

MANGUTANDO¹ CULTURAS: indígenas construindo segurança alimentar e nutricional no Vale do Jequitinhonha

MANGUTANDO CULTURE: indigenous people building food security in the Jequitinhonha Valley

MANGUTANDO CULTURAS: indígenas construyendo la seguridad alimentaria y nutricional en el Valle del Jequitinhonha

Rita Simone Barbosa Liberato

Mestre em Comunicação e Cultura pela Ryerson University
Rua Dom José Thomaz, 235, São José
49010-020 - Aracaju, SE – Brasil.
E-mail: ritasimonebr@gmail.com

Cecília Rocha

Ph.D em Economia
Professora e diretora do Departamento de Nutrição da Ryerson University
Centre for Studies in Food Security
KHS 348 C - Ryerson University - Toronto, Ontario – Canada M5B 2K3
E-mail: crocha@ryerson.ca

Resumo

A aldeia Cinta Vermelha-Jundiba (CVJ) representa um caso único no Brasil. Pela primeira vez, um grupo de indígenas formado por diferentes grupos étnicos (Pataxó e Pankararu) se uniu e comprou sua própria terra. Comunicação, cultura e alimentação têm papel fundamental nesse processo. Por isso, este artigo explora os conceitos de comunicação e cultura, relacionando-os à segurança alimentar e nutricional. Propõe-se que a aldeia Cinta Vermelha-Jundiba poderá servir de modelo para as demais comunidades formularem através de seus conhecimentos tradicionais, a reconstrução de suas identidades e a promoção da segurança alimentar e nutricional.

Palavras chave: Comunicação, cultura, segurança alimentar e nutricional, conhecimento tradicional indígena.

Abstract

The Indigenous village Cinta Vermelha-Jundiba (CVJ) represents a unique case in Brazil. For the first time, a group of Indigenous individuals, formed by two different ethnic groups (Pataxó and Pankararu), joined together and purchased their own land.

¹ Mangute, na língua Pataxó, o Patxôhá, significa alimento. No texto, mangutando significa alimentando.

Food, culture, and communication played a fundamental role in this process. In this paper, we explore concepts of communication and culture in close relationship to food and nutrition security. This article advances the idea that the CVJ village's practice may serve as a model for other communities to formulate, through their own traditional knowledge, the reconstruction of their identities and the promotion of food and nutrition security.

Keywords: Communication, culture, food security, indigenous traditional knowledge.

Resumen

La aldea indígena Cinta Vermelha-Jundiba (CVJ) representa un caso único en Brasil. Por primera vez, un grupo de indígenas de dos diferentes grupos étnicos (Pataxó y Pankararu) se unieron para comprar su propia tierra. Comida, cultura y comunicación han tenido un papel fundamental en este proceso. Por lo tanto, en este artículo se analizan conceptos de comunicación y cultura, relacionándolos con la seguridad alimentaria y nutricional. El artículo avanza la idea de que la experiencia de la aldea CVJ puede servir de modelo para otras comunidades formularen a través de sus conocimientos tradicionales, la reconstrucción de su identidad y la promoción de su seguridad alimentaria y nutricional.

Palabras clave: Comunicación, cultura, seguridad alimentaria, conocimientos tradicionales indígenas.

Introdução

O presente artigo visa fazer uma análise sobre o papel do alimento para a construção da aldeia Cinta Vermelha-Jundiba (CVJ) no Vale do Jequitinhonha, Minas Gerais, em 2005. Formada por oito famílias das etnias Pataxó e Pankararu com culturas alimentares distintas, já que o primeiro povo é originário do litoral sul da Bahia e o segundo, do sertão pernambucano, a nova aldeia foi construída com base nos princípios da permacultura: o cuidado com a terra, o cuidado com a vida e o cuidado com todos os seres vivos (MOLISSON, 1990).

Estes princípios foram cruciais para o projeto da aldeia, que representa um caso único no Brasil, pois pela primeira vez na história, indígenas de diferentes etnias se reuniram para comprar sua própria terra. Isso aconteceu em 2005, quando eles migraram da reserva Guarani para Araçuaí. A decisão pelo modo de produção de alimentos com base na permacultura simboliza a relação do grupo com a própria vida, pois para as famílias da CVJ o alimento transcende a ideia de nutrir o corpo e adquire um significado simbólico, pois o modo de produção, preparo e partilha são orientados para fortalecerem suas culturas.

Muitos dos alimentos que eles plantaram na aldeia, como a mangaba e o umbu, estão relacionados a tradições milenares. Com estas práticas, as famílias buscam fortalecer suas culturas e minimizam as drásticas estatísticas que revelam serem os indígenas os povos mais vulneráveis à desnutrição e a fome.

Falando sobre a decisão de compra da terra, o cacique da aldeia, To'ê Pankararu, explica que:

Nós estamos sendo os primeiros índios que estão indo contra os princípios da cultura indígena de comprar a terra. Não existe isso em uma cultura indígena (...). Nós entramos nesse sistema de comprar a terra, porque a gente não tinha como esperar um órgão federal ou até mesmo partir para outra terra tradicional, não tínhamos condições diante do problema que a gente estava passando. A gente estava morando na cidade de aluguel, muitas vezes sem condição de pagar, com 12 crianças, que às vezes pediam uma coisa que não tinha. A forma melhor foi quando nós tivemos conhecimento desse programa do crédito fundiário que oferecia aos pequenos produtores, ao povo da zona rural, condições de ter sua própria terrinha. (...) Estudamos a forma para vermos se tínhamos condições de pagar. Então, entramos nesse programa do crédito fundiário para pagar uma terra para a gente construir a nossa aldeia, construir o futuro das famílias e das crianças. A força de vontade da gente construir uma aldeia, de manter nossa cultura viva, manter nossa tradição, nossos costumes, foi buscando essa forma de construir essa aldeia dessa maneira (Entrevista realizada em junho de 2008).

O grupo da CVJ migrou da reserva Guarani, uma colônia penal indígena criada pela ditadura militar, nos anos 70. WARREN (2001, p. 40) observa que "na década de 80, sem terra para retorno, os ex-prisioneiros lutaram com sucesso para que a área fosse convertida em uma reserva indígena". Naquela época, a reserva possuía quase 250 habitantes, com uma formação étnica diversificada, construída pelos povos Krenak, Pataxó, Pankararu, Kaingang, Maxakali, e Guarani.

Foi neste ambiente de diversidade cultural que To'ê Pankararu, Geo Pataxó, Yamany Pataxó, Cleonice Pankararu e Ytxay Pataxó cresceram. Mais tarde, eles se tornaram os principais atores no processo de construção da aldeia CVJ. O cacique To'ê Pankararu falando sobre a decisão em sair da reserva, diz que:

Fazendeiros [latifundiários], que faziam a fronteira com a Reserva Guarani, instalaram em suas áreas um projeto de "desenvolvimento". Eles começaram a plantação de florestas de eucalipto para produzir celulose em torno da Guarani. Em 2005, eles atearam fogo para limpar a terra e o fogo invadiu a Guarani, destruindo nossa fonte de água e nossa roça. Diante deste enorme desastre, dois anciãos, inclusive um deles era o cacique, se mataram e nós ficamos arrasados. Com isso, um grupo de cinco famílias decidiu começar uma nova vida e encontrar uma terra que não teria de deixar novamente por causa da invasão de projetos de desenvolvimento. Viver se mudando é cansativo. Nós nos deslocávamos de um lugar para outro desde que eu era

criança, por isso nós estávamos cansados desta vida. Nós decidimos ter nossa própria terra, e compramos 67 hectares no município de Araçuaí, porque nós não queremos ver nossos filhos sofrendo com a fome (Entrevista realizada em maio de 2008).

Hoje, a comunidade da CVJ é formada por oito famílias, num total de trinta e quatro pessoas, vinte delas crianças. Juntos, eles aceitaram o desafio de transformar seu ambiente semi-árido em uma terra abundante e produtiva.

O alimento desempenha um papel crucial no processo de construção da aldeia CVJ, já que, nessa nova terra, eles decidiram cultivar a agricultura de subsistência baseado em seus conhecimentos tradicionais e na permacultura, um sistema de agricultura que visa beneficiar a vida em todas as suas formas, pois onde ela é praticada torna-se “um lugar seguro e sustentável para todos os seres vivos” (MOLLISON, 1990, p. 69). Com isso, a comunidade também está mudando a paisagem do lugar, plantando ervas medicinais tradicionais e diferentes árvores relacionadas à sua cultura.

Por mais de um século, o Vale do Jequitinhonha sofreu com a implantação de projetos ditos de desenvolvimento, como monocultura, extração legal e ilegal de diamante e outros minerais, e, ainda, por grandes projetos de pecuária. Atualmente, durante a temporada de chuvas, a paisagem árida lentamente se transforma, pois o verde brota dentro dos limites da aldeia CVJ e as flores das plantas medicinais e árvores sagradas, perfumam a terra. Esse *boom* ecológico é acompanhado por um processo cultural semelhante, pois um povo novo está surgindo na CVJ, fruto das culturas Pankararu e Pataxó. Nesse espaço, os alimentos que produzem e compartilham, relatam suas histórias de hibridação cultural através de um conjunto de processos de intercâmbios e mesclas de culturas (CANCLINI, 1990). Ytxay Pataxó, professor da aldeia e técnico agrícola, afirma:

Nós estamos reflorestando a aldeia com árvores especiais para nossa cultura, como o umbuzeiro, que é sagrado para o povo Pankararu e a mangabeira, sagrada para os Pataxó. Assim, poderemos ensinar nossas crianças nossos rituais. Nós nos mudamos para esse lugar dois anos atrás, e não temos acesso fácil a nosso alimento tradicional e nem as árvores que produzem sementes para nosso artesanato (Entrevista realizada em Junho de 2007).

Até mesmo o nome da aldeia é uma derivação das duas culturas. De acordo com Cleonice Pankararu:

A aldeia se chama Cinta Vermelha-Jundiba, porque Cinta Vermelha é um dos protetores da nossa cultura Pankararu, uma entidade religiosa, um ser religioso para nós, que protege a aldeia (...) Cinta Vermelha é o que ficou de proteger To'ê, o cacique. Jundiba é uma árvore sagrada do povo Pataxó, que possui uma raiz muito grande. Ela é muito frondosa. Quando os Pataxó estavam sendo perseguidos, era nessa árvore que eles achavam proteção, e se escondiam. Eles faziam casas dentro da raiz da Jundiba, e se escondiam. Os inimigos passavam e não viam que eles estavam dentro da raiz. Eu acho que é um compromisso nosso, uma obrigação nossa como indígena, como ser humano defender a vida. Eu acho que esse espaço aqui vai ser uma espaço para isso (Entrevista realizada em maio de 2008).

De muitas maneiras, o alimento desempenha um importante papel (econômico, cultural e político) no processo de defesa da vida e construção da aldeia CVJ. É importante chamar a atenção para a decisão do grupo de implementar um sistema agrícola inovador baseado não apenas nos seus próprios conhecimentos tradicionais, mas também em princípios da permacultura, que é “o desenvolvimento de um modelo sustentável de agricultura” (MOLLISON, 1990, p. 69), “um sistema que propõe a produção de acordo com três princípios básicos: o cuidado com a Terra; o cuidado com os seres humanos e todos os seres vivos e o cuidado com os resíduos” (Celso, agricultor e gerente do Sítio Maravilha, entrevista realizada em agosto de 2008).

Estes princípios refletem a filosofia da aldeia de reinvenção cultural e reconstrução étnica. Para Ytxay Pataxó, coordenador do projeto de permacultura da CVJ, a permacultura é uma reinvenção dos conhecimentos tradicionais indígenas e do sistema agrícola.

Nós utilizávamos a prática da permacultura no quintal de casa, conhecida como a primeira zona. Os povos indígenas, como os meus pais, já fazem isso: criar uma galinha, plantar uma árvore, jogar restos de comida e outros materiais em decomposição para as raízes da bananeira. Mas a permacultura é um sistema mais inovador, com mais planejamento e tecnologia (Entrevista realizada em março de 2009).

As lideranças da CVJ tiveram acesso a esse sistema em 2006, quando estavam planejando a nova aldeia. Nessa época, o *Centro Popular de Cultura e Desenvolvimento* – CPCD criou na região o *Sítio Maravilha*, um laboratório para disseminar os princípios e práticas da permacultura, entre os trabalhadores rurais.

Ytxay Pataxó encontrou, ali, algumas respostas que buscava, pois apesar de possuir diploma de Técnico Agrícola, não havia estudado em seu currículo o tema, pois seu o curso era:

Orientado para a monocultura, a produção em massa, e criação de gado. As técnicas que nos ensinaram não era o que eu tinha em mente. Eu não cabia lá dentro. A escola estava trabalhando com fertilizantes químicos, com inseticidas perigosos. Então eu acho que esse não é o meu caminho: destruir o solo, a natureza, introduzindo algo que não é bom para as gerações futuras (Entrevista realizada em março de 2009).

Ao explicar sua afinidade com a permacultura, Ytxay diz que ela existe “devido seu compartilhamento com muitos dos princípios que têm norteado a vida indígena há séculos: a colaboração com o planeta, cuidado com todas as coisas vivas, e com o lixo produzido” (Entrevista realizada em março de 2009).

Assim, para explorarmos a relação entre a história da CVJ e os conceitos de Comunicação, Cultura e Segurança Alimentar e Nutricional - SAN, dividiremos esse trabalho em três partes. Na primeira iremos definir Comunicação e Cultura. Na segunda, o conceito de SAN será apresentado relacionando-o à situação indígena no Brasil. Por último, mas não menos importante, iremos apresentar a conclusão, propondo análises para estudos futuros.

No que se refere aos aspectos metodológicos, deve-se ressaltar que este artigo é resultado de uma pesquisa realizada em três momentos distintos: junho de 2007, quando quatro representantes do grupo pesquisado (o cacique e três professores da aldeia) participaram do seminário *Jovens Indígenas Explorando Identidades através da Segurança Alimentar*, promovido pelo Centro de Estudos em Segurança Alimentar da Universidade Ryerson, no Canadá, apresentaram o projeto de permacultura na construção da CVJ e visitaram uma reserva e duas ONGs indígenas de Ontário (LIBERATO, 2007). Durante a permanência dos Pataxó e Pankararu, em Toronto, foram realizadas entrevistas com grupo focal, elaborados relatório e diário de campo, este último em formato de vídeo documentário.

Em 2008, a pesquisa teve continuidade na CVJ, com a realização de entrevistas semi-estruturadas. Já a terceira etapa da pesquisa aconteceu em 2009, quando foram realizadas entrevistas através de grupo focal. Tanto em 2008, quanto em 2009, a aldeia possuía cinco famílias, em um total de 37 pessoas. Somente os onze adultos foram entrevistados e utilizou-se a análise de discurso das entrevistas e grupos focais para a construção deste artigo.

A orientação metodológica da pesquisa foi baseada na teoria de Paulo Freire desenvolvida no Canadá, conhecida como “*research from the margins*”, que permite

aos entrevistados falarem através de diferentes experiências e práticas sobre aspectos afetivos e valorativos, que determinam significados para suas atitudes e comportamentos. “Através desta metodologia, o pesquisador se compromete a respeitar o conhecimento tradicional das comunidades e seus símbolos” (KIRBY & MCKENNA, 1989, p.64), como é o caso do alimento para os povos indígenas.

Além desses procedimentos de investigação, a pesquisa teve caráter bibliográfico e documental. Na investigação bibliográfica realizamos um levantamento das referências teóricas já construídas sobre o objeto de estudo a fim de ampliá-las. Assim, foi realizada pesquisa teórica e empírica de natureza qualitativa e descritiva, uma vez que os dados coletados e analisados permitiram aprofundar parâmetros teóricos, processuais e discursivos. Cada entrevista realizada durante os diferentes momentos da pesquisa (com duração média de 100 minutos) foi capturada por uma câmera de vídeo Canon HDV30 e transcrita para análise. Por isso, surgiu também como resultado deste trabalho, um documentário de 34 minutos: *Nós não vivemos para acumular riqueza: Segurança alimentar e cultura indígena no Brasil* (2009).

A comunicação através do alimento

Os ingredientes, o modo de preparo e a forma de servir a refeição são centrais para a construção da identidade. “A comida é um sistema de comunicação, um corpo de imagens, um protocolo de usos, situações e condutas” (BARTHES, 1961, p. 926). O local onde nascemos e crescemos, o aroma da comida e seu sabor, são componentes básicos para o senso de identidade cultural (KOC & WELSH, 2002, p.46).

O primeiro sistema usado para transmitir cultura é a linguagem (OGAN, 2006, p. 296), mas o alimento é também muito importante, pois tem o poder de unir pessoas e criar um sistema de comunicação (BARTHES, 1961, p. 927). Para alguns grupos, determinados pratos são parte dos rituais religiosos. Na América do Norte, por exemplo, o arroz selvagem é considerado fonte de sabedoria. Para Laduke (2006):

O arroz selvagem está no centro do ser, pois acreditamos que o Criador nos deu ele como parte de seu ensinamento. Estes ensinamentos orientam-nos como viver sustentavelmente, em uma intrincada relação com todos os seres vivos.

Logo, a alimentação não pode ser compreendida apenas sob a análise dos indicadores nutricionais, já que o homem e a mulher “são onívoros que se alimentam de carne, de vegetais e imaginário” (FISCHLER, 1979, p.1).

A teoria da comunicação revela que a relação entre alimentação e comunicação foi construída na etimologia do termo. A palavra comunicação vem do latim *communicatio*. Segundo Martino (2001, p.13), na Idade Média, o ato entre os monges cenóbios de “tomar a refeição da noite em comum”, era chamado *communicatio*, cuja peculiaridade não era o ato de “comer”, mas de fazê-lo “juntamente com os outros”, promovendo um encontro entre aqueles que permaneciam, durante o dia isolados em suas celas. Logo, rompendo o isolamento através do alimento, os monges se comunicavam, nutrindo-se também simbolicamente.

Na aldeia CVJ, grupos étnicos diferenciados agora vivem juntos, apesar de possuírem diferentes tradições. Os caçadores (Pankararu) e pescadores (Pataxó) tiveram de encontrar formas de comunicação e alimentação capazes de tornar possível a vida em comum. Para os Pankararu, um delicioso jantar pode ser um suculento churrasco de jibóia ou algumas lagartas fritas. Já uma refeição espetacular para os Pataxó pode ser peixe fresco moqueado (assado) dentro de folhas de bananeira.

No entanto, apesar das suas diferenças de origem, na aldeia CVJ eles encontraram maneiras de unir as duas culturais através de práticas inovadoras. Aqui, cultura é entendida como “todas as práticas, como as artes de descrição, comunicação e representação, que têm relativa autonomia perante os campos econômico, social e político, e que amiúde existem sob formas estéticas, sendo o prazer um dos seus principais objetivos” (SAID, 1995, p.12).

Esta cultura, emergente na aldeia CVJ, é expressa nas histórias e nos hábitos alimentares que os dois povos estão construindo para viverem juntos. Segundo a professora do lugar, Yamany Pataxó:

Está sendo importante trazermos todas as sementes da nossa aldeia-mãe, porque se nós as cultivarmos aqui, poderemos ensinar nossos filhos sobre nossos rituais e também fazermos nosso artesanato, muito importante para a nossa identidade, bem como para a nossa renda (Entrevista realizada em março de 2009).

HALL (2006, p. 48) afirma que “as identidades nacionais não são coisas com as quais nascemos, mas são formadas e transformadas no interior da representação”. O cacique To'ê Pankararu, falando sobre as trocas vivenciadas pelo grupo, descreve uma interação entre ele e seu cunhado, Ytxay, que é Pataxó:

Ytxay foi casado com minha irmã por quase quinze anos. Nós temos nossos costumes. Ele pertence ao povo Pataxó, nós somos Pankararu. Nós contamos nossas histórias sobre as tradições alimentares. Meu povo tem o hábito de comer algumas coisas que eles não comem. Eles estão longe da costa. Eles sabem sobre muitas coisas lá que eu hesito em falar ... eu como carne de jibóia. Ele disse que nunca iria comer cobra. Eu disse: “Um dia você vai! Não porque é ruim, porque é delicioso, tem gosto de frango frito, tem um sabor muito bom. Um dia ele foi para a cidade e eu tinha uma cobra na geladeira. Preparei-a. Quando ele chegou, com um pouco de fome, procurando algo para comer, só havia farofa de carne de jibóia [para comer]. Provou, comeu tudo, e pensou que era delicioso. Depois eu lhe disse que era uma jibóia o que ele acabara de comer. Ele não acreditou em mim. Mas, segundo ele, era tão bom que ele poderia ter comido mais, se houvesse (Entrevista realizada em março de 2009).

Isto tudo é resultado de uma “nova lógica, construída por um sentimento de identidade e lealdade” (SCHWARZ, 1986, p. 106 citado por HALL). Outro exemplo desta evidência é narrada por Ytxay Pataxó:

Algum tempo atrás, minha esposa [Cleonice Pankararu] não sabia o que era um caranguejo. Assim, na casa de meus familiares havia caranguejo cozido para o jantar e ela comeu, casca e tudo. Ela mordeu a cabeça pensando que era mole. Mordeu dentro e em tudo. Mas agora, ela gosta e sabe como comê-lo (Entrevista realizada em março de 2009).

Os alimentos e as plantas também desempenham uma função essencial na tradição espiritual da aldeia CVJ. Cleonice Pankararu ilustra isso com o conto da *Chuva e do Krampiô*, em que o umbuzeiro possui um importante papel simbólico:

Certa vez, um grupo de Pankararu teve que fugir de uma seca. Era uma época em que a seca estava em toda parte. Não havia uma única gota de água na região. O sol estilhaçava a pele do povo e a terra. Os povos indígenas vagavam pela terra, quase morrendo de sede e fome. Não havia nada de verde à vista. Então, o homem mais velho pediu a todos que parassem sob a sombra de um umbuzeiro, que estava completamente desfolhado. Lá, ficaram todos juntos: mulheres, crianças e jovens. Então, o ancião chamou alguns homens e eles andaram para longe do restante do grupo. Em seguida, pegaram os seus Kampriôs (cachimbos) e fumaram, soprando a fumaça para o céu. A fumaça do Krampiô foi crescendo, crescendo, crescendo até que se formaram grandes nuvens. A chuva caiu em grande quantidade e, posteriormente, todo mundo era capaz de beber e comer à vontade. Nunca a chuva voltou a ser escassa, e

todos os Pankararu retornaram a suas aldeias para cultivar a terra e viver em abundância (CARTILHA DA ALDEIA CVJ, 2006, p.12).

Nesta lenda, pode-se perceber elementos importantes da história e cultura Pankararu. Este grupo indígena do Brasil morava em um dos lugares mais áridos do país e, durante séculos, foi vítima de guerras e secas. Em muitas ocasiões, a migração foi a única saída. A árvore do umbu reflete, em sua estrutura, o porquê de ser simbolicamente uma das mais sagradas para o povo Pankararu, pois suas raízes entram profundamente no solo e muitos de seus ramos podem estocar vários litros de água, por muitos anos. O povo Pankararu sempre soube que poderia contar com este último recurso para suportar um longo período de estiagem.

Em seu seminal livro ‘Geografia da Fome’ (1946), Josué de Castro revela que os alimentos podem ser usados como arma de guerra. Neste trabalho, no entanto, propomos que eles também podem ser usados como um elo de cooperação entre as pessoas, como um instrumento capaz de promover a emancipação dos povos. No caso dos indígenas da CVJ, por exemplo, permanecer juntos e desenvolver um sistema sustentável de produção de alimentos pode aumentar suas chances de sobrevivência, tanto no aspecto estrutural, quanto simbólico, pois no caso da aldeia CVJ, o alimento também pode ser visto como uma forma de resistência, reinvenção cultural e reconstrução étnica.

Geralda Soares, pesquisadora e educadora indigenista, autora de *Na Trilha Guerreira dos Borun* (2010), argumenta que “a aldeia CVJ representa um grupo de sobreviventes no mundo de hoje, pois existem numerosas tradições indígenas centradas em rituais de pesca, caça, coleta de frutas e cultivo de pequenos pedaços de terra que foram perdidos, no Brasil” (Entrevista gravada em março de 2009). Na aldeia CVJ, as pessoas compartilham receitas de alimentos (*mangutes*), assados (*mocoçui*) e cozidos (*pirão*) e, como o modo de cozinhar é também uma linguagem (STRAUSS, 2004), cria-se uma ponte de comunicação entre as duas culturas.

Uma evidência disso aconteceu quando o chefe To'ê Pankararu estava na cozinha de sua irmã preparando a famosa moqueca moqueada (peixe assado em folhas de bananeira), quando ele e seu cunhado, Ytxay Pataxó, contaram a seguinte história sobre a receita:

To'ê Pankararu: Estamos indo preparar peixe assado em folhas de bananeira. A receita é simples. Tempere a noite, corte-o e no dia seguinte, enrole-o em folhas de bananeira. Não há nenhum segredo. Cava-se um buraco no chão e faz-se uma fogueira. Depois enrola-se o peixe e amarra-se tudo em folha, coloque lá e jogue carvão vegetal sobre ele e deixe-o sozinho na temperatura do fogo. Aprendi essa receita com meu cunhado, um Pataxó, casado com minha irmã. É a sua tradição. Eu aprendi com eles.

Ytxay Pataxó: Ele aprendeu, porque ele viveu conosco por um longo tempo, entendeu? Além disso, ele se casou com uma Pataxó. Será que ele não tem que aprender também? Acho que é claro que ele tinha que fazer. Este é um dos nossos alimentos tradicionais. Não só nosso, mas de outros povos que fazem moqueca (Entrevista realizada em março de 2009).

O mangute das culturas e a promoção da segurança alimentar e nutricional

Nesse artigo, iremos trabalhar com a idéia de alimentação sob dois aspectos. O simbólico, relacionado a comunicação e cultura e o da soberania alimentar, relacionado ao conceito de Segurança Alimentar e Nutricional – SAN, construído em 2003, no Fórum Brasileiro e referendado na II Conferência Nacional de SAN realizada em Olinda (PE), em 2004. Segundo essa definição:

Segurança alimentar e nutricional é a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis (CONSEA, 2004, pág. 04).

Assim definida, a SAN constitui um objetivo público, estratégico e permanente, características que a colocam entre as categorias nucleares para a formulação das opções de desenvolvimento de um país. Ela engloba não apenas comer regularmente, mas também comer bem, com alimentos de qualidade e adequados aos hábitos culturais, com base em práticas saudáveis e que preservem o prazer e o simbolismo associado à alimentação. Portanto, as ações e políticas públicas de SAN participam da difícil tarefa de associar dinamismo econômico, promoção de equidade social e cultural, e melhoria sustentável da qualidade de vida.

O conceito oposto ao de SAN é conhecido como Insegurança Alimentar e Nutricional – Insan, cujo estágio mais grave é a fome. Indivíduos, famílias e comunidades encontram-se em insegurança alimentar quando não conseguem ter acesso aos alimentos de forma adequada e segura. Três fatores principais concorrem para

diferenciar as manifestações de insegurança alimentar: classe social ou nível de renda; condição de gênero e geracional; raízes étnicas ou raciais. Mulheres, crianças e idosos enfrentam carências específicas em relação aos homens e aos mais jovens. Negros e índios compõem parte significativa dos segmentos sujeitos à fome e ao silêncio (BENTO, 2003).

Em todo o mundo, os povos indígenas têm visto um declínio na disponibilidade de alimentos tradicionais, devido às mudanças ambientais, aos projetos de "desenvolvimento" (mineração, construção de barragens, grandes projetos de agricultura, plantações de celulose e papel), à migração para as áreas urbanas, ou "à perda de conhecimentos tradicionais e competências relacionadas com a colheita e preparação do campo / alimentos tradicionais" (GLACKEN, 2008, p. 1). Os indígenas estão cada vez mais dependentes da compra de seus alimentos e, por isso, sua condição de insegurança alimentar é muitas vezes consequência da pobreza e dos altos preços do mercado (WILLOWS, 2005).

No Brasil, se os números da taxa de mortalidade infantil forem comparados aos números da população branca, encontraremos o assustador resultado de 138% a mais entre a população indígena e 37% na população negra (UNICEF, 2008). A insegurança alimentar também pode surgir não necessariamente pelo não acesso (físico ou econômico) aos alimentos, mas pelo acesso a alimentos que não são seguros e saudáveis, levando a dietas inadequadas e pouco saudáveis, e à deterioração das condições de saúde. Maiores níveis de diabetes e de uma crescente epidemia de obesidade entre crianças indígenas em muitos países estão emergindo (READING & WIEN, 2009; SETO & ASSOCIATES, 2006).

Na América Latina, "entre as crianças indígenas, a mortalidade infantil é 70% superior, e a desnutrição é duas vezes mais frequentes" (ONU, 2009, p. 22). Mas os dados escassos e pouco confiáveis nos impedem de termos uma boa compreensão da situação geral da saúde dos povos indígenas no Brasil. As estimativas sugerem que seus números sejam apenas abaixo de um milhão de pessoas divididas em 230 grupos indígenas, que falam 180 línguas, ocupando 14% do território do país (OSAVA, 2010). Muitos migraram para as cidades. Mas, rurais ou urbanos, os povos indígenas do Brasil estão entre os mais pobres. O censo de 2000 estimou que 38% deles vivem na pobreza extrema, o dobro da média nacional (OSAVA, 2010). As taxas de morbidade e

mortalidade são três a quatro vezes maiores entre os indígenas, do que para a população em geral (FUNASA, 2002), e a taxa de mortalidade infantil informada entre os grupos indígenas é 138% superior a de outros grupos no país.

O Estado dos Povos Indígenas do Mundo das Nações Unidas em 2009, concluiu que, “embora os povos indígenas representem cerca de 5% da população do mundo, eles são a população 15% mais pobre do mundo, e um terço das 900 milhões de pessoas pobres rurais” (UN-HLTF, 2009, p.21).

A chave para a segurança alimentar e o bem-estar geral dos povos indígenas é o acesso à terra:

Porque os povos indígenas definem felicidade como algo intimamente ligado ao estado de natureza e seu meio ambiente, o bem-estar dos povos indígenas, necessariamente, engloba o seu acesso, gestão e controle sobre as terras, territórios e recursos com o uso habitual e de gestão, os quais são essenciais para o seu próprio desenvolvimento sustentável (p. 30). O maior desafio enfrentado pelos povos e comunidades indígenas em relação ao desenvolvimento sustentável é a garantia da segurança territorial, o reconhecimento legal da propriedade e do controle sobre a terra e os recursos habituais, bem como a utilização sustentável das terras e outros recursos renováveis para a saúde cultural, econômica e física e bem-estar dos povos indígenas (p. 42). Muitos dos problemas de saúde mais urgentes enfrentados pelos povos indígenas, tais como doenças de pesticidas e indústrias extrativistas, desnutrição, diabetes e HIV / AIDS são decorrentes da contaminação e esgotamento de suas terras e recursos naturais, e do deslocamento forçado de seus territórios (UN-HLTF, 2009, p. 159).

No Brasil, os números são alarmantes. Em 1º de março de 2005, Francisco Menezes, então presidente do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA), afirmou em uma carta oficial enviada ao Presidente da República do Brasil, Luís Inácio Lula da Silva que:

O problema de insegurança alimentar entre os povos indígenas é mais grave do que se apresenta pelos meios de comunicação e pelos órgãos de governo responsáveis pela formulação e execução das políticas relativas a estes. Reiteramos que são motivos de preocupação deste Conselho a falta de resposta e a opção política de demarcar e homologar os territórios indígenas, condição primeira para o exercício do direito humano à alimentação adequada, terras que sejam suficientes para a reprodução física e cultural dos Povos Indígenas., conforme reza o artigo 231 da Constituição Brasileira. Exemplo da negação desse direito e suas conseqüências na vida dos Povos Indígenas é o suicídio de 234 indígenas no Mato Grosso do Sul nos últimos cinco anos, bem como o índice de mortalidade infantil que atinge a média de 60 por mil nascidos vivos, o triplo da média nacional. (CONSEA, EM n.º 003, 2005).

Em um documento posterior, Menezes salientou o diagnóstico geral do problema indígena de acesso aos alimentos e indicou a necessidade de ação governamental imediata. Ele escreveu para o presidente que "havia uma confirmação de que a insegurança alimentar e nutricional foram persistentes e afetou a maioria dos povos indígenas" (CONSEA, EM nº 016, 2005). Entre outros fatores que mantêm os povos indígenas nesta situação, ele enfatizou que:

- 1- Problemas relativos ao acesso à terra, como a não-conclusão dos processos de demarcação e regularização, a insuficiência das reservas, a pressão sobre as áreas ou ainda a situação de degradação destas;
- 2- Precariedade dos serviços locais de atenção básica à saúde e dificuldade de acesso a procedimentos de maior complexidade requeridos nesses casos, apesar da assistência prestada pela FUNASA;
- 3- Dificuldades para inclusão dessas comunidades no Programa Bolsa Família, que já foram objeto de discussões anteriores no CONSEA;
- 4- Dificuldade para acesso à educação, em especial ao ensino superior, condição para ampliar a participação de técnicos indígenas na gestão dos respectivos programas e serviços públicos;
- 5- Insuficiência dos espaços e mecanismos de controle e participação dos povos indígenas na gestão e definição de prioridades dos programas governamentais;
- 6- Baixo comprometimento de governos estaduais e municipais com a problemática dos povos indígenas.

Esse baixo comprometimento reflete-se em algumas iniciativas que são tomadas para atenuar o problema da Insegurança Alimentar, mas que não alcançam os resultados esperados, uma vez que não relacionam a cultura alimentar dos povos indígenas aos alimentos distribuídos através do programa de cestas básicas, como relata o cacique To'ê Pankararu:

A questão da cesta básica... É uma cesta básica que não complementa o que o índio está precisando. É uma alimentação desconhecida para o índio. Por exemplo, quando eles mandam uma cesta básica para os povos Maxakaly, eles mandam um leite empacotado, muitas vezes com a validade vencida e não tem um acompanhamento. Crianças pequenas são vistas comendo um copo de leite em pó. Esses enlatados, principalmente. Eu sou contra essa forma de alimentação nas aldeias, não é? Porque o índio tem uma alimentação mais nativa, uma alimentação que ele mesmo conhece (Entrevista realizada em maio e 2008).

Conclusão

Os povos Pataxó e Pankararu, da aldeia Cinta Vermelha-Jundiba, estão criando uma cultura híbrida, recuperando tradições alimentares, compartilhando receitas e conhecimentos tradicionais. O alimento tem um papel fundamental nesse processo, pois através de suas práticas de produção dos alimentos (permacultura), eles estão promovendo a segurança alimentar e nutricional do grupo, reconstruindo suas identidades e o espaço em que habitam.

A compra da terra, em 2005, caso único no Brasil, foi a decisão mais significativa do grupo. No entanto, sua opção por um modelo de produção de alimentos que inverte a lógica de produção, distribuição e consumo de bens, utilizando uma forma mais sustentável, valorizando a diversidade e dentro de circuitos de produção e consumo mais próximos, trazem aspectos substanciais para promovermos uma reflexão sobre as iniciativas de comunidade locais e sua fome por fortalecer seus espaços tradicionais, alimentando suas culturas e identidade. Como afirma o cacique To'ê Pankararu:

Nossa identidade é a coisa mais importante que temos. Nós amamos o que somos. Nós gostamos de pintar o rosto e tomar banho juntos no rio. Para nós, esta é a felicidade. Na nossa aldeia tudo é compartilhado, a nossa vida é compartilhada. Nós não vivemos de coisas materiais e não nos esforçamos para acumular riqueza (LIBERATO, 2007, p. 30).

Dessa forma, as iniciativas da aldeia Cinta Vermelha-Jundiba podem servir de modelo para as demais comunidades que passam por problemas similares, como a falta de acesso a terra e aos direitos humanos básicos, para que eles e elas possam formular, através de seus conhecimentos tradicionais, a reconstrução de suas identidades e a promoção da segurança alimentar e nutricional. Divulgar o caso da CVJ para que ele possa chegar aos diversos espaços rurais do Brasil e do exterior é um desafio que poderá ser minimizado com o uso adequado dos instrumentos de comunicação. Este tema, portanto, poderá servir a estudos futuros.

*Traduções de referências em inglês realizadas pelas autoras.

Referências Bibliográficas

BARTHES, R. Toward a psychology of food consumption. In C. Counihan & P. Van Esterik (Eds.). **Food and culture: a reader**. New York: Routledge, 2008. p. 20 – 27.

BENTO, M.A.S. A cor do silêncio. In **Democracia Viva**, maio – junho. Rio de Janeiro: iBase, 2003. p. 09 – 13.

CANCLINI, N. **Culturas híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad**. Grijalbo: México, 1990.

CARTILHA da Aldeia CVJ. **Aldeia Cinta Vermelha-Jundiba, Pankararu – Povo Pataxó**. Araraúá: Aippa, 2006.

CASTRO, J. **Geografia da fome**. Rio de Janeiro: O Cruzeiro, 1946.

CONSEA-nº.16. **SAN dos Povos Indígenas, Populações Negras e Comunidades Tradicionais** – Disponível em: <<http://www4.planalto.gov.br/consea/documentos/san-dos-povos-indigenas-populacoes-negras-e-povos-e-comunicades-tradicionais>>. Acesso em: 20 jul. 2012.

CONSEA. **Princípios e Diretrizes de uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional: Textos e referências da segunda Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília: Positiva, 2004.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do Oprimido**. São Paulo: Paz e Terra, 2007.

FUNASA – **Política Nacional de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas**. Brasília: Ministério da Saúde, 2002.

GLACKEN, J.B. **Promising Practices for Food Security**, Draft Summary Report. Ottawa: First Nations and Inuit Health Branch, Health Canada, 2008.

HALL, S. Cultural studies and its theoretical legacies. In D. Morley and K. Chen (Ed.). **Critical dialogues in cultural studies**. New York: Routledge, 1996. p. 263 – 275.

HALL, S. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

KIRBY, S. & MCKENNA, K **Experience research social change: Methods from the margins**. Toronto: Garamond Press, 1989.

KOC, M. & WELSH, J. Food, identity and immigrant experience. In **Canadian Diversity**, Toronto, v. 1, n. 1, 46 - 48, 2002. Disponível em: <<http://www.ryerson.ca/foodsecurity/publications/articles>>. Acesso em: 20 Jul. 2012.

LADUKE, W. **Aspects of traditional knowledge and worldview**. San Francisco: Sierra Club Books, 2006.

LADUKE, W. The people belong to the land. In J. Mander, & V. Tauli-Corpuz (Eds.), **Paradigm wars: Indigenous peoples' resistance to globalization**. San Francisco: Sierra Club Books, 2006. p. 23 - 25.

LIBERATO, R.S. **The Meeting of Brazilian and Canadian Indigenous Youth**. Disponível em: < http://www.ryerson.ca/fsbra_port/documentos>. Acesso em: 17 mar. 2011.

LIBERATO, R.S. **Indigenous culture and food security in Brazil: The case of the Cinta Vermelha-Jundiba village**. Dissertação (Mestrado) - Comunicação e Cultura. Programa conjunto da York University e Ryerson University, Toronto, 2009.

MARTINO, L. De qual comunicação estamos falando? In A. Hohlfeldt, L. Martino & V. França (Eds.), **Teorias da comunicação: Conceitos, escolas e tendências**. Petrópolis: Editora Vozes, 2002. p. 11 - 25.

MOLISSON, B. **Permaculture: a practical guide for a sustainable future**. Washington: Island Press, 1990.

OGAN, C. **Communication and Culture**. In Y. Kamalipour (Ed), *Global Communication*, 293 - 318. 2nd Edition. Belmont: Thomson-Wadsworth, 2006.

OSAVA, M. “**Colonisation Made Us Poor**”, **Say Indigenous**. Disponível em: <<http://www.ipsnews.net/2010/01/brazil-colonisation-made-us-poor-say-indigenous-peoples>>. Acesso em: 17 jul. 2012.

READING, C.L. E WIEN, F. **Health Inequalities and Social Determinants of Aboriginal People's Health**. National Collaborating Centre for Aboriginal Health. Prince George: University Way, 2009.

ROCHA, C. Developments in National Policies for Food and Nutrition Security in Brazil. **Development Policy Review**, v. 27, n.1, p. 51 - 66, 2009. Disponível em: <<http://www.bvsde.paho.org/texcom/nutricion/rocha2.pdf>>. Acesso em: 17 mar. 2012.

ROCHA C. (Writer/Producer) & Liberato, R. (Writer/Director). **Seeds of the valley**. CSFS - Ryerson University, Canada: Video documentary, 2008.

SAID. E. **Cultura e Imperialismo**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SOARES, G. **Na trilha guerreira dos Borun**. Instituto Metodista. Isabela Hendrix: Belo Horizonte, 2010.

STRAUSS, C.L. **O cru e o cozido - Mitológicas 1**. São Paulo: Cosac & Naify, 2004.

UN-HLTF – **United Nations High Level Task Force on the Global Food Security Crisis**, Roundtable 1: Monitoring and analysis of progress with the Implementation of short-, medium- and long-term measures, Roundtable Documentation, *High Level Meeting on Food Security for All*, Madrid, January 26 - 27, 2009.

WARREN, J. **Racial revolutions: Antiracism and Indian resurgence in Brazil.** Durham: Duke University Press, 2001.

WILLOWS, N. D. Determinants of Healthy Eating in Aboriginal Peoples in Canada. In. **Canadian Journal of Public Health**, 96 (supplement 3), July/August: S32-S36, 2005.

Recebido para publicação em agosto de 2012

Aprovado para publicação em setembro de 2012