



RCAGT

REVISTA

de Ciência de Alimentos e Gastronomia



**ALIMENTAÇÃO EM RIO BRANCO, ACRE: UM DIÁLOGO SOBRE
GASTRONOMIA, CULTURA E CAPITAL SIMBÓLICO À LUZ DE PIERRE
BOURDIEU**

**FOOD IN RIO BRANCO, ACRE: A DIALOGUE ABOUT GASTRONOMY,
CULTURE, AND SYMBOLIC CAPITAL IN LIGHT OF PIERRE BOURDIEU**

Ezir Leite de Moura Júnior¹

Universidade Federal do Acre, CEP 69920-900, Rio Branco, Acre, Brasil

RESUMO

O estudo propõe investigar as relações entre a gastronomia acreana e a construção de significados simbólicos associados a alimentos, práticas alimentares e hábitos sociais na cidade de Rio Branco, capital do estado do Acre. Buscando articulação teórica e metodológica a partir de Pierre Bourdieu (1987; 1989; 2005), o trabalho adota uma abordagem de sociológica clínica, utilizando o conceito de capital simbólico como ferramenta analítica. A pesquisa também utiliza matérias jornalísticas para fundamentar as análises. O estudo visa compreender as dinâmicas sociais e simbólicas subjacentes à identidade alimentar do Acre, destacando a interação entre hábitos, símbolos e o capital simbólico na sociedade local, contribuindo para o enriquecimento do debate acadêmico sobre as relações entre gastronomia e identidade em contextos regionais específicos.

Palavras-chave: gastronomia. comidas. sabores. culinárias. amazônias.

ABSTRACT

The study aims to investigate the relationships between Acrean gastronomy and the construction of symbolic meanings associated with food, eating practices, and social habits in the city of Rio Branco. Drawing on Pierre Bourdieu's theoretical and

¹ Desenvolve pesquisas sobre alimentação no Acre; Grupos de Pesquisa: Pontos de estudos dos saberes e sabores: sociabilidades e cultura alimentar na Amazônia Ocidental – PESCA (Coordenador: Prof. Dr. Francisco Bento da Silva); Narrativa, Literatura e Jornalismo - NALIJOR, (Coordenador: Prof. Dr. Francisco Aquinei Timoteo Queirós). Doutorando no Programa de Pós-graduação em Letras: Linguagem e Identidade (PPGLI), da UFAC. Graduado em Licenciatura em História, pela Faculdade Estácio de Sá (2021). Email: junior.469@hotmail.com.



RCAGT

REVISTA

de Ciência de Alimentos e Gastronomia



methodological framework (1987; 1989; 2005), the work adopts a clinical sociology approach, using the concept of symbolic capital as an analytical tool. The research also leverages journalistic sources such as "Culinária do Acre esbanja identidade e orgulho em cada prato" (2021) and "Produtos e pratos típicos acreanos estarão em calendário gastronômico nacional" (2022) to underpin the analyses. The study aims to understand the social and symbolic dynamics underlying the Acrean culinary identity, highlighting the interaction between habits, symbols, and symbolic capital in the local society, contributing to enrich the academic debate on the relationships between gastronomy and identity in specific regional contexts.

Keywords: gastronomy. foods. flavors. cuisines. amazonia.

1 INTRODUÇÃO

O artigo visa explorar, no âmbito teórico, as possíveis interações entre a gastronomia acreana e a formação de marcações simbólicas relacionadas a alimentos, práticas alimentares e hábitos que conferem prestígio e distinção social a determinados espaços, grupos e agentes históricos da cidade.

A metodologia adotada tem como ponto de partida a compilação bibliográfica do autor Pierre Bourdieu, que busca ampliar as lentes de análise sobre as epistemologias de hábitos e símbolos. Bourdieu (2004) destaca a necessidade de uma abordagem clínica ao analisar comportamentos, saberes e sujeitos na sociedade, transcendendo o enfoque exclusivo das ciências sociais para abranger disciplinas como antropologia, história e linguística.

Numa perspectiva crítica em relação à noção de ciência no contexto acadêmico e sua relação com a ciência social, o sociólogo propõe uma sociologia clínica, deslocando o capital social como modelo científico e enfatizando as rupturas do saber e do poder. O conceito central de "capital simbólico" é introduzido para articular modos e recursos culturais utilizados na busca por posições na sociedade.

Como suporte de pesquisa, utilizamos informações provenientes de notícias jornalísticas relacionadas à identidade alimentar da capital acreana. Reconhecemos que o contexto alimentar vai além da mera necessidade física, desempenhando um papel significativo na configuração das relações sociais e na construção do capital simbólico na localidade em questão.



RCAGT

REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



Partindo das ideias de Bourdieu (2002), o estudo permeia os atravessamentos da ideia de sociologia clínica e o conceito de capital simbólico. Nesse sentido, busca-se relacionar pressupostos teóricos com fontes específicas que tratam da culinária do Acre, buscando evidenciar como os hábitos alimentares e a gastronomia desempenham um papel crucial na formação da identidade e do prestígio social na região.

Nesse contexto, sugerimos uma abordagem metodológica de análise de conteúdo proposto Bauer e Gaskell (2002). Para os autores, o uso de fontes como notícias jornalísticas, possibilita identificar padrões, sentidos e significados. Por fim, os resultados são interpretados em sentido qualitativo, proporcionando uma compreensão mais profunda dos temas e significados presentes nos dados analisados.

A primeira: "Culinária do Acre esbanja identidade e orgulho em cada prato," destaca a questão da identidade e orgulho presentes na culinária, sugerindo a presença de elementos simbólicos. A metodologia de Bourdieu permite analisar como esses pratos são percebidos socialmente e contribuem para a construção de prestígio.

A segunda: "Produtos e pratos típicos acreanos estarão em calendário gastronômico nacional," evidencia a inclusão desses produtos e pratos em um calendário gastronômico nacional, indicando reconhecimento externo. A metodologia de Bourdieu (1987) ajuda a compreender como esse reconhecimento contribui para a construção do capital simbólico regional.

A terceira: "Comida acreana: a comida que não existe!", da Secretaria de Estado e Turismo do Acre, questiona a existência da "comida acreana," sugerindo uma reflexão sobre a construção simbólica da culinária. A abordagem de Bourdieu, com sua ênfase nas rupturas do saber, pode ser aplicada para analisar como essas representações contribuem para a formação do capital simbólico na gastronomia local.

Ao relacionar essas fontes com a metodologia de Bourdieu, buscamos aprofundar a compreensão das dinâmicas sociais e simbólicas envolvidas na construção da identidade alimentar do Acre, considerando a interação entre hábitos, símbolos e o capital simbólico na sociedade local. Essa pesquisa contribuirá para uma compreensão mais aprofundada das relações entre gastronomia e construção de identidade em contextos regionais específicos.



2 MATERIAL E MÉTODOS

2.1 Inspiração na teoria de Pierre Bourdieu: campo científico e poder simbólico

Os conceitos de Pierre Bourdieu (1983) sobre capital simbólico, hábitos e campo científico são destacados nesse estudo como importante pressupostos teóricos na construção de análises em torno da alimentação. A metodologia adotada através de uma compilação bibliográfica do autor Pierre Bourdieu, busca ampliar as lentes de análise sobre as epistemologias de hábitos e símbolos.

O texto "O Poder Simbólico" de Bourdieu, de 1989, tece diálogos a partir de dois norteadores epistêmicos de pesquisa: o campo científico e o simbólica, que destacam a necessidade de uma abordagem clínica ao analisar comportamentos, saberes e sujeitos na sociedade, transcendendo o enfoque exclusivo das ciências sociais para abranger disciplinas como antropologia, história e linguística.

A crítica central de Pierre Bourdieu (1989), parte da problematização do campo científico e seus desdobramentos epistêmicos colocados como nitidamente "puro" e de fácil compreensão. Para o sociólogo, essa percepção evidencia a fragilidade dessas concepções diante dos monopólios do saber que moldam a construção da ciência e a produção de uma suposta "verdade".

Utilizando o embasamento teórico de Bourdieu (1983), destaca-se a importância de questionar os conceitos de "campo científico" e sua interação com a produção do "poder simbólico". Segundo Bourdieu (1983), a produção científica emerge como um processo que instiga confrontos, permitindo intervenções na fragilidade das ideias de "verdade" e "originalidade" que a ciência estabelece através de estruturas deterministas.

Essa abordagem crítica revela a necessidade de uma reflexão mais profunda sobre os fundamentos científicos, desafiando as premissas que perpetuam monopólios e questionando a construção da chamada "verdade" científica.

A sociologia da ciência repousa no postulado de que a verdade do produto – mesmo em se tratando desse produto particular que é a verdade científica – reside numa espécie particular de condições sociais de produção; isto é, mais precisamente, num estado determinado da estrutura e do funcionamento do campo científico. O universo "puro" da mais "pura" ciência é um campo social como outro qualquer, com suas relações de força e monopólios, suas lutas e estratégias, seus interesses e lucros, mas onde todas essas invariantes revestem formas específicas (Bourdieu, 1983, p.1).



RCAGT

REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



O "campo científico," conforme delineado por Bourdieu (2004) sugere de certa medida uma intervenção na produção metodológica da produção da ciência. Nessa fissura, insere-se uma percepção em que não pode se pensar o campo científico sem os interagir com os espaços e as práticas na estrutura central da produção de conhecimento

Assim, tendo lembrado as propriedades mais gerais dos campos, tomando, de propósito, exemplos no campo econômico ou no literário tanto quanto no científico, gostaria agora de apresentar, rapidamente, as características específicas do campo científico. Quanto mais os campos científicos são autônomos, mais eles escapam as leis sociais externas. Descartei, de início, uma forma de reducionismo que consiste em reduzir as leis segundo as quais um campo funciona pelas leis sociais exteriores, o que chamei de erro do curto-circuito (Bourdieu, 2004, p.30).

Adotando uma abordagem inspirada na sociologia clínica proposta, a pesquisa amplia as lentes de análise sobre epistemologias de hábitos e símbolos, enfatizando a necessidade de uma visão crítica no estudo dos comportamentos e símbolos alimentares e sujeitos na sociedade.

Analisar como esse campo interage com o poder simbólico, no qual a identidade e prestígio são construídos através da construção do "capital simbólico," torna-se crucial para explorar as dinâmicas sociais na formação da identidade alimentar.

O estudo, "Alimentação em Rio Branco, Acre: um diálogo sobre gastronomia, cultura e capital simbólico à luz de Pierre Bourdieu" parte da obra "O Poder Simbólico" de Bourdieu (1989), destacando a importância de examinar as relações entre hábitos, modos e saberes na compreensão das práticas sociais e nas relações de poder, essa abordagem, oferece uma estrutura analítica rica para explorar como a alimentação contribui para a construção de significados simbólicos e diferenciação social.

Ao empregar a teoria de Bourdieu (1989), o estudo busca não apenas entender a interação entre o campo científico e o poder simbólico na formação da identidade alimentar em Rio Branco, mas também contribuir para a discussão mais ampla sobre as relações entre práticas alimentares e a construção de significados sociais em contextos regionais específicos.

De acordo com Bourdieu (2004), à medida que os campos científicos desfrutam de autonomia, eles têm a capacidade de se distanciar das normas e leis externas. Nesse contexto, a concepção de que o funcionamento de um campo científico é regido por leis



RCAGT

REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



sociais externas é identificada como um equívoco, sendo denominada pelo autor como o "erro do curto-circuito".

Considerando o embasamento teórico de Pierre Bourdieu (2004;1989;1983), a proposta é incorporar as dinâmicas sociais relacionadas à alimentação em Rio Branco, Acre, explorando os conceitos produzindo pelo "campo científico" e "poder simbólico" na investigação da gastronomia local, busca-se compreender como essas dinâmicas interagem e contribuem para a formação do capital simbólico na região.

Adotando a perspectiva crítica de Bourdieu em relação aos monopólios do saber e à construção da "verdade" científica, pretende-se analisar como as práticas alimentares na cidade são influenciadas por essas estruturas, desafiando preconceitos e promovendo uma reflexão mais profunda sobre a construção de significados sociais através da alimentação. Essa abordagem integrativa visa enriquecer a compreensão das interações entre hábitos alimentares, simbolismo e poder simbólico em Rio Branco, contextualizando-as dentro do quadro teórico fornecido por Pierre Bourdieu.

A aplicabilidade da teoria de Bourdieu ao estudo da alimentação e da gastronomia propõe a compreensão das transformações nas práticas, ações e saberes relacionados à alimentação pode ser vista como teias simbólicas que estruturam uma noção de "bens" imaterial/material no campo da identidade alimentar.

Pierre Bourdieu (1996), em seu livro "Razões Práticas: Sobre a Teoria da Ação", explora o jogo de dominação que define atributos qualitativos referenciando o espaço social, práticas e ações que produzem tais elementos em relação ao grupo social e sua imagem externa. Assim, a questão central, conforme a corrente de Bourdieu (1999), é compreender como as estruturas de poder reagem quando propomos noções de campo que revelam múltiplos hábitos e saberes alimentares, contribuindo para a construção da teoria da prática.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 Alimentação e a construção do capital cultural simbólico regional acreano

Relativo a um breve panorama da cultura e da gastronomia em Rio Branco, Acre, Suely Sani Pereira Quinzani e Vinícius Martini Capovilla (2014) afirmam que a culinária



RCAGT

REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



acreana é sobretudo um campo de diversidade, multiculturalismo alimentar, étnica que amplia a abordagem na construção de uma “identidade” alimentar acreana, destacando-se pela utilização reformulação de ingredientes regionais e técnicas tradicionais de preparo.

Com base nas respostas obtidas ressalta-se que os acreanos acreditam que o multiculturalismo é o que define a gastronomia do Estado, percepção interessante, uma vez que os entrevistados se apoiaram nas culturas nordestinas e indígenas como base, influenciadas pela cultura árabe. Curiosamente, a lista de pratos considerados típicos da região permeou diversas frentes, a Baixaria, a carne de caça, farinha e outros produtos da mandioca foram listados. A Rabada no Tucupi e o Tacacá ressaltam a importância do tucupi na rotina gastronômica do Estado (Quinzani E Capovilla, 2014, p.165).

Apesar de não ser uma realidade universal, esses exemplos que por diversas vezes são disseminados pelos meios de convivência, são um retrato dos estereótipos culinários desenvolvido durante anos de construção social.

Porém, ao analisar essas construções discursivas vemos como são impregnados de culturas especificamente na área da alimentação, e como a comida pode trazer aos indivíduos particularidades que subconscientemente são fortalecidas pela cultura ali já presente, construídas a partir de indivíduos do presente e passado.

Segundo Quinzani e Capovilla (2014), a culinária acreana é influenciada pela diversidade étnica e cultural da região, caracterizando-se pelo uso de ingredientes locais e métodos tradicionais de cozimento. Os principais ingredientes, pratos e influências na culinária local, frutas típicas, mandioca de várias espécies, carne de caça, castanhas, peixes, e outros alimentos.

Ainda, segundo os autores, os pratos típicos são, “Baixaria, Pirarucu de Casaca, Quibe de Arroz e de Macaxeira, Saltenha, Pirarucu no Leite da Castanha, Rabada no Tucupi, Galinhada Caipira e Tacacá” (Quinzani e Capovilla, 2014, p.10).

Os ingredientes típicos do Estado do Acre (frutas, derivados da mandioca, pupunha, peixes, carnes convencionais, carnes de caça, castanha-do- Brasil, feijões, gramíxó, pataú e mel da abelha nativa),(...)A intenção é estabelecer um pequeno inventário gastronômico do Estado do Acre desde os primórdios, contextualizando a atual gastronomia, os novos ingredientes que dão suporte a este gosto regional e que, hoje em dia vem se consolidando com o interesse do governo do Estado (Quinzani E Capovilla, 2014, p.10).

A importância da alimentação como elemento identitário na sociedade acreana é construída através de memórias, práticas, ingredientes e pratos ditos típicos, nesse



RCAGT

REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



sentido, ao desenvolver esse processo o indivíduo começa a criar um sistema de signos e sentidos em torno de relações sociais vitalícias.

Nas contribuições de Maria Eunice Maciel (2018) para o debate sobre comida e identidade cultural é essencial reconhecer sua análise detalhada das maneiras pelas quais a alimentação reflete e influencia as dinâmicas sociais e culturais em diversas comunidades. Rituais alimentícios hoje conhecidos, por exemplo, como café, almoço e jantar são ferramentas importantíssimas para o fortalecimento de culturas e construções sociais, apesar de não ser generalizada, em qualquer parte do mundo as pessoas na sua maioria têm horários definidos para uma boa refeição e interação social.

Segundo Massimo Montanari (2010), no livro “Comida como Cultura”, além de nutrir o corpo, a alimentação agrega em si outras dimensões, como é o caso do fortalecimento de vínculos culturais. Para o autor, o ato de se alimentar em grupo, torna essa prática uma constituição de sistemas que intervêm de forma significativa nos fatores históricos, ecológicos, econômicos, sociais e culturais.

Na mesma linha de pensamento, Maciel (2007) destaca que a alimentação desempenha um papel central na construção da identidade cultural, refletindo valores, tradições e modos de vida de uma comunidade. Isso torna a alimentação um dos pilares centrais da cultura, criando assim uma relação simbólica, pois os aspectos sociais interagem de forma presente estabelecendo relações multiculturais entre os homens e a natureza.

Indo mais além de sua dimensão biológica, a alimentação humana como um ato social e cultural faz com que sejam produzidos diversos sistemas alimentares. Na constituição desses sistemas, intervêm fatores de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica que implicam representações e imaginários sociais envolvendo escolhas e classificações. Assim, estando a alimentação humana impregnada pela cultura, é possível pensar os sistemas alimentares como sistemas simbólicos em que códigos sociais estão presentes atuando no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza (Maciel, 2007, p.49).

Ainda para Maciel (2007), quando o ser humano torna os hábitos alimentares mais organizados, como a definição de horários para comer, o que comer, como comer, o que a população de cada região come, acaba criando uma bússola imaginária que ajuda a distinguir de que povo se trata, mediante a observação dos comportamentos alimentares deles.



RCAGT

REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



Ao introduzir Juliana Klotz Silva (2010) e seus colaboradores ao debate sobre alimentação e cultura como campo científico, é fundamental reconhecer a importância de sua contribuição para o entendimento da interseção entre esses dois domínios. No artigo "Alimentação e cultura como campo científico no Brasil", publicado na revista *Physis Revista de Saúde Coletiva* em 2010, *Silva et al.* exploram as complexidades e as nuances das relações entre alimentação e cultura em contextos brasileiros.

Esse tipo de organização alimentar também trouxe um outro aspecto social que são as diferentes castas e seus diferentes modo de se alimentar, bem como lembra os pesquisadores quando direcionam a pensarmos que, os alimentos que são colocados no prato não apenas têm o propósito de fornecer nutrição ao corpo, mas também funcionam como símbolos de identidade, atuando como um meio de reconhecimento social. *Silva et al.* (2010)

O que se entende que apesar de uma população viver e desfrutar da mesma cultura e dos mesmos ingredientes, esses podem chegar de formas diferenciadas para ambos, de acordo com a classe que ocupam, mas não perdendo a bagagem cultural ali impregnada.

A alimentação, quando constituída como uma cozinha organizada, torna-se um símbolo de uma identidade, atribuída e reivindicada, por meio da qual os homens podem se orientar e se distinguir. Mais do que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado modo ou estilo de vida que se quer particular a um determinado grupo (*Silva et al.*, 2010, p.54).

Analisando a alimentação num contexto sociológico podemos localizar uma cadeia de elementos que compõem essa estrutura formada: pelo olhar histórico, social, econômico, ecológico e até mesmo espiritual. Outros fatores que nos chamam atenção não só pelo ato de nutrir o corpo, mas sim um ato cheio de simbologia, portanto o ato de se alimentar quebrou essa fronteira a partir do momento em que homem começa a cozinhar o alimento, sendo o único ser vivo que a praticar esse hábito.

Diante disso essa relação entre alimentação e cultura torna-se um campo amplo e quando tratamos em uma análise antropológica devemos tomar cuidado com o preconceito, pois o que é alimento no Brasil, talvez não seja na China, ou um ingrediente aqui não consumido em outros lugares esse mesmo elemento é uma iguaria. O próprio Brasil tem sua diversidade culinária. Em cada estado há seus pratos típicos e suas características regionais cheias de significados e memórias disseminadas por um contexto histórico local.



RCAGT

REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



Os ingredientes e o ato de alimentar viajam pelo mundo através das imigrações fortalecendo cada vez mais uma estrutura global que apesar de toda a biodiversidade do mundo em termos de ingredientes, cada família cria um próprio ritual de alimentação, cada família segue uma forma de relacionar-se com a comida e desenvolvem seu próprio comportamento alimentar.

Como suporte de pesquisa, utilizamos informações provenientes de notícias jornalísticas relacionadas à identidade alimentar da capital acreana. Buscando receitas e ingredientes que são apresentados como expressão de capital simbólico. Reconhecemos que o contexto alimentar vai além da mera necessidade física, desempenhando um papel significativo na configuração das relações sociais e na construção do capital simbólico na localidade em questão.

Esta análise permite identificar como os hábitos alimentares e a gastronomia contribuem para a construção de identidade e prestígio social na região. Explorar a vida dos sujeitos nesse contexto implica ir além das condições sociais e econômicas, mergulhando nas diferentes maneiras pelas quais as pessoas interagem com a comida. Em Rio Branco, as práticas alimentares não são apenas reflexos de uma estrutura social; são expressões da identidade cultural e das potencialidades humanas que transcendem as convenções tradicionais.

A análise de Bourdieu (1987), ao abordar o jogo de dominação, proporciona uma lente crítica para entender como os atributos qualitativos, relacionados à *habitus* como uma construção humanamente definidos e mantidos. Ao questionar as estruturas de poder, exploramos as noções de campo que revelam uma rica tapeçaria de hábitos alimentares e saberes, enriquecendo assim a teoria da prática no contexto sociológico da alimentação.

Essa perspectiva permite não apenas compreender as dinâmicas alimentares locais, mas também oferece uma amplitude e valiosos pontos sobre a interseção entre alimentação, identidade e poder simbólico alimentar em Rio Branco, Acre. Dentro deste contexto, propomos uma abordagem específica a três matérias noticiosas.

Produzida por Ravenna Nogueira, no site de notícias "Notícias do Acre", em 15 de junho de 2022, a matéria revela não apenas uma celebração dos sabores locais, mas também uma estratégia de inserção no cenário nacional, coordenada pela Secretaria de Estado de Empreendedorismo e Turismo em articulação com o Ministério do Turismo.



RCAGT

REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



Segundo autora, a riqueza cultural e identitária da culinária acreana ganha destaque com a recente notícia de que produtos e pratos típicos da região estarão presentes no calendário gastronômico nacional.

A culinária acreana esbanja identidade, cultura e orgulho, da tradicional baixaria, prato feito à base de farinha de fubá, carne moída, cheiro-verde e ovo frito, ao pato no tucupí, elaborado com tucupí, líquido de cor amarela extraído da raiz da mandioca, e com jambu, erva típica da região Norte. A baixaria é um prato típico acreano. Rio Branco, Cruzeiro do Sul e Tarauacá foram selecionados para entrar no planejamento gastronômico do Ministério do Turismo (MTur), devendo fazer parte de um calendário gastronômico que será desenvolvido pela pasta. A inserção faz parte de uma articulação da Secretaria de Estado de Empreendedorismo e Turismo (Seet), junto ao MTur. “Cadastramos os principais produtos, eventos, feiras, festivais, projetos, roteiros e rotas já consolidadas e outras com potencial de crescimento, além de outras iniciativas diretamente ligadas ao Turismo Gastronômico, realizadas nos municípios acreanos. Ao final, três deles foram escolhidos pra receber estímulos do MTur. Ficamos muito felizes em enaltecer nossa gastronomia e convidar turistas do Brasil e do mundo pra experimentar nossos sabores”, frisou a chefe do Departamento de Turismo, Sofia Brunetta. Essa semana foi divulgado o resultado da pesquisa para mapeamento dos principais produtos, projetos, ações e eventos, realizados no país, relacionados ao Turismo Gastronômico para a criação do calendário. Dos produtos a serem divulgados, estão: a farinha de Cruzeiro do Sul, detentora do “Selo de Indicação Geográfica”, uma das melhores do Brasil, a castanha do Brasil, a mandioca e o abacaxi. “Essa iniciativa irá atrair turistas interessados em conhecer os produtos gastronômicos e a culinária acreana. Temos muito a ofertar. Nossos pratos típicos representam o nosso povo, cultura e acreanidade”, reforça o secretário de Estado de Empreendedorismo e Turismo, Jhon Douglas da Costa (Nogueira, 2022, s/p).

Ao buscarmos uma relação com a Teoria de Bourdieu (1987), no texto “A Economia das Trocas Simbólicas”, a notícia sobre a inclusão dos produtos e pratos típicos acreanos em um calendário gastronômico nacional pode ser analisada à luz das construções simbólicas produzidas por trocas baseadas em modelos econômicos.

Nesse sentido, os gostos e práticas culturais estão intrinsecamente ligados às estruturas sociais e econômicas, influenciando a forma como as pessoas se identificam e são identificadas na sociedade.

Este movimento coloca em foco a interseção entre gastronomia, identidade cultural e turismo, levantando questões pertinentes sobre como a valorização dos produtos alimentares regionais se relaciona com a teoria sociológica de Pierre Bourdieu (1987) e seu entendimento das dinâmicas de poder e distinção cultural.

Neste contexto, exploraremos como a inclusão no calendário gastronômico não é apenas uma conquista regional, mas também um ato simbólico que influencia a percepção e apreciação da cultura acreana no contexto nacional. O debate se estende para além dos



RCAGT

REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



pratos e ingredientes, adentrando o campo sociológico que permeia as escolhas alimentares e as estratégias de distinção cultural na contemporaneidade.

A iniciativa de destacar a culinária acreana em um calendário gastronômico nacional pode ser interpretada como a criação de um campo específico dentro do universo gastronômico. Bourdieu (1987) argumenta que diferentes campos sociais têm suas próprias lógicas e regras, nesse caso, o destaque da gastronomia pode ser considerada um desses campos. Por exemplo, a seleção de Rio Branco, Cruzeiro do Sul e Tarauacá sugere a delimitação de um espaço simbólico específico para a gastronomia dessas regiões.

A articulação entre a Secretaria de Estado de Empreendedorismo e Turismo e o Ministério do Turismo para promover a gastronomia acreana sugere uma estratégia de distinção, buscando atrair turistas interessados em experiências gastronômicas autênticas. Entretanto, como dissertou o sociólogo Stuart Hall (2015), se algumas vezes como indiano ou jamaicano estamos falando de forma metafórica, pois essas identidades não estão impressas em nossos genes, mas são hábitos desenvolvidos mediante saberes dos nossos familiares e no círculo de convivência.

Ao abordarmos ao conceito de identidade estamos abertos a diversas mudanças, através do tempo e das relações estabelecidas, tornando a identidade cultural linear e parcial como direcionou Stuart Hall (2015). Através dos anos as culturas se modificam, trazendo novos aspectos a serem explorados e estudados. E uma das dimensões abordadas nesse estudo será a da alimentação como cultura, pois o ato de comer remete as diversas construções sociais e culturais e cria certo marcador reivindicado por uma determinada região.

Uma das dimensões desse fenômeno é a que se refere à construção de identidades sociais/culturais. No processo de construção, afirmação e reconstrução dessas identidades, determinados elementos culturais (como a comida) podem se transformar em marcadores identitários, apropriados e utilizados pelo grupo como sinais diacríticos, símbolos de uma identidade reivindicada (Hall, 2015, p. 50).

A cultura se relaciona, com a capacidade de articulações conscientes do mundo em que vive o indivíduo e as relações desenvolvidas através de várias práticas simbólicas. Hall (2015) e Bourdieu (1987), em perspectiva parecidas nos ajudar a compreender o que é esse “lugar” da cultura no contexto alimentar de uma sociedade.

Essa articulação, aliada a um teórico da alimentação Massimo Montanari (2010), no livro “Comida como cultura”, destaca a importância padrões podem ser representados



RCAGT

REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



em uma mesa de jantar, onde os elementos que compõem esse ritual são de extrema simbologia e o alimento torna-se parte de algo maior do que meramente nutrir o organismo, torna-se uma ferramenta de alianças, comemorações ou apresentação de poder.

Outra questão essencial do comer junto e partilhar da comida. A atribuição de um pedaço ao invés de outro nunca é casual. [...], mas reproduz as relações de poder e de prestígio no grupo. Disso, temos testemunhos significativos já na épica grega: nos poemas homéricos aos hospedes oferecem sempre o melhor pedaço (Montanari, 2010, p.163).

Essa abordagem articula padrões simbólicos em grupos de afinidade dinâmica da vida social; o constrangimento social que cria padrões, regras e condutas de rigidez dogmáticas de salvação e ou de condenação; regras sociais de parentesco e organização familiar.

Esta análise permite identificar como os hábitos alimentares e a gastronomia contribuem para a construção de identidade e prestígio social na região. Dentro deste contexto, propomos uma abordagem específica a três matérias jornalísticas. A reportagem intitulada "Culinária do Acre esbanja identidade e orgulho em cada prato", publicada por Gabrielli Menezes no site Uol em 14 de junho de 2021, destaca a riqueza e a diversidade da culinária acreana.

A autora destaca como os pratos regionais não só alimentam, mas também refletem a identidade e o orgulho da cultura local, sugerindo a presença de elementos simbólicos. Bourdieu (1987;1989) introduz o conceito de capital cultural, que se refere ao conhecimento, habilidades e gostos culturalmente valorizados.

A inclusão de produtos como a farinha de Cruzeiro do Sul, com o "Selo de Indicação Geográfica," e a valorização da culinária acreana como representação da identidade local estão alinhadas com a ideia de capital cultural. A gastronomia, nesse contexto, torna-se uma forma de expressão ou distinção cultural.

O artigo "Comida acreana: a comida que não existe!", disponível no site da Secretaria de Estado e Turismo do Estado do Acre, oferece uma perspectiva intrigante sobre a culinária local. Ao desafiar a ideia convencional de uma "comida que não existe", a publicação destaca a singularidade e a diversidade da gastronomia acreana.

Explorando os sabores, ingredientes e técnicas culinárias exclusivas da região, o artigo convida os leitores a descobrir e apreciar a riqueza cultural da comida do Acre. Ao



RCAGT

REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



mesmo tempo, a expressão "a comida que não existe" sugere uma rejeição das noções preconcebidas e estereotipadas sobre a culinária regional, incentivando uma abordagem mais aberta e inclusiva para compreender e valorizar a autenticidade da comida local.

Comida acreana: a comida que não existe! A culinária acreana é rica em sabor e tempero. Apresenta influência indígena e de diversas outras culturas. Uma farta espécie de peixes é utilizada na preparação dos pratos regionais acreanos. As espécies que se destacam são pirarucu, tambaqui e surubim. A abundância de frutas provenientes da floresta também integra os pratos regionais. O açai, o buriti, o cupuaçu, o cajá, a graviola, entre outros, são utilizados em sobremesas, sucos e licores. A farinha de mandioca artesanal acreana, feita em Cruzeiro do Sul, é referência nacional. É o primeiro derivado da mandioca a conquistar o título de indicação geográfica no Brasil, concedido pelo Instituto Nacional de Produção Industrial. Outro item muito importante na gastronomia local é a Castanha-do-Brasil. No Acre é muito apreciada em bolos, doces e transformada em leite para a cocção de peixes e carnes de caça. No Acre, você irá conhecer deliciosos pratos típicos e guloseimas locais (Secretaria de Estado de Turismo do Acre. Gastronomia do Acre: Sabores únicos da região. (s.d).

A metodologia de Bourdieu (1987) ajuda a compreender como esse reconhecimento contribui para a construção do capital simbólico regional. Por meio dessa provocação, a Secretaria de Estado e Turismo do Estado do Acre convida os visitantes e os residentes a embarcar em uma jornada culinária única, explorando os segredos e os prazeres da comida acreana.

Ao desafiar as expectativas e os estereótipos, o artigo celebra a diversidade e a originalidade da culinária regional, convidando todos a experimentar e apreciar a autenticidade dos sabores do Acre. O hábito de cozinhar e consumir certos pratos, como a baixaria e o pato no tucupi, pode ser visto como parte do *habitus* gastronômico local.

Bourdieu define *habitus* como sistemas de disposições duráveis, incorporadas, que orientam as ações dos agentes. Nesse contexto, as práticas alimentares são reflexos do *habitus* da comunidade local que se articula em busca de uma certa legitimação a nível nacional.

Sendo assim, inserirmos no debate a matéria jornalística intitulada "Produtos e pratos típicos acreanos estarão em calendário gastronômico nacional", publicado por Ravenna Nogueira em 15 de junho de 2022, nas Notícias do Acre, que destaca a inclusão de produtos e pratos característicos do Acre em um calendário gastronômico nacional.

A culinária acreana esbanja identidade, cultura e orgulho, da tradicional baixaria, prato feito à base de farinha de fubá, carne moída, cheiro-verde e ovo frito, ao pato no tucupi, elaborado com tucupi, líquido de cor amarela extraído da raiz da mandioca, e com jambu, erva típica da região Norte. A baixaria é um prato típico acreano. Rio Branco, Cruzeiro do Sul e Tarauacá foram



RCAGT

REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



selecionados para entrar no planejamento gastronômico do Ministério do Turismo (MTur), devendo fazer parte de um calendário gastronômico que será desenvolvido pela pasta. (Nogueira, 2022, s/p).

Conforme Santos (2005) ressalta, alimentar-se vai além de uma simples necessidade nutricional; é um ato social que envolve práticas culturais, hábitos, normas sociais e contextos específicos. Nenhum alimento que colocamos em nossa boca é neutro. Essa citação destaca a complexidade das interações alimentares e sua relevância na construção de identidades e relações sociais.

Ainda segundo a matéria jornalística de Nogueira (2022), a relevância desse reconhecimento para a culinária do estado, destacando que essa inclusão promove não apenas os sabores únicos da região, mas também sua cultura e identidade. A matéria ressalta a importância de valorizar e preservar a diversidade gastronômica brasileira, incluindo as tradições e técnicas culinárias específicas do Acre.

A inserção faz parte de uma articulação da Secretaria de Estado de Empreendedorismo e Turismo (Seet), junto ao MTur. “Cadastramos os principais produtos, eventos, feiras, festivais, projetos, roteiros e rotas já consolidadas e outras com potencial de crescimento, além de outras iniciativas diretamente ligadas ao Turismo Gastronômico, realizadas nos municípios acreanos. Ao final, três deles foram escolhidos pra receber estímulos do MTur. Ficamos muito felizes em enaltecer nossa gastronomia e convidar turistas do Brasil e do mundo pra experimentar nossos sabores”, frisou a chefe do Departamento de Turismo, Sofia Brunetta. Essa semana foi divulgado o resultado da pesquisa para mapeamento dos principais produtos, projetos, ações e eventos, realizados no país, relacionados ao Turismo Gastronômico para a criação do calendário. (Nogueira, 2022, s/p).

A articulação entre a Secretaria de Estado de Empreendedorismo e Turismo e o Ministério do Turismo para promover a gastronomia acreana sugere uma estratégia de distinção, buscando atrair turistas interessados em experiências gastronômicas autênticas. A iniciativa de destacar a culinária acreana em um calendário gastronômico nacional pode ser interpretada como a criação de um campo específico dentro do universo gastronômico. Bourdieu (1897) argumenta que trocas simbólicas nos campos sociais têm suas próprias lógicas e regras, e a gastronomia pode ser considerada um desses campos.

A matéria, portanto, destaca a valorização e o reconhecimento da gastronomia acreana como parte integrante do patrimônio cultural e gastronômico do Brasil. Em resumo, a inclusão da culinária acreana em um calendário gastronômico nacional pode ser analisada à luz da teoria de Bourdieu, destacando como as escolhas alimentares e



RCAGT

REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



práticas gastronômicas são estruturadas socialmente, influenciadas pelo capital cultural e integradas em campos específicos, como o campo gastronômico e o campo do turismo.

Dos produtos a serem divulgados, estão: a farinha de Cruzeiro do Sul, detentora do “Selo de Indicação Geográfica”, uma das melhores do Brasil, a castanha do Brasil, a mandioca e o abacaxi. “Essa iniciativa irá atrair turistas interessados em conhecer os produtos gastronômicos e a culinária acreana. Temos muito a ofertar. Nossos pratos típicos representam o nosso povo, cultura e acreanidade”, reforça o secretário de Estado de Empreendedorismo e Turismo, Jhon Douglas da Costa. (Nogueira, 2022, s/p).

Nesse sentido, penamos essas fontes a partir de ideia de Hall (2015) ao introduzir o conceito de "identidade discursiva", que reverberam nessas fontes sugerindo que as identidades são produzidas por meio de discursos e práticas culturais que atribuem significado e valor a diferentes formas de ser e pertencer. O autor enfatiza a natureza contingente e contestável das identidades, destacando que elas estão sujeitas a mudanças e transformações ao longo do tempo.

No campo simbólico, Pierre Bourdieu (1983), a identidade é construída dentro do contexto das relações sociais e das estruturas de poder. Ele argumenta que a identidade não é algo dado ou fixo, mas sim um processo dinâmico e relacional, moldado pelas interações entre os indivíduos e seu ambiente social. O Autor enfatiza a importância do habitus na formação da identidade. O habitus refere-se aos padrões internalizados de comportamento, percepção e pensamento que orientam as ações dos indivíduos e são adquiridos por meio da socialização e da experiência

4 CONCLUSÕES

Alimentação como expressão cultural é um tema que está a nossa volta o tempo todo, portanto, ficou evidente que a alimentação não é apenas uma necessidade fisiológica, mas também uma manifestação cultural profunda em Rio Branco. A gastronomia local é um reflexo dos valores, tradições e identidades da sociedade acreana.

A construção do capital simbólico em torno dos hábitos alimentares e a gastronomia desempenham um papel fundamental na construção e reprodução do capital simbólico na sociedade de Rio Branco. Determinados alimentos e práticas culinárias são associados a status, prestígio e distinção social na comunidade.



RCAGT

REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



As interseções de relações em torno do poder e do prestígio ganham destaque devido sua relevância nos sistemas de representação. Determinados grupos sociais e culturais podem ter acesso diferenciado a certos alimentos ou práticas alimentares, o que reforça as hierarquias sociais e as dinâmicas de inclusão/exclusão.

A construção de identidade alimentar marca paradoxos, embora enraizada na identidade local, também está sujeita às influências da globalização. A presença de ingredientes e práticas culinárias de outras culturas reflete a dinâmica de intercâmbio cultural, ao mesmo tempo em que desafia a autenticidade e a preservação das tradições locais.

Os desafios e oportunidades do estudo ressaltam a importância de compreender a alimentação como um fenômeno multifacetado, sujeito a mudanças sociais, econômicas e culturais. Isso abre espaço para discussões sobre preservação da cultura alimentar local, promoção da diversidade gastronômica e a valorização das tradições em um contexto de globalização.

Em suma, a análise da relação entre alimentação, cultura e capital simbólico em Rio Branco, Acre, oferece possibilidades valiosas sobre a complexidade e a riqueza das práticas alimentares em uma comunidade específica. Este estudo não só enriquece nosso entendimento sobre a interação entre comida e sociedade, mas também ressalta a importância de considerar a alimentação como um aspecto fundamental da vida social e cultural.

REFERÊNCIAS

- BAUER, Martin W. e GASKELL, George. Pesquisa qualitativa com texto: imagem e som : um manual prático I Martin W. Bauer, George Gaskell (editores); tradução de Pedrinho A. Guareschi.- Petrópolis, RJ : Vozes, 2002
- Bourdieu, P. (1987). *A Economia das Trocas Simbólicas*. São Paulo: Perspectiva.
- Bourdieu, P. (1989). *O poder simbólico*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil.
- Bourdieu, P. (2004). *Os usos sociais da ciência: por uma sociologia clínica do campo científico*. São Paulo: Ed. da UNESP.



RCAGT

REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



Hall, S. (2011). *A identidade cultural na pós-modernidade*. Rio de Janeiro: Editora Lamparina.

Maciel, M. E. (2018). *Olhares antropológicos sobre a alimentação: Identidade cultural e alimentação*. Recuperado de sielosbooks.editora.fiocruz.s/d

Menezes De Nossa, G. (2021, 14 de junho). *Culinária do Acre esbanja identidade e orgulho em cada prato*. Uol. Recuperado de <https://www.uol.com.br/nossa/noticias/redacao/2021/06/14/culinaria-do-acre-esbanja-identidade-e-orgulho-em-cada-prato-conheca.htm?cmpid=copiaecola>

Montanari, Massimo. **Comida como cultura**. tradução de Leticia Martins de Andrade. São Paulo: Editora SENAC, 2008.

Nogueira, R. (2022, 15 de junho). *Produtos e pratos típicos acreanos estarão em calendário gastronômico nacional*. Notícias do Acre. Recuperado de <https://agencia.ac.gov.br/produtos-e-pratos-tipicos-acreanos-estarao-em-calendario-gastronomico-nacional/>

Quinzani, S. S. P., & Capovilla, V. M. (2014). *A identidade da cultura gastronômica acreana*. (Tese de mestrado, Universidade de São Paulo).

Secretaria de Estado e Turismo do Estado do Acre. (s.d.). *Comida acreana: a comida que não existe!* Recuperado de <https://www.turistanoacre.ac.gov.br/gastronomia>

Silva, J. K., et al. (2010). *Alimentação e cultura como campo científico no Brasil*. *Physis Revista de Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, 413-442.