III - Alimentação e nutrição indígena

7. Sociodiversidade, alimentação e nutrição indígena

Maurício Soares Leite

SciELO Books / SciELO Livros / SciELO Libros

LEITE, M.S. Sociodiversidade, alimentação e nutrição indígena. In: BARROS, D. C., SILVA, D. O., and GUGELMIN, S. Â., orgs. *Vigilância alimentar e nutricional para a saúde Indígena* [online]. Vol. 1. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2007, pp. 180-210. ISBN: 978-85-7541-587-0. Available from: doi: [10.7476/9788575415870.009](https://doi.org/10.7476/9788575415870.009). Also available in ePUB from: <http://books.scielo.org/id/fyyqb/epub/barros-9788575415870.epub>.

All the contents of this work, except where otherwise noted, is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International license](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Todo o conteúdo deste trabalho, exceto quando houver ressalva, é publicado sob a licença [Creative Commons Atribuição 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Todo el contenido de esta obra, excepto donde se indique lo contrario, está bajo licencia de la licencia [Creative Commons Reconocimiento 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

III | Alimentação e nutrição indígena

7. Sociodiversidade, alimentação e nutrição indígena

Maurício Soares Leite

Neste capítulo iremos nos dedicar à descrição, em termos amplos, das **práticas alimentares** indígenas no país. Serão contemplados aspectos como as idéias nativas sobre a alimentação, produção e obtenção de alimentos, sazonalidade e transformações nas práticas alimentares. A idéia é partir de alguns conceitos presentes no senso comum e discuti-los, refletindo sobre as limitações das generalizações e situando nossas reflexões no panorama da ampla heterogeneidade que, como vimos na Parte I, “Povos indígenas e o processo saúde–doença”, caracteriza as sociedades indígenas do país.

Em primeiro lugar, pensar em alimentação indígena significa reportar-se, antes de tudo, à imensa diversidade que caracteriza as sociedades indígenas. Isso quer dizer que não podemos dizer simplesmente “como os índios se alimentam”, uma vez que existem no Brasil muitos povos indígenas cujos hábitos são, muitas vezes, diferentes entre si. Essa heterogeneidade, no entanto, não se limita às práticas alimentares, mas estende-se aos demais aspectos de suas vidas. Além disso, há que se considerar que o contato com novos hábitos e práticas trouxe novos elementos para a alimentação desses povos, em um processo que também varia de um lugar para outro. A palavra-chave aqui é, novamente, **diversidade**.

Práticas alimentares já foram conceituadas na Parte II deste livro, Capítulo 5, “Políticas públicas em alimentação e nutrição no Brasil”. Elas referem-se aos modos como os povos se alimentam e, em termos mais amplos, às atividades relacionadas à alimentação.

A diversidade dos povos indígenas já foi assunto deste livro, na Parte I, “Povos indígenas e o processo saúde–doença”.

DIVERSIDADE

A diversidade pode ser vista sob diversos prismas. Os conceitos variam desde definições restritas, que enfatizam a diversidade de raça, etnia e gênero, até aquelas extremamente amplas que se referem a todas as diferenças entre as pessoas, isto

é, todos são diferentes em relação a idade, habilidades físicas, localização geográfica, formação educacional, identidades culturais, estilos de vida, entre outros.

A diversidade está associada ao princípio básico de cidadania que visa assegurar o respeito à dignidade de todas as pessoas. Representa a efetivação do direito à diferença, criando condições e ambientes em que as pessoas possam agir em conformidade com seus valores individuais.

Segundo a Convenção sobre Diversidade Cultural da Unesco (UNESCO, 2005, p. 4-5), a diversidade cultural refere-se às muitas e diferentes formas em que a cultura de grupos ou sociedades se expressam. Essas expressões se manifestam dentro e entre grupos e sociedades, não somente por meio da herança cultural, mas também pelos diversos modos de criação artística, produção, disseminação e distribuição, quaisquer que sejam os meios e tecnologias utilizadas.

Para refletir

Ao conversar com um índio, qual seria a sua explicação sobre “como os não-índios se alimentam e como produzem e/ou obtêm seus alimentos”?
Só para começar, quantos “tipos” de não-índios existem no mundo?
Como você descreveria a alimentação de tantos povos diferentes?

Refletindo sobre algumas idéias preconcebidas

Em um panorama tão heterogêneo, as generalizações apresentam limitações ainda mais importantes, e idéias presentes no senso comum nem sempre correspondem à realidade encontrada nas comunidades. Ao longo dos próximos parágrafos, procure pensar sobre suas idéias acerca dos povos indígenas, tentando avaliá-las criticamente.

Uma primeira idéia a ser revista, como chama a atenção o antropólogo Júlio César Melatti (1987), é a que descreve os índios como indolentes, como pouco afeitos ao trabalho. Quem já participou do dia-a-dia de uma comunidade ou colaborou com a produção e o processamento de alimentos sabe o quão penoso pode ser este cotidiano, o quanto pesa um saco de farinha ou de castanhas e quanto se precisa caminhar para voltar com a caça para casa ou remar para trazer peixe. É claro que, dependendo da região ou do tipo de alimento em questão, o esforço poderá ser maior ou menor; mas o fato é que não se pode, seriamente, descrever o

cotidiano indígena como fácil ou os índios como preguiçosos, conforme vimos ao estudar a noção de etnocentrismo. O que talvez favoreça esse tipo de prejulgamento é a existência, em certos contextos indígenas, de concepções e objetivos distintos referentes ao trabalho que, tradicionalmente, não compartilham ou valorizam a lógica da acumulação de bens (RAMOS, 1986).

Já falamos sobre etnocentrismo no Capítulo 2, “Processo saúde–doença”.

Todos os índios comem farinha de mandioca e peixe?

Outro conceito a ser discutido diz respeito ao que se considera, no senso comum, “comida de índio”. A título de exemplo, é comum acreditar-se que os índios têm na mandioca e seus derivados – farinha, beiju etc. – a base de sua alimentação. Afinal de contas, usualmente se reconhece a farinha de mandioca como a mais importante contribuição indígena para a culinária brasileira. No entanto, como veremos mais adiante, tal afirmação é válida para apenas uma parte das sociedades indígenas do país. Outras tantas tinham no milho seu principal alimento, e outras a batata-doce. Para esses povos, portanto, comer mandioca é algo tão novo como comer arroz, açúcar ou bolachas. Nesses casos, ela foi trazida por missionários, seringueiros, ou agentes do SPI ou da Funai. Ou seja, para muitos povos indígenas a farinha de mandioca aparece como “comida de branco”, ao contrário do que afirma o senso comum. É este o caso dos Xavante de Mato Grosso (MAYBURY-LEWIS, 1984), e dos Warí, de Rondônia (LEITE, 2007). Antes do contato com não-índios, para os dois grupos, o milho era a base da alimentação, associado a outros cultivos. Hoje, no entanto, a farinha de mandioca é amplamente produzida e consumida em suas comunidades.

Fotos 1, 2, 3, 4, 5, 6 e 7 – Diversidade alimentar dos povos indígenas no Brasil

Foto: Maurício Soares Leite

Carne de jacaré no moquém

Foto: Maurício Soares Leite

Diferentes tipos de milho

Moquém é uma grelha de varas para assar ou secar a carne.

Foto: Maurício Soares Leite

Peixe assado no moquém

Foto: Paulo Sérgio Delgado

Bolo

Foto: Luciene Guimarães de Souza

Farinha de mandioca

Foto: Luciene Guimarães de Souza

Feijão

Foto: Luciene Guimarães de Souza

Abóbora e milho

Outro engano freqüente é imaginar que os povos indígenas comem tudo o que há à sua volta. Algo como: se no meio ambiente em que vivem há rios, lagos ou mar, então comem peixe. Se houver caça de pêlo (antas, porcos-do-mato, veados, macacos etc.), então se imagina que os índios comem caça. Para a lógica dos não-índios, nada mais natural pensar que se há “comida” disponível ela será utilizada na alimentação do grupo. Nada mais equivocado. Se fizéssemos uma revisão das práticas alimentares dos povos indígenas que vivem no país e as comparássemos com o que a sociedade não-indígena considera alimento disponível em seu ambiente, iríamos encontrar enormes divergências. No Xingu, por exemplo, as proibições atingem os animais de pêlo, apesar de toda a sua abundância na região. Em outros locais, acontece o inverso (SENRA, 2001). É possível mesmo encontrar povos que vivem em uma mesma região, no mesmo tipo de ambiente, mas que escolhem como alimentos animais e vegetais muito diferentes, ou que os preparam e consomem de modos também distintos. Os Enawenê-Nawê e os Rikbaktsá, por exemplo, ocupam a bacia do rio Juruena, no Mato Grosso, e fazem escolhas alimentares muito distintas apesar de ocuparem o mesmo ambiente. Assim, os primeiros não consomem caça, mas apenas peixes (SANTOS, G. 2001), enquanto os Rikbaktsá têm na caça sua principal atividade, e ainda consomem diversas espécies de peixes (ATHILA, 2006).

Parece estranho a você que os povos indígenas comam de maneiras tão variadas? Por que existe uma diversidade tão grande das práticas alimentares?

Entender todas essas diferenças e variações nas práticas alimentares indígenas é mais fácil quando olhamos para nossas próprias condutas, e quando vemos que as sociedades não-indígenas também comem de forma muito variada. Antes de tudo, é preciso lembrar que não existe “comida” simplesmente, isto é, algo que seja considerado comida por todos os povos do mundo. Não basta que alguma coisa seja rica em proteínas, vitaminas e minerais para que seja considerada comida. Vejamos um exemplo drástico disso: cães (sim, isto mesmo: cachorros, aqueles que nós brasileiros gostamos de afagar, que criamos e alimentamos e aos quais tanto nos afeiçoamos). Reconheçamos, os cães são muito ricos em proteínas e ferro, para não mencionarmos outros nutrientes. No entanto, não conseguimos pensar na possibilidade de sacrificar um cão e comê-lo, e nem de recomendar que as mães de crianças desnutridas o façam. Do ponto de vista nutricional, no entanto, a carne do cão seria benéfica para o organismo da criança debilitada. Ainda assim, não

pensamos nesta possibilidade, que nos causa verdadeiro horror. No entanto, em muitos outros países esses animais são consumidos e apreciados, como na Coreia, por exemplo.

Do mesmo modo, aqui no Brasil não é comum o consumo de carne de cavalo, enquanto na França, um país mundialmente reconhecido por sua culinária, trata-se de uma carne muito apreciada. Somos mais “civilizados” ou “menos ignorantes” que os franceses ou coreanos? Bem, se não comemos e nem consideramos comida o que um coreano ou um francês come e considera comida, então por que esperar que um índio pense que tudo o que comemos deve realmente ser comida?

Será que os não-índios entendem mais de alimentação do que os povos indígenas?

O que estamos discutindo aqui é um terceiro conceito a ser revisto, e de certo modo associado ao anterior. Trata-se da idéia de que as populações nativas possuem idéias pouco elaboradas sobre sua alimentação, inclusive no que diz respeito às relações entre o que comem, como o fazem e sua saúde. Isso não corresponde à realidade. Longe de apresentar um conjunto aleatório de práticas alimentares, a serem ordenadas e corrigidas com base no conhecimento biomédico, as práticas alimentares indígenas possuem princípios (idéias, razões) ordenadores absolutamente lógicos e coerentes, e em consonância com suas visões de mundo. Trata-se, aqui, de reconhecer a existência e a legitimidade de um conjunto de idéias a permear as práticas nativas. Os povos indígenas sabem o que comer, como, quando e o porquê de fazê-lo, ainda que suas idéias sejam distintas das nossas. A atuação ao lado dessas populações não pode desconsiderar a existência de um amplo e intrincado conjunto de princípios ordenadores. As formas pelas quais classificam, selecionam, buscam, processam e consomem aquilo que definem como alimento obedecem a princípios culturalmente específicos, e que formam um todo coerente com outros aspectos de suas culturas.

Para refletir

Você é capaz de descrever algum exemplo de sua alimentação que pareça estranho para alguém que viva em outra sociedade? Por que este exemplo parece estranho ao outro?

Mesmo depois dessas reflexões, alguém ainda pode se perguntar: “Alguém poderia, então, ‘ensinar’ um índio a comer o que os não-índios

pensam ser adequado, ou o que consideram comida, ou ainda o que consideram saudável?” Bem, antes de responder, voltemos ao caso anterior: será que os norte-americanos ou os alemães precisam que os coreanos ou os chineses os “ensinem” a comer seus cachorros ou gatos, ou que os franceses lhes digam o mesmo sobre os cavalos? Ou, ao contrário, deveriam ensinar a esses povos que cachorros não são comida e aos franceses que seus cavalos também não o são? Naturalmente, não. Mas isso nos leva a outra questão: todos nós, ocidentais ou orientais, índios ou não-índios, temos idéias sobre nossa alimentação, assim como sobre as relações entre o que comemos e a nossa saúde.

Quando começamos a conviver com um povo diferente, seja ele indígena ou não, é natural que suas práticas nos pareçam estranhas e, muitas vezes, sem sentido. À medida que passamos a conviver, especialmente se nos esforçamos para compreender suas idéias e motivos, percebemos que todas as práticas – e isso inclui as práticas alimentares – têm suas razões de ser, e que não são simplesmente aleatórias. A alimentação segue regras específicas, que dizem o que devemos comer, quando e de que modo, em que quantidade, na companhia de quem, e assim por diante. Alguns animais ou mesmo plantas são considerados adequados para o consumo por indivíduos em algumas fases de suas vidas e inadequados em outras. Um alimento, assim, pode ser considerado inapropriado para o consumo por indivíduos em fase de crescimento, como crianças e adolescentes, mas “liberado” para adultos e idosos. Em outros casos, partes específicas de alguns animais são proibidas em algumas etapas da vida, enquanto outras são consideradas adequadas. E há, ainda, animais e vegetais que jamais são comidos.

Para refletir

Você já observou alguma dessas regras na comunidade em que você trabalha ou já ouviu falar sobre elas? Caso sim, pense como você descreveria essas regras. Caso não tenha identificado, comece a observar e a conversar com as pessoas para conhecer as práticas alimentares em cada etapa da vida.

Essas regras e os motivos que as orientam variam de um povo para o outro, mas não se pode considerar que as normas de uma cultura são mais válidas do que as de outra. Embora com frequência seja esta a primeira impressão que se tem diante de hábitos diferentes daqueles que estamos acostumados, é preciso lembrar que nossas condutas muitas vezes também parecem estranhas e sem sentido para um estrangeiro. Elas fazem sentido dentro do modo como vemos e pensamos o mundo,

as relações com as pessoas que nos cercam, e as nossas noções de fisiologia, para mencionar apenas alguns aspectos. E assim acontece com todos os povos indígenas.

A antropóloga Alba Figueroa descreve como foi advertida, entre os Sateré-Mawé, por agir de modo inadequado segundo a visão de mundo dos nativos:

Assim, me defrontei um dia com um balaio pendurado numa parede da cozinha, em que eram recolhidos os ossos das “embiras”, as caças, depois das refeições. O objetivo era retornar esses ossos para o mato, para entregá-los de volta para Curupira, o dono das caças, senhor do mato. Era coisa certa a fazer, não o que fiz um dia, durante uma viagem de barco, quando depois de comer um pedaço de paca que gentilmente me ofereceram, joguei o osso no leito do rio, achando que meu gesto era aceitável desde meus referenciais ecológicos urbanos. Dessa vez fui cordialmente repreendida pelos meus colegas indígenas de viagem, por ter feito algo, considerado extremamente perigoso: jogar pertences de Curupira num domínio que não era o dele, nas águas, lugar dos encantados. Curupira ficaria enraivecido e não aceitaria as oferendas de troca do caçador que nos tinha oferecido a paca (geralmente tabaco) e o caçador se tornaria *panema* (com má-sorte na caça) (FIGUEROA, 2004, p. 4-5).

Um estudo realizado entre os índios Warí, no estado de Rondônia, com o objetivo de descrever e compreender suas práticas alimentares, aponta para a riqueza das idéias nativas associadas à alimentação:

Entre os Warí a alimentação, para além de estabelecer identidades e diferenças, cria e expressa relações sociais. São praticamente infinitas as formas e nuances pelas quais alimentos e sociabilidade se relacionam: assim, criam-se e reafirmam-se as relações entre indivíduos e grupos familiares, entre homens e mulheres, pais e filhos, consangüíneos e afins, e ainda entre as aldeias Warí, onde celebra alianças e pode declarar rupturas. Durante o período de luto, a alimentação expressa a dor e o auto-afastamento social dos enlutados, e posteriormente o seu retorno ao convívio social. Revela o cuidado dos pais com os filhos, e a atenção mútua entre cônjuges. A sociabilidade Warí – e a mediação desta sociabilidade pela alimentação – não se limita às relações entre homens, mas estende-se aos animais: é este o papel dos cuidados com as caças, e da “administração” dos riscos inerentes ao seu consumo (LEITE, 2007, p. 127).

Cabe aqui uma explicação sobre o último trecho da citação, que fala sobre o risco de consumir carne de caça. Segundo a tradição Warí,

diversas espécies de animais devem ser tratadas com respeito e somente consumidas após a intervenção de um xamã, que garantirá que o espírito do animal morto não cause males àqueles que irão consumi-lo.

Mas será que as idéias indígenas sobre a alimentação sempre são tão exóticas e diferentes daquelas observadas entre os não-indígenas?

Quando revemos todos os exemplos até aqui mencionados, temos essa impressão. Mas não podemos deixar de lembrar que, em diversos contextos, as práticas alimentares dos povos indígenas e os conceitos que as acompanham são muito semelhantes, e por vezes iguais, àqueles observados entre a população não-indígena das mesmas regiões. O profissional de saúde não deve, portanto, esperar encontrar sempre hábitos exóticos e completamente diferentes dos seus, e nem idéias estranhas e caracterizadas por um simbolismo quase poético. Ele não deve se surpreender ao observar práticas e conceitos comuns ao seu próprio dia-a-dia. Em um sem-número de comunidades indígenas podemos observar a população comendo arroz e feijão, e utilizando açúcar e óleo de soja em seu dia-a-dia. Como discutiremos em maior detalhe mais adiante, a ocorrência de mudanças nas práticas alimentares nativas, com a incorporação de muitas das condutas e idéias ocidentais, é mais do que freqüente. Mas isso não muda o fato de que estes povos seguem pensando sobre sua alimentação e sobre as relações entre suas práticas, sua saúde e outros aspectos de suas vidas. Portanto, precisamos estar atentos e sensíveis às particularidades dessas idéias, de modo a prestarmos uma assistência à sua saúde efetivamente diferenciada, isto é, sensível a estas especificidades, a estas diferenças.

Desse modo, ao invés de constituírem simplesmente hábitos casuais, aleatórios e desordenados, a serem ordenados e corrigidos a partir do conhecimento biomédico ou, em outras palavras, a partir da atuação “civilizatória” de profissionais da área biomédica, as práticas alimentares indígenas revelam-se lógicas e coerentes, e em consonância com as visões de mundo desses povos. É importante lembrar ainda que esses povos também possuem suas próprias noções de fisiologia e medicina, e que elas são muito diferentes daquelas que caracterizam o pensamento biomédico ocidental. Diferentes, mas nem mais e nem menos legítimas, como foi mencionado no Capítulo 2, “Processo saúde–doença”.

Reconhecer que as práticas nativas possuem razões lógicas e coerentes é o primeiro passo para que possamos buscar entendê-las, e a proposta

de compreensão dessas idéias deve obrigatoriamente permear a atuação junto a essas populações. O profissional de saúde deve, em seu trabalho cotidiano, sempre ter em mente a possibilidade de que idéias nativas sejam, em maior ou menor medida, diferentes das suas, e que isso possa afetar de modo importante o seu trabalho. Isso não significa, no entanto, que não possamos pensar de acordo com nossa formação profissional ou atuar segundo as nossas idéias pelo fato delas serem mais ou menos diferentes das noções indígenas sobre saúde, fisiologia ou nutrição. Isso apenas quer dizer que precisamos estar muito atentos aos efeitos dessas diferenças e à possibilidade de que nossas ações não tenham os efeitos esperados, por não sermos ouvidos como esperávamos, por nossas orientações não serem seguidas à risca ou por ambas as razões. Se isso ocorrer, o motivo não terá sido a ignorância dos nativos, mas um problema de comunicação entre conceitos muito diferentes. Em outras palavras, possivelmente à nossa própria ignorância das idéias nativas. Intervir ignorando as razões que orientam e justificam as práticas indígenas pode comprometer seriamente o sucesso das ações direcionadas à melhoria de suas condições de alimentação e nutrição.

Para refletir

Se você é um profissional que trabalha com povos indígenas, procure ouvir o que a comunidade pensa sobre o que é saúde, alimentação e nutrição. Quais pontos são semelhantes e/ou diferentes daqueles encontrados:

- a) Na população não-indígena que vive no entorno das terras indígenas?
 - b) Entre os profissionais da equipe multidisciplinar de saúde indígena?
 - c) Em sua concepção de saúde, alimentação e nutrição?
-

Produção e obtenção de alimentos

A heterogeneidade das sociedades indígenas foi discutida neste livro, no Capítulo 1, "Povos indígenas no Brasil".

Antes que tentemos descrever, em termos gerais, os processos de produção e obtenção, distribuição e consumo de alimentos, é importante que, mais uma vez, lembremos a imensa heterogeneidade que caracteriza as sociedades indígenas no país. Essa diversidade transforma em um desafio a tarefa de descrever esses processos, ainda que em termos gerais. Assim, diante da constatação de que invariavelmente deixaríamos de lado uma grande gama de situações, moldadas e individualizadas ao nível local, optamos aqui por tecer algumas considerações sobre aspectos que podem influenciar as condições de produção e consumo de alimento entre os povos indígenas no país. Ainda assim, julgamos

adequado apresentar um número limitado de exemplos que pudesse dar uma mostra da diversidade de situações encontradas em todo o país.

Para refletir

Antes da leitura do trecho a seguir, pense de onde vêm os alimentos utilizados pela comunidade onde você atua. Eles são comprados? São plantados, caçados, pescados? Você já visitou uma roça da comunidade? Você sabe se a comunidade pratica a agricultura?

Já de início, há que se considerar como podem ser diferentes os ecossistemas ocupados pelos povos indígenas, que incluem ambientes tão distintos como áreas de terra firme no Acre, outros estados amazônicos cobertos por florestas, extensas savanas em Roraima, cerrado na região Centro-Oeste, caatinga no semi-árido nordestino, mata atlântica nas regiões litorâneas, e assim por diante (para não mencionar as populações localizadas em ambientes urbanos em todo o país). A essa heterogeneidade somam-se outros fatores que tornam a tarefa de fazer uma descrição ampla um desafio. A imensa diversidade cultural dos povos indígenas, um tema recorrente neste livro, exerce um papel importante também nesse contexto, na medida em que multiplica as possibilidades apresentadas pelos contextos ambientais, fundiários e socioeconômicos em que se inserem.

Nesse conjunto de fatores, ganha destaque a disponibilidade de terras e de recursos naturais, que influencia de modo significativo os processos de obtenção de alimentos. A situação fundiária difere enormemente no panorama das mais de 225 etnias indígenas hoje oficialmente reconhecidas no país (AZEVEDO, 2005), mas de modo geral se pode afirmar que a partir do contato com não-índios a disponibilidade de terras se reduz significativamente. Mesmo no contexto amazônico, onde há casos de grandes extensões de terras disponíveis para o uso dos povos indígenas, os recursos naturais encontram-se normalmente dispersos por extensas áreas. Assim, é necessário percorrer grandes distâncias para ter acesso aos recursos disponíveis. Mais que isso, é imprescindível um profundo conhecimento não apenas da região, de modo a localizar aquilo que se deseja, mas ainda dos ciclos da natureza e do comportamento das espécies procuradas. Dessa forma, é possível saber em que época do ano, por exemplo, frutos comestíveis podem ser encontrados, e em que região. Ou onde se localizam e quando irão frutificar árvores utilizadas como alimento por animais como macacos, pacas ou antas, porque ali

os caçadores poderão encontrá-los com maior facilidade. Precisam saber exatamente onde encontrar os materiais utilizados para construir suas casas, seus utensílios domésticos, suas ferramentas e armas, para darmos apenas uns poucos exemplos.

O mesmo acontece com as terras férteis, pois nem todos os solos são próprios para o cultivo. Na região amazônica, há “manchas” de terra escurificada, conhecidas como “terra preta de índio”, especialmente férteis, que resultaram da ação do homem ao longo de séculos na região, acumulando material orgânico nas áreas ocupadas e tornando-as mais férteis do que as terras da região circundante. Saber onde esses solos se encontram, e reconhecê-los em meio à floresta, é fundamental para o sucesso da agricultura. Alguns povos os identificam pela presença de algumas espécies vegetais características; os Warí, por exemplo, os reconhecem quando encontram *torot*, aracuri (*Sheelea martiana* Burret), uma espécie de palmeira comum nesse tipo de solo. Assim, como a antropóloga Alcida Ramos afirma em seu livro *Sociedades indígenas*, “limitar o território de um grupo às imediações de seu centro residencial, a aldeia, é condenar este grupo à penúria permanente, privando-o dos recursos naturais que (...) acham-se espalhados por grandes distâncias” (RAMOS, 1986, p. 22).

No entanto, a disponibilidade de grandes extensões de terra e a abundância de recursos naturais não podem ser vistas como freqüentes no panorama das sociedades indígenas contemporâneas no Brasil. Isso é especialmente válido no contexto “extra-amazônico”, o que fica evidente nos dados que apontam que 40% da população indígena do país encontra-se nas regiões Nordeste, Sudeste e Sul, confinada em apenas 2% das terras indígenas do país (SANTOS; COIMBRA JÚNIOR, 2003, p. 21). Nesses casos, a escassez de recursos dificulta sobremaneira ou mesmo inviabiliza a produção de alimentos através das técnicas praticadas desde tempos imemoriais.

Sazonalidade é o efeito das estações do ano sobre alguma variável, resultando em diferenças de uma estação para outra.

A produção de alimentos em terras indígenas também é freqüentemente afetada pelos ciclos anuais de chuvas e seca, subida e descida do nível dos rios, florescimento e frutificação de espécies vegetais, que acontecem em momentos específicos do ano. Estamos falando aqui da **sazonalidade**, variações na produção e consumo de alimentos, de acordo com a estação do ano. Essa questão nos interessa porque em algumas épocas do ano poderá haver muito alimento disponível, enquanto outras serão épocas de escassez, quando o estado nutricional da população poderá ser negativamente afetado. Isso é particularmente preocupante para indivíduos em fase da vida específica, como crianças, adolescentes, gestantes

e idosos. O profissional de saúde deve estar atento nesses momentos, especialmente com aqueles que já apresentem estado nutricional comprometido, pois estarão expostos a um maior risco nutricional. Trata-se, portanto, de um aspecto que não pode ser deixado de lado nas rotinas de vigilância alimentar e nutricionais entre os povos indígenas do país.

Não é possível afirmar exatamente em que época do ano haverá abundância ou não em todas as etnias indígenas. Esses ciclos variam de uma região para outra. O mais comum é haver abundância de alimentos após as colheitas, mas mesmo a época da colheita pode variar de um cultivo para outro. Alguns povos, como os Nambikwára, descrevem a estação chuvosa como particularmente difícil (ASPELIN, 1975). Já outras etnias afirmam ser esta estação a que oferece maiores facilidades para se alimentar, como os Parakanã (FAUSTO, 2001b). O fato é que não é possível fazer generalizações, e o profissional de saúde precisa estar atento às dinâmicas locais. É indiscutível, porém, que a população local é a que melhor conhece os ciclos anuais de produção de alimentos, e poderá dar informações com maior precisão.

Para refletir

Se você é um profissional que trabalha com povos indígenas, a descrição geral apresentada acima se encaixa em sua realidade? E na das terras indígenas de seu estado?

O que você sabe sobre a história das etnias com que você trabalha, ou seja, a respeito do período anterior à ocupação das terras em que vivem atualmente?

Feitas essas ressalvas, traçaremos agora um panorama das formas contemporâneas de obtenção de alimentos, algumas das quais remontam a momentos anteriores ao contato com não-índios. A maior parte dos povos indígenas do país praticava a agricultura, combinada com a coleta de produtos silvestres e com a caça e/ou a pesca. De modo geral, hoje essas atividades incluem novos elementos como equipamentos, cultivos, técnicas e mesmo objetivos, já que agora, em alguns casos, incluem a comercialização dos excedentes. A técnica de cultivo mais difundida é a da chamada agricultura de corte-e-queima, também conhecida como coivara. Pequenos trechos de floresta são derrubados, geralmente no início da estação seca, e deixados algum tempo para que a madeira seque. Então, antes que volte a chover, os troncos derrubados são queimados. Em alguns casos, o material que não queimou é reunido e novamente queimado. Diferentemente do que o senso comum pensa, as pequenas queimadas não são prejudiciais ao solo, as cinzas agem como fertilizantes e aumentam a produtividade das roças assim abertas. Trata-se de um sistema amplamente estudado por cientistas e que se mostra plenamente adaptado às condições dos trópicos úmidos.

Como chama a atenção Julio Cezar Mellati (1987), em seu livro *Índios do Brasil*, o aspecto de uma roça de corte-e-queima é muito distinto daquele da roça feita com trator, geralmente nivelada, com a terra revolvida sem árvores ou arbustos e somente um tipo de cultivo. As roças indígenas, à primeira vista, parecem desordenadas, com o solo enegrecido e coberto por cinzas, com muitos tocos de árvores e, por vezes, grandes troncos caídos, que não chegaram a queimar por completo. Entre eles vão sendo semeadas as espécies desejadas: milho, abóbora, cará, inhame, favas, e ainda muitos outros cultivos introduzidos pelos colonizadores, como arroz, banana, amendoim, cana-de-açúcar, café etc. Os cultivos, no entanto, variam muito de um povo para outro. Hoje, sob a influência das populações que cercam as terras indígenas, é possível encontrar produtos como a banana, o arroz ou o feijão em quase qualquer roça, desde que o solo e o clima o permitam. No passado, cada etnia possuía, tradicionalmente, seus cultivos característicos, o que ainda hoje acontece em maior ou menor grau.

Fotos 8, 9 e 10 – Roças Indígenas

Foto: Maurício Soares Leite

Mandioca

Foto: Silvia Ângela Gugelmin

Roça recém-plantada

Foto: Paulo Sérgio Delgado

Arroz

Essas roças, contudo, permanecem produtivas apenas por pouco tempo, e geralmente precisam ser abandonadas entre dois e seis anos após sua abertura, quando a produtividade cai muito e a terra começa a ser inevitavelmente invadida pelo mato, numa primeira etapa de retomada da roça pela floresta circundante. A partir daí, novas roças são abertas em áreas mais distantes, enquanto o solo abandonado lentamente se recupera. A presença da floresta ao seu redor é fundamental para a recuperação, porque de lá virão as sementes que farão novamente crescer a vegetação local e os animais (pássaros, mamíferos, insetos) que ajudam a dispersá-las. Mesmo abandonadas, as roças ainda continuam a produzir alguns itens e são periodicamente visitadas por seus antigos proprietários.

Dependendo do ecossistema, o solo precisa de um período mais ou menos longo para se recuperar por completo. O tempo necessário de repouso pode chegar a cem anos, como nos ecossistemas de rios de águas pretas. É fácil, assim, entender que são necessárias extensas áreas para que as roças não sejam novamente abertas antes que se recuperem, o que levaria ao esgotamento do solo. No caso de projetos de colonização, as pequenas áreas destinadas aos colonos não permitem que o solo tenha tempo para se recuperar, e então o resultado é o seu progressivo empobrecimento. O corte e a queima da floresta, praticados com sucesso pelos povos indígenas ao longo de séculos, deixam, nessas condições, de ser adequados aos ecossistemas tropicais úmidos e passam a ter um impacto negativo sobre o meio ambiente.

Onde entram as inovações, como as novas espécies e técnicas de cultivo, trazidas por não-índios?

À agricultura de corte-e-queima somam-se, hoje, as lavouras mecanizadas, em diversos casos caracterizadas pelas monoculturas e direcionadas à comercialização e, em outros, praticadas diretamente por arrendatários dentro dos limites das terras indígenas. Os povos indígenas têm incorporado, ao longo de seu convívio com não-índios, novas práticas que se somam às economias ditas tradicionais. Dentre elas podemos citar a agropecuária, amplamente praticada por diversos povos, o uso de insumos agrícolas, a retirada de madeira, o garimpo, a piscicultura e, em última instância, a inserção em uma economia de mercado já globalizada. Disso resultam novas formas de utilização dos territórios e dos recursos naturais ali disponíveis e que não necessariamente obedecem à lógica que relaciona a **segurança alimentar e nutricional** à disponibilidade de terras para a produção de alimentos por meio de atividades como a agricultura, a caça e a coleta. Assim, podem ser encontrados casos em que há dispo-

Os conceitos de segurança alimentar e nutricional foram apresentados no Capítulo 5, "Políticas públicas em alimentação e nutrição no Brasil".

nibilidade de recursos naturais, mas que deixaram de ser utilizados pelas populações a que se destinam.

A caça e a pesca, de modo geral, constituem as principais fontes de proteínas de alto valor biológico entre os povos indígenas. A importância relativa de cada uma na dieta da população varia de uma etnia para outra, como já vimos acontecer com outros aspectos da alimentação indígena. Além disso, quando as duas são praticadas pode acontecer de uma ser mais produtiva que a outra em uma estação, e o contrário acontecer em outra época do ano. Em muitos casos, no entanto, o que o profissional de saúde irá encontrar são terras exíguas e superexploradas, onde a caça e a pesca já não são praticadas ou o são de modo apenas incipiente. O mesmo pode ser dito sobre a coleta de alimentos que, em alguns casos, pode responder por uma parte significativa da alimentação e, em outros, já se encontra impossibilitada pela degradação ambiental. A coleta pode constituir uma fonte tão importante de alimentos, que no início da década de 1960 o antropólogo David Maybury-Lewis afirmava, para os Xavánte: “Sem a caça, a cultura Xavánte seria muito diferente. Mas sem a coleta, os Xavánte não seriam jamais capazes sequer de existir” (MAYBURY-LEWIS, 1984, p. 87). Desde então, muitas mudanças ocorreram. Décadas mais tarde, uma realidade distinta já podia ser encontrada entre os Xavánte: diante das mudanças ambientais e socioeconômicas pelas quais o grupo havia passado, incluindo o gradual esgotamento dos recursos naturais disponíveis nas proximidades da aldeia, atividades como a caça e a coleta passaram a assumir um papel secundário comparativamente à compra de alimentos, adquiridos principalmente a partir do recebimento de aposentadorias e salários (GUGELMIN; SANTOS, 2001).

Nos contextos em que a coleta ainda é praticada, frutas, castanhas, raízes, palmito, mel e insetos estão entre os alimentos obtidos nessa atividade. Por vezes esses recursos são encontrados por acaso; não é incomum, por exemplo, que durante uma caçada os homens localizem colméias, e ali retornem outro dia para a retirada do mel. Ou que, saindo para a coleta de patauí (*Jessenia bataua*, um pequeno coco), as mulheres encontrem outras variedades de frutos ou insetos comestíveis e tragam todos os itens para a aldeia. Em outras ocasiões, são programadas excursões para a busca de um produto específico, como os cocos do buriti. Atualmente, estes produtos são retirados, em alguns contextos, com fins comerciais, sendo reservada apenas uma parte para o consumo doméstico. A castanha-do-pará é outro exemplo de produto comercializado por diversas etnias amazônicas.

Fotos 11, 12, 13, 14 e 15 – Alimentos obtidos na coleta entre os Xavánte e os Warí

Foto: Paulo Sérgio Delgado

Caju do cerrado (Cajuí)

Foto: Maurício Soares Leite

Uxi

Foto: Sílvia Ângela Gugelmin

Tubérculo

Foto: Sílvia Ângela Gugelmin

Guavira

Foto: Paulo Sérgio Delgado

Caju

Como já vimos, esses recursos encontram-se geralmente dispersos nas terras indígenas. E uma vez explorados, eles levam algum tempo para se recuperarem, tempo este que varia de região para região e de um tipo de recurso para outro. Quando isso não acontece, as fontes de alimentos vão gradualmente se esgotando, comprometendo seriamente a alimentação da população. Em geral, as áreas mais próximas aos aldeamentos têm seus recursos mais explorados, e o resultado dessa prática é a necessidade de ir cada vez mais longe das aldeias para encontrar ou produzir alimentos. No passado, bastava mudar a aldeia de lugar e o problema estava resolvido. A mudança era feita para locais onde a caça, a pesca e a coleta ainda eram abundantes e as terras, férteis. Enquanto isso, as áreas exploradas iam se recuperando. Com a redução dos territórios, isso muitas vezes não é possível, ou então é necessário voltar a explorar uma área antes que ela se recupere. Em outros casos, embora ainda haja terras disponíveis para a mudança, as populações ficam concentradas em torno dos Postos Indígenas, porque ali têm acesso à assistência à saúde, escolas e outros recursos. Na verdade, a iniciativa de manter as populações próximas aos Postos Indígenas muitas vezes parte dos próprios órgãos que lhes prestam assistência, que deste modo conseguem ter um acesso mais fácil à população assistida.

Em muitas áreas indígenas simplesmente não há mais como caçar ou pescar. Em outras, até a agricultura é difícil, porque há tão pouco território disponível, que não é possível permitir que a terra descanse o tempo necessário para que se torne novamente produtiva, como acontece com os Guaraní, em Mato Grosso do Sul. Em outros casos, os povos indígenas retomam suas terras depois de haverem sido intensivamente exploradas pelos colonizadores, como foi o caso de várias terras Xavante, em Mato Grosso, e de outras etnias. Diehl (2001) descreve, entre os Kaingáng de Chapecó (SC), uma situação em que as práticas produtivas anteriores ao contato com não-índios já não são suficientes para a manutenção das famílias e as terras indígenas, além de exíguas, foram devastadas pela extração da araucária. A autora assim descreve a situação do grupo:

[...] a devastação ambiental dificultava as formas de subsistência tradicionais, impondo uma agricultura não-indígena, sujeita à mecanização, ao uso de fertilizantes e agrotóxicos e às inerentes dívidas advindas dos empréstimos obtidos para o plantio em maior escala. Este contexto tem obrigado os índios a procurarem outras formas de obtenção de renda, trabalhando como assalariados eventuais (DIEHL, 2001, p. 76).

As implicações desse tipo de mudança não escapam à atenção da autora, referindo que os Kaingáng tinham se tornado dependentes dos alimentos industrializados. Além disso, o trabalho como empregadas domésticas era, em mulheres com idades iguais ou superiores a 15 anos, a segunda principal ocupação e fonte de renda, vindo apenas depois do trabalho nas roças. Esta é uma realidade distante das visões mais românticas sobre a situação dos índios brasileiros, mas comum a muitas etnias.

Há casos em que recursos ambientais são tornados indisponíveis sem que necessariamente haja conflitos entre índios e não-índios: isto acontece, por exemplo, quando as terras indígenas são arrendadas para fazendeiros, ou quando as populações indígenas utilizam suas terras para a produção de itens destinados à venda, como o café. Em ambos os casos, o resultado é que menos terras ficam disponíveis à produção de alimentos para consumo próprio.

O esgotamento dos recursos naturais é a única ameaça à segurança alimentar e nutricional dos povos indígenas?

Infelizmente, a resposta é negativa. Existem diversos fatores que com frequência comprometem a segurança alimentar e nutricional nas terras indígenas. Há desde a disputa pela posse propriamente dita da terra, como é o caso dos conflitos com posseiros e fazendeiros, até a luta pelos recursos localizados nos limites das terras indígenas, como é o caso da ação de garimpeiros, madeireiros, caçadores e pescadores. No caso dos garimpos e da extração de madeira, há o agravante do impacto ambiental dessas atividades, que comprometem a utilização posterior das áreas para a produção de alimentos por longos períodos. Diferentemente do que se possa pensar, em alguns casos o impacto dessas e outras atividades se faz sentir mesmo quando elas têm lugar fora dos limites das terras indígenas. E as atividades não se resumem ao garimpo ou à extração da madeira, mas incluem outras aparentemente menos destrutivas, como a agricultura ou a criação de gado.

A contaminação ambiental por mercúrio (resíduo dos garimpos de ouro) é motivo de preocupação, especialmente na região amazônica, em virtude do volume das emissões registradas e dos efeitos sobre a saúde humana. O metal pode provocar sérios distúrbios neurológicos e é capaz de afetar populações localizadas a quilômetros de distância dos garimpos. O mercúrio chega à alimentação das populações indígenas através do pescado, encontrado principalmente sob a forma de metil-mercúrio, extremamente

tóxico para os seres humanos. O problema assume dimensões preocupantes diante da importância da pesca na dieta de diversas populações indígenas da região, como os Warí, os Mundurukú e os Kayabí, entre tantas outras (BRABO et al., 1999; DÓREA, 2003; DÓREA et al., 2005; SANTOS et al., 2003).

A agricultura no entorno das terras indígenas apresenta impactos também significativos; mesmo nos casos em que arados não são utilizados, grandes quantidades de solo são levadas para os cursos d'água, causando assoreamento. Ao exigir a retirada da cobertura florestal, o que muitas vezes estende-se às matas ciliares, a pecuária também produz esse tipo de efeito (INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL, 2006). No caso da agricultura, há ainda outro tipo de risco envolvido: a contaminação das fontes d'água por resíduos de pesticidas e fertilizantes. A contaminação da água acontece de duas formas, dependendo do tipo de solo da região. Nos casos em que os solos possibilitam uma boa drenagem, os contaminantes chegam ao lençol freático. Nos mais sujeitos à erosão, ocorre o escoamento superficial da chuva, atingindo os cursos d'água (INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL, 2006). Ante a expansão do cultivo da soja nas imediações do Parque Indígena do Xingu, no norte de Mato Grosso, o assunto é motivo de preocupação entre os povos que o habitam, embora ainda não tenham sido encontradas evidências de contaminação por esses componentes (INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL, 2006). No entanto, a própria presença de diversas cidades no entorno do Parque – assinala-se que as principais nascentes da bacia do rio Xingu estão fora dos seus limites – ameaça os recursos hídricos e as condições de saúde da população que o habita: o rio Culisevo, um dos principais formadores do rio Xingu, apresentou recentemente evidências de contaminação fecal contínua (SOUZA, 2006). O dado não é surpreendente: um estudo realizado na região ao longo de 2005 pelo Ministério das Cidades, envolvendo 13 municípios e 207.000 habitantes, registrou condições de saneamento amplamente precárias (SOUZA, 2005).

Mas ainda no que se refere à questão do acesso à terra e aos recursos naturais, e da sua importância para a produção de alimentos pelos povos indígenas, a relação entre a disponibilidade desses recursos e estado nutricional das populações não é sempre direta. Se, de um lado, a escassez de terras e recursos traz imensas dificuldades para a sobrevivência dessas populações, de outro, a garantia das terras indígenas deve vir acompanhada por uma série de outras ações que garantam que ela efetivamente se traduza em condições alimentares e nutricionais adequadas.

Um caso que ilustra bem essa reflexão é o dos Warí (LEITE, 2007). Suas terras foram demarcadas na década de 1980 e não houve conflitos com madeireiros, garimpeiros ou posseiros. Tampouco são exíguas suas terras, embora a população venha progressivamente aumentando. No entanto, um somatório de fatores resulta em uma situação marcada por condições nutricionais insatisfatórias, em que se destacam as elevadas prevalências de desnutrição infantil: entre os menores de cinco anos, o baixo peso atinge 52,7% das crianças, enquanto a prevalência de baixa estatura chega a 62,5%. Esses números são impressionantemente elevados. No mesmo período, a POF de 2002/2003 registrava baixo peso para a idade em apenas 4,6% das crianças brasileiras avaliadas (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2006). A análise dos fatores envolvidos em tamanha desigualdade, contudo, não revela dados surpreendentes, mas a presença e o sinergismo de condições comuns à maioria das sociedades indígenas do país. A população baseia sua economia na produção comercial de farinha de mandioca, inserindo-se marginalmente na economia de mercado da região e submetendo-se a relações comerciais amplamente desfavoráveis; as condições sanitárias são precárias, o que resulta em um perfil de morbimortalidade caracterizado por doenças respiratórias e infecto-parasitárias, em que a malária e a tuberculose são endêmicas e as taxas de mortalidade infantil são superiores às taxas regional e nacional (LEITE, 2007). Nesse tipo de contexto, semelhante a um sem-número de outras comunidades indígenas, a disponibilidade de terras e de recursos naturais não se mostra suficiente para garantir a segurança alimentar e nutricional da população. Isso aponta para a relevância de fatores muitas vezes desconsiderados nas análises da situação alimentar e nutricional das comunidades indígenas e para os possíveis efeitos do sinergismo entre esses fatores. O profissional de saúde não deve, portanto, surpreender-se ao encontrar uma situação precária, mesmo quando, a princípio, há recursos e terras suficientes.

Para refletir

De que forma a situação fundiária local se relaciona com a produção e o acesso aos alimentos? Além do acesso aos alimentos, que fatores parecem afetar as condições de alimentação e nutrição da comunidade e de que modo isso acontece?

A questão do acesso aos alimentos entre populações indígenas não pode, contudo, limitar-se à discussão das formas pelas quais são produzidos pelas próprias comunidades; deve também incorporar as outras formas de obtenção desses alimentos. A aquisição comercial é uma realidade

para a maioria dos povos indígenas, e nesta medida importa saber as possibilidades e modalidades de acesso aos recursos monetários. Elas incluem o comércio com não-índios, o trabalho remunerado, o recebimento de benefícios sociais (por exemplo, aposentadorias e programas de redistribuição de renda como o Bolsa Família) e, em alguns casos, a exploração de recursos minerais (como o recente caso do garimpo de diamantes em terras Cinta-larga, amplamente divulgado pelos meios de comunicação de massa). Além disso, não pode ser desconsiderado o acesso à alimentação escolar e aos programas de cunho emergencial, como a distribuição de cestas básicas que hoje se estende a um número significativo de comunidades indígenas.

Os mercados regionais possibilitam o escoamento de produtos comercializáveis, sejam eles alimentos ou não, e a aquisição destes e outros itens. Exemplos são a castanha-do-pará, a borracha e outros produtos do extrativismo, e ainda produtos agrícolas como arroz, café ou mandioca, dentre outros. Contudo, as relações comerciais frequentemente beneficiam o segmento não-indígena em prejuízo da população nativa, em alguns casos pouco familiarizada com as práticas comerciais. Os preços pagos pelos produtos indígenas são geralmente inferiores àqueles pagos pelos mesmos itens, quando produzidos por não-índios. Além disso, é comum que os índios paguem mais caro que os não-índios quando compram, ou que se submetam a juros abusivos para fazer compras a prazo.

Diehl (2001) aponta, na trajetória dos Kaingáng de Chapecó (SC), formas de interação com os não-índios amplamente desfavoráveis, senão perversas, para as populações nativas: a primeira é o arrendamento das terras indígenas para fazendeiros, a segunda, a prática de comerciantes locais reterem consigo os cartões de banco dos aposentados, de modo a conseguirem receber, diretamente nos bancos, os pagamentos, muitas vezes majorados pelas compras feitas em seus mercados. A prática ilegal já havia sido amplamente divulgada pelos jornais da região oeste de Santa Catarina (RICARDO, 2000).

Há que se mencionar ainda o caso de populações indígenas que vivem em contextos urbanos, em alguns casos reunindo-se em bairros específicos, como parte da população Xukurú, em Pesqueira, Pernambuco; ou os Pankararú, na favela Real Parque, no bairro do Morumbi, na cidade de São Paulo. Nesses casos, o trabalho remunerado assume um papel preponderante, juntamente com o recebimento de benefícios sociais, na obtenção de alimentos. O recebimento de salários, contudo, não ganha

importância apenas em ambientes urbanos. As funções de professores, agentes indígenas de saúde e agentes de saneamento são regularmente ocupadas por índios em todo o país, e podem ser encontradas na maioria das comunidades indígenas. Em um número crescente de comunidades, o cargo de chefia dos postos indígenas é ocupado também por integrantes das comunidades.

Em alguns casos, mesmo onde ainda são praticadas as atividades de caça, pesca e coleta, o trabalho remunerado corresponde a uma proporção significativa das atividades econômicas. Gugelmin e Santos (2001) descrevem o caso dos Xavante de Sangradouro, em Mato Grosso. A Terra Indígena Sangradouro-Volta Grande, com uma extensão de 100.280 hectares e na época (1999) com uma população total de 870 habitantes, havia sido demarcada na década de 1980. A população ainda produzia parte da sua alimentação em suas terras, recuperadas após o uso intenso dos fazendeiros. Ao mesmo tempo, 39% dos indivíduos adultos exerciam funções remuneradas, como as de professores, agentes indígenas de saúde, motoristas e cozinheiras, entre outras. Os autores apontaram para as implicações desse tipo de perfil, que incluía uma redução significativa dos níveis de atividade física e, em termos alimentares, uma dieta caracterizada por produtos industrializados, com um consumo elevado de carboidratos simples e gorduras. A análise do estado nutricional da população, por sua vez, evidenciou um perfil preocupante: 24,6% dos homens e 41,3% das mulheres foram diagnosticados como obesos.

A produção de alimentos em terras indígenas tem sido objeto de diversos projetos realizados com povos indígenas há décadas. No entanto, em uma ampla análise dos projetos econômicos realizados na Amazônia Legal, a partir da década de 1980, Schröder (2003) observa que, em sua maioria (90% dos projetos), as iniciativas estavam direcionadas à comercialização da produção, e não ao consumo interno. Pelas mais diversas razões, a lista de insucessos é grande, ao mesmo tempo que se registram algumas iniciativas promissoras. O tema será examinado com mais detalhe no próximo capítulo, “Perfil nutricional dos povos indígenas do Brasil”.

Há ainda outras iniciativas econômicas não necessariamente voltadas para a produção de alimentos e em alguns casos apoiadas por organizações não-governamentais: por exemplo, os Kayapó, envolvidos na coleta e venda de sementes de árvores cuja madeira possui interesse comercial, ou a comercialização de cestaria Baniwa em uma cadeia nacional de

lojas, em que foram agregados ao produto um valor adicional em virtude de sua origem indígena.

Como vimos em muitas situações, o acesso aos alimentos ou à parte significativa deles ocorre pela aquisição comercial; nesses casos, a geração de renda apresenta-se como uma alternativa para a produção de alimentos. Um desafio que se apresenta é tornar essas iniciativas – sejam elas direcionadas à produção de alimentos ou não-sustentáveis a longo prazo, sem o acompanhamento de não-índios.

Transformações nas práticas alimentares

As mudanças observadas nas práticas alimentares indígenas, depois do contato com não-índios, são geralmente bastante significativas e tendem a aproximar as dietas nativas da alimentação ocidental. Para que se possa pensar em uma atuação diferenciada com essas populações, isto é, uma atuação que leve em consideração as particularidades de suas culturas, é importante que tenhamos uma compreensão de outros aspectos, que não os estritamente nutricionais. É fundamental refletir sobre a natureza e o alcance das mudanças nas práticas alimentares nativas. Sem pretender esgotar os fatores envolvidos no processo de mudanças, vale aqui mencionar os mais evidentes.

Para refletir

Com frequência é possível observar transformações importantes na alimentação dos povos indígenas. De que forma elas acontecem e como podem afetar a saúde dessas populações?

Não-índios adotam práticas indígenas, assim como os índios incorporam algumas das práticas trazidas pelos colonizadores. Em muitos casos a conversão ao cristianismo, por exemplo, leva a modificações nas práticas alimentares, já que estas são influenciadas pela religião. Por exemplo, os Warí tradicionalmente acreditavam que os espíritos de diversos animais poderiam atacá-los e deixá-los doentes, caso fossem caçados e consumidos sem que um xamã tomasse as devidas medidas para evitá-lo. A conversão ao protestantismo trouxe a idéia de que estes animais não lhes poderiam fazer mal; mais que isso, que os animais foram criados por Deus para que o homem os utilizasse. Desde então, não era mais necessária, para os convertidos, a intervenção do xamã, e “desapareceram” os riscos associados ao consumo de diversos animais (LEITE, 2007). Este caso é exemplar para ilustrar como tanto as crenças nativas como as ocidentais podem afetar e modificar hábitos alimentares.

Há que se considerar, ainda, a existência de relações interétnicas frequentemente permeadas por preconceito e discriminação por parte do segmento não-indígena. Como outros aspectos de suas culturas, o modo indígena de se alimentar é, com frequência, desvalorizado e ridicularizado. Isso parte, por vezes, dos próprios profissionais de saúde, que criticam abertamente as práticas que julgam inadequadas do ponto de vista biomédico. Assim, infelizmente não é raro que as populações indígenas mostrem-se constrangidas diante da chegada de não-índios, quando fazem suas refeições. Nesse tipo de contexto não surpreende que mudanças sejam drásticas e no sentido de sua aproximação da dieta não-indígena. Este tipo de preconceito não atinge somente os povos indígenas, sendo muitas vezes também dirigido aos não-índios que procuram atendimento nos centros de saúde, especialmente quando têm baixa escolaridade.

As mudanças alimentares entre povos indígenas são geralmente descritas com base no contraste entre os quadros “pré” e “pós-contato” com não-índios, concentrando-se no impacto da adoção de novas práticas sobre seus perfis de saúde. As descrições tendem a retratar um padrão pré-contato estático, posteriormente “corrompido” pelos hábitos introduzidos. No entanto, isso corresponde a uma simplificação da realidade. É preciso lembrar que nenhuma sociedade fica “congelada” ao longo do tempo, mas que vai se modificando gradualmente. A cultura de um povo e tudo o que ela inclui – a alimentação, por exemplo – é dinâmica, passa por modificações, mas nem por isso deixa de ser a cultura daquele povo.

Já discutimos sobre a cultura de um povo no Capítulo 2 deste livro, “Processo saúde–doença”.

Assim, mesmo antes dos encontros com não-índios, as culturas indígenas já se modificavam, inclusive porque várias delas mantinham contatos entre si. Pensar na alimentação indígena como algo estável e livre de modificações até que houvesse o contato com os colonizadores, quando então se modificou por completo, é um engano. A descrição de um conjunto de práticas alimentares tradicional, estático e totalmente vulnerável aos hábitos trazidos por não-índios não faz jus à riqueza de idéias que, como vimos, orienta a alimentação indígena. E nem devemos pensar que novos alimentos e hábitos são incorporados pelos nativos de qualquer maneira, simplesmente porque lhes são apresentados ou porque a cultura indígena é mais “frágil” ou “fraca”.

Fotos 16, 17, 18 e 19 – Formas de preparo dos alimentos

Foto: Maurício Soares Leite

Pamonha cozida na fogueira

Foto: Paulo Sérgio Delgado

Bolo de trigo preparado na panela

Mulher cozinhando em fogão adaptado

Fonte: Vídeo 4ª Conferência Nacional de Saúde Indígena (2006).

Foto: Paulo Sérgio Delgado

Bolo de milho e arroz assado nas cinzas

A partir do contato entre povos, observa-se a introdução de elementos que vão de novos itens alimentares até novas formas de preparo e consumo. É importante lembrar que a adoção de novas práticas alimentares não acontece sem a mediação da população, isto é, sem que as idéias e valores que permeiam seu cotidiano “filtrem” o processo de mudanças, adotando os elementos que lhes parecem mais adequados. Em sua análise das mudanças observadas na alimentação Warí, Leite (2007) afirma que, a despeito da presença de inúmeros itens alimentares de introdução recente, era evidente que a alimentação continuava sendo orientada por sua cultura. Para dar um exemplo, embora os Warí tivessem incluído em sua dieta alimentos como o arroz e o feijão, o principal alimento responsável por um corpo forte e saudável, pela produção do sangue e da gordura corporal permanecia sendo o milho nativo, que sempre fora a base de sua alimentação, o alimento mais caracteristicamente Warí.

O fundamental é de certo modo redefinir ou, ao menos, relativizar o conceito de mudanças nas práticas alimentares. Mesmo em meio a importantes e visíveis inovações, que vão da inclusão de novos itens alimentares a modos de produção e distribuição, o pensamento nativo permanece atuando, trazendo sentido e orientando as práticas relacionadas à alimentação.

Mudanças nas práticas alimentares também foi assunto deste livro, no Capítulo 2.

Isso não minimiza a intensidade das mudanças e de seus impactos sobre os perfis de saúde de populações indígenas, mas chama a atenção para o fato de que, quando se desconsidera o caráter dinâmico da cultura e do pensamento nativo, ficam limitadas as possibilidades de compreensão dos processos de mudança. O profissional de saúde que lida com questões ligadas à alimentação e nutrição indígena precisa estar atento a esta riqueza de detalhes. Ignorá-la pode comprometer não apenas o entendimento da realidade local, mas também as possibilidades de superação ou atenuação dos possíveis efeitos negativos das modificações.

Como vimos, falar sobre alimentação indígena é falar sobre um tema caracterizado pela diversidade, como o são outras dimensões das vidas dos povos indígenas do país. Nesse panorama, contemplar toda a gama de situações existentes é impossível, na medida em que as dinâmicas locais determinam nuances que definem a especificidade de cada caso. Assim, julgamos mais adequado discutir alguns temas-chave para termos uma compreensão mais aprofundada dos aspectos envolvidos nessa diferenciação e da realidade alimentar e nutricional dos povos indígenas, ilustrando alguns dos processos descritos. Buscamos, desse modo, chamar a sua atenção para a importância de se considerarem as especificidades locais em seu trabalho cotidiano, de modo a concretizar uma atenção efetivamente diferenciada à saúde dessas populações.

PARA CONSOLIDAR SEUS CONHECIMENTOS

Sistematize, em duas páginas, suas reflexões sobre:

- a) As práticas alimentares do grupo com quem você trabalha;
- b) A situação fundiária e os problemas existentes na área em que você atua;
- c) A relação entre a situação fundiária e a produção e o acesso aos alimentos;
- d) A disponibilidade de dados nutricionais e de morbimortalidade, enfocando a relação entre eles;
- e) Os fatores que parecem afetar as condições de alimentação e nutrição da comunidade, e o modo como eles interferem.

Referências

ASPELIN, P., *External articulation and domestic production: the artifact trade of the Memaide of Northwestern Mato Grosso, Brazil*. New York: Cornell University, 1975. (Latin American studies program dissertation series, n. 58).

ATHILA, A. R. *Arriscando corpos: permeabilidade, alteridade e as formas da socialidade entre os Rikbaktsa (Macro-Jê) do Sudoeste Amazônico*. Tese (Doutorado) - Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2006.

AZEVEDO, M. Censos demográficos e “os índios”: dificuldades para reconhecer e contar. In: RICARDO, C. A. (Org.); RICARDO, F. (Org.). *Povos indígenas no Brasil, 1996/2000*. São Paulo: Instituto Socioambiental, 2000. p. 79-83.

BRABO, E. S. et al. Níveis de mercúrio em peixes consumidos pela comunidade indígena Sai Cinza, na reserva Mundurukú, Município de Jacarecanga, Estado do Pará, Brasil. *Cadernos de Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 15, n. 2, p. 325-331, 1999.

COIMBRA Jr. et al. *The xavante in transition: health, ecology, and bioanthropology in Central Brazil*. Ann Arbor: Michigan University Press, 2002.

DIEHL, E. E. *Entendimentos, práticas e contextos sociopolíticos do uso de medicamentos entre os Kaingáng (Terra Indígena Xapecó, Santa Catarina, Brasil)*. Tese (Doutorado) - Escola Nacional de Saúde Pública, Fundação Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, 2001.

DÓREA, J. G. Fish are central in the diet of Amazonian riparians: should we worry about their mercury concentrations? *Environmental Research*, v. 92, n. 3, p. 232-244, 2003.

_____. et al. Hair mercury (signature of fish consumption) and risk of cardiovascular disease in Munduruku and Kayabi Indians of Amazonia. *Environmental Research*, v. 97, n. 2, p. 209-219, 2005.

FAUSTO, C. *Inimigos fiéis: história, guerra e xamanismo na Amazônia*. São Paulo: EDUSP, 2001b.

FIGUEROA, A. *Segurança alimentar, povos indígenas e jovens cientistas*. Cuiabá, 21 jul. 2004. Texto base da exposição na mesa "Segurança Alimentar e questões antropológicas", na 56ª Reunião da SBPC. Mimeografado.

GRAHAM, L. *The always living: discourse and the male life cycle of the Xavante Indians of Central Brazil*. Dissertation (Ph.D.) - The University of Texas, Austin, 1990.

GUGELMIN, S. A.; SANTOS, R. V. Ecologia humana e antropometria nutricional de adultos Xavante, Mato Grosso, Brasil. *Cadernos de Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 17, n. 2, p. 313-322, 2001.

_____. *Pesquisa de orçamentos familiares 2002-2003: antropometria e análise do estado nutricional de crianças e adolescentes no Brasil*. Rio de Janeiro: Coordenação de Trabalho e Rendimento, 2006.

INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL. O Xingu na mira da soja. São Paulo, out. 2003. Disponível em: <<http://www.socioambiental.org/esp/soja/4.shtm#solo>>. Acesso em: 22 set. 2006.

LEITE, M. S. *Transformação e persistência: antropologia da alimentação e nutrição em uma sociedade indígena amazônica*. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2007.

MAYBURY-LEWIS, D. Brazilian indianist policy: some lessons from the Shavante Project. In: MACDONALD JUNIOR., T. (Ed.) *Native peoples and economic development: six case studies from Latin America*. Cambridge: Cultural Survival, 1985. p. 75-86.

_____. *A sociedade xavante*. Rio de Janeiro: F. Alves, 1984.

MELATTI, J. C. *Índios do Brasil*. São Paulo: Hucitec; Brasília: Ed. UnB, 1987.

MENEZES, C. *Missionários e índios em Mato Grosso (os Xavante da Reserva de São Marcos)*. Tese (Doutorado em Ciência Política) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 1984.

RAMOS, A. R. *Sociedades indígenas*. São Paulo: Ática, 1986.

RICARDO, C. A. (Org.). *Povos indígenas no Brasil, 1996-2000*. São Paulo: Instituto Socioambiental, 2000.

SANTOS, E. C. O. et al. Avaliação dos níveis de exposição ao mercúrio entre índios Pakaanóva, Amazônia, Brasil. *Cadernos de Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 19, n. 1, p. 199-206, 2003.

SANTOS, G. M. *Seara de homens e deuses: uma etnografia dos modos de subsistência dos Enawene-Nawe*. 2001. Dissertação (Mestrado em Antropologia) - Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2001.

SANTOS, R. V. et al. COIMBRA JÚNIOR, C. E. A. Cenários e tendências da saúde e da epidemiologia dos povos indígenas no Brasil. In: COIMBRA JÚNIOR, C. E. A. (Org.); SANTOS, R. V. (Org.); ESCOBAR, A. L. (Org.). *Epidemiologia e saúde dos povos indígenas no Brasil*. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2003. p. 13-47.

SCHRÖDER, P. *Economia indígena: situação atual e problemas relacionados a projetos indígenas de comercialização na Amazônia Legal*. Recife: UFPE, 2003. 177 p.

SILVA, A. L. da. *Nomes e amigos: da prática Xavante a uma reflexão sobre os Jê*. São Paulo: Universidade de São Paulo/Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, 1986.

SCHWEIGHOFER, T. R. F. *Segurança alimentar e nutricional em famílias indígenas Terêna, Mato Grosso do Sul, Brasil*. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Campo Grande, 2006.

SENRA, K. V. *Gente é macaco de onça: padrões de comestibilidade de animais nas terras baixas da América do Sul*. 1996. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 1996.

SOUZA, O. B. Estudo constata situação precária do saneamento básico na Bacia do Xingu no Mato Grosso. *Notícias Socioambientais*, 29 set. 2005. Disponível em: <<http://www.socioambiental.org/nsa/detalhe?id=2108>>. Acesso em: 22 set. 2006.

_____. Pesquisa aponta contaminação da água em um dos afluentes do rio Xingu. *Notícias Socioambientais*, 15 maio 2006. Disponível em: <<http://www.socioambiental.org/nsa/detalhe?id=2252>>. Acesso em: 22 set. 2006.

UNESCO. *Convention on the protection and promotion of the diversity of cultural expressions*. Paris, 2005.