

LEITE, Maurício Soares. *Transformação e persistência: Antropologia da alimentação e nutrição em uma sociedade indígena amazônica*. Rio de Janeiro, Editora Fiocruz, 2007, 239 p.

— CLAUDE G. PAPAVERO

A obra de Maurício Soares Leite: “*Transformação e persistência: Antropologia da alimentação e nutrição em uma sociedade indígena amazônica*”, fruto de um doutorado em Saúde Pública, propõe ao leitor um estudo de caso extremamente interessante por seu enfoque que combina as perspectivas analíticas de várias disciplinas em torno das escolhas de provimento e de consumo alimentar de uma comunidade indígena. A preocupação do autor, “nutricionista transmutado em antropólogo”, com danos à saúde causados pelo empobrecimento das dietas nativas e com a falta de eficácia das ações programadas pelo SUS no trato de grupos indígenas o estimulou a detalhar as soluções ideadas por uma sociedade indígena para resolver problemas de subsistência alimentar. O pesquisador se debruçou, portanto, sobre os procedimentos de um grupo de trezentos índios Wari’ (pertencentes à família linguística Txapakura), que residiam em Santo André, uma aldeia situada no Estado de Rondônia, na margem esquerda do rio Pacáas Novos, junto a um posto da FUNAI. A decisão de explicar as carências nutricionais da comunidade e as doenças que a afligiam por meio de uma análise quali-quantitativa dos ingredientes ingeridos em maio e em novembro 2003 (durante a estação seca e a estação úmida), de mensurações antropométricas da população, da observação de seus hábitos alimentares cotidianos e de comentários dos índios sobre mudanças na

dieta subsequentes ao contato com os brancos, fundamentou o estudo. Especificou-se ainda a participação proporcional de diversas fontes provedoras de gêneros comestíveis: roças, caça, pesca ou mercado regional (fornecedor de alimentos industrializados), na composição das refeições. De forma que, tanto o relato dos cultivos destinados ao consumo familiar e à venda na cidade de Guajará-Mirim, quanto a observação das expedições de caça, de pesca ou de coleta (escalonadas em diversos momentos do ciclo anual) permitiram ao autor analisar um elenco significativo de aspectos fisiológicos, ecológicos e sociais e apontar a complexidade das motivações envolvidas nos procedimentos de produção e de consumo alimentar.

A escolha de um estudo etnográfico da dieta wari’ justificou-se pela circunstância dos vínculos desses índios com o mundo dos brancos terem principiado em época relativamente recente, facilitando a identificação de alterações ocorridas na vida social e cultural. Com efeito, foi na década de 1950 que esses nativos da Amazônia oriental fixaram residência junto ao Posto Indígena, aderiram à economia de mercado e passaram a vender uma parte importante de sua produção de farinha de mandioca, a quase totalidade de sua coleta de castanhas do Pará, alguma carne de caça, artesanato e estacas de madeira para cercas. Hoje, cerca de um décimo dos Wari’ pertencentes ao subgrupo Oro Não’ reside permanentemente na aldeia

de Santo André, à margem do Pacáas Novos, rio navegável em todos os meses do ano (circunstância que favorece as comunicações fluviais com a cidade de Guajará-Mirim sede do comércio regional estabelecida às margens do mesmo rio). O atendimento proporcionado pelo posto da Funai induziu os índios a abandonarem as residências que ocupavam anteriormente na área do igarapé Dois Irmãos, uma região de terras pretas muito férteis, porém, pouco acessível à navegação entre maio e setembro no período das secas. O dinheiro proporcionado pelas atividades comerciais ou, em alguns casos, por rendimentos de trabalho assalariado permitiu aos índios a aquisição regular de gêneros alimentícios industrializados: arroz, feijões, macarrões, óleo de cozinha, biscoitos, balas, açúcar, sal, café, leite em pó, charque e outros itens cobijados: sabão, velas, fósforos, municação, anzóis, náilon, etc... A existência de estudos antropológicos de fôlego referentes aos Wari' (como as obras de Beth Ann Conklin e de Aparecida Vilaça) também influenciou na escolha da comunidade de Santo André para fins de pesquisa nutricional.

Leituras etnológicas orientam, portanto, a reflexão do autor sobre os procedimentos alimentares wari' e complementam uma observação participante sensível às sutilezas da situação. O estudioso apresenta, de forma bem humorada, as circunstâncias da pesquisa, sublinhando a realização de três viagens entre outubro de 2002 e novembro de 2003 e a soma de oito meses de investigação passados em campo (segundo afirma, um tempo insuficiente para aprofundar a pesquisa etnológica, porém, mais extenso do que costuma acontecer na elaboração de teses referentes a questões de saúde pública). Ele não deixa de enfatizar seu desconhecimento inicial das práticas alimentares e da linguagem nativas e tampouco omite o comentário jocoso de um informante: “Maurício, você quando chegou aqui era muito burro

mesmo. Você não entendia nada” (p. 13), inconvenientes logo superados.

Conversas com os informantes evidenciaram um empobrecimento da dieta no decorrer dos últimos vinte anos, quando a residência junto ao posto impediu o cultivo das antigas roças de terras pretas, consideradas propícias ao milho e quando a opção wari' pelo ingresso na economia de mercado por meio da venda de farinha de mandioca (produzida nas terras que circundavam a nova aldeia) reduziu o tempo consagrado às expedições de caça, de pesca e de coleta, fontes importantes de obtenção de nutrientes. Apenas a coleta sazonal das castanhas visando à venda ao mercado se manteve regular. O estudioso destaca especialmente o surpreendente abandono dos cultivos de milho e a substituição das comidas de milho tão apreciadas por um uso cotidiano da farinha de mandioca. Concluindo, enfatiza o rol das desnutrições protéico-calóricas, anemias e hipovitaminoses A que resultaram da “ocidentalização” da dieta.

Cultivar mandiocas e transformá-las em farinhas (atividade pouco lucrativa) favoreceu talvez o ingresso da comunidade wari' no mercado econômico, mas reforçou a precariedade da situação alimentar no final do período das chuvas, um momento de pesca pouco frutuosa em rios de águas transbordantes e de entressafra, isto é, de escassez de tubérculos disponíveis nas roças e de dinheiro para comprar alimentos industrializados. A fixação da comunidade em Santo André desencadeou também uma rarefação dos animais de caça que agravou a penúria experimentada no final dos meses de chuva, a despeito da abundância de frutas silvestres nesse período. Impossibilitada de alimentar as crianças de modo adequado, a população wari' emagrece então, envergonhada de expor sua miséria. Retornando o ciclo dos meses de seca, as roças recomeçam a produzir e a pesca proporciona certa fartura.

Os dilemas que a comunidade de Santo André enfrenta na organização da subsistência, de-

lineiam um amplo leque de práticas, porém, a etnografia que Soares Leite apresenta ao leitor não se limita à descrição de procedimentos imaginados para lidar com as circunstâncias ambientais. A despeito de certa cautela, derivada talvez da condição de ensaio em saúde pública da obra, a análise do autor envereda também pelo universo das idéias que deram forma à dieta atual. A conversão de muitos índios ao protestantismo foi ressaltada como fator atuante para a alteração de usos costumeiros, a par do desprezo da população de Guajará-mirim em relação aos hábitos alimentares indígenas. Todavia, tais observações não induziram o pesquisador a minimizar o fato da adoção de uma alimentação semelhante à dieta dos brancos provir da própria comunidade. Com efeito, as noções indígenas de fisiologia foram lembradas para explicar a facilidade com a qual a população wari' permitiu o abandono de alimentos prediletos. A concepção nativa de permeabilidades possíveis entre identidades humanas e animais, desencadeadas pela ingestão da comida do outro ou pelo contato com o sangue ou o pelo de animais mortos, parece ter operado, no caso. Prevalecendo a decisão de se tornarem outros, os alimentos industrializados se tornaram instrumentais na definição da identidade buscada. Leite afirma:

Assim, comer como brancos significa assumir a posição desses últimos, isto é, transformar-se. Em última instância, portanto, quando comem como brancos permanecem essencialmente comendo e pensando como wari'. Em uma situação que poderia ser descrita como resultante de mudanças radicais e descaracterização de suas práticas tradicionais, acredito ver plenamente atuante a visão de mundo wari' (p. 202).

Descrevendo o afrouxamento de antigos tabus alimentares e a nova relevância da farinha de mandioca, do sal, do óleo de cozinha, mas sobretudo do açúcar e das guloseimas, o autor

observa um aumento dos problemas de cáries paralelo ao empobrecimento nutricional da dieta. No caso, poderia ter sido relevante incluir no texto uma comparação entre a expansão do consumo nativo do açúcar, hoje amplamente utilizado na preparação de café ou de refrescos de frutas e de vegetais que ocuparam o lugar da *tokwa* (bebida ritual de boas-vindas oferecida aos visitantes), com o fenômeno similar da expansão do consumo britânico de açúcar durante o processo da industrialização quando, segundo Mintz, mulheres que trabalhavam nas fábricas substituíram as sopas de vegetais e carnes das refeições noturnas por consumos menos nutritivos de chás adoçados e de pães.

Entre os Wari', a saudade das iguarias de milho (das pamonhas de milho: *kapam* e da *tokwa*), entretanto, permaneceu muito viva. Mesmo substituída pela farinha de mandioca, a farinha de milho não perdeu seu papel primordial no imaginário. Ela continuou a ser valorizada, não somente em função do sabor, mas também por ser considerada provedora de gordura corporal, de saúde, de vitalidade e fundamental na construção dos indivíduos e das relações de parentesco e afinidades. Refeições compostas de mandioca, de arroz ou de macarrão, mesmo freqüentes no dia-a-dia, não destronaram o consumo do milho na preferência dos comensais. Consideradas incompletas, e necessitando adições de carnes, de peixes ou de feijões para prover saciedade, elas nunca chegaram a ser alçadas à condição de *karawa* (verdadeira comida).

Em resumo, a obra de Maurício Soares Leite demonstra o papel de idéias derivadas da cosmologia e dos saberes wari' que repercutem na configuração de um sistema de práticas perfeitamente coerentes, apesar de não evitarem as deficiências alimentares. A relação dos motivos que presidiram ao estabelecimento de hábitos costumeiros, expõe, portanto, a multiplicidade das facetas de uma visão de mundo que atua

nas mudanças ocorridas no estilo de vida indígena. A despeito da preocupação expressa do autor com a falta contraproducente de tato dos agentes de saúde encarregados de cuidar da saúde indígena¹, a principal contribuição de seu texto reside provavelmente na familiaridade demonstrada com o potencial de análises dos sistemas alimentares para a compreensão antropológica de interações sociais mantidas no âmbito de sociedades analisadas.

Quaisquer que sejam as críticas eventualmente endereçadas à obra², sua publicação abre perspectivas teóricas e práticas extremamente frutuosas ao analisar modos de pensar e de agir de uma sociedade nativa capazes de interferirem na eficácia dos cuidados com a saúde das populações indígenas. Num registro semelhante de preocupações, aliás, Leite poderia ter detalhado ainda a sugestão dos benefícios de um estudo das técnicas de produção de alimentos que, levado a cabo em parceria com nativos cientes de suas necessidades locais, auxiliaria a aprimorar o rendimento comercial dos procedimentos agrícolas indígenas.³

O exemplo, citado por José Muchnik, de melhorias conseguidas em parceria com populações autóctones para a fabricação de um açúcar preparado com a seiva de uma palmeira (produção artesanal – destinada à prover dinheiro a comunidades camponesas da Tailândia – de um ingrediente apreciadíssimo pela qualidade de seu sabor), poderia se tornar freqüente no Brasil, já que foram os próprios produtores tailandeses que se encarregaram de difundir um novo modelo de forno condizente com sua concepção da produção e que rejeitaram outras

alterações propostas que não se coadunavam com os manejos usuais dessa fabricação.

Notas

- ¹ Ao criticarem publicamente os pais de crianças julgadas desnutridas, não se dão conta da grave humilhação que a incapacidade de alimentar os filhos constitui na sociedade wari’.
- ² Por minha parte, teria desejado encontrar esclarecimentos mais detalhados sobre as formas de apropriação dos novos ingredientes incluídos na dieta, tais como os macarrões (omissão talvez explicada pelo prisma de análise voltado essencialmente para os aspectos de uma “geografia da fome” nativa). Nesses termos, Leite peca um pouco por despertar a curiosidade do leitor sem descrever as peculiaridades do paladar indígena que nortearam a aceitação de novos itens alimentícios ou as receitas que proporcionam prazer aos wari’.
- ³ Cf., por exemplo, Almeida, Mauro. Carneiro da Cunha, Manuela, Eloy, Ludivine, Emperaire, Laure. Katz, Esther. Simoni, Jane, Rizzi, Roberta. Santilli, Juliana, van Velthem, Lúcia. “L’indication géographique, un instrument de pérennisation des produits localisés en Amazonie? Le cas de la farine de manioc de Cruzeiro do Sul (Acre, Brésil). UFPA, in Novos Cadernos NAEA, Vol. 12, número 1, 2009.

Referências bibliográficas

- MINTZ, Sidney W. *Sweetness and power: the place of sugar in modern history*. New York, Penguin Books, 1985.
- MUCHNIK, José. “Ethnologie des techniques et technologie des ethnies. Analyse d’un cas : la fabrication de sucre de sève de palme en Thaïlande”, in *Techniques et culture (des idées pour observer)* no 9, janvier / juin. Paris, Editions de La Maison des sciences de l’homme, 1987.

autora

Claude G. Papavero

Doutora em Ciência Social (Antropologia Social)/USP

Recebida em 03/11/2009

Aceita para publicação em 27/11/2009