal obter comida. Orellana possuía certa competência lingüística que utilizava, principalmente, ao encontrar povos mais tranquilos. Se estes povos compreendiam ou não, o certo é que o capitão Orellana

⁴⁶ Ver BARGHINI.

⁴⁷ Bergantim: embarcação ligeira de dois mastros.

⁴⁸ A mandioca é um arbusto originário dos Andes peruanos, foi cultivada por várias nações indígenas da América Latina que consumiam suas raízes, tendo sido exportada para outros continentes, principalmente para a África.

aproveitava desse recurso para obter comida e tomar posse da terra. Vemos que o europeu aprende palavras da cultura nativa e assim mantém contato com essa cultura e pode se fazer entender pelos nativos.

Em boa ordem, tomamos sem mais perigo o porto do povoado, e o capitão e os nossos saltaram à terra; e os índios, vendo maravilhados a nossa audácia, aproximaram-se mais e o capitão lhes começou a falar em sua língua (OVIEDO Y VALDÉS, apud PORRO, 1992, p.46).

Assim, trouxeram-lhes grande quantidade de comida, tanto de tartarugas quanto de muitos outros pescados e algumas perdizes e macacos assados. Carvajal chegou a declarar que essas perdizes eram como as da Espanha, *porém são duas vezes maior e de sabor não menos bom* (Oviedo y Valdés, apud Porro, 1992, p. 46). Conforme Neide Gondim, essa prática de comparar as novidades vistas no Novo Mundo consiste em uma tentativa de estabilizar o antigo. Porém, ainda segundo a autora não eram apenas os viajantes que se utilizavam das comparações. (Gondim, 1994, p. 38). O europeu sempre estabelece associações do que vê na Amazônia. Percebemos mais uma vez que o Outro é fundamentado a partir do modelo de vida e da cultura do expedicionário, ou seja, o seu olhar apresenta-se limitado, demonstrando uma descrição superficial baseada na mesmice inexistente na região.

Recorrendo à sua memória, Carvajal ainda comenta que suprimam-se de biscoito, e que esse biscoito era diferente, *não sendo de farinha de trigo, deve-se saber que os índios tinham ali muitas tortas grandes de beiju (cazabi) abiscoitado e também de milho e mandioca misturados, que é bom pão*. Novamente apresenta-se a visão européia que associa o beiju a um biscoito. Apesar de ser uma descrição superficial, vemos que os povos amazônicos possuíam uma cozinha própria, ou seja, eles não usavam apenas os alimentos tal como a natureza lhes oferecia, mas possuíam uma gastronomia, usavam de engenhosidade para a elaboração de diferentes “pratos”. Observamos que as práticas alimentares não consistiam em um “simples comer”, mas na preparação de algo novo que caracteriza de certa forma uma cozinha indígena se fazendo presente no relato de viagem. Essa comida passa a ser introduzida aos novos hábitos dos expedicionários, ocorrendo assim uma recepção e adaptação à dieta alimentar indígena.

Passando do povoado de Machiparo, na passagem do Negro, encontravam sempre a terra povoada e a presença de algum sal e carne de patos e papagaios dos índios. E em outro povoado que não identificam, acharam *algumas galinhas das*

de Castela (...) pelo que soube-se (já) terem chegado cristãos a esse rio (Oviedo y Valdés, apud Porro, 1992, p. 50; 52).

Os relatos de viagem como um todo possuem uma visão etnocêntrica. Isso porque os expedicionários acreditavam que sua tradição e cultura consistiam em superioridade. Desse modo, ignoravam a cultura e identidade dos povos nativos. Inocentemente pensavam que nem tinham identidade; consequência disso foi um apagamento de hábitos, crenças, costumes, práticas e contribuições desses grupos. A cultura autóctone passa a ser narrada pelos viajantes europeus que deixam de lado tradições e práticas indígenas anulando os valores do Outro que poderiam fazer parte do nosso cotidiano, demonstrando a não-aceitação da alteridade.

O etnocentrismo⁴⁹ mostra-se bem presente no relato de Carvajal, mantendo relação com a negação e menosprezo ante os autóctones, como por exemplo, no momento em que tomam posse das terras amazônicas em nome da Coroa Espanhola, por negarem e anularem a presença nativa. Também, ao descrever a respeito do povoado de Paguana, onde os europeus encontraram diferentes pomares de goiabas, guanávanas, habones e de outros gêneros. Esse povoado era muito tranquilo e não houve qualquer resistência contra os espanhóis por parte dos indígenas e por essa característica foi nomeado pelos europeus de Povoado dos Bobos. Isso porque o que vinha acontecendo no decorrer da viagem era justamente o contrário, pois a falta de comida apresentava-se como motivo constante da luta contra os indígenas. Assim, quando se deparavam com povoados em que existia uma quantidade razoável de alimentos, entravam em peleja. Carvajal declara que:

No dia seguinte, o da Trindade, fez o capitão descansar a todos nuns pesqueiros dos índios de um povoado que estava num alto. Encontramos muito peixe, que foi sustento e grande recreação para os espanhóis, porque havia dias que não topávamos com tal pousada (OVIEDO Y VALDÉS, apud. PORRO, 1992, p. 53).

Esse povoado foi tomado pelos espanhóis que cruelmente pelejaram contra os indígenas. Esses ataques começavam a ser sucessivos em cada novo povoado

⁴⁹ Etnocentrismo pode ser definido como uma visão de mundo fundamentada rigidamente nos valores e modelos de uma dada cultura; por ele, o indivíduo julga e atribui à cultura do outro a partir de sua própria cultura. Tal situação dá margem a vários equívocos, preconceitos e hierarquias, que levam o indivíduo a considerar sua cultura melhor ou superior. (...) os europeus durante esse processo de colonização, não compreendiam as culturas dos outros como visões de mundo a serem levadas em consideração, não conseguiam assimilar a diferença cultural e usavam essas diferenças como pretexto para dominação efetiva (SILVA, 2005, p.127-128). Esse tipo de sentimento apresenta-se como motivo para suscitar guerras, genocídios e etnocídios, além de resultar num silenciamento de grupos inteiros.

que encontravam. *Como era grande a necessidade que tinham de tomar a comida, os espanhóis se prepararam e arremeteram como ousados leões a buscar o alimento.* Segundo Gondim (1994), para conseguir comida os expedicionários *seguiram o mesmo ritmo, o ataque e a pilhagem das casas dos nativos.* Observamos, pois, que em nenhum momento os espanhóis rejeitam os hábitos alimentares indígenas, pois a necessidade por alimento é latente e marca o contato conflituoso entre ambas as culturas.

Segundo Romagnoli, em seu texto “*Guarda no sii vilan: as boas maneiras à mesa*”, em diferentes épocas cada sociedade estabelecia regras de convivência entre os grupos e indivíduos (Flandrin; Montanari, 1998, p. 496). Com relação às boas maneiras à mesa, essas regras sugeriam um disciplinamento do corpo, exigiam uma preocupação em controlar os gestos e os movimentos do corpo e de zelar pelos movimentos do espírito: a etiqueta e a ética deviam fazer-se presentes nessa circunstância (Flandrin; Montanari, 1998, p. 497).

Essas regras, apesar de conhecidas pelos europeus que vinham para o novo continente, precisavam ser rompidas por uma questão simples: as condições adversas pelas quais passavam. Daí não estranharmos o fato de Carvajal mencionar que os expedicionários de Orellana se lançavam como leões a buscar comida, pois as circunstâncias e a necessidade do corpo os condicionavam a esquecer essas regras. Quem se lembraria delas diante do “fantasma” assolador da fome? Tanto que a chamada *cadeia do ser*, que cumpria o papel classificatório da alimentação medieval em alimentos superiores e inferiores, considerava que os alimentos com o *bulbo comestível subterrâneo* eram desprestigiados por serem considerados alimentos que se distanciavam de Deus. Todavia, como observamos, os espanhóis se alimentavam da mandioca quando a encontravam nas aldeias, desconsiderando, assim, aquela ordem alimentar classificatória em ocasião de uma força que se fazia maior que os *princípios civilizatórios*, pois o espaço e a necessidade exerciam poder sobre aqueles corpos disciplinados. Ocorria um conflito de símbolos culturais entre os dois lados que eram alterados em virtude das condições muitas vezes (ou sempre) adversas em que os valores que antes excluía os costumes e hábitos da cultura nativa eram deixados de lado para que se garantisse o direito à sobrevivência. Essa necessidade rompe com um discurso regulador proporcionando a mistura através da comida.

No livro *A ordem do discurso*, Michel Foucault considera que o discurso existe para exercer controle sobre os sujeitos de uma sociedade. O discurso constitui uma forma de poder sobre os outros numa tentativa de ordenar a sociedade e ratificar uma ordem comum. Para isso, são criadas instituições que garantam a ordem social e que possam reger os corpos através das chamadas *interdições*. Desse modo, percebe-se que durante a Idade Média e a Renascença ocorria a produção de um discurso de interdição em relação às práticas alimentares.

Existia, conforme nos indica Grieco, uma “cadeia do ser”, em que os alimentos seguiam uma ordem particular à natureza, ligando-os a Deus de modo hierárquico conforme os quatro elementos da natureza (fogo, ar, água e terra). *Parecia evidente que Deus também era o autor das leis que regiam a sociedade humana* (Flandrin; Montanari, 1998, p. 472). Havia, pois, um discurso que estipulava preceitos alimentares principalmente com fundamentação nos ensinamentos religiosos. Quando não viviam sob rigorosas prescrições médicas voltadas para a dieta, as prescrições religiosas estabeleciam jejuns, observações quanto ao pecado da gula, momentos de quaresma, concomitante com as oscilações de fartura e escassez por que passava a Europa. Foucault (1979) considera que os indivíduos e seus corpos são atingidos por uma “mecânica do poder” que busca controlar seus gestos, suas práticas cotidianas, ou seja, uma vigilância da vida social. Para ele, [...] *não é o consenso que faz surgir o corpo social, mas a materialidade do poder se exercendo sobre o corpo dos indivíduos* (Foucault, 1979, p. 146). Portanto, são as conseqüências de um castigo divino, a condenação religiosa imposta pela instituição que faz com que esse discurso, que se coloca acima dos demais e que recebe chancela divina, exerça o domínio sobre o social.

Em cinco de junho, os expedicionários aportaram em outro povoado onde se depararam com uma espécie de oratório, ordenado com peças artesanais belíssimas. Frei Gaspar Carvajal relata rituais dos índios ao deus Sol com a *chicha* espécie de vinho feita pelos índios. Era a bebida principal entre os indígenas, de um alto teor alcoólico, obtido do milho e produzido pelas mulheres idosas, que mastigavam os grãos e os cuspiam em uma vasilha, onde eles fermentavam graças às enzimas da saliva. Em seguida, era enterrado para ser fermentado com o calor. No ensaio de Montaigne, *Dos Canibais*, o papel dessas mulheres era considerado

muito importante, sendo lembrado todas as manhãs: *lembrar que são elas que fabricam a bebida e a conservam morna* (Montaigne, 1987, p.102).

Carvajal chega a mencionar métodos indígenas de armazenamento para conservar alguns grãos, mostrando que não eram povos desprovidos de sabedoria. Descreve que os indígenas colocavam o milho em canastras cobertas com cinzas para conservar e proteger os grãos do gorgulho. No mesmo local encontra uma espécie de bodega com muita *chicha*, que no primeiro momento comparou-a ao vinho, e agora à cerveja. Os nativos amazônicos preparavam outras bebidas (hábitos adquiridos de seus antepassados), como o uso de refrescos afermentados como o aluá (essa bebida pode ser feita com casca de abacaxi, milho, farinha de arroz ou pão (Souza, 2001, p. 22).

Quando são supostamente atacados pelas Amazonas, os espanhóis passaram a encontrar mais resistência dos indígenas que tinham notícias deles e fugiam do povoado levando toda a comida, ficando mais difícil conseguir com o que se alimentar (Oviedo y Valdés, apud Porro, 1992).

Nas ilhas de Marajó encontraram povoados onde viviam índios *caribes que comiam carne humana, porque achou-se neles carne assada em barbacoas ou grelhas, a qual tinham os índios (preparada) para comer, e soube-se claramente ser carne de homem porque havia, entre outros pedaços dela, alguns pés e mãos de homem* (Oviedo y Valdés, apud Porro, 1992). Essa descoberta muito os assustou. Tomaram porto em um povoado, e pararam para consertar um dos bergantins. Nesse povoado tirou-se muito milho, outras comidas e sal.

José de Souza Martins, em *A chegada do estranho*, no artigo *Antropofagia e barroco na cultura Latino-americana*, declara que os povos ameríndios eram caracterizados por uma identidade considerada selvagem e cruel: a antropofagia. O canibalismo era uma prática cultural que consistia no renascimento do homem no seu semelhante, mas pelo branco essa prática foi vista como selvageria. *Os brancos têm interpretado o canibalismo indígena do ponto de vista da cultura da morte, de que são portadores*. Na consciência dos brancos, dos conquistadores, não havia de fato a concepção do outro; parafraseando Martins, eles não “descobriram” o Outro na “descoberta” da América. A antropofagia consistia numa concepção da relação com o Outro que os brancos não têm e não podem compreender, pois o ritual antropofágico apresenta-se como humanidade através do Outro.

Em pesquisas pela Amazônia e numa investigação histórica acerca dos estranhos hábitos alimentares na selva, Abguar Bastos apresenta um panorama da antropofagia ou mito antropofágico na Amazônia. O autor declara que hoje em dia há apenas notícias não confirmadas de atividades antropofágicas em algumas tribos. Conforme Bastos, as principais causas da antropofagia seriam a fome e a vingança, tornando-se um suprimento canibalesco hereditário entre povos primitivos mais agressivos (Bastos, 1987, p. 51).

Bastos cita diferentes tipos de antropofagia:

- Antropofagia mítica: aparece em diferentes lendas que apresentam a fome para explicar tal prática.
- Antropofagia cerimonial: diz respeito ao alimentar-se da carne ou algumas partes específicas de guerreiros inimigos de muita fama, ou por vingança; e em outros casos, em algumas tribos *era tradicional o costume de comer os parentes mortos*, aproveitando-se das cinzas destes.

Bastos declara que mesmo sendo possível a existência de práticas antropofágicas, não poderiam ser tidas como forma habitual de alimentação. Considera ainda que há uma diferença entre antropofagia e canibalismo. Para isso cita Willy Aureli, ao estabelecer que antropofagia corresponderia ao uso antiquíssimo dos primeiros homens que se nutriam de carne humana da mesma forma como de outros tipos de carne; e que canibalismo se apresentaria como um rito sádico, de vingança, destruição total do inimigo, acrescentando que nenhuma dessas práticas existe no Brasil ou nas Américas, a não ser certas cerimônias em determinadas tribos da Amazônia (Bastos, 1987, p. 54).

Em estudo sobre as práticas culturais dos Tupinambás, Agnolim também considera que existiam duas “formas de antropofagia”: uma ritual e outra devida à carência alimentar. A distinção entre uma antropofagia caracterizada por sua prática ritual, contraposta a outra determinada por carência alimentar nos permite escapar da inconsistência da contraposição sacro/profano, projetada no discurso de viajantes. Como vimos no primeiro capítulo dessa dissertação, a Europa também viveu seus momentos de canibalismo provocado pelos graves períodos de fome vividos no continente. Em muitos lugares comiam-se cadáveres⁵⁰ para escapar da

⁵⁰ O historiador Jean Gimpel apresenta um trabalho voltado para esse período vivido na Europa, um resumo pode ser encontrado em, **A crise do século XIV**. Adaptação de FRANCO JÚNIOR,

fome. Observamos que atos como este estão ligados a ocasiões dramáticas que não permitem estabelecer critérios, regras ou valores antes adquiridos.

Para Agnolim (2005), a antropofagia deve ser vista como um fato cultural, como uma prática enraizada aos valores e crenças das sociedades que a exercem. O autor considera necessário demonstrar que no Novo Mundo, a “alteridade”, a antropofagia (canibalismo) são realidades “inventadas”, pois partem de valores culturais existentes em uma cultura que intenta construir uma identidade cultural a outrem (Agnolim, 2005, p.43).

A relação entre valor nutritivo e valência simbólica é, portanto, um mecanismo complexo que responde a complexidade das hierarquias sociais e as reforça. Quanto mais o rito alimentar assume essa configuração complexa, tanto mais carrega-se de valores simbólicos dificilmente subordináveis ao valor nutritivo (AGNOLIM, 2005, p. 228).

Em relação à questão antropofágica, não podemos deixar de mencionar o ensaio *Dos Canibais*, de Montaigne, assim como apresentado por Bastos e Agnolim. A antropofagia, nas considerações de Montaigne, quando estudou os índios Tupis, também consistia em um ato de vingança, de apropriação de valentia e coragem do guerreiro inimigo. Conforme Labriola (2007), a antropofagia, em Montaigne, torna-se um pretexto para criticar a cultura européia de sua época (século XVI), em relação às crueldades executadas pelos europeus não apenas contra os indígenas, mas também contra seus próprios conterrâneos.

Antes da expedição do capitão Francisco Orellana pouco se sabe de concreto sob a Amazônia. Apesar de algumas partes caírem em descrédito (como serem atacados pelas Amazonas), o relato de frei Gaspar de Carvajal mostra-nos de modo detalhado a constituição dos povos que viviam às margens do rio Amazonas e, razoavelmente, a cultura dos mesmos. Verifica-se, ainda, grande descrição dos alimentos que encontravam nos povoados e que o cronista fez questão de mencionar em seu relato. O foco daquela viagem segue um rumo tão diferente que o religioso demonstra claramente a dificuldade, as lutas e pelejas para conseguir comida, ou seja, isso era o mais importante. Vemos na maioria das povoações a presença de alimentos como mandioca, pimentas, pescados diversos, tartarugas, macacos assados, etc. Alguns destes ainda fazem parte de hábitos alimentares amazônicos.

Inegavelmente, percebe-se que os conquistadores mantinham contato com os indígenas por interesse, persuadindo-os para encontrar possíveis localidades onde houvesse ouro. Porém, em outro contexto esse contato também necessitava ser feito para suprimento alimentício, já que os alimentos que traziam eram limitados. Existia uma dependência dos europeus em relação aos nativos nessa questão, pois, freqüentemente, recorriam a estes para obter comida, de modo que, quando os nativos deixavam de abastecê-los, geravam-se embates por parte dos europeus que se desesperavam e saqueavam as aldeias.

Desse modo, a expedição de Orellana revela uma interação paradoxal. Lutar pela sobrevivência se fazia mais importante do que procurar ouro, ao mesmo tempo em que a relação com os autóctones mudava conforme a viagem ia prosseguindo. Sendo assim, a comida perpassa por dois comportamentos distintos de contato: um primeiro, amistoso, em que os índios de boa vontade vinham oferecer alimentos aos exploradores, julgando ser estes filhos do Sol. E outro, de conflito e violência, na medida em que os europeus percebem que os nativos não os suprem mais, passando a usar a força, lutando por comida.

Sabemos que os espanhóis já tinham contato com os autóctones da região setentrional do continente. Todavia, receavam os habitantes desconhecidos das margens do rio Amazonas. Através da alimentação, os espanhóis, consciente ou inconscientemente, estavam incorporando a cultura dos indígenas amazônicos. Apropriando-nos do pensamento de Burke (2003), *parece haver momentos favoráveis e desfavoráveis para a troca cultural*, podemos afirmar que a expedição do capitão Francisco de Orellana não estava centrada em um processo de interação e conhecimento dos povos da região, porém não saíram do rio imunes ao contato.

2.2.2. Do assombro ao deslumbramento: Relato de Viagem de Frei Cristóbal de Acuña⁵¹

⁵¹ NASCIMENTO, F.L. **Do assombro ao deslumbramento**: uma breve análise dos relatos de viagem de frei Gaspar de Carvajal e de frei Cristóbal de Acuña. Comunicação apresentada no III Simpósio Linguagens e Identidades da/na Amazônia Sul-Occidental “Línguas, Linguagens e Fronteiras”; II Colóquio Internacional “As Amazônias, as Áfricas e as Áfricas na Pan-Amazônia”, realizado no período de 23 a 27 de novembro de 2009, na Universidade Federal do Acre.

Segundo Antônio Porro (1992), as informações trazidas por Carvajal ao Peru reavivaram ainda mais a idéia do *El Dorado*. Este relato continuou aguçando o imaginário espanhol e a perspectiva de explorar territórios que continham inúmeras riquezas. Depois dessa expedição, muitas outras se realizaram, porém não obtiveram êxito. Com a descoberta da mina de prata de Potosí e sua conseqüente exploração, fizeram com que a região amazônica fosse de fato esquecida pelos espanhóis. Cerca de um século depois, temos outra expedição que, assim como a de Orellana, assume também grande importância, sendo ainda mais relevante, pois à medida que este e seus expedicionários descem o rio Amazonas com o objetivo principal de sobreviver e encontrar uma saída para o Atlântico, a expedição de Pedro Teixeira, seguindo um sentido contrário (subindo o grande rio), buscava investigar as possessões espanholas acima do Amazonas, e assim, reconhecendo o território amazônico, assegurar o domínio definitivo daquele grande rio ao governo português, empreendimento que foi alcançado pelo capitão Teixeira. Mas acompanhemos, antes, o contexto histórico e o que motivou essa expedição, e ainda, como a questão da comida nela se revela.

No início do século XVII, ocorre a tentativa de ocupação estrangeira no norte e nordeste do Brasil. Expedições inglesas, francesas e holandesas penetravam na região a fim de comercializarem e se estabelecerem no território. Essas intensas ocupações foram decisivas para que os portugueses voltassem sua atenção à região amazônica e se direcionassem para a bacia do rio Amazonas, a fim de implantar novos pontos coloniais no território. A ação portuguesa em território espanhol somente foi possível porque, com a morte de D. Sebastião (1578), que não possuía herdeiros, consentiu que Portugal, estando desprotegido, passasse a pertencer à Coroa Espanhola, sob o comando de D. Felipe II. Em 1580 ocorre a união das duas coroas, o que possibilitou a construção de um grande império, proporcionando assim o livre acesso de portugueses às fronteiras brasileiras pertencentes a Espanha, em virtude da extinção das cláusulas do Tratado de Tordesilhas. *Não obstante, espanhóis e portugueses consideravam-se povos distintos* (Smith, 1995, p. 173).

Em 1616, os portugueses fundaram na região do atual Pará, o Forte Presépio, principalmente, como foi dito, por causa da ameaça de fortificações e postos de comércio ingleses, irlandeses, holandeses e franceses em propriedade ibérica

(Smith, 1995, p. 174). Todavia, os portugueses estavam ocupando território declaradamente espanhol. Os portugueses, de forma audaz conseguem expulsar as forças estrangeiras que se encontravam no território amazônico, sendo que o capitão Teixeira participou assiduamente na luta para firmar a *influência portuguesa na área* (Smith, 1995, p.178). Os portugueses, então, se instalaram na região desejosos de explorar seu interior, principalmente, quando receberam a “visita” de dois frades e seis soldados espanhóis que haviam descido o rio Amazonas e desembarcado no Forte Presépio. Com o sucesso desse pequeno empreendimento espanhol, as autoridades portuguesas e, principalmente, Jacomé Raimundo de Noronha, governador de São Luís, decidiram enviar uma grande expedição que investigasse as reais intenções dos espanhóis ao longo do rio Amazonas. Pedro Teixeira foi convocado como capitão da expedição que sairia da Província do Pará até à cidade de Quito, nos lados da Cordilheira dos Andes. Ademais, tinha a intenção de averiguar até que ponto os espanhóis exerciam seu domínio na região. Pensava-se também [...] *em abrir uma nova região de produção açucareira que compensasse a perda do Nordeste e viabilizasse a exploração dos produtos da floresta, as chamadas drogas do sertão, além do peixe-boi e dos peixes que abundavam nas águas daqueles rios* (Acuña, 1994, p.13).

A expedição partiu do Pará em 1637 com cerca de mil e duzentas pessoas. A viagem durou aproximadamente dois anos, por questões naturais (pela força das correntezas do rio) e porque precisavam procurar mantimentos para o grande número de pessoas que viajavam. Em 1638, a expedição chega a Quito, onde foram recebidos com entusiasmo e cautela. Tanto que, no retorno ao Pará, o vice-rei de Lima decidiu enviar dois representantes espanhóis encarregados de elaborar um documento bem fundamentado que pudesse vir a influenciar, ou mesmo determinar, a formulação de estratégias políticas com relação ao já disputado vale amazônico. Os escolhidos para tal missão foram os jesuítas da Companhia de Jesus, Cristóbal de Acuña e Andrés de Artieda (Acuña, 1994, p. 06). Conforme Gondim (1994) o êxito da viagem de subida de Pedro Teixeira representava um perigo às autoridades espanholas em relação ao controle da região amazônica.

Acuña revelou-se um exímio observador na expedição que retornou a província do Grão-Pará. Descreveu a Amazônia como um lugar em que reinava a abundância, em contradição com as últimas descrições de Carvajal que apresentava

em cada novo povoado a falta de comida e os conflitos com os autóctones. O jesuíta ainda se mostrou contrário a algumas práticas dos indígenas, mas em geral seu relato se mostra favorável ao território, se dedicando a conhecer algumas práticas culturais dos nativos, admirando-se do modo como aproveitavam todos os recursos que a imensa floresta lhes permitia usufruir. No relato do cronista, a natureza e os costumes indígenas formam um todo harmônico (Gondim, 1994, p. 98).

Se o relato de Carvajal está repleto de informações de povoados desocupados e com poucos alimentos, a primeira observação que o jesuíta Cristóbal de Acuña nota ao adentrar o território amazônico se deve à abundância existente nas províncias do rio Amazonas. Considera, de modo especial, as inúmeras possibilidades de se obter alimentos na região, declarando que os nativos podiam usufruir de um grande número de frutas, raízes comestíveis, caça e pesca. Seu relato sugere que o rio Amazonas era densamente povoado e que seus habitantes *possuem muitas habilidades e aguda inteligência para tudo o que lhes importa* (Acuña, 1994, p. 69). Das inúmeras ilhas de diferentes tamanhos existentes na região, os nativos utilizavam as menores para plantações e as maiores para moradia.

Diferente de Carvajal, que em seu relato tem sua preocupação voltada para obtenção de comida, Acuña pôde observar algumas práticas sociais e culturais dos indígenas amazônicos. Como sugere Gondim (1994), o cronista reconhece a diversidade cultural da região através da observação que faz dos nativos. O jesuíta declara que os indígenas colhiam apenas os produtos mais comuns e abundantes, que eram o milho e o aipim, ou mandioca, os alimentos mais cultivados. Isso demonstra que dificilmente cultivavam outro tipo de cultura, o que pode ser entendido pela explicação de Ornellas, em seu livro *A alimentação através dos tempos*, em que declara: *Os agrupamentos humanos tendem a depender de um alimento básico, complementado por alimentos subsidiários, segundo os recursos que as condições ecológicas possam oferecer. Daí tornarem-se os grupos indígenas predadores, caçadores, ou agricultores e criadores.*

Cristóbal de Acuña descreveu o uso da mandioca, considerando-a como alimento essencial para a alimentação dos povos indígenas, pois com ela preparavam a farinha, pães, bolos e bebidas *Eles colhem a mandioca, que é uma raiz, e preparam a caçava, farinha com a qual se faz o pão geralmente consumido*

naquelas costas do Brasil (Acuña, 1994, p. 74). Outro modo de utilizá-la era no período de enchentes: *cavam na terra uns buracos ou silos profundos e ali enterram as raízes, tapando-as muito bem, a fim de protegê-las durante todo o tempo das enchentes e, passadas estas, desenterram-nas e delas se alimentam* (Acuña, 1994, p.74). Essa técnica mostra como as populações indígenas sabiam aproveitar dos momentos difíceis para não faltar alimento. A aceitação de que existiam povos diferentes dos europeus, possuidores de habilidades, parecia algo inimaginável. No comentário que se segue, Acuña apontou que os nativos agiam da mesma maneira que as formigas, que guardam seus alimentos na terra para se abastecerem o ano todo, ou seja, o indígena, por mais bárbaro que fosse, também se valia desse meio para garantir seu sustento. Os povos indígenas faziam nada mais do que os europeus já tinham conhecimento e experiência por meio de suas práticas cotidianas (principalmente pelos diversos períodos de crise). Possuíam técnicas de armazenamento e estocagem de comida e bebida como bem apresentou Carvajal. Isso demonstra não se distanciarem de outras culturas, estabelecendo suprimentos para possíveis necessidades e situações desfavoráveis.

Retomando a importância da mandioca para as populações indígenas, o jesuíta a considera como *pão cotidiano*, que acompanha as demais comidas, e declara [...] *e não apenas serve de alimento, como também de bebida, à qual os nativos são em geral muito dados*. Para preparar a sua bebida típica valem-se da mandioca, sendo que preparam umas tortas grandes e finas que abiscoitam podendo durar vários meses; tomam essas tortas [...] *põem-nas na água, onde se desfazem, e, a seguir cozidas no fogo, lhes dão o ponto que julgam necessário*. *Deixam repousar este caldo, o qual, tomado, é o vinho comum que consomem, e que às vezes, sendo tão forte como se feito de uva, os embriaga e os faz perderem o juízo* (Acuña, 1994, p. 75-76). Acuña associa a prática européia de consumir vinho ao hábito comum dos indígenas de tomar essa bebida que, segundo o jesuíta, era utilizada em diferentes celebrações, como festas, quando alguém morria, para receberem visitantes, quando faziam suas plantações e colheitas, além de aproveitarem de outros produtos da floresta para a elaboração de bebidas.

Como foi dito, a abundância de alimentos impressionava o cronista, permitindo que dedicasse alguns capítulos de seu relato para expor as infinitas opções de que dispunham os nativos, como diversas frutas, sendo bananas,

abacaxis, abius, castanhas, cocos, raízes como batata-doce, macaxeira, cará, além, evidentemente, dos inúmeros peixes e caças. Nessa viagem os portugueses tomaram conhecimento de um peixe enorme proveniente do rio Amazonas, que por essa característica recebeu o nome de peixe-boi, por ter sabor semelhante ao deste mamífero. Acuña diz que para capturá-lo, *os índios o seguem em pequenas canoas e aguardam que mostre a cabeça, quando então lhe cravam seus arpões, feitos de conchas, lhe tiram a vida* (Acuña, 1994, p. 78-79). Aproveitavam dos ossos desse peixe para confeccionar ferramentas e do couro faziam escudos. O cronista menciona ainda que não defumavam sua carne para o ano todo devido à falta de sal, sendo que o pouco que possuíam era feito das *cinzas de certo gênero de palmeira*, que, segundo o jesuíta, *contém mais salitre do que sal* (Acuña, 1994, p. 79).

Conforme Abguar Bastos, a falta de sal entre as populações amazônicas era um problema que apresentava dois ciclos distintos; o primeiro, a procura incessante de substitutos vegetais; e o segundo, as manifestações de demanda e oferta do sal mineral ao irromperem as primeiras formas de comércio (Bastos, 1987, p. 23). Essa falta ou o não-conhecimento de sal mineral desenvolveu na Amazônia a busca de plantas salinosas, ou então, a geofagia, que consiste na utilização do barro como alimento. Na região amazônica é utilizada, em especial, a argila. Observou-se essa prática também entre indígenas do Acre.

Gigantesco repositório de barro, a Amazônia se estende em estratos caulínicos que não só revestem os barrancos e os salões (patamares submersos) dos rios, como sustentam os rebordos dos igarapés e canais. A sua dissolução invade os lameiros, os pântanos. Na água estagnada, o limo aparece esverdeando a superfície e a caparrosa alcatifa a linfa. No fundo ou em suspensão, a argila intumescce o flume. [...] Do barro lançam mãos todos os que vivem no Vale [...] (BASTOS, 1987, p. 7-8).

O autor declara, ainda, que tal prática pode se explicar pela observação dos hábitos de certos animais que iam lambar a argila nos barreiros. Daí alguns nativos adquirirem esse exercício em busca de suprir a necessidade de cloreto de sódio (Bastos, 1987, p. 8). Considera, assim, que o barro teria um importante papel para as comunidades perdidas, pois os homens ou aldeias famintas recorrem aos barreiros como reserva alimentar, os barreiros são assim um “escape” para os locais onde não se encontra sal (Bastos, 1987, p. 11).

Como mencionado anteriormente, outra forma empregada pelos indígenas para buscar sal era o preparo de certas plantas. Uma delas, citada por Bastos e que apresenta outros nomes, seria o *caruru-das-cachoeiras*. Os índios *secam a planta ao sol, queimam-na e lavam as cinzas com água; a lixívia, coada, é evaporada no fogo, o resíduo é um sal grosseiro que usam sem outra purificação* (Le Cointe, apud Bastos, 1987). Todavia, conforme a região, buscava-se outros vegetais de que pudessem obter *material salinoso*, podendo ainda ser extraído da palmeira da paxiúba, do jará, inajá, patauá, ainda do *tuirino*, das flores da paxiúba, dentre outros, ou também dos ossos de animais que serviam de alimento (Bastos, 1987, p. 27), até que se desenvolvesse um comércio do produto que, devido ao difícil acesso, também apresentava dificuldade de comercialização.

Acuña comenta ainda que os nativos utilizavam-se das tartarugas e as criavam em grandes viveiros. Carvajal também menciona o mesmo, informando que esses animais eram colocados em tanques com água, mas nesse período o cronista e os outros espanhóis estavam mais preocupados em se alimentarem delas. Acuña, ao contrário, procurou conhecer como os nativos conservavam esses animais, notando que os indígenas esperavam o período da desova para capturar os filhotes, que, em seguida, eram colocados em tanques para, no devido tempo, servirem de alimento. Com as tartarugas se fazia manteiga para *fritar peixe e preparar qualquer tipo de guisado*; Acuña declara que *é tão boa e mais saborosa, além de durar muito mais, do que a preparada com leite de vaca* (Acuña, 1994, p.79-80).

O cronista conheceu ainda o modo como os nativos amazônicos realizavam suas pescas. Segundo o mesmo, variava conforme o tempo, o período das marés cheias ou vazantes. Utilizavam o sarmento (timbó) para realizar a pesca, ou, na maioria das vezes, flechas. Menciona alguns tipos de caças que até hoje fazem parte de hábitos alimentares da região, como a anta, porco-montês, o veado, a paca, a cutia, o iguana, o jabuti, as perdizes, os patos, dentre outras. Acuña se impressiona com a facilidade com a qual os nativos podem obter essas coisas, considerando que essas populações nunca passavam por momentos de fome. Apesar de não percebermos em Acuña o mesmo desespero que o relato de Carvajal apresenta, por causa da falta de comida, notamos que os espanhóis dedicavam tempo à procura de alimento.

(...) desde a nossa chegada até a hora de dormir, e depois de estarmos ocupados com os índios amigos, que nos acompanhavam e tratavam de armar as barracas em número suficiente para todos, o que consumia muito tempo. Uns se espalhavam com os cachorros pelo mato, em busca de caça; outros, pelo rio, só com arcos e flechas. Em poucas horas os víamos retornar, uns carregados de pescado, outros de caça, o suficiente para que ficássemos satisfeitos. Isso não ocorreu um dia ou outro, mas todos, enquanto durou a viagem, que foi longa, como já disse. (ACUÑA, 1994, p. 84)

Quem sabe a expressão dita por Acuña *Esses bárbaros nunca souberam o que é fome* (Acuña, 1994, p.81), pode revelar, além de entusiasmo, certa melancolia ou mesmo inveja, com relação à situação de crise vivida pela Europa, resultado de diversas guerras, doenças, pestes, expansão urbano-comercial, que iniciara desde o fim do sistema de produção feudal, tendo proporções que se estenderam e duraram até o século XVII⁵².

O percurso do ouro em todo o mundo estabelecia a riqueza nas mãos de poucos. Enquanto a grande maioria da Europa se consumia de fome provocando e disseminando um grande número de mendigos, a voracidade do ouro proliferava os *outros* (com toda sua carga ideológica) para além dos índios e negros. Agora os próprios europeus eram excluídos (Labriola, 2007, p. 58-59). A conquista da América, como vimos, foi uma das mais significativas no período das grandes navegações e um escape para uma Europa em crise, principalmente porque puderam dispor dos alimentos americanos, como chocolate, tabaco, milho, batata, tomate, etc. Contudo, *numa sociedade que se preocupava em explicitar as diferenças sociais por toda espécie de meios, o tipo de alimentação permitia estabelecer uma segregação não só entre as diferentes classes mas também entre a cultura rural e urbana* (Flandrin; Montanari, 1998, p. 468). Por isso muitos alimentos americanos foram rejeitados ou considerados alimentos de classes inferiores. Todavia ocorreu uma assimilação entre esses dois “mundos” também através da comida, proporcionando uma nova cozinha para toda a Europa e demais continentes.

Considera-se a Floresta Amazônica detentora de um dos ecossistemas mais ricos em biodiversidade do mundo, possuindo diversos produtos vegetais que hoje passam a assumir importante papel para o mercado mundial, como suas oleaginosas, principalmente por causa da preocupação em utilizar produtos naturais

⁵² Ver Eric Hobsbawm no artigo intitulado **A crise geral da economia européia**.

em substituição aos produtos sintéticos, o que evidencia um grande interesse do mercado estrangeiro pela região, levando ao financiamento de pesquisas dos produtos naturais⁵³. Acuña já relatava que a floresta conferia ao nativo uma espécie de *farmácia natural*, e mostra que os nativos já utilizavam muitos produtos da floresta como remédio, como no caso do mel de abelhas silvestres usado também como alimento; o óleo de andiroba, que os indígenas já sabiam ser bom cicatrizante, usado para curar feridas, assim como o óleo de copaíba que, segundo Acuña, é incomparável como bálsamo (Acuña, 1994, p.87), além de inúmeras plantas e árvores que poderiam ter suas propriedades investigadas.

O cronista, destinado a investigar as possibilidades econômicas da região, não pôde deixar de considerar que a floresta dispunha de riquezas viáveis para a exploração, e dessa forma conjecturou algumas possibilidades. Segundo ele, havia no grande rio das Amazonas quatro coisas que, *se bem cultivadas, serão sem dúvida suficientes para enriquecer não apenas um, mas muitos reinos*. Cita em primeiro lugar as madeiras, além de visionar também o comércio de cacau (que enchia as margens do rio) para produzir o chocolate. O cacau era usado pelas comunidades mexicanas como moeda⁵⁴; tê-lo significava riqueza e poder. Os indígenas tinham por costume fazer o chocolate, que se tornou uma bebida muito apreciada na Europa; os ameríndios utilizavam mel, baunilha, pimenta ou âmbar para temperá-lo, e com a produção e exportação de açúcar obteve ainda mais prestígio (Queiroz, 1992, p. 79-80). Outro produto seria o tabaco cultivado pelos ribeirinhos e que, segundo Acuña, *se o cultivassem com o cuidado que merece, seria um dos melhores do mundo*. Todavia, o que menciona com maior interesse e que deveria *ser levado a sério* era o cultivo de cana-de-açúcar, que encontrou em

⁵³ Conferir texto **Novas Oportunidades de Investimentos na Indústria Extrativa Vegetal da Floresta Amazônica**. Disponível em: <<http://www.mre.gov.br/dc/textos/revista2-mat3.pdf>> Acesso 13 jan. de 2009.

⁵⁴ Conforme Agnolim, “[...] todo o século XVI será caracterizado pelos preconceitos da cultura européia acerca da espumante bebida oferecida pelo “senhor” Montecuhzoma a Cortés. Apesar da indiferença com que o conquistador acolheu o donativo do “príncipe”, a sua atenção dirigiu-se, porém, ao fato de que o cacau era usado também como moeda de troca. [...] O cacau representava, então, na sociedade asteca, um código cultural de particular valor, na medida em que, além de ser usado como moeda de troca, era também reservado à degustação exclusiva do príncipe Montecuhzoma e de sua corte e ao ser denominado, às vezes, de “bebida dos deuses” o produto líquido que dele se obtinha. [...] o preconceito sobre o chocolate permaneceu bem duradouro na Europa. A bebida permanecia como o signo distintivo do sistema alimentar dos “outros”, das populações periféricas. [...] Entre os séculos XVII e XVIII, o chocolate vai assumindo uma função notável entre a aristocracia européia e a Igreja Católica, sobretudo entre os jesuítas. Para estes últimos “o chocolate torna-se instrumento de insinuação religiosa, de penetração edificante, delícia nova oferta *ad maiorem Dei gloriam*. Mais uma vez ele parece configurar-se como “bebida divina” (AGNOLIM, 2005, p. 253-255).

cada parte percorrida (Acuña, 1994, p.90-91). Para o entusiasmado espanhol, o rio Amazonas guardava tesouros e riquezas incalculáveis. Como percebemos e bem salienta Gondim (1994), o cronista apresenta sugestões atuais de aproveitamento das riquezas naturais da região amazônica.

O jesuíta verificou que os ritos religiosos entre as povoações que viviam ao longo do Amazonas pouco se diferenciavam, e que seus ídolos eram fabricados manualmente e a eles atribuíam poder sobre as águas, sobre as plantações e guerras (Acuña, 1994, p. 100). Por diversas vezes o cronista relata a hospitalidade dos nativos que recebiam sem temor aos portugueses, oferecendo-lhes suas casas, comendo e bebendo com eles (Acuña, 1994, p. 105).

Em sua viagem, Cristóbal de Acuña menciona diferentes povoados que não foram registrados por Carvajal, como a província dos Encabelados, que possuíam como armas dardos (segundo o cronista, esses índios travavam guerra com tribos vizinhas) e moradias de palha, e nele os portugueses passaram cerca de onze meses (Acuña, 1994, p. 114-115).

Descendo o rio Tumburágua encontraram a província dos Omáguas (ou Águas), índios que andavam vestidos e apresentavam o costume de achatar o crânio. Segundo o jesuíta, tal ato provocava muita feiúra. (Acuña, 1994, p. 117). O cronista a considerou a tribo mais inteligente, a mais bem governada do rio (Smith, 1995, p. 188). A qualidade de governo desse povo explicava-se pelo modelo de organização social e convivência com os espanhóis. Acuña explica que essas qualidades foram

[...] adquiridas dos que entre eles viveram em paz, não faz muitos anos, no governo de Quijos, de onde, premidos pelo mau tratamento que recebiam, deixaram-se ir rio abaixo, até encontrarem com o grosso dos de sua nação, neles introduzindo alguma coisa do que haviam aprendido dos espanhóis, como a presença de alguma ordem (ACUÑA, 1994, p. 117).

Relata, ainda, a prática antropofágica nessa tribo, observando que os Omáguas capturavam em batalhas escravos para servi-los em tudo e que estes são muito estimados. O jesuíta menciona que esses escravos servem muito a outro propósito que é o de *comê-los em suas bebedeiras*, conforme informações dadas por alguns portugueses. Porém, dois índios escravos dos Omáguas disseram-lhes nunca verem estes comendo seus escravos. No entanto, matavam aqueles que julgavam mais valentes e guardavam suas cabeças como troféus (Acuña, 1994,

p.119-120). O tema da antropofagia novamente vem à tona. O cronista revela o grande apreço dos nativos por seus prisioneiros e não descarta que haja tribos que pratiquem a antropofagia, porém afirma que esse fato serve mais para que os portugueses justifiquem a escravidão dos nativos.

A cem léguas dos primeiros povoados Omáguas, os portugueses chegaram a uma aldeia em que por três dias ficaram sob forte frio que sobrevém na região todos os anos, num período de três meses. Por ocasião dessa mudança climática, o cronista alega que a região seria um bom lugar para o cultivo de trigo e outros grãos semelhantes aos plantados em Quito (Acuña, 1994, p.121).

Seguindo viagem chegaram a um lugar chamado Uza, pelos índios. Conforme tudo indicava, esse lugar possuía muito ouro e viviam nele várias nações. Vinte e oito léguas abaixo do rio Juruá encontraram a nação dos Curiziraris, que apresentavam também um bom governo e ordem, possuíam muitos mantimentos e utensílios domésticos, sendo os melhores de todo o rio; fabricavam potes, panelas, vasilhas, fornos para cozinhar farinha que também comercializavam com outras nações (Acuña, 1994, p.125).

Na primeira aldeia desta nação, os portugueses, na viagem de ida, puderam resgatar pequenas barras de ouro trazidas pelos indígenas como adorno. Em Quito comprovou-se que tinham vinte e um quilates. Mas, percebendo a cobiça destes, os nativos recolheram todas as suas peças, tanto que viram somente um índio trazendo dois brincos de ouro que foram resgatados pelo jesuíta. Receberam a informação de que era muito difícil encontrar o lugar de onde provinha aquele ouro, e o caminho mais certo seria pela boca do rio Japurá, onde se encontra o rio do Ouro. O discurso do ouro se faz presente no relato do jesuíta espanhol, e não lhe escapa a idéia de que a Amazônia guardava uma imensa riqueza mineral, incentivada especialmente pelas constantes informações dos nativos da presença de ouro na região. Assim, os próprios nativos alimentam o imaginário dos expedicionários.

Numa das províncias mais comentadas por sua hostilidade, a província dos Yorimanes, localizada no Solimões, os expedicionários passaram cinco dias sendo abastecidos pelos índios daquele lugar (Acuña, 1994, p.131-132). As relações sociais e a estrutura de parentesco determinavam formas de ocupação que surpreenderam os europeus. Acuña informa que as casas dos índios Yoriman ocupavam mais de uma légua de extensão, e que em cada casa vivia entre quatro a

cinco famílias, sendo que na Espanha ocorria o contrário (Freire, 1994, p.163), pois o costume europeu e de outras partes do mundo era o da ocupação de uma família em cada casa.

Dentre as nações que viviam no rio Cuchiguará estavam a dos Curiguerés, que tiveram informações de serem gigantes de dezesseis palmos de altura e usavam medalhas de ouro nas orelhas e nariz; e a dos Caripunas e os Zurinas, que fabricavam uns bancos em forma de animais, além de produzirem estólicas bem elaboradas. Sua engenhosidade ainda permitia criarem pequenos ídolos com madeira (Acuña, 1994, p.133-134). Das inúmeras províncias que o cronista encontra ao longo do rio, a descrição é a mesma: de terras férteis e alimentos em abundância, vários pescados, tartarugas, milho e mandioca. No rio Negro também encontraram diferentes nações e todas elas usavam arco e flechas, algumas venenosas.

Logo após percorrerem o rio Madeira, encontraram a província dos Tupinambás, onde o cronista recebe muitas informações. Relataram sua migração do litoral, fugindo da escravidão e maus tratos dos portugueses. Dentre várias notícias dadas por estes, receberam informações das famosas Amazonas. Interessante é ressaltar que entre esses índios não foi necessário o uso de intérpretes, pois, segundo o cronista, os Tupinambás falavam a língua geral⁵⁵, que também os portugueses utilizavam com frequência.

Depois dos Tupinambás, registra a grande província dos Tapajós, à época já saqueada pelos portugueses, e as muitas tribos do baixo Amazonas também já sujeitadas por estes. Os portugueses chegaram a guerrear com os índios do Tapajós por saberem que possuíam muitos escravos. Alcançaram êxito nesse propósito, porém a atitude dos portugueses recebeu a desaprovação e crítica do religioso (Acuña, 1994, p.158-160). Depois de percorrerem vários rios, finalmente chegaram à aldeia do Conmutá, onde desemboca o rio Tocantins; a trinta léguas desta aldeia estava a fortaleza do Grão-Pará.

Como podemos observar, o discurso produzido a respeito da Amazônia é sempre o discurso do Outro (o expedicionário, religioso, cientista); esse Outro observa e descreve o que vê na região seguindo seu próprio olhar. Conforme Rocha, (1986), a ausência de um pensamento sobre o “outro”, o espanto, a tentativa

⁵⁵ Para compreender melhor a questão da língua geral, faz-se necessário recorrer aos estudos de José Ribamar Bessa Freire.

da busca de um significado sobre o “outro” podem ser mais etnocêntricos do que a reflexão sobre o “outro”.

Os dois relatos de viagem apresentados nesse capítulo possuem importância significativa para os estudos culturais da Amazônia numa identificação dos aspectos sociais, políticos e religiosos que consistia a vida das populações indígenas ao longo do rio Amazonas. Estes relatos estabelecem, também, dois momentos marcantes no que se refere às expedições pelo Amazonas, pois, como vimos, uma representa a primeira expedição que percorreu o rio Amazonas em todo seu curso e a outra um feito histórico, pois consistia no mesmo trajeto, contudo, subindo o rio até a cidade de Quito. Esta façanha, nunca realizada antes, tornaria a região do grande rio das Amazonas definitivamente parte do território português. Esses relatos passam a criar uma Amazônia para o mundo, a partir da revelação de práticas distintas que demonstram uma região múltipla e heterogênea que evidencia uma relação distinta entre os chamados Novo e Velho Mundo, em especial, através da alimentação que se constituiu elemento marcante nas descrições dos cronistas. Como postula Labriola *O período da Conquista, então, ao contrário daqueles do Descobrimento ou da primeira colônia, parece destinado a oscilar entre a cobiça do ouro e da comida no quadro de um diálogo (ou de um monólogo) com os outros* (Labriola, 2007, p. 47). Conforme o autor e como observamos, as viagens ao novo continente possuíam um elemento perseguidor que era a fome. Esse elemento que acompanha os viajantes estabelece a alteridade com o nativo e passa a eleger uma nova busca tão incessante quanto a do ouro, a busca por comida (Labriola, 2007, p. 23).

Baseado na investigação de Rodrigo Labriola sobre os textos do século XVI a respeito da conquista, em especial, a *História General* de Sahagún, em que levanta a questão da comida não como algo supérfluo, mas buscando desvendar o discurso produzido através do mesmo, podemos seguir e considerar esse pensamento nos relatos de viagem da Amazônia em que a comida aparece como motivo distinto: um discurso da fome, do desespero e do conflito (Carvajal) e um discurso de entusiasmo e pretensões econômicas (Acuña); os dois relatos proporcionam o reconhecimento de um espaço ainda não explorado e da alteridade. Podemos considerar ainda que através desse ponto de partida – a comida – ocorre uma espécie de aculturação no local.

Observamos que os processos de troca cultural não são algo recente. As crônicas de viagem (e mesmo antes destas, através do hibridismo lingüístico) evidenciam esses processos. Como Burke (2003) considera, os processos de trocas culturais se realizam com uma variedade de objetos. Dessa forma, a comida (o que se come em determinado lugar), por estabelecer diferenças de produção, escolha, preparo, partilha, pode marcar as misturas proporcionando o contato entre as civilizações.

[...] longe de ser a aprazível e doméstica panela onde as alteridades se misturam e cozinham com o fogo dos exotismos culturais – como parece ser a posição da maioria dos autores que falam da comida na atualidade, e talvez também a do senso comum em geral, multiplicando as odes à concórdia cultural do mundo globalizado –, bem diferente disso, então, o discurso sobre a comida seria *um lugar material privilegiado do confronto cultural* e dos conflitos mais candentes com a alteridade (LABRIOLA, 2007, p. 162).

Para Stuart Hall, em seu livro *Identidade e Diferença*, a identidade é uma produção social e surge através das relações culturais e sociais que evidenciam uma marca representativa que é a diferença, ou seja, a identidade se constitui em uma afirmação que resulta em reconhecer diferenças entre os grupos sociais. Tanto a identidade quanto a diferença são, pois, uma construção de declarações (positivas e negativas) com relação a outrem. Podemos, então, observar que no novo continente essas afirmações negativas do que era a cultura ameríndia, partiam de uma identificação já conhecida no Velho Mundo. A Amazônia passou por esse mesmo processo de identificação/diferença, porém resta-nos perguntar: Qual é a identidade Amazônica? O que podemos considerar como elementos que revelam uma identidade amazônica nos relatos de viagem? E se estes existem, como incidir aos nossos dias se o que vemos é sempre uma tentativa de não-identificação com esse passado amazônico?

É precisamente porque as identidades são construídas dentro e não fora do discurso que nós precisamos compreendê-las como produzidas em locais históricos e institucionais específicos, no interior de formações e práticas discursivas específicas, por estratégias e iniciativas específicas. Além disso, elas emergem no interior do jogo de modalidades específicas de poder e são, assim, mais produto da marcação da diferença e da exclusão do que o signo de uma unidade idêntica, naturalmente constituída, de uma mesmidade que tudo inclui, uma identidade sem costuras, inteiriça, sem diferenciação interna (HALL, 2000, p.109).

O que o autor sugere é que o termo identidade só pode ser construído através da diferença, da relação com aquilo que não é, por meio da relação com o Outro. Percebemos que esse outro amazônico foi deixado de lado. Como vimos, os colonizadores rejeitaram muitos dos conhecimentos dos autóctones, pois o que buscavam era encontrar ouro e usufruir da mão-de-obra indígena, salvo, como foi citado, quando se viam em condições adversas, atormentados pela fome.

A alimentação permite que a identidade seja “esquecida”, e que valores, prescrições religiosas, regras de boas maneiras apreendidas por uma experiência e convivência de determinado contexto social, possam ser deixados de lado, especialmente, em situações extremas de crises, guerras e fome. Todavia, não pode-se afirmar que ocorra um esquecimento total. Por necessidade, somos obrigados a manter contato com o Outro e sua cultura. Literalmente digerimos a cultura do Outro. A comida passa, então, a operar como *agente transformador da cultura*⁵⁶, as relações e interações sociais passam a ser mais estreitas e com diferentes significações: contato para conhecer, contato para não morrer de fome, contato para menosprezo da cultura do Outro, contato que retoma a memória *discursiva*. E, como manifestação identitária, a comida circula no interior das relações sociais⁵⁷ e em choques que estas relações provocam; ela é um conjunto de símbolos que constitui para um grupo um critério de identidade (Agnolim, 2005, p. 240).

Conforme Carneiro (2003), a alimentação é um fato ideológico, das representações da sociedade. Ancorado nessa informação, pode-se dizer que a comida possibilita um imaginário de identificação coletiva que sugere diferenciação. Todavia, como já foi explicitado no primeiro capítulo, proporciona também uma hibridização cultural, mas que em alguns momentos, como todo processo de troca cultural, está sujeita à resistência, segregação ou aceitação, possibilitando fazer uma leitura do homem e da sociedade através de seus hábitos alimentares.

Sendo assim, o que se identifica em cada uma das crônicas levantadas nesse trabalho é a constatação de práticas indígenas que se diferenciavam das européias por estarem ligadas a todas as possibilidades alimentares retiradas da natureza e na

⁵⁶ Termo usado por Rodrigo Labriola em, **A fome dos outros** (p.19).

⁵⁷ La comida es una categoría integrada al sistema social, económico, político y religioso de quienes participan en él. [...] es una manifestación relevante de la cosmovisión de una sociedad, en ella se lee la identidad tanto a través de los sabores, como de su articulación a la vida fisiológica y simbólica (DELGADO, 1996, p.17, citado por VIDAL, 2005, p.143).

capacidade engenhosa dos nativos amazônicos de criarem seus pratos distintos e bebidas. Apesar de uma distância temporal entre os dois relatos, ainda observamos pontos comuns acerca dos hábitos alimentares indígenas que pouco mudaram com o contato e que identificam uma gastronomia indígena que influencia algumas de nossas práticas alimentares.

Segundo Labriola (2007), pode-se perceber, por meio da comida, uma aculturação⁵⁸, uma adoção de aspectos característicos de uma cultura dominante que passa a influenciar uma cultura “subalterna”. Como sugere Burke, na América espanhola e portuguesa do século XVI e XVII, o processo que ocorre é uma “aculturação inversa” (Burke, 2003, p. 66), ou, como sugerem alguns, através da globalização proporcionada pelo intercâmbio dos alimentos americanos, e por esses incidirem sobre a cultura européia fazendo parte de sua cozinha, o processo de troca cultural se inverte: os alimentos da cultura ameríndia foram incorporados à cultura dominante européia. Vimos que esses contatos nem sempre foram amistosos, mas representavam, querendo ou não, um novo encontro, o conhecimento de elementos culturais e sociais que antes não era imaginado em ambas as culturas (estrangeira e autóctone). Podemos ir mais longe e considerar esse processo como resultado de uma transculturação⁵⁹ que permitiu que a história, a organização social e a alimentação dessas duas culturas não fossem mais a mesma.

Podemos considerar que os hábitos alimentares ou a construção de uma gastronomia amazônica e sua simbologia não resultavam numa imitação de hábitos adquiridos pelos europeus. Ao contrário, como vimos, os nativos possuíam um

⁵⁸ Considerando os termos utilizados para classificar ou conceituar as trocas culturais Peter Burke declara que “Um termo mais técnico é “aculturação”, cunhado em torno de 1880 pelos antropólogos americanos que estavam trabalhando com as culturas dos índios. A idéia fundamental era de uma cultura subordinada adotando características da cultura dominante. em outras palavras “assimilação”, uma palavra freqüentemente usada em discussões do início do século XX sobre a cultura da nova onda de imigrantes nos Estados Unidos (BURKE, 2003, p. 44).

⁵⁹ A transculturação seria o processo pelo qual o mundo passa por amplos e profundos contatos, intercâmbios, trocas, tensões, lutas, conquistas, etc. que possibilitam uma “inter-relação” e “interligação” entre as histórias das culturas e civilizações do mundo; são os múltiplos processos culturais de globalização, ocidentalização, orientalização, africanização, indigenização, etc., que circula em todas as esferas. Esses processos desenvolvem a identidade e a alteridade, assim, como a pluralidade dos mundos e suas categorias que não permanecem estáticas, mas assumem transformações contínuas. A transculturação não representa somente a passividade do contato ou da troca cultural numa simples incorporação de elementos de outra cultura; ela abrange as “feridas”, os confrontos, pois são processos que também proporcionam “mudança e transfiguração” tudo se transforma e modifica deixando de ser o que era. Conforme Ianni, os povos atuais devem muitos de seus elementos culturais e sociais a “intervenções” forçadas ou não.

conceito de valor em relação à alimentação, um valor simbólico e representativo que surgiu da experiência e inovações adquiridas ao longo dos tempos, que os cronistas insistiam em uma similaridade. Todavia, estava longe de caracterizar um conceito alimentar europeu. Referiam-se, dessa forma, a uma experiência de fronteira no campo da alimentação e dos valores simbólicos a ela agregados.

CAPÍTULO III

OS DISSABORES: QUANDO A ALTERIDADE FOI NEGADA POR CAUSA DA COMIDA

3.1 O QUE É UMA FRONTEIRA?

As fronteiras são espaços organizados, regiões limítrofes, pontos de confluência que podem ser compreendidas como o início e o começo de uma cultura nova⁶⁰. Quando falamos em fronteira⁶¹, de imediato pensamos em uma demarcação que separa territórios, países, cidades. Se observarmos, esse conceito ideologicamente inventado está no imaginário de que cada lugar deve ser demarcado separadamente, que os povos não podem ser misturados, ou seja, devem fazer o possível para manter certa autonomia. Os espaços geográficos, históricos e culturais são criações humanas, ou seja, o homem cria esses espaços e cria também as relações dentro destes, estabelecendo, por assim dizer, relações de poder, de dominação, de graus variáveis de uma hegemonia complexa que justifica e estabelece as diferenças.

Claval (2001) salienta que *As fronteiras têm, pois, os efeitos freqüentemente análogos àqueles dos limites lingüísticos: elas favorecem a uniformização dos traços no interior do território nacional e acusam as diferenças com o exterior*. Essa uniformização tenta, na medida do possível, manter a unificação dentro do território evidenciando atitudes diferentes entre um país e outro, buscando um diferencial e uma identidade própria. E são mesmo a partir desses hábitos comuns e cotidianos que as diferenças se acentuam (Claval, 2001, p. 174-175).

Para Bertha Becker (1988),

⁶⁰ Palestra ministrada pelo Prof. Eliseo, III Simpósio Linguagens e Identidades da/na Amazônia Sul-Ocidental “Línguas, Linguagens e Fronteiras”; II Colóquio Internacional “As Amazônias, as Áfricas e as Áfricas na Pan-Amazônia”, realizado no período de 23 a 27 de novembro de 2009, na Universidade Federal do Acre.

⁶¹ A palavra “fronteira” é derivada do antigo latim “fronteria” ou “frontaria”, que indicava a parte do território situada “in fronte”, isto é, nas margens. Isso significa dizer que a avaliação de toda a história anterior a Roma e mesmo outras sociedades torna-se um tanto especulativa. Aliás, as próprias fronteiras do Império foram chamadas de “limes”, o que originalmente significava “confim entre dois campos” e se referia, portanto, à propriedade fundiária individual (MARTIN, 1992, p. 21).

A fronteira não pode ser mais pensada exclusivamente como franjas do mapa em cuja imagem se trazem os limites espaciais, demográficos e econômicos de uma determinada formação social. Uma nova definição de fronteira, mais abrangente, torna-se necessária, capaz de captar sua especificidade – como espaço excepcionalmente dinâmico e contraditório – e a relação desta com a totalidade de que é parte (BECKER, 1988, p. 62).

A fronteira deve ser pensada a partir dos sujeitos que fazem parte dela, pois são eles quem vão determinar a dinâmica e as ações que a tornam um espaço de relações diferenciadoras, pois, pela capacidade de possibilitar o contato entre sociedades diferentes, a fronteira permite uma relação complexa que pode se caracterizar por uma simples troca cultural entre essas sociedades ou determinar o desaparecimento de hábitos tradicionais de culturas inteiras.

A fronteira não pode ser considerada algo fixo, estático. Ela constitui-se, especialmente, como um lugar de passagem, de comunicação. É, por assim dizer, uma zona de identificação, pois através dela surge uma mescla de hábitos, línguas em contatos, trocas culturais diversas, que estimulam e são propulsoras de uma ampla circulação entre os dois lados. Como evidencia Martin (1992), não se pode pensar em fronteira como algo isolado, mas em “fronteiras” que se constroem a partir das relações de uma com as outras. São essas relações que fazem da fronteira algo único e especial, uma combinação conjunta de especificidades de ambos os lados. Porém nem todas as fronteiras convivem de forma harmoniosa.

Como vimos no capítulo anterior, a região conhecida como Floresta Amazônica corresponde a um amplo território composto por oito países. Em relação à Amazônia Sul-Ocidental, especificamente ao Estado do Acre (que faz fronteira com o Peru e a Bolívia), o que se percebe nesse espaço fronteiriço marginal é uma característica de mobilidade dinâmica e contraditória em que se apresentam ocorrências de circulação constante entre os sujeitos de cada lado, mas que ainda insistem em concepções próprias sobre o Outro.

Em pleno século XXI, com uma Amazônia de fronteiras estabelecidas e heterogêneas, em especial, as fronteiras de Brasiléia-Acre-Brasil e Cobija-Pando-Bolívia, temos novamente a comida como instigadora de uma alteridade entre acreanos e pandinos, pois esta aflora uma espécie de conflito íntimo que se revela de forma consciente e inconsciente *por las calles de Cobija*. O contexto interacional

entre acreanos e pandinos tem um interesse comum ligado ao sistema capitalista através de uma área de livre comércio situada na referida cidade boliviana.

A história do Acre mostra-se fundida com a história desses outros sujeitos que muitas vezes olhamos com desprezo. Acre e Bolívia apresentam uma intensa, conflitante e mal solucionada história em que ambos dão versões um pouco diferentes para os acontecimentos históricos que as marcam. Essa relação histórica remonta para a posse das terras acreanas (pertencentes à Bolívia) pelos brasileiros.

Como visto no capítulo anterior, a região amazônica passou por diversas expedições exploratórias a partir do século XIV ocasionando uma intensificação de invasões estrangeiras nos séculos seguintes, especialmente, no século XVII, chamando atenção de autoridades portuguesas para este território. Todavia, o espaço geográfico amazônico, assim como o Estado do Acre, possuía demarcações fronteiriças pertencentes à Coroa Espanhola através da Bula Papal (acordo que durou quase dois anos) que dividia o mundo entre Portugal e Espanha (Costa, 1998, p. 14). Logo após esse acordo e a fim de estabelecer os limites demarcatórios dessas duas nações, foi assinado o Tratado de Tordesilhas para garantir uma divisão mais “justa”. Contudo, nem sempre os limites eram respeitados, pois as diversas expedições ao continente americano eram realizadas sem levar em consideração esses acordos.

Não era fácil estabelecer com exatidão o chamado Meridiano de Tordesilhas; não tinha ficado estabelecido em que ponto do arquipélago de Cabo Verde se começava a medir as 370 léguas. De um modo geral, porém, convencionou-se que este meridiano seria o que corta hoje o território nacional, ao norte, em Belém do Pará, e, ao sul, em Laguna, no Estado de Santa Catarina. Ele atenderia os interesses das duas metrópoles nos primeiros anos em que iniciaram a exploração e o povoamento do Novo Continente. Mas a massa continental era cortada em dois pontos de importância geopolítica: a foz do Amazonas e as proximidades da foz do rio do Prata, pontos de grande importância para a penetração do continente (ANDRADE, 1993, p.14-15).

Como mencionado, grande parte da região amazônica, incluindo o Acre, pertencia à Espanha, conforme o Tratado de Tordesilhas. Todavia, as incursões povoadoras realizadas para além de suas demarcações proporcionaram a invasão da Amazônia pelos portugueses que, posteriormente, firmaram na região fortificações e aldeamentos para assegurar o domínio português nesse espaço “esquecido” pelos espanhóis. No capítulo anterior, vimos que ao percorrerem o rio Amazonas, os portugueses perceberam o grande potencial da região, tratando de se

estabilizarem no Grão-Pará e Maranhão. Conforme Craveiro Costa (1998), enquanto a Amazônia ia sendo ocupada, os desbravadores paulistas prosseguiram explorando também as extremidades do Mato Grosso.

O tratado, na região amazônica, mandava lançar duas linhas retas – uma que ligaria a foz do Jauru à confluência dos rios Guaporé e Sararé e daí, da junção dessas duas caudais, a reta, que se tornaria célebre rumo ao Javari, por cujas águas devia continuar a mesma fronteira até o Japurá e outros rios de modo que todas as comunicações fluviais e lacustres do Amazonas com o Negro fossem asseguradas a Portugal (COSTA, 1998, p.15).

Diversos tratados foram assinados na busca de se estabelecer as fronteiras espanholas e portuguesas na região. Contudo, como citado, esses tratados não eram respeitados, ocorrendo a penetração da região em limites proibidos. Isso exigiu a formulação de novos tratados que contemplassem as divergências limítrofes dentro do continente pelas duas nações, já que *os portugueses queriam manter as áreas que ocuparam durante o domínio espanhol, e os espanhóis queriam um recuo do povoamento português até a linha de Tordesilhas* (Andrade, 1993, p.16). Desse modo, surge o Tratado de Madri com o pressuposto do *Uti possidetis* (que insurgia no direito de território para o povo que o povoara) que beneficiava ambos os países, mas deixava lacunas e pontos de apreensão, fazendo com que os países cedessem partes conquistadas e povoadas do seu território.

Assim de acordo com o Tratado de Madri, para tornar mais fácil a delimitação da fronteira, os portugueses cederiam a Colônia do Sacramento aos espanhóis e receberiam como compensação, o território das missões, situado a leste do rio Uruguai. Quase todo o atual território gaúcho seria português com pequena exceção do território a sudoeste – situado entre os rios Quaraí e Ibucuí –, e a leste a fronteira iria até a ponta de Castilhos Grandes, situada ao sul da foz do arroio Chuí (ANDRADE, 1993, p.17).

Por esse acordo, o Brasil tomava sua forma territorial atual, porém a região onde atualmente se localiza o Estado do Acre ainda pertencia à dominação espanhola (ao território boliviano). Por ocasião da “insurreição” dos espanhóis ao sul do Brasil, Rio Grande do Sul e Santa Catarina, o tratado de Madri foi anulado pelo Tratado de Prado. Logo após foi assinado o tratado de Santo Ildefonso (1777), que garantiu o domínio português sobre o Rio Grande do Sul mas retomou a Colônia de Sacramento e o território das Missões aos espanhóis.

Segundo Costa (1998), essa fragilidade, o desrespeito às demarcações e a fraca fiscalização tornavam difícil o controle pelas autoridades portuguesas de suas

fronteiras, incidindo em um território cobiçado por outros países. É o caso de Peru e Bolívia, que não concordavam com os limites fronteiriços estabelecidos pelos portugueses. A preocupação das autoridades bolivianas estava voltada para o rio Amazonas e a facilidade de navegabilidade dos brasileiros por este rio, razão pela qual o governo boliviano, em 1844, franquiou o Amazonas à navegação universal, resultando, agora, em descontentamento por parte do governo brasileiro. Outro motivo de disputa entre brasileiros e bolivianos era o rio Madeira (Costa, 1998, p. 20).

Iniciaram-se, então, uma série de questionamentos do governo boliviano sobre os limites demarcados pelos brasileiros. Inúmeras reivindicações e conselhos foram realizados entre as duas nações, que não findaram em um acordo comum, pois as divisas pretendidas pela Bolívia ansiavam um domínio maior sobre a Amazônia.

Em 1867, foi por fim acordado um tratado assinado em Ayacucho, em que

a linha de fronteira seguiria da foz de Beri para oeste, por uma reta tirada da margem esquerda, na latitude de 10° 20', até encontrar as nascentes do Javari. Se este tivesse suas nascentes ao norte, aquela linha seguiria por uma reta tirada da mesma latitude, a buscar a nascente principal do mesmo rio (COSTA, 1998, p. 23).

Com esse acordo, o Brasil cedeu os territórios do Juruá e do Purus, o Acre e o Iaco. Porém, na região de Bené (Beni) com Mamoré, no Juruá, já existia uma ocupação brasileira. Nordestinos ocupavam essas regiões povoando-as longe da intervenção dos bolivianos, sendo também de pouca importância ao governo brasileiro (Costa, 1998, p. 26). Todavia, as autoridades bolivianas não tiveram condições de estender seu controle sobre a porção oriental de seu território, deixando as partes – amazônica e platina – vulneráveis às investidas estrangeiras, especialmente, a brasileira. Foi, pois, por falta de comunicação boliviana em seu território e pela busca de uma matéria-prima em voga na época (o látex) que ocorreu a ocupação por seringueiros nordestinos que subiam os rios Acre, Juruá e Purus (Andrade, 1993, p.35-36).

Todos os tratados, decretos e tentativas de acordos diplomáticos para estabelecer os limites fronteiriços entre Brasil e demais países, incluindo a Bolívia, tinham um forte motivo econômico. O território do Acre, por exemplo, representava um espaço de grande concentração de produção de borracha (látex). Essa parte do

território amazônico poderia oferecer, então, o produto de interesse mundial (Revolução Industrial), o que obviamente resultava em grandes lucros para quem exercesse controle sobre essa área. Conforme Ribera (1997) o Brasil exportava a borracha⁶² desde o século XVII, necessitando se apropriar das terras que produziam o látex em grande quantidade, ou seja, o território do Acre.

Impressionada com a penetração brasileira e preocupada com a perda de territórios – já perdera para o Chile as províncias do Pacífico em 1879 – procurou a Bolívia controlar o avanço dos seringueiros que, organizados por líderes como Plácido de Castro (cf. LIMA, Cláudio de Araújo, 1952), se prepararam para resistir ao Exército boliviano. A Bolívia estrangulada em sua centralidade e não disposta de recursos para enfrentar uma luta maior com o Brasil, projetou arrendar os interesses americanos que estavam voltados para a Amazônia (ANDRADE, 1993, p.36).

Mais uma vez ocorreu uma investida sobre terras pertencentes aos espanhóis, considerada por alguns escritores cobijeños como uma atitude gananciosa e não-ética da parte dos brasileiros com o povoamento de terras consideradas “terras de ninguém”, pois não existia no atual Acre a presença de nenhum boliviano. A tomada desse território teve, como dito, um fator lucrativo. Essa parte do território amazônico poderia, então, oferecer em grande escala essa matéria-prima, o látex. Da ocorrência da invenção pneumática e seu aprimoramento, a utilização da borracha passou a ter uma função ainda mais significativa nas indústrias de automóvel. Conforme Ribera (1997), o consumo mundial de borracha subiu em 1895 a 10.646 toneladas com um valor de 75 milhões de dólares. Esses foram motivos suficientes para o governo do Amazonas, por meio do Governador Ramalho Júnior, difundir a exploração na região do Acre, por haver informações que esta parte do território boliviano consistia em um imenso espaço de árvores produtoras de látex.

Para o trabalho da exploração do látex foram enviados para a região trabalhadores nordestinos que arriscavam suas vidas, fugindo das condições

⁶² El conocimiento de la goma elástica por el mundo civilizado se remonta a varios siglos, así vemos que por primera vez, se tienen noticias de la goma elástica en Europa en el año 1536, gracias al historiador español Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdez, el que en su libro “Historia General y Natural de las Indias” hace conocer las propiedades fascinantes de la resina de un árbol de la América de Sur (RIBERA, 1997, p.17). Por volta do ano de 1736, em pesquisas pela selva do Equador, o cientista Charlie Marie de La Condamine, teve conhecimento do látex pela regia do rio Amazonas apresentando mostras de bolas feitas com o produto na Academia de Ciências de Paris. A importância maior do uso do látex deu-se, porém com o processo de vulcanização desenvolvido em 1844 por Charles Goodyear possibilitando o uso da borracha desde tapetes a sapatos (RIBERA, 1997, p.18)

adversas e miseráveis da seca, por volta de 1879, e pela propagação de um imaginário de riqueza e abundância produzida pela exploração do produto. Novamente, o imaginário acerca de riquezas fabulosas que engendrava o pensamento dos primeiros expedicionários que percorreram a Amazônia, circulava, também, nesse período. O imaginário permaneceu o mesmo: a borracha consistia no “ouro” que se pretendia explorar nessa parte da região amazônica. Todavia o enriquecimento deu-se apenas aos donos dos seringais e às casas de exportação existentes nos grandes núcleos de Manaus e Belém.

Para alguns estudiosos bolivianos, o maior erro da Bolívia foi o de não proteger suas fronteiras, ou seja, não exercer seus direitos nesses espaços, pois, para o governo boliviano bastava apenas saber que estas terras lhes pertenciam. Esta falta de guardar os limites territoriais fez com que se perdesse o Acre, o litoral e o Chaco Boreal. Alguns escritores cobijeños, como Velasco e Ribera, demonstram, em seus livros que falam sobre a questão do Acre, um grande lamento, pesar e sentimento de injustiça pela perda do Acre para o Brasil. Para eles, foi uma ação de cobiça pelas fronteiras bolivianas. Para o escritor Ribera, o que ocorreu entre a região do Acre e a Bolívia não foi apenas uma revolução, e, sim, uma guerra, pois envolveu dois países utilizando recursos diversos pela posse do território.

La pérdida de territorio en el Acre a favor del Brasil fue de 540.000 kilómetros cuadrados, confirmados en el año 1903 con la invasión del territorio de Acre por fuerzas del Ejército brasileño, que tomó posesión del territorio por el Derecho de Guerra o Res Nullius, mediante el cual los territorios ocupados se hacen de propiedad del vencedor (RIBERA, 1997, p. 22).

Os motivos que beneficiaram a investida brasileira foi o fato de o Acre estar desarticulado geograficamente do restante do território boliviano. Entre 1899-1903 ocorreram inúmeros intentos por parte dos seringueiros brasileiros para incorporar-se ao Brasil, resultando na guerra do Acre (ou Revolução Acreana), que representou um conflito limítrofe e bélico entre Bolívia e Brasil (especialmente através do incentivo do Governo do Amazonas) que afetou também o Peru. O resultado dessa revolução foi a anexação do território do Acre ao Brasil após diversos acordos que findaram no Tratado de Petrópolis, assinado em 17 de novembro de 1903.

Mesmo com o estabelecimento das novas fronteiras ainda mantemos contato com nossos vizinhos bolivianos, especialmente na região leste do Estado, na cidade

de Brasiléia, fronteira à cidade boliviana de Cobija. O que veremos a seguir são alguns aspectos históricos, sociais e culturais dessas duas cidades.

3.2 ASPECTOS HISTÓRICOS E SOCIOCULTURAIS DE BRASILÉIA – ACRE – BRASIL

O município de Brasiléia localiza-se ao Leste do Estado do Acre, possuindo cerca de 25.000 habitantes e uma extensão de 6.232 km². Cerca de 900 famílias vivem nos projetos de assentamento rural, e o município aparece como o terceiro em arrecadação estadual.

Brasiléia é um município relativamente pequeno, apresenta uma situação e posicionamento geográfico privilegiado por situar-se na fronteira Brasil-Bolívia e formar juntamente com a cidade de Etipaciolândia um complexo urbano no esforço de construir um pólo econômico regional viabilizado pelo asfaltamento da BR-317. A cidade encontra-se a 230 km de distância da capital Rio Branco, destacando-se como uma rota turística por sua posição geográfica que permite, através da BR-317 (conhecida “Estrada do Pacífico”), a possibilidade de chegar de Assis Brasil à cidade de Iñapari, no Peru, rumo às Cordilheiras dos Andes. Permite, assim, a integração com o Peru, bem como facilita o acesso a cidades históricas e de importância internacional como Machu Picchu, Cuzco, etc., que estão no interesse turístico do Estado do Acre.

O município é, ainda, vizinho de Etipaciolândia, no Brasil, e de Cobija, na Bolívia. Essas cidades são separadas pelo Rio Acre e Igarapé Baía. Brasiléia consiste numa cidade arborizada, com praças, calçamento, ruas limpas, trânsito tranquilo e gente receptível.

A cidade possui uma história recente, e, apesar da proximidade de seu centenário (03 de julho de 2010), não apresenta registrada ou catalogada sua história. As fontes escritas são poucas, e aparecem de forma resumida nos encartes e folhetos publicitários do Governo do Estado para a divulgação turística da cidade, restando, de modo mais evidente, a memória oral de seus habitantes mais antigos. Segundo Fernanda Hassen, atual assessora de comunicação do município, ocorreu uma falha de administrações anteriores que não se preocuparam em registrar a história de um município tão importante como Brasiléia.

Atualmente, procura-se realizar esse resgate histórico através de documentos particulares, e, essencialmente, por meio de depoimentos dos cidadãos mais velhos da cidade para recontar os aspectos históricos do surgimento, fundação e desenvolvimento do município de Brasília. Todavia, esse acervo está sendo recopilado para celebrar o centenário da cidade. Desse modo, pouco foi repassado para que se procedesse à pesquisa em questão. O que ficou evidente é que em breve a cidade de Brasília terá sua história publicada em forma de livro por uma das moradoras mais conhecidas da cidade, a Sra. Gislene Salvatierra da Silva, que nos prestou algumas informações sobre o município em uma breve conversa realizada no dia 26/01/2010. Neste encontro, ela demonstrou com entusiasmo o seu amor pela cidade, especialmente o interesse pela cultura e inúmeras formas de intercâmbios existentes entre os sujeitos fronteiriços.

Conforme Gislene Salvatierra, *Brasília já viu navios grandes navegando pelo rio Acre, chatas, batelões, etc. Atualmente, o transporte por via fluvial é feito só por ubás e canoas*. O rio consistia em um meio essencial de comunicação, abastecimento e até mesmo lazer. Conforme entrevista concedida ao jornal O Rio Branco, em 03/07/1993, a senhora Gislene conta que até mesmo o circo chegava por meio de navios pelo rio Acre. E as catraias eram o transporte mais utilizado para que tanto os moradores de Brasília quanto os de Cobija mantivessem contato. Os habitantes dessas duas cidades de fronteira desde muito tempo apresentaram contato via rio. Mesmo sem a facilidade de integração, que hoje é vivenciada pela Ponte da Amizade Wilson Pinheiro, o convívio entre os brasileiros e cobijeños era intenso.

Como foi dito, a história sobre a fundação e surgimento de Brasília não apresenta publicação oficial. Sua história está marcada na memória viva de seus antigos habitantes que serão protagonistas em breve de uma publicação comemorativa ao centenário da cidade. Este empreendimento ficou sob a responsabilidade da cidadã brasileira Gislene Salvatierra da Silva, que atuou como professora na Secretaria de Educação de Eptaciolândia, e ainda como participante do MAP como coordenadora de Cultura, Turismo e Comunicação Social de Cobija, e se dedica a organizar documentos, depoimentos orais e escritos sobre a cidade.

Em uma breve conversa com a senhora Gislene (por conta da tarefa de escrever) ela pôde nos contar de forma entusiasmada sobre o surgimento de Brasiléia. Os avós da Sra. Gislene vieram para o Acre no auge da produção da borracha, porém *ainda não tinha tanta cobiça sobre a produção “gomífera”*. Como o Acre já estava muito povoado, seus avós foram morar no lado boliviano. Seu pai foi um dos combatentes na Guerra Del Chaco⁶³. Ela nos disse que por volta de 1957, ocorreu em Cobija uma pequena revolta que fez com que sua família buscasse refúgio na cidade de Brasiléia (talvez estivesse se referindo ao episódio ocorrido no Oriente da Bolívia – Guerra Civil, em que Cobija teve parte ativa nesse episódio que causou certo alvoroço na cidade, produzindo a fuga de alguns moradores para Brasiléia. Vaca; Zalles, 2005, p. 75-76).

Para a moradora da cidade, Brasiléia surgiu por uma banalidade, por um ato de civismo de alguns brasileiros que moravam em Cobija. Esses brasileiros intervieram no desentendimento entre o Juiz do 3º Termo Judiciário da Comarca de Xapuri, sediada no seringal Nazaré, Fulgêncio de Paiva, e o arrendatário do mesmo seringal, João Pereira de Pinho, que pediu ao juiz que saísse de suas terras. Desse modo, o juiz Fulgêncio e seu auxiliar retiraram-se da localidade levando às costas todo o material e arquivo do juizado, percorrendo vários seringais e realizando a documentação de brasileiros residentes na cidade de Cobija. Esse fato era motivo

⁶³ La Guerra del Chaco se libró desde 1932 hasta 1935 entre Bolivia y Paraguay por el control de la región del Chaco Boreal; pese a su aridez y escasa población, el control de la misma motivó la contienda por el valor estratégico del Río Paraguay, que la limita al oriente. El dominio del río abriría la puerta al océano Atlántico al país que dispusiese de él, una ventaja crucial para los únicos dos países no costeros de Sudamérica y una cuestión nacional para Bolivia, que había perdido el acceso al océano Pacífico en la llamada Guerra del Pacífico de 1879. Al final de la guerra, ambos países quedaron con acceso al mar por esta vía. La guerra del Chaco fue la más grande y más sangrienta que se libró en América durante el siglo XX. El enorme despliegue de material bélico y municiones no tiene comparación con ningún otro conflicto americano a lo largo de ese siglo. Durante tres años, 250000 soldados bolivianos y 150000 paraguayos se enfrentaron en los cañadones chaqueños. La región central sudamericana conocida como *Gran Chaco* se divide de norte a sur en tres regiones: Chaco Boreal, el cual se extiende al norte del río Pilcomayo, el Chaco Central entre el río antes citado y el río Bermejo, y el Chaco Austral, por su parte históricamente se ha considerado como una sola unidad geográfica al Chaco Austral y al Central reunidos bajo el nombre de *Gran Chaco Gualamba*, mientras que el Chaco Boreal incluye partes de la Chiquitania y del Gran Pantanal. El área disputada entre Bolivia y Paraguay correspondía exclusivamente al *Chaco Boreal*. El área que fue disputada entre Bolivia y Paraguay en el Chaco Boreal poseía una extensión de aproximadamente 598.000 km²; la misma hasta fines de la década de los 1930 había permanecido en su mayoría casi despoblada y sin explorar. Está rodeada por el río Pilcomayo y la Argentina al sur, y por el río Paraguay y la región fértil del centro de Paraguay al este. En el oeste, el Chaco está rodeado por la tierra baja de los Andes de Bolivia y al norte por las regiones selváticas del Brasil y Bolivia. (**La Guerra del Chaco**. Disponível em: <<http://www.cicr.org/Web/spa/sitespa0.nsf/html/5TECDV>>. Acesso em: 15 de jan de 2010).

de risos, pois diziam que a justiça “andava em jamaxi”⁶⁴. Conforme a Sra. Gislene, o que se realizava era uma espécie de justiça itinerante. E foi a iniciativa desses brasileiros residentes na cidade boliviana que proporcionou a criação de Brasiléia.

Todavia, em 1892 ocorreu a primeira penetração de imigrantes nordestinos nas terras onde hoje se localiza a cidade de Brasiléia. Nesse período, a região era habitada pelas tribos indígenas Catianas e Maitenecas. Em 1902, período do início da “Revolta Acreana”, a região era quase em sua totalidade povoada por brasileiros. Após o Tratado de Petrópolis, essas terras passaram a integrar o território nacional (assim como todo o Acre).

Em um trabalho de pesquisa realizado no ano de 1990, Gislene Salvatierra cita alguns nomes como José Cordeiro Barbosa, José Antônio de Almeida, Olegário de Araújo França, Augusto de Melo Azevedo, Dr. Luiz Barreto Correa de Menezes, Dr. Ronaldo Melo, Raimundo Furtado, Fulgêncio Cruz, José Bernardo entre outros. Estes senhores decidiram, em reunião na casa de José Cordeiro Barbosa, conseguir uma instalação digna para a Justiça da região. Escolheram para tal fim uma faixa de terra do Seringal Carmem, localizada à frente da cidade boliviana, à margem esquerda do Rio Acre. Essa faixa de terra era ocupada por uma estrada de seringueira em que trabalhava Raimundo Furtado de Mendonça e por uma casa onde Fulgêncio Cruz armazenava mercadorias, um pouco além do local visado. A idéia se propagou aos demais brasileiros que viviam às margens do rio e que concordaram em tal empreendimento.

Em 03 de julho de 1910, cerca de 100 pessoas, entre homens, mulheres e crianças deram início à derrubada da mata e fixação da bandeira nacional, estabelecendo uma pequena vila, denominada Vila Brasília. Os autores do movimento construíram um prédio de madeira que se chamou “Palácio da Justiça”. Todavia, insatisfeitos com tal ato, os proprietários das terras A. Braga Sobrinho & Cia decidiram retomar essa parte de terra por meio do Sr. João Gomes Teixeira, que frente ao vapor “Braga Sobrinho” chega ao seringal e destrói o Palácio da Justiça a machadadas. Conhecedor do fato, o prefeito do Departamento do Alto Acre, Dr. Deocleciano Coelho de Souza, instaura inquérito para investigar o ocorrido, restando para a firma A. Braga Sobrinho & Cia fazer a doação da área em questão, no dia 30 de maio de 1911. Pela resolução Departamental nº 28, de 20 de setembro de 1911,

⁶⁴ Cesto com asas, feito de timbó, e no qual os seringueiros levam de um lugar para outro suas mercadorias. (www.dicionarioweb.com.br)

Vila Brasília é considerada sede do termo judiciário e, pelo Decreto de Lei Federal nº 968, de 21 de dezembro de 1938, instaura-se município de Brasiléia com áreas desmembradas dos municípios de Xapuri e Sena Madureira, cuja instalação se verificou a 1º de janeiro de 1939, sendo nomeado primeiro Prefeito e organizador Francisco Ângelo da Silveira.

O Decreto de Lei Federal nº 6.163, de 31 de dezembro de 1943, que dava nova organização judiciária ao Território do Acre, extingue a Vila Brasília, julgando com mais direito, por ser mais antiga, uma cidade do Estado de Minas Gerais com o mesmo nome. Dessa forma, a cidade recebe definitivamente o nome de Brasiléia, que contou com o apoio de sua gente, especialmente formada por nordestinos e árabes, além de sírio-libaneses e regatões que se firmaram na cidade contribuindo com o desenvolvimento e progresso da região. Apresenta, dessa forma, famílias tradicionais como: Mansour, Saady, Kairala, Chaar, Cesar, Ossama, Derzi, Tuma, etc.

Antigamente, a economia de Brasiléia baseava-se no extrativismo, mas atualmente poucos se dedicam a essa atividade. Mesmo assim, Brasiléia apresenta populações tradicionais que vivem do extrativismo por apresentar terras que fazem parte da área de cerca de 9.705 km² destinadas à Reserva Extrativista Chico Mendes. Essa reserva foi criada após a morte do extrativista para assegurar a permanência de algumas famílias que tinham como base econômica o extrativismo. Atualmente, as famílias da reserva dedicam-se também à agricultura de subsistência, à criação de pequenos animais e gado. Essas reservas são administradas por associações: Associação dos Moradores da Reserva Chico Mendes-Brasília (AMOREB); Associação dos Moradores da Reserva Chico Mendes-Xapuri (AMOREX) e Associação dos Moradores da Reserva Chico Mendes-Assis Brasil (AMOREAB).

Como foi dito, a cidade apresenta uma agricultura de subsistência, tendo como produtos mais cultivados arroz, feijão, mandioca, milho e banana. O município desenvolve, ainda, a horticultura, a fruticultura e a piscicultura (explorada por particulares). A pecuária destina-se ao corte e existe, ainda, a exploração de produtos florestais madeireiros e não-madeireiros para a exportação. A área de comércio de Brasiléia vem crescendo tendo como compradores principais os bolivianos, especialmente na área alimentar. Segundo Gislene Salvatierra, os

cobijeños procuram muito os gêneros alimentícios, tanto que quando se vai ao mercado municipal, mais tarde, a maioria dos produtos já tem acabado. Os turistas que visitam Cobija para fazer compras também aproveitam para conhecer e, principalmente, comer em Brasiléia. Atualmente, os hotéis, pousadas e restaurantes obtêm lucros consideráveis com o grande fluxo de pessoas interessadas em comprar na área de livre comércio, trabalhar ou mesmo estudar nessa localidade (pessoas da capital Rio Branco e alguns estrangeiros).

O município possui pequenas colinas, como Vila Eptácio Pessoa, que foi emancipada politicamente em 1992, constituído com 20% do município de Brasiléia e com 80% do território de Xapuri, fato que causou muito sofrimento e descontentamento dos que moravam lá (Epitaciolândia) e cá (Brasiléia). Segundo Gislene Salvatierra, ocorreram três plebiscitos para avaliar a questão: *“a separação foi muito dolorosa”*, conta ela.

A construção da ponte da Amizade sobre o rio Acre auxiliou a integração da fronteira, intensificando a circulação de pessoas, o comércio, o ensino, entre outros. A integração no espaço de fronteira é algo incrível, e não está fixada em trâmites, decretos ou leis, pois o espaço fronteiriço é um conjunto de todos, constitui-se como local pertencente a todos, sem que haja, nesse contexto, impedimentos para a ampla circulação dos seus sujeitos. É o que se percebe ao caminhar pelas ruas de Brasiléia. Nessa cidade, nota-se a presença de sujeitos “pandinos” que optam pela cidade para passear, fazer compras, trabalhar e morar. Observamos que alguns bolivianos firmaram residência ou mesmo estabelecimentos comerciais na cidade de Brasiléia. A música espanhola também se faz ouvir pelas ruas brasileiras. Comumente, por esse trânsito de “ciudadanos cobijeños”, após o momento de compras, aproveitam para comer na cidade. No Mercado Municipal, especialmente, os restaurantes recebem esses visitantes nos fins de semana.

Brasiléia apresenta-se como um refúgio em momentos de crise para a população da cidade vizinha. Isso foi percebido em um dos últimos conflitos políticos envolvendo algumas cidades bolivianas, incluindo Pando, em que uma grande massa de “cobijeños”, temerosos com o clima de revolta e violência, veio refugiar-se na cidade acreana. Alguns permanecem em Brasiléia mesmo após a normalidade da situação. A fronteira de Cobija e Brasiléia apresenta um “espírito” de solidariedade entre seus sujeitos, conforme declara César (2007), em seu trabalho acadêmico

sobre o MAP, que a autora considera como um movimento solidário para o desenvolvimento regional tri-nacional. Essa fronteira se caracteriza por uma *cooperação conjunta em prol da integração e apoio mútuo como em campanhas de vacinação, de saúde, doação de medicamentos, integração de algumas infra-estruturas escolares, os intercâmbios educativos e doação de vacina para a erradicação da febre aftosa. Estes são alguns exemplos da dimensão cotidiana que passa ter a cooperação solidária fronteiriça* (César, 2007, p. 49-50). Essas ações contribuem para o desenvolvimento, estabilidade e para a tentativa conjunta de solucionar as dificuldades enfrentadas pelas duas cidades.

3.3 ASPECTOS HISTÓRICOS E SOCIOCULTURAIS DE COBIJA – PANDO – BOLÍVIA

O Departamento de Pando tem uma extensão de cerca de 63.827 km², e é a região mais tropical da Bolívia. A cidade de Cobija, capital desse Departamento, está localizada na parte norte do território boliviano, apresentando uma população de aproximadamente 38.072 habitantes. O crescimento da população deu-se, especialmente, pela migração de grupos vindos do interior da Bolívia e de outras partes do mundo que buscaram na região um lugar para seu desenvolvimento e permitiram que a cidade se mantivesse firme até hoje, após inúmeras crises econômicas vivenciadas na região.

Segundo Vaca; Zalles (2005), em livro sobre o centenário da cidade de Cobija, a cidade teve dois tipos de autoridades principais na administração pública, no período de 1906 até 1938: eram os “Delegados Nacionales del Territorio Nacional de Colonias” que administravam a região e, após o seu reconhecimento como capital do Departamento, as funções político-administrativas ficavam nas mãos dos prefeitos. A cidade chama a atenção dos países vizinhos, especialmente o Brasil, pela área de livre comércio de Cobija, que permite o comércio de uma grande variedade de mercadorias a preços convidativos, ocasionando, por isso, um intenso fluxo de pessoas de diversas partes. Essa cidade, como vimos, faz fronteira com a cidade acreana de Brasiléia.

Após a perda do território do Acre, José Manuel Pando⁶⁵, assumindo o cargo de Delegado Especial do Governo da Bolívia pela Delegaciones y Territorios de Colonias⁶⁶, percebeu que as fronteiras bolivianas ainda encontravam-se desprotegidas. Assim, para não perderem mais de suas terras, fundou em 09 de fevereiro de 1906 a cidade de “Puerto Bahia”, no extremo norte do país, do lado esquerdo do rio Acre. (Vaca; Zalles, 2005, p.15). A cidade foi urgentemente fundada a fim de frear a expansão territorial, especialmente, brasileira (Velasco, 2004, p.18).

A perda de territórios bolivianos para os países vizinhos foi, especialmente para os habitantes mais antigos da cidade boliviana de Cobija, motivo de grande descontentamento e sentimento de insatisfação frente ao esquecimento das autoridades bolivianas para com a região. Para se ter uma noção do quanto o país perdeu de seu território, seguem algumas informações:

PERDAS TERRITORIAIS DA BOLÍVIA⁶⁷		
PERÍODO (ANO)	TERRITÓRIO CEDIDO	KM²
1899-1903	Brasil - Acre	550.000
1925	Brasil – Mato Grosso	220.000
1932-1935	Paraguay	312.800
1897	Argentina	327.520
1879–1883	Chile	276.100
1909	Perú	206.000
Total de território perdido		1.992.400
Território inicial da Bolívia		3.090.500
Território atual da Bolívia		1.098.100

⁶⁵ José Manuel Pando foi Coronel do Exército da Bolívia que, por volta de 1877, comandou um golpe militar contra o então Presidente Aniceto Arce; por esse motivo percorreu os rios Beni e Madeira até chegar ao rio Acre, refugiou-se na região do Acre e percebeu com desagrado que as terras pertencentes à Bolívia estavam sendo ocupadas por brasileiros. O Coronel Pando decidiu, então, escrever um folheto em que fazia conhecer suas impressões e ressaltava a importância da região para a Bolívia mostrando estar disposto a lutar para restabelecer o território a sua pátria. Este folheto escrito por José Manuel Pando lhe garantiu além da anistia política uma menção honrosa por serviços patrióticos (RIBERA, 2002, p.133-134).

⁶⁶ As Delegaciones y Territorios de Colonias foram criadas para a defesa do território boliviano por conta de alguns donos de seringais que sem saber onde começava e terminava suas propriedades empreendiam sua defesa a bala (VELASCO, 2003, p.17),

⁶⁷ Informações retiradas e adaptadas do livro **La dramática desmembración del Acre**, de Hernan Messuti Ribera, p. 21, e do texto **Bolívia**. Disponível em: < <http://es.wikipedia.org/wiki/Bolivia>>. Acesso em: 15 de jan de 2010.

Os limites pleiteados por José Manuel Pando faziam parte de um espaço desconhecido da maioria da população boliviana. Todavia, esta parte representava uma grandeza inimaginável e que apresentava um forte potencial do negócio da “goma” ⁶⁸. As vias de acesso à região “cauchera” eram extremamente difíceis e perigosas, sendo uma grande aventura e perdas de vidas, chegar ao *Territorio de Colonias* por ser um local íngreme, de matas, precipícios e cachoeiras (Vaca; Zalles, 2005, p.16-19).

O próprio Coronel José Manuel Pando foi quem idealizou a estrutura da cidade e outorgou ao Tenente Coronel Enrique Cornejo o trabalho de construção, tendo enfrentado algumas dificuldades, principalmente por conta das doenças tropicais que dizimavam os trabalhadores dessa empresa. Dessa forma, somente após quatro anos inicia-se a estruturação da cidade com a construção de vários edifícios públicos e particulares, como o da Delegación Nacional. Um ano depois, Cobija teve suas duas escolas de ensino básico “Juana Azurduy de Padilla” e “Presidente Mariano Baptista” (Vaca; Zalles, 2005, p. 23-25).

Em 1908, o Ministro de Colonización y Agricultura, Manuel Vicente Ballivián, ordenou a mudança do nome de “Puerto Bahia” pelo de Cobija (Ribera, 2002, p. 149), pois o primeiro nome causava confusões nos embarques e nas mercadorias vindos da Europa, que eram extraviados por existir uma cidade brasileira de igual nome. Em 1915, o Delegado Carlos Gutiérrez ordena que a capital de “Territorios” seja a cidade de Cobija pelo vertiginoso progresso da cidade. A partir desse ano e nos que se seguiram, a cidade passou por fortes migrações externas com enfoque ao “oro verde” e que possibilitaram um desenvolvimento social e econômico considerável do departamento, que assumia ares de cidade européia por seu esplendor e luxuosidade.

Em 1925, Cobija contava com 5.000 habitantes. Nesse ano, ocorreu na cidade um grande festejo por ocasião do “Centenário da Republica da Bolívia”, contando com a participação de várias autoridades do Amazonas que aportaram em Cobija, assim como muitos turistas de todos os lugares do mundo (Vaca; Zalles, 2005, p.35). A cidade boliviana mantinha, juntamente com os estados brasileiros, a política da boa vizinhança e relações de comércio. Cobija manteve um grande destaque com a exportação da borracha chegando a chamar-se de “Perla del Acre”

⁶⁸ Borracha.

pois a produção *gomífera* era um dos meios econômicos mais importante da zona noroeste da Bolívia.

A cidade de Cobija se destacava não somente pela produção, mas também porque era por meio do porto de Cobija onde se exportava grande parte da produção da borracha. Também por este entrava toda espécie de mercadorias vindas da Europa. Todavia, com a crise vivenciada pelo mundo, nesse mesmo ano, logo após a Primeira Guerra Mundial, a atividade *gomífera* ficou comprometida, repercutindo economicamente na cidade que dependia desse comércio, desestabilizando o já efetivo crescimento da cidade. Com a queda do preço da borracha ocorreu o fechamento de muitos seringais e a saída de seus donos (*dueños caucheros*) para outros países, e muitos seringueiros ficaram sem trabalho, o que provocou a desocupação do território.

Para solucionar o problema do declínio da borracha, Don Nicolás Suárez Callaú viabilizou o comércio de outro produto abundante na região – a castanha – proporcionando a abertura do mercado da castanha para os países europeus, tendo esse produto uma boa aceitação no exterior. Cobija e mesmo a Bolívia puderam livrar-se de uma catástrofe econômica. Hoje em dia, o produto *repunta como producto de exportación de primera línea en la economía nacional* (Vaca; Zalles, 2005, p.50-53). Até 1930, outros produtos regionais também adentraram no mercado exterior, como o couro silvestre, a seda vegetal, a semente de Tumi, a madeira, etc. Em 1933, os cobijeños lançaram-se na Guerra Del Chaco, empreendida entre Bolívia e Paraguai. Aos combatentes dessa guerra chamaram “Heroes de la Distancia” (Vaca; Zalles, 2005, p.53-56).

No ano de 1938, se decreta a departamentalização do Territorio Nacional de Colonias, passando Cobija a ser capital do novo Departamento de Pando, ocorrendo não somente uma mudança nominativa como também na disposição geográfica (o que acarretou certa polêmica com a cidade de Riberalta, que buscava o título de capital (Vaca; Zalles, 2005, p. 62).

A Segunda Guerra Mundial trouxe à tona novamente a necessidade da borracha, especialmente para os pneus dos tanques de guerra. A Bolívia se aliou ao grupo das Nações Aliadas. Desse modo, Cobija intensificou a produção possibilitando novamente o crescimento econômico para cidade, principalmente porque grande parte da matéria era exportada através do porto de Cobija.

Apesar do alvorecer da produção da borracha, esse período não deixou nenhum benefício para a região como fonte estável e permanente. As pessoas trabalhavam apenas com o intuito de abastecer o mercado bélico, o que, segundo Vaca; Zalles (2005) desestabilizou grandemente o crescimento social e cultural da nação boliviana e, mais ainda, a cidade de Cobija, pois deixou somente seringais falidos. Em 1945, após o fim da Segunda Guerra, a região passou novamente por uma grande crise econômica. Nesse ano, a cidade foi promulgada por lei a capital de Pando depois de inúmeros processos de questionamento por parte de interessados de Riberalta, que pretendiam que na sua jurisdição se estabelecesse a capital pandina.

Um fato lamentável ocorrido no ano de 1945 foi o incêndio de grandes proporções em duas quadras de comércios da avenida Tenente Enrique Fernández Cornejo, a principal da cidade e que, conforme foi dito, fez com que o comércio enfraquecesse e muitos comerciantes importantes das grandes lojas francesas, libanesas, árabes se retirassem da cidade (Vaca; Zalles, 2005, p. 75-76). Conforme a Sra. Gislene Salvatierra, na cidade boliviana era possível ver todos os artigos de luxo vindos da Europa. A cidade realmente gozava de um comércio muito rico, e esse acontecimento abalou muito a cidade.

Por ocasião da Guerra Civil, ocorrida no oriente da Bolívia, durante o ano de 1949, muitos cobijeños temerosos refugiaram-se na cidade de Brasiléia. As autoridades de Cobija mantinham contato com autoridades brasileiras, pois a cidade estava muito distante da capital boliviana, numa distância de cerca de três meses em condições adversas. Seu contato maior era com as cidades de Manaus e Belém para conseguir mercadorias e materiais diversos. Foi o que aconteceu em 1918, na construção de “chalets para viviendas” com madeira importada de Belém do Pará para a cidade de Cobija, assim como as primeiras palmeiras que ornamentaram a cidade também foram trazidas do Brasil e podem ser vistas em pontos específicos da cidade, como na “Pasaje Junín”, que ostenta belas palmeiras (Vaca; Zalles, 2005, p. 28).

Cobija foi aos poucos se estruturando administrativamente, possibilitando a criação de instituições e meios que propiciaram recursos e benefícios importantes para o local, como por exemplo, na década de 60, a criação da instituição Desarrollo Del Noroeste, que proporcionou um desenvolvimento integral à cidade com obras

existentes até hoje: Cooperativa de Telefones Automáticos, Proyecto de Cerámica Roja, Aeropuerto Internacional, etc.

Em 1979, ocorreu a integração por meio da ponte internacional sobre o igarapé Bahia, em parceria com o governo brasileiro. Em 1980, encerra-se definitivamente o extrativismo da borracha em Cobija incidindo sobre a economia da população. A Zona Franca de Cobija foi criada entre 1984-1985, permitindo a migração de pessoas de vários lugares da Bolívia, bem como a visita de pessoas de diferentes lugares do mundo (Vaca; Zalles, 2005, p.85). Todavia, alguns escritores, como Velasco (2004), consideram que essa criação centralizava os lucros impossibilitando um fortalecimento econômico geral.

La creación de una Zona Franca, solo significó un beneficio por demás de lucrativo para los grandes comerciantes que importaban mercadería y artículos suntuosos para luego internarlos a las ciudades del interior; obviamente que eludiendo los pagos de los arenceles correspondientes, lo que produjo la airada reclamación de los comerciantes legalmente establecidos y que obligaron al Presidente Barrientos a restringir la lista de artículos y mercaderías que se podían acoger a los beneficios de la Zona Franca, perjudicando notoriamente a la población pandina (VELASCO, 2004, p.37).

Contudo, a cidade passou por um novo momento, gozando de um vertiginoso crescimento e uma transformação na infra-estrutura com a ampliação das ruas, a criação de praças, a ampliação dos serviços de água e luz, bem como a recuperação da história, da cultura, patriotismo e tradição da cidade. Todavia, essas transformações não impediram a acentuação das grandes desigualdades sociais.

3.4. A FRONTEIRA E SUAS TROCAS CULTURAIS⁶⁹

Após uma breve verificação de aspectos sociais e culturais de cada uma das fronteiras analisadas nesse trabalho e do contexto que as liga historicamente, é importante perceber que algumas desavenças e ressentimentos também existem nessa fronteira. Passamos, agora, a investigar o tipo de relação e possíveis trocas culturais motivados pelo contato dentro do espaço fronteiriço de Brasiléia-Acre-Brasil e Cobija-Pando-Bolívia. Como vimos, a fronteira é um espaço de intensa circulação

⁶⁹ Esse subtítulo é resultado de artigo apresentado no I Simpósio de Desenvolvimento Sustentável (2007), e posteriormente publicado. SANTELLI, Adriana Delgado. NASCIMENTO, F.L.. Comida, imaginário e cultura. In: **Educação no contemporâneo**, Projeto Pró-docência: Rio Branco: EDUFAC.

e favorável à mistura por inserir em seu contexto diferentes tipos de sujeitos, discursos e culturas em um vai-vem incessante. Para melhor entender como funcionam esses processos de contato e troca culturais, elegemos algumas considerações relevantes que nos permitem compreender que nos dias atuais torna-se inevitável a influência ou a adoção de elementos de outras culturas.

Peter Burke, em seu ensaio *Hibridismo cultural*⁷⁰, nos mostra que a contemporaneidade vive uma tendência de mistura, do híbrido; tendência essa que vem demonstrando que as culturas estão ligadas entre si numa espécie de intercâmbio de trocas conscientes e inconscientes de elementos identitários em diferentes aspectos. Considerar que as culturas passam por esse processo causa aprovação ou resistência (condenação) por parte de fundamentalistas religiosos e políticos, segregacionistas e separatistas, que impõem críticas e discussões de todo tipo, tentando negar uma possível “mistura” ou contato entre as diversas culturas, pensando que assim estarão defendendo de forma ideológica seus territórios. Para estes, o conhecimento do estranho e do diferente é ameaçador, pois supostamente pode colaborar para transformar a mente (os costumes) dos que estão inseridos nos seus grupos. Isso faz com que algumas culturas pretendam de forma fundamentalista “proteger” seus territórios de uma possível invasão ameaçadora. Contudo, como sugere Burke, fronteiras demarcam geograficamente territórios sem, no entanto, impedir o contato entre os seres de ambos os lados desta demarcação, que acabam criando novos conceitos de fronteira que envolve o espaço imaginário e a cultura *A globalização cultural envolve hibridização. Por mais que reajamos a ela, não conseguimos nos livrar da tendência global para a mistura e a hibridização* (Burke, 2003, p. 14).

É essa tendência característica da pós-modernidade que nos faz acreditar que vem a ser inevitável o contato entre as culturas, por ser ela mesma um dos meios de interação entre os diferentes povos. A globalização nos possibilita ultrapassar “barreiras” territoriais e adquirir conceitos e informações de todo mundo. Não ficamos mais aterrados a uma “identidade mestra”, mas passamos a conviver com um apanhado de identidades que chegam até nós sem transpormos limites territoriais, pois através da mídia, das comunicações de massa e das tecnologias, há inúmeras possibilidades de uma aproximação cada vez maior entre as culturas.

⁷⁰ BURKE, Peter. **Hibridismo cultural**. (Trad.) Leila Souza Mendes. Unisinos – Coleção Aldus 18, 2003.

Outro processo significativo é o próprio ato migratório, que permite ao mesmo tempo uma incorporação de elementos da cultura local e um manutenção de características identitárias da cultura migratória, que tendem a aparecer em alguns aspectos, principalmente na culinária. Esse ato acontece por diversos motivos, seja econômico ou político, e corrobora inegavelmente para que as culturas se mesquem. Uma conseqüente miscigenação desse processo gera um ser híbrido que carregará a identidade cultural de dois países.

Como podemos ver, processos de troca cultural ocorrem em diferentes esferas (social, econômica e política), e esses processos apresentam pontos positivos e negativos. Como nos antecipa Burke, as trocas culturais proporcionam enriquecimento e conhecimento, mas, às vezes ou quase sempre, também nos deparamos com a perda (ou esquecimento) “de tradições regionais e de raízes locais” em detrimento de uma maior valoração da do outro, fazendo com que de algum modo percamos um pouco da nossa. Não que uma permaneça mais do que a outra: elas acabam se transformando em algo novo, em uma junção do local com o mundial (Burke, 2003, p.18).

Como foi dito, os contatos entre as culturas passam por uma aceitação ou rejeição de elementos identitários de outra cultura. O indivíduo ou a sociedade “aceita” aqueles elementos com os quais se identifica, sendo que o que lhe é estranho choca, causa certa aversão. É a necessidade concreta do ser humano de se relacionar, dialogar, experimentar, que lhe faz manter essas trocas. A fronteira de Brasiléia-Acre-Brasil e Cobija-Pando-Bolívia, por exemplo, pode ser considerada uma fronteira marginal. Ela se localiza em um espaço muitas vezes esquecido. Desse modo, a cooperação torna-se base para a sobrevivência. São esses auxílios mútuos e a necessidade que viabilizam nessa fronteira os processos de troca cultural.

Como vimos nesse trabalho, a própria história humana de conquista, formação e estabelecimento de territórios e sociedades só pôde se concretizar por meio desse confronto, dos choques e entrechoques culturais, no intuito de se estabelecer e propagar os domínios. Essas ações fizeram com que culturas (principalmente no aspecto lingüístico) desaparecessem, ou, em outros casos, surgissem novos povos, línguas e culturas, acontecendo ao mesmo tempo um processo de *acomodação* (uma adaptação à cultura do outro) onde elementos de

uma determinada sociedade se adaptam a elementos de outras para que sejam aceitos por esta, ou a *crioulização*⁷¹, quando duas culturas, em contato, têm possibilidade de se convergir em algo novo, diferente ou não do anterior.

A fronteira de Brasiléia-Acre-Brasil e Cobija-Pando-Bolívia, segundo declarações dos sujeitos dessa fronteira, apresenta um convívio tranqüilo. Apesar de uma economia deficitária, a proximidade fronteira permite a entrada de produtos brasileiros (que são bem valorizados) em Cobija, e, em contrapartida, o consumo de produtos e alguns alimentos bolivianos pelos habitantes de Brasiléia. A língua também passa a ser elo para o contato. Vemos que no comércio de Cobija o “portunhol” é muito utilizado, porém os cobijeños preferem que os turistas brasileiros se comuniquem em português. Muitos brasileiros, desde cedo, aprendem a língua espanhola.

Isso nos leva a crer que todas as culturas mantêm um encruzilhado de trocas entre si através dos diversos mecanismos de contato cultural. Porém, a troca não acontece da mesma forma, nem ao mesmo tempo em diferentes lugares, pois a forma de se ver o mundo não é a mesma. Existem culturas mais “abertas” à apropriação e assimilação de idéias, hábitos e costumes de outras culturas. Podemos considerar a fronteira como espaço de aceitação “favorável” à troca cultural, pois permite o encontro “sobreposições e interseções de culturas”.

Através desses acréscimos o sujeito pós-moderno, por ter uma identidade que se transforma constantemente, estabelecerá (consciente ou inconscientemente) seleções de diferentes aspectos em busca de uma tentativa de identificação consigo e sua realidade.

Podemos então considerar que todas as culturas são híbridas?

Para esta pergunta podemos mencionar como possível resposta o que diz Edward Said: *a história de todas as culturas é a história de empréstimos culturais*. Porém, trocas resultam em reações, positivas ou negativas (pois, como vimos, diferentes grupos reagem de modo diverso aos encontros culturais), como a

⁷¹ Segundo Burke, a crioulização foi originalmente formulada dentro do domínio da lingüística, onde em estudos sobre o Caribe, os lingüistas passaram a empregar este termo para descrever uma situação na qual uma língua franca ou pidgin anterior desenvolve uma estrutura mais complexa na medida em que as pessoas começam a utilizá-la para propósitos gerais ou mesmo aprendê-la como sua primeira língua. Usando como base suas afinidades ou congruências, duas línguas em contato se modificam e ficam mais parecidas e assim “convergem” e criam uma terceira, que frequentemente adota a maior parte de seu vocabulário de uma das línguas originais e sua estrutura ou sintaxe da outra (BURKE, 2003, p.61-62).

resistência a uma aceitação do que é estrangeiro, por mentalidades tradicionais, em um receio de perda da identidade nacional. Por mais que se tente resistir aos contatos culturais, dificilmente se poderá impedir que as sociedades se misturem, porque a atualidade requer um conhecimento maior do outro, assim como do modo de vida deste. Não podemos ficar no isolamento. Resistir ao contato seria uma tentativa de fuga dessa ação – que mais nos faz pensar em um fim de culturas locais para uma interconexão global. Todavia, a resistência, apesar de seu “autoritarismo” ou tentativa de vencer a troca, serve para analisarmos até que ponto temos negado a nós mesmos em detrimento de uma supervalorização de aspectos alheios à nossa realidade por mero modismo. Ou, até que ponto devemos conciliar a nossa realidade a um contexto mundial de intensa renovação, transformação e avanço sem perdermos a nossa identidade local. Um dualismo que ainda não encontramos uma possível resposta ou solução, e talvez nunca encontremos.

Certo é que as formas híbridas não implicam em uma homogeneização cultural. Elas se estabelecem em uma mistura, em uma adaptação de um elemento à cultura de outrem, auxiliando em inovações dentro da própria cultura. Porém, tudo isso dependerá da interpretação do mundo que propiciará “afinidades ou convergências”, modificações que nos possibilitarão estabelecer contato com o outro e com seu ambiente *Devemos ver as formas híbridas como resultado de encontros múltiplos e não como o resultado de um único encontro, quer encontros sucessivos adicionem novos elementos à mistura quer reforcem antigos elementos* (Burke, 2003, p. 31).

E o que a alimentação tem a ver com isso?

Como vimos, a comida serve para estabelecer identidades e definir grupos. Sendo assim, não podemos caracterizá-la como algo livre de inferências externas, principalmente porque a nível mundial passamos por mudanças que afetam a identidade cultural na pós-modernidade. Dessa forma, entramos em contato com diferentes culturas que, inevitavelmente, influenciam a nossa. Assim como os primeiros cronistas que percorreram a região amazônica, não estamos isolados ou “imunes” aos contatos, e a comida é o meio mais evidente de aceitação e incorporação da cultura do Outro (se não de forma geral, mas de alguns elementos que não pertencem a uma realidade local). Vimos que os relatos de viagem de Carvajal e Acuña, elegidos para este trabalho, demonstram que os europeus

puderam reconhecer hábitos e costumes dos nativos amazônicos, através da alimentação nativa, que influenciaram também a sua cultura.

Dessa forma, ponderamos que o contato dentro da fronteira analisada nesse trabalho acarreta inúmeras possibilidades de trocas em que a questão alimentar também está inserida. Durante o levantamento de dados para a pesquisa em questão, pudemos, em conversa informal com um dos entrevistados, questionar sobre uma possível discriminação em relação à comida boliviana. Foi nítido o descontentamento desse informante. Para ele existia um equívoco nesse questionamento, pois entre a fronteira de Brasiléia e Cobija existia uma aceitação favorável da comida entre ambos os sujeitos. O entrevistado chegou a dizer que uma comida boliviana servida em Cobija, chamada de *majadito*, era conhecida e apreciada por todos os brasileiros e até no município de Epitaciolândia. Segundo ele, o comércio desse prato é feito também por brasileiros, pois existia um garoto que vendia o *majadito* desde a cidade de Epitaciolândia até Cobija. O mesmo pensamento não foi compartilhado pela filha do entrevistado que, interferindo na entrevista, admitiu que realmente existia muito receio por parte dos acreanos em comer na cidade. Conforme ela, muitos conhecidos se recusavam a comer em Cobija e, na semana em que coincidiu com o levantamento da pesquisa, apareceu na *snackeria* um casal que estava na cidade e que ainda não tinha entrado em nenhuma lanchonete ou restaurante da cidade, entrando no seu estabelecimento somente porque servia comida brasileira feita por brasileiros.

Podemos também falar de uma comida, ou melhor, de um salgado muito conhecido entre os acreanos – a saltenha. Esse salgado é originário da Bolívia⁷² e um alimento típico da região ocidental muito consumido na cidade de Cobija, com lugares destinados apenas para sua venda, a *salteñeria*. Esse salgado foi introduzido no Acre dada a sua proximidade com o país vizinho. Nosso Estado é um dos poucos lugares do Brasil que preparam e consomem a saltenha (em alguns estados como Santa Catarina, São Paulo e Mato Grosso, a saltenha é, na maioria dos casos, feita por imigrantes bolivianos). No Estado acreano temos representada a evidência de um hibridismo alimentar, pois a saltenha caracteriza-se como um

⁷² Conforme o historiador Valter Cassalho no início do século XX, uma senhora chamada Juana Manuela Gorriti nascida na cidade argentina de Salta, instalou-se na cidade de Tarija (Bolívia) fugindo da ditadura de Juan Manuel Rosas. Em Tarija começou a vender empanados que foram apelidados de “saltenha” em alusão a terra natal.

salgado diferente do preparado na cidade boliviana. E preparado não por imigrantes, mas por acreanos.

Em Cobija, a *salteñeria* consiste em um lugar muito procurado, e quando visitamos a cidade conhecemos uma, pequena, bem rudimentar e muito agitada. Os clientes chegavam a todo instante, assim como as fômas com saltenhas quentinhas.

No Acre não é muito diferente, pois a saltenha pode ser encontrada na maioria das lanchonetes, nos lanches informais e nos carrinhos de ambulantes, fazendo parte do cotidiano alimentar dos acreanos. Em um lanche muito conhecido, localizado na parte central da cidade de Rio Branco, podemos apreciar uma saltenha muito similar à boliviana.

A saltenha boliviana é muito diferente da que é feita no Acre. Primeiro, pela forma como é servida: quando feito o pedido de uma, impressionou o fato de vir em um prato com uma colher de sobremesa. Apesar do estranhamento e por não saber o que fazer com a colher, tentei comê-la da “forma acreana” segurando nas mãos o salgado. Foi uma surpresa sentir o doce da massa e o caldo picante que tinha dentro dele. A colher serve justamente para que se tome o caldo extremamente quente e picante. A massa (assada) em nada se assemelha à saltenha feita no Acre, pois é bem amarelada (alaranjada) e doce. Já o recheio apresentava batata, frango desfiado, pimenta-do-reino, cebola, cominho, colorau, salsa, azeitona preta, ovo cozido. Todavia, o dono da *salteñeria* não quis nos receber para dizer como faz as saltenhas bolivianas.

Observamos que esse salgado, por si só, pode ser considerado um exemplo da junção de vários elementos de outras culturas para compô-lo, assim como todas as cozinhas do mundo estão interligadas a partir do uso e incorporação de ingredientes de diferentes culturas. Mesmo em algo tão corriqueiro percebemos o processo de troca cultural que acompanha o mundo e que é proporcionado de modo evidente pela alimentação. Dessa forma, vemos na massa o uso do trigo, originário da Ásia Menor, cultivado entre 6.000 e 7.000 a.C., grão indispensável para as populações antigas, pois era a base do alimento fundamental – o pão, ganhando uma adoção em todas as culturas do mundo. O sal, mineral básico para dar sabor e conservar os alimentos, indispensável para o consumo humano. Segundo Carneiro (2003), o sal teve uma produção intensiva em diferentes modos na Europa, na

Áustria, Polônia, no deserto do Saara e também nos planaltos andinos. A pimenta, originária da África. A batata, de origem andina (cerca de 2.000 a.C.), que, como vimos, foi alimento fundamental para países europeus que viviam grave crise econômica entre os séculos XVI-XVIII. *Existem classificados na Bolívia mais de setecentas variedades de batata* (Carneiro, 2003, p.61). A carne de galinha, animal trazido pelos europeus à América Latina. Foi domesticada na Ásia e era conhecida pelos romanos e gregos. Como temperos, temos o alho e a cebola, utilizados desde a antiguidade como remédios e considerados sagrados pelos egípcios. O cominho, que desde muito tempo é utilizado e nasce naturalmente no Egito, na Índia e em regiões do Mediterrâneo, tendo difusão ampla em todo mundo. A azeitona também é conhecida desde a antiguidade, tendo relatos na Grécia e Roma. A própria comida mostra-se como um elemento hibridizado que surge a partir da mistura de ingredientes de distintas culturas que compõe algo original e novo.

As cozinhas típicas e regionais são processos de lentas fusões e mestiçagens, desencadeadas nas áreas de fronteiras e, depois, arraigadas nos territórios como emblemas de autenticidade local, mas cuja natureza como, sempre híbrida e múltipla (MONTANARI, 2008, p.11).

Como podemos observar, o contato na fronteira possibilitou certas inferências com inovações pertinentes à nossa cultura que participam no nosso cotidiano. Todavia, nem todos os elementos da cultura cobijeña passam por uma aceitação.

Com uma população tipicamente indígena, os cobijeños trazem na fisionomia e nas práticas cotidianas a cultura e modo de viver de seus antepassados. Permanecem ainda alguns hábitos como o preparo e venda da *chicha* pelas pandinas nas ruas de Cobija, assim como hábitos cotidianos de venda de pão à tarde nas esquinas mais movimentadas da cidade. A venda ambulante de comidas e sucos também são meios de comércio alimentar. O preparo de comidas consideradas típicas da cultura boliviana requer sempre atenção e tempo. Algumas carnes são maceradas até se obter uma consistência bem mole para em seguida se formar um bife, como o *silpancho*⁷³, um prato pouco conhecido dos acreanos mas muito saboroso.

Percebemos que algumas descrições dos primeiros relatos de viagem ainda estão presentes nesse lugar. A *chicha*, por exemplo, é uma bebida citada nos relatos

⁷³ Prato típico consiste em uma carne de vaca macerada com pão e frita que cobre a maior parte do prato sobre uma base de batatas assadas, leva em cima um ovo frito acompanhado de arroz, cebola roxa e tomate picado sobre a carne.

de viagem de Carvajal. Todavia, o cronista a descreveu com a aparência de vinho ou cerveja com a qual os indígenas se embebedavam. Através de informações de alguns vendedores soubemos que a *chicha* fermentada é vendida apenas nos mercados, no período da tarde. O consumo mais freqüente dessa bebida é na forma de refresco, sendo bastante apreciada pelos cobijeños. Seu preparo é com milho, açúcar, canela, folha de figo e anis, fazendo parte do cotidiano.

Nos restaurantes de Cobija, os costumes são praticamente os mesmos dos restaurantes acreanos: os clientes acomodam-se à mesa e degustam os pratos tranquilamente, às vezes em uma conversa informal. Em uma observação, em um desses estabelecimentos, vimos que os clientes fazem o pedido diretamente para o dono do restaurante. Quando se faz o pedido, logo o dono prepara a mesa em uma seqüência onde vem primeiro os talheres, o copo e um pequeno recipiente com o *picante* (molho que acompanha todas as comidas). Em seguida, coloca-se o refresco e serve-se a sopa (que os cobijeños também a “temperam” com picante): consiste em um caldo ralo, com um pedaço de carne com osso, alguns poucos pedaços de batata, cenoura bem ralada e em pouca quantidade, além dos temperos. Depois da sopa segue o segundo prato principal do dia. Como veremos mais adiante, esse modo de entrada apresenta uma tradição européia. Conforme os donos de restaurantes de Cobija, os brasileiros dificilmente ou nunca pedem a sopa.

Os embates de fronteira acerca da diferença cultural têm tanta possibilidade de serem consensuais quanto conflituosos; podem confundir nossas definições de tradição e modernidade, realinhar as fronteiras entre o público e o privado (...) (BHABHA, 1998, p.21).

Muitas vezes temos a concepção de “nacional”, até mesmo de “comida nacional”, se levarmos em consideração os diversos processos de trocas culturais por meio de acumulação, aculturação, tradução cultural, crioulização e hibridização. Conforme nos apresenta Burke, veremos que nenhuma cultura pode ser considerada totalmente pura. Não que isso vá desqualificar determinada cultura. Todavia, a identidade de cada local será construída/definida a partir de constantes empréstimos, de possíveis identificações com outras culturas. É como nos afirma Todorov, “a descoberta que o *eu* faz do *outro*” a ponto de aceitar ou resistir totalmente a este. Observamos, também, como a comida/alimentação pode ser um elemento de importância fundamental em culturas tradicionais, que a relacionam à

complexidade da vida, aos saberes locais e como fator fundamental de sobrevivência.

Já na análise do relato de Carvajal, vimos o embate entre nativos e espanhóis sobre a comida. Naquele contexto, os brancos espanhóis, por uma questão de sobrevivência, tiveram que se adaptar ao gosto da comida nativa. Passados mais de 400 anos entre os discursos de Carvajal (1542) e os discursos ouvidos das comunidades do entorno da cidade de Cobija, percebemos uma tensão relacionada à comida.

Os hábitos alimentares e costumes à mesa provocam inquietação naqueles que compartilham de outra cultura e que insistem em não descobrir o Outro. O comportamento do sujeito fronteiriço consiste em um enigma, em uma complexidade cultural que embate com a nossa identidade cultural produzindo um discurso conflituoso e preconceituoso, tendo, especialmente como base, a comida do Outro. Não podemos, então, entender outra cultura por meio de nossas concepções do que seja cultura. A região de fronteira onde está inserida a cidade boliviana de Cobija apresenta um aglomerado de culturas distintas em que se percebe a conservação de hábitos, costumes e trajetos tradicionais que se revelam diferentes dos nossos.

3.5. O PENSAMENTO ALIMENTAR NA FRONTEIRA: BREVES CONSIDERAÇÕES

Como vimos no segundo capítulo desse trabalho, a região conhecida como Amazônia foi “inaugurada” para o mundo através dos relatos de expedições que a percorreram. Os espanhóis foram os primeiros a percorrer e escrever sobre o território e população amazônicos. Os relatos de viagem são de grande importância para criar uma visão sobre a Amazônia. Todavia, eles têm uma visão eurocêntrica e centralizadora no período colonial e utilizam um discurso que fala de uma Amazônia segundo um olhar europeu e sem um total reconhecimento desta, ou seja, deve-se desconfiar de algumas informações sobre essa região.

O relato que assume essa característica de “inaugurador da Amazônia” foi o relato de viagem de Frei Gaspar de Carvajal. Como mencionado anteriormente, essa expedição teve como “motor” a fome. Os espanhóis só puderam conhecer a comida e os alimentos dos nativos amazônicos por esse motivo. Nesse relato a comida

torna-se elemento de luta e disputa, o “ouro” a ser encontrado. Mostra-nos uma Amazônia que ainda não estava demarcada, que não se sabe exatamente onde começam e terminam alguns povoados, já que os mesmos eram nomeados pelos espanhóis ora com o nome do chefe da tribo, ora por alguma palavra que os nativos repetissem constantemente.

Logo após essa expedição, outra bem significativa realizou-se no século XVII, e mesmo com uma observação minuciosa por parte de Frei Cristóbal de Acuña, também ocorrem algumas contradições e incertezas quanto às povoações encontradas às margens do rio. A comida também se revela importante nesse relato, porque havia a necessidade de alimentar um enorme contingente. A comida, no entanto, passa a ser sinônimo de fartura e abundância.

A comida do outro foi descrita pelos cronistas espanhóis a partir de um *olhar* arbitrário e depreciativo, pois a comida encontrada nas aldeias e povoados era sempre caracterizada a partir de pressupostos europeus: eles não descreviam o que estavam vendo, mas o que achavam que viam em uma associação com a sua própria cultura. Era uma anulação da comida do *outro*, voltada à condição de inferioridade da cultura autóctone para os espanhóis.

Atualmente, em uma parte considerável dessa região amazônica, vemos novamente o motivo da comida levantando um olhar de desprezo e arbitrariedade, ou seja, nota-se que, passados mais de 400 anos, o discurso sobre a região permanece o mesmo. Na fronteira de Brasiléia-Acre-Brasil e Cobija-Pando-Bolívia temos o motivo da comida estabelecendo, além de um imaginário, também um pensamento etnocêntrico entre alguns sujeitos.

Qual é a situação de fronteira entre Cobija e Brasiléia? Essa fronteira apresenta uma situação em que se observa a circulação de símbolos que muitas vezes não são compreendidos por aqueles que estão nesse espaço. Essa fronteira tem uma situação baseada, especialmente, no comércio e em uma conseqüente circulação de diferentes sujeitos que trazem seus símbolos e representações culturais múltiplos que se diferenciam do espaço local e que, definitivamente, chocam-se com a dinâmica própria do cotidiano do povo fronteiriço. Cobija, de modo natural, segue seus hábitos de vida que chamam atenção com suas “viviendas”, grande circulação de pessoas, trânsito peculiar e com suas mulheres tipicamente

vestidas na parte boliviana. Brasília, com uma vida pacata, mas ao mesmo tempo agitada, durante festivais oferecidos ao longo do ano.

Como foi mencionado anteriormente, a cidade boliviana de Cobija apresenta uma zona de livre comércio que chama a atenção de cidades e países vizinhos. O interesse, nessa cidade, está voltado especialmente ao fator capitalista, em relação à oportunidade de se comprar diversos objetos, bugigangas, mercadorias, artigos eletrônicos a um baixo custo, principalmente por conta da diferença do valor da moeda boliviana em relação ao real e ao dólar.

Os acreanos são freqüentadores assíduos dessa zona de livre comércio. Viagens particulares, excursões, aluguéis de ônibus, são impulsionados por um único motivo – “comprar em Cobija”. Um número considerável de pessoas passa horas e mais horas percorrendo as lojas bolivianas, ouvindo desavenças ao pedir descontos, arriscando no “portunhol”. Até aí a convivência com o sujeito cobijeño pode ser considerada tranqüila. Todavia, quando chega a hora do almoço o que mais se ouve são pessoas dizendo: “Vamos comer em Brasília”, ou investigando: “Aqui tem algum restaurante brasileiro?”

Isso acontece, especialmente, com a maioria dos sujeitos vindos da capital acreana (Rio Branco). A recusa em comer na cidade boliviana é notória, pois consideram que a cidade, assim como seus habitantes, é imunda, suja. O receio de comer em Cobija é muito grande e remete a um preconceito semelhante ao vivenciado pelos primeiros expedicionários espanhóis frente aos nativos amazônicos. Essa relação de alteridade é vivida hoje de modo diferente. Atualmente, somos nós que impomos uma identidade arbitrária aos sujeitos bolivianos, generalizando-os, esquecendo que pertencem a uma cultura que se difere da nossa, que apresenta suas diferenças, em especial pela língua, pelos hábitos ainda tradicionais, pela identidade nativa que nós mesmos perdemos.

Essa afirmação parece óbvia para quem vive na capital, em todo lugar que paramos e perguntamos: “Quando você vai à Cobija costuma comer por lá?” A resposta é sempre “Deus me livre! Eu nunca como lá porque é imundo, porque eles são sujos”. A resposta está, como costumamos dizer, “na ponta da língua”. Desse modo, a pesquisa não apresentaria motivo de existir tendo em vista que todos já reconhecem o pensamento de moradores da capital para com a comida boliviana.

Todavia um questionamento instigante surgiu: “e os sujeitos fronteiriços, pensam o mesmo?”.

A vida cotidiana no espaço fronteiriço consiste em um micro e macro mundo. Estar tão próximo a uma cultura diferente nem sempre é sinônimo de aceitação ou de convivência pacífica, porque estão em jogo princípios, valores, costumes enraizados que nem sempre se misturam a algo novo e que nem sempre predispõe a uma transformação. Apesar de alguns moradores considerarem a fronteira de Brasília e Cobija tranqüila e amistosa, a relação vista e noticiada dentro e fora dessa fronteira mostra-se, em certos momentos, tensionada. Por vezes, notícias de mortes, impasses que podem resultar na expulsão de brasileiros das áreas de terras bolivianas, etc., circulam nesse espaço fronteiriço. Há interesses que mantêm a aparente tranqüilidade, sobretudo as possíveis vantagens econômicas. Todavia, até mesmo a relação comercial, principal meio de contato, revela alguns “mal-estares” e desconfortos nessa relação.

Pode-se considerar, em especial, que uma fronteira compacta⁷⁴, característica da região em foco, permite a congruência e a interação entre os dois lados da fronteira em uma relação harmônica e de trocas de favores, ou seja, com atitudes opostas às citadas acima. A pesquisa mostrou um resultado muito diferente do previsto. Os valores identitários impostos pela alimentação são reveladores de certa recusa e reveladores de que nem sempre a mistura alimentar se faz presente. O espaço fronteiriço híbrido, intenso em muitas trocas, apresenta certa segregação em relação à área alimentar.

Como vimos, existem, dentro do espaço fronteiriço de Brasília e Cobija, manifestações de trocas culturais, e resta-nos saber qual é o pensamento dos sujeitos fronteiriços em relação ao contato alimentar, pois nem sempre estar na fronteira representa motivo para um livre compartilhamento de hábitos, em especial, referentes à alimentação.

Durante o período destinado à orientação da dissertação foram realizadas inúmeras pesquisas bibliográficas para a composição teórica da mesma. Tendo boa parte desse trabalho sido concluída, fez-se necessário buscar *corpus* que

⁷⁴ As *formas compactas* são evidentemente mais favoráveis à coesão do Estado. Aproximando-se do círculo apresentam, por isso mesmo, a vantagem de serem aquelas que dentro do mesmo perímetro abrangem maior área. Isso oferece vantagem do ponto de vista estratégico, porque, quanto menores as fronteiras, menores as áreas críticas passíveis de atrito internacional. (MATTOS, 1979, p.13)

possibilitassem as investigações de possíveis resultados decorrentes das trocas culturais nesse espaço fronteiriço. Conforme Burke (2003), todas as trocas culturais podem resultar em uma aceitação ou segregação daqueles participantes do processo de mistura.

Mencionar ou afirmar que todos os sujeitos fronteiriços apresentam uma mesma visão sobre os aspectos culturais de ambas as culturas investigadas seria leviano, pois a cultura é um ingrediente que instiga o imaginário que se faz do Outro. Todavia, podemos traçar uma análise, um resultado através de uma parcela da sociedade (donos de restaurantes e pensões) que se aproximasse do geral.

Para proceder à pesquisa, foi realizado um levantamento de dados em duas etapas:

A primeira consistiu em uma entrevista realizada juntamente com discentes dos cursos de Letras-Português, alguns do curso de Letras-Português/Espanhol e bolsistas do PET, da Universidade Federal do Acre, todos da capital acreana, Rio Branco, no momento de uma excursão realizada à cidade de Cobija no dia 21 de junho de 2008. Nessa excursão, realizamos uma visita à cidade boliviana para fazer compras e uma descrição pessoal da interação no espaço fronteiriço. Além disso, foi proposto que deixássemos de lado o preconceito e o receio e comêssemos em um restaurante que servisse comida tipicamente boliviana. Antes foi realizada uma descrição da dinâmica sócio-cultural na área de livre comércio de Cobija-Bolívia, e, em conjunto com os alunos entrevistamos algumas pessoas. O resultado dessas entrevistas foi cedido para complemento desse trabalho. A breve entrevista consistia em duas perguntas: a) Você conhece e aprecia a culinária boliviana?; b) Com que frequência você visita a cidade de Cobija? Por quê?

Os informantes (sexo masculino e feminino) abordados para responderem as duas perguntas acima tinham entre 20 a 60 anos de idade, o grau de escolaridade variava do nível fundamental ao nível superior completo e pós-graduação, de diferentes profissões e autônomos. No total foram entrevistadas 27 pessoas.

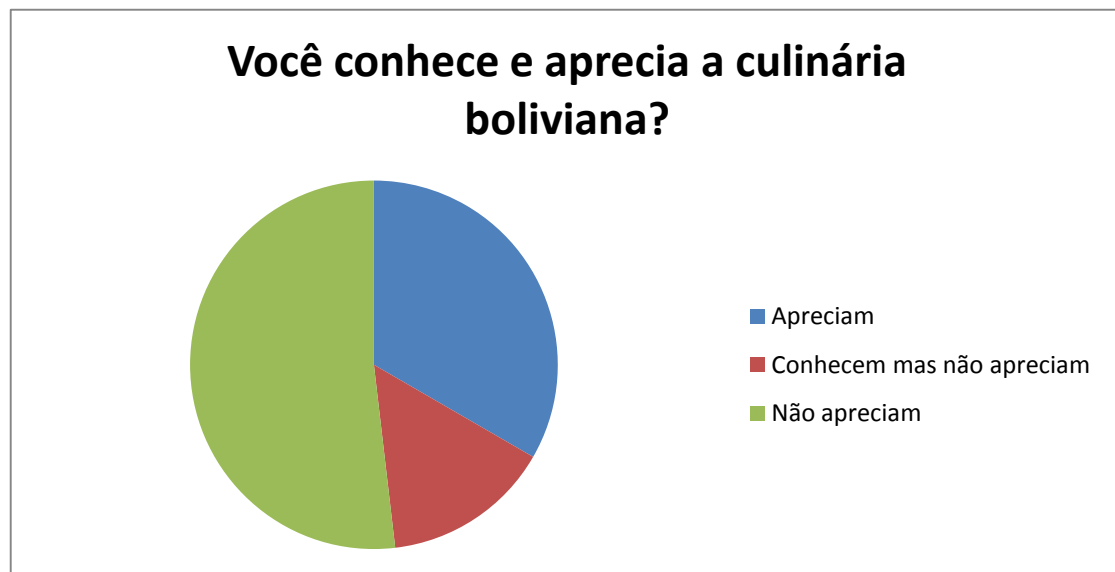


Gráfico 1

O gráfico acima representa um número considerado de pessoas entrevistadas e que demonstraram sua opinião. Dos 27 entrevistados, 09 pessoas disseram conhecer e apreciar a culinária boliviana sem qualquer receio, apesar da diferença em relação à nossa culinária, 04 conhecem mas não apreciam e 14 não apreciam a culinária da cidade boliviana.

Dentre as muitas razões apresentadas ficou claro que, mesmo sem nunca ter experimentado a comida boliviana, os entrevistados já tinham uma idéia formada sobre a comida estrangeira através da própria visão que tinham do sujeito boliviano. Um dos entrevistados declarou: *Nunca experimentei, pois só de olhar a sua higiene pessoal já dá para descobrir que não são limpos*. Outro informante disse: *Conheço, mas não gosto de comer aqui não. Acho-os muito imundos, as comidas são estranhas, sem gosto. Oh, povo que come esquisito!* Uma informante declarou: *As comidas típicas são muito diferentes das brasileiras e o povo boliviano tem fama de ser descuidado com a higiene. Tudo isso gera um receio em provar tais alimentos*.

Percebe-se, pois, que o fator primordial sobre o receio de experimentar a culinária boliviana gira em torno do pré-conceito criado a partir da fisionomia do sujeito cobijeño, que é identificado como sujeito sem higiene ou imundo. Como muitos declararam em suas respostas, isso resulta em um pensamento de que o sujeito boliviano também deve ser desleixado com os alimentos, fazendo com que as pessoas temam por sua saúde. O que podemos observar e que confirma as nossas hipóteses sobre o objeto dessa dissertação consiste em que há um imaginário pré-formado sobre o sujeito pandino que determina uma identidade

preconceituosa sobre esse indivíduo. Dos que tiveram uma resposta negativa sobre a culinária boliviana, a maioria pertencia ao sexo masculino.

Evidenciamos que as respostas positivas (conhecem e apreciam a culinária boliviana) estavam condicionadas à forma de visita dos entrevistados à cidade boliviana. Aqueles que visitavam a cidade várias vezes e não apenas para comprar, mas também como entretenimento, conheciam mais os hábitos alimentares. Os que iam à Cobija somente para fazer compras, se mostravam desconfiados e temerosos com relação à higiene dos estabelecimentos alimentares (mesmo realizando isso várias vezes ao ano). Já os que procuravam a cidade por motivos de negócios foram os que demonstraram maior preconceito e nenhuma vontade de conhecer a cultura boliviana: a importância da cidade é apenas econômica. Um informante que vai à cidade a negócio disse: *Conheço superficialmente, pois não tive uma boa experiência na minha primeira vez. Então não posso dizer que aprecio; a culinária deles difere muito da nossa. Acredito que não podem ter uma culinária boa por não terem uma higiene adequada. Não me interessa pela cidade.* Outra informante que vai à cidade a negócio declarou: *Não conheço nem tenho vontade de conhecer. Como em Brasília. Com certeza nossa comida é melhor e mais limpa. Aqui só venho a negócio.*

A frequência das visitas à cidade de Cobija varia muito. Existem aqueles que vão quase todos os meses para visitar amigos, passear ou a negócio. E aqueles que vão a Cobija para fazer suas compras costumam ir de duas a quatro vezes ao ano.

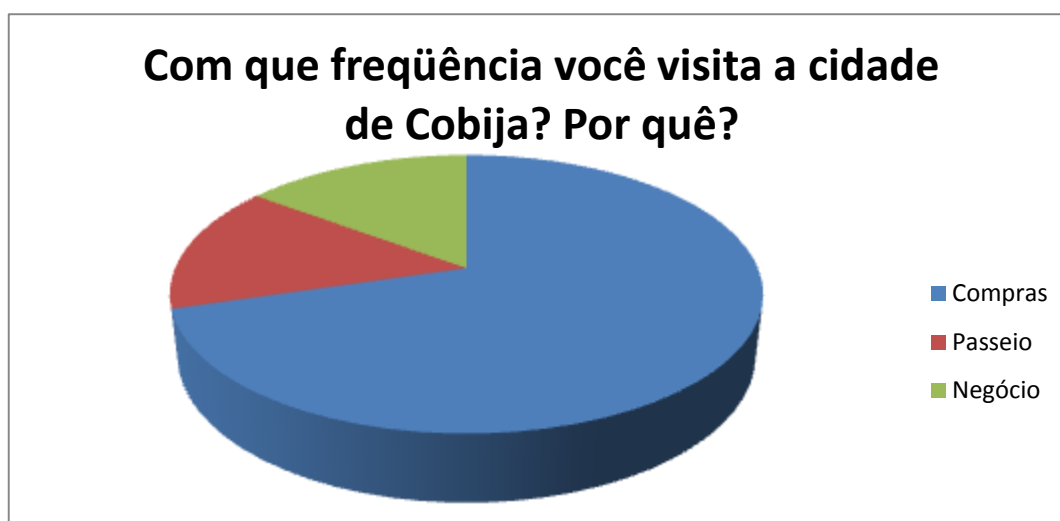


Gráfico 2

Apesar da desconfiança, a experiência resultou em uma mudança drástica de opinião de alguns integrantes do grupo acadêmico em relação à comida servida na cidade. A maioria dos universitários que participou dessa “experiência degustativa” ficou impressionada com o sabor dos pratos e acharam os nomes de algumas comidas engraçados, como o picalomacho (ou *pique macho*). Todavia, um grupo, mesmo sabendo que aquela era uma pesquisa importante, decidiu pegar um táxi para almoçar em Brasília.

O segundo momento da coleta de dados para a análise da dissertação apresenta relevância ainda maior por se tratar de um levantamento realizado no período de 25 a 29 de janeiro de 2010, com donos de restaurantes, pensões e *snack* de Brasília e Cobija. Nesse levantamento, os sujeitos símbolos da fronteira dão suas opiniões sobre a comida do outro, sobre as trocas e as necessidades de buscar ingredientes, temperos e alimentos no outro lado da fronteira.

Na cidade de Brasília foram visitados dez estabelecimentos, do mais “sofisticado” ao mais simples (entre restaurantes e pensões). Aos donos ou responsáveis pela entrevista foram feitas 11 (onze) perguntas. As duas primeiras perguntas consistiam na identificação dos donos e responsáveis dos restaurantes e estabelecimentos alimentares, bem como a localização dos mesmos (essa identificação será preservada).

Através do questionário e por constatação, vimos que os cobijeños são freqüentadores assíduos da parte central da cidade de Brasília onde está localizado o Mercado Municipal. Em alguns restaurantes, a freqüência resulta de pessoas da classe média de Brasília e Cobija. O restante apresenta um acesso a todas as classes de ambas as cidades, de turistas de diferentes lugares (peruanos, americanos, japoneses, etc.) a camponeses (pessoas da zona rural), vendedores, trabalhadores informais, lojistas, comerciantes, taxistas, moto-taxistas, especialmente nas pensões do Mercado.

Observamos que a maioria dos restaurantes e pensões de Brasília serve comida caseira durante a semana: feijão, arroz, bife, assado de panela, farofa, macarrão, saladas, etc. E aos fins de semana uma comida mais elaborada: feijoada, vatapá, moqueca, lasanha. Dois responsáveis por restaurantes de Brasília declararam que fazem comida internacional por encomenda ou em ocasiões importantes.

Quando indagados sobre a utilização de ingredientes culinários da cozinha boliviana, ocorreu uma divergência em relação ao uso ou não de ingredientes do país vizinho. Dos 10 informantes da pesquisa, seis entrevistados disseram que compram os mais diversos ingredientes no Mercado de Cobija. Alguns por causa do preço (pois os alimentos, produtos, temperos, são bem mais baratos), outros afirmaram que existem produtos de melhor qualidade do que os vendidos aqui, como declarado por uma entrevistada, que informou que o macarrão e a farinha de trigo são de alta qualidade. Os produtos mais comprados na cidade de Cobija são cebola, alho e batata. Outros citaram o palmito, pêssego chileno, peixe, cominho, pimenta, salsa, azeitona, chunho, atum, *champignon*, bebidas e doce de leite, e mais uma variedade de produtos que usufruem do lugar.

O restante dos entrevistados disse que não compra em Cobija porque fazem comida caseira e, para prepará-la, compram tudo o que precisam na cidade ou em Eptaciolândia. Em depoimento, uma entrevistada declarou com muitas ressalvas e desconfianças que, indo pela primeira vez ao Mercado de Cobija, recusou-se a comprar no local porque achou o lugar muito sujo, chegando mesmo a ver um rato passando por entre as verduras.

Por causa da proximidade das cidades de Brasília e Cobija, e por manterem uma convivência de quase cem anos questionamos sobre o preparo de alguma comida típica boliviana. Obtivemos apenas duas respostas positivas. Todavia, a escolha ou preparo desses pratos ou comidas típicas ocorrem em momentos especiais e não no cotidiano. O segundo entrevistado alegou que tem em seu restaurante uma cozinheira boliviana e que, para variar o cardápio, faz alguns pratos bolivianos. Uma entrevistada disse que prepara o *picante* e o *majau* sob encomenda. O restante disse que não faz a comida boliviana porque não sabe como prepará-la e por ser uma comida muito diferente. Outros, porque a maior parte da clientela é brasileira e não comem a comida de lá. E ainda, porque até mesmo os bolivianos querem comer a “comida brasileira”. Os donos e responsáveis expuseram que os bolivianos gostam muito do feijão, da feijoada e também do churrasco.

A maioria dos entrevistados conhece a comida feita em Cobija. Uns apreciam, outros nem tanto, pois julgam que não se pode comer em qualquer lugar por causa da higiene. Alguns não se arriscam a comer os pratos diferentes, ficando mais no

“pollo frito”. Outros conhecem mas não gostam. Citaram o *picalomacho*, *loco de gallina*, *salpican*, *majau*, *parrillada*.

Muitos questionam ou criticam até mesmo a aparência dos pratos servidos nos restaurantes, parecidos com “papas”, e por exagerarem na gordura. Um entrevistado de Brasília declarou que os bolivianos usam em todas as comidas um tempero chamado cominho, do qual disse não gostar.

A dona de um dos restaurantes mais antigos da cidade brasileira apresentou um discurso diferente para a comida vizinha. Ela disse que realmente existem estabelecimentos sujos, como em qualquer lugar, por isso deve-se saber escolher o lugar em que se vai comer. Porém, ela disse que a comida boliviana é tão gostosa, tão diferente, com temperos tão saborosos que ela nem se importa se o ambiente é sujo ou não, pois se preocupa só em comer.

Mesmo sendo conhecedores de pratos típicos de Cobija, a maioria dos entrevistados “donos e responsáveis dos restaurantes” de Brasília foram tácitos em afirmar que não comem em Cobija, por considerarem que a cidade apresenta lugares dúbios em relação à higiene. Os que se arriscam a comer provam apenas o que conhecem.

No Mercado Municipal de Brasília encontramos duas senhoras que afirmaram que já haviam trabalhado há mais de 10 anos em casas ou pensões de Cobija, mas que não tinham coragem de comer a comida de lá. Outra entrevistada nesse mesmo lugar declarou que muitos bolivianos comem no mercado e fazem suas compras na cidade. Porém, ela disse que se recusa a comer na cidade boliviana e, principalmente, de comprar qualquer alimento, verdura, cereal ou carne nos mercados cobijeños, mesmo com o preço mais barato. Porque, segundo ela, não sabe a procedência e porque as condições de higiene são péssimas: *“não vou arriscar a saúde das pessoas e da minha família, pois comemos a comida feita na pensão”*.

A comida brasileira é muito apreciada e elogiada pelos cobijeños. Em Cobija foi dito que as comidas brasileiras são muito saborosas, especialmente o feijão, pois é diferente do feito na cidade. Os donos dos restaurantes de Brasília afirmaram que os pandinos procuram mais é pelo churrasco, mas comem de tudo o que é servido: feijoada, moqueca, assado de panela, frango frito, etc. Mesmo com uma convivência centenária podemos observar o pouco interesse em compartilhar do preparo de

pratos típicos, ou mesmo de consumir alguma comida típica boliviana ou brasileira, mesmo com a apreciação culinária de ambos os lados.

Podemos considerar que os processos de trocas culturais não ocorrem do mesmo modo. Como sugere Burke, existem elementos mais favoráveis à mistura. Dessa forma, consideramos que dentro da fronteira existe “um jogo de interesses” envolvendo esses elementos, como as viabilidades do uso da língua, as colaborações mútuas que revelam interesses próprios ou coletivos. No caso da comida, parece que foge à regra por sugerir um manutenção da identidade ou receio às misturas.

Em relação a existir ou não uma comida típica em Brasiléia, as respostas foram as mais variadas possíveis, desde “não”, até ao fato de dizer que vatapá, galinha picante, galinha na cabidela, pato no tucupi, rabada no tucupi, galinha caipira, baião são comidas típicas da cidade, por serem comidas que compõem o cardápio desses estabelecimentos. Porém, esses são pratos conhecidos em todos os municípios do Acre e da região Norte. Segundo a dona de uma pensão no Mercado Municipal, as pensionistas foram orientadas em oficinas oferecidas pelo SEBRAE/AC para trabalhar e elaborar pratos acrescentando a castanha – um produto em abundância na região. Todavia, isso não aconteceu. Foi questionado também sobre o fato de os pandinos comerem sopa no almoço. Todos em Brasiléia são cientes desse costume. Indagamos por que, com a proximidade com o país vizinho, os brasileiros não adquiriram esse hábito. Para os entrevistados, o hábito de comer sopa pertence à cultura boliviana. Como estamos em outro país, não faria sentido esse costume, e tampouco as condições do clima colaboram para isso, já que a sopa é servida, às vezes, durante a noite e como prato único e não como complemento da refeição.

Na cidade de Cobia também foram entrevistados 10 (dez) donos de restaurantes (incluindo pensões no Mercado Municipal *Perla Del Acre* e uma *snackeria* – lanchonete – que também servia almoço).

As duas primeiras perguntas eram referentes à identificação do dono e do estabelecimento (informações essas que serão preservadas).

Assim como indagado na cidade de Brasiléia, foi perguntado qual era o tipo de freqüentador do restaurante ou pensão investigada. Segundo alguns entrevistados, não há uma classe estratificada em Cobia, mas conforme alegaram

alguns entrevistados, existe uma “classe boa”, composta de professores, advogados, políticos e funcionários públicos. Os restaurantes de Cobija são freqüentados por turistas diversos: brasileiros, especialmente, de Rio Branco, peruanos, argentinos, japoneses e chineses. Porém, a maioria admite que os brasileiros são os maiores freqüentadores, além da classe média de Brasília. Contudo, o índice de brasileiros é menor que o de bolivianos.

Durante a entrevista, observamos que nos restaurantes havia apenas cidadãos de Cobija, e não foi verificado, dentro de nenhum deles, no período de almoço, a presença de brasileiros. Todavia, esses visitantes circulavam em diversas ruas da cidade fazendo compras. Uma exceção foi observada no Mercado, pois encontramos uma brasileira nesse ambiente. Nos restaurantes ocorre apenas a freqüência, como dito, de pessoas da chamada “classe boa” de Cobija, ficando para a classe mais baixa a freqüência nas pensões. Um dos entrevistados confirmou que dos freqüentadores do local, apenas 15% são de brasileiros. Segundo uma entrevistada, ela não entende porque as outras pessoas da cidade não freqüentam tanto o restaurante. Acredita que os cobijeños consideram esses estabelecimentos caros.

A comida normalmente servida remete ao gosto brasileiro. A maioria dos restaurantes de Cobija deixou de servir a comida típica da Bolívia para acrescentar ao cardápio a comida brasileira, salvo algumas exceções. Esses restaurantes estão bem na área central da cidade, próximos às lojas mais visitadas. As pensões são as que mais servem comida ao paladar brasileiro, porém em alguns lugares todos os dias servem o *majadito* e a sopa, que é um costume típico da cidade. Um entrevistado informou-nos que não serve comida típica de Cobija porque os brasileiros não comem. Nesses restaurantes é servido: saladas diversas, arroz, feijão, macarrão, frango, carne, porco, farofa, etc. Os restaurantes de comida local apresentam: *masaco*, *majadito*, *parrilla*, *saña*, *brochecha*, *silpancho*, *falso conejo*, *médio lomo*, etc., além de servirem comidas árabes e italianas.

Foi perguntado, ainda, se utilizavam ingredientes da cozinha brasileira ou vindos de Brasília. Apenas dois entrevistados deram uma resposta negativa. A maioria declarou que compram quase todos os ingredientes culinários em Brasília, como óleo, arroz, queijo, ovos, cebola, pimenta, frango, maionese, toscana, alface,

batata, presunto, polpa de frutas, mostarda, ketchup, manteiga, açafrão e os produtos brasileiros vendidos pelos próprios bolivianos: repolho, alho, feijão, sal, etc.

Quando perguntado se em seu estabelecimento serviam alguma comida brasileira, quatro entrevistados disseram que ofereciam apenas a comida boliviana, e expuseram que não serviam comida brasileira porque não sabiam como prepará-la, considerando-a muito diferente.

Ao questionar se conheciam e apreciavam a comida brasileira, todos responderam afirmativamente, e o principal motivo foi porque a comida tem um sabor especial e é bem temperada, especialmente o feijão e a feijoada. Uma entrevistada disse que *“en Cobija estan en un sitio de una frontera que es bien relacionada que permite este conocimiento. Desde niña voy siempre al lado brasileño y mis empleadas siempre fueron brasileñas”*. Outra entrevistada declarou que apesar de gostar muito do feijão e da farinha de mandioca, disse que os brasileiros comem sempre a mesma comida e confessou que *“a la gente boliviana no le gusta comer la comida repetida, tiene que cambiar, no se puede comer dos veces por la semana la misma cosa”*. E, segundo ela, todas as casas de Cobija, da mais rica à mais pobre é sempre assim, o cardápio tem que ser diferente.

Conforme os entrevistados, muitos brasileiros freqüentam os restaurantes da cidade, mas apenas aos fins de semana. Dois entrevistados deram uma resposta negativa.

A maioria dos entrevistados assumiu que os brasileiros comem de tudo o que é servido, porque a comida é brasileira ou feita ao gosto brasileiro. Um entrevistado disse que comem mais frango frito e, às vezes, peixe e carne cozida. Uma entrevistada informou que os brasileiros comem mais o feijão. Outro entrevistado disse que é pedido frango à passarinho, lombo montado e *chuleta*. Uma entrevistada afirmou que o pedido maior é bife, costela, peixe e carne guisada. E outra declarou que os brasileiros pedem a *parrillada*, *chorizo de homito* e bife, além do *majadito* (restaurante de comida boliviana).

Como observado no lado acreano, os cobijeños também não reconhecem nenhuma comida típica de Brasília, mas declararam que comem ou preparam em suas refeições cotidianas a comida básica dos brasileiros: feijão, arroz, assado de panela ou feijoada. Três dos entrevistados deram resposta negativa.

Perguntados sobre a origem do costume de comer sopa (durante o almoço) em uma cidade que apresenta um clima tão quente, quatro dos entrevistados não souberam explicar porque os pandinos têm tal costume. Das tentativas de explicação, seguem as respostas dos entrevistados:

Um entrevistado afirmou que o hábito da sopa é um costume vindo de La Paz. Para ele, a sopa é mais forte e com mais proteínas, e para os brasileiros servem somente o segundo.

Outro entrevistado disse que a sopa é um acompanhamento completo, acha que sua origem vem dos europeus que colonizaram a região e os bolivianos, que moravam no Altiplano e vieram para a parte norte, trouxeram esse hábito.

Para uma das entrevistadas, este hábito vem do oriente e ocidente (La Paz, Sucre, Potosí) e outra de Valle (Cochiabamba), que foram os primeiros lugares colonizados por espanhóis, que trouxeram este hábito para toda a Bolívia.

Outra entrevistada disse que esse costume surgiu da cultura inca, caimara, quéchua, de lugares frios que utilizavam a sopa para esquentar o frio e sustentar o corpo. Também acredita que esse é um hábito dos espanhóis, pois na Europa toma-se muita sopa. Todos os indígenas, em especial os *collas* (conforme a entrevistada, andarilhos) tomam a sopa e comem muita salada.

Para outra informante, foram os *collas* do Altiplano que trouxeram muitos costumes para Cobija, pois para ela esse hábito vem de um lugar frio, já que em Cobija faz muito calor.

Observamos que os contatos podem ser considerados uma “via de mão dupla”, pois ambos os lados são afetados, ou seja, os hábitos trazidos pelos primeiros colonizadores espanhóis permanecem na região boliviana. Todavia, mesmo com a proximidade com a cidade acreana de Brasiléia, tal costume não é compartilhado.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A alimentação, presente na vida do ser humano, passou a ser constituinte de cultura e identidade por marcar diferenciações significativas entre os diversos grupos sociais, como afirmam os estudiosos investigados nessa dissertação, entre outros, Ornellas, Montanari, Carneiro e Agnolim.

Dessa forma, o cerne desse trabalho esteve voltado para a análise da comida/alimentação como elemento carregado de valores, simbologia, representações e identidades de grupos sociais. Para isso, nos apropriamos de dois relatos de viagem escritos no século XVI (Frei Gaspar de Carvajal) e século XVII (Frei Cristóbal de Acuña) que apresentam a região amazônica segundo a visão dos cronistas europeus e que nos revelam o motivo da comida de forma distinta em um misto de espanto e deslumbramento. Elegemos os relatos por considerá-los uma modalidade discursiva calcada em elementos da imaginação histórica e cultural.

Verificamos, no decorrer desse trabalho, que os relatos de viagem produzidos sobre a Amazônia partiam de um referencial europeu que se mostrava arbitrário e etnocêntrico. Apesar de uma dependência alimentar dos europeus, observamos uma descrição depreciativa de algumas práticas alimentares dos nativos. Os expedicionários promoviam uma espécie de apagamento do outro e sua cultura. Após mais de quatrocentos anos dos relatos de viagem, percebemos que ainda existe a produção de um discurso que procura determinar uma identidade arbitrária ao sujeito boliviano através do seu *fazer culinário*, de sua comida e de hábitos que acompanham esses indivíduos desde sua existência e que são transferidos aos seus descendentes. Para isso, antes foi observada a questão da evolução da alimentação e seu *status* cultural e identitário.

A busca de uma possível herança desse pensamento imposto ao sujeito pandino nos remeteu ao pensamento europeu dos primeiros expedicionários que forjam e criam uma Amazônia imaginária e que se mostra carregada de arbitrariedade e disparidade. Os expedicionários eram sujeitos constituídos que representavam um pensamento ideológico de superioridade. Eram, ainda, sujeitos cujas atitudes, vontades, desejos e expectativas eram controlados, assim como seus

próprios corpos caracterizavam o controle exercido, especialmente pela religião, mas também pela cultura.

Desse modo, elegeu-se a fronteira por ser um espaço de interação, troca e mistura, onde a convivência inevitável permite o conhecimento de uma cultura, língua e práticas novas que de algum modo vão se incorporando aos sujeitos participantes desse ambiente. Todavia, como vimos no decorrer desse trabalho, mesmo sendo participantes de misturas proporcionadas pelo espaço de fronteira, os sujeitos de ambos os lados (acreano e boliviano) mantêm sua autonomia e formulam conceitos positivos e negativos sobre o outro. Observamos que mesmo conhecendo e compartilhando diversos momentos de comemoração, conflitos e cooperações mútuas, o comportamento humano, as práticas e hábitos culturais sempre parecem estranhos e dúbios para aqueles que os olham de fora.

O homem não pode ser definido nem apenas por seu comportamento nem apenas por suas habilidades inatas, como fazia o iluminismo, nem apenas por seu comportamento real, como faz grande parte da ciência social contemporânea, mas sim pelo elo entre eles, pela forma em que o primeiro é transformado no segundo, suas potencialidades genéricas focalizadas em suas atuações específicas [...] Assim como a cultura nos modelou como espécie única – e sem dúvida ainda nos está modelando – assim também ela nos modela como indivíduos separados. É isso que temos realmente em comum – nem um ser subcultural imutável, nem um consenso de cruzamento cultural estabelecido (GEERTZ, 1989 p. 37-38).

Podemos considerar, para novamente citar Clifford Geertz (1989), que as práticas culturais existentes entre acreanos e pandinos consistem em uma teia de significações ligadas à memória e a um imaginário que levam a um diferente modo de pensar e sentir o mundo, mas que ao mesmo tempo se encontram. Elas manifestam-se como uma tentativa de diferenciação entre ambos, na tentativa inconsciente de reproduzir o mesmo olhar eurocêntrico dos primeiros expedicionários que exploravam a região amazônica.

A identidade do indivíduo deve ser pensada numa perspectiva grupal, em determinado momento histórico-social, sob um código cultural que pressupõe uma problematização da questão. Desse modo, percebemos que a comida, como elemento cultural, assume nos propósitos desse trabalho importância por estar em um espaço onde as condições de produção regulam o discurso sobre esse elemento, trazendo à tona fraturas em identificações *deslocantes*, de sujeitos sociais contraditórios, atravessados pela diferença. A alimentação propicia a agudeza de sentimentos, de estranheza, aceitação e repulsa. Ela apresenta-se com uma

sobrecarga de valores, sentidos e símbolos que determinam, como vimos, o modo de pensar, compartilhar, viver e de ser de diferentes povos.

O ato de cozinhar codifica valores que estão presentes na constituição dos sujeitos, mas também circula de uma cultura para outra, pois, além de uma necessidade e hábito, passa à categoria do prazer, do se deliciar com novos cheiros, gostos e sabores. Porém, como vimos no decorrer dessa dissertação, a comida perpassa momentos inesperados que proporcionam o conhecimento e o confronto.

Notamos que a comida do Outro causa um misto de espanto e simpatia. Os expedicionários que percorreram a Amazônia, mesmo sem conhecer totalmente os alimentos, necessitavam sobreviver. Por isso, lutavam e tomavam esses alimentos (1542). Observamos, no século XX, que no espaço fronteiriço existe certa resistência à questão alimentar. A comida, no espaço fronteiriço, é vista com ressalvas e desconfianças e através desta impõe-se uma identidade ao sujeito cobijeño que nem mesmo cem anos de convivência foram suficientes para amenizar a idéia que se tem sobre o Outro.

Como foi dito, o que somos hoje é produto de uma historicidade (história cultural) a partir das representações dos discursos e sujeitos, e por que não dizer, de um olhar que retoma o posicionamento preconceituoso dos expedicionários dos séculos XVI e XVII, além de tantos outros que percorreram a Amazônia. Passamos a ocupar esse lugar de outrora não reconhecendo a cultura do Outro, o que resultou em uma modernidade que nega a condição do outro, materializada, especialmente, através do discurso.

Como observado nos capítulos anteriores, percebemos que o sujeito americano (distinto e heterogêneo) se mostra forjado pela linguagem e olhar europeu, que o classifica como antropófago, bárbaro, nativo, etc., e esse discurso circula ainda hoje na América Latina. Da mesma forma podemos dizer que o discurso proferido sobre o *ser boliviano* se apresenta semelhante aos dos relatos de viagem, na medida em que considera o outro sem valor, anulando o sujeito, representando uma *violência simbólica*⁷⁵. Pois, assumimos um olhar pejorativo sem levar em consideração e sem procurar entender que as práticas culturais do Outro, não são piores e nem melhores, e sim, diferentes. Não deixamos o Outro dizer o que

⁷⁵ Para maiores informações pesquisar os estudos de Pierre Bourdieu sobre o conceito de violência simbólica.

ele é, ou o motivo pelo qual assume tais práticas, apenas qualificamos esse Outro pelo nosso olhar.

Em *Orientalismo*, Said mostra que a ordem lingüística constrói o Outro⁷⁶ (Said, 2007, p.73). Pelo discurso estabelecemos o que o Outro é, por isso, percebe-se que estabelecemos que o *ser boliviano*, através de sua comida, se apresenta como sujeito imundo, sujo. Rotulamos uma identidade a esse indivíduo, sem conhecermos sua história, negando sua cultura e modo de viver. Da mesma forma como os primeiros viajantes, por uma fixação literal e figurada por comida, rotulavam os nativos e olhavam a cultura destes, tendo como referencial sua própria cultura, negando, assim, esse Outro. Esse discurso só é possível porque a fronteira permite-o, através da interação entre os indivíduos socialmente situados dentro e fora desse espaço e que são marcados pela diferença.

A questão da troca cultural pode ser percebida pelos que moram ou já moraram nessa fronteira. Para os sujeitos fronteiriços, o outro não representa uma ameaça ou choque cultural, pelo contrário. Em conversa informal⁷⁷ com uma colega de trabalho que nasceu na cidade de Brasília, a mesma informou que não sabia o porquê de tanto receio quanto aos restaurantes e comidas bolivianas, pois, segundo ela, a comida boliviana é muito saborosa e o modo de preparo desta é apenas uma questão cultural, diferente da nossa, pensamento que não se faz compartilhar por todos.

A fronteira é nada mais nada menos que um imaginário espacial em que está presente um jogo de diferenciações e semelhanças culturais que permitem o encontro de novas formas de manifestações de tradição cultural. Essa, por sua vez, está embrenhada em um agir e fazer característico de um determinado povo. Dizer ou apenas classificar os hábitos alimentares bolivianos como estranhos pressupõe *sentimento colonial que definia assim o que era diferente*.

Como demonstrado nesse trabalho, cultura pode ser considerada aquilo que é comum a determinado povo. A identidade se caracteriza pelo que identifica o grupo e o diferencia de outrem. O indivíduo não é único porque vive em sociedade, existem traços que desaparecem, mas que não eliminam a identidade. A cultura apresenta-se como sinal de *status* social. Dessa forma, o que percebemos durante a

⁷⁶ SAID, Edward W. **Orientalismo**: o Oriente como invenção do Ocidente. Trad. Rosaura Eichenberg. São Paulo: Companhia das Letras, 2007. A primeira publicação da obra é de 1978.

⁷⁷ Conversa informal feita no dia 06/08/2009 com Jucileide Pessoa (Professora de Língua Espanhola)

pesquisa foi uma demonstração clara dos cidadãos pandinos de não quererem ver sua cultura como inferior ou inferiorizada pelo outro (nesse caso, os acreanos). Os cobijeños compartilham mais coisas com os acreanos do que com o restante da Bolívia. A convivência e proximidade da fronteira permitem que isso aconteça, tanto que, em momento algum da aplicação do questionário, ao se indagar se existia algum preconceito em relação à comida típica boliviana, a resposta foi sempre negativa. Porém, o que vemos na cidade é o amplo crescimento de lugares que servem comida brasileira. Os significados do cotidiano criados e modificados durante o tempo pelos pandinos assumem características de forte descendência indígena que se mistura aos inúmeros imigrantes do resto do país que escolhem o lugar para morar. Essa raiz indígena está presente nas práticas culinárias fazendo com que os visitantes da cidade não compreendam este modo de vida.

Vemos então que, na condição de sujeitos, somos afetados pela historicidade do dizer (discurso produzido continuamente na história). Os sentidos têm a ver com o que é dito ali, mas também em outros lugares, assim como com o que não é dito, e com o que poderia ser dito e não foi. Mikhail Bakhtin declara que nosso discurso é *polifônico*, formado a partir de diferentes vozes que se incorporam ao nosso discurso. Existe uma produção e reprodução de um discurso sobre o sujeito pandino estabelecido inconscientemente por condições de produção que resultam em uma superioridade do sujeito sobre o outro revelado também em uma questão política (perda do território acreano), que determinam a importância da linguagem e do corpo social (o papel do outro) na construção desse sujeito. É isso que fundamenta o pensamento ocidental – a superioridade. Nós encontramos isso nas narrativas de viagem, pois elas fundam as idéias do falante de um mundo ocidental, superior, culto. O que fortalece isso é a questão da memória, de narrar os fatos.

Foi o que verificamos no decorrer desse trabalho, e que agora nos permite fazer considerações maiores. A fronteira do Acre e Bolívia na Amazônia Sul-Occidental apresenta uma ligação intrínseca, apesar das peculiaridades, que liga as condições de luta em que essa fronteira se estabeleceu. Essa relação apresenta um sentimento de desgosto e insatisfação pela perda territorial, em que o Acre levou vantagem na revolução. Sendo vencedores, passamos a desqualificar o Outro, desconsiderando sua cultura.

Se confirmamos que existe um discurso instituído como verdade sobre o sujeito boliviano, e esse discurso permanece ao longo dos anos, por que não pensar em tradição? Esse discurso se insere na sociedade como uma tradição⁷⁸, como um repasse de um discurso que faz parte dessa tradição e que vem forjada desde os relatos de viagens. Todavia, agora, com uma inversão de papéis. Passa a ser apenas uma construção do sujeito através do nosso discurso, uma produção repetitiva do sujeito, algo que o constitui, algo inerente.

Temos a montagem de um cenário, a formação de uma identidade. Existe um espaço de afrontamento que tem como base essa área alimentar que aguça um pensamento sobre o Outro e instiga esse sentimento de preconceito e de recusa perante a comida estrangeira. Isso resulta em condições de estereótipos que são ditos sem ressalvas e na confirmação e imposição de uma identidade sem levar em consideração a cultura a que pertence e permite que o Outro seja diferente. Aliás, não se permite que esse sujeito seja assim. As palavras vão se repetindo para confirmar uma verdade ou para reduzir a diferença entre valor, um lugar, um tempo e uma identidade absoluta. Ninguém fala sozinho, existe uma memória coletiva, uma produção da identidade e do discurso que é marcado por uma natureza, em um contexto histórico que outorga que a nossa interpretação pode resultar em uma verdade.

Assumimos um olhar pejorativo que antes nos foi outorgado. Passamos, então, a qualificar ou desqualificar esse Outro pelo nosso olhar. Essa identificação está longe de entender quem é esse sujeito ou de deixá-lo dizer por que ele é assim, por que segue tais práticas. Não levamos em conta que as práticas sociais pertencem a uma cultura que não é a nossa, que é diferente.

Todavia, para se entender o sujeito deve-se observar o lugar de onde ele fala, o que ele fala, como ele se vê, como ele se entende. É cruel negar os sujeitos bolivianos e estereotipá-los como sujos, índios, fedorentos, imundos – visão essencialmente etnocêntrica. Contrariamente, os vemos como sujeitos políticos que fazem protestos, lutam pelos direitos, se mobilizam, diferentemente de nós que muitas vezes nos colocamos alheios a certas questões políticas, não nos rebelamos contra imposições injustas. Mesmo assim, ainda viramos o rosto para eles. São

⁷⁸ Reflexão surgida a partir dos questionamentos dos projetos de pesquisa pela Prof^a. Dr^a. Andrea Dantas na disciplina Literatura, Memória e Identidade.

sujeitos educados, simples, abertos ao diálogo, que falam de sua vida com naturalidade, demonstram confiança.

A fronteira, como espaço imaginário, demarca o que começa e o que termina. A culinária, ou questão alimentar, não seria importante se não estivesse na fronteira (essa fronteira é que passa a ser relevante por começar e terminar algo, por incitar transformações, misturas, aceitação e resistência).

Fronteira é uma demarcação que separa ou busca separar, mas carrega representações simbólicas que possuem marcas distintas e que fazem circular discursos que buscam representar sobre, dizer sobre. No encontro dessas duas culturas, além de certa cooperação política e social na solução de problemas, existe um forte elemento: a cultura representa a criação de um discurso de superioridade de um grupo sobre o outro, possibilitado a partir da percepção das diferenças diagnosticadas através da culinária, que dificilmente une dentro do espaço fronteiriço, mas passa por um processo de segregação. Ela é representativa no preparo, concepção, elaboração e possui uma marca. Ela é representativa de uma diferença cultural: *não tomamos sopa de entrada no almoço porque não somos bolivianos, porque esse costume é da cultura deles.*

O julgamento que fazemos acerca de certos aspectos da cultura do outro é antecipado de categorias que não percebemos, mas que também existem em nós. Fato é que, com relação a aspectos culturais na fronteira ligados à alimentação, temos um olhar tendencioso que remete ao mesmo julgamento inquisidor e preconceituoso observado no segundo capítulo. Cumprimos o papel da distinção alimentar entre o “nosso” e o “deles”, entre o “limpo” e o “sujo”. Elaboramos distinções pelo que somos e não através da aceitação de um modo de vida diferente do nosso, o que pressupõe uma mesma perspectiva eurocêntrica. Quer dizer, atualmente assumimos essa condição que antes víamos grafada nos relatos de viagem. Como afirma Geertz,

Deve atentar-se para o comportamento, e com exatidão, pois é através do fluxo de comportamento – ou, mais precisamente, da ação social – que as formas culturais encontram articulação. Elas encontram-na também, certamente, em várias espécies de artefatos e vários estados de consciência (GEERTZ, 1989, p.12).

Nossa cultura não consegue admitir padrões e comportamentos alimentares tão distintos. Como Geertz declara, *a cultura é pública porque o significado o é*

(Geertz, 1989, p.09). A diferença cultural dos hábitos alimentares de Cobija se faz notória em toda parte: na venda de refresco de laranja em pequenos carrinhos pelas ruas, às cinco horas da tarde quando mulheres tipicamente vestidas e com longas tranças enchem cestas com pães para vender nas esquinas movimentadas e que não parecem com o nosso pão francês. Todos esses e outros costumes chamam a atenção, aguçam nossa curiosidade e estranheza: *não se pode realizar uma prática sem saber o que é considerado essa prática e tudo o que com ela está relacionada*. Verdade é que torna-se difícil buscar algo comum em um lugar onde existem “formas não-usuais”, que diferente das nossas e que, portanto, não podem ser as nossas, informam outros símbolos e outras representações. Não é tarefa fácil compreender uma cultura. Para isso, torna-se imprescindível buscar esses pontos considerados mais banais e particulares. Devemos observar, sim, as diferenças, que são muitas. A língua em especial, mas buscando, através da normalidade dessa cultura, não chegar aos extremos de nossos veredictos.

Alimentar a idéia de que a diversidade de costumes no tempo e no espaço não é simplesmente uma questão de indumentária ou aparência, de cenários e máscaras de comediantes, é também alimentar a idéia de que a humanidade é tão variada em sua essência como em sua expressão (GEERTZ, 1989, p. 27).

O que pudemos perceber é que, tanto dentro quanto fora do ambiente de fronteira, o estereótipo formado sobre o sujeito cobijeño é o mesmo. Em alguma conversa informal, quando perguntei a uma ex-aluna se ela comia em Cobija, a resposta foi: *Deus me livre! A minha tia disse que eles são imundos*. Ou seja, a visão sobre esse sujeito parte da criação discursiva de outros. Dessa forma, podemos dizer que determinadas práticas se constituem em resistência – a repetição de uma identidade sobre o sujeito boliviano é que cria um imaginário circundante sobre esse sujeito, o que faz a permanência desse ato. A resistência é, portanto, um ato de consciência. Por ser uma prática, somos cientes desses atos, que muitas vezes são deliberados.

No momento em que referendamos uma determinada prática damos a ela um *status*, nesse caso de verdade incontestável. Esse discurso tem uma visão em uma sociedade, faz sentido para aquele grupo ouvir no momento. Devemos descobrir esse sujeito, pois é muito prazeroso conversar com os bolivianos, ver a atenção nas respostas, a espontaneidade na conversa, na expressão do pensamento.

Qual é o discurso próprio da fronteira? O discurso constitui em um *caldo cultural*⁷⁹ que faz com que o sujeito divulgue sua cultura, permitindo que de um jeito ou de outro, mesmo que não seja o produtor desse discurso, aja como um porta-voz que toma uma posição que revela um percurso cultural apresentado em uma espécie de mosaico interpretativo da cultura, que muitas vezes como estando em pedaços, não compõe um todo e sim partes deste. O discurso da fronteira é um discurso híbrido, porém que se junta até certo limite, mas um discurso de pureza que faz uma separação. Por isso, existe a fronteira, pois os elementos e práticas que nela se revelam são muito próprios de cada local, algo permitido pela fronteira que incide em uma não-mistura inconsciente.

O discurso produzido nas narrativas de viagem estava sempre voltado para as próprias características da cultura estrangeira, que informava o que o Outro era tendo por base elementos de outra cultura. Não podemos pegar um indivíduo e isolá-lo de fatores que são primordiais para compreendê-lo; para entendermos certos hábitos alimentares de Cobija, devemos observar sua composição étnica, sua história de migração que compõe o lugar de extrema característica indígena e tradicional, as concepções de cozinha, de preparação dos velhos e novos bolivianos que se misturam por esse lugar tradicional.

O discurso não é um reflexo da situação, ou não pode sê-lo sempre, mas seu acabamento avaliativo. Devemos desmontar as narrativas e observar o lugar do sujeito, e porque ele se constitui daquela forma, para falar de uma identidade não abstrata. Deixar nossas singularidades e formação, para que possamos ver o outro sem colocar nossos valores, caindo em nossos “pré-conceitos”.

Devemos considerar que as relações e condições humanas são, na maioria das vezes, condições de conflito⁸⁰. A afirmação da identidade é um campo de intensa luta. Afirmar não para *nós*, e sim para o *outro*, que existimos como sujeito, que também somos detentores de direitos, de dignidade e de respeito resulta em uma luta que muitas vezes não chega a ter um fim. Como diz Geertz, *o ser humano é sempre um enigma para outro ser humano*. Esse outro ser deveria ter, no mínimo, vontade de conhecer e desvendar esse enigma. Como pudemos ver pelos relatos de

⁷⁹ Expressão muito utilizada pela Prof^a. Dr^a. Andrea Dantas, durante a ministração da disciplina Literatura, Memória e Identidade.

⁸⁰ Reflexões da disciplina Cultura, Sociedade e Diversidade Amazônica ministrada pelo Prof. Dr. Gerson Rodrigues de Albuquerque.

viagem explorados nesse trabalho, os nativos eram um enigma para os viajantes europeus; e os sujeitos bolivianos são, hoje, um enigma para nós. A visão etnocêntrica não nos permite um contato e conhecimento maiores com a cultura boliviana fronteiriça. Essa ação negativa em não aceitar os costumes e hábitos do Outro, revela, ainda, uma visão etnocêntrica, pois *a diferença fere a nossa identidade cultural*. Desvendar esse enigma por vezes não se faz possível, pois resultaria em uma aceitação de hábitos e valores da outra cultura que a maioria não deseja aceitar com receio de que mudem aquilo que julgamos valores superiores aos demais.

Através de **Gosto, sabores e dissabores: contatos culturais entre as fronteiras da Amazônia Acreana**, percebemos que a Amazônia e suas fronteiras têm-se revelado, desde os primeiros textos fundadores até os dias de hoje, pela descoberta de novos gostos que propiciam sabores adicionais à uma mistura alimentar por meio da incorporação, consciente ou não, do desconhecido, acarretando, assim, a miscelânea de sentimentos que vão do estranhamento ao deslumbramento. Todavia, não se sintetizam em contatos livres de conflitos; os dissabores se revelam a partir da negação do Outro e sua cultura.

REFERÊNCIAS

ACUÑA, Cristóbal de. **Novo descobrimento do grande rio das Amazonas**. Trad. Helena Ferreira. Rio de Janeiro: Agir, 1994.

AGNOLIM, Adone. **O apetite da antropologia, o saber antropofágico do saber antropológico**: alteridade e identidade no caso Tupinambá. São Paulo: Associação Editorial Humanitas, 2005.

ANDRADE, Manuel Correia de. **Geopolítica do Brasil**. 2. ed. São Paulo: Ática, 1993 (Série Princípios).

ARÉVALO, Pedro Villalobos. **Titanica Hazaña**: Relatos de la Guerra del Chaco. Realizada por los “Heroes de la distancia y Buzos de la selva” – Contingentes del Regimiento Bagé 11 de Infantería acantonado en Cobija capital del Territorio Nal. Del Noroeste. 1933-1935. La Paz, Bolívia, 10 de marzo de 1989.

AUBERTIN, Catherine (org.); Bertha Becker ... et al. **Fronteiras**. Brasília: Editora Universidade de Brasília; Paris: ORSTOM, 1988.

BAKHTIN, Mikhail. **Marxismo e filosofia da linguagem**. Trad. Michel Lahud e Yara Frateschi Vieira. São Paulo: HUCITEC, 1992.

BASTOS, Abguar. **A pantofagia ou as estranhas práticas alimentares na selva**: estudo na região amazônica. São Paulo: Editora Nacional (Brasília, DF): INL, 1987.

BAUMAN. Zygmunt. **Identidade**: entrevista a Benedetto Vecchi. Trad. de Carlos Alberto Medeiros. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.

BHABHA, Homi K. **O local da cultura**. Trad. Myriam Ávila, Eliana Lourenço de Lima Reis, Gláucia Renate Gonçalves. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 1998.

Bíblia Sagrada. Tradução de João Ferreira de Almeida. Revista e Atualizada. 2. ed. São Paulo: Sociedade Bíblica do Brasil, 1993.

BURKE, Peter. **Hibridismo cultural**. Trad. Leila Souza Mendes. São Leopoldo: Unisinos, 2003.

CALDEIRA, Teresa. Memória e relato: a escuta do outro. In: **Memória e Ação Cultural**. Revista do Arquivo Municipal, 200. São Paulo.

CANDIDO, Antonio. **Iniciação à Literatura Brasileira**. (Resumo para principiantes). 2ª ed. São Paulo: Humanitas, 1998.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. 6ª reimpressão. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CÉSAR, Maria de Nazaré Salvatierra. **O MAP, uma possibilidade de desenvolvimento com integração e complementação fronteiriça para a região do Alto Acre**, 2007. 47p. Monografia (Graduação em Ciências Sociais, com habilitação em Sociologia – Bacharelado). Departamento de Filosofia e Ciências Sociais. Universidade Federal do Acre, Rio Branco, 2007.

CHAUÍ, Marilena de Souza. **O que é ideologia**. 2. ed. São Paulo: Brasiliense, 1981.

CLAVAL, Paul. **A geografia cultural**. Trad. Luiz Fugazzola Pimenta e Margareth de Castro Afeche Pimenta. 2. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2001.

COSTA, Craveiro. **A conquista do deserto ocidental** – subsídios para a história do território do Acre. Rio Branco: Ministério da Cultura/ Fundação Cultural do Estado do Acre. Editora Nacional, 1998.

ECO, Humberto. **Como se faz uma tese**. Trad. Gilson César Cardoso de Souza. 14 ed. São Paulo: Perspectivas, 1996.

Enciclopédia Contemporânea da América Latina e do Caribe – Latinoamericana – Laboratório de Políticas Públicas. Bomtempo Editorial.

ESTEVES, Antonio R. **A ocupação da Amazônia**. São Paulo: Brasiliense, 1993. (Coleção Tudo é História, 143).

FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. Trad. Luciano Vieira Machado. 5. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FERNÁNDEZ-ARRESTO, Felipe. **Comida - uma história**. Trad. Vera Joscelyn. São Paulo: Record, 2004.

FERRO, Marc (Organizador). **O livro negro do colonialismo**. [Textos de Thomas Beaufils... et al.]; Trad. Joana Angélica D'Ávila Melo – Rio de Janeiro: Ediouro, 2004.

FILHO, Ivan Alves. **Cozinha brasileira com recheio de história**. Ivan Alves Filho e Roberto Di Giovanni. Rio de Janeiro: Revan, 2000.

FOUCAULT Michel. **Microfísica do Poder**. Org. e trad. de Roberto Machado. 11ª reimpressão. Rio de Janeiro: Graal, 1979.

_____. **A ordem do discurso**. São Paulo: Loyola, 2005.

FREIRE, José Ribamar Bessa. **A canoa do tempo: tradição oral e memória indígena**. Rio de Janeiro: UERJ, 2008. 28 p.

_____. Barés, Manaós e Tarumãs. In: “**História em Novos Cenários**”. Amazônia em cadernos v.2, nº 2/3. Org. Geraldo Sá Peixoto Pinheiro. Manaus: Universidade do Amazonas, Revista do Museu Amazônico. p. 159-179, 1994.

_____. **Rio Babel** – a história das línguas na Amazônia. Rio de Janeiro: Atlântica, 2004.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC. Livros Técnicos e Científicos Editora S.A. 1989.

GIARD, Luce. A arte de nutrir. In: **A invenção do cotidiano 2: morar, cozinhar**. Michel de Certeau, Luce Giard, Pierre Mayol. Petrópolis: Vozes, 1998.

GONDIM, Neide. **A invenção da Amazônia**. São Paulo: Marco Zero, 1994.

GRUZINSK, Serge. **A colonização do imaginário: sociedades indígenas e ocidentalização no México espanhol. Séculos XVI- XVIII**. Trad. Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Companhia das Letras, 2003.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Trad. Tomaz Tadeu da Silva; Guacira Lopes Louro. Rio de Janeiro: DP&A, 2003.

_____. **Identidade e Diferença: a perspectiva dos estudos sociais**. Tomaz Tadeu da Silva (org.). Petrópolis: Vozes, 2000.

HOSOKAWA, Antonieta Buriti de Souza. **O tratado da cozinha portuguesa - códice I.E. 33: aspectos culturais e lingüísticos**. Tese de Doutorado. Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas (FFLCH). Universidade de São Paulo – USP, 2006.

LABRIOLA, Rodrigo. **A fome dos outros: literatura, comida e alteridade no século XVI**. Niterói: EDUFF, 2007.

LAKATOS, Eva Maria. MARCONI, Maria de Andrade. **Metodologia Científica**. São Paulo: Atlas, 1986.

LAPLANTINE, François; TRINDADE, Liana Sálvia. **O que é imaginário**. São Paulo: Brasiliense, 2003. (Coleção Primeiros Passos, 309).

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. 18. ed. Rio de Janeiro: Jorje Zahar, 2005.

Legenda Cultural de Brasília. Emissão Comemorativa pelos 89º aniversário de Brasília. Elaboração: Luz Marina Carvalho de Oliveira Menezes e Maria Alda Soares Pacheco, 1999.

LE GOFF, Jacques. **História e Memória**. Trad. Bernardo Leitão et al. 2. ed. Campinas: Ed. da UNICAMP, 1992 (Coleção Repertórios).

LEÓN-PORTILLA, Miguel. **A conquista da América Latina vista pelos índios: relatos astecas, maias e incas**. Trad. Augusto Ângelo Zanatta. 3. ed. Petrópolis: Vozes, 1987.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido** - Mitológicas v.1. Trad. Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac & Naify, 2004.

_____. **O triângulo culinário**. L'ARC Documentos. São Paulo: Editora Documentos LTDA, 1968.

_____. **El origen de las maneras de mesa** – Mitológicas. V.3. Trad. Juan Almela. México: Siglo XXI, 1970.

LIMA, Simone de Souza. **Literatura Amazônica e suas fronteiras** – ficção, história e construção de identidades em Márcio de Souza. 2000. 226f. Tese (Doutorado em Letras – Teoria da Literatura e Literatura Comparada). Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo – SP, 2000.

_____. **Carnavalização e sátira na Amazônia de Galvez**: estudo de hibridização cultural. Rio Branco-Ac. Cia. Irreverentes, 2008. 120p.

LOPEZ, Luiz Roberto. **História da América Latina**. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1986.

MARCONI, Marina de Andrade. PRESOTTO, Zélia Maria Neves. **Antropologia**: uma introdução. 6. ed. 2. reimpressão. São Paulo: Atlas, 2006.

MAROTTA, Cláudia Otoni de Almeida. **O que é história das mentalidades**. São Paulo: Brasiliense, 1991. (Coleção Primeiros Passos, 253).

MARTIN, André Roberto. **Fronteiras e nações**. São Paulo: Contexto, 1992. (Repensando a Geografia).

MARTINS, José de Souza. Antropofagia e barroco na cultura Latino-americana & Tempo e linguagem nas lutas do campo. In: **“A chegada do estranho”**. São Paulo: Ed. HUCITEC, 1993, p. 15-59.

MATTOS, Carlos de Meira. **Brasil: geopolítica e destino**. 2. ed. Rio de Janeiro: J. Olympio, 1979.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. Trad. Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Editora Senac, 2008.

ORLANDI, Eni Pulcinelli. **Terra à vista**: discurso do confronto: velho e novo mundo. São Paulo: Cortez, Campinas 1990. Editora da Universidade Estadual de Campinas, 1990 (Biblioteca da Educação. Série 5. Estudos de linguagem, v.5).

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **A alimentação através dos tempos**. 3. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2003.

PANDO: 31-X-83. Primera mesa redonda sobre defensa de los recursos naturales del Departamento, 1983.

POLAR, Antonio Cornejo. **O condor voa**: literatura e cultura latino-americanas. Org. Mario J. Valdés; Trad. Ilka Valle de Carvalho. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2000.

PORRO, Antonio. **As crônicas do rio Amazonas** – tradução, introdução e notas etno-históricas sobre as antigas populações indígenas da Amazônia. Petrópolis: Vozes, 1992.

QUEIROZ, Maria José de. **A América, a nossa e as outras**: 500 anos de ficção e realidade, 1492-1992. Rio de Janeiro: Agir, 1992.

REVEL, Judith. **Foucault**: conceitos essenciais. Trad. Maria do Rosário Gregolim, Nilton Milanez, Carlos Piovesani. São Carlos: Claraluz, 2005.

RIBERA, Hernan Messuti. **La dramática desmembración del Acre**. Cobija: Franz Tamayo 1997.

_____. **La historia de los llanos bolivianos**. Cobija: Editora Presencia, 2002.

RIBEIRO, Napoleão. **O Acre e seus heróis**: contribuição para a história do Brasil. Brasília: Senado Federal, 2008. (Coleção Documentos para a História do Acre; v.7).

RIOS, Dermival Ribeiro. **Minidicionário da Língua Portuguesa**. São Paulo: DCL, 2010.

ROCHA, Everardo P. Guimarães. **O que é etnocentrismo**. 3. ed. São Paulo: Brasiliense, 1986 (Coleção Primeiros Passos, 124).

SAID, Edward W. **Orientalismo**: o Oriente como invenção do Ocidente. Trad. Rosaura Eichenberg. São Paulo: Companhia das Letras, 2007. 523p.

SANTELLI, Adriana Delgado; NASCIMENTO, F.L. Comida, imaginário e cultura. In: **Educação no contemporâneo**, Projeto Pró-docência: Rio Branco: EDUFAC.

SILVA, Gislene Salvatierra. **Trabalho de pesquisa** apresentado à Prof. Iris Celia Cabanellas Zannini, na disciplina Literatura Infante-Juvenil, 1990.

SILVA, Kalina Vanderlei; SILVA, Maciel Henrique. **Dicionário de conceitos históricos**. São Paulo: Contexto, 2005.

SMITH, Anthony. **Os conquistadores do Amazonas**. São Paulo: Best Seller, 1995.

SOUZA, Márcio. **Breve história da Amazônia**. 2. ed. Revista e aumentada. Rio de Janeiro: Agir, 2001.

TODOROV, Tzvetan. **A conquista da América** – a questão do outro. Trad. Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Martins Fontes, 1993.

VACA, Elsy Alpire; ZALLES, Oswaldo Brasilino. **Centenario de la ciudad de Cobija 1906-2006**. La Paz: Gráfica Global, 2006.

VELASCO, Carlos Saavedra Perez. **Patrimonio historico y cultural de Cobija**. Prefeitura Del Departamento de Pando – Unidad de Turismo. Cobija: Franz Tamayo, 2004.

FOLDERS DO GOVERNO DO ESTADO DO ACRE:

Projeto RESEX: um futuro sustentável para a Amazônia. Centro Nacional para o desenvolvimento sustentado das populações tradicionais.

Nosso lugar no mundo! Acre. Governo do Acre/ Secretaria de Turismo/ Ministério do Turismo.

Acre: um pedaço verde do Brasil: fragmentos de história, cidades e belezas. Programa Nacional de Turismo, parceria com o SEBRAE.

Acre: Estado da Florestania. SEBRAE/ Governo do Acre/ Ministério do Turismo.

INTERNET:

A conquista do Novo Mundo. Disponível em: <<http://www.historianet.com.br/conteudo/default.aspx?codigo=368>> Acesso em: 27 mai. de 2009.

A crise do século XIV. Adaptação de FRANCO JÚNIOR, Hilário. O Feudalismo. São Paulo: Brasiliense, 1986, p. 78-93). Disponível em: <http://www.juserve.de/rodrigo/TEXTOS/historiageral/1.pdf> Acesso em: 28 mai. de 2010.

ABREU et al. Alimentação Mundial – uma reflexão sobre a história. In: **Saúde e Sociedade**. V. 10, nº 2, ago-dez/2001. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S010402001000200002&script=sci_arttext&tling=en>. Acesso em: 27 mai. de 2009.

AGIER, Michel. **Distúrbios identitários em tempos de globalização**. Disponível em: <revistamana@bighost.com.br>. Acesso em: 19 dez. de 2006.

ASFORA, Wanessa. **Utopias alimentares e vida cotidiana**. Seminário Cultura e Alimentação. SESC Vila Mariana. Outubro de 2006. Disponível em: <<http://www.sescsp.org.br/sesc/images/upload/conferencias/293.rtf>> Acesso em: 27 mai. de 2009.

BARGHINI, Alessandro. **O Milho na América do Sul Pré-Colombiana**. Instituto de Estudos Avançados da Universidade de São Paulo. Disponível em: <www.iea.usp.br/iea/evolusociais> Acesso em: 26 de jan. de 2008.

BIRARDI, Ângela. **A União Ibérica**. Disponível em: <<http://www.klepsidra.net/klepsidra6/uniaoiberica.html>> Acesso em: 08 jan. de 2009.

Bolívia. Disponível em: < <http://es.wikipedia.org/wiki/Bolivia>>. Acesso em: 15 de jan de 2010.

CANTO, Antonio. **Tópicos da Arqueologia**. Rio de Janeiro: CBJE. 2003. 66 p. Disponível em: <<http://www.brasilecola.com/geografia/o-homem-prehistorico-meio-ambiente.htm>> Acesso em: 30 mar. de 2009.

CONFERÊNCIA, **O Balanço do Milênio**. Escola Superior de Educação de Viseu. Prof. Doutor José Hermano Saraiva. 29 de março de 2000. Disponível: <http://www.ipv.pt/forumedia/f2_cresc1.htm> Acesso em: 13 jan. de 2009.

Cozinha Medieval. Disponível em:< http://pt.wikipedia.org/wiki/Cozinha_medieval > Acesso em: 13 jan. de 2009.

DIAS, Adriana Schmidt. **Diversificar para poblar**: El contexto arqueológico brasileño en la transición Pleistoceno-Holoceno. En Rupestreweb (2005). Disponível em: <<http://rupestreweb2.tripod.com/arqueobrasil.html> > Acesso em: 30 mar. de 2009.

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. **Cozinha e Identidade Nacional**: notas sobre a culinária na formação da cultura brasileira segundo Gilberto Freyre e Luis da Câmara Cascudo. Disponível em: <http://www.fgf.org.br/centrodedocumentacao/publicacoes/gastronomia_gf/06_RogeriaDutra.pdf> Acesso em: 04 jan. de 2007.

FERNANDES, Bernardo Mançano. **Movimentos socioterritoriais e movimentos socioespaciais** – contribuição teórica para uma leitura geográfica dos movimentos sociais. Disponível em: <<http://osal.clacso.org/espanol/html/documentos/Fernandez.doc>>. Acesso em: 15 dez. de 2006.

FERREIRA DA SILVA, Luísa; VIEIRA, Cristina; SOARES, Beatriz. **Práticas e Lógicas Quotidianas da Alimentação**. IV Congresso Português de Sociologia. 2000. Disponível em: <http://www.aps.pt/cms/docs_prv/docs/DPR462e0728ea612_1.PDF> Acesso em: 04 jan. de 2007.

GIUCCI, Guillermo. Velhos e Novos Mundos: da conquista da América ao domínio do espaço cósmico. In: **Revista Estudos Históricos** - Rio de Janeiro, vol. 4, n. 7, 1991, p. 3-18. Disponível em: <<http://virtualbib.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/viewArticle/2315>> Acesso em: 30 mar. de 2009.

Grandes navegações. Disponível em: <<http://www.suapesquisa.com/grandesnavegacoes/> > Acesso em: 12 de mai de 2009.

Guerra del Chaco. Disponível em: <http://es.wikipedia.org/wiki/Guerra_del_Chaco> Acesso em: 15 de jan de 2010.

Guerra del Acre. Disponível em: <http://es.wikipedia.org/wiki/Guerra_del_Acre>. Acesso em: 15 de jan de 2010.

História da Amazônia. Disponível em:
<<http://www.colegiosaofrancisco.com.br/alfa/meio-ambiente-amazonia/historia-da-amazonia.php>> Acesso em: 09 dez. de 2008.

IANNI, Octávio. **Transculturização.** Disponível em: Disponível em:
<www.lead.org.br/filemanager/.../185/TRANSCULTURAÇÃO.doc> Acesso em: 15 de jan. de 2010.

La Guerra del Chaco. Disponível em:
<<http://www.cicr.org/Web/spa/sitespa0.nsf/html/5TECDV>>. Acesso em: 15 de jan. de 2010.

LABRIOLA, Rodrigo F.. Conquista, assombro e fome: o diálogo oculto nos alicerces da literatura hispanoamericana. In: **III Congresso Brasileiro de Hispanistas da ABH, 2004, Florianópolis. III Congresso Associação Brasileira de Hispanistas. Florianópolis: UFSC / ABH, 2004.** Disponível em: <http://www.cce.ufsc.br/~lle/congresso/trabalhos_literatura_hispanoamericana/Rodriguez%20Fernandez%20Labriola.doc>. Acesso em: 28 abr. de 2008.

LOMBARDI, Marco Aurélio de Souza. SILVA, Joander Alves de Castro. **A Colonização da América Espanhola:** história de uma conquista violenta. Disponível em: <<http://www.destaquein.sacrahome.net/node/480>> Acesso em: 27 mai. de 2009.

MACHADO, João Luís de Almeida. **Milho:** Cidadão Americano, Cidadão do Mundo. Disponível em:
<http://www.miniweb.com.br/historia/artigos/i_antiga/alimentacao_mundo.htm>
Acesso em: 07 mai. de 2008.

_____. **Alimentos de homens e de deuses:** a dieta do Mundo Clássico Mediterrâneo. Disponível em: <
<http://www.planetaeducacao.com.br/porta/artigo.asp?artigo=628> > Acesso em: 07 mai. de 2008.

MINTZ, Sidney W. Comida e Antropologia – uma breve revisão. In: **Revista Brasileira de Ciências Sociais.** vol. 16. nº 47. Disponível em:
<<http://www.scielo.br/pdf/rbcsoc/v16n47/7718.pdf> >. Acesso em: 16 dez. de 2006.

MITHEN, Steven. **A pré-história da mente.** Uma busca das origens da arte, religião e da ciência. Editora do original: Thames and Hudson Ltd., London, 1996. Tradução de Laura Cardellini Barbosa de Oliveira. Editora: UNESP, S. Paulo, 1998 Disponível em: < <http://br.geocities.com/famadas2003/pre-historia-mente.html>> Acesso em: 30 mar. de 2009.

Mudanças territoriais de Bolívia. Disponível em:
<http://pt.wikilingue.com/es/Mudan%C3%A7as_territoriais_de_Bol%C3%ADvia>
Acesso em: 28 mai. de 2010.

NASCIMENTO, F.L SANTELLI, Adriana Delgado. LIMA, Simone de Souza. Alimentação e Imaginário de Conquista: uma breve incisão sobre o relato de viagem de Frei Gaspar de Carvajal. In: **Anais do V Congresso Brasileiro de Hispanistas**

UFMG/ I Congresso Internacional da ABH. Disponível em: http://www.letras.ufmg.br/espanhol/Anais/anais_paginas_%205031004/Alimenta%E7%E3o%20e%20imagin%E1rio.pdf.

Novas Oportunidades de Investimentos na Indústria Extrativa Vegetal da Floresta Amazônica. Disponível em: <http://www.mre.gov.br/dc/textos/revista2-mat3.pdf> Acesso em: 13 jan. de 2009.

Pando. Disponível em: <http://www.embajadadebolivia.com.ar/turismo/deptos/pando.htm>>. Acesso em: 15 de jan de 2010.

PÉCLAT, Gláucia Tahis da Silva Campos. O jeito da comida goiana – hábitos alimentares e a noção simbólica de comer em Goiás. Guanacuns: **Revista da Faculdade de Educação e Ciências Humanas de Anicuns** (Fecha/FEA – Goiás, 02, p.211-223, 2005). Disponível em: www.antiplano.com.br/0602comida.html-40k>. Acesso em: 04 jan. de 2007.

PIZARRO, Ana. Imaginario y Discurso: la Amazonia. **Revista de Crítica Literaria Latinoamericana**. Año XXXI, Nº 61. Lima-Hanover, 1er. Semestre de 2005, pp. 59-74. Disponível em: <http://www.dartmouth.edu/~rcll/rcll61/61nave1.htm>> Acesso em: 04 de fev. de 2009.

REZENDE, Marcela Torres. A alimentação como objeto histórico complexo: relações entre comidas e sociedades. In: **Alimentação**. CPDOC/FGV Estudos Históricos, Rio de Janeiro, nº 33, 2004, p.1-5. Disponível em: <http://www.cpdoc.fgv.br/revista/arq/374.pdf>> Acesso em: 19 jan. de 2009.

SANTOS, C. R. A. dos. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. In. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005. Editora UFPR. Disponível em: <http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/historia/article/view/4643/3797>> Acesso em: 27 mai. de 2009.

Livros Grátis

(<http://www.livrosgratis.com.br>)

Milhares de Livros para Download:

[Baixar livros de Administração](#)

[Baixar livros de Agronomia](#)

[Baixar livros de Arquitetura](#)

[Baixar livros de Artes](#)

[Baixar livros de Astronomia](#)

[Baixar livros de Biologia Geral](#)

[Baixar livros de Ciência da Computação](#)

[Baixar livros de Ciência da Informação](#)

[Baixar livros de Ciência Política](#)

[Baixar livros de Ciências da Saúde](#)

[Baixar livros de Comunicação](#)

[Baixar livros do Conselho Nacional de Educação - CNE](#)

[Baixar livros de Defesa civil](#)

[Baixar livros de Direito](#)

[Baixar livros de Direitos humanos](#)

[Baixar livros de Economia](#)

[Baixar livros de Economia Doméstica](#)

[Baixar livros de Educação](#)

[Baixar livros de Educação - Trânsito](#)

[Baixar livros de Educação Física](#)

[Baixar livros de Engenharia Aeroespacial](#)

[Baixar livros de Farmácia](#)

[Baixar livros de Filosofia](#)

[Baixar livros de Física](#)

[Baixar livros de Geociências](#)

[Baixar livros de Geografia](#)

[Baixar livros de História](#)

[Baixar livros de Línguas](#)

[Baixar livros de Literatura](#)
[Baixar livros de Literatura de Cordel](#)
[Baixar livros de Literatura Infantil](#)
[Baixar livros de Matemática](#)
[Baixar livros de Medicina](#)
[Baixar livros de Medicina Veterinária](#)
[Baixar livros de Meio Ambiente](#)
[Baixar livros de Meteorologia](#)
[Baixar Monografias e TCC](#)
[Baixar livros Multidisciplinar](#)
[Baixar livros de Música](#)
[Baixar livros de Psicologia](#)
[Baixar livros de Química](#)
[Baixar livros de Saúde Coletiva](#)
[Baixar livros de Serviço Social](#)
[Baixar livros de Sociologia](#)
[Baixar livros de Teologia](#)
[Baixar livros de Trabalho](#)
[Baixar livros de Turismo](#)