

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA
CENTRO DE FORMAÇÃO EM CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ESTADO E SOCIEDADE**

MARIA DE LOURDES LOPES DE ARAÚJO

**“COMIDAS TRADICIONAIS SÃO COMIDAS DE ANTIGAMENTE”
SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA TERRA
INDÍGENA MATA MEDONHA**

Porto Seguro, 2024

MARIA DE LOURDES LOPES DE ARAÚJO

**“COMIDAS TRADICIONAIS SÃO COMIDAS DE ANTIGAMENTE”
SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA TERRA
INDÍGENA MATA MEDONHA**

Tese submetida ao Programa de Pós-graduação
Estado e Sociedade da Universidade Federal do
Sul da Bahia como requisito parcial para
obtenção do grau de **Doutora em Estado e
Sociedade**

Orientador: Prof. Dr. Pablo Antunha Barbosa

Porto Seguro, 2024

Catálogo na Publicação (CIP)
Universidade Federal do Sul da Bahia (UFSB)
Sistema de Bibliotecas (SIBI)

A663c Araújo, Maria de Lourdes Lopes de
 “Comidas tradicionais são comidas de antigamente”: soberania e segurança alimentar e nutricional na Terra Indígena Mata Medonha. / Maria de Lourdes Lopes de Araújo. – Porto Seguro: UFSB, 2024.
 349 f.

Orientador: Prof. Dr. Pablo Antunha Barbosa
Tese (Doutorado) – Universidade Federal do Sul da Bahia. Centro de Formação em Ciências Humanas e Sociais. Programa de Pós-Graduação em Estado e Sociedade. Campus Sosígenes Costa.

1. Soberania Alimentar e Nutricional. 2. Segurança Alimentar. 3. Povos Indígenas. 4. Sistemas Alimentares Tradicionais. 5. Alimentação e Cultura. I. Barbosa, Pablo Antunha. II. Título.

CDD – 392.37

Elaborado por Lucas Sousa Carvalho - CRB-5/1883

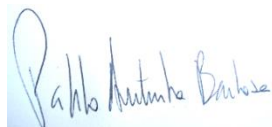
MARIA DE LOURDES LOPES DE ARAÚJO

**“COMIDAS TRADICIONAIS SÃO COMIDAS DE ANTIGAMENTE”
SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA TERRA
INDÍGENA MATA MEDONHA**

Tese submetida ao Programa de Pós-graduação
Estado e Sociedade da Universidade Federal do
Sul da Bahia como requisito parcial para
obtenção do grau de **Doutora em Estado e
Sociedade**

Aprovada em 29 de abril de 2024, webconferência.

BANCA EXAMINADORA



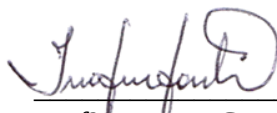
Prof. Dr. Pablo Antunha Barbosa (Orientador)



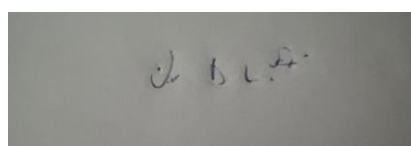
Prof^a. Dr^a. Ana Carneiro Cerqueira - Membro interna (UFSB)



Prof^a. Dr^a. Janaína Zito Losada - Membro interna (UFSB)



Prof^a. Dr. Irio Conti - Membro externo (UFRGS)



José Augusto Laranjeiras Sampaio - Membro externo (UNEB)

AGRADECIMENTOS

Construir um Doutorado é um convite a sermos “tanta gente onde quer que a gente vá”. Sim, um Doutorado é uma construção coletiva, jamais individual. E não só entre Orientador e Orientanda, mas, também. Porém, vai além e torna-se uma construção coletiva com tanta gente que ao ser atraída nesse percurso, tornou meu caminhar mais suave, divertido e pleno de aprendizados. Acadêmicos e não acadêmicos. São muitas as mãos, concretas e simbólicas que seguraram nas minhas e realizaram esse Sonho. Por isso, a memória desse estradar desde 2019 até 2024 é de enorme Gratidão! Às minhas Mães, Mariá e Oxum. A primeira, sendo lavadeira de profissão, ofereceu-me a melhor roupa: A Educação. Vestida assim, pude promover a Vida como autêntico espaço de aprendizagem. E a Oxum, que morando nas águas doces, sempre lavou minha Alma e livrou-me da ignorância sobre mim mesma. Aos colegas da turma de Doutorado/2019/PPGES, pela força amorosa inicial em se unirem, para que eu pudesse permanecer em Porto Seguro. Em especial a Maria Lacerda, Henika, Joebergna, Livia, Cintia, amigas para sempre que a UFSB me apresentou! A Érica Portugal e Paula Andrade (Paulinha), que desbravaram comigo os caminhos rurais e plenos de Boniteza para Mata Medonha e pelo Sul da Bahia. Caminhos de uma Etnografia, mas, sobretudo, de uma Amizade que seria permanência, Minha Gratidão! A Iracema Bacelar (Irá) e a todas(os) da Pousada da Orla, onde morar ali, é um ato expansivo de Amor perfumado de Rio e Mar! Gratidão! A todos e todas Pataxós de Mata Medonha, que juntos comigo construíram esse Doutorado de forma tão intensa e solidária. Minha enorme Gratidão! Em especial, a Kedxure (Moisés Oliveira) e Cobra (Vanderlei Oliveira) pela coragem fraterna de aceitarem o desafio de acolher uma pesquisadora na Aldeia! As Mulheres Pataxós que embalaram comigo a certeza de que conseguiríamos fazer essa construção etnográfica plena de troca de saberes e sabores! Saberes que trago comigo construídos com Aponê Andorinha e suas indiazinhas Poá, Poanki e Moana ao habitar o seu quintal, esse “infinito particular” de tantas Vidas possíveis. A Arara Pataxó (Marmédia Ferreira), sua Benção sempre! Porque andar nas Macegas e Mata Bruta, exige ser protegida por seu conhecimento ancestral! A D. Maria, por seu Encantamento com a Pesquisa e torná-la plena de experiências de sabores tradicionais únicos! A todas as mulheres do Grupo “Paxukxay Nakyã” Minha Gratidão! A Gitana, amiga querida que tanta Força e Ternura espalha sobre a ação de pesquisar; A Junior Brilhante, sempre e tanto nos caminhos que eu caminhar! A Pablo Antunha, Orientador preciso e precioso, Minha Gratidão! Aos Docentes da banca, minha Honra e Gratidão por virem a este Encontro de saberes múltiplos! A Todas e Todos que construíram comigo esse percurso e chegada, GRATIDÃO! GRATIDÃO!

RESUMO

A presente Pesquisa etnográfica trata das práticas alimentares tradicionais do Povo Pataxó da Terra Indígena Mata Medonha, na qual investigou a relação dos alimentos e comidas tradicionais associados a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) no Território que vivem há mais de cinco décadas, em Santa Cruz Cabralia, Bahia. A Pesquisa busca evidenciar o sistema alimentar tradicional e sua relação com o Território, os principais alimentos e comidas tradicionais, suas definições e classificações a partir do ponto de vista dos Pataxós. Demonstra-se os modos de preparar a comida tradicional reproduzida pelas mulheres, conforme suas memórias, associadas às lembranças afetuosas que possuem de suas ancestrais (mães, avós). Dessa memória afetiva, se evidencia igualmente a estreita reprodução dos alimentos e das comidas tradicionais com a promoção da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional de Mata Medonha, além disso, busca-se entender como as referidas práticas alimentares estão implicadas nos arranjos que o ato de comer está imerso, com ênfase nos aspectos da sua cultura alimentar em quatro etapas distintas, e que estão relacionadas entre si. A primeira etapa investigada foi a da produção e diz respeito ao acesso do alimento disponível no sistema alimentar tradicional. A segunda, observou o preparo da comida quando esta é elaborada, uma vez que esse processo envolve saberes e a transformação do alimento em comida. A terceira etapa foi a da distribuição, na qual implica as formas dos alimentos circularem entre os Pataxó. Por último, a quarta etapa investigada foi a do consumo, já que há sempre uma seleção do que se come, com quem se come, isto é, (uma relação) com a comensalidade. A Pesquisa distingue alimento e comida e busca mostrar que a comida contribui na definição da identidade dos Pataxó, enquanto o alimento é transformado pela sua cultura. A partir dessa distinção, a comida se amplia e vai além dos nutrientes, pois envolve simbolismos e reforça o sentimento de pertencimento étnico. Da mesma forma, reforça as estruturas alimentares que se articulam com a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional da Aldeia. A partir desta análise, é possível compreender os riscos e as ameaças que passam os Pataxós ao aderirem às práticas alimentares distintas das suas tradições, com base em alimentos industrializados e ultraprocessados e que, de forma recorrente, resultam em uma alimentação homogeneizada, devido à perda da diversidade e do sabor.

Palavras chaves: Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. Povos indígenas. Sistemas alimentares tradicionais. Alimentação e cultura.

ABSTRACT

This ethnographic research deals with the traditional eating practices of the Pataxó People of the Mata Medonha Indigenous Land, in which it investigated the relationship between traditional foods and foods associated with Sovereignty and Food and Nutritional Security (SSAN) in the Territory that has lived for more than five decades, in Santa Cruz Cabrália, Bahia. The Research seeks to highlight the traditional food system and its relationship with the Territory, the main traditional foods and foods, their definitions and classifications from the Pataxó point of view. The ways of preparing traditional food reproduced by women are demonstrated, according to their memories, related to the affectionate memories they have of their ancestors (mothers, grandmothers). From this affective memory, the close reproduction of traditional foods and foods with the promotion of Sovereignty and Food and Nutritional Security of Mata Medonha is also evident. In addition, we seek to understand how the aforementioned food practices are involved in the arrangements that the act of eating is immersed, with an emphasis on aspects of your food culture in four distinct stages, which are related to each other. The first stage investigated was production and concerns access to food available in the traditional food system. The second, instructed the preparation of the food when it is prepared, since this process involves knowledge and the transformation of food into food. The third stage was distribution, which involves circular food forms among the Pataxó. Finally, the fourth stage investigated was consumption, since there is always a selection of what you come with, who you come with, that is, (a relationship) with commensality. The research distinguishes between food and food and seeks to show that food contributes to defining the identity of the Pataxó, while food is transformed by their culture. Based on this distinction, food expands and goes beyond nutrients, as it involves symbolism and reinforces the feeling of ethnic belonging. Likewise, reinforce the food structures that are linked to the Village's Sovereignty and Food and Nutritional Security. From this analysis, it is possible to understand the risks and threats that the Pataxó face when adhering to eating practices that are different from their traditions, based on industrialized and ultra-processed foods and which, on a recurring basis, result in a homogenized diet, due to to the loss of diversity and flavor.

Keywords: Sovereignty and Food and Nutritional Security. Indian people. Traditional food systems. Food and culture.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1	Vanderlei navegando para pescar no Rio Braço do Sul, margeado pela mata bruta do Território.....	18
Figura 2	Localização da Terra Indígena Mata Medonha no Município de Santa Cruz Cabralia. BAHIA. BRASIL.....	23
Figura 3	Mini oca de madeira e palha de coqueiro construída por Tubatinga para a pesquisadora acampar em seu interior.....	45
Figura 4	Interior da "mini oca com a barraca de camping instalada, alimentos e utensílios da pesquisadora.....	46
Figura 5	Oca tradicional de taipa onde a pesquisadora se hospedou no período de janeiro /2021 a novembro de 2022.....	47
Figura 6	Interior da oca tradicional de taipa. Hospedagem da pesquisadora.....	48
Figura 7	Roda de conversa sobre a agricultura praticada nos quintais e Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional.....	51
Figura 8	Pesquisadora cevando a mandioca orientada por Arlinda na casa de farinha de "Dona Zefa"	55
Figura 9	Participação da pesquisadora na 1ª. Assembleia de Mulheres de Mata Medonha.....	57
Figura 10	Material publicitário ("card") aprovado pela secretaria estadual de cultura para divulgar o documentário em âmbito virtual.....	59
Figura 11	Exibição do filme-documentário "comidas tradicionais são comidas de antigamente" na Aldeia em 15.10.2022.....	62
Figura 12	Roda de Conversa ocorrendo em frente ao espaço físico da formação em papel artesanal - Módulo I	63
Figura 13	Local conhecido como "poção".....	72
Figura 14	Diagrama de parentesco da Família de Clarice Maria da Conceição e Anastácio Brito de Oliveira.....	78
Figura 15	Fotografia de Clarice Maria da Conceição a Esquerda e sua bisneta Janaína Ferreira a Direita.....	78
Figura 16	Fragmento do mapa de demarcação da Terra Indígena Mata Medonha.....	85
Figura 17	"Moxoquinhos" de piaçaba amontoados, para comercialização.....	94

Figura 18	Dendezeiros no interior das matas e macegas do Território de Mata Medonha.....	95
Figura 19	Barcos dos (as) pescadores(as) da Aldeia ancorados nas margens do Rio Braço do Norte.....	97
Figura 20	Estrada que liga a Aldeia a zona urbana de Santo Antônio.....	101
Figura 21	Área da retomada.....	104
Figura 22.	Fisionomia da vegetação de mata, mata bruta e relevo montanhoso do Território de Mata Medonha.....	112
Figura 23	Rio Braço do Norte.....	113
Figura 24	Rio Braço do Sul.....	113
Figura 25	Sede da Aldeia.....	114
Figura 26	Escola Indígena de Mata Medonha e rua principal da Aldeia.....	115
Figura 27	Moradia de taipa com terreiro “rastelado” e quintal ao fundo com fragmentos de mata.....	116
Figura 28	Habitação de alvenaria, pintada de grafismo indígena, com quintal contínuo a mata ao fundo.....	118
Figura 29	Arara nas “macegas”, colhendo o mato de fazer remédio “cipó do ar.”.....	128
Figura 30	Árvore amescla, exemplar da mata bruta na área da retomada.....	129
Figura 31	Ponte de acesso a Ilha sobre o corrinho.....	130
Figura 32	Local onde era a cozinha de Arara na Ilha, em frente ao Rio Braço do Sul.....	131
Figura 33	Árvore Juerana do mato.....	133
Figura 34	Armadilha de caça: Laço de bater.....	137
Figura 35	Armadilha de caça: Guilherme sentado na caça de espera.....	139
Figura 36	Guilherme mostra o teiú que caçou na mata próxima ao quintal de casa...	142
Figura 37	Buraco do tatu belo.....	143
Figura 38	Vanderley retirando o jiqui do Rio Braço do Sul.....	145
Figura 39	Guilherme pescando com vara de biriba e anzol no Rio Braço do Sul na área de retomada.....	149
Figura 40	Peixe Jundiá pescado no Rio Braço do Sul.....	152
Figura 41	Abertura de roçado na mata em terreno com declive.....	155
Figura 42	Sr. Varder no roçado de mandioca, cana e abacaxi.....	157
Figura 43	Plantio de abacaxi no solo de mussununga.....	158

Figura 44	Roça de mandioca de Sapucaia Tupinambá (<i>in memoriam</i>).....	162
Figura 45	Sr. Varder transporta as raízes de mandioca para a galinhota.....	164
Figura 46	Mandioca da qualidade boticuda, colhida por Sr. Varder.....	168
Figura 47	Roça de abacaxi de Ademilson (Tuca).....	174
Figura 48	Abacaxi com as mudas nas laterais.....	175
Figura 49	Roçado de abacaxi de Gildo em terreno enladeirado.....	176
Figura 50	Maria Eunice (D. Dema) mostra o mato de fazer remédio (brilhantina) que cultiva em seu quintal.....	181
Figura 51	Árvore canela-sassafrás no quintal de Andorinha.....	182
Figura 52	Quintal de Arara com bananeiras, planta quioô de panela, mamão e farinheira ao fundo.....	183
Figura 53	Dendezeiros do quintal de Maria Eunice (D. Dema)	184
Figura 54	Alguns alimentos cultivados nos quintais: Da esquerda para direita: Couve, pimentão, coentro miúdo, coco amarelo, cebolinha.....	185
Figura 55	Arara realizando a capina em seu quintal para iniciar novos plantios.....	187
Figura 56	Quintal de Sapucaia Tupinambá (<i>in memoriam</i>) com coqueiros anãos, manga e outros alimentos.....	188
Figura 57	Arara no seu quintal mostra o mato de fazer remédio tretetec (mão esquerda)	193
Figura 58	Arara mostra os matos de fazer remédio do seu quintal: coentro. maranhão e quioô de panela.....	195
Figura 59	Árvore urucum com seus frutos.....	197
Figura 60	Arara escolhe as folhas do mato de fazer remédio colônia para fazer o banho.....	198
Figura 61	Animais de criação para consumo da família.....	206
Figura 62	Diversidade dos quintais com frutíferas, matos de remédio e ao fundo, galinheiro.....	207
Figura 63	Família reunida descascando a mandioca.....	210
Figura 64	Modo de descascar a mandioca.....	211
Figura 65	Mandiocas descascadas na galinhota para cevar.....	211
Figura 66	Mandiocas em processo de pubagem.....	212
Figura 67	Arlinda cevando a mandioca no bulinete.....	213
Figura 68	Massa de puba cevada no rodete caída no coxo de madeira	213
Figura 69	Farinha de puba.....	214

Figura 70	D. Conceição e Sr. Varder cevando a mandioca.....	215
Figura 71	Sr Raimundo prensando a massa de mandioca.....	216
Figura 72	Arlinda acendendo o forno de farinha com madeira de murici	217
Figura 73	Sr. Varder torrando a farinha.....	218
Figura 74	Peneira de farinha pertencente a Israel Guedes, na casa de farinha de Maria José (D. Zefa.....	219
Figura 75	Rodos de farinha.....	220
Figura 76	Mutirão das mulheres no preparo de beijus para o 1º. Encontro de Mulheres da Aldeia Mata Medonha em setembro/2022.....	221
Figura 77	Panelas de alumínio que vão a mesa.....	224
Figura 78	Comida sendo preparada na cozinha do quintal.....	225
Figura 79	Andorinha prepara o "peixe na patioba" no fogão a lenha da cozinha do quintal.....	226
Figura 80	Comida peixe na patioba (muqueca) acompanhado de beiju e banana maranhão assada.....	236
Figura 81	Carne de caça (jacaré) sendo moqueada no fogão a lenha da cozinha do quintal.....	240
Figura 82	Maria Eunice recolhe os frutos de dendê colhido em seu quintal.....	242
Figura 83	Comida banana maranhão (banana da terra) assada na brasa.....	246
Figura 84	Almoço preparado por Maria das Graças com as comidas: Cortadinho de mamão com azeite de dendê e leite de coco, feijão de arranca, galinha de terreiro e outras.....	248
Figura 85	Massa de beiju da farinha de puba.....	250
Figura 86	Arara formando o beiju de farinha de puba na folha de bananeira.....	251
Figura 87	Arara colocando o beiju de farinha de puba para assar no forno da sua casa de farinha	252
Figura 88	Beiju de rolo.....	253
Figura 89	Arlinda preparando beiju de farinha de guerra com coco (beiju de coco).	254
Figura 90	Beijus de farinha de guerra com coco (beiju de coco)	255
Figura 91	Coco seco cortado para fazer o leite de coco.....	255
Figura 92	Abóbora pisada e leite de coco para o preparo do quibebo.....	258
Figura 93	Cauim preparado por Andorinha.....	259

Figura 94	quibebo de abóbora preparado por Arara.....	259
Figura 95	Preparando a garapa de cana no bulinete (subaco) no quintal de Arara.....	263
Figura 96	Sementes de urucum secando ao sol no quintal de Soelma (Fiinha).....	264
Figura 97	Sementes de urucum misturada com farinha de guerra sendo aquecida para obtenção do corante.....	265
Figura 98	Corante de urucum- preparado por Soelma (Fiinha).....	265
Figura 99	Coentro maranhão.....	266
Figura 100	Comida peixe na patioba (muqueca).....	267
Figura 101	Folhas de taiobas na mão esquerda de Arara.....	271
Figura 102	Pesquisadora e grupo de mulheres comendo juntas durante a formação de papel artesanal.....	278
Figura 103	Mutirão das mulheres cozinheiras no preparo das comidas da festa de 57 anos da Aldeia Mata Medonha	279
Figura 104	Comida arroz doce.....	282
Figura 105	Jovens e adultos comendo juntos durante a festa de fundação da Aldeia em 2022.....	282
Figura 106	Frango congelado.....	283

LISTA DE QUADROS

Quadro 01	Pataxós da Aldeia Mata Medonha colaboradores da Pesquisa.....	53
Quadro 02	População da Aldeia Mata Medonha por faixa etária - Ano – 2023.....	110
Quadro 03	Espécies vegetais, ambientes e usos	122
Quadro 04	Alimentos provenientes da mata.....	141
Quadro 05	Alimentos provenientes dos rios.....	151
Quadro 06	Tipos de mandiocas e aipins cultivados em Mata Medonha.....	161
Quadro 07	Alimentos provenientes da agricultura tradicional e ambientes que são produzidos.....	190
Quadro 08	Matos de fazer remédio presente nos quintais	203
Quadro 09	Classificações atribuídas as comidas tradicionais.....	228
Quadro 10	Comidas tradicionais da Aldeia Pataxó Mata Medonha	244
Quadro 11	Comidas tradicionais preparadas para a formação de papel artesanal.....	277
Quadro 12	Comidas tradicionais preparadas para a festa de 57 anos de fundação da Aldeia Mata Medonha	281
Quadro 13	Alimentos que “vem da rua” consumidos pelas famílias.....	288
Quadro 14	Alimentos comercializados pelos mascates em Mata Medonha.....	290
Quadro 15	Sementes que foram perdidas em Mata Medonha	307

LISTA DE SIGLAS

AISAN	Agente de Água e Saneamento Indígena
ANAÍ	Associação Nacional de Ação Indigenista
ANAP	Associação Nacional de Agricultores Pequenos de Cuba
ATER	Assistência Técnica e Extensão Rural
ATL	Acampamento Terra Livre
CEICV	Colégio Estadual Indígena de Coroa Vermelha
CONSEA	Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
DHAA	Direito Humano à Alimentação Adequada
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa
FAO	Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura
FIEI	Formação Intercultural para Educadores Indígenas
FINPAT	Federação Indígena das Nações Pataxó e Tupinambá do Extremo Sul da Bahia
FUNAI	Fundação Nacional do Índio
GT	Grupo de Trabalho
GTs	Grupos de Trabalhos
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
INCRA	Instituto Nacional de Reforma Agrária
INESC	Instituto de Estudos Socioeconômicos
INSAN	Insegurança Alimentar e Nutricional
IPEA	Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada
LOSAN	Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional
NUPPEA	Núcleo de Pesquisa e Extensão em Educação Ambiental
ONG	Organização Não Governamental
OCNI	Objetos Comestíveis Não Identificados
PAA	Programa de Aquisição de Alimentos
PGDR	Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural
PNAE	Programa Nacional de Alimentação Escolar
SECOMP	Secretaria de Combate a Pobreza e Desigualdades Sociais
SESAI	Secretaria de Saúde Indígena
SSAN	Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional

SISAN	Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
SBS	Síndrome do Bebê Sacudido
TCC	Trabalho de Conclusão de Curso
TI	Terra Indígena
UFMG	Universidade Federal de Minas Gerais
UFRGS	Universidade Federal do Rio Grande do Sul
UFSB	Universidade Federal do Sul da Bahia

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	18
1.1. O PROBLEMA DE PESQUISA.....	20
1.2. OBJETIVO GERAL	24
1.2.1. Objetivos específicos.....	24
1.3. REFERÊNCIAS TEÓRICAS	26
1.3.1. Interfaces entre a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, alimentação e cultura	26
1.3.2. Alimentação e cultura	35
1.3.3. Sobre os Pataxó	40
2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	43
2.1. A ETNOGRAFIA	43
2.2. ENTRANDO EM CAMPO	45
2.3. AS TÉCNICAS DE PESQUISA UTILIZADAS	50
2.4. O FILME DOCUMENTÁRIO “COMIDAS TRADICIONAIS SÃO COMIDAS DE ANTIGAMENTE”	59
2.5. A FORMAÇÃO DE PAPEL ARTESANAL	63
3. MATA MEDONHA, “UMA HISTÓRIA PRA CONTAR DAQUI”	67
3.1 “DE BARRA VELHA A SANTO ANTÔNIO FORAM OITO DIAS PELA PRAIA”	67
3.2 O PROCESSO DE DEMARCAÇÃO DA TERRA INDÍGENA MATA MEDONHA	76
3.3 “ ERA TUDO AGRESTE, TUDO FECHADO, CAÇA ESTAVA TUDO ENCOSTADO, O PEIXE ESTAVA AI!”	87
3.3.1 “A farinha daquele tempo”	89
4. “MATA MEDONHA É PORQUE ERA MATA PURA, MATA GRANDE” - A ALDEIA MATA MEDONHA	100
4.1. A RETOMADA DA ÁREA DE RETOMADA.....	103
4.1.1. Um caso de trabalho análogo a escravidão	106
4.2. O CONTEXTO SOCIAL, ECONÔMICO E ECOLÓGICO	110
4.3. COLETA E EXTRATIVISMO VEGETAL: A AROEIRA	120
4.4. “GOSTAR DE ANDAR” NO TERRITÓRIO DE MATA MEDONHA	122
5. AS PRÁTICAS ALIMENTARES TRADICIONAIS	136
5.1. A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	136
5.1.1. A caça (kôhay).....	137
5.1.2. A pesca (hitxá’xó)	146
5.1.3. A agricultura	154
5.1.3.1. Mussunungas e terra preta	158

5.1.3.2.	A produção de mandiocas e aipins.....	161
5.1.3.3.	O Abacaxi, “pingo de mel de Mata Medonha”	170
5.1.3.4.	“Eu toda vida gostei de plantar” - Os quintais de Mata Medonha.....	180
5.1.3.4.1.	“Tenho vários remédios no quintal”	192
5.1.3.4.2.	A criação de animais nos quintais	206
5.2.	O PREPARO, DISTRIBUIÇÃO E CONSUMO DAS COMIDAS TRADICIONAIS	210
5.2.1.	Farinhas e farinheiras de Mata Medonha	211
5.2.1.1.	A farinha de puba	213
5.2.1.2.	A farinha de guerra	216
5.2.2.	Comidas tradicionais são comidas de antigamente	224
5.2.3.	As comidas tradicionais	245
5.2.4.	As comidas tradicionais e a “mulher parida”	272
5.2.5.	“Ai eu como igual a gente grande”	275
5.2.5.1.	Comendo juntos na formação de papel artesanal	277
5.2.5.2.	Comendo juntos na festa de fundação da Aldeia.....	280
6.	SOBERANIA ALIMENTAR “É O MODO COMO SE ALIMENTAVA NA ALDEIA”	285
6.1	“A COMIDA DE HOJE NÃO TEM GOSTO NÃO”	295
6.2	“A MAIORIA DAS CRIANÇAS HOJE JÁ NASCE QUERENDO COMER O PÃO”	296
6.3	“O ALIMENTO QUE VEM DA RUA É SEM SABOR E ADOECE A GENTE”	298
6.4	“MORA NA ROÇA, MAS, É MESMO QUE NÃO MORAR”	301
6.5	A PERDA DAS SEMENTES	306
6.6	A ALIMENTAÇÃO DA ESCOLA INDÍGENA DE MATA MEDONHA	309
7.	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	326
	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	334

1. INTRODUÇÃO

Essa introdução visa apresentar o tema de que trata essa pesquisa e expor seu contexto a partir do qual ela foi escrita. Para tanto, apresenta-se nesse item: a) O problema no qual a pesquisa se funda e se transforma; b). Os objetivos gerais e específicos; c) As referências teóricas que inspiraram esse estudo e o modo como elas foram empregados; d) A organização e leitura da tese. Essa leitura de forma organizada em capítulos como veremos mais adiante é primorosa, porque a realidade não se apresenta para nós em sua totalidade. Demanda níveis de recorte para ser analisada e assim construirmos o objeto de estudo. O primeiro nível demanda o recorte temático onde se evidencia um fenômeno, diante de muitos que se deseja estudar (VICTORA *et al*, 2000). Nessa direção, a Pesquisa tem como tema a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) dos Pataxós na Terra Indígena Mata Medonha¹. Trata-se, portanto, de uma pesquisa sobre alimentação, mas especificamente, sobre a alimentação definida como tradicional pelos Pataxós² a partir de seus pontos de vista e percepções e considera-se este um entendimento de partida desse Estudo.

Outro ponto importante a salientar é a forma como a alimentação é compreendida nessa Pesquisa. Parte-se do entendimento de que a alimentação envolve aspectos socioculturais moldados pela cultura e a sociedade, visto que “(...) no campo cultural, o sentido do termo Segurança Alimentar e Nutricional em analogia ao acesso aos alimentos, é expresso pelos sujeitos em seu mundo cotidiano.” (FREITAS E PENA, 2007, p. 5). Nesse sentido, demanda a compreensão de aspectos do mundo cotidiano dos Pataxó, como os ecológicos, históricos, econômicos, sociais, culturais e também os subjetivos do coletivo e dos indivíduos. Importa esclarecer, que os Pataxó é uma etnia indígena que hoje vive distribuída entre o Sul da Bahia e o Norte de Minas Gerais. Pertencem ao tronco linguístico Macro-Jê, falantes majoritariamente do português e algumas palavras em *patxorã*. Essa língua é uma interação com a língua Maxakali, e vem sendo reconstruída no processo de afirmação étnica dos Pataxó.

O entendimento sobre a alimentação adotada nesse Estudo, vai além de um episódio biológico e nutricional e é compreendida enquanto uma prática social e cultural, pois, liga e enraíza os indivíduos a um lugar, a uma comunidade ou Aldeia e constrói memórias que reforçam e promovem os sentidos de pertencimento. Esses sentidos se ligam ainda a todos os

¹ Ao longo desse manuscrito encontraremos a expressão “Terra Indígena Mata Medonha” e a expressão “Aldeia Mata Medonha”. Ambas estão sendo usadas como sinônimas. Porém, se verá uma terceira expressão bastante utilizada por eles para designar o local que ocupam, que é “Território de Mata Medonha”.

² Nesse documento a expressão “Pataxós” é utilizada quando se refere aos indivíduos e “Pataxó” quando se refere ao povo, etnia (coletivo).

processos implicados na alimentação, desde os insumos necessários, aos resultados produzidos em cada etapa e por sua vez, formam as práticas alimentares que constituem o sistema alimentar. Para além disso reúne de forma abrangente, ideias, símbolos, valores, percepções e experiências concretas que um povo vivencia com relação a sua alimentação e agrega intimamente a comunicação cultural e o interesse coletivo desse povo pela sua Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional no Território ocupado (POULAIN,2013, MUCHNIK, 2007, GARCIA, 2005, POULAIN e PROENÇA, 2003, MACIEL, 2001, GOODMAN E WATTS, 1997, KHARE ,1988).

As etapas formadoras das práticas alimentares que envolvem desde a produção ao consumo alimentar foram investigadas e na sequência serão apresentadas. Elas expressam relação intrínseca com a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional no Território que os Pataxós construíram para viver. Esse Território é formado por recursos naturais que compõem o sistema alimentar tradicional e dentre esses recursos estão os Rios Braço do Norte e Braço do Sul, usados para a pesca e a Mata Atlântica (mata bruta), onde são realizadas as caçadas. Uma imagem desse trecho do Território é representada na figura abaixo.

Figura 1 - Vanderlei navegando para pescar no Rio Braço do Sul, margeado pela mata bruta do Território



Fonte: Pesquisa de campo. Filme-documentário, “comidas tradicionais são comidas de antigamente”, 2022.

O local retratado acima foi inicialmente experimentado e posteriormente apropriado para uso e perambulação ainda na década do ano de 1960. Fatores de ordem física, social, histórica, espiritual e cosmológica desempenharam importante papel na sua escolha e como consequência, esse local foi convertido em um espaço simbólico e dinâmico. É o espaço legítimo para a reprodução econômica, social e para cultivar as tradições espirituais, culturais, e também as alimentares que promovem a manutenção da memória do grupo. Transformando-o assim, em um patrimônio coletivo, construtor de histórias e de perpetuação da ancestralidade, onde os antepassados são enterrados e de lugares antigos e sagrados (DIEGUES, *et al*, 1999). É nesta mesma perspectiva que os autores definem o Território como “uma porção da natureza e espaço sobre o qual uma sociedade determinada reivindica e garante a todos, ou a uma parte de seus membros, direitos estáveis de acesso, controle ou uso sobre a totalidade ou parte dos recursos naturais aí existentes que ele deseja ou é capaz de utilizar” (GODELIER, 1984, citado por DIEGUES, *et al*, 1999, p.19).

Assim, também chamado de “Aldeia” pelos Pataxós, o Território de Mata Medonha e demais ambientes que ocupam os limites da Terra Indígena demarcada, está na base da sua reprodução física, social, econômica, cultural e política. Sendo o mesmo, especialmente fundamental para compreender a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, a partir das especificidades culturais em torno de suas migrações, organizações, modos de viver e das práticas alimentares em todas suas etapas, conforme essa pesquisa se relacionou e que veremos ao longo desse texto.

1.1. O PROBLEMA DE PESQUISA

Esclarecer a distinção entre o tema e o objeto de estudo é importante porque o primeiro se refere ao assunto da investigação e o segundo se liga ao problema de Pesquisa (VICTORA *et al*, 2000). Logo, a presente Pesquisa buscou compreender como os alimentos e comidas tradicionais dos Pataxós da Aldeia Mata Medonha estão associados à sua Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, no Território que ocupam? Refere-se aos alimentos “e” comidas porque nesse trabalho há essa distinção, onde o alimento é toda substância nutritiva em que as pessoas consomem por sobrevivência. Diferentemente da comida, que contribui na definição da identidade de um grupo e é o alimento transformado pela cultura (DAMATTA, 1987).

A originalidade da Pesquisa se encontra na construção do objeto. Entretanto, é na clareza do problema e uma vez reconhecido o seu recorte, desafios e limites que se obtém uma boa Pesquisa (VICTORA *et al*, 2000). De antemão salienta-se que o domínio dessa Pesquisa

não é o das políticas públicas e nem o das relações dos Pataxós com elas. É portanto, o da relação dos alimentos e das comidas tradicionais com a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, tendo o ponto de vista dos Pataxó (compreendido também como, suas percepções) como critério essencial desse Estudo. Associado por sua vez às práticas alimentares inerentes a sua cultura no Território que vivem há 59 anos. A Pesquisa buscou, por conseguinte, entender essas práticas alimentares em todo seu percurso e em quatro etapas distintas, relacionadas entre si:

- A primeira etapa investigada foi a da produção e está associada ao acesso do alimento disponível no sistema alimentar tradicional. Isto é, ao plantio de alimentos obtidos por meio da agricultura nas roças, roçados e quintais, bem como, por meio das caçadas e das pescarias.
- A segunda etapa foi a do preparo. Processo em que a comida é elaborada, envolvendo receitas, saberes, transformação do alimento em comida, mediante técnicas e modos de fazer que expressam a culinária Pataxó de herança ancestral.
- A terceira tratou da distribuição ou também aqui denominada “circulação” de alimentos. Na qual implica nas formas dos alimentos circularem entre os Pataxós desde as trocas alimentares entre o litoral e a roça.
- A quarta e última etapa investigada foi a do consumo, na qual expressou os sinais de distinção do grupo, já que há sempre seleção do que se come, com quem se come, isto é, a comensalidade³, que é a ação de comer junto (MACIEL 2005). E como se come evidenciado nos ambientes de preparo das comidas e nos momentos festivos.

A comensalidade é um elemento importante nesta investigação pois envolve simbolismos, aspectos culturais e regras, assim como, reforça a sociabilidade e o sentimento de pertencimento étnico. Dessa forma, se por um lado comemos por uma necessidade vital e de sobrevivência, por outro, no entanto, a comida possui muitos significados de acordo com a sociedade ou grupo. Por isso que escutar ativamente os pontos de vista dos Pataxós em todo esse percurso, implicou sobretudo em dialogar e aprender com eles sobre quais são os alimentos e comidas por eles considerados tradicionais? e por que são assim considerados? ou classificados? E, ainda, qual a relação que eles e elas percebem desses alimentos e comidas na promoção da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional?

Para alcançar uma compreensão abrangente sobre tais indagações, dentre os procedimentos adotados, pressupôs acompanhá-los durante as caminhadas pelo Território de

³ A expressão comensalidade vem da expressão latina “comensale” (comer junto, mensa; mesa) e está associada a ideia de compartilhar o local e momento da ação de comer (POULAIN, 2013).

Mata Medonha, pescarias e pelas roças, roçados, quintais, mata, mata bruta, macegas, cozinhas, casas de farinhas e assim realizar essa Pesquisa ajudada por eles.

Ainda na inter-relação dos alimentos e comidas e o Problema de Pesquisa, foram investigados aspectos que visaram compreender os,

- Os sentidos da alimentação tradicional e que traduzem a identidade Pataxó.
- As estratégias adotadas para preservação e armazenamento das sementes tradicionais.
- O percurso histórico de alimentos e comidas tradicionais.
- As Formas de plantio dos alimentos e características do sistema alimentar tradicional.
- A alimentação tradicional enquanto elemento registrado na memória coletiva.
- Os modos de preparo da comida delineada no tempo e no Território.
- As potencialidades, limitações, representações e escolhas alimentares antigas e atuais.
- As transformações ocorridas nas práticas alimentares.
- As novas relações que integram as práticas alimentares tradicionais.
- As escolhas alimentares enquanto elemento de distinção.
- O saber culinário, utensílios e artefatos utilizados.
- Os aspectos da comensalidade.

Nessa linha de análise é crucial considerar a heterogeneidade alimentar da Aldeia, composta pelos alimentos e comidas do sistema tradicional e alimentos e comidas que “vem da rua”, isto é, do sistema alimentar hegemônico formado por alimentos industrializados e ultraprocessados, enquanto reflexo das transformações ocorridas nos últimos anos, nas práticas alimentares dos Pataxós. Carneiro (2005) ao refletir sobre as práticas alimentares associa as etapas de produção, preparo, distribuição e consumo de alimentos industrializados a questão da homogeneização dos sabores e perda da diversidade alimentar. Para o autor, essas transformações revelam de forma nítida os efeitos da “globalização” alimentar diretamente no aumento do consumo de alimentos massificados, de baixa qualidade nutricional, pouco diversificados, sem gosto, causando, em razão disso, o afastamento das práticas alimentares tradicionais. Estes alimentos, tem sido inclusive, responsáveis pelo aparecimento de diferentes doenças crônicas que antes não existiam entre os Pataxós de Mata Medonha. Isso se deve especialmente, segundo Eles, de apresentarem grandes quantidades de pesticidas (agrotóxicos). Essa realidade os aproxima significativamente do estado de Insegurança Alimentar e Nutricional (INSAN). Resultado direto do aumento da dependência externa de alimentos industrializados e processados, além de aspectos conexos que impactam fundamentalmente na sobrevivência física e espiritual destes grupos.

De modo mais específico, apesar da realidade atual demonstrar que o consumo desses alimentos industrializados tem sido crescente, buscou-se aprofundar a investigação junto ao sistema alimentar tradicional. É perceptível seu vigor e importância para a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional dos Pataxós de Mata Medonha, visto que, a partir do sistema alimentar tradicional as práticas alimentares se compõe, se ajustam e fortalecem a identidade étnica.

Seguindo a perspectiva recomendada por Victora *et al* (2000, p. 46) quanto à construção do objeto de Pesquisa, o segundo nível enfatizado diz respeito à exigência do recorte disciplinar. Isto é, deixar claro qual (ais) área (s) de conhecimento que atravessam o objeto investigado. Segundo Poulain (2013) “a alimentação tem uma função estruturante da organização social de um grupo humano ao se tratar de atividades de produção, de distribuição, de preparação, de consumo. Ela é um objeto crucial do saber socioantropológico” (POULAIN, 2013, p. 65). Nessa direção, acionamos a Antropologia da Alimentação pelo fato desse campo de saber refletir sobre o ato de comer e o que se come, não estarem reduzidos as dimensões biológica e nutricional, mas mantém seu foco nos aspectos culturais e manifestações simbólicas construídos de forma coletiva pelo grupo pesquisado, em torno da alimentação.

A outra área de conhecimento que auxilia nessa investigação é a Etnologia Indígena. Essa área contribui para esclarecer as estratégias e arranjos dos Pataxós de Mata Medonha em torno da alimentação tradicional, e do percurso histórico, desde a saída dos locais anteriores à chegada no Território que hoje é conhecido por Mata Medonha. Entender o percurso histórico contribuiu para não somente abrir novos horizontes de compreensão, mas vai além. Conforme assinala Céspedes (2017), não se trata de uma volta ao passado em sua origem, mas na medida necessária para a compreensão do processo que o Problema de Pesquisa está envolvido, numa espécie de história efetiva da realidade.

Ainda sobre o objeto de estudo, outro nível na sua construção se refere ao recorte empírico que explicita o local de realização da Pesquisa (VICTORA *et al* 2000). Nesse sentido, a Pesquisa foi realizada na Aldeia Mata Medonha, localizada na Terra Indígena (TI) homônima, zona rural do Município de Santa Cruz Cabralia, Sul da Bahia, Brasil. Foi registrada com a extensão total de 549,62 hectares. Suas coordenadas geográficas situam-se entre os paralelos 16° 09'32" Sul e 39°00'54" Oeste. Sua escolha obedeceu aos seguintes critérios: a) O fato de ter participado do Estudo Mapa da Fome dos Povos Indígenas no ano de 1995, b) fazerem uso do sistema alimentar tradicional composto pela agricultura, pesca, caça, e acervo culinário em ligação com esses elementos c) Ser uma Terra Indígena regularizada pelo governo. Por fim, como desdobramento do recorte empírico, há o recorte metodológico (VICTORA *et al*, 2000),

que deve realçar o enfoque. Nesse caso, optou-se pelo enfoque qualitativo e pelo método etnográfico, uma vez que permitiu observar e interagir com os fatos que ocorreram no dia a dia da Aldeia e nos ambientes relacionados aos alimentos e comidas. A seguir, o mapa de sua localização é apresentado.

Figura 2 - - Localização da Terra Indígena Mata Medonha no Município de Santa Cruz Cabrália-BAHIA. BRASIL.



Fonte: Google Earth, Terras Indígenas, 2022.

1.2. OBJETIVO GERAL

Portanto, o objetivo central da Pesquisa consiste em investigar os pontos de vista dos Pataxós de Mata Medonha com relação aos alimentos e comidas que consideram como tradicionais (desde a produção, preparo, distribuição e consumo) associados à sua Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional no Território que ocupam.

1.2.1. Objetivos específicos

- a) Contextualizar os Pataxós de Mata Medonha e sua cultura alimentar tradicional;
- b) Investigar as definições e classificações das comidas tradicionais associadas as suas percepções em torno da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional.
- c) Compreender os aspectos simbólicos, sentidos e significados dos alimentos e comidas definidas como tradicionais.
- d) Investigar as práticas alimentares e sua interface com a noção de Soberania e Segurança Alimentar.

A tese está organizada em seis capítulos além das considerações finais. O texto segue a premissa de uma prática etnográfica, de modo que o leitor verá poucas reflexões teóricas, análise de conteúdo, interpretações ou largo uso de referências teóricas, haja visto que “boa parte do trabalho do antropólogo consiste em ordenar experiências e reflexões dentro de um texto, (...)” (SAEZ, 2013, p. 34). Inspirada em BRANDÃO (1999) em seu livro “Afeto da Terra”, segue-se a proposta de deixar os Sujeitos da Pesquisa falarem. Essa proposta se mostra na forma de escrever o texto quando as falas dos interlocutores são tratadas como “falas significativas” formadoras de “ideias significativas”. Em virtude disso, foram transcritos parágrafos completos e não apenas, pequenas citações. Ao longo do texto foram reconhecidos seus pontos de vista e percepções de forma íntegra porque “se diz algo” de forma aberta e profunda (BRANDÃO, 2003). E se diz da forma que eles, os Sujeitos de Pesquisa, se expressam e podem, quando quiserem, voltar a tais falas.

Desse modo, o presente capítulo, introduz a Pesquisa e traz a indagação que suscita todo o Estudo. Além disso, reúne referências teóricas utilizadas com intuito de contextualizar o tema e conceitos nos quais a Pesquisa interage e que a guiam de modo instrumental. O capítulo 2 apresenta os procedimentos metodológicos, isto é, o caminho percorrido pela ação de Pesquisar. Demonstra as técnicas de Pesquisa utilizadas, procedimentos planejados e os vividos durante a estadia em campo a exemplo do filme-documentário realizado com base nos objetivos dessa Pesquisa. O capítulo 3 aborda o percurso histórico de fundação da Aldeia Mata Medonha a partir das narrativas Pataxó, desde a chegada em Analberta, local onde o primeiro núcleo familiar aportou, oriundo de Barra Velha. Apresenta ainda, a alimentação nos primeiros anos de formação da Aldeia, quando foi batizada como Mata Medonha. Esse percurso se estende até a atualidade e é apresentado no capítulo 4 com alguns acontecimentos específicos, tal como a luta para anexar a área excluída do processo de demarcação, hoje denominada “área da retomada”. Esse capítulo contextualiza o local da Pesquisa e aborda os modos de vida no Território de Mata Medonha, aspectos ecológicos, econômicos e as mudanças ocorridas ao longo dos anos notadas pelos moradores.

O tema central da tese é abordado no capítulo 5 que trata das práticas alimentares tradicionais e as etapas de produção, preparo, distribuição e consumo. Esse capítulo evidencia o sistema alimentar tradicional e sua relação com o Território, os principais alimentos e comidas tradicionais, suas definições e classificações a partir do ponto de vista dos Pataxós. Demonstra os modos de preparar a comida tradicional reproduzida pelas mulheres, conforme suas memórias associadas as lembranças afetuosas que possuem de suas ancestrais (mães, avós). Dessa memória afetiva, se evidencia a estreita reprodução dos alimentos e comidas tradicionais

e a promoção da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional de Mata Medonha. Ainda nesse capítulo, a distribuição e o consumo das comidas tradicionais são apresentados.

Na sequência, o capítulo 6 são apresentadas as percepções dos Pataxós em torno da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional no Território de Mata Medonha. Aborda as transformações ocorridas na alimentação e sinaliza o atual cenário de consumo de comidas industrializadas e ultraprocessadas “que vem da rua”, por meio da compra e doações. Mostra as ameaças pelas quais passam os Pataxós quanto ao distanciamento das práticas alimentares tradicionais e é nesse contexto de consumo heterogêneo, entre a comida do sistema alimentar tradicional e do sistema alimentar hegemônico. A diferença entre o alimento e a comida é evidenciada e interpretada por eles mesmos na compreensão da sua Soberania Alimentar, ao exporem os desafios e caminhos possíveis para que possam produzir seus próprios alimentos. Posteriormente, são expostas as considerações finais da etnografia, seus resultados e a síntese das discussões realizadas ao longo dos capítulos anteriores, concluindo com as respostas ao Problema de Pesquisa a partir de todo percurso pesquisado, com base nos achados de campo.

1.3. REFERÊNCIAS TEÓRICAS

Essa seção apresenta definições para alguns termos, apontando um determinado modo de olhar para as questões empíricas e que auxiliaram na estadia em campo. Na sequência, são abordadas referências teóricas sobre alimentação e cultura, utilizados nesse estudo de modo analítico-reflexivo. São referências que auxiliaram na investigação em campo e definiram aspectos levantados durante os diferentes procedimentos metodológicos adotados e que são apresentados na sequência a este capítulo.

1.3.1. INTERFACES ENTRE A SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, ALIMENTAÇÃO E CULTURA

Para falar de alimentação em nosso País, há que recordar estudiosos que vieram antes de nós e que deram a esse tema a importância epistemológica que hoje a Antropologia reconhece. São estudiosos e trabalhos que inspiraram esse fazer etnográfico desde a escolha do tema em estreita ligação com a Soberania e Segurança Alimentar e a cultura. A exemplo de Gilberto Freyre e sua obra “Casa grande e senzala, (1933)” cujo tema da alimentação é pensado como um complexo da sociedade com seus simbolismos, rituais, utensílios. O sociólogo Antônio Cândido e seu trabalho clássico sobre alimentação, os “Parceiros do Rio Bonito,

(1964)”, onde a comensalidade foi incluída nos padrões de sociabilidade. E a cultura não é um sistema fechado, mas possível de transformações. Cândido se apoia em perspectivas marxistas e investiga as formas de obtenção dos meios de uma economia de subsistência do caipira num estilo de vida do “tipo fechado” e considera as transformações ocorridas ao longo do tempo. Ele examina a produção agrícola e o consumo de alimentos obtidos por meio da compra e salienta que o indígena é o fornecedor das matérias primas e meios de subsistência para o consumo, porém as transformações sobre esses meios e matérias primas não ocorrem de acordo com os modos de produção dos indígenas, mas sim do sistema alimentar hegemônico, que processam os alimentos com uso dos ingredientes indígenas.

Luís da Câmara Cascudo, historiador e seu livro a “História da Alimentação no Brasil, (1967)” considerado pelos antropólogos uma etnografia da formação da alimentação brasileira. Onde reúne trabalhos sociológicos e antropológicos que refletem sobre a alimentação brasileira e atribui sua formação as contribuições indígena, africana e portuguesa em nossa culinária. Nessa obra, Cascudo organiza um capítulo abrangente sobre o cardápio e culinária indígenas. Fala de alimentos importantes que integraram (e integram) a cozinha ameríndia, como as raízes (mandiocas e inhames), milho, banana, palmito e temperos como pimentas, urucum e pó de carvão. Ressalta os modos de preparar as comidas, sobretudo as carnes de caça de forma muquinhada e outros usos do fogo, como a trempe, em substituição aos espetos de madeira para o consumo de forma assada. Formas de preparo que o autor destaca como atrativas ao paladar do colonizador, sendo por estes imitadas por séculos, assim como muitos alimentos e comidas terem sido adaptados por estes. Cascudo delegou a mulher indígena a responsabilidade pela alimentação e nutrição no “Brasil-colônia”, ou seja, não apenas de saciar a fome do colonizador, mas, de mantê-lo saudável por meio de seus conhecimentos culinários e nutricionais e modos de preparar a comida até a entrada da cozinha africana.

Carlos Rodrigues Brandão, antropólogo e sua obra “Plantar, colher, comer”, (1981). Trata-se de um estudo sobre os hábitos e as práticas sociais de produção e consumo do campesinato goiano, formado pelos peões, lavradores, fazendeiros e boiadeiros. Brandão ancestralizou recentemente em julho de 2023, mas seus estudos e contribuições de grande sensibilidade seguem nos inspirando. Ele nos deixou enorme legado nessa obra primorosa, onde pesquisou as práticas alimentares ligadas a agricultura e pecuária para fins de subsistência desses sujeitos rurais, com ênfase na produção de alimentos (mantimento), distribuição (circulação) e consumo das comidas pelas famílias camponesas. Uma de suas contribuições nesse estudo e que essa etnografia se inspira e acolhe permanentemente é o “deixar que fale o produtor de subsistência” (BRANDÃO, 1981, p. 11). Apesar de Mossâmedes, local da pesquisa

de Brandão ser um antigo aldeamento indígena, o autor não aborda essa perspectiva na alimentação de seus interlocutores, pelo fato deles não se identificarem com esse passado. Mas Brandão faz estreita ligação entre o homem e seu meio social, econômico e simbólico e ressaltou as interpretações de seus imaginários que ocupam e motivam suas ações. Identificou os simbolismos e as visões dos seus interlocutores sobre a produção, distribuição e consumo alimentares para falar de seus comportamentos sociais e representações, o que faz de seu trabalho uma referência importante nos estudos de alimentação, agricultura e campesinato. Ele demonstra a importância de grupos sociais que mantêm sua reprodução social orientados pelo trabalho na terra, não apenas porque produzem seu próprio alimento, mas porque produzi-lo os deixam pertencidos a uma lógica de comunidade que fundamenta sua reprodução social.

Josué de Castro, médico e autor dos livros “Geografia da fome” (1946), e “Geopolítica da fome” (1951). Esses livros visibilizaram o tema da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional⁴. Analisam as questões da fome e desnutrição no decorrer do século XX e revelam suas causas sociais, políticas e econômicas. Mostrou que a fome é um problema social consequente de como é organizado a produção e distribuição dos alimentos na sociedade. Suas contribuições removeram as reflexões sobre a fome do lugar exclusivo das áreas biomédicas e nutricionais e mostrou sua ligação com o modelo de desenvolvimento excludente, que promove as grandes cadeias corporativas, obtém lucros excessivos com o uso intenso de agrotóxicos (pesticidas), tecnologias mecanizadas, pressão das grandes empresas sobre o sistema alimentar e ainda impacta negativamente na Soberania Alimentar dos povos indígenas em produzir sua própria alimentação.

Josué de Castro deu visibilidade aos preconceitos raciais e sociais voltado aos trabalhadores assalariados e a exploração vivida entre longas jornadas de trabalhos e mínimas remunerações que não promoviam o acesso a comida por meio da compra de forma digna, o que gerava a fome. Os povos indígenas são mencionados por ele por formarem a cultura da sociedade brasileira a qual possui também sua herança biológica e ressalta que a alimentação indígena, composta pelas variedades de espécies vegetais e animais a torna rica em vitaminas e destaca os modos de processamento como importantes para obtenção dos nutrientes e bastante utilizado entre os sertanejos descendentes dos indígenas. Logo, para Josué de Castro a fome não é um fenômeno natural que se pode atribuir as mudanças climáticas ou estações do ano e não é consequência do meio, mas de um modelo de desenvolvimento concentrador de riquezas.

⁴ Mais da Segurança Alimentar e Nutricional, visto o termo Soberania se associar no bojo do debate político mais recentemente (BEZERRA e SCHNEIDER, 2012).

Esse modelo, contribui ainda para gerar desigualdades no acesso aos recursos naturais (água, terra, sementes, biodiversidade) sendo os níveis de exclusão diferenciado no interior da nossa sociedade, porém, mais profundo entre os povos indígenas (RECINE E GARCIA, 2020, CASTRO, 2010, SOUZA *et al.*, 2017, BELIK, 2012, BEZERRA e SCHNEIDER, 2012).

Ao visibilizar o tema da fome/Insegurança Alimentar, Josué de Castro animou o debate nacional sobre o acesso ao alimento em quantidade e qualidade adequadas. Em vista dessa premissa, o Brasil passou a adotar o conceito de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) em correspondência com a fome⁵ e pensar seu enfrentamento de maneira coordenada com ações de redução do desemprego, criação de programas de transferência de renda e de apoio à agricultura familiar e indígena, acesso à terra e aos mercados institucionais, dentre outras (TAKAGI *et al*, 2001). Mas, foi apenas em 1985 que o Ministério da Agricultura esboçou uma política nacional de Segurança Alimentar. Quando esse termo surge oficialmente no País pela primeira vez. A partir de 1986, foi incorporada a expressão “Nutricional” após a realização da 1ª. Conferência Nacional de Alimentação, tornando-se conhecido como Segurança Alimentar e Nutricional (SAN)⁶ (PREISS, *et al*, 2020) e, assim, articula duas importantes dimensões: A alimentar e a nutricional. Sendo a primeira associada aos processos de produção e acesso ao alimento, isto é, ter o que comer. E a segunda, ao consumo alimentar, uso biológico do alimento e relação com a saúde (IPEA, 2014). A indissociabilidade dessas duas dimensões integram diferentes aspectos dos sistemas alimentares, desde os modos de produção (formas de plantios, abastecimento, comercialização, preparo da comida, distribuição dos alimentos) ao consumo, onde as características de cada etapa revelam “(...) maior ou menor justiça social, sustentabilidade, saúde, realização ou violações de direitos em geral e não apenas do direito humano à alimentação adequada (...)” (RECINE E GARCIA, 2020, p. 107).

A Soberania Alimentar é uma expressão incorporada ao debate a partir da luta dos movimentos sociais rurais. Em 2001, a Associação Nacional de Agricultores Pequenos de Cuba (ANAP) em conjunto com organizações internacionais da sociedade civil e a Via Campesina, preocupados em garantir o direito dos povos entre o que produzir, comer e a criação de sistemas agroalimentares sustentáveis, realizaram o Fórum Mundial de Soberania Alimentar em Havana (MALUF, 2007, OLIVEIRA; CASTRO, 2013). Nesta ocasião, o conceito de Soberania Alimentar foi cunhado e assim estabelecido:

⁵ É importante ressaltar que no cenário internacional, as discussões sobre Segurança Alimentar, se restringem a quantidade de produção, questões sanitárias, nutrientes de fortificação e ao consumo (RAMOS *et al*, 2020).

⁶ Esclarece-se que ambos os termos “Segurança Alimentar” e “Segurança Alimentar e Nutricional” serão utilizados ao longo desse estudo, entretanto, a dimensão “nutricional”, associada a dimensão biológica, aparecerá de maneira geral não sendo focalizada na investigação.

Soberania alimentar é o direito dos povos de definir suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos que garantam o direito a alimentação para toda a população com base na pequena e média produção, respeitando suas próprias culturas e a diversidade de modos camponeses, pesqueiros e indígenas de produção agropecuária, de comercialização e de gestão dos espaços rurais, nos quais a mulher desempenha um papel fundamental. A soberania alimentar favorece a soberania econômica, política e cultural dos povos. Defender a soberania alimentar é reconhecer uma agricultura com camponeses, indígenas e comunidades pesqueiras, vinculadas ao Território; prioritariamente orientada a satisfação das necessidades dos mercados locais e nacionais [...] A Soberania alimentar é a via para erradicar a fome e a desnutrição e garantir a segurança alimentar duradoura e sustentável para todos os povos (FÓRUM MUNDIAL DE SOBERANIA ALIMENTAR, HAVANA, CUBA, 2001).

Esta concepção implica em concentrar esforços para assegurar a autonomia da produção de alimentos tradicionais em toda cadeia alimentar. Integra o controle e preservação do material genético dos sistemas de produção a exemplo das sementes tradicionais⁷ dos povos indígenas, uma vez que, representam à preservação da cultura e da manutenção das práticas alimentares tradicionais desses povos. Inclui a percepção dos riscos que giram em torno dessas práticas alimentares pelas consequências da “globalização” que induz a tendência em massificar o sabor dos alimentos e aumentar a preferência dos indígenas pelos produtos industrializados e ultraprocessados, em desvantagem dos produtos *in natura* e preparados de forma onde é possível identificar todos seus ingredientes e saber o que se come.

Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional implica no uso de tecnologias ecológicas (como as “casas de farinhas” de Mata Medonha), que preservem os recursos naturais. Esses aspectos são imprescindíveis porque refletem a cultura alimentar, visto envolver a proteção das atividades de caça, pesca e coleta e demais fontes alimentares indígenas, envolve, desde as práticas de produção agrícola, como escolhas das sementes, locais de plantio, sistemas de cultivos nos Territórios, à preparação dos alimentos (receitas tradicionais) que evidenciam o patrimônio simbólico e cultural a ser preservado, nos Territórios ancestrais que ocupam (PREISS *et al*, 2020, PREISS e SCHNEIDER 2020, FAO, 2016, 2014, SOUZA SILVA E SILVA, 2012, BURITY *et. al.*, 2010, CARNEIRO, 2005, VALENTE; BEGHIN, 2006).

No contexto indígena, o debate em torno da Soberania Alimentar ainda é recente e somente em 1994 o País acessou pela primeira vez dados sobre a fome e Insegurança Alimentar

⁷ As sementes são assim chamadas porque estão livres de alterações genéticas de qualquer natureza e originam diversidade e alimentos de qualidade. Além de variadas, são sementes selecionadas, produzidas e adaptadas ao Território e aos meios de produção tradicionais, por gerações pelos indígenas. Atualmente, existe no mundo uma campanha pela soberania alimentar dos povos indígenas em conservar suas sementes tradicionais. Essas sementes também são denominadas por sementes “creolas” ou “criolas”. (CPI- AC, 2016).

e Nutricional (INSAN) em áreas indígenas. Esses dados foram apresentados pelo Estudo intitulado “Mapa da Fome entre os Povos indígenas no Brasil” (INESC/ANAI-BA)⁸. Esse Estudo reuniu esforço pioneiro de níveis e classificação em diferentes graus da Segurança/Insegurança Alimentar entre os povos indígenas, ao considerar aspectos ambientais, saúde, posse da terra, produção e Soberania Alimentar. Revelou que a situação de fome e insegurança alimentar é concretamente uma realidade vivida por diferentes povos indígenas no Brasil. Os motivos que a ocasionam são diversos e ainda que historicamente estejam associados aos alimentos vindos de fora, que impuseram mudanças no paladar (AMOROSO, 1998) vão além, e associam-se a redução drástica do uso de recursos naturais devido a depredação ambiental, desmatamentos e poluição das águas e ambiente, exploração dos solos, redução dos Territórios, diluição de sistemas de produção agrícola, abandono das práticas tradicionais de alimentação, conflitos fundiários decorrentes da intrusão de seus Territórios pelos não indígenas, não reconhecimento ou garantia dos seus Territórios tradicionais pelo Estado, sobreposição de unidades de conservação diante das terras Indígenas ancestrais e políticas indigenistas equivocadas, denominadas como “programas de desenvolvimento de comunidades indígenas”. Que na prática visavam substituir os sistemas diversificados de plantios tradicionais, por monoculturas voltadas para comercialização, dentre outros fatores associados ainda aos serviços básicos de saúde, que impactam na vida dos indígenas e se revelam pela fome e insegurança alimentar constante ou temporária (VERDUM, 1995).

O Mapa da Fome contou com pesquisas realizadas na Região Nordeste, onde contemplou os Pataxó da Região Sul da Bahia, inclusive os da Aldeia Mata Medonha,⁹ detectando a agricultura, como a principal atividade de garantia da Segurança Alimentar. Para Sampaio (1995), antropólogo e colaborador do Estudo, em 1995 a fome e insegurança alimentar atingia 85% da população indígena nordestina. O autor chama atenção para o fato desse percentual ir além de um dado pesquisado uma vez que, para identificá-lo contou com a participação direta dos indígenas por meio das discussões nas comunidades com seus integrantes, lideranças e agentes comunitários. O que confere a esta realidade uma medida expressiva das situações de exclusão e desigualdades vividas historicamente por estes povos originários, que trazem em si os impactos do modelo de desenvolvimento e as consequências sobre sua cultura, tradições e Territórios (SAMPAIO, 1995). Tais impactos perduram até hoje

⁸ Apesar de terem se passado vinte e nove anos da realização desse Estudo, sua importância se mantém atual pelo fato do tema da SAN ter sido retomado no Brasil somente a partir de 2003, pelas raras publicações acadêmicas até hoje em torno da fome/insegurança alimentar indígena.

⁹ Outras localidades foram: Barra Velha, Águas Belas e Imbiriba.

em seus sistemas alimentares locais, modelos tradicionais de produção e organização indígena, devido ao desprezo do modelo hegemônico dado às atividades de subsistência, consideradas de baixa produção, “atrasadas” e não voltadas ao mercado. Mas, são estas atividades que se concretizam como principal fonte de alimentos desses grupos e fundamentais para garantia da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional na Terra e Território que ocupam (LITTLE, 2002).

Assim, o debate nacional sobre SAN/INSAN no Brasil incluiu a garantia da Terra e Território como pilares básicos para garantia da SSAN entre os povos indígenas. Foi por meio das Conferências de SAN que esse tema se fortaleceu a partir de 2003 e a participação indígena tornou-se imprescindível. As Conferências possuem como objetivos principais, avaliação das situações de SAN e realizar formulações e proposições ao governo federal que sirvam para construção de políticas públicas, programas e ações que visem qualificar a Segurança/Insegurança Alimentar e Nutricional, em nível nacional. Ocorre em etapas municipais (ou microrregional/mesorregional) e estaduais, onde o tema é debatido por diversos segmentos da sociedade local e nacional, inclusive povos indígenas.

Após as etapas locais, os Indígenas participaram do debate nacional por meio de suas lideranças junto aos GTs (Grupos de Trabalhos) temáticos de interesse. Logo, foi durante o debate coletivo (governo, acadêmicos, sociedade civil organizada e representantes indígenas) na 2ª. Conferência Nacional de SAN realizada em 2004, que a Soberania Alimentar ficou definida como um dos pilares da Segurança Alimentar e Nutricional. Desde então, acadêmicos, ativistas indígenas e não indígenas, ligados ao movimento indígena no Brasil acrescentam a expressão Soberania Alimentar ao conceito de Segurança Alimentar e Nutricional, por entenderem que traz em si a defesa da preservação da cultura alimentar indígena e a não imposição de um modelo alimentar estranho às suas tradições, práticas de plantio e consumo (RAMOS *et al*, 2020, VALENTE e BEGHIN, 2006).

Ainda durante a 2ª. Conferência de SAN o conceito foi discutido e resultou em uma definição própria, ampla e vigorosa sobre Segurança Alimentar e Nutricional incorporado pela Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, conhecida como Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN). O debate social construiu uma visão sistêmica sobre a SAN que vai além do acesso ao alimento e incluiu aspectos ambientais, sociais, econômicos e culturais, fundamentais e necessários para que se concretize a Soberania Alimentar no respeito à diversidade cultural e às relações socioculturais (STRATE *et al*, 2022, PREISS *et al*, 2020, CONTI, 2009, MALUF, 2007). Portanto, a definição construída socialmente no País estabelece que Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) 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 sociais, econômica e ambientalmente sustentáveis (CONSEA, 2004).

É um conceito que incorporou o entendimento diferenciado sobre a qualidade dos alimentos, indo além do valor nutricional, inocuidade e sanidade e entende que alimentos seguros são alimentos sem agrotóxicos e produzidos de forma equilibrada, sustentável e culturalmente aceito e valorizado. Envolve o acesso à terra para os povos indígenas, a produção agroecológica, valorização da sociobiodiversidade, formas de abastecimento diversificadas, a comensalidade e aspectos afetivos, valores expressos pela cultura e melhoria de vida de forma digna. E a cultura alimentar ocupa centralidade no conceito de SAN porque evidencia as estruturas alimentares e a compreensão dos riscos e ameaças em aderir práticas alimentares distintas das tradicionais (PREISS E SCHNEIDER 2020, RAHAL *et al*, 2020, FREITAS E PENA, 2007, CARNEIRO, 2005, BRAGA, 2004).

A vista disso, ter Segurança Alimentar e Nutricional não se reduz a uma questão de ter o que comer (acesso). Mas, ter o que comer de forma adequada a cultura, de forma satisfatória, sustentável e soberana (autônoma), com práticas saudáveis a saúde humana e a do meio ambiente e que valorize o prazer em comer. Essa forma de pensar deve ser considerada, para que ao pensarmos em SAN não se esteja falando na garantia de qualquer alimento (MALUF, 2007). Nem de alimentos fora da cultura alimentar, nem de qualquer ação externa, que vá de encontro a Soberania Alimentar dos povos e comunidades indígenas, isto é, sua autonomia em tomar decisões pelo que produzir e comer.

Assim, o oposto da SAN é a Insegurança Alimentar e Nutricional (INSAN), é estar desprovido desse direito e condição. Sua classificação obedece a três níveis: Leve, moderada e grave. É leve, quando existe a incerteza sobre obter alimento para o futuro. Moderada, quando é preciso diminuir o consumo alimentar, para que dure até a aquisição de uma nova cesta. E grave, quando a pessoa ou grupo, passam fome (CONTI, 2009). Em qualquer um desses níveis, a situação de Insegurança Alimentar Indígena promove a migração de seus Territórios tradicionais, devido à falta de condições de sobrevivência, adesão a dietas com base em alimentos industrializados e ultraprocessados, ou pouco diversificada, doenças diversas, como alcoolismo, dentre outros aspectos que impactam em sua sobrevivência física e espiritual (VERDUM, 1995). Essa realidade foi constatada durante os achados de campo dessa etnografia,

nos processos migratórios dos Pataxós diante das expropriações de terra vivido na década de setenta na Região de Barra Velha.

Os conceitos de Soberania Alimentar, construído pelas organizações sociais camponesas e o de Segurança Alimentar e Nutricional, são conceitos construídos socialmente, com representações de vários segmentos, inclusive povos indígenas. Porém, o conceito de SAN se propaga num contexto de política pública e defesa dos direitos humanos com objetivos de pressionar os governos a assegurarem o direito básico a alimentação por meio de políticas públicas que garantam a oferta de alimentos a população. Essa compreensão converge com a definição construída socialmente pelo coletivo brasileiro e formalizada pela LOSAN.

A Soberania Alimentar é um conceito que avança e vai além do conceito de SAN porque visa questionar o atual modelo de desenvolvimento e o controle das grandes corporações sobre os alimentos. Indaga o controle da produção, distribuição e consumo de alimentos, as políticas que regem esses controles e evidencia o direito dos povos em decidir sobre o seu sistema alimentar. Desde os modos de produção do alimento, preparo e consumo das comidas, de acordo com sua cultura alimentar, necessidades e recursos locais. Ter o direito de produzir seus próprios alimentos é ter o direito de garantir o acesso aos alimentos em qualquer estação do ano, bem como seja adequado as suas necessidades nutricionais e suas práticas alimentares (STÉDILE e CARVALHO, 2012).

Nessa direção, o conceito de SSAN “evoluiu para a compreensão de que soberania alimentar significa que cada comunidade, município, região, povo têm o direito e o dever de produzir seus próprios alimentos. Por mais dificuldades naturais que ocorram, em qualquer parte do nosso planeta, as pessoas podem sobreviver e se reproduzir dignamente” (STÉDILE e CARVALHO, 2012, p. 722). Esse entendimento reconhece a dimensão política da SSAN, que é adversa ao capitalismo e ao sistema alimentar hegemônico, que esse modelo de desenvolvimento promove. Logo, para que seja protagonista do seu próprio destino, as pessoas de um modo geral e também os indígenas, precisam ter condições de produzir sua alimentação. Trata-se ainda “de um princípio e de uma ética de vida” (STÉDILE; CARVALHO, 2012, p. 723).

A importância do enfoque multidimensional da SSAN, também é evidenciada por MALUF (2009, MALUF *et al*, 2015) quando ressalta ser inadequado transpor a concepção nacional, para o contexto dos sistemas alimentares tradicionais, que possuem dinâmicas próprias. Assim, ao focarmos no sistema alimentar de um grupo étnico, como os Pataxó, devemos necessariamente considerar as especificidades históricas, sociais e culturais, contextualizar e particularizar sua existência, bem como, buscar os significados e sentidos

simbólicos que envolvem a busca, seleção, preparo e consumo dos alimentos e da comida a partir de suas próprias concepções (MACIEL, 2005; DANIEL E CRAVO, 2005). Portanto, para auxiliar na compreensão dos conceitos e reflexões acima, principalmente sobre a interdependência entre a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional e a cultura, apresentamos a seguir estudos e estudiosos que refletem sobre a importância cultural da alimentação.

1.3.2. Alimentação e cultura

A partir da descoberta do fogo e do cozimento dos alimentos, o valor cultural da comida passa a ser evidenciado e deixa de ser atribuído ao alimento apenas a função biológica. Na obra “O cru e o cozido”, Levi Strauss (1991) numa visão ampla, confere à alimentação o sentido simbólico a partir da análise de mitos indígenas coletados por estudiosos no Brasil que se referem, de maneira direta ou indireta, sobre a invenção do fogo e consequentemente a culinária indígena. E nos mostra a compreensão da passagem do ser humano do estado de Natureza quando reflete sobre os alimentos oriundos da caça ou coleta e seu consumo de forma crua, para o estado de Cultura, a partir do surgimento do fogo que possibilita o ser humano modificar o alimento por meio do cozimento. Essa relação natureza-cultura, Lévi-Strauss busca explicar utilizando a comida como linguagem, conferindo-lhe status universal e oportuniza a melhor compreensão daquilo que nos fazem humanos. Logo, assim como Lévi-Strauss¹⁰ que considerou os mitos indígenas “bons para pensar”, a comida, que carrega nutrientes e simbolismos, igualmente é relevante para pensar a realidade (MACIEL, 2005).

Para a Antropologia, a cultura é uma rede de significados tecida pelos seres humanos. Segundo Geertz (1989) essa rede de significados interage com um sistema de símbolos construído por cada indivíduo, em constante reciprocidade e integra “regras” “instruções” “planos” e “programas” que guiam o comportamento humano. Esse autor enfatiza que símbolo é qualquer ação, evento, objeto ou relações que sejam significativas e para compreender o ser humano e a cultura, é preciso interpretar a rede de significados. Os símbolos e significados são vividos de forma coletiva (e nunca individual) pelos integrantes do sistema cultural. Shallins (1979, p. 7) argumenta que a cultura é formulada a partir de atividade prática, do interesse

¹⁰ Além de Lévi-Strauss, antropólogos que vieram após dele como Richard Wrangham, com sua obra “Pegando Fogo – por que cozinhar nos tornou humanos” centralizaram suas reflexões na importância do fogo como elemento que nos tornou humanos. Ao lado deste, Jean Anthelme Brillat-Savarin e Massimo Montanari, também são autores que atribuem aos alimentos o valor cultural.

utilitário e que define a vida. Não pelas pressões materiais que o cotidiano impõe, mas, por um sistema simbólico. E é este sistema simbólico que distingue uma sociedade da outra, nos convida a compreender cada sociedade a partir de si mesma numa interação crítica frente as demais¹¹. Pois, é a função simbólica dos alimentos que explica não comermos tudo biologicamente possível e embora estejam disponíveis, apenas parcela dos alimentos sejam escolhidos para consumo, visto nem todos serem aceitáveis culturalmente (BRAGA, 2004).

Os aspectos simbólicos da comida tradicional dos Pataxó de Mata Medonha, serão vistos ao longo desse manuscrito em todas as etapas investigadas (produção, preparo, distribuição e consumo). Mas principalmente, na etapa do preparo quando as comidas se mostram revestidas de simbolismos guiados por regras culturais, carregadas de sentidos e significados e que exprimem a sua identidade étnica. As definições e classificações por eles atribuídos, determinam as escolhas sobre o que é ou não tradicional. Nesse universo sobre o que comem os Pataxó (no cotidiano, celebrações festivas, etc.) como comem (se cru, assado, cozido, muquinhado, fumeiro) com quem come, (família, amigos, visitantes) associado as suas tradições alimentares e a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, foram investigados nessa etnografia, pois está situado no campo da sua cultura alimentar. Isso tornou-se possível devido à natureza interdisciplinar da Segurança Alimentar e Nutricional conforme vimos em sua definição acima. Para Freitas e Pena¹² (2007),

Os aspectos socioculturais da alimentação são recorrentes do caráter interdisciplinar da Segurança Alimentar e Nutricional. Nessa perspectiva, este tema central é coerente com a relação entre indivíduo, coletividade, alimento e ambiente (...) os padrões culturais sobre o comer em diferentes grupos sociais prescrevem concepções sobre alimentação, em que aspectos simbólicos e representacionais fazem parte desse campo de saber (...) (FREITAS E PENA, 2007, p. 10).

Logo, para esses autores a interdisciplinaridade do campo de estudo da Segurança Alimentar e Nutricional inclui a cultura e envolve os simbolismos em torno da alimentação. Em nosso caso, inclui os valores, sentidos e significados que os Pataxós de Mata Medonha atribuem ao sistema alimentar tradicional, formado pela agricultura (praticada nos roçados, roças, quintais e matas). Formado também, pelos ambientes aquáticos como rios, lagoas e manguezais

¹¹ Destaca-se que a noção de cultura enquanto algo fixo, intacto e imutável na definição da identidade de um grupo, vem sendo desconstruída por vários estudiosos da Antropologia. As mudanças são inerentes a todos os povos a partir da interação que estabelecem com os demais e para atender de forma satisfatória as exigências do presente, assumem novos elementos, abandonando elementos culturais anteriores.

¹² Esses autores possuem longo trajeto no campo da Segurança Alimentar e Nutricional e a cultura na Universidade Federal da Bahia. Maria do Carmo Soares Freitas é organizadora do livro “Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura” (EDUFBA, 2008).

(onde se praticam a pesca e a coleta) e a Mata (onde se pratica a caça, coleta e extrativismo), como ambientes promotores de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional ao longo do Território ocupado. Esses ambientes estão inter-relacionados com seres espirituais como a “mãe da mata”, sem separação entre natureza e humanidade (SOTTO-MAIOR E GAIA, 2006). O caçador indígena, pescador ou agricultor, interagem com a natureza com a preocupação em saber o que sentem os espíritos das plantas e animais, caso eles sejam destruídos ou removidos. Isso, evidencia uma das características relevantes da vida indígena que é o olhar sistêmico e simbólico das dimensões material e espiritual, herdado dos anciões e transmitido de geração a geração (LUCIANO-BANIWA, 2006)¹³.

Olhar para a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional dos Pataxó de Mata Medonha sob o ponto de vista da cultura, acrescentou outros elementos importantes a essa Pesquisa. Isso porque, é na cultura que os sentidos simbólicos do sistema alimentar tradicional se apresentam em forma de códigos sociais atuantes nas relações dos Pataxó com o Território apropriado pelos “antigos” que ali aportaram na década de sessenta e o Território atual com seus diferentes ambientes provedores de alimentos. Este sistema alimentar tradicional promove a cultura alimentar tradicional, que entendemos enquanto conhecimentos, crenças, práticas e conjunto de representações transmitidas de geração a geração, por escrito ou pela oralidade, pelos indivíduos, ligados à sua alimentação e que são compartilhados pelas pessoas (ou grupo). (FISCHLER, 1995, CONTRERAS E GRACIA-ARNÁIZ, 2005).

Segundo Braga (2004) a cultura alimentar é formada pelas práticas alimentares num contexto em que o novo e o tradicional possuem a mesma importância¹⁴. Ou seja, não é preciso ter raízes históricas para integrar a cultura alimentar, mas, sobretudo aquilo que é do cotidiano e que é composto pelo que há de tradicional e se constitui como práticas alimentares atuais. Essa percepção da autora converge com as tradições locais mantidas em Mata Medonha, promotoras da diversidade atual da cultura alimentar. É “graças a esta cultura alimentar que ela [a sociedade Pataxó] pôde se manter, durante séculos, autossuficiente e com um maior controle sobre a qualidade da alimentação” (MALUF *et al*, 2002, p. 38).

Para Luciano-Baniwa (2006, p. 47) a alimentação dos indígenas se constitui aspecto importante da sua cultura, saberes e tradições. E a cultura alimentar indígena é o elo que liga a

¹³ Conforme veremos no capítulo 5, quando Guilherme (Bobó) menciona ressalta a proibição de mencionar nomes de animais terrestres durante a pescaria.

¹⁴ A compreensão sobre o que é tradição/ tradicional em nossa sociedade, ainda está centrada na ideia de algo paralisado no tempo. Como se, sendo herança do passado por meio da transmissão se mantém na atualidade de forma inalterada e íntegra. Ressalte-se, entretanto, que a cultura está sujeita a mudanças diante das relações e do tempo. Acolher práticas que antes eram inerentes a sociedades não indígenas, não retiram dos indígenas a autenticidade de suas identidades (LARAIA, 1986).

origem dos processos históricos de constituição das práticas alimentares tradicionais do dia a dia, bem como, representam as inovações incorporadas sob influência das situações ambientais. Cada etnia possui sua própria visão sobre o que comer e o que não comer, bem como, analisar o estado de Segurança Alimentar de sua família ou Aldeia. Ricardo Verdum (1995), Freitas e Pena (2007) corroboram essa visão e lembram que a Segurança /Insegurança alimentar entre os indígenas, apenas é manifesta ao ser apropriada pelo esquema cultural, o que lhe confere significado por meio das suas percepções (pontos de vista). Há, portanto, esse entendimento de partida onde se investiga a relação da alimentação tradicional e a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, sob a percepção dos Pataxós de Mata Medonha. Sendo a alimentação tradicional formada pelos alimentos e comidas tradicionais. Sobre essa distinção entre alimento e comida, retomamos Damatta (1987) quando enfatiza que,

Alimento é algo universal e geral. Algo que diz respeito a todos os seres humanos: amigos ou inimigos, gente de perto e de longe, da rua ou de casa, do céu e da terra. Mas a comida é algo que define um domínio e põe as coisas em foco. Assim, a comida é correspondente ao famoso e antigo *de-comer*, expressão equivalente a refeição, como de resto é a palavra comida. Por outro lado, comida se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa (DA MATTA, 1986, p. 22).

Ambos os autores, Damatta¹⁵ (1986) e Wortmann¹⁶ (1985) diferenciam alimento e comida a partir do ato culinário, isto é, dos modos de preparo das comidas e das escolhas com base na cultura própria de cada grupo. A antropóloga Eunice Maciel (2013) demonstra essa distinção quando enfatiza que uma vez integrada a um sistema cultural, “a comida e seus contextos são repletos de símbolos, sentidos e classificações” (MACIEL, 2013, p. 323), e entre os Pataxós de Mata Medonha são diversas as classificações descritas e que mantém estreita relação com a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional conforme veremos nos capítulos seguintes. Outros autores que também fazem a distinção entre alimento e comida são: Montanari, Câmara Cascudo, Ishige N., Silva Mello, Delormier *et al*, Crotty, Igor de Garine. Sem considerar essa distinção, a compreensão de SSAN seria parcial junto aos Indígenas pesquisados, pois, é na transformação do alimento em comida que a dimensão cultural (expressa nas receitas, ingredientes, utensílios, etc.) se consolida no dia a dia.

Fischler (1990) entende que o ser humano “come significados e socializa as diferentes representações sobre o ato de comer com seu grupo: O homem nutre-se de nutrientes, mas

¹⁵ DaMatta R. La cultura de la mesa em Brasil. El Correo UNESCO 1987; 40(5):22-23.

¹⁶ Wortmann K. A comida, a família e a construção de gênero. Brasília: UNB; 1985. 43 p. Série Antropologia.

também de imaginários que são partilhados socialmente” (FISCHLER, 1990, p. 20). Essa percepção do autor encontra paralelo quando os Pataxó apresentam as variadas definições sobre a comida tradicional, que significam para eles a ligação entre o passado (antigamente) e o presente (o hoje em dia) com especial ênfase nas relações de afeto com seus ancestrais, sobretudo para as mulheres. Nessa direção, Garine (1987, p. 3) nos ajuda a entender tais relações de afeto quando refletiu que a tendência é sempre que os indivíduos adotem os hábitos alimentares praticados pelo grupo ao qual pertencem. Essa adoção gera sentido de pertencimento por meio da alimentação, revela aspectos simbólicos do campo da afetividade que muitos indivíduos possuem ao relacionarem as comidas com a infância, marcado pela cultura alimentar tradicional. Para além, a ancestralidade feminina a qual as mulheres que preparam as comidas pertencem, reforçam de forma considerável esse sentido de pertencimento.

O preparo e distribuição da comida conduziu a comensalidade, definida por Brillat-Savarin (1995) como “a ação de comer junto”, compartilhando a comida. Esta ação fortalece a coesão social do grupo, uma vez que são partilhados também sensações, afetos, histórias. Câmara Cascudo (1967) argumenta que é inútil pensar que a comida contenha apenas os elementos indispensáveis à nutrição, ela “contém substâncias imponderáveis e decisivas para o espírito, alegria, disposição criadora, bom humor” (CASCUDO, 1967, p. 348). E é no momento de comensalidade que tais aspectos se mostram mais evidentes, conforme investigado nessa etnografia no trabalho das casas de farinha e festas de fundação da Aldeia, dentre outros.

Sidney Mintz (2012) ressalta que o comportamento com relação a comida está associado ao sentido que o indivíduo dá a si mesmo e a sua identidade social. Entretanto alerta sobre a importância do percurso histórico vivido coletivamente no campo político e ideológico e seus impactos nas práticas alimentares atuais. Em suas palavras, “Para antropólogos esquecer o legado dos últimos cinco séculos é esquecer o lugar do imperialismo e do colonialismo na formação do mundo que a minha geração herdou. Acredito que essas são coisas que nós precisamos ter em mente para explicar qualquer fenômeno contemporâneo”¹⁷(VICTORIA 2012, p. 385). O olhar desse autor se alinha com a perspectiva desse estudo quando se trata em dar lugar e voz ao sistema alimentar local, tradicional, diversificado e ainda em vigor na Aldeia Mata Medonha. Que vai de encontro a perspectiva de uma monocultura alimentar, padronização do gosto e comidas, apresentadas pelo sistema alimentar do “mundo moderno” de herança colonial. Ele ainda nos faz lembrar da estreita relação que possui a perspectiva histórica e os

¹⁷ Entrevista realizada por Victora (2012), para a revista Horizontes Antropológicos, 2012.

impactos sobre as práticas alimentares. Desse modo, veremos essa relação com os Pataxó, ao enfatizar os deslocamentos da Aldeia Barra Velha, considerada por eles como “Aldeia-mãe”, devido aos acontecimentos vividos, associados ao “Fogo de 51”, expropriação das terras e outros delineados no capítulo quatro. É o encontro da Antropologia com a História que Sidney Mintz salienta e nessa etnografia explica parte das mudanças nas práticas alimentares dos Pataxós em Mata Medonha, com impactos em sua Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional.

Logo, a compreensão dos estudiosos até aqui mencionada evidencia que o ato de comer não se reduz a dimensão nutricional, tampouco as escolhas alimentares se baseiem apenas na questão econômica. Uma vez que, tanto o comer e o que se come, são fenômenos sociais e culturais. Enquanto seres humanos atribuímos sentido a tudo, inclusive a comida, isso significa dizer que além dos nutrientes, os sentidos que atribuímos aos alimentos, também nos alimentam (TEMPASS, 2009, FISCHLER, 1990). Nessa direção, a abordagem cultural da qual essa etnografia se apropriou demonstra as preferências, gostos (sabores) tradições, culinária, restrições, práticas que envolvem o consumo alimentar dos Pataxó de Mata Medonha associados ao sistema alimentar tradicional e aos aspectos simbólicos.

1.3.3. Sobre os Pataxó

Sobre os povos indígenas, essa etnografia se apoia em estudiosos da área como Manuela Carneiro da Cunha (1987, 1992), Oliveira (2004), que nos oferecem importantes contribuições para melhor compreensão do processo histórico e cultural indígena no Brasil e na Região Nordeste; Em Maria do Rosário Carvalho autora do primeiro estudo acadêmico sobre os Pataxó do Extremo Sul da Bahia, referente a sua dissertação de mestrado intitulada “ os Pataxó de Barra Velha e seus subsistemas econômicos “ realizada em 1977. A Pesquisa de Carvalho (1977) destaca o longo período de silêncio sobre essa etnia após os escritos do naturalista Weid- Neuwied (1989). E o isolamento que viviam os Pataxó, rompido apenas em 1939, quando o almirante aviador português Gago Coutinho noticiou tê-los encontrado em estado de “miséria e abandono”. Também por ocasião do episódio conhecido por “fogo de 51” que retirou os Pataxós da invisibilidade, segundo essa autora. Carvalho (1977) apresenta um estudo minucioso sobre a agricultura praticada pelos Pataxós com ênfase na diversidade de mandiocas e aipins voltados a produção de farinhas.

Sobre o episódio, do “fogo de 51” e a questão da regularização do Território de Barra Velha, muitos estudiosos¹⁸ se dedicaram e apresentaram as repercussões junto aos indígenas e no processo de ocupação territorial e construção de sua identidade. Dentre eles destaca-se aqui o livro do indigenista da FUNAI, Cornélio Vieira de Oliveira (1985) intitulado “Barra Velha, o último refúgio”, onde o autor descreve os acontecimentos do “Fogo de 51” com detalhes sobre as tensões e a dispersão dos Pataxós por várias localidades do Sul da Bahia e outras regiões. Com relação as tradições dos Pataxós, formação de novas Aldeias, famílias antigas e os fluxos migratórios a partir de Barra Velha, autores como Grunewald (1999, 2008) e Sampaio (1994, 1995, 1996, 2000), Sotto - Maior e Gaia (2006) trazem especificidades dos contextos pesquisados por meio de seus trabalhos acadêmicos e relatórios circunstanciados que auxiliaram melhor compreensão sobre a presença Pataxó no Extremos Sul da Bahia e a ocupação territorial; Bernard Bierbaum (2008), pesquisador alemão que esteve entre os Pataxós de Mata Medonha ao final da década de oitenta, para realizar sua Pesquisa de Mestrado, traz reflexões importantes sobre a cosmovisão Pataxó acerca do “tempo de antigamente e o hoje em dia” ; Tiago Cardoso (2017), pesquisador que adentrou Barra Velha e os lugares plenos de sentidos e significados para os Pataxós, apresentados em sua tese de doutorado intitulada “ Paisagens em transe: uma etnografia sobre poética e cosmopolítica dos lugares habitados pelos Pataxó no Monte Pascoal”; Pedreira (2013) e sua etnografia intitulada “Saber Andar”: Refazendo o Território Pataxó em Aldeia Velha, que aborda redes de parentesco, engajamento político, controle de um Território que está sempre em reconstituição.

Pesquisadores indígenas da Aldeia Mata Medonha dão especial contribuição a esse Estudo. A partir de seus percursos acadêmicos vivenciados junto ao Curso de Formação Intercultural de Educadores Indígenas da Universidade Federal de Minas Gerais (FIEI-UFMG), realizaram trabalhos primorosos que demonstram o legado histórico de conquista do Território de Mata Medonha, processo de afirmação étnica com a formação da Aldeia e conquista dos direitos dos povos indígenas. São percursos expostos nos estudos desses pesquisadores indígenas como Edilande Jesus Soares (2018) e seu trabalho intitulado “a história de luta e resistência do Cacique Maninho”. Um estudo sobre a trajetória de João Brito de Oliveira, filho de Clarice e Anastácio que junto com seu irmão Antônio, foram os primeiros a migrarem da Aldeia Barra Velha e aportarem na região do povoado de Santo Antônio em 1951; Valdirene Santos de Souza (2018), autora da Pesquisa sobre Israel Guedes. Um dos primeiros vice

¹⁸ Cardoso (2016); Laksa (2005), Sampaio (2000); Agostinho da Silva (2008); Sotto-Maior (2007); Grunewald (1999); Carvalho (1977).

caciques de Mata Medonha e morador a ocupar a área as margens do Rio Braço do Sul no ano de 1990; Maria São Pedro Santos de Souza (2019) e seu estudo sobre a História da Escola Indígena Pataxó Mata Medonha, onde apresenta a conquista desse direito e a partir daí as mudanças sociais e econômicas que a Aldeia alcançou; Moisés Ferreira de Oliveira (2015) autor do estudo sobre a história de fundação da Aldeia Mata Medonha. Sua investigação é baseada em importantes relatos dos fundadores da Aldeia e do percurso histórico, social e político que vivenciaram.

Esses Estudos dos Indígenas de Mata Medonha, possuem lugar especial nessa etnografia porque apresentam depoimentos dos Pataxós fundadores da Aldeia que ancestralizaram, mas também anciãs e anciões que estão vivos. Que viveram diferentes experiências e episódios ao longo da trajetória histórica e cultural desse grupo, bem como, escritos por aqueles que conviveram de forma próxima com essas pessoas ou pessoas diretamente ligadas a elas. Suas contribuições e as dos demais autores aqui mencionados, estiveram todo o tempo conduzindo essa investigação na interface com a compreensão acerca da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. Foram tecidas conexões entre aspectos apresentados por esses autores indígenas com relação a produção, distribuição, preparo e consumo da alimentação tradicional Pataxó, em diálogo com as noções da Soberania Alimentar e Segurança Alimentar e Nutricional. De forma sistêmica, relacional e reflexiva, para construir os caminhos metodológicos e compreensões abrangentes de suas relações e pontos de vistas, com o tema e objetivos da Pesquisa em Campo. No próximo capítulo, essas conexões e interfaces começam a ser apresentadas e acompanham todo percurso escrito dessa etnografia. Os autores e suas reflexões ampliaram horizontes da investigação junto aos procedimentos metodológicos utilizados, nortearam abordagens e perguntas elaborados nos roteiros de entrevistas, e demais ações em campo, bem como, foram imprescindíveis na fase teórica de elaboração desse estudo. É portanto, cada autor aqui mencionado, expressão do encontro da Ação-Reflexão-Etnográfica.

2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

BRANDÃO (2003, p.2) é inspirador quando reflete que deve existir uma diferença “como se pensa o fazer da pesquisa científica” e o “como se faz a pesquisa científica que se pensa”. E outra relação próxima a esta, disse ele é “como se faz uma pesquisa” e o “como nós vivemos a pesquisa que fizemos”. Nesse sentido, o leitor verá aqui como cada capítulo dessa etnografia foi pensado, foi realizado e principalmente foi vivido. Com uso dos procedimentos metodológicos como os roteiros de perguntas semiestruturado, entrevistas gravadas, caderno de campo, conversas formais e não formais. Outros procedimentos nascidos e vividos em campo foram adotados como parte do caminho da ação de pesquisar. A exemplo das rodas de conversas coletivas, o processo de construção do filme-documentário, intitulado: “Comidas tradicionais são comidas de antigamente” e a formação na área de papel artesanal. Tais procedimentos “encurtaram” a distância entre a teoria e a prática acadêmica e intervieram no processo da pesquisa de forma coerente, inovadora, curiosa e participativa com o grupo pesquisado.

2.1. A ETNOGRAFIA

O fazer etnográfico de ver-ouvir-escrever faz parte do envolvimento do pesquisador com sua pesquisa, amparado na qualidade e densidade das trocas com o grupo, onde ocorre a partilha de experiências (OLIVEIRA 1996). Esse método introduzido no âmbito das Ciências Sociais pelos antropólogos, possibilitou o contato direto da pesquisadora com os indígenas e suas práticas alimentares em seus contextos. A Etnografia proporciona a investigação dos diferentes acontecimentos enquanto eles estão ocorrendo e qualificado entendimento das especificidades sobre a realidade cultural (ROCHA e ECKERT, 2003). Ela tende a desconstrução da visão etnocêntrica e busca uma prática de trabalho decolonial, com vista a compreender o contexto que as pessoas estão inseridas. É nesse momento que a ida a campo ocorre para se entender o “ponto de vista do nativo”, efetivar a alteridade e se construir convivência que possibilite examinar diferentes aspectos da vida dos sujeitos (MALINOWSKI, 1976). Considerando a inter-relação entre a pesquisadora e o grupo, em constante movimento dialógico e pleno de curiosidade, onde valoriza-se suas informações e percepções, dando-lhes voz e considerando suas particularidades. Para Goldman (2003),

o que costumamos denominar ‘ponto de vista do nativo’, não deve jamais ser pensado como atributo de um nativo genérico qualquer, negro, de classe popular, ilheense, baiano, brasileiro ou uma mistura judiciosa de tudo isso. Trata-se sempre de pessoas

muito concretas, cada uma dotada de suas particularidades, e sobretudo, agência e criatividade (GOLDMAN, 2003, p. 456).

Buscou-se, a partir do ponto de vista dos Pataxós de Mata Medonha, coletar memórias, impressões, narrativas, por meio de encontros individuais e coletivos em estreita associação com seus cotidianos e vivências. O que tornou possível construir uma espécie de “linha do tempo” das suas práticas alimentares desde que migraram dos lugares onde viviam anteriores a chegada onde hoje é Mata Medonha. Isso permitiu explorar aspectos temporais nas relações dos Pataxós com a alimentação tradicional, levantar indagações e buscar compreender as transformações das práticas alimentares e as mudanças ambientais no cotidiano por eles mesmos.

O método etnográfico permitiu penetrar na realidade social e cultural dos Indígenas, compreendê-la detalhadamente, de forma ampla e profunda. Conhecer as práticas alimentares do dia a dia, dos momentos festivos e eventos realizados em sintonia com a pauta do movimento social indígena e permitiu à novas descobertas durante o processo de pesquisa na interação entre pesquisadora e pesquisados. Esse método permitiu ainda conhecer o passado na medida necessária para compreender como a reprodução das comidas definidas como tradicionais mantém íntima relação com a afetividade com as mães e avós e os tempos vividos na Região de Barra Velha.

A experiência pessoal da autora como educadora popular e consultora na área de políticas públicas relacionadas a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional junto aos povos e comunidades tradicionais e indígenas amazônicos, também contribuiu pela escolha da etnografia. Segundo Peirano (2008, p. 4) “a personalidade do investigador e sua experiência pessoal não podem ser eliminadas do trabalho”. Que permite uma identificação com o fazer etnográfico, ao mesmo tempo em que a etnografia requer:

Uma descrição densa. O que o etnógrafo enfrenta, de fato – a não ser quando (como deve fazer, naturalmente) está seguindo as rotinas mais automatizadas de coletar dados – é uma multiplicidade de estruturas conceituais complexas, muitas delas sobrepostas ou amarradas umas às outras, que são simultaneamente estranhas, irregulares, implícitas, e que ele tem que, de alguma forma, primeiro apreender e depois apresentar (...) Fazer etnografia é como tentar ler (no sentido de ‘construir uma leitura de’) um manuscrito estranho, desbotado, cheio de elipses, incoerências, emendas suspeitas e comentários tendenciosos.” (GEERTZ, 1989, p.20).

Logo, o encontro da experiência pessoal e a etnografia se sustentou na intenção de compreender os fenômenos estudados a partir da perspectiva dos Pataxós, atribuídos de sentidos e significados. E trazer tais sentidos que os indígenas dão aos seus modos de vidas por meio

deles mesmos e de suas vozes. E possibilita a interpretação dos resultados se fundamentar na percepção de um fenômeno inserido nesse contexto.

2.2. ENTRANDO EM CAMPO¹⁹

Adentrar uma Aldeia indígena nordestina foi para mim motivo de grande alegria e celebração. Pois, é um jeito diferente de pensar e olhar a realidade tendo como ponto de partida uma forma pessoal de se apropriar do conhecimento graças às experiências vividas. Esta celebração foi contínua e permanente pela receptividade das lideranças e moradores de Mata Medonha em minha direção. Relatar aqui os caminhos que permitiram a realização dessa Etnografia é importante porque disponibiliza a outros pesquisadores a possibilidade de refazer o caminho e avaliar de forma segura os achados de campo.

A Pesquisa de Campo iniciou em junho de 2021 quando fui pela primeira vez à Mata Medonha realizar os contatos com as lideranças locais em busca da anuência para ali pesquisar. E se concluiu em novembro de 2022, quando de lá saí pela última vez. Apesar do contexto da pandemia causada pelo novo coronavírus (SARS-CoV-2), conhecido popularmente por COVID-19 que restringiu o acesso às Aldeias, foi possível adentrá-la e retornar posteriormente após os indígenas e eu estarmos vacinados com a 1ª. e 2ª. doses. A aproximação junto às lideranças ocorreu por meio das relações de amizades e acadêmicas existentes em Sta. Cruz de Cabrália e na Aldeia Pataxó Araticum. Na UFSB fiz amizade com Érica Portugal, mestrande da UFSB, nativa de Cabrália e amiga de Ana Paula Andrade (Paulinha), da Aldeia Araticum. Paula nos guiou a primeira vez pelas estradas urbanas e rurais do Povoado de Santo Antônio até a Aldeia Mata Medonha, onde nos apresentou Andorinha (Midiana Pessoa dos Santos)²⁰. Que, por sua vez, lembrou que conhecia Érica das formações em Educação Ambiental Crítica, promovido pelo NUPEA²¹/ UFSB, no Município de Cabrália. Portanto, destaca-se aqui a importância da Rede de Amigos e da atuação da UFSB na comunidade em promover saberes e entrelaçar pessoas com objetivos comuns de defesa da vida dos povos indígenas e seus ambientes naturais.

¹⁹ Desse ponto em diante, peço licença para escrever na 1ª. Pessoa.

²⁰ Alguns Pataxós usam nomes indígenas e nomes em português. Nesse texto ambos são apresentados. Entretanto, no primeiro contato, alguns a mim se apresentaram com o nome indígena, a exemplo de Andorinha, Arara, Tubatinga e Kedxure. Assim, nesse texto, eles são tratados de forma regular pelos nomes indígenas.

²¹ Núcleo de Pesquisa e Extensão em Educação Ambiental.

De posse do cartão de vacina e apropriada dos devidos protocolos de segurança sanitária formulados pelo governo, realizei os primeiros diálogos junto as lideranças, Cacique Kedxure Pataxó (Moisés Ferreira de Oliveira) e Andorinha. Kedxure é professor e coordenador pedagógico da Escola Indígena de Mata Medonha e Andorinha, também conhecida por Aponê Andorinha é da etnia Tupinambá, artesã, agricultora, cozinheira e ativista social na defesa dos Direitos dos Povos indígenas. Foi presidenta da Associação Comunitária de Mata Medonha e atualmente integra a diretoria executiva da Federação Indígena das Nações Pataxó e Tupinambá do Extremo Sul da Bahia (FINPAT).

Figura 3 - Mini oca de madeira e palha de coqueiro construída por Tubatinga para a pesquisadora acampar em seu interior



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2021.

Esse primeiro momento foi importante para me apresentar e esclarecer os objetivos da pesquisa, as formas e o tempo de pesquisar e também responder as perguntas de interesse das lideranças. Uma vez obtida aprovação e acordado os termos do ingresso e permanência na Aldeia, retornei, em agosto/2021 para iniciar a Pesquisa de Campo. Dentre os acordos realizados, Andorinha se propôs a organizar a construção de uma “mini oca” de palha, para que eu pudesse acampar em seu interior. A “mini oca” (fig. 2) foi construída por Tubatinga (Gilson Lapa) e ela tinha estrutura de madeira curvada (biriba) flexível e resistente. Coberta de lona plástica e camadas de palha de coqueiro, trançada e fixa, entrelaçada às madeiras curvadas. Com entrada frontal para ser fechada a noite com placas de madeira, que serviu de porta móvel.

A “mini-oca” ficou localizada no terreiro da família, próxima a mata e para habitá-la, usei lona plástica no piso e sobre essa lona, armei a barraca de *camping*. A lona plástica é proteção importante contra o ataque de diferentes animais que trabalham no solo como formigas e cupins, principalmente junto aos alimentos. Ela também serviu de isolante contra a umidade do solo junto aos objetos eletroeletrônicos, alimentos, roupas e ameaças de fungos.

Além de instalar a barraca em seu interior, foi possível dormir de forma confortável em colchonetes e esteiras de taboa adquiridas junto aos artesãos locais. Foi possível ainda, preparar comidas rápidas

como cafés, cuscuz,

ovos, chás, e outras em fogãozinho de camping portátil, movido a gás butano comprimido, que levei a campo. Durante o segundo semestre de 2021, a mini oca foi providencial para minha estadia na Aldeia pois serviu de proteção das chuvas e ventos contra a barraca de camping,

frequentes nessa época

considerada “estação das chuvas”, bem como dos animais silvestres que perambulam pela Aldeia em noites de Lua Cheia, como onças, pacas, cobras, teiús, saruês e outros.

Em janeiro de 2022, a “mini oca” deu lugar a uma oca tradicional Pataxó (fig. 4). Construída de forma manual na área de Andorinha, com uso da técnica de taipa (barro), estrutura de madeira conhecida localmente por “pati” e cobertura de palha de coqueiro. Todos os materiais utilizados foram coletados no Território pelos pedreiros e artesãos da Aldeia, sob orientação e comando de Andorinha. A motivação inicial dessa construção deve-se a alguns fatores como a logística exigida para as gravações do filme-documentário intitulado “Comidas tradicionais são comidas de antigamente”, onde, Andorinha e eu observamos a necessidade de melhor abrigar os materiais para o desenvolvimento das gravações do filme e também da Pesquisa. Como computadores e máquinas fotográficas, além de poder hospedar a equipe de filmagem e seus equipamentos. Essa oca possuía uma cozinha que possibilitou o preparo das refeições diárias matinais, já que, em sua lateral foi construído o fogão de barro. Outro importante equipamento, foi o sanitário de taipa, com telhado de sapé (palmeira local) situado ao fundo da oca, e o assentamento do tanque de água no chão próximo ao espaço da cozinha para usos diversos, como lavar pratos e panelas e coletar água para a higiene pessoal. Esse tanque era enchido sempre que necessário com a mangueira ou baldes de água do poço que

Figura 4 - Interior da "mini oca com a barraca de camping instalada, alimentos e utensílios da pesquisadora



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2021.

abastece a Aldeia e chega até a casa de Andorinha via tubulação hidráulica. A água de consumo para beber foi levada da zona urbana em garrações de 20 litros ou mais. A oca possuía energia elétrica, com uma lâmpada e tomadas para carregar os equipamentos eletrônicos e foi construída mais próxima do interior da mata que circunda a área de Andorinha. Sua distância até o núcleo central da Aldeia era de 4 km, os quais eram percorridos diariamente a pé (ida e volta, no total de 8 km.) para encontrar os interlocutores da Pesquisa.

Figura 5 - Oca tradicional de taipa onde a pesquisadora se hospedou no período de janeiro /2021 a novembro de 2022



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

A proposta de Andorinha para construção da oca demonstrou o compromisso e interesse pela realização do filme – documentário como um importante registro para a Aldeia e o cuidado dessa anfitriã indígena em acolher a pesquisadora. Sua construção, funcionou como uma espécie de contra partida desse Projeto. Adicionalmente, foi possível colaborar com o valor do aluguel da oca durante as filmagens, com recursos do Projeto. Confirmou-se então uma relação de troca e a importância da aceitação da pesquisadora diante dos colaboradores dessa Pesquisa. Tal aceitação é ainda, resultado do planejamento cuidadoso de acesso ao local da investigação, conforme deve ser a atuação do etnógrafo (VICTORA *et al*, 2000), sobretudo por ser eu a primeira pesquisadora não indígena que reivindica Mata Medonha como Campo de Pesquisa acadêmica junto as novas gerações de lideranças.

Buscar primeiramente as lideranças para tecer diálogos sobre a Pesquisa e a permanência na Aldeia e construir acordos de forma coletiva, pavimentam o caminho para futuras Pesquisas e novos pesquisadores. Mas, não foi qualquer diálogo. É diálogo conforme Paulo

Freire (1987) salienta, de ser constante, de reconhecer o outro como sujeito em sua alteridade e não acontecer apenas na chegada, mas ser parte de todo o processo de condução da Pesquisa, para que estes Sujeitos se sintam efetivamente parte dela. Esse processo dialógico de forma permanente, incentiva sentidos de pertencimento dos Pataxós ao Estudo e endossa a condição de serem participantes ativos.

Figura 6 - Interior da oca tradicional de taipa. Hospedagem da pesquisadora.



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

Ainda sobre essa participação ativa acima mencionada, ficou também evidenciada quando a oca passaria a servir como hospedagem futura de visitantes, na promoção do Turismo de Base Comunitária efetivado por Andorinha que ela já empreende na Aldeia de maneira espontânea. Com o diferencial dela almejar a inauguração de uma cozinha voltada exclusivamente para o preparo de comidas tradicionais e comercializá-la junto aos turistas que visitam seu Atelier. Essa proposta foi manifestada por Andorinha ao perceber a importância do Tema da Pesquisa e a realização do filme-documentário, uma vez que demonstraram a importância e valor das comidas tradicionais no fortalecimento da identidade cultural Pataxó e Tupinambá. A reação positiva dos turistas diante desses acontecimentos durante o período etnográfico, também contribuiu para fortalecer sua proposta pelo fato deles manifestarem de forma constante o desejo em conhecer o interior da oca. Que passou a ser um ponto turístico na área de Andorinha.

2.3. AS TÉCNICAS DE PESQUISA UTILIZADAS

A Pesquisa etnográfica é sempre um convite a dualidade de se transitar entre duas órbitas: A do mundo acadêmico e a do grupo pesquisado (VICTORA *et al*, 2000). Logo, diferentes técnicas e recursos foram utilizados para o levantamento de dados. Ao mesmo tempo em que foi preciso estar junto aos Pataxó com médias e longas estadias na Aldeia, foi preciso também se distanciar para encontrar o equilíbrio necessário e assegurar o processo de objetivação do estudo. Assim, a alternância, entre a Aldeia, Porto Seguro e Salvador, foi eficaz para garantir a distância e interação (intervenção) durante a Pesquisa e assegurou sua objetividade epistemológica. Esse aporte vem da experiência enquanto Especialista em Educação Ambiental, com atuação na Educação Popular no Brasil e no País de Cabo Verde, amparada pela pedagogia da reflexão de Paulo Freire (1987), humanista, dialética e dialógica. Sua preocupação com outro o induz a inaugurar uma teoria que “(...) que quer ser prática do diálogo, da relação e aceitação do diferente (...)” (BACH JÚNIOR, 2012, p. 136). Portanto, enquanto educadora, trilho o caminho da Ação-Reflexão-Ação. Promovê-la, é pensar de forma crítica sobre a realidade e exige o autoconhecimento e a responsabilidade epistemológica para alcançar com qualidade o real manifestado da melhor forma possível.

Após o primeiro contato em junho/2021, retornei a Aldeia em agosto do mesmo ano para dar início a Pesquisa de Campo. Esse momento considerado introdutório e ao mesmo tempo de extrema relevância, é uma espécie de alicerce para as fases seguintes e se constituiu numa espécie de “mapeamento” do Campo de Pesquisa com a identificação das facilidades, desafios e construção das relações de confiança mútua entre eu, enquanto pesquisadora e a comunidade. Foi também o momento de planejar entrevistas, organizar a hospedagem na área da família de Andorinha. Isso foi relevante na Pesquisa porque permitiu observar o que estava ao meu “entorno” (MALINOWSKI, 1976). Principalmente experiências associadas a alimentação que ocorrem no cotidiano do ambiente familiar, realização de inúmeras conversas espontâneas, em diferentes momentos do dia e da noite, onde existia a interação com os alimentos e comidas. E assim, tecer comparações ou confrontar evidências em âmbito coletivo e individual nos demais ambientes de interlocução da Pesquisa.

Ainda nesse primeiro momento de mergulho no campo, por meio da liderança Vanderlei Ferreira (Cobra Pataxó) realizamos a primeira reunião coletiva, com os moradores da localidade denominada “Sede da Aldeia”. Escolhemos a sombra de uma mangueira em frente ao Posto de Saúde, local onde eu pudesse ser facilmente vista pela comunidade. Prontamente algumas pessoas se aproximaram e se interessaram sobre minha presença na Aldeia e ao

entenderem que o assunto da conversa era uma Pesquisa sobre a comida tradicional buscaram as cadeiras por iniciativas próprias e formaram a roda de conversa de maneira espontânea.

Nessa primeira roda de conversa foi possível obter variadas informações sobre o Tema da Pesquisa e também, sobre informantes envolvidos com os aspectos da produção e preparo da alimentação tradicional (desse ponto em diante foi possível alcançar novos entrevistados com base na técnica conhecida por *snowball* (RAWLINSON, 1981) onde cada novo entrevistado indicou outras pessoas para integrarem na Pesquisa. em especial, a) Mulheres e homens que praticam a agricultura nas roças, roçados e quintais b) Mulheres que preparam comidas diversas a base de mandioca e outros alimentos c) pescadores e pescadoras d) caçadores e caçadoras. Nessa roda de conversa, a escuta coletiva promoveu a partilha de experiências entre as diferentes situações com relação a alimentação que cada um estava inserido, se no trabalho dos roçados (agricultura), se nas pescarias nos rios, cozinhas, caçadas e outras experiências que logo nesse início possibilitara realizar as articulações com a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional.

Essa experiência logo sinalizou que eu poderia utilizar as rodas de conversas como metodologia para outros momentos da Pesquisa, por perceber a espontaneidade, satisfação e alegria dos Pataxós em compartilhar suas histórias de vida e vivências com relação a alimentação ao insistirem em convites de visitar suas casas e dar prosseguimento as conversas. Elas foram capazes de subsidiar dados das experiências dos Pataxós de forma simultânea as reflexões que levantam no dia a dia a partir de suas vivências. Assim, ao longo da estadia em campo, além da primeira roda de conversa formada espontaneamente a sombra da mangueira, mais duas foram realizadas com objetivos de levantamento de dados. Uma com foco nas percepções e pontos de vistas acerca da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional e a outra sobre a agricultura praticada nas quintas pelas mulheres e as sementes tradicionais.

Para Mello *et al* (2007, p. 8), as rodas de conversa são oportunidades de diálogos onde as pessoas compartilham suas percepções e pontos de vistas de assuntos selecionados, em estreita relação com os Objetivos da Pesquisa. Mesmo que sejam percepções e pontos de vista contraditórios ou parciais, são relevantes para o estudo, diz estes autores. Eles refletem ainda sobre as rodas de conversas enquanto conversas espontâneas, familiares, que se tornaram raras atualmente²², como as refeições a noite ao redor da mesa, as trocas de saberes com os mais

²² Maria Izabel (D. Bezinha), viúva do cacique Maninho disse em entrevista ao seu neto Moisés Oliveira, que sente saudades do tempo que não tinha energia elétrica nem televisão, porque as pessoas se reuniam em círculo para conversar a noite em torno da fogueira. Ela não menciona a expressão “roda de conversa”, mas, na prática era algo similar, e que esse autor faz analogia, quando se refere as trocas de conhecimentos com os mais velhos.

velhos, partilhando sentimentos diversos como as tristezas e alegrias do passado, oportunidades também de acesso ao conhecimento ancestral.

Figura 7 - Roda de conversa sobre a agricultura praticada nos quintais e Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Érica Portugal, 2022.

Na Aldeia observei que as três rodas de conversas realizadas, fortaleceram os laços de interesse coletivo sobre o Tema da Pesquisa. Uma vez que, oportunizou aos sujeitos pesquisados estarem reunidos em círculo com integrantes da Aldeia não participantes do seu universo. Isso fez com que cada participante se tornar animador do outro a falar, elaborar proposições e escutar as proposições dos demais. E assim, animar uns aos outros, de forma espontânea a ingressar na etnografia. Fez ainda com que eu, enquanto pesquisadora, ocupasse lugar de Sujeito da Pesquisa como participante no momento da conversa. Com ressalva para entender que “os momentos de escuta são mais numerosos do que os de fala” (MOURA *et al.* 2014, p. 101) e dessa forma, ser possível levantar os dados de forma espontânea, sem distinção entre o pesquisador dos pesquisados. Os dados produzidos se apresentam ao longo desse texto, diluído nas descrições que integram a densidade dessa etnografia.

Os roteiros semi estruturados subsidiaram as entrevistas individuais. Além disso, foram realizadas filmagens de curtas durações das paisagens, roças e roçados (para registrar a diversidade agrícola), mantive conversas não formais e observações (direta e participante) com registros diários em caderno de campo e fotografias. O diário de campo foi utilizado como fonte

de informação e consistiu num pequeno bloco de anotações pessoais, cujos registros se deram em ordem cronológica das agendas de encontros junto aos Interlocutores da Pesquisa e de acontecimentos anotados, logo após os encontros como forma de garantir a fidedignidade ou durante a noite ao descansar na oca. Quando buscava organizar o pensamento e o dia seguinte. Essa técnica inaugurada pelos antropólogos foi apropriada por outras disciplinas e nesta Pesquisa é considerada como importante manancial de informações por conter registro de detalhes descritivos pessoais. Em caráter complementar para confirmar e validar os achados de campo, utilizou-se a fotografia aliada aos comentários, com o objetivo de atribuir significado aos alimentos cultivados, formas de plantios, fontes de água, as comidas tradicionais dentre outros dados importantes. E ainda, evidenciar aspectos das falas dos entrevistados ou das observações realizadas. Prestou-se também para extrair conclusões e se mostrou eficiente ao responder certos parâmetros colocados pela Pesquisa. Para GURAN, ao mencionar BOURDIEU (2003),

A fotografia é, de fato, uma manifestação da distância do observador que registra e que não esquece que registra [...], mas que pressupõe também toda a proximidade do familiar, atento e sensível aos detalhes imperceptíveis que a familiaridade lhe permite apreender e interpretar de imediato [...] tudo o que, por ser infinitamente pequeno, escapa frequentemente ao etnólogo mais atento (BOURDIEU, 2003 *apud* GURAN, 2012, p. 70).

As entrevistas ocorreram em diferentes ambientes, momentos, horários e oportunidades, como nas cozinhas dos quintais com as mulheres, enquanto preparavam as comidas ou nas varandas, acompanhadas de cafezinhos e biscoitos tradicionais como o ximango, por elas preparados, ou bebidas à base de alimentos colhidos no quintal, como o quibebo preparado com abóbora e leite de coco, que Arara fez para que eu experimentasse. Nos quintais, enquanto plantavam ou colhiam alimentos, minha curiosidade por tudo que me mostravam, animava a interação durante as explicações nas entrevistas.

A curiosidade e a vontade de conhecer com objetivos que produzam resultados práticos é uma atitude científica, segundo Paulo Freire (1996). Ele disse que antes mesmo de qualquer discussão de técnicas, métodos e materiais é indispensável saber que a pedra fundamental que move o ser humano é a curiosidade, “é ela quem me faz perguntar, conhecer, atuar, mais conhecer, reconhecer [...] o exercício da curiosidade a faz mais criticamente curiosa, mais metodicamente “perseguidora” do seu objeto.” E sua intensidade a promove, pois “quanto mais a curiosidade espontânea se intensifica, mas, sobretudo se “rigoriza”, tanto mais epistemológica ela vai se tornando [...] (FREIRE, 1996, p. 45). A seguir, apresento os Pataxós, interlocutores da Pesquisa.

Quadro 1 – Pataxós da Aldeia Mata Medonha colaboradores da Pesquisa

Nome em português (e indígena ou apelido)	Ocupação	Idade
1. Arlinda dos Santos	Agricultora	54
2. Antônio das Virgens ²³	Agricultor	65
3. Ademilson Brito de Oliveira	Agricultor	57
4. Aldeni da Rocha Oliveira	Cozinheira, agricultora, artesã, pescadora	54
5. Alzinete Vieira	Cozinheira merendeira, agricultora,	37
6. Aurina de Souza	Cozinheira, professora	34
7. Conceição Ferreira	Anciã, agricultora, cozinheira tradicional	75
8. Carlos dos Santos	Pescador, agricultor	38
9. Cleide dos Santos	Cozinheira	46
10. Creudivane Moreno	Agricultora, artesã, pescadora	34
11. Etevaldo Gomes dos Santos	Tirador de piaçava, agricultor, vaqueiro, ancião	71
12. Josélia Santos de Souza (Dadá)	Agricultora, professora,	38
13. Iana Oliveira	Professora municipal	23
14. Gilson Lapa (Tubatinga)	Agricultor/caçador/pescador/coletor	51
15. Gildo De Jesus Oliveira	Agricultor/caçador/pescador/carpinteiro	52
16. Guilherme de Jesus (Bobó)	Agricultor/pescador/caçador/carpinteiro	40
17. Ismael Pessoa (Xohã)	Artesão, estudante	19
18. Ernande Rocha Ramos	Agricultor	25
19. Josinéia Braz do Nascimento	Agricultora, artesã	24
20. Ma. José dos S. Guedes (D. Zefa)	Anciã, agricultora, cozinheira tradicional	75
21. Maria das Graças Viera (D. Maria)	Anciã, agricultora, cozinheira tradicional	67
22. Maria Eunice (D. Dema)	Anciã, agricultora, cozinheira tradicional, pescadora	75
23. Maciel Dias dos Santos	Agricultor, Agente de saneamento	22
24. Marmédia Ferreira (Arara Pataxó)	Anciã, agricultora, cozinheira tradicional, pescadora, caçadora,	57
25. Midiana Pessoa (Aponê Andorinha)	Agricultora, artesã, pescadora, ativista	41
26. Moisés Oliveira (Kedxure Pataxó)	Cacique pescador, caçador	33
27. Nilton Brito Marinho	Agricultor/ motorista de lotação	48
28. Raimundo dos Santos	Agricultor	66
29. Vardertrudes Nascimento	Ancião, agricultor, pescador, caçador	66
30. Valdirene Souza (Naihé Pataxó)	Diretora da escola	26
31. Vanderley Ferreira (Cobra Pataxó)	Agente de Saúde, caçador, pescador	28
32. Valdirene Santos Moreno	Professora	33
33. Valdir Moreno (Sapucaia Tupinambá – <i>In memoriam</i>)	Agricultor, caçador, pescador	58
34. Soelma Pataxó (Fiinha)	Agricultora, cozinheira tradicional	54
35. Suênia Oliveira	Professora municipal	26

Fonte: Elaboração da autora. Pesquisa de Campo, 2022.

²³ Antônio das Virgens foi entrevistado no contexto das filmagens do filme-documentário, com base no roteiro semiestruturado.

Além das entrevistas, conversas espontâneas em diferentes oportunidades também foram gravadas. Essas conversas ocorreram durante as andadas pelo Território com mulheres guardiãs de saberes e práticas alimentares tradicionais como Arara Pataxó (Marmédia Ferreira) e Andorinha. E pescadores, agricultores como Guilherme. Essas caminhadas desbravaram conhecimentos diversificados e importantes para compreender o processo histórico de fundação da Aldeia e as percepções sobre a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional na relação com a Terra e Território ancestral de Mata Medonha, pois a cada lugar que passávamos, uma história desabrochava e na maioria delas, associadas aos alimentos e comidas.

Outra técnica utilizada foi a observação participante. Seu uso permitiu fortalecer vínculos de confiança com os indígenas e ser convidada para adentrar diferentes espaços como as moradias, escola, posto de saúde, eventos e espaços de falas no âmbito coletivo. Serviu para conhecer as especificidades do grupo, transmitir com clareza sobre a importância da Pesquisa, seus objetivos e dar retornos parciais da Pesquisa ainda em andamento junto ao grupo. Um desses retornos foi a construção do filme-documentário “comidas tradicionais são comidas de antigamente” que evidencia as comidas identificadas durante a primeira fase da Etnografia, seus modos de preparo e percepções de moradores da Aldeia. Além de ser um material onde ficou registrado parte do acervo culinário para os Pataxó, foi importante para o levantamento de dados que compõe essa etnografia.

A observação participante alicerçou minha conduta investigadora em momentos desafiadores da vida dos Pataxós e em momentos especiais. Como por exemplo, ir buscar água na cacimba para encher o reservatório de água situado no quintal com as panelas de alumínio juntamente com a família anfitriã em dias que o abastecimento foi interrompido. Essa experiência evidenciou os desafios atuais em torno da segurança hídrica na Aldeia e pelos quais passam os moradores e em especial as mulheres que cozinham. São desafios que mantêm diálogo estreito com a SSAN. Por outro lado, observar e participar da fabricação de farinhas e beijos na casa de farinha de “Dona Zefa” com as mulheres para a festa de fundação da Aldeia, foi de extrema importância para conhecer o contexto abrangente em torno das relações de produção, preparo e consumo das farinhas e diferentes relações do cotidiano da Aldeia em torno desse alimento. O preparo dos beijos, seus modos de fazer do início ao fim, coordenado por Arara, evidenciou que ela é uma guardiã de receitas tradicionais e passou a ser importante interlocutora dessa Pesquisa, a partir dessa experiência vivida na casa de farinha.

Figura 8 - Pesquisadora cevando a mandioca orientada por Arlinda na casa de farinha de "Dona Zefa"



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

Assim, por meio da observação participante percebi os detalhes dos modos de fazer os beijus, receitas, formas de manuseio dos ingredientes e dos equipamentos da casa de farinha. Compreendi a importância do ponto de aquecimento do forno, ações prévias realizadas no cultivo e preparo da mandioca para transformá-la em massa. Como num “texto cultural”, percebi a transformação do alimento (mandioca) em comida (farinhas e beijus variados) (DAMATTA, 1986) e sendo oralmente explicado pelas mulheres cada passo e importância dos modos de fazer para assegurar o sabor esperado por todos. Foi possível também constatar o que Malinowski (1976) disse sobre a importância de algumas vezes o etnógrafo “deixar de lado” seus roteiros de entrevista e participar dos acontecimentos:

Então, a carne e o sangue da vida nativa real preenchem o esqueleto vazio das construções abstratas. [...]. Em outras palavras, há uma série de fenômenos de suma importância que de forma alguma podem ser registrados apenas com o auxílio de questionários ou documentos estatísticos, mas devem ser observados em sua plena realidade. A esses fenômenos podemos dar o nome de os imponderáveis da vida real. [...] nesse tipo de pesquisa, recomenda-se ao etnógrafo que de vez em quando deixe de lado máquina fotográfica, lápis e caderno e participe pessoalmente do que está acontecendo. Ele pode tomar parte nos jogos dos nativos, acompanhá-los em suas visitas e passeios, ou sentar-se com eles, ouvindo e participando das conversas (MALINOWSKI, 1976, p. 33-35).

Participar nos preparos das farinhas e beijos e demonstrar curiosidade em apreender os passos culinários que as mulheres realizam, as animaram a tecer explicações detalhadas e profundas sobre os modos de fazê-los. Informações valiosas porque ao mesmo tempo, as gerações mais jovens observavam e também perguntavam. Esses acontecimentos evidenciam que a investigação etnográfica está imbricada numa relação social estabelecida entre pesquisados e pesquisadora. É a maneira como essa interação ocorre que determina a qualidade dos dados obtidos, pautada na proximidade e eticidade junto aos interlocutores da Pesquisa (VICTORA *et al*, 2000). Nesse sentido, buscou estabelecer com eles relações próximas e de confiança, com base nos princípios éticos, e ao que sugere, essa confiança e proximidade ficou evidenciada mais uma vez e consolidada na celebração dos 57 anos de fundação da Aldeia, quando a anciã Arara Pataxó me batizou com o nome Indígena de *Assuiá*. Esse nome vem de “Suia”, ave de penacho colorido que lembra uma pequena Arara. O diálogo batismal ocorreu em 08.08.21, logo nas primeiras horas da manhã quando o sol anunciava o momento do preparo do café da manhã e foi assim:

- Arara Pataxó: - Maria, você precisa de um nome indígena!
- Maria: Ah sim? E qual seria o meu nome indígena Arara? (sem pestanejar, ou respirar, prontamente Arara anunciou:
- Eu sou Arara e você é Assuiá!!

O momento batismal ficou registrado na minha memória e também na memória dos Pataxós de Mata Medonha que desde então, passaram a me chamar carinhosamente de “Suia”. Dessas relações que podemos dizer, afeto e confiança, outros momentos se construíram e que deram novos rumos a investigação. Onde percebemos paralelo naquilo que BRANDÃO (2003) salienta e foi exposto acima, sobre existir uma diferença “como se pensa o fazer da pesquisa científica” e o “como nós vivemos a pesquisa que fizemos.” São muitos os momentos para exemplificar e alguns cabe destacar aqui. Como ser convidada para almoçar em suas casas e experimentar comidas tradicionais e bebidas como o quibebo e cauim, bem como reunir a noite em torno da fogueira no terreiro em ações de comensalidade, com a família anfitriã. Prática rotineira da família, sentados na esteira de taboa no chão para conversarem sobre assuntos diversos do cotidiano, planos de vida e outros. Esse momento quando passou a contar com minha presença, foi batizado pelas crianças, Poá e Poãky filhas de Andorinha, como “picnics” e eram acompanhados pelo consumo de café com beijos variados, cuscuz de milho e banana da terra. Dessa comensalidade contínua junto a família, em especial ao casal Andorinha e Tubatinga (Gilson Lapa), muitas conversas e esclarecimentos de dúvidas foram realizadas e

acessei e informações importantes sobre o contexto alimentar, nos primeiros anos de formação da Aldeia.

Ficar hospedada na oca oportunizou conviver na Aldeia durante os finais de semana e conhecer iniciativas de diversões dos Pataxós, a exemplo do campeonato de futebol masculino organizado pelos jogadores da Aldeia. Esse evento tem a participação de convidados das Aldeias vizinhas e pessoas não indígenas com seus costumes alimentares próprios, o que exige a disponibilidade de comidas para satisfazê-las durante o dia inteiro do evento. Essas comidas são preparadas pelas mulheres jovens em sua maioria e são comercializadas em grandes quantidades. O perfil das comidas demonstrou o alto nível de preparos culinários com alimentos e ingredientes que “vem da rua” a base de açúcares, gorduras, sódio e molhos ultraprocessados.

Outro exemplo de “como nós vivemos a pesquisa que fazemos” (BRANDÃO, 2003, p. 2) no sentido de um modo próprio de penetrar na realidade e realizar o levantamento de informações, foi a participação na 1ª. Assembleia de Mulheres de Mata Medonha, ocorrida de

14 a 16 de setembro no ano de 2022.

Figura 9 - Participação da pesquisadora na 1ª. Assembleia de Mulheres de Mata Medonha



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

Onde fui convidada pela liderança feminina e diretora da Escola da Aldeia Valdirene Souza (Nayhé Pataxó) para compartilhar os objetivos da Pesquisa e o andamento do trabalho de papel artesanal que estava sendo realizado com o grupo de mulheres da Aldeia²⁴. Essa partilha ocorreu durante o segundo dia da programação do evento junto ao público participante.

Observar a organização deste momento e da alimentação servida, revelou aspectos que demonstram como ocorre o acesso dos alimentos para finalidades de eventos da agenda política de Mata Medonha e o preparo das comidas na cozinha da escola para o público participante. Essa cozinha é

²⁴ Sobre esse trabalho de papel artesanal, falarei mais adiante.

considerada uma cozinha semi industrial, com equipamentos e utensílios específicos para esse perfil de cozinha e única na Aldeia. Esse momento da Pesquisa, oportunizou constatar a heterogeneidade alimentar adotada em eventos desse perfil e observar as comidas com ingredientes industrializados e ultraprocessados, em conjunto com alimentos e ingredientes definidos como tradicionais.

Logo, tais vivências foram caminhos metodológicos e também oportunidades para observar o envolvimento dos Pataxós em diferentes contextos em que evidenciam seus modos de viver, compromissos políticos e relação com a alimentação no âmbito do acesso, preparo, distribuição e comensalidade. Sempre contando com boa receptividade de todos com relação a minha presença e com o uso do termo de livre consentimento informado, para coletar informações. Nessa direção, outras duas oportunidades diferenciadas para levantamento de informações e fortalecimento dos vínculos de confiança com a comunidade merecem ainda serem destacadas. Uma foi a realização do filme documentário intitulado “Comidas tradicionais são comidas de antigamente” e a outra, a formação em papel artesanal. Ambas desenvolvidas de forma simultânea a Pesquisa de Campo, durante minha estadia na Aldeia, no ano de 2022. Sobre elas, falaremos a seguir.

2.4. O FILME DOCUMENTÁRIO “COMIDAS TRADICIONAIS SÃO COMIDAS DE ANTIGAMENTE”

O convite à comunidade de Mata Medonha em transformar um dos objetivos da Pesquisa em documentário²⁵ ocorreu após a 1ª. fase da estadia em campo, no ano de 2021. Essa etapa da investigação revelou a variedade de comidas definidas pelos Pataxós como tradicionais e as percepções que possuem sobre elas desde a produção ao consumo. Percebi que apesar dessa variedade, parecia ser vergonhoso falar das comidas, pois é uma “comida de índio”. Assim, para dar visibilidade e evidenciar a importância dessas comidas na construção e fortalecimento da identidade Pataxó, em sintonia com os objetivos da Pesquisa, realizar um filme mostrou-se um caminho promissor, uma vez que seria um registro em formato de audiovisual que tem mais abrangência do que outros tipos de formato.

Outra motivação para a construção do filme documentário foi ter percebido que o consumo alimentar na Aldeia é heterogêneo. Isto é, envolve as comidas definidas como

²⁵ O Documentário está disponível no endereço eletrônico: https://www.youtube.com/watch?v=pYrpX_TG5RU.

tradicionais e as comidas que “vem da rua”, isto é, industrializadas e ultraprocessadas. Assim, movida pela curiosidade epistemológica que nos conta Paulo Freire (1996) quis entender por meio de cada etapa (produção, preparo, distribuição e consumo), em que medida a alimentação tradicional está presente na Aldeia e como? Existe relação de dependência dos Pataxós de Mata Medonha com o sistema alimentar tradicional? Como os saberes tradicionais com relação aos alimentos e comidas circulam entre os Pataxós? E qual a relação desses conhecimentos com a distribuição dos alimentos e consumo das comidas tradicionais? Assim, para buscar interagir com essas questões, melhor compreender a heterogeneidade alimentar atual dos Pataxós, transporte as entrevistas para os ambientes onde os alimentos do sistema alimentar tradicional são produzidos ou acessados, como as roças, roçados, quintais e rios e mata. E para os ambientes onde a comida é preparada, como as cozinhas e casas de farinha.

Dessa forma, busquei escapar do formato de entrevistas de “gabinete” e mantive o foco nas especificidades próprias de cada interlocutor (a) nos ambientes do sistema alimentar tradicional. Bem como, organizei as gravações do filme de forma coletiva nos dias e horários habituais de seus trabalhos naqueles ambientes. Ou seja, não foi necessário montar encenações, criar cenários, ou interromper o cotidiano dos Pataxós para realizar as filmagens do filme documentário. Mas sim nos adequar a organização deles, quando estavam em atividades de produção do alimento e preparação da comida, definida como tradicional. Por gostarem de se apresentar ao mundo com elementos diacríticos da cultura Pataxó, alguns colocaram adereços que os identificam enquanto Pataxó, para serem filmados. A exemplo de cocares de penas dos animais locais ou a tanga, do vegetal conhecido por “estopa”, coletada no Território e elaborada pelos artesãos da Aldeia, colares e brincos de penas e sementes dentre outros. Todos os participantes, que podemos denominá-los, personagens, são Pataxós residentes em Mata Medonha.²⁶

Figura 10 - Material publicitário (“card”) aprovado pela secretaria estadual de cultura para divulgar o documentário em âmbito



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

²⁶ E todos assinaram o termo de autorização da imagem e som (falas, cânticos, etc).

O roteiro do filme se baseou no entendimento de partida dessa Pesquisa que é conhecer e registrar o “ponto de vista” dos Pataxós sobre a alimentação tradicional, ao lado de um dos objetivos que é identificar a variedade de comidas definidas como tradicionais. Essa ferramenta ainda se mostrou oportuna e adequada para o registro histórico de parte do acervo culinário Pataxó e visibilizá-lo junto aos próprios Pataxós e a toda sociedade. Nesse sentido, o Documentário não pretendeu/pretende, ser apenas entretenimento para o telespectador. Ele dialoga com outro aspecto relevante identificado nessa etnografia que foi a desconstrução da ideia preconceituosa das “comidas de índio” serem inferiores e promove “asserções” sobre elas. Sobre essa intenção intrínseca a esse gênero cinematográfico, RAMOS (2008) afirma que o Documentário,

é uma narrativa basicamente composta por imagens-câmera, acompanhadas muitas vezes de imagens de animação, carregadas de ruídos, música e fala para as quais olhamos (nós, espectadores) em busca de asserções sobre o mundo que nos é exterior, seja esse mundo coisa ou pessoa (RAMOS, 2008, p.22).

Construir asserções sobre o mundo significa ter posicionamentos diante das questões. Um desses posicionamentos foi construído e manifestado por Andorinha quando percebeu a importância das comidas tradicionais e passou a construir em seu quintal uma “cozinha tradicional”, como ela nominou. Essa cozinha estaria voltada para o preparo das receitas aprendidas com suas antepassadas e assim, ser uma opção aos turistas e fomento ao turismo de base comunitária, conforme mencionado anteriormente.

A proposta do filme documentário foi escrita por mim e apresentada por Andorinha, enquanto Presidenta da Associação Comunitária, ao Governo do Estado da Bahia. Essa disputa se deu no contexto do edital público 001/2021 denominado “cultura na palma da mão” e premiada com recursos da Lei federal Aldir Blanc. A construção do filme na Aldeia ocorreu de forma coletiva e dialógica entre a pesquisadora e os Pataxós em janeiro de 2022 e sua publicação nas redes virtuais ocorreu em 15/05/2022. É importante ressaltar, que o título do filme é retirado de parte da resposta que a Anciã, Arara Pataxó deu sobre seu ponto de vista a respeito do que são as comidas tradicionais em entrevista a mim concedida. Na fig. 9, é possível ver esse título em material publicitário (*card*) produzido com fotografia que integra imagens da obra, onde aparece a indígena Aponê Andorinha e suas filhas, Moana e Poá no preparo do peixe na patióba e banana da terra assada no fogão de barro, com fogo de lenha, na cozinha situada em seu quintal.

As entrevistas constituem as bases das narrativas Pataxós e nortearam as falas dos participantes do filme com roteiro de perguntas flexível e perguntas abertas. As imagens da

Aldeia e do Território Indígena de Mata Medonha, isto é do “lugar da vida” desses Pataxós são percorridos pela câmera de forma que evidenciam os recursos naturais existentes, e que são fontes promotoras de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, como o rio, onde se pegam peixes e camarões variados, a mata, provedora da caça e extrativismo vegetal, e a terra, onde se maneja o solo e plantam as mandiocas e aipins.

É um Documentário do tipo expositivo e reflexivo, subgêneros classificados por Nichols (2005), como peculiares ao documentário, com material sonoro composto por voz *over* (*in off*) e trilha musical. A voz *over* permite informações de maneira conjunta com várias imagens e compreensão sobre o assunto. A trilha musical interage com as imagens para “explicá-las” em algumas cenas. É o caso do canto “Na Mata Medonha a estrela brilhou pra mim”, que fala da Aldeia, onde é apresentado direitos conquistados, como a Educação, por meio da placa da escola indígena bilingue. Além desse canto que fala da Aldeia, os demais são cânticos do Povo Pataxó entoados na maioria em língua *Patxohã*. Alguns, são compostos e entoados por moradoras da própria Aldeia e por Indígenas de etnias diversas. Dentre esses cânticos, existem duas orações que compõem a trilha sonora, porque são por meio das orações que os Pataxós iniciam o *Awê*, (auê) que é uma dança com vários sentidos para esse povo. Dentre eles, o da luta por terra e Território ou “retomadas” de áreas do Território original, como a que Mata Medonha tem o registro. Outro motivo da escolha dessas orações, é que ambas falam do alimento enquanto bem valoroso e intrínseco a terra e Território sem dissociação. A Oração “*Kanã Pataxi Petõi*”, é a trilha sonora que acompanha o agricultor indígena Sr. Varder na colheita da mandioca no roçado. E a oração “*Goiá Miãga*” cantada por Moana dos Santos, filha de Andorinha, o acompanha quando a mandioca colhida (alimento) é transformada em comida (farinha) por ele, na casa de farinha com o movimento da torra no forno já aquecido.

Procedimentos como ter a câmera portátil na mão, improvisação, imagem tremida e certa ênfase na indeterminação das tomadas, algumas vezes foram adotados. As entrevistas e imagens filmadas foram recortadas e editadas para construção do filme no tempo de trinta minutos, recomendado pelo edital público. Assim, enquanto caminho metodológico para reflexão da importância dos saberes e alimentação tradicional, o filme – documentário “comidas tradicionais são comidas de antigamente” é uma experiência construída no contexto dessa etnografia. Visto ampliar, conhecer e refletir sobre diferentes aspectos que fecundam os conhecimentos tradicionais desde a etapa da produção do alimento ao preparo da comida. O principal êxito dessa experiência enquanto ferramenta metodológica foi interagir com as asserções dos indígenas de Mata Medonha, sobre como produzem e dão significados e sentidos aos saberes e práticas alimentares tradicionais, herdada dos seus ancestrais construídas nas

relações com a terra e Território que ocupam no Sul da Bahia. Mas, construídas sobretudo nas relações de afeto com as ancestrais, conforme veremos nesse manuscrito no âmbito do preparo das comidas. Essa interação simultânea entre oralidade e imagem no exato momento que as ações de colheita do alimento, preparo das comidas e outras práticas alimentares estavam acontecendo, permitiu aprofundar percepções diversificadas. Protagonizadas pelos Indígenas e que estão na base da sua existência física, biológica e cultural. Assim, convido o (a) leitor (a) a assisti-lo por meio do endereço eletrônico disponibilizado em nota de rodapé número 25, e penetrar nesse contexto visual pleno de percepções dos Pataxó em torno de sua alimentação tradicional. E ampliar, ainda mais a compreensão desse estudo.

Figura 11 - Exibição do filme-documentário “comidas tradicionais são comidas de antigamente” na Aldeia Mata Medonha em 15.10.2022



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

2.5.

2.6. A FORMAÇÃO DE PAPEL ARTESANAL

A formação de papel artesanal como ficou conhecida, foi uma atividade por mim realizada durante a Pesquisa de Campo junto ao grupo de 19 (dezenove) mulheres da Aldeia. O seu lugar nessa etnografia, é um lugar metodológico. Mas, antes de explicar sua importância metodológica, descrevo como surgiu a proposta dessa atividade de Arte-Educação-Ambiental. Na 1ª vez que fui a Aldeia portava um pequeno caderno (caderno de campo) confeccionado em papel de fibra de bananeira, tingido de argila. Confeção autoral, por ser artesã papeleira²⁷ e Andorinha se encantou com o caderno! E quis conhecer tudo sobre ele. A partir dessa

²⁷ Possuo Atelier em Salvador-BA, e sou artesã papeleira há 25 anos com o nome artístico de mariapapirus (@mariapapirus) bem como, Especialista em Educação Ambiental (UFBA) e Mestra em Desenvolvimento Rural (PGDR/UFRGS).

curiosidade espontânea, Andorinha que carrega a bandeira de luta do movimento indígena, na busca pela manutenção e busca dos direitos do seu povo, entendeu que confeccionar papéis artesanais reciclados e de fibras vegetais existentes no Território, poderia se constituir como importante fonte de renda para as Mulheres Indígenas, ao mesmo tempo, poderia ser uma atividade educativa ambiental. Assim, fazer papel na Aldeia, se tornou um sonho compartilhado com um grupo de mulheres que se reuniram em 28.08.21 para juntas, refletirem os caminhos de realização. Essa reunião teve efeito sensibilizador e propositivo e em agosto de 2022, a formação se realizou em três módulos com apoio da Associação Indígena da Aldeia Mata Medonha e a Organização Não Governamental Bem -Te-Vi. Os módulos foram compostos de conteúdos artísticos associados ao fazer papel de fibras vegetais encontradas no Território e teóricos desenvolvidos durante as rodas de conversas prévias ao fazer artístico, estavam relacionados a questões da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional e alimentação tradicional da Aldeia. A atividade é constituída dessa forma, visto ser uma ferramenta de Educação Ambiental Crítica por mim desenvolvida enquanto Especialista em Educação Ambiental e Artesã. A atividade, além de reflexiva e de prática artesanal, gerou a implantação do Atelier de papel artesanal na Aldeia voltado para geração de renda, batizado pelo grupo de mulheres de *Paxukxay Nakyã*²⁸, que em Patxohã significa “papel ancestral”.

Figura 12 - Roda de Conversa ocorrendo em frente ao espaço físico da formação em papel artesanal - Módulo I



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

²⁸ O grupo criou uma página na rede virtual instagram (<https://www.instagram.com/paxukxaynakia/>) onde se pode visualizar fotos do trabalho que realizam.

A atividade da formação em papel artesanal ainda que não estivesse contida no planejamento inicial dessa etnografia, se mostrou como importante recurso metodológico visto ter sido uma oportunidade de apreensão de dados para essa Pesquisa, por dois motivos principais. O primeiro pela oportunidade de conviver de maneira muito próxima com um grupo de mulheres que, além de artesãs, são agricultoras, cozinheiras, pescadoras, caçadoras e algumas professoras. Onde a coleta de dados ocorreu de forma célere, vigorosa e permanente. E principalmente com ampla espontaneidade por parte das informantes com relação aos assuntos relevantes em torno dos objetivos da Pesquisa.

O segundo motivo foi conhecer e experimentar diversas comidas definidas como tradicionais, observar e participar dos momentos de comensalidade durante as refeições da formação. Uma vez que, as mulheres organizaram a alimentação dessa atividade, com base no cardápio composto essencialmente por essas comidas tidas como tradicionais que são do conhecimento delas. Assim, conheci e experimentei a diversidade de comidas, ingredientes e modos de preparo e participei junto com elas de momentos importantes de acontecimentos de suas vidas narrados durante a convivência no Atelier improvisado.

Essa atividade evidencia a distinção sobre “trabalho de campo” e o “trabalho no campo” que Céspedes (2017) menciona em seu artigo sobre a prática de pesquisa, com alusão as formas de investigação da realidade de Xavier Albó²⁹. O autor considera que o “trabalho de campo” está associado a tradição da coleta de informações com objetivos acadêmicos para a construção da tese, e o “trabalho no campo” corresponde em trabalhar no lugar, com fins de coletar informações para ajudar os participantes a melhor entender os desafios que os afeta com intuito de promover reflexões e orientar ações. No caso da atividade realizada na Aldeia, houve esse encontro. Onde estar reunida com as mulheres oportunizou refletir sobre a atual alimentação proveniente do sistema alimentar hegemônico e do sistema alimentar tradicional, a partir dos exemplos dados por elas sobre as contradições quando se compara os dois sistemas alimentares. Portanto, a “mim, tudo me servia”³⁰ para realizar a investigação e gerar dados que esse texto etnográfico manifesta. E que buscou se manter próximo das vozes e pensamentos dos Pataxós de Mata de Medonha. São níveis de apreensão de dados importantes porque nem sempre o que está no nível racional faz sentido na prática, isto é, nem tudo que se fala é o que se faz e vice-versa. Nem tudo que é da ação, que se faz, existe, está documentado, e nem tudo que está documentado faz sentido na prática (VICTORA *et al*, 2000).

²⁹ Essa distinção é apresentada no livro “*Un curioso incorregible*” (Albó & Ruiz, 2017).

³⁰ Frase de Xavier Albó.

Logo, o processo de construção do filme documentário e a formação de papel artesanal, foram por mim considerados métodos antropológicos com especial potencial para investigação, entrelaçados ao problema e objetivos da Pesquisa. Mas, sobretudo porque estive muito próxima aos Sujeitos que reuniam importantes informações com vistas a compreender o Problema de Pesquisa. Esse olhar interage ao que Brandão (2004) tantas vezes mencionou sobre os pesquisadores de povos rurais em acessar ao seu universo de conhecimentos e práticas, pois quanto mais interagimos com eles, “mais os respeitaremos e os faremos respeitar”.

3. MATA MEDONHA, “UMA HISTÓRIA PRA CONTAR DAQUI”

Esse capítulo apresenta a trajetória histórica da Aldeia Indígena Mata Medonha, desde a chegada da primeira família Pataxó oriunda da Aldeia Barra Velha, em Porto Seguro, Bahia. É uma incursão no passado, numa perspectiva de compreender o contexto histórico das migrações e a relação com os alimentos e comidas com base no sistema alimentar tradicional. Traz o percurso histórico dos Pataxós a partir de seus pontos de vista reforçados pelas memórias que possuem sobre quem são, de onde vieram e como vieram, bem como os sentidos de pertencimento que os ligam aos locais por onde passaram e aqueles sentidos que foram construídos onde hoje é Mata Medonha. O capítulo busca ainda apresentar narrativas de colaboradores dessa Pesquisa, em especial anciões, testemunhos vivos dessa etnografia e das pesquisas acadêmicas de professores indígenas da Aldeia Mata Medonha.

3.1 “DE BARRA VELHA A SANTO ANTÔNIO FORAM OITO DIAS PELA PRAIA”

O histórico de fundação da Aldeia é mantido na memória coletiva dos Pataxós de Mata Medonha, em especial, dos filhos, netos e bisnetos descendentes da família da matriarca Clarice Maria da Conceição e Anastácio Brito de Oliveira, oriundos de Barra Velha, como primeiros moradores desse lugar de mata atlântica fechada. Porém, é também guardado na memória de indígenas que já viviam nos vilarejos próximos de Guaiú e Santo Antônio, mas que eram invisibilizados pela sociedade local, a exemplo do Sr. Etevaldo Gomes dos Santos. Ele contou que,

antes de ser Aldeia eu conhecia. Antes da FUNAI tomar posse e entregar isso aqui para os índios, eu já conhecia isso aqui, agora depois, foi que eu saí, fui trabalhar pra outros cantos e foi quando tomaram posse, e a FUNAI entrou, e deu o direito aos Índios de tomarem posse, que era deles, pertencia a eles, aí fizeram o documento, registraram e passou a ser Aldeia e aí botou “Aldeia Mata Medonha”. E porque que chamavam “Mata Medonha? Porque era Mata Virgem, aqui tinha onça, tinha queixada, tinha caititu, tinha anta, tinha tudo (PESQUISA DE CAMPO, ENTREVISTA COM SR. ETEVALDO GOMES, EM 13.11.2022).

As palavras de Sr. Etevaldo são de um ancião de 71 anos de memória implacável e que se apresentou para mim como: “Sou filho de pai Tapuio com mãe Pataxó” e atualmente é morador da Aldeia Mata Medonha. Ele contribui nessa Pesquisa de maneira singular, por ser habitante da região desde que nasceu em 1951 na Barra do Guaiú, vilarejo pesqueiro ainda em início de formação na época, próximo ao local onde hoje se encontra atualmente a área demarcada da Terra Indígena Mata Medonha.

Conforme a historiografia dos Pataxós, Clarice Maria da Conceição³¹ casou-se com Anastácio Brito de Oliveira que “veio do Sertão da Bahia”³², tiveram sete filhos e viviam na Aldeia Barra Velha. De onde migraram posteriormente por ocasião do conflito armado denominado pelos Pataxó como “fogo de 51”. Um dos filhos de Casal, Álvaro Brito, ainda era vivo no ano de 2015 e durante a entrevista³³ ao seu neto Kedxure Pataxó, narrou o início dessa trajetória:

Nós saímos de Barra Velha da vez que veio três homens para ajudar os índios em Barra Velha. Quando chegaram lá mandou matar vaca pra nós comermos e nós comemos e porco também. Nós tínhamos criação de porcos, e com três dias eles convidaram pra ir pra Corumbau, pra invadir a loja de Tiodomiro, que ele tinha uma loja que vendia tecido. Aí chamou a turma para ir pra Corumbau e mamãe falou: “Bila, nós não vamos lá não, por que isso vai dar uma guerra, nós não vamos não”. E o pessoal foi pra Corumbau. Chegando lá pegaram o dono da loja, amarraram e invadiram a loja, pegaram tudo de tecido e carregaram. Aí nós viemos pra Caraíva e mamãe falou: “Bila, nós vamos sair daqui, não vamos ficar aqui não”. Saímos de lá porque mamãe quis sair (OLIVEIRA, ÁLVARO BRITO DE. ENTREVISTA CONCEDIDA A OLIVEIRA, MOISÉS. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO. TCC/FIEI/ UFMG, 2015, p.12).

Álvaro cita “três homens” porque além dos forasteiros conhecidos na historiografia pelos apelidos de “engenheiro” e “tenente”, havia também o capitão Honório Pataxó, que os guiava pela Aldeia. Clarice teve um mau presságio, de que algo ruim iria acontecer e pediu ao marido para irem embora dali o mais rápido possível. O que aconteceu na madrugada do mesmo dia em que o conflito armado ocorreu. Com pouca bagagem e com seus filhos, partiram com destino a Caraíva, mais precisamente para a terra do amigo conhecido por Zé Graciano, num local chamado Joacema. Conforme Álvaro, o início do conflito foi resultado da ação provocada pelos dois forasteiros, que induziram os Pataxós a assaltarem a loja do comerciante local conhecido por Teodomiro. Esta ação teve consequências violentas e o envolvimento involuntário dos Pataxós em tiroteios, com disparos das armas de fogo na Aldeia. Esses disparos eram na verdade dos militares dos Municípios de Porto Seguro e Prado. Sobre esse momento, Vieira de Oliveira (1985) indigenista que trabalhava na FUNAI na década de oitenta, escreveu em seu livro “Barra Velha, o último refúgio”, que,

³¹ Grunewald (2008) ao se referir sobre as famílias mais antigas³¹ da Aldeia Barra Velha, menciona que a Família “Conceição” é uma delas. Essa família a qual Clarice é originária, morava no interior da mata, próximo às margens do rio Corumbau. Por ser uma família Pataxó antiga na região, é também considerada uma das principais de lá, por guardarem “a descendência direta de famílias indígenas que foram para Aldeia Barra Velha no século passado ou meados do século atual” (GRUNEWALD, 2008, p.172).

³² Vir do sertão da Bahia é uma informação que Gilberto Oliveira, neto de Clarice concedeu durante entrevista realizada em 08/11/2022. Porém, ele não soube precisar de qual município.

³³ Ao longo do texto, veremos diversos trechos de entrevistas realizadas por Kedxure para o seu Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) com descendentes diretos de Clarice e Anastácio ou anciões que viveram na mesma época que eles.

Na terceira noite, com “a igreja apinhada de gente dormindo no chão”, ouviu-se um barulhão do fogo dos fuzis que atiravam contra a Aldeia e também entre si – pois a polícia de Prado chegou atrasada e a de Porto Seguro, pensando se tratar de resistência dos índios, atirou também contra aqueles policiais e depois até recuaram até Caraíva. Os índios assim fugiram correndo pelo meio do mato sob muita chuva (VIEIRA DE OLIVEIRA, 1985, p. 21).

Os disparos de fuzis mostravam grandes clarões no céu noturno de Barra Velha, como se fossem labaredas de fogo. Por isso o episódio foi batizado pelos Pataxó com o nome de “Fogo de 51”. Onde a expressão “fogo” refere-se aos clarões no céu devido aos disparos. E “51” se refere ao ano de 1951. A movimentação dos militares armados indo na direção de Barra Velha era vista de Joacema por Clarice e o marido. De onde recebiam notícias do amigo Zé Graciano que, diante do que tinha visto, noticiou que os indígenas ofereceram resistência e estavam bem armados. Mas, essa compreensão era equivocada e justificou a grandiosidade do massacre e perseguição aos Pataxó após o episódio, pois na verdade o tiroteio instalado foi entre os militares, visto os Pataxós não estarem armados (OLIVEIRA, 2015, VIEIRA DE OLIVEIRA, 1985).

O “mal-entendido” gerou graves consequências presentes até hoje na memória social dos Pataxós e Barra Velha foi destruída e incendiada. Muitos indígenas fugiram e se dispersaram pelas matas e ao longo do litoral sul baiano, tornaram-se trabalhadores nas fazendas ou migraram para diferentes lugares em busca de novas terras no Estado de Minas Gerais. Alguns, não mais retornaram ou se envolveram na sociedade regional e passaram a negar suas identidades étnicas para evitar a perseguição e preconceito. Para muitos Pataxós, Barra Velha foi o “último refúgio” de suas vidas (OLIVEIRA, 1985, MOISÉS OLIVEIRA, 2015). Antônio Brito e João Brito, filhos de Clarice, também migraram em busca de trabalho e chegaram ao Vilarejo de Guaiú para trabalhar. E aí viveram durante catorze anos, quando descobriram que próximo onde estavam havia uma propriedade a venda e comunicaram a seus pais. Álvaro Brito contou que,

Quando já estávamos morando em Joacema, meus irmãos seguiram em frente, e veio parar aqui no Guaiú e eles começaram a trabalhar aqui. Depois de quatorze anos trabalhando no Guaiú, meus irmãos Maninho (João Brito) e Antônio Brito acharam um lugar que era de uma senhora que se chamava Analberta e eles voltaram para Joacema e disse para papai que tinha encontrado um lugar que era muito bom pra nós morarmos. Como nós já queríamos sair mesmo, papai vendeu a terra de lá e comprou esse lugar. Foi dessa vez que viemos morar aqui. Meu pai comprou essa terra, que chamava Analberta naquela época (OLIVEIRA, ÁLVARO BRITO DE. ENTREVISTA CONCEDIDA A OLIVEIRA, MOISÉS. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO. TCC/FIEI/ UFMG, 2015, p.14).

O relato de Álvaro Brito traz informações importantes que destacam a relação existente entre parentesco e os deslocamentos territoriais dos Pataxós. Nos ajuda a entender que a família fundadora de Mata Medonha permaneceu catorze anos em Caraíva, após escaparem vivos do “Fogo de 51” e posteriormente, foram para Santa Cruz Cabralia onde estavam os dois filhos do casal. Sotto-Maior e Gaia (2007) ao elaborarem o Relatório Circunstanciado de Identificação e Delimitação da Terra Indígena Comexatibá (Cahy/Pequi), no Município de Prado (BA), conversaram com muitas famílias Pataxó e chegou à conclusão que muitos lugares onde os Pataxós passaram a habitar, não são resultantes apenas da diáspora por consequência do massacre do “Fogo de 51” ou das tensões em torno da criação do Parque Nacional do Monte Pascoal. Mas, devido ser comum aos Pataxós se deslocarem de forma constante entre os lugares do Território. Essa observação se mostra interessante, porque durante a fase de campo observei casas fechadas em Mata Medonha por um tempo e posteriormente reaberta com a família antiga ou um novo parente e foi possível perceber o quanto os Pataxós experenciam os descolamentos. Dessa observação, Andorinha respondeu que os “Pataxós vão e vem” ou “passam um tempo fora, e depois retornam”. Esses deslocamentos curtos ou longos, associam-se muitas vezes a tomada de decisões por questões de conflitos internos entre moradores, questões fundiárias, viagens, venda de artesanato, jogos esportivos ou para abrir novos lugares para viver e exercerem seus modos de vida (CARDOSO, 2016).

Os deslocamentos ocorrem também internamente no Território onde a mesma família mora em dois ou mais locais e por motivos diversos, muda-se de um local para o outro internamente. Pedreira (2013) no estudo junto aos Pataxós de Aldeia Velha, enfatiza sobre o “gostar de andar” como um aspecto que os Pataxós atribuem a si mesmo, mas, o “gostar de andar” não é suficiente para alcançar destinos que lhes sejam atrativos ou que solidifiquem experiências. É preciso “saber andar” “que é um valor a ser perseguido. É um índice de sociabilidade (...) o índio anda muito porque é tudo dele mesmo (...) saber andar, é o mesmo que “saber viver” (PEDREIRA, 2013, p. 90). E “saber viver” para o povo Pataxó implica necessariamente em se deslocar, segundo o autor.

Grunewald (2000, p.144;223) compartilha dessa observação e afirma que os Pataxós “sempre foram índios de caminhar muito, em grandes deslocamentos nos quais, faziam trocas, ou seja, estabeleciam relações comerciais”. Essas relações comerciais são mencionadas como troca de produtos, sendo alimentos os produtos de maior proporção. Como as farinhas de guerra e de puba, peixe salgado e mel. Essas trocas eram realizadas entre os próprios Pataxós e /ou, outros grupos, com intuito de obter alimentos que não produziam. Por outro lado, para Cardoso

(2016) o “saber andar” além de reunir os aspectos até aqui mencionados, também está associado ao desejo de viver em um lugar sossegado.

Buscar um lugar sossegado parece ter motivado o deslocamento da Família de Clarice e Anastácio. Que se viu ameaçada pelas invasões e expropriações de terras das empresas madeireiras na Região de Caraíva na década de sessenta, especialmente as margens dos rios Jambreiro e Joacema, considerados fontes de Segurança Alimentar dos indígenas na época. A pressão exercida por essas empresas foi aspecto citado em relatório da FUNAI (1985)³⁴ como motivo da migração para construírem uma nova vida, em um novo lugar. Saíram, portanto, de Joacema, Município de Porto Seguro e andaram durante oito dias pela praia orientados pela linha telegráfica e chegaram ao povoado de Santo Antônio, vizinho ao povoado de Guaiú, no Município de Santa Cruz Cabralia. Neste povoado, deixaram guardado oito animais com um amigo na “manga”, que é a denominação local para designar um local a céu aberto, também conhecida por pasto. Foram pequenos animais de criação que faziam parte de suas dietas. Nilma Brito (conhecida por Preta), neta de Clarice e atual moradora de Mata Medonha no mesmo local onde seus avós chegaram, compartilha da mesma informação de seu tio Álvaro Brito e acrescenta que:

primeiro veio dois tios meus, vieram e “caçaram” essas terras aqui e tava vendendo essa terra aí, do lado de lá, na época veio meu tio Domingos (Álvaro Brito) que era o mais velho e é pai de Gilberto (marido de Arara) e tio Zé Brito, que esses dias tava contando pra gente lá, ele é vivo e mora em Vitoria (ES). Ele teve aí esses dias. Ai, eles vieram, olharam essa terra e foram lá, e falaram com meu Avô: - “meu pai, a terra lá é boa, a terra é grande e boa”!. Aí eles vieram e compraram a terra. Quando eles compraram, eles vieram. Aí eles morou um tempo ainda lá no Guaiú, que tinha um homem lá que tinha uma casinha, aí meu avô foi e falou com o rapaz muito conhecido, começou a tomar conhecimento, chama “Seu Danga” que tinha uma casinha na época. Aí eles ficaram lá e viriam pra aqui até que fizessem uma casa. E aí começaram a vir, os filhos, vieram. Ai mamãe veio moça, minha tia Lourdes veio moça, tudo vieram moça pra aqui (PESQUISA DE CAMPO, CONVERSAS NA COZINHA COM, NILMA BRITO, (Preta) EM 27/03/2023).

Para chegarem a terra “grande e boa” que Nilma se refere, navegaram contra a correnteza do Rio Braço do Norte na canoa do amigo Lutero, que era a única forma de acesso à terra de Analberta. Que era como o local se chamava, visto ser também o nome da proprietária que vendeu a terra, quando ali chegaram em 1964 (OLIVEIRA, 2015). Sr. Etevaldo contou, que ainda muito jovem, perambulava por toda essa região com seus parentes o que lhe favoreceu construir relação íntima com o atual Território de Mata Medonha. Guarda boa lembrança de seu tio apelidado por “Louro” que não vestia roupa, apenas “tanga” e ainda lembra que “a arma

³⁴ Relatório de identificação da área indígena de Mata Medonha (1985). FUNAI. Elaborado por Isa Maria Pacheco Rogedo.

dele eu lembro que era uma flecha, só que a flecha dele era uma flecha mesmo, ele jogava uma flecha pra cima e abria o pé para a flecha fincar”. A “tanga” que Sr. Etevaldo se refere é o que hoje os Pataxós chamam também de “*tupsay*” para designar sua vestimenta típica. Devido a mata exuberante, havia muito lugar para caçar, fazer rancho³⁵ para as pessoas pescarem no Rio Braço do Sul e que nessa época era ainda muito limpo.

Quando já adulto, ainda na década de setenta, este ancião morou na margem direita desse mesmo rio num lugar aberto na mata batizado por “Pinga Fogo”. Sua principal atividade era ser “tirador de piaçava” como ele nomeia a atividade de extrativismo dessa palmeira para vender aos atravessadores em Santo Antônio e Guaiú. Essa atividade garantiu o sustento da sua família e Ele a exerce até os dias atuais. O extrativismo da piaçava em Santa Cruz Cabrália tornou-se expressivo a partir dos anos 1940 a ponto de ser a principal renda da economia rural. Isso explica o motivo de Sr. Etevaldo ter se dedicado a essa atividade desde a infância e que mais tarde passaria a ser desempenhada por diversas famílias Pataxó de Mata Medonha. Além da piaçava, Cabrália desenvolveu a monocultura de cana de açúcar a ponto de abastecer seis alambiques de produção de aguardente e atrair muitas pessoas vinda de diferentes Municípios da Bahia e do Brasil para compor a mão de obra (CARVALHO NETO, 2004).

Ter nascido no Vilarejo do Guaiú, fez Sr. Etevaldo conhecer de maneira profunda a região que hoje é a Terra Indígena Mata Medonha. Em 1964 quando a Família de Clarice e Anastácio chegou de Barra Velha com destino as terras de Analberta, ele disse que “Já estava aqui, claro que já estava!”, e completou ao mencionar que “Eu conheço isso aqui desde que eu nasci, trabalhando pra cá, lá no Guaiú”. Para confirmar sua presença e amplo conhecimento do local, Sr. Etevaldo acrescentou que,

naquele Guaiú não era esse movimento que tem hoje. Era assim, aqui tinha uma casinha, casinha de palha, ali tinha outra, me lembro que lá em cima tinha outra, era assim, ai, quando tinha um tempo bom abria uma “choçinha”, uma roça, como se fosse assim, uma invasão, mas não era, no correr da beira da praia tinha o finado Manoêncio, tinha o Sr Misael, Misael era o pai, sabe de quem? (era cunhado de sr Manoêncio) o finado Manoêncio é o pai de Aires, pai de Ailton, pai de Sassá. Esse pessoal era os moradores que tinha, que tinha suas casas mais humildes, perto da beira da praia, as casas eram assim, tudo salteadas, e filhos eram que nem cachorro, meu pai criou cinco filhos, deu um pra um pra outro, um deles que ele deu foi eu. Ai um chegava pra mim e dizia, que nem aqueles cachorrinhos como a gente chama, “vumbora ali menino “e ai eu andava por ai tudo, eu até hoje ainda lembro, o finado maninho tinha uma roça bem ali embaixo (PESQUISA DE CAMPO, ENTREVISTA COM SR. ETEVALDO GOMES, EM 13.11.2022).

³⁵ Fazer rancho é o mesmo que construir um casebre temporário.

Abrir uma “choçinha”, segundo explicação de Sr. Etevaldo, significava construir uma casa de palha, um lugar para morar dentro da mata. Muitas vezes as pessoas saíam em busca de animais para comer e ele vigiava a “choça”. Era dessa forma que ele aprofundou seu conhecimento sobre esse Território abundante e seguro do ponto de vista alimentar indígena na década de sessenta, antes mesmo da chegada da família fundadora e durante alguns anos após. Etevaldo não sabe precisar o ano exato que morou no lugar “Pinga Fogo”, mas lembra de outros moradores da mesma época, como Cassiano e Oreliano que ocupavam áreas próximas ao local hoje conhecido como “Poção”. Esse local atualmente é usado para banho e diversão no Rio Braço do Sul e está fora da área demarcada da Aldeia, porém muito próximo aos seus limites. Etevaldo conheceu e lembra dos nomes dessas pessoas que menciona acima porque “gosta de andar” e faz questão de enfatizar isso, de auto atribuir-se esse aspecto quando cita além das

Figura 13 – Local conhecido como “Poção”



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

personas, lugares que habitou e vivências tidas com sua observação muitas vezes de indígena “cismado”, segundo ele, “jeito de ser Tapuio”. Essa forma de se auto enxergar Tapuio, parece estar associada a compreensão que fazem os Pataxó de considerarem o “Tapuio” o indígena que vivia na mata e que era brabo, com poucas relações sociais com outros indígenas (CARDOSO

,2016).

Entretanto, o que antes era um local sossegado aos poucos se depara com várias transformações a partir de 1974 com a abertura da rodovia BR-101. Que passou a atrair grandes investimentos de empresas e comerciantes de fora do estado e promover o desenvolvimento dos Municípios de Porto Seguro e Cabralia (GRUNEWALD, 1999). Santa Cruz Cabralia torna-se destino de madeiras oriundas de várias regiões do Brasil, expansão da agropecuária e exploração descontrolada dos recursos naturais. A região de entorno da área onde Clarice e sua família abriram um lugar para viver, é ameaçada pela extração rápida e predatória de madeira

da Mata Atlântica, por empresas madeireiras como “BRALANDA” e “FLONIBRA”. O local passa a ser disputado com vendas de terrenos de forma descontrolada e ilegal, perda da terra dos agricultores familiares espalhados pela mata para essas empresas e posteriormente início da pecuária extensiva pelos grandes fazendeiros. Tais ameaças impactaram nos modos de vida da Família Pataxó, com a redução das áreas de plantios, destruição dos roçados do interior da mata e de parte das fontes alimentares oriundas da caça, coleta e pesca (CERQUEIRA NETO, 2020 *et al*, CARVALHO NETO, 2004, SAMPAIO, 1994, DANTAS *et al*, 1992).

Sr. Etevaldo lembra da chegada dessas empresas florestais em meados da década de setenta e do aumento da especulação fundiária instalada. Ele lamenta o fato de não possuir o registro civil de nascimento oficializado em cartório por seu pai, sobretudo porque essas terras de entorno da área atual da Aldeia, pertenciam ao seu pai biológico, comprada de um homem de apelido “Pula Pau”. Aos poucos essas terras foram apropriadas pelas empresas madeireiras e atualmente encontra-se em litígio judicial entre os Pataxó e fazendeiros oriundos do Espírito Santo. Sobre isso, Ele contou que,

Outro dia eu tava conversando aqui com Miguel e tava dizendo a ele que a gente não toma essa terra de Teúde³⁶ aí, porque o velho meu pai, que era meu pai mesmo, quando ele passou a ser dono disso aí, ele teve esses filhos tudo mas não foi capaz de ter assinado aqui no papel, que nenhum desses filhos é meu, deu tudo pros outros pra criar, eu procurei e não achei prova. Quando ele comprou essa terra, eu não tinha entendimento de gente, mas lembro até hoje que essa terra ele tinha comprado na mão de um senhor chamado “Pula pau”. O velho meu pai comprou essa terra na mão dele, e passou a ser dono, aí, foi indo, foi indo (inaudível) (...) comprava os terrenos e largou tudo aqui. O velho meu pai de criação morou um bocado de tempo, saiu, largou, aí ficou essa terra aqui. Foi no tempo em que chegou aquela FLONIBRA, tinha a BRALANDA e tinha a FLONIBRA (inaudível) (...) e aí comprou na mão de um, na mão de outro, entrou os fazendeiros, começou a comprar e aí ficou. (PESQUISA DE CAMPO, ENTREVISTA COM SR. ETEVALDO GOMES EM 13.11.2022)

A FLONIBRA, que Sr. Etevaldo menciona, possuía a razão social “empreendimento Florestais Flonibra” e consistia em um aglomerado das quinze maiores empresas japonesas produtoras de celulose, tendo o governo brasileiro como maior acionista por meio da companhia Vale do Rio Doce. A BRALANDA (Sociedade Anônima Brasil-Holanda Indústria), procedente de Nanuque, Minas Gerais, tornou-se famosa por sua atuação de degradação ambiental nesse Estado e de violência na remoção de agricultores familiares e indígenas das terras de interesse da empresa para exploração de madeira, com a cumplicidade policial e de autoridades locais, para agir de forma truculenta (SOTTO-MAIOR, 2007). Devido ao temor diante dessas empresas madeireiras, que se sabia a época ligadas a diversos relatos de violência,

³⁶ “Teúde” é como um dos fazendeiros é conhecido.

irregularidades e esbulhos das áreas indígenas, Clarice e seus filhos, registraram a terra comprada no Instituto Nacional de Reforma Agrária (INCRA) com a extensão de 30 hectares. Nessa época, ainda nos anos setenta, Clarice já estava viúva e cada filho pagava o imposto territorial equivalente a essa área, no total de 120 hectares, com intuito de assegurar minimamente a terra para o sustento familiar, visto as invasões serem frequentes e descontroladas ao redor de suas moradias, o que reduzia cada vez mais as áreas de uso agrícola e fontes alimentares proveniente dos recursos naturais (SAMPAIO, 1995).

No início dos anos de 1980 com a redução da atividade madeireira, as empresas florestais iniciam o encerramento das suas operações no Sul da Bahia em várias localidades e vendem suas áreas divididas por glebas de 200 ha para grandes pecuaristas (SOTTO-MAIOR e GAIA, 2006). Inicia-se, portanto, um processo de consolidação de fazendas de gado e criação de assentamentos de reforma agrária na região de entorno de Analberta. A semelhança do que havia ocorrido na Região do Monte Pascoal, os Pataxós de Mata Medonha vivenciam ao domínio fundiário dos fazendeiros vindos do Espírito Santo, (pecuaristas, plantadores de maracujá, cana de açúcar, etc.), das famílias de políticos locais, e de empreendimentos industriais. Isso faz emergir novas tensões ao redor do atual Território de Mata Medonha.

A atividade de papel e celulose torna-se expressiva no Extremo Sul da Bahia e as monoculturas de eucalipto se expandem causando vários impactos socioambientais devido ao descumprimento da legislação ambiental, com a conivência do Estado. Além disso, amplia seus limites de ocupação e adentraram áreas de assentamento ou compraram lotes particulares de agricultores familiares por valores abaixo de mercado (SOTTO-MAIOR, 2007). Nesse contexto, a Aracruz florestal (atual Veracel Celulose S/A) inicia as obras de sua fábrica de papel no início dos anos 1990 na divisa dos Municípios de Eunápolis, Belmonte e Santa Cruz Cabrália. Essa localização é próxima a jusante da Bacia do Rio Santo Antônio, que alimenta os rios que atravessam a Aldeia. Gerando preocupação junto aos indígenas, cujas águas eram utilizadas de forma natural, bem como o extrativismo de crustáceos para alimentação nos manguezais formados no estuário desse rio no Vilarejo de Santo Antônio (SAMPAIO, 1995).

A expansão latifundiária iniciada na década de oitenta promoveu vários obstáculos para o desenvolvimento da agricultura e da permanência da Família Pataxó na área originalmente ocupada. Devido ao desmatamento fronteiriço, situações de ameaças de posseiros, intrusões de caçadores urbanos e madeireiras que ainda permaneceram no entorno, promoveram redução da terra e os Pataxó ficaram sem áreas adequadas para abertura de novos roçados com base no manejo agrícola tradicional. Existiam ainda as dificuldades inerentes em habitar um local parcialmente isolado, fazendo com que a família de Clarice enfrentasse

inúmeros desafios para sua sobrevivência, dentre eles, o acesso a saúde e as dificuldades em casos de falecimentos de seus membros.

A experiência de Álvaro Brito é emblemática quando Ademilson (conhecido por Tuca), um de seus filhos foi “ofendido”³⁷. de cobra Ele apenas sobreviveu porque conseguiu sair carregado no “Banzuê”³⁸ por quatro homens e navegar até o povoado de Santo Antônio, onde por meio de um amigo o levaram para o hospital em Porto Seguro. Dessa mesma forma Anastácio foi transportado quando ali faleceu com aproximadamente noventa anos na década de setenta. Ele foi levado de canoa até esse vilarejo onde foi sepultado no cemitério local. Outra consequência da ausência absoluta de assistência em que viviam os Pataxó em Analberta, foi a morte da esposa de Álvaro, a mineira de Teófilo Otoni (MG) Sidilina Chaves de Oliveira durante o trabalho de parto da filha caçula Idalina, no ano de 1985. Esse acontecimento além de ter sido trágico para Álvaro e seus dez filhos, reflete o abandono institucional vivido pelo grupo. As gestantes apenas contavam com ajuda de outras mulheres rurais, parteiras e curandeiras, que habitavam a região de entorno. Gilberto, filho de Sidilina com Álvaro Brito, hoje com 61 anos de idade, conta que, a primeira visita da FUNAI ocorreu quando ele estava fora da Aldeia trabalhando entre Itamaraju e Eunápolis, tendo em vista a falta de opções em Cabrália que não fosse o extrativismo da piaçava na época. O mesmo aconteceu com Rafael e José Brito, filhos de Clarice e Anastácio. O primeiro foi embora muito jovem para São Paulo em busca de trabalho e nunca mais voltou e pouco se sabe sobre seu paradeiro. E o segundo, migrou para o Estado do Espírito Santo e mantém contato com os parentes da Aldeia.

3.2 O PROCESSO DE DEMARCAÇÃO DA TERRA INDÍGENA MATA MEDONHA

A organização enquanto Aldeia começou em meados dos anos oitenta. Segundo Álvaro Brito, a chegada da Família de Antônio Máximo e seus filhos Josué, Orlim e Ananias (esse último também conhecido por Baiara) foi importante para iniciarem as conversas internas sobre o processo de regularização fundiária da área. Baiara se aproximou dos filhos de Clarice, em especial de Álvaro e João Brito (esse último conhecido por Manin/Maninho) e os encorajou a lutarem pela regularização fundiária coletiva da área que ocupavam. Aspecto que era de interesse de Clarice e de seus filhos devido aos temores da usura dos latifundiários, madeireiras

³⁷ A expressão “ofendido” é para dizer que foi picado pelo animal com consequências graves.

³⁸ Uma rede composta de duas hastes de madeira com possibilidade de quatro pessoas colocar as alças no ombro. Sendo duas a frente e duas atrás. Essa forma de transportar pessoas adoecidas ainda hoje é utilizada pelos Pataxós de Mata Medonha quando em épocas de chuvas a estrada alaga e veículos do atendimento médico não consegue transitar.

e posseiros em invadirem a área adquirida. Baiara se interessou pelos detalhes da aquisição da terra e das áreas ao redor se havia a presença de empresas de madeira e quais proprietários haviam passado por ali. Ele e seus irmãos fizeram moradias e a família cresceu com o nascimento de Mariana e Cida, filhas de Baiara com Izaura. Ao relatar sua participação no processo de demarcação da Terra Indígena Mata Medonha, ele conta que animava as pessoas a se unirem e enunciava:

vamos trabalhar, vamos fazer as coisas, vamos unir. Aí eu chamava Lurdes, Tazinha, Zero Hora. Na época morava cá em Santo Antônio e aí (...) Domingo aceitou. Manim logo não aceitou. Você acredita que no início das coisas, como eu estava na casa de Domingo, larguei Domingo um pouco e fui pra casa de Manim, porque Manim era o mais experiente e tinha que ter muito queixo para derrubar ele. Eu ia pra casa dele, na boca da noite. Quando eu chegava em casa, uma hora, duas horas da manhã, nós secávamos duas, três garrafas de café, mais conversando com ele. Eu colhendo as coisas da região de lá, e ele da região de cá: como era o cacique, como era a Aldeia, como era FUNAI, e eu querendo saber se aquela terra de lá tinha título, quem era o dono, se tinha empresa por ali. Então nós trocamos muitas experiências em cima disso; eu explicando pra ele como era os nossos direitos dentro das leis, e ele falando sobre as terras, como era, foi passado por fulano e por beltrano. Então nisso tudo, nós conversamos muito. Então lá vai, lá vai, e eu fiquei entre Manim e Domingo. Logo eu fiz uma casa, Orlim fez outra, e Josué outra. Aí nasceu minha filha Mariana, nasceu Cida, todo mundo começou a ficar juntos (OLIVEIRA, ANANIAS. ENTREVISTA CONCEDIDA A OLIVEIRA, MOISÉS. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) - FIEI/ UFMG, 2015, p.21).

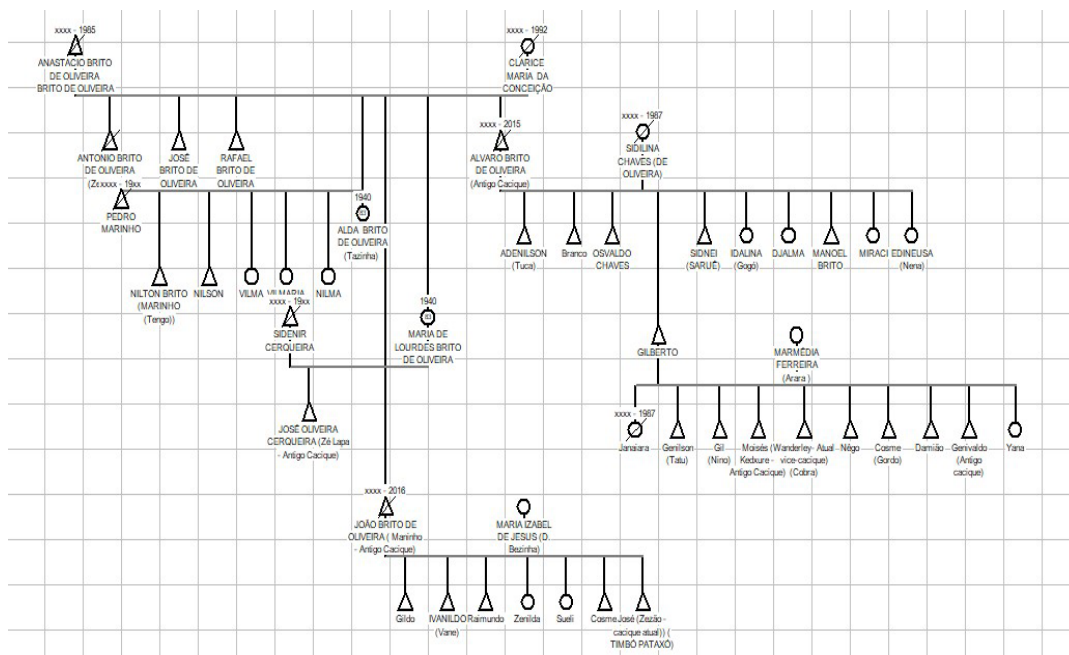
A troca de experiências citada por Baiara foi importante para iniciar uma nova compreensão da realidade sobre o movimento social inaugurado pelos Pataxós a favor da luta e resistência pela demarcação territorial. Reflexo da organização em que ele participou no início dos anos oitenta no Monte Pascoal, de onde ele veio. Até então, o grupo indígena que ocupava as terras de Analberta era invisível diante da sociedade e tratados como “caboclos” nos vilarejos próximos. Na visão de Sr. Etevaldo, essa passagem de “caboclos” para o autorreconhecimento enquanto indígenas, veio com a organização das pessoas que ali estavam inclusive os antigos moradores, que habitavam as cercanias da região que hoje é Mata Medonha. Segundo ele,

depois, que teve a reunião, que foram reunir, que juntou o pessoal que era mais velho morador, descobriram através de uma mulher que chamava Maria Cabocla, ela tinha uma filha chamada Cristina, e foi aí que chegaram até a presidência da FUNAI e aí a FUNAI reuniu todo mundo e foi registrar aqui como Aldeia, foi procurar, da onde era aqui que tava nascendo pra isso aqui ser Aldeia, foi descobrir que tinha aqui era, Sr. Caboclo Aureliano, era Sr. finado Dodô, que ninguém nem conheceu, era Sr. Perpedino, era um homem, era um Caboclo, era indígena, era indígena, um caboclo, caboclo Otávio, indígena também, Sr. Zé Luís, era o mais velho que tinha, então esse povo era os que começou a procurar saber como podia se apossar como aqui era terra indígena e achou apoio por causa da FUNAI (PESQUISA DE CAMPO, ENTREVISTA COM Sr. ETEVALDO GOMES EM 13.11.2022).

O depoimento de Sr. Etevaldo sugere que haviam outros indígenas próximos ao atual Território, mas que estavam invisibilizados na classificação de “caboclos”. Sobre “Maria Cabocla” Sr. Etevaldo contou que eram apenas ela e as filhas Cristina e Maria Sabina, que moravam perto do “poção” e trabalhavam com argila. Certa vez, ela convidou vários indígenas que ela conhecia para fazerem um grande mutirão de construção da fogueira para queimar bonecos de argila que ela e as filhas confeccionavam. O pai de Sr. Etevaldo se auto identificava Tapuio e acompanhava ela pelos lugares que ela andava. Ele contou muitas histórias dela ao Sr. Etevaldo e de outros “caboclos”. Disse ainda que “nessa época havia o velho Maroto e o velho Chiquinho, que era filho do velho maroto”. O velho Maroto, era avô do Sr. Etevaldo. A memória que possui este ancião sobre as pessoas e acontecimentos da época, tem importante papel na apreensão de um Território e que expressa o “Território real”. Uma vez que, lembrar delas é um marco da experiência vivida resultante da mobilidade territorial e que transcende muitas vezes ao que hoje se reconhece como área territorial demarcada pelo Estado e que nem sempre coincide com a área demarcada e que atende a categoria Terra Indígena (ARRUTI, 2012; 2004).

A ação da FUNAI chegou após vinte e três anos do grupo viver parcialmente isolado em Analberta. A primeira visita do órgão em 1986 ocorreu por meio da antropóloga Isa Maria Pacheco Rogedo que visitou a comunidade em conjunto com o Grupo de Trabalho (GT) da FUNAI. Ela registrou a existência de nove casas e as respectivas famílias que ocuparam inicialmente as margens do Rio Braço do Norte. Eram casas de taipa (barro) com telhados da palmeira Juçara, ocupadas por 58 moradores no total. Sendo 31 homens e 27 mulheres. Existia ainda uma mulher grávida, que era chamada de Sônia, à espera do primeiro filho do casamento com Gildo, neto de Clarice com 20 anos na época. Essas famílias identificadas pela FUNAI e seus integrantes, estão registradas parcialmente no diagrama de parentesco correspondente a figura 14. Na sequência, apresento a fotografia de Clarice Maria da Conceição. Ela aparece na foto ao lado de sua bisneta Janaína, filha de Arara e Gilberto, que faleceu precocemente. A figura 15 é uma foto tirada das fotografias delas, emoldurada pelo filho de Clarice Álvaro Brito. Faz parte do acervo particular de Arara Pataxó (Marmédia Ferreira).

Figura 14 - Diagrama de parentesco da Família de Clarice Maria da Conceição e Anastácio Brito de Oliveira



Fonte: Elaboração da autora com base na Pesquisa de Campo, novembro, 2022.

Figura 15 - Fotografia de Clarice Maria da Conceição a Esquerda e sua bisneta Janaína Ferreira a direita.



Fonte. Foto realizada a partir do quadro das fotos de Clarice e Janaína, acervo particular de Marmédia Ferreira (Arara). Maria Araújo, 2022.

O grupo familiar de Clarice e Anastácio era extenso e miscigenado. A miscigenação foi atribuída ao afastamento de outras comunidades indígenas que os impeliram a casamentos interétnicos (SAMPAIO, 1994). E também, com pessoas não indígenas dos municípios próximos e distantes e até de outros Estados. Esse perfil miscigenado dos habitantes caracteriza Mata Medonha até os dias atuais, assim como famílias extensas. Clarice e Anastácio tiveram aproximadamente 40 netos nascidos onde hoje é Mata Medonha e grande parte deles, ela conheceu.

Antônio Máximo, pai de Baiara (Ananias), relatou como foi o primeiro contato com a FUNAI e forneceu detalhes sobre a área próxima as margens do Rio Braço do Sul³⁹ onde as conversas em torno da formação da Aldeia passaram a se intensificar, Segundo ele:

Quando eu cheguei para Mata Medonha em 1986, com poucos dias, chegou o pessoal da FUNAI. Nós estávamos trabalhando pra Manim, na época, na diária. Aí mandou nos chamar. Era a doutora Iza da FUNAI, e doutor Marcos, que era o presidente do INCRA, de Salvador, e um tal de Francisco, o motorista. Ela disse: vocês estão gostando daqui? Eu disse: sim. Então perguntou a seu Domingo (Álvaro Brito) como que é aqui. Seu Domingo não soube responder. Então falei: ali tem um cara mais experiente sobre isso, que sabe responder essas coisas. Fomos pra casa de Manim. Lá apresentamos Manim. (...) E aquela terra ali? Perguntou Iza ao Doutor Marcos, que estava junto com ela. Ele falou: Olha, aquela terra ali é devoluta. Ai Manim entrou: não! Ali tem Marconis, que disse que é dono, tem Jerônimo que disse que é dono, tem Valter Porto que se diz dono, e aqui em Belmonte tem mais dois. No fundo sei que representou sete donos. Marcos falou: é mesmo, mas, vocês gostaram daqui? Gostamos! Se aquela área ali for devoluta, nós podemos ir pra lá (...). Quando pensa que não, eles apareceram lá de novo: é rapaz, não encontramos documentos dessa terra. Ninguém se diz dono não. Nós conversamos e descobrimos que teve pessoas que tomaram empréstimo no banco. Então achamos que é do banco (OLIVEIRA, ANANIAS. ENTREVISTA CONCEDIDA A OLIVEIRA, MOISÉS. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) - FIEI/ UFMG, 2015, p.21).

Maninho, que Baiara chama de “Manim” no depoimento acima, possuía conhecimento do Território de maneira profunda, pois junto com seu irmão Antônio, haviam chegado na região do Guaiú em 1951. Ele descortinou uma realidade de preconceito, invisibilidade e perseguição aos indígenas da localidade, quando menciona nomes de vários posseiros que se diziam donos do lugar. Isso teria induzido uma investigação por parte da FUNAI e após demorada pesquisa em cartórios regionais, comprovou que essas terras as margens do Rio Braço do Sul, pertenciam ao governo. Esse fato os encorajou a enfrentarem os posseiros armados e a ocuparem a área as margens do Rio Braço do Sul. Isso também os encorajou a criarem estratégias de sustentabilidade no Território e saírem da categoria de “caboclo” para “índio”,

³⁹ Ambos os Rios, Braço do Norte e Braço do Sul integram a bacia hidrográfica do Rio Santo Antônio, no Município de Santa Cruz Cabralia.

como reflexo da organização e mobilização política, rompendo com a desconfiança regional em torno das suas identidades. E deram início ao movimento de afirmações étnicas, fundamental para sua transformação histórica que dura até a atualidade (SAMPAIO, 2011).

Após a comprovação da FUNAI, iniciou-se ocupação pelos indígenas por toda a área ao longo das margens do Rio Braço do Sul. E aos poucos, as famílias que moravam em Analberta se mudaram para este local. Inicialmente, veio a Família de Antônio Máximo e de Clarice, com seus dois filhos João e Álvaro Brito. Clarice passou a morar com Álvaro e seus dez filhos órfãos de mãe. O modo como o grupo se relacionava em Analberta e passou a se relacionar com essa parte do Território e com os recursos naturais ali disponíveis, consolidou o lugar, como lugar onde seus modos de viver se realizariam plenamente, bem como sua reprodução física e cultural com foco na construção de uma nova territorialidade. Essa territorialidade foi aos poucos se consolidando no processo de formação da Aldeia, tendo um dos filhos de Antônio Máximo, o Baiara (Ananias) a frente desse processo de formação. Definido por Tubatinga como “fundamento da Aldeia”. Isto é, a sua fundação. Segundo ele,

O que fez o fundamento da Aldeia aqui, o pessoal chamava de Baiara (Ananias).. Hoje ele tá lá no Pequi, perto do Prado. É ele foi o fundador daqui. Ele veio de Barra Velha. Ele passou conhecimento. Ai quando foi reconhecida como Aldeia, aí perguntou a Baiara: Qual vai ser o nome da Aldeia? Vamos botar o nome de “Mata Medonha”, que é grande né? Só tinha mata, numa hora dessa assim, você via onça, pico de jaca, **era mata bruta mesmo**. Mas, não tinha estrada, a estrada era o rio. Rio fundo, passava muita canoa de piaçava pra Cabralia. A estrada chegou quando chegou os madeireiros e começou a abrir essas estradas. Eles vinham retirar madeira daqui. Tiraram muita madeira aqui, por isso tinha o nome “Mata Medonha”, **porque era mata bruta mesmo**. (PESQUISA DE CAMPO, ENTREVISTA COM TUBATINGA PATAXÓ (GILSON LAPA) AO REDOR DA FOGUEIRA, EM 23/08/2021).

Portanto, assim como Álvaro Brito, Tubatinga também reconhece que Baiara desempenhou um papel de importante liderança na fundação da Aldeia Mata Medonha devido ao conhecimento e experiência que possuía. Tubatinga conhece detalhes desse “fundamento” da Aldeia porque seu pai, Antônio Lapa havia aberto um lugar para morar em Analberta. E posteriormente ao lado de Baiara, foi também um dos primeiros moradores que se estabeleceu nas margens do Rio Braço do Sul.

Tubatinga contou que sua vó morava na localidade conhecida por Jambreiro, na região de Barra Velha. Nesse lugar haviam muitas famílias indígenas que passaram a sofrer os fortes impactos da FLONIBRA ao cercar as terras em torno dos Pataxós, e dificultar o trânsito entre as áreas vizinhas, além do uso dos agroquímicos (CARDOSO, 2016). Por isso, muitos sentiram-se forçados a venderem suas terras para buscar um lugar mais sossegado para viver, e foi assim

que as primeiras pessoas oriundas do Jambreiro, chegaram em Mata Medonha. Tubatinga contou que seu pai,

(...) tinha uma roça lá no jambreiro em Caraíva, e na época, meu pai veio também, aí veio meu pai e minha mãe, eles haviam casado recente só tinham dois meninos, aí, quando eles chegaram aqui, foi na época que o Sr. Brito (Anastácio) também veio que era também parente de meu pai, aí veio a galera toda pra cá, Sr. Brito mais meu pai compraram uma terra lá do lado do rio, aí ficaram lá. Mas, para pai a área lá era pequena, então ele veio pro lado de cá. Pai foi um dos primeiros moradores. Meu pai tinha uma roça lá no jambreiro, em Caraíva. Ele saiu de lá pra cá e ficou aí. Então o pessoal ficou do lado de lá do rio e ele no lado de cá, botou muita roça. Na época a mãe dele começou a passar muito mal lá (no Jambreiro), então, ele largou aí e foi embora pra lá. Minha vó morreu e ele ficou lá, depois, saiu de lá e ficou na Aldeia Velha, no Arraial da Ajuda, onde meus irmãos nasceram. Depois, quando ele retornou pra cá, aqui já era Aldeia (PESQUISA DE CAMPO, ENTREVISTA COM TUBATINGA (GILSON LAPA), AO REDOR DA FOGUEIRA EM 23.08.2021).

Tubatinga quando criança, morou com seus pais na atual Terra Indígena Aldeia Velha, em Arraial da Ajuda. Quando ainda era conhecida como “Fazenda Santo Amaro”. Ele contou que morava na parte mais baixa, onde tem o mangue e recorda que seu pai possuía muitos conhecimentos apreendidos pelos seus bisavôs Pataxós sobre as plantas medicinais. E quando eles andavam juntos na mata, seu pai apontava as plantas e seus usos para que ele também se apropriasse desses conhecimentos tradicionais repassados pelos ancestrais. Porém, certa vez, seu pai o fez engolir um coração de cobra, com alerta para que não vomitasse. Para que sempre que se lembrasse disso, ele não ser “ofendido” de cobra, que por sua vez passaria a temê-lo devido a sua coragem. Além do mais, Tubatinga afirma que ele é capaz de sentir a presença das cobras nas áreas de mata onde reside em Mata Medonha.

Assim, após os deslocamentos das famílias de Analberta para as margens do Rio Braço do Sul, iniciou-se também o deslocamento de famílias de Barra Velha para as Margens do Rio Braço do Sul. Mas, nem sempre a família vinha toda de uma só vez, a exemplo de Arara que chegou na Aldeia ainda muito jovem para cuidar de sua mãe que já estava lá. Ela havia chegado antes dos anos oitenta. Arara nasceu e morou em Barra Velha e ainda pré-adolescente trabalhava naquela região em fazendas de café e mamão. Ela tem muitas memórias dos tempos vividos às margens do rio Jambreiro na região de Caraíva. Traz na memória acontecimentos como o “fogo de 51” e a venda das terras do avô como principal motivo de sua migração, muitos anos após o conflito. Ela contou que,

a gente morou em Barra Velha, a gente quando saiu dessa terra lá de pai, que era do pai dele, (avô de Arara) a gente morou em Barra Velha. Ai, de Barra Velha o irmão dele comprou outra terra, perto de Caraíva também, que chama lá no rio do cabrinha aí a gente vinha e ficou cá pra cima, ficou um bom tempo cá nessa terra dele também, aí nesse tempo, pai não sabia valorizar o que tinha também, aí, ele (Zé Antônio – tio

de Arara) saia e carregava pai e a gente também no pé, ai, quando eles venderam lá, a terra de lá, lá perto do Cabrinha, que ele comprou cá em Trancoso, e que estão cá até hoje, E ai, pai também saiu, e veio pra Coroa. Quando a gente tava naquela região, a gente era pequeno, e tem hora que eu fico assim analisando, que tinha o Território do pessoal mais velho, e acho que nem eles mesmo sabia valorizar a terra, que nem agora, que a terra está toda valorizada, acho que se a gente estivesse morando nesse lugar, era muito farturento, porque lá tinha muita caça, muito mesmo, era a terra do meu avô. Chama Rio do Jambreiro. Esse Rio do Jambreiro passa em Caraíva, de Caraíva pra lá é um dia de viagem. Eu digo um dia de viagem assim, porque agora eu não sei como é que está a estrada. Se eu não me engano, nesse tempo eu era assim, do tamanho de Dudu (Dudu é sua neta, e que tem 10 anos), porque quando mãe mais pai vinha pra Caraíva, eles vinham tudo a pé, e eu me lembro que era 1(um) dia de viagem, quando a gente chegava em Caraíva, a gente ficava tudo alegre, porque estava mais perto, as vezes a gente dormia em Barra Velha. A gente era assim um povo tipo andarilho, não sabia valorizar aquele local que a gente tava, ele (seu pai) trabalhava assim para os outros, a gente ia, não tinha casa fixa pra gente morar não, ai, eu vim parar aqui mesmo, na terra que era do pai dele (pai de Gilberto), ficamos por aqui e estamos aqui até hoje. (PESQUISA DE CAMPO, 2ª. ANDADA NO TERRITÓRIO COM ARARA PATAXÓ, EM 27/03/2022).

A existência de vínculos de parentesco fez com que Arara e sua família morassem em muitos lugares até chegarem em Mata Medonha. Ela contou também que para aí chegar “eu vim pelo rio, e lá na balsa travessava de canoa. Nem balsa tinha nesse tempo quando eu vim pra cá, a gente travessou o rio, tinha a saidinha pelo meio do mangue”. Ela se refere a inexistência em meados dos anos de 1980, da atual balsa que faz a travessia do Rio João de Tiba, no trecho da zona urbana de Cabralia ao Vilarejo de Santo André. Ela complementa e disse que após atravessar o rio de canoa, “saía a metade na praia. Na praia, tinha outras curvas que a gente saía. Ali, entrando pra Aldeia de Ailton, (Aldeia Araticum) tinha uma estradinha que saía, não tem uns coqueiros desse lado? Ali chama Porto Chiqueiro, deixava a canoa cá, e a gente subia água acima”, isto é, subiam contra a correnteza do Rio Braço do Norte na direção do local que dava acesso a sua moradia em Analberta. Arara migrou para as margens do Rio Braço do Sul juntamente com seu marido Gilberto e o sogro Álvaro Brito. Ao chegar nessas margens, moraram na localidade chamada de “Ilha”. Próximo à entrada dessa localidade, novas famílias chegaram da Região de Barra Velha em busca de abrir novos lugares para viver.

Israel Guedes, é outro exemplo de Pataxó que “gosta de andar”. Ele migrou de Barra Velha para a Aldeia Boca da Mata⁴⁰ devido ao “fogo de 51”. Após passar alguns anos lá, tomou conhecimento das terras em Analberta por meio de João Brito que o convidou para vir morar no local (SOUZA, 2018). Conheceu Maria José (conhecida por “Dona Zefa”), agricultora familiar que morava com seus pais na região de entorno de Analberta. Sua família havia

⁴⁰ Boca da Mata foi uma Aldeia criada em 1982 resultado do acordo entre a FUNAI e o IBDF, que resguardou aos Pataxós um trecho exclusivo de área no Parque de Monte Pascoal. Está a direita do córrego cemitério, acima da confluência com o rio Caraíva (SAMPAIO, 1994).

chegado ali oriunda de Jussari, distrito de Itabuna, Bahia. Israel e Maria José se casaram e tiveram sete filhos juntos. No entanto, criaram catorze, visto que Maria José possuía sete filhos do primeiro casamento. Ela contou que Israel “fez uma cabana de palha, tudo faxinado assim de palha e coberta em riba de maribu - maribu é aquela (palmeira) que tem ali na casa de Midiana ali, e ele cobriu uma barraquinha, ai eu passei pra dentro, somente com a menina pequena, os outros filhos eu deixei com meu pai”. Eles ocuparam uma parte da área as margens do Rio Braço do Sul. Nesse lugar, ela acrescenta: “tudo minha irmã era mata. Mata, mata mesmo”. Mas, ao construírem a casa de palha eles transformaram a natureza e tornaram o lugar legítimo para viver. E o que antes era um local de mata bruta, começava a ser transformado em moradias com quintais, com plantios de alimentos, enfim, ser transformado em Aldeia.

O casal Varder Gertrudes da Conceição e Conceição Ferreira conhecidos como “Seu Varder” e “Dona Conceição” (D. Conceição) são oriundos da localidade “água branca”, na região de Barra Velha. São primos entre si e parentes biológicos do pai de Arara. Sr. Varder é filho de mãe Pataxó, e segundo ele “ela, era índia mesmo a minha mãe! E meu pai era misturado”. D. Conceição desde muito cedo trabalhava na agricultura e o excedente do trabalho agrícola familiar comercializavam em Caraíva, quando ainda era apenas uma tímida vila de rua única. Era um tempo de abundância, mas, que foi interrompido quando a ocupação de não-índigenas foi intensificada em Caraíva com pressão sobre as áreas indígenas, inclusive sobre a área da família dela. Com o descontrole da especulação imobiliária, alheia as legislações na época, os irmãos “vendeu o nosso lugar” como ela conta, por valores irrisórios. Ela disse que,

tinha um bocado de morador lá, e os moradores de lá, tinham morrido tudo, ai ficou a gente lá, mas, não lembro direito se foi ele quem comprou (o pai) na mão de alguma pessoa que tinha morrido. Tinha muito morador lá e tudo parente, ou compraram, ou os moradores dos que tinham morrido acho que deu pra eles e lá fizeram roça e era muito bom. Tinha jaqueira, café, cacau, tudo um pouco mas tinha, só vendo. Como tinha café, a gente quase não comprava. Quando tava maduro, a gente pisava cabá mamãe torrava, fazia café e bebia café toda vida. Era difícil comprar café na rua. Depois, vendeu tudo, acabou tudo e ai até hoje, tem hora que eu fico pensando: ah se eu fosse um homem, por Deus do Céu eu ainda ia retomar essa terra! Era uma terra boa, que não precisava tanto trabalho que nem aqui. Aqui só aproveita no inverno para plantar as coisas, se tiver adubo também. Se não aproveitar o inverno pronto, porque no verão não dá nada. Só melancia, abóbora, banana, mas, mesmo assim não dá muito bom, mas, ainda dá pra quebrar o galho um pouquinho(...) vendemos lá, os meninos vendeu nosso lugar lá, tinha tanta coisa, que ficou na roça, que fazia dó, que cheguei a chorar de ver meu irmão trabalhar tanto, com tanta coisa, com tanta roça grande, e ficou tudo de graça lá pro homem, só vendeu a terra, as coisas, ele não quis pagar, só se vê que moda tava, uma beleza, tinha mandioca, parece que duas tarefas de mandioca madura já, tinha duas do lado de lá, duas do lado de cá e uma que já estava de vez, bom de fazer farinha (PESQUISA DE CAMPO, ENTREVISTA COM D. CONCEIÇÃO E SR VARDER EM 23/08/2021).

O relato acima é adicional aos demais, para ampliar a compreensão do contexto fundiário em que viviam as famílias Pataxó e que os impulsionaram a chegar em Mata Medonha. Essa situação fundiária está ligada aos fatores já assinalados anteriormente nesse texto. As tensões vivenciadas fizeram a família de D. Conceição migrar para outros lugares em busca de um lugar sossegado para viver e que pudessem novamente garantir, a Segurança Alimentar da família. A vinda do casal para Mata Medonha no início dos anos 1990 ocorreu após terem sido convidados por Baiara (Ananias) amigo de infância de Sr. Varder em Barra Velha. Eles venderam a terra situada em Caraíva e vieram para o Monte Pascoal. O dinheiro foi dividido entre a família e eles ficaram cinco anos na região do Monte Pascoal. Sr Varder contou que,

Quando saímos de lá, viemos pra Boca da Mata, da Boca da Mata, a gente ficou 2 anos. Mais de 2 anos. A gente já tinha plantado um bocado de coisa lá. Tirou o que podia tirar, vendeu, deixou a mandioca, aí a gente veio embora pra aqui. O compadre Ananias já tinha chamado, e disse que se não desse certo lá, pra nós vir pra aqui. Mas, aí, a gente não quis vir, tava bem lá né, mas, depois não deu certo e a gente viemos pra aqui. Os filhos vieram tudo pequeno, a menina veio com 14 anos parece, já tinha casado também, casou nova, o outro veio com 7 anos e o caçula com 8 e o outro veio com 10 (se referindo aos filhos). No total são 4 filhos. Era 5, mas Deus levou um. (PESQUISA DE CAMPO, ENTREVISTA COM D. CONCEIÇÃO E SR. VARDER⁴¹ EM 23/08/2021).

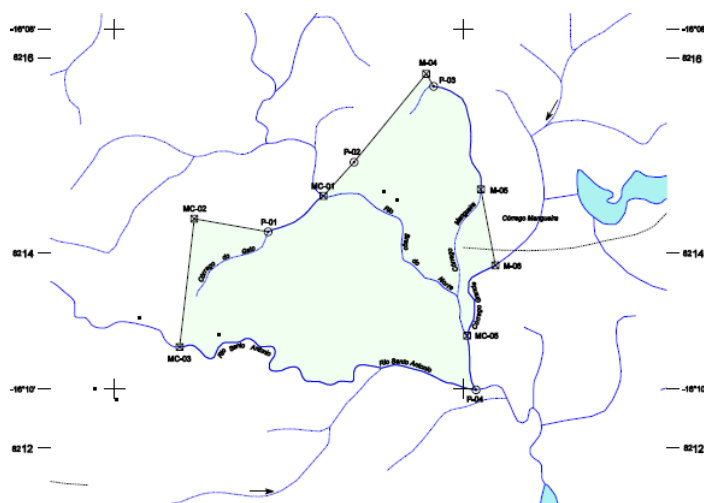
Com a chegada de novas famílias nas margens do Rio Braço do Sul e a coesão do grupo diante da reivindicação da área pretendida junto ao governo federal, iniciou-se a organização da escolha de caciques como figura central de representação política, institucional e social. Mas, sobretudo para mediar o diálogo com a FUNAI e as famílias, no intuito de registrá-las e também medir, titular, registrar a terra e ainda acessar outros direitos já previstos na Lei. Assim, diante da importância enquanto liderança frente a todo o processo de organização do grupo, Baiara (Ananias Máximo) foi escolhido para ser o primeiro cacique de Mata Medonha e Álvaro Brito foi escolhido como o vice cacique.

Mas, foi no “tempo dos direitos”⁴² no ano de 1988, que Mata Medonha foi reconhecida como Aldeia. E em 1993 ela foi declarada como de posse permanente dos indígenas, com extensão de 421 ha. Posteriormente foi sujeita a novos estudos e seus limites foram atualizados (SAMPAIO, 1993). A homologação da terra se efetivou por meio do Decreto de 23 de maio

⁴¹ A entrevista com este casal se deu de forma conjunta. A cada momento um ou outro respondia as perguntas. Por vezes um começa a responder e o outro completava.

⁴² “Tempo dos direitos” é uma classificação construídos pelos Indígenas acreanos no contexto da educação indígena, para designar o momento da Constituição Federal de 1988 e a consolidação dos direitos frutos da luta indígena dos anos anteriores. Como direito a terra e ao Território, saúde, educação que passaram a ser Lei, apesar das violências e conflitos existentes e que ainda existem (ARAÚJO, 2016).

Figura 16- Fragmento do mapa de demarcação da Terra Indígena Mata Medonha conforme os atuais limites



 MINISTÉRIO DA JUSTIÇA FUNDAÇÃO NACIONAL DO ÍNDIO - FUNAI DIRETORIA DE ASSUNTOS FUNDIÁRIOS - DAF			
DENOMINAÇÃO:		PLANTA:	
TERRA INDÍGENA MATA MEDONHA		DEMARCAÇÃO	
MUNICÍPIO:		SUPERFÍCIE:	PERÍMETRO:
SANTA CRUZ CABRÁLIA		549,6226 ha	11.541,89 m
ESTADO:	ADM. REGIONAL	ESCALA:	DATA:
BAHIA	EUNÁPOLIS	1:40.000	30/11/94
PROCESSO:		BASE CARTOGRÁFICA:	
MI-2276/2777			
DESENHO:	TÉCNICO RESPONSÁVEL:	VISTO CHEFE DO DEPTO:	PORTARIA Nº:
PLOTTAR/RC/ INFO	LEIVO NATAL L. OLIVEIRA TEC. EM AGRIMENSURA DED/DAF CREA 1.82910 - DF	LUÍZ ANTÔNIO SBRIO ENR. CARTOGRAFO CREA Nº 13.2700 - PR	

FONTE: BRASIL. Fundação Nacional do Índio. Mapa de delimitação da Terra Indígena Mata Medonha, 1994.

bruta, de mata medonha. Que passou a acolher outros parentes seus de Barra Velha, mas também, indígenas Tapuio, Tupinambás e Botocudos de diferentes localidades, o que torna hoje Mata Medonha uma Aldeia composta por famílias étnicas diferenciadas. Clarice faleceu no mês de abril de 1992 aos 88 anos de idade e foi sepultada no Cemitério do Povoado de Santo Antônio.

O nome da Terra Indígena e Aldeia é o mesmo e é considerado o nome certo e apropriado como relata Moisés Oliveira, bisneto de Clarice em entrevista concedida para o filme documentário. Segundo ele,

Mata Medonha é porque era mata pura, mata grande, Mata Medonha porque pra onde se olhava só tinha árvore. Não tinha como colocar outro nome. Então, qual o nome desse lugar? Mata Medonha, no caso era Analberta, que era uma Senhora que tinha

de 1996, assinado pelo então presidente Fernando Henrique Cardoso e na sequência a homologação, ocorreu o registro da Terra Indígena em cartórios locais e no Serviço de Patrimônio da União, com área total de 549 ha. Sendo atualmente, a 2ª. menor Terra Indígena das seis terras homologadas para o Povo Pataxó da Bahia⁴³.

Clarice Maria da Conceição viu a terra que comprou junto com Anastácio, seu companheiro oriundo do sudoeste baiano ser demarcada pelo governo federal para se transformar em Terra Indígena. Sua intuição, persistência e luta de ter sido obrigada a sair às pressas de sua “Aldeia-mãe”, reconstruiu, a partir das terras de uma mulher chamada Analberta, uma nova Aldeia de mata imponente, de mata grande, de mata

⁴³ A menor Terra Indígena Pataxó homologada é Imbiriba, com 408 ha.

morado antes, que eles compraram. Mas, como estava se tornando a criação de uma Aldeia, vamos mudar o nome e ficou Mata Medonha. E realmente, era mata mesmo. De Santo Antônio até Barrolândia, Ponto Central, era tudo mata (PESQUISA DE CAMPO. ENTREVISTA COM MOISÉS OLIVEIRA PARA O FILME-DOCUMENTÁRIO “COMIDAS TRADICIONAIS SÃO COMIDAS DE ANTIGAMENTE”, 25/01// 2022).

A percepção de Moisés sobre o nome que identifica a Aldeia é semelhante a de Sr. Etevaldo, no início desse capítulo. Ambos entendem que o nome da Aldeia foi demarcado pelo contexto ambiental na qual ela estava inserida com a diferença que a ênfase dada pelo Sr. Etevaldo diz respeito a presença abundante de animais que eram caçados e garantiam a Segurança Alimentar desse indígena e sua família na década de sessenta. Essa memória de fartura alimentar, de Soberania e Segurança Alimentar promovida pelo Território, permanece junto aos anciões como Sr. Etevaldo. Observei também que a expressão “Mata Medonha” parece ser a forma como se veem esses Pataxós e desejam também serem vistos: Como habitantes da Mata Medonha, da mata frondosa de fauna rica, abundante, de alimentação agreste e saudável, de serem plantadores de solo fértil, com a certeza da colheita. Como se assim fosse uma característica da sua identidade enquanto Pataxó (SILVA, 2008).

3.3 “ERA TUDO AGRESTE, TUDO FECHADO, CAÇA ESTAVA TUDO ENCOSTADO, O PEIXE ESTAVA AI!”

A alimentação da família de Clarice e Anastácio quando chegaram em Analberta mantinha ligação com o que haviam trazido na memória dos tempos vividos na região de Barra Velha. Essa memória guardava os modos de produção agrícola de acordo com os saberes do manejo da agricultura tradicional conforme veremos no capítulo 05. Dos alimentos obtidos a exemplo dos diversos tipos de mandiocas e aipins, banana, milho, mamão, café e outros mencionados por D. Conceição anteriormente. Guardava ainda na memória, alimentos da agricultura que na região, apenas os Pataxós cultivavam. Sobre essa exclusividade, Arara contou que “naquele tempo”, quando ela morava as margens do Rio Jambreiro, os Pataxós faziam seu próprio café a partir da planta conhecida por “tiririquim” e que o adoçava com “garapa de cana”. Os alimentos além de cultivados eram também caçados e pescados, e possuíam estreita ligação com a biodiversidade existente no Território de Barra Velha.

Foi possível preservar na memória as formas de acesso ao alimento, os modos de produzir e preparar a comida, porque o novo lugar também possuía os recursos naturais das localidades de origem da família fundadora e demais famílias Pataxó que vieram posteriormente. Uma vez que, nas Terras de Analberta, os Pataxós viveram por muitos anos

arredado de Mata Atlântica. Um ambiente considerado um dos mais ricos e diversificados no mundo por hectare, com predominância de árvores frondosas de grande porte e alturas que chegam a quarenta metros (THOMAS e BARBOSA, 2008). Havia abundância de animais para caça, facilidade para coletas vegetais e diversidade alimentar do Rio Braço do Norte, que serviu de fonte alimentar com peixes variados, camarões de água doce e caranguejos no mangue do estuário do Rio Santo Antônio. Esse rio garantiu (e ainda garante) a segurança hídrica e parte da proteína animal, em conjunto com a floresta. A organização inicial da Família de Clarice e Anastácio em torno da produção de alimentos, reflete aspectos identitários dos Pataxós ao ocuparem vasta área e realizarem o trabalho na agricultura. Arara contou que “fazia, mutirão pra roçar uma roça, pra plantar, pra “embarrear” uma casa”. Por meio do trabalho coletivo a família construiu roçados e práticas alimentares que garantiram a Segurança Alimentar com plantios de colheita permanente e de acordo com a cultura alimentar. Segundo Álvaro Brito,

Desde que chegamos aqui em Analberta, hoje chamado de Mata Medonha, nós plantávamos mandioca, vendíamos cana e banana para comprar as outras coisas, como o café e o sal. Aqui peixe e a caça tinham com fartura, e papai comprou uns leitões e criamos muitos porcos. Então sobre alimentação, não faltou. Nós andávamos de canoa no cabo do remo. Quando não era no cabo do remo nós fazíamos farinha e carregava nas costas do jegue pra levar para Santo Antônio e Guaiú. Nós tínhamos de tudo, de mandioca, cana, banana. Foi uma roça bem grande que fizemos (OLIVEIRA, ÁLVARO BRITO. ENTREVISTA CONCEDIDA A OLIVEIRA, MOISÉS. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) - FIEI/ UFMG, 2015, p.16).

O contato com não indígenas era esporádico, pois havia que navegar longo trecho do Rio Braço do Norte em canoas e posteriormente, seguir por veredas na mata, no lombo do jegue. Mas, como esclarece Álvaro acima, esse contato ocorria em Santo Antônio e Guaiú para realização de trocas de alimentos agrícolas como a farinha e a cana de açúcar. Dessas trocas obtinham dinheiro para comprar alimentos que não produziam, mas que faziam parte do cardápio da família, como sal e café. Embora nessa época já existissem produtos ultraprocessados como enlatados, massas, embutidos, temperos processados e outros, não eram essas as escolhas alimentares dos Pataxós, portanto, esses produtos não faziam parte de suas dietas. Pode-se afirmar que durante muitos anos esse grupo familiar inicial se reproduziu sem maiores dependências da sociedade regional ou a margem desta. O modo de vida trazido de Barra Velha, agia de forma com que os Pataxós socializassem a Natureza e garantissem a Segurança Alimentar. A criação de pequenos animais, a coleta vegetal e animal, a caça, a pesca e a agricultura, eram atividades que proporcionavam importantes meios para obtenção de alimentos e preparo das comidas que traziam na memória sobre o acervo culinário Pataxó, principalmente a produção das farinhas de mandioca, como veremos a seguir.

3.3.1 “A farinha daquele tempo”

Quando a FUNAI chegou em Analberta, identificou que os principais alimentos consumidos, eram derivados da agricultura e destacou a mandioca, milho e feijão como os de maior produção. Havia criação de galinhas para consumo e apenas um dos membros, João Brito, criava porcos (leitões). Estes animais haviam sido introduzidos por Anastácio, pai de João Brito. A casa de Gilberto, neto de Clarice foi contabilizada a época e ainda que ele fosse solteiro, possuía roçado de banana, mandioca, abacaxi e criava animais para consumo como galinhas e porcos. O grupo possuía três casas de farinha, uma motorizada a óleo diesel e duas de roda, conhecida como “farinheira de roda “para o processamento da mandioca e transformá-la em farinha de guerra e farinha de puba. Usava-se a roda feita de madeira com tração humana, para “cevar” a mandioca. Cevar é sinônimo de “ralar” ou “ralação” e os Pataxós ainda hoje usam essa expressão. Tubatinga conheceu essa farinheira de roda, pois uma delas era de seu pai, Antônio Lapa. E descreve abaixo como ela era montada e funcionava,

com duas costaneira de pau, duas raizonas, cortava aquilo. Pegava-se uns seis pedaços de madeira, riscava aqui ó, em curva (nesse momento, Gilson risca o chão para explicar) depois cortava essa curva, cortava outra, emendava e fazia uma roda. No meio da roda, tipo uma jante de bicicleta, fazia um encaixe. Aí pegava o couro da vaca, cortava, fazia aquela correiona (correia grande) ia trançando, trançando, até fazer uma corda, ai botava na roda, tipo uma corrente de bicicleta mesmo. E botava na bola, da bola pra roda. Na roda, no meio do centro da roda, colocava uns paus e segurava os braços da roda, enrolada num pedaço de ferro. Enfiava e tinha uma mão aqui e outra mão cá. Ficavam duas pessoas, uma lá outra cá. Ficavam rodando a roda e ia girando aquela correia ali, a bola ia girando e a pessoa ia cevando a mandioca (...) a bola era de madeira com ferro, (zinco), antes não existia as serrinhas que existem hoje, ai a gente pegava um flandres, fazia um ralo nele todinho e enrolava naquele pedaço de madeira ali, colava ali, e ao girar a roda ia cevando a mandioca (PESQUISA DE CAMPO, ENTREVISTA COM TUBATINGA (GILSON LAPA) AO REDOR DA FOGUEIRA EM 23.08.2021).

A farinheira de roda era uma alternativa para produzir a farinha manualmente, visto não terem energia elétrica. Sua utilização consome tempo bem menor para cevar uma quantidade expressiva de mandioca, se comparada a ralação com utensílios improvisados de lata de alumínio para servirem de ralador manual. Carvalho (1977) identificou a “farinheira de roda” também denominada por “bolandeira”, na Aldeia Barra Velha com estrutura semelhante à descrita acima por Tubatinga. A pesquisadora percebeu que existiam poucas unidades para toda Aldeia, por isso elas ficavam distantes uma das outras, distribuídas no espaço para maior uso comunitário. Isso porque, construir uma farinheira de roda era custoso, além de ser necessário uma segunda pessoa para fazer a roda girar. Carvalho descreve a farinheira de roda utilizada pelos interlocutores de sua pesquisa, com riqueza de detalhes que demonstra a

complexidade de sua estrutura, com vistas a transformação das raízes de mandioca para o estado de massa de mandioca. Segundo essa pesquisadora,

A roda ou “bolandeira” consiste de duas partes interligadas que ocupam bastante espaço, exigindo desse modo “casas de farinha” suficientemente amplas, que permitam a instalação da roda e a circulação de pessoas no local. Uma armação de madeira fincada ao chão sustenta a roda propriamente dita que é uma peça circular de madeira por onde passa a correia de transmissão ou “fieira”, feita de couro, de cujo centro partem quatro raios em cruz, também de madeira; de extremidades opostas de dois destes raios, saem as manivelas ou “veios” de ferro com que se movimenta a roda. O “bancar” fica-lhes em frente, aproximadamente a dois metros de distância, ligando-se os dois por meio da “fieira”. Sobre o “bancar”, semelhante a um banco largo de madeira com cerca de 1m de comprimento e 30cm de largura, é fixado o “caixão da roda”, peça de madeira de aproximadamente 50cm de comprimento e 20 cm de largura. Na parte posterior do “caixão” há uma pequena abertura, onde é introduzido o “rodete” denteado ou “bola” que rala as raízes e gira preso a um eixo ou “varão” que assenta de um lado a outro no “caixão da roda”. Junto ao “rodete” e em volta do “varão” há uma pequena polia de madeira ou “endurinha” por onde passa a “fieira”, ligando os mecanismos da “roda” e do “bancar”. Na parte inferior do “caixão”, a “bucha da roda”, um pedaço de tábua fixado sob o “rodete” – é a superfície sobre a qual se apoiam as raízes para serem raladas. Acionando-se os “veios”, move-se a roda com sua “fieira” e com elas a “endurinha” que faz girar o “rodete” e estes reduzem as raízes a massa. (CARVALHO, 1977, p. 231).

Da “massa “de mandioca obtida pela farinheira de roda, produzia-se a farinha de guerra e a farinha de puba. A “massa” era levada ao forno para secar, desembolar e se transformar em farinha. Com duas farinheiras desse tipo em Analberta, a família de Clarice produzia as farinhas de guerra e a de puba. A farinha de guerra é uma farinha obtida com a ralação da mandioca seca, e a farinha de puba, obtida pela mandioca pubada, isto é colocada de molho na água. Ambas eram produzidas e consumidas pelo núcleo Pataxó de Analberta, desde os tempos que moravam em Barra Velha, e nesse novo lugar que passaram a viver se mantiveram produzindo e consumindo até os dias atuais. Tubatinga recorda da importância da farinha de puba desde a sua infância, além de lembra forma como comiam. Ele contou que

Ela incha no estômago e a pessoa passa o dia inteiro sem fome. Às vezes eu e meu pai ia pro mato e não tinha o que comer, ou mãe estava ocupada, não tinha nada pronto, ele ia lá, pegava uma cuia com farinha de puba dentro, fazia um café, comia com aquela farinha e sustentava o dia todo. Quando voltava a comida já estava pronta. Ou senão a banana assada, com farinha de puba. O que tivesse ele comia com farinha. As vezes ele comia jaca com farinha de puba, abacaxi e até cana, ele comia o caldo de cana com farinha de puba ((PESQUISA DE CAMPO, ENTREVISTA COM TUBATINGA (GILSON LAPA) AO REDOR DA FOGUEIRA EM 23.08.2021).

Nessa época, a produção excedente de farinha, permitia ao grupo familiar de Clarice trocar por outros alimentos nos vilarejos de Santo Antônio e Guaiú. A troca e venda eram formas de diversificar a alimentação, visto obterem alimentos que não tinham acesso a partir

do lugar que moravam. Assim podiam garantir e inserir em suas dietas alimentos oriundos do mar e mangue, a exemplo dos peixes marítimos, frequentemente consumido nos tempos vividos em Barra Velha. Esse costume de trocar farinha por peixe é antigo entre os Pataxós do Sul da Bahia e principalmente entre os Pataxó da região de Barra Velha. Segundo Grunewald (2008), os Pataxós de Barra Velha percebem como algo intrínseco a cultura a rede de trocas de natureza alimentar entre os Pataxós habitantes das matas e os Pataxós do litoral. E sendo um povo que “gosta de andar”, esse costume se espalhou e se mantém entre aqueles que “moram na roça” e os que não moram, para fomentar a “boa convivência”. Os alimentos obtidos mediante a troca, nos ajuda a entender que a produção em Analberta era excedente, o que nos permite pensar que os Pataxós produziam alguns alimentos para além da própria subsistência⁴⁴. É dessa época de trocas que nasceu a fama de Mata Medonha como um grande local de produção de farinhas. Após a construção da estrada, essa fama atraiu muitos compradores e também revendedores e até poucos anos atrás, muitas pessoas iam até a Aldeia para comprar a “farinha do índio” conforme ficou conhecida.

Plantar mandioca e produzir farinha de acordo com suas tradições alimentares entre os indígenas é anterior a chegada dos colonizadores ao Brasil (CASCUDO, 1967). Guardiões dessa tradição, os Pataxó relatam que seus antepassados sempre plantaram mandioca e produziram farinha em Analberta, pois conheciam os melhores solos para o seu plantio sem a necessidade de insumos agrícolas artificiais e com uso de ferramentas simples para esse tipo de manejo agrícola. Os recursos naturais existentes a época significava a garantia da Segurança Alimentar. Isso fica evidente no depoimento de Baiara (Ananias Máximo) sobre como era a alimentação na década de oitenta, quando ainda a Aldeia estava se formando. Ele contou que;

a sobrevivência era ótima! Porque era tudo agreste, tudo fechado. Caça estava tudo encostado, o peixe estava aí! Você botava um surú, botava um jequiá, no outro dia você ia ver estava cheio de peixe, então você só comprava mesmo alguma coisa que às vezes você não tinha: o café e o açúcar, mas o resto, o feijão você plantava, colhia; o milho você plantava, colhia; a mandioca já é a tradição histórica do índio, a farinha, o beiju, tudo (OLIVEIRA, ANANIAS. ENTREVISTA CONCEDIDA A OLIVEIRA, MOISÉS. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) - FIEI/ UFMG, 2015, p. 25).

Quando Baiara nos fala sobre os alimentos e as formas para sua obtenção, ele também nos fala sobre a cultura alimentar Pataxó dos tempos vividos em Analberta. Cultura alimentar

⁴⁴ Grunewald (2008.p.223) ressalta que os Pataxós sempre foram comerciantes, sempre fizeram longas caminhadas quando trocavam produtos (piaçava, cera, peixe salgado, farinha, mel etc.) entre si, ou seja, entre os próprios pataxós, mas também com outros grupos.

que os definem como indígena caçador, pescador e agricultor em ambientes de recursos naturais preservados com terras (e solos) e sementes de boa qualidade, capazes de produzir alimentos como feijão, milho e mandioca. Nos fala também das armadilhas de pesca, apetrechos constituintes de sua cultura material, utilizadas nessa época para obter alimentos de ambientes aquáticos com fartura. Ainda hoje esses objetos são bastante presentes em Mata Medonha. Nota-se ainda o enaltecimento de traços culturais singulares que resguardam a identidade do grupo e que ocorre sempre no processo de afirmação étnica como mecanismo para garantir e promover as especificidades do grupo, como assinala Ananias, ao mencionar sobre alimentos e comidas tradicionais do Povo Pataxó, como a mandioca, farinha e beijus.

Com o início das ações da FUNAI junto ao grupo, foram promovidas alterações nos modos de produção, preparo e consumo alimentar. como a doação de forno de farinha com motor a diesel, insumos químicos para agricultura e distribuição de cestas básicas com alimentos industrializados, como massas, biscoitos e óleos vegetais. Outra ação por mediação do órgão, foi a doação de vacas para a comunidade, mas não houve criação nem consumo alimentar desses animais por muito tempo porque algumas delas adoeceram e também foram vendidas. Entretanto, se por um lado haviam surgido obstáculos para o desenvolvimento da agropecuária, por outro, o sistema alimentar tradicional composto pelos ambientes como os rios, mangue e a mata, garantiam a Segurança Alimentar e Nutricional das famílias. Arara. recorda das comidas que preparava com os alimentos extraídos desses ambientes e contou que,

depois que eu vim pra cá comemos muito caranguejo, onde a gente ia de canoa, já os ouriços eu não peguei muito não porque não tinha conhecimento dessas praias (...) eu criei meus meninos com muito pirão de caça, de peixe, aí, quando não tinha essas coisas eu fazia pirão de água, com tempero verde, escaldado puro de água com as folhas verdes, e quando não era isso eu pegava o dendê, pisava ele, ralava o coco, fazia aquele caldo grosso e fazia o pirão também e dava pra eles comerem. E daí foram crescendo. Quando era no outro dia também o pai dele saía pro rio e ia pescar, trazia peixe, feijão também plantava e ai ia crescendo com tudo que era da natureza, porque o peixe é da natureza, as cascas são da natureza. (PESQUISA DE CAMPO, ENTREVISTA COM ARARA (MARMÉDIA FERREIRA) em 08/11/2022.

A narrativa de Arara mostra que o Território garantia a Segurança Alimentar e Nutricional a base de animais caçados, peixes, plantas comestíveis encontradas na mata. O manguezal arbóreo do Rio Santo Antônio onde os caranguejos eram coletados, fica na desembocadura do rio Santo Antônio, próximo a zona urbana do vilarejo de mesmo nome. É um ambiente de transição caracterizado pelas águas doces desse rio e a salinidade das marés, do litoral do vilarejo. E apesar de estar a 12 km do núcleo habitacional inicial da Aldeia, é um ambiente natural que por muito tempo ofereceu a proteína animal para as famílias. Sobre tudo

em épocas da “andada do caranguejo”. Coletar caranguejos no manguezal é uma prática alimentar que os Pataxós de Mata Medonha possuem desde os tempos que moravam em Barra Velha, essa prática se manteve e Maria José (D. Zefa) a explica da seguinte maneira:

é porque os caranguejos saem do buraco e ficam todos eles, dentro do mangue andando e agarrando uns aos outros, tipo que estar se abraçando, e trança um pelo outro e aquela “lolosa” toda, aí o povo vai lá e diz, “ah, caranguejo tá andando”! “Caranguejo tá andando”! Vai conforme o que levar, pode ser o samburá, um saco, a pessoa pega, joga ali dentro, e traz o tanto que quer, o mangue, você vai e tá lastrado, é dentro do mangue, fica lastrado de caranguejo. Aí passou daqueles 3 dias some tudo e cai pra dentro dos buracos. Quando vê a gente, corre tudo e cai no buraco, aí não tá de andada. E é mais quando a lua tá mais pro lado da cheia, é de ano em ano e perto da semana santa (PESQUISA DE CAMPO, ENTREVISTA COM MARIA JOSÉ (D. ZEFA) EM 24/03/2022).

A “andada do caranguejo” é portanto, a época de acasalamento dos animais aonde os caranguejos⁴⁵ machos vão em busca das fêmeas. Por isso também são conhecidas por “andadas reprodutivas” pela literatura, associadas as amplitudes das marés. Elas se caracterizam pela abundância e pelo comportamento andando descontraídos por todo o mangue, se “abraçando”, como disse D. Zefa, o que facilita a coleta manual. Segundo Arara, ela e o marido Gilberto costumavam navegar de canoa até a desembocadura do Rio Santo Antônio e a captura ocorria durante o dia e a noite. Ela me explicou que,

A andada do caranguejo é aquele momento em que os caranguejos estavam saindo do buraco para andar em noite de Lua e tinha maré. Na maré grande, eles estão andando mais. Nessa época, a gente morava lá no outro lado do Território e a gente ia de canoa e pegava lá no Santo Antônio e Gilberto pegava os caranguejos também mais eu. Era ali no mangue de Santo Antônio onde o rio deságua no distrito, pois ali tem o mangue. Dali, até mais em cima tem mangue. A gente ia de dia e de noite era guaimuns e caranguejos e pegava as “Pataxós” (“pataxocas”). Quando criança também comia guaiaum, minha mãe sempre era do marisco ela, era marisqueira em Barra Velha (PESQUISA DE CAMPO, ENTREVISTA COM ARARA (MARMÉDIA FERREIRA EM 08/11/2022).

O Guaiaum⁴⁶ que Arara menciona é um crustáceo que constroem seus próprios buracos onde moram entre a terra e a água acima da marca das marés. Porém, próximos aos manguezais ou áreas terrestres que circundam os mangues (diferente dos caranguejos que preferem áreas constantemente inundadas pelas marés). Possuem carapaça semelhante à do caranguejo, porém de cor azulada. Seus hábitos de saída da toca para se alimentar são noturnos e assim, tornam-se de fácil captura manual sem uso de redinhas ou outros apetrechos de pesca

⁴⁵ (*Ucides cordatus*).

⁴⁶ (*Cardisoma guanhumi*)

(BOTELHO *et al*, 2009). Arara explica que também é possível vê-los durante o dia, sobretudo as fêmeas com o ventre cheio de ovos as quais ela chama de “as Pataxós”. Em algumas regiões da Bahia também são conhecidas como “patachocas e frequentemente desovam durante uma ou duas noites nas margens dos rios ou mar, quando facilmente são capturadas (SILVEIRA E BUTI, 2020, SILVA, 2013, BOTELHO *et al*, 2009). Ainda hoje nos meses de janeiro, fevereiro e março a família de Maria José e outras famílias da Aldeia, vão ao manguezal durante a noite coletar esses crustáceos. Visto a “andada” ocorrer com maior frequência na Lua cheia. Porém, pode coincidir em ser lua nova. Por serem sazonais, os alimentos provenientes do mangue não promoviam sustento da família o ano inteiro e para completar a dieta, Maria José contou que nos primeiros anos de formação da Aldeia, a comida que preparava era em sua maioria com os animais caçados na mata. O trabalho na agricultura veio posteriormente quando iniciaram plantios de alimentos na área ocupada as margens do Rio Braço do Sul. Ela conta que seu marido Israel Guedes foi construindo os roçados e “a gente foi plantando mandioca, feijão de corda, andu, essas coisas, feijão mesmo, no tempo, e aí a coisa foi melhorando mais. Mas, a comida era caça mesmo. Nós comíamos caça”.

A partir dos anos de 1990, parentes das famílias moradoras de Mata Medonha, vindos de Barra Velha chegam a Aldeia. A convite de Manoel Pacheco, veio seu irmão Pedro Pacheco e sua esposa Maria Eunice (Conhecida por Dona Dema) com seus nove filhos. Maria José recorda que “esses índios de Barra Velha foram trazidos por Manoel Pacheco, ele era Índio e era cunhado de Dema. O Marido de Dema, era irmão desse Manoel Pacheco, índio, índio mesmo”. A maioria dessas famílias ainda residem na Aldeia e por meio das suas memórias, foi possível identificar a alimentação nos primeiros anos de formação da Aldeia. As comidas preparadas desde essa época são compostas por saberes inerentes as receitas e modos de preparo transportados pelos Pataxós a partir de seus locais de origem, ou locais anteriores a moradia em Mata Medonha, do aprendizado com as (os) antepassadas (os) e das uniões matrimoniais com não indígenas, em especial, com as mulheres. Essa época também é referida pelos Pataxós hoje, como o tempo de “antigamente”. Maria José contou que,

nós se virava do rio, de peixe traíra, marabá, corró, jundiá. Ele (Israel Guedes), colocava armadilha no mato, mundéu, laço, pegar saruê, pegar essas coisas, era com o que nós sobrevivia, porque dinheiro nós não tinha pra comprar feijão, comprar arroz não tinha pra comprar óleo. A farinha, ainda tinha por que meu pai toda vida trabalhou no outro lado. Ele morava no outro lado e ele tinha mandioca, tinha farinha, e a farinha era mais fácil pra nós, porque nós saía daqui e ia fazer farinha lá, na farinha dele. (PESQUISA DE CAMPO, ENTREVISTA COM MARIA JOSÉ (D. ZEFA) EM 24/03/2022).

Maria José e Israel eram “tiradores da piaçava”. Trabalhavam no extrativismo dessa palmeira para ser comercializada nos vilarejos próximos. Da renda obtida, compravam alimentos que não produziam na Aldeia e conseguiam diversificar a alimentação da família. Ela menciona que “tinha uns pezinhos de piaçaba (piaçava), que até hoje tem esses pezinhos ali perto de casa, chegava tempo de tirar piaçaba, ele tirava aqueles “moxoquinhos” de piaçaba, ele botava na cabeça eu botava outro, e nós saía andando”. Na figura 16 podemos visualizar um “moxoquinho” de piaçaba que são as fibras da planta retiradas e amarradas em forma de montes para facilitar o transporte. Maria José chama essa palmeira pela expressão “piaçaba”, mas, na Aldeia, também é conhecida por “piaçava”. Ela ainda contou que ia andando para o Vilarinho de Santo Antônio, “deixava os filhos em casa, e ia lá trocar por peixe, peixe do mar, aí trocava por dois, três quilos de peixe, pra trazer pra casa, pra poder sobreviver os filhos”. Trocar piaçaba por peixe do mar frequentemente era possível, segundo Maria José, porque o comprador da piaçaba era também o dono da peixaria.

Figura 17 - “Moxoquinhos” de piaçaba amontoados, para comercialização



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

Maria Eunice, que Maria José conhece por “Dona Dema”, nasceu na zona rural de São Paulino, distrito de Itamaraju e conheceu Pedro Pacheco em Monte Pascoal onde ele morava num local chamado “Montinho”. Maria Eunice e Pedro Pacheco casaram-se e durante algum tempo moraram na Região do Monte Pascoal, onde Pedro também era conhecido por Pedro Benfica, por causa da sua mãe, Maria Benfica, que morava em Caraíva. Ao chegar na Aldeia, Maria Eunice e sua família “abriram um lugar para viver” próximo as margens do Rio Braço do Sul. “lá embaixo” como ela diz. Nesse lugar, além de ter construído roçados com plantas alimentares diversificadas, ela complementava a dieta com as pescarias “de bagre, é um peixe,

olha o tamanho do “trem”?⁴⁷ tartaruga eu já comi. Agora que ninguém tá podendo pescar ela mais, arraia, eu já comi. Lá em Pé do Monte era difícil chegar esses negócios, aqui que eu vim comer. A gente pescava, mas quando não era isso a gente comprava”. Além desses peixes, ela ainda pescava “aqui do rio era jundiá, lampreia, muçum, eu ia pescar (no rio da Aldeia) mas, cortava a linha pois eu tenho um medo daquilo, o bicho parece uma cobra”.

Hoje Maria Eunice tem 75 anos de idade e é viúva há seis anos. Mas, lembra que quando mais jovem, trabalhou por muito tempo na zona urbana próximo ao Monte Pascoal, carregando água na cabeça para encher as caixas d’águas das pessoas não indígenas. Ter ido morar em Mata Medonha com Pedro tornou sua vida melhor, visto poder plantar seu próprio alimento. Segundo ela,

Quando cheguei pra aqui fui trabalhar em roça, com enxada, e plantar, e ai fui, melhorando mais um pouco. Eu plantava um bocado de coisa aqui, era, aipim, a mandioca pra fazer farinha, batata, fazia horta pra vender ao povo daqui ainda. plantava feijão, feijão de corda, tudo eu tinha, andu, tinha aipim calombo, tinha aipim manteiga, tinha aipim cacau. A mandioca era pacaré, mangue mirim, boticuda, eram mandiocas de fazer farinha. A gente fazia farinha aqui em cima, nas farinheiras que tinha. Nós morava lá embaixo, perto do rio. Arrancava mandioca, raspava e levava lá pra cima, pra farinheira do finado Maninho. Era pra cá de Raimundo. Hoje não tem mais não, já desmancharam tudo (....) Pedro trabalhava fazendo roça, derrubando, ele plantava banana, cana, maniba é que dá a mandioca (PESQUISA DE CAMPO, ENTREVISTA COM MARIA EUNICE (D. DEMA) EM 10/11/2022).

Maria Eunice lembra desse tempo em que as farinheiras eram de uso coletivo em Mata

Figura 18 - Dendezeiros no interior das matas e macegas do Território de Mata Medonha



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

Medonha e onde as relações de reciprocidade eram bem ajustadas entre os membros da comunidade e possibilitava o fabrico de farinhas que Eunice utilizava para fins diversos e não apenas para consumo. Ela contou que “fazia

⁴⁷ Nesse momento, Eunice faz gestos com a mão que sugere a medição de 30 a 40 cm de tamanho do peixe bagre.

farinha de guerra, essa farinha fina, farinha de puba, fazia das duas, a de guerra era pra fazer corante”.

Os peixes citados por Eunice eram preparados em receitas cujos ingredientes incluíam leite de coco e dendê. Segundo ela, nas margens do Rio Braço do Sul haviam dendezeiros que ela usava para extração do óleo e o costume de lançar as sementes livremente no solo após remover a polpa, fez com que essa palmeira se reproduzisse de forma espontânea e abundante e originar uma espécie de “floresta de dendê”. O trabalho na agricultura pela família de Maria Eunice, fez com que surgisse um quintal consideravelmente diversificado, além de plantios com roçados de mandioca e ambientes biodiversos promotores de Segurança Alimentar e Nutricional e renda para ela e sua família, por meio da produção de alimentos. Por um lado, ela produzia seu próprio alimento de forma abundante e por outro comercializava o excedente na própria Aldeia, visto nem todas as famílias serem agricultoras como a dela. Com a renda da venda do excedente, Maria Eunice comprava alimentos que não produzia, mas que, segundo ela, eram poucos. Pois a maior parte vinha da agricultura, caça e pesca, isto é, do sistema alimentar tradicional da Aldeia.

“Seu Varder” e “Dona Conceição” (D. Conceição) chegaram em Mata Medonha há trinta anos atrás. Ele contou que “tudo aqui era mata, e eu gosto de contar essa história junto dela (se referindo a sua esposa, D. Conceição), porque ela completa. Mas, ela não gosta que eu conte não, porque tem muito sofrimento”. Para estes anciões, a chegada em Mata Medonha trazia marcas do sofrimento pelas perdas dos lugares que viveram anteriormente e que possui muitas ligações afetivas com a família e com a construção do lugar em si para viver. “Terra é vida⁴⁸” para os povos indígenas. Terem vendido suas terras por valores irrisórios para pessoas que não valorizavam os alimentos que haviam sido plantados pela família, foi algo que entristeceu muito D. Conceição. Entretanto, o interesse em produzir o próprio alimento os fizeram reconstruir o lugar para viver e quando chegaram em Mata Medonha em 1990 se estabeleceram no local onde foi batizado de “sede da Aldeia” que, “pra chegar era só de canoa e quando a gente tinha barco, que ia até coroa vermelha, de barco. Era o rio que pregava no mar.”

O rio que Sr. Varder se refere é o Rio Braço do Norte (fig. 19) que era a principal hidrovia dessa época. Pois fazia a ligação entre a Aldeia e a zona urbana do Vilarinho de Santo Antônio, local onde Sr. Varder e D. Conceição, comercializavam a farinha que ambos produziam. Ele contou que “quando estava chovendo, descia e pegava a canoa aqui, ia lá pra

⁴⁸ BRANDÃO (2003).

Figura 19 - Barcos dos (as) pescadores (as) da Aldeia ancorados nas margens do Rio Braço do Norte



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

aquele pé de morro, lá em cima, a gente ia de canoa, enchia tudo aí”. Mas, comercializar o excedente da produção nem sempre era possível pelo rio e outras formas eram utilizadas. Sr

Varder contou que

“pra vender as coisas aqui pra gente, a gente botava o saco nas costas para vender as coisas lá em Santo Antônio, ia de pé, por uma estradinha que tinha. Quando chovia, não ia. Naquele tempo, ia com o saco de farinha nas costas eu os filhos e a mulher”. D. Conceição também comercializava o excedente de sua produção agrícola e disse que, “Eu já vendi aqui, eu fiz uma horta lá embaixo com Varder, aí, quando era dia de sábado, eu ia pra rua vender mais ele. Chegava lá, eu ia vendendo por lá e vendia tudo. Ai, alguma coisa que ficava eu dava pra alguma pessoa e ela já me dava o caranguejo, dava manga, dava peixe”.

D. Conceição e Sr. Varder possuem uma memória considerável e ressaltam aspectos importantes em suas narrativas como os limites do Território dado pelo rio e a importância da reciprocidade alimentar vivida de acordo com seus modos antecedentes de vida. Mas, ela reconhece que essa reciprocidade sofre desequilíbrios atualmente e não compensa mais realizar as trocas, visto que “tem gente que não reconhece, recebeu aquilo e não dá nem uma coisa de agrado”. Os modos antecedentes de reciprocidade que D. Conceição experimentou, estão entrelaçados com sua ancestralidade, memória, sucessão e autorreconhecimento identitários. E ao se estabelecerem em Mata Medonha, Ela e Sr. Varder percebem que embora eles tenham transportado esse modo antecedente de vida, baseado numa reciprocidade alimentar equilibrada, não encontraram nas relações estabelecidas em Mata Medonha, modo semelhante.

Além da reciprocidade alimentar, outro exemplo de modo de vida anterior transportado foram os modos de fazer as comidas e as receitas. Bem como, a variedade de comidas. Esses modos e comidas se mantêm presentes nas memórias desses anciões e também dos descendentes diretos da família fundadora, como na memória de Nilton Brito Marinho,

(conhecido por “Tengo”), neto de Clarice e Anastácio. Ele, é atual morador na área onde seus avós chegaram e recorda das comidas a base de alimentos, oriundos da agricultura que sua vó Clarice preparava. Ele ressalta que

Eu conheci minha vó Clarice, ela era aquela senhorinha bem idosa, bem velhinha, ainda lembro como hoje, o cabelinho dela todo arrumadinho, batendo aqui ó, o cabelo dela. Minha mãe que é irmã de Domingo Brito, filha de Clarice com Anastácio, já meu pai, era tipo assim, branco, como a gente fala. Minha mãe chama Tazinha, mora em Guaiú. O nome dela é Alda, Alda Brito. Meu nome é Nilton Brito Marinho. Lourdes é minha tia, filha de Anastácio com Clarice. Aqui a gente conhece pelo pessoal dos “Britos” e Rafael Brito que saiu daqui novinho e foi pra São Paulo e ninguém soube mais. Tudo já vieram de lá de Caraíva, minha mãe, Lourdes, Domingo Brito, Antônio Brito, Maninho Brito, Zé Brito, e Rafael Brito, tudo já vieram de Caraíva, que nós tínhamos umas terras pra lá, na época venderam e vieram pra esse lado (...) Eu lembro que ela (Clarice) fazia o Cauim, e com a abóbora fazia, o que na época a gente chamava de quibebo, isso era uma maravilha! Eu como criança naquela época, eu gostava disso demais! Era o café da gente pela manhã. Eu lembro como hoje, que ela gostava muito do chá de capim santo, daquele outro do sassafrás que era um pau cheiroso que é um pau cheiroso que faz chá (...) (PESQUISA DE CAMPO, CONVERSAS COM NILTON BRITO MARINHO, NO TRANSPORTE DE LOTAÇÃO EM 05/09/2022).

Nilton sente saudades das comidas de sua vó Clarice e cita os chás de capim santo e de sassafrás. A planta sassafrás usada pela matriarca para suprir a refeição do café da manhã, é segundo a literatura, uma espécie arbórea brasileira. Estudos da Embrapa Florestas, realizado por Carvalho (2003), indica que essa árvore atinge altura aproximada de 15 metros, é da família das *Lauraceas* e sua principal área de ocorrência natural é na Floresta Ombrófila densa e em estágio primário, sem constatação de sua presença em floresta secundária. A Floresta primária é a floresta cujas características originais e estruturas de sua vegetação não foram alteradas ou sofreram maiores alterações por ação humana (CARVALHO, 2003). É a mata grande, a mata bruta, a mata frondosa, a mata medonha, como se referem os indígenas da Aldeia para designar esse tipo de Floresta. Portanto, o chá que Clarice preparava com a planta Sassafrás para o café da manhã de sua família, fala sobre seus conhecimentos tradicionais vinculados a Natureza, e confirma que o ambiente de mata bruta em que viviam, de solo exigente, indica boa fertilidade, com boa textura de argila, profundo e drenagem adequada, conforme é o habitat natural da planta sassafrás (CARVALHO, 2003). Apesar de possuir crescimento lento, a presença da Canela-Sassafrás, como também é conhecida, ocorre ainda hoje na mata grande e quintais de Mata Medonha⁴⁹, (que antes eram também eram mata bruta) cujo uso se destina ao consumo alimentar, mas também medicinal para o tratamento de diversas enfermidades.

⁴⁹ A canela-sassafrás ou canela-sassafráz (*Ocotea odorífera*) consta na lista oficial de espécies ameaçadas de extinção da flora brasileira (BRASIL, 1992).

4. “MATA MEDONHA É PORQUE ERA MATA PURA, MATA GRANDE” - A ALDEIA MATA MEDONHA

Esse capítulo visa contextualizar o local da Pesquisa. Na primeira parte abordo as transformações que a Aldeia passou após o reconhecimento pelo governo enquanto Terra Indígena a partir do ano de 1996, aos dias atuais. Destaco os desafios enfrentados no Território, os conflitos com os fazendeiros e momentos de tensão da “área da retomada” em âmbito coletivo, e também individual, como uma experiência de trabalho análogo a escravidão vivida por uma moradora da Aldeia. Na segunda parte por sua vez, apresento as características geográficas e ecológicas do Aldeia/Território atualmente e o perfil social e econômico da sua população.

A compreensão dos Pataxós de ocupação da área, define como “Território de Mata Medonha” toda a área demarcada e mais a área conhecida por área de retomada que não está no perímetro demarcado. Envolve ainda as áreas ocupadas tradicionalmente pelos “antigos”, as áreas de mata bruta (mata grande), os rios, córregos, áreas alagadiças, lugares antigos de moradia, plantios agrícolas, pontos geográficos (Ilha) e as áreas de moradia que constitui a Aldeia Mata Medonha, que se pode dizer, um segundo nível territorial onde há maior aglomeração de habitantes, com espaço central, denominado de “sede”.

A extensão territorial da Aldeia inclui o “outro lado do Rio” Braço do Norte, ou “outro lado da Aldeia” que é como os moradores se referem ao local onde a família de Clarice e Anastácio chegou. Portanto, a Aldeia é dividida pelo Rio Braço do Norte e para acessar qualquer um dos lados habitados se usa atualmente as estradas de barro, com acesso pelos Povoados de Santo Antônio e também de Guaiú. Tais acessos permitem alcançar as moradias nas margens deste rio onde vivem famílias Pataxós descendentes diretos e indiretos da família fundadora da Aldeia. Este acesso terrestre até ocorre por meio de veículos particulares e veículos coletivos denominados localmente por “lotação”. Que é um meio de transporte para os moradores que não possuem meios particulares de locomoção (carro próprio, motos, cavalos ou bicicletas). Onde o motorista cobra um valor total que é dividido pelos passageiros. O valor, portanto, é pelo deslocamento e se a pessoa vai sozinha no veículo, ela paga o valor total. É frequente a presença de “lotações” no porto da balsa do Rio João de Tiba, que liga Cabrália ao Vilarejo de Santo André para realizar esse serviço. Que também é realizado por motoristas Pataxós que residem na Aldeia.

Após o reconhecimento de Mata Medonha como Terra Indígena, inicia-se uma etapa de novas conquistas, sobretudo devido a coesão do grupo e ao trabalho coletivo em forma de

mutirões. Um exemplo é a construção inicial da estrada pelos moradores com ferramentas simples, como pá e enxada. Esse mutirão marcou a memória social do grupo, pois foi animado por João Brito, que em julho de 2002 tornou-se Cacique de Mata Medonha numa chapa composta por ele e pelo vice cacique Israel Guedes (SOUZA, 2018). A partir de então, João Brito torna-se conhecido como “Cacique Maninho” e tem seu nome ainda hoje como importante referência na Aldeia. O mutirão para construção da estrada envolveu homens e mulheres em torno desse objetivo comum e que trouxe, na percepção dos moradores o desenvolvimento para a Aldeia, como a facilidade em comprar alimentos no Vilarejo de Santo Antônio. Isso porque, antes da estrada era preciso transportar os alimentos andando pelas veredas do interior da mata com o peso na cabeça. Ou navegar pelo Rio Braço do Norte de canoa. E dessas formas ir e voltar ao Povoado de Santo Antônio com as sacolas de alimentos. Maria das Graças (conhecida como “Dona Maria” merendeira) recorda que ter uma estrada que facilitasse o acesso até a zona urbana, era um tema recorrente entre os moradores. Então,

Um dia “seu Maninho” falou: vumbora reunir uns homens aqui e vumbora fazer a rodagem. Tá bom, e nós mulheres fomos, guerreiras pra ajudar. Bezinha era forte naquela época, e falou – Nós vamos ajudar os homens. E nós foi. Eu não tinha marido não. Eu fui e chamei meus filhos que sempre ajudaram. Eu sempre tou ajudando, em tudo. No começo era festa eu que pegava do começo ao fim pra cozinhar, hoje não aguento mais como era. (...) A estrada que hoje o carro passa na ponte ali, foi feita na mão dos homens daqui. Não de todos, e sim dos mais velhos. Os homens que já se foram, que não estão mais na Aldeia, tem que ser muito lembrados: Sr. Maninho, Sr. Domingos, o meu filho, o “Zero hora”, irmão de sr. Maninho, esse filho meu aqui, esse outro que tá lá. Meus filhos eram novos, mas ajudavam também, Gilberto, os filhos de Sr. Varder, Sr. Varder, uns já se foram, mas tem muitos aqui ainda. (PESQUISA DE CAMPO, ENTREVISTA COM MARIA DAS GRAÇAS 10/10/2022).

Ao darem início as obras da estrada, as mulheres se organizaram e o preparo da comida para os homens durante os trabalhos, ficou sob responsabilidade delas. Maria das Graças, Arara e Izabel Maria, prepararam o café da manhã em suas cozinhas individuais ainda nas primeiras horas da madrugada, com farofa de ovo, bolo de aipim e garrafas de café preto com açúcar, para levar ao local do mutirão onde improvisaram uma cozinha. Entre elas também ocorria o mutirão de preparo do almoço com o cardápio combinado previamente com feijão cozido, juntamente com a carne de sertão (jabá) e linguiça de boi acompanhado de farinha de puba. Esse aspecto é importante porque essas comidas são consideradas “comidas fortes”, e davam “sustância” aos homens para realizarem o trabalho pesado dessa empreitada.

Com a estrada construída, a ligação da Aldeia ao Povoado de Santo Antônio via terrestre se estabelece e Mata Medonha rompe com o isolamento parcial que vivia. Inicia-se o

desenvolvimento da Aldeia com a chegada das políticas públicas de educação, saúde, habitação, saneamento básico e energia rural. E também a de Segurança Alimentar e Nutricional, como a doação regular de cestas básicas de alimentação, oriundas da FUNAI. Essa políticas geraram resultados concretos como a construção da escola indígena bilíngue, onde além do Português, os alunos da pré-escola ao ensino médio, aprendem o idioma *Patxohã*, que se reconstrói no contexto de fortalecimento da identidade cultural Pataxó (OLIVEIRA, 2015). Além da Escola, foi construído o posto de saúde e realizado concurso para Agente de Saúde Indígena local, chegada de programas estaduais voltados para moradia da Secretaria de Combate à Pobreza e Desigualdades Sociais (SECOMP). Esse programa promoveu a construção de cem casas de alvenaria, poço de água coletivo e serviços de saneamento básico em parceria com a FUNAI, para quarenta e seis famílias da comunidade. Posteriormente, por meio da Associação Indígena

Figura 20 - Estrada que liga a Aldeia a zona urbana de Santo Antônio



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

constituída no ano de 2004, (e reconstituída no ano de 2021) a comunidade obteve a construção da ponte de alvenaria sobre o córrego grande, na entrada da Aldeia, em parceria com instituições Municipais (PESQUISA DE CAMPO, 2022, SOARES, 2018). O acesso terrestre facilitou que jovens, mulheres e homens, estudassem no centro urbano e a graduarem-se no curso de Formação Intercultural para Educadores Indígenas (FIEI) da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG). e hoje são professores da escola bilíngue de Mata Medonha.

Apesar dos benefícios alcançados algumas mulheres, hoje anciãs, observavam na época as mudanças com desconfiança visto que, com a acesso terrestre chegou também à energia elétrica e na visão delas, isso impactou nos modos de vida tradicionais e na cultura alimentar. Isabel Maria (conhecida como “Dona Bezinha”) é natural do Município de Ribeira do Pombal,

na Bahia e durante muito tempo exerceu a função de parteira na Aldeia. Foi casada com o Cacique Maninho com quem teve sete filhos. Ficou viúva em 2011 quando ele faleceu por complicações respiratórias e renais aos 71 anos de idade (SOARES, 2018). Em entrevista a Oliveira (2015), ela compara o tempo de antigamente e atual:

Quando não tinha energia aqui em Mata Medonha, era melhor do que hoje, em certos pontos. Nós fazíamos fogueiras no terreiro para ouvir histórias e cantávamos roda. Havia muitas coisas que hoje já não tem mais, como as visitas nas noites com as fogueiras e aquela panelada de mingau de milho verde, manguzá ou até milho assado. Havia diversas brincadeiras, como esconde-esconde, pega-pega, entre outros e hoje já não existe mais por esse lado era melhor do que hoje (ISABEL MARIA EM ENTREVISTA CONCEDIDA A MOISÉS FERREIRA OLIVEIRA, TCC/FIEI/UFMG, 2015, p. 48).

Isabel Maria cita comidas que foram mencionadas pelos interlocutores dessa pesquisa, como tradicionais e que veremos nos capítulos subsequentes. Demonstra um claro saudosismo delas e da comensalidade perdida, devido a chegada da televisão, fazendo com que as pessoas passassem a não mais se reunirem no terreiro em volta da fogueira, pois preferiam ficar dentro de casa assistindo a televisão (OLIVEIRA, 2015). Há um grande saudosismo por parte dos primeiros moradores, ao se depararem com os dias atuais e as transformações ocorridas na Aldeia. E entendem isso de forma próxima ao que Brandão (1981) ressaltou sobre os camponeses, que apesar de terem uma vida precária e vulnerável, acreditam que antes era melhor pois possuíam mais fartura portanto, sentiam-se seguros. Os benefícios são interpretados como perdas ou ameaças diante de uma vida atual que não lhes parece confiável e os sinais trazidos de fora, de um estilo de vida urbano são percebidos como ameaça a uma vida ancestral.

4.1. A RETOMADA DA ÁREA DE RETOMADA

A Terra para os indígenas possui significados que lhe são próprios, diferentes daqueles que a sociedade não indígena possui. Para Clarice e sua Família, a terra que inicialmente foi comprada deixou de ser objeto de propriedade privada e tornou-se um bem coletivo onde todos os membros da comunidade têm por ela sentimentos de pertencimento. É o lugar que se reconhecem como ser vivo e de vida, existe a sintonia com os ancestrais e ligação com a garantia de alimentos que fazem parte de sua cultura alimentar. Estes significados tornou a luta pela terra entre os Pataxós de Mata Medonha como importante reivindicação que dura até o momento presente. Uma vez que, há atualmente uma área em disputa com fazendeiro local que os indígenas a denominam “área de retomada”. A “retomada” tem sido uma prática política, de luta coletiva do Povo Pataxó do Sul da Bahia, com intuito de recuperar a posse de áreas tradicionais que lhes foram expropriadas e que se encontram ou não, sob o domínio de não indígenas (CARDOSO, 2016, ALARCON, 2013). Alguns desses momentos são tensos, e mesmo que na região de Mata Medonha não haja episódios de conflitos com disparos de armas

de fogo, as longas batalhas jurídicas marcam para sempre a memória dos Pataxós. Segundo Oliveira (2015),

Mesmo depois da demarcação da terra em 1988, uma parte ainda ficou sem demarcar, o que possibilitou ao fazendeiro continuar dentro da terra, destruindo tudo. Passado muitos anos, nós indígenas sempre questionávamos os motivos pelos quais ainda havia essa área para ser ocupada. Neste intervalo, o fazendeiro continuou devastando a área para fazer pastos para criação de gados, mesmo tendo consciência de que esta terra não era dele, já que na oportunidade em que ele comprou a terra de outro fazendeiro chamado Carlos Martins, o mesmo já sabia que era terra indígena. Tempos depois, um fazendeiro chamado Constantino, que se dizia dono da terra, a abandonou com alguns animais, deixando apenas um empregado. Mas, como o empregado também foi abandonado e precisava sustentar sua família, resolveu ir embora da terra, no ano de 2002, deixando os animais morrendo por falta de cuidado (OLIVEIRA, 2015, TCC-UFMG, p. 56).

Sobre o fazendeiro Constantino que Moisés se refere acima, sua chegada na região de Mata Medonha foi notada pelo Sr. Etevaldo aos finais dos anos de 1970. Ele me disse que lembra dessa pessoa que o fazendeiro instruiu para morar numa casinha na área e assegurar a posse da terra. Sr. Etevaldo disse ainda que o fazendeiro Constantino se autoproclamou proprietário dessa área sem ter prova documental e pressionou os últimos posseiros a assinarem documentos que confirmassem terem vendido a terra a ele. Os posseiros não cederam a pressão e se retiraram por receio da violência contra eles, contou Sr. Etevaldo. Diante da auto reivindicação enquanto proprietário, o fazendeiro requisitou indígenas de Mata Medonha para trabalharem na fazenda. Segundo Oliveira (2015) foi a estratégia por ele utilizada para evitar a demarcação da área. Uma vez que, as lideranças na época recuaram diante da FUNAI em inserir essa área nos limites internos da Terra Indígena. E assim, evitar que houvessem conflitos devido a perda dos empregos dos indígenas “contratados” e por saberem que o fazendeiro mantinha vigilância ostensiva com capatazes armados. Sobre essa questão, Moisés disse que,

essa área que a gente ocupa hoje, conhecida como “área da retomada”, era pra ser demarcada junto com essa área que hoje nós estamos aqui. Na época que veio a demarcação, o pessoal mais velho foram, levaram o pessoal da equipe, já sabiam onde eram os pontos que a demarcação ia passar. No dia que o pessoal do GT- FUNAI, veio, pra fazer a medição, o fazendeiro descobriu que ia demarcar a terra e colocaram pistoleiros na divisa, aqui pertinho, e naquela época, a comunidade era muito pequena, nosso pessoal mais velho falou assim : “ _bom, nós não vamos colocar nosso pessoal pra confrontar porque a gente vai sair em desvantagem,” então, eles recuaram, o pessoal do GT-FUNAI falou : Se vocês quiserem avançar, a gente avança, mas como vocês estão dizendo que isso aqui, dá pra vocês(...) em 1988 aqui não tinha nem 20 famílias, de 1988 pra cá, cresceu bastante (PESQUISA DE CAMPO, ENTREVISTA COM MOISÉS OLIVEIRA EM 30/08/2021).

Moisés alerta que a área demarcada não reflete o Território tradicionalmente ocupado pelos Pataxós, desde que ali chegaram. Pois, seus bisavós faziam usos de diferentes áreas contínuas a atual Terra Indígena demarcada. Com perambulação em seu entorno por diferentes

itinerários, utilizados para caçadas, pescarias, colheita de mel, plantios de feijão, mandioca, milho, uso de fontes de água pura, entre outros usos que Sr. Etevaldo mencionou no capítulo anterior. Por

isso os Pataxós entendem que é preciso retomar essa área, visto existir nela um conjunto de recursos que se articulam com as condições simbólicas e materiais que garantem aos

Figura 21 - Área da retomada



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2021.

Pataxós direitos permanente de acesso, de controle e uso do Território.

Essa compreensão levou os Pataxós de Mata Medonha a se organizarem coletivamente e realizarem a “retomada” dessa parte do Território em abril de 2003. Construíram moradias, roçados, casas de farinha, e poços artesianos. Passaram a viver ali filhas, netos e bisnetos de Clarice e Anastácio e famílias diversas constituídas pelos casamentos inter étnicos. Entretanto, em 26 de novembro de 2014 a comunidade foi surpreendida por mais de cem policiais das instâncias federal, civil e militar e aproximadamente quarenta viaturas que apresentaram a liminar de reintegração de posse em favor do fazendeiro Constantino. E assim, promoveram ação de despejo das famílias que foram desabrigadas e conduzidas para a área demarcada da Terra Indígena. Segundo Maria das Graças,

A polícia veio, mas não bateu em ninguém, mas ficava ali, tipo ameaçando. O pessoal aqui da Aldeia largou tudo e foi pra lá. Os carros vieram tudo por lá. Não veio ninguém por aqui. Ou sai ou bota as coisas em cima do carro. Tirou todo mundo. Eles tiraram o pessoal lá de cima pra aqui botando as coisas do povo em cima dos carros da polícia, dos fazendeiros que vieram, o pessoal de lá veio tudo pra aqui. Porque essa daqui não podiam fazer nada. Essa daqui é registrada e documentada. Quando eles viraram as costas, o pessoal voltou tudo pra lá de novo. Uns no mesmo dia, outros noutro dias. Uns ficaram semanas, sem ir com medo. Foi muita polícia. Parece que o batalhão todo veio. Tinha umas quatro qualidades de polícia. Mas saiu assim, do jeito que nós quis que eles saíssem. Nós na frente e eles atrás. E daqui eles saíram pra lá e ai nós fomos na frente até lá na ponte dançando toré. Até a meia noite estava na estrada com eles. O pessoal da FUNAI estava aqui. Quem tava tirando foto, filmando, essas coisas, foi o pessoal da FUNAI (PESQUISA DE CAMPO, ENTREVISTA COM MARIA DAS GRAÇAS em 10/10/2022).

Apesar da ação de despejo, dias depois os Pataxós fizeram novamente a “retomada da área”, pois perceberam que o fazendeiro a abandonou novamente. E desde então as famílias reconstruíram ali suas vidas com novos roçados e moradias e o processo judicial da revisão dos limites da Terra Indígena Mata Medonha encontra-se pendente de julgamento em Brasília. Apesar de insistirem, até o momento de finalização dessa Pesquisa de campo, não conseguiam obter notícias sobre seu andamento.

4.1.1. Um caso de trabalho análogo a escravidão

Após o fazendeiro Constantino autoproclamar-se proprietário da área em questão na década de oitenta, posteriormente trouxe famílias do Estado do Espírito Santo para o trabalho agrícola e agropecuário. Os empregados, inclusive indígenas, foram requisitados e trabalharam em modelo de trabalho indigno. A semelhança da experiência vivida por Maria das Graças, filha e bisneta de índios Botocudos e atual moradora da Aldeia. Ela foi trazida do Espírito Santo pelo fazendeiro juntamente com seus nove filhos e o marido indígena⁵⁰ originário do Estado de Alagoas para trabalhar na área. Sobre esse momento, Maria das Graças contou que

Eu cheguei aqui em dezembro de 1996, vinda do Espírito Santo. A gente já veio de Linhares com ele, com o fazendeiro da “terra da retomada”, para trabalhar. O fazendeiro dali morava lá em Linhares. A gente veio para trabalhar com ele, mas ele maltratou muito a gente. Aqueles pés de cocos, jacas que você viu plantada, foi tudo do serviço meu ali, meu e dos meus filhos, aí, a gente ficou ali uns 3 (três) anos com o fazendeiro, aí não deu certo lá, aí fomos para o Santo Antônio. Ele tinha um restaurante lá em Belmonte, e esse restaurante dele chamava “bife na pedra” e o pai dele era fazendeiro lá no Espírito Santo, lá em Linhares, chamava Fernandinho. Ele mexia com gado e aí Constantino também tinha gado, então quando ele trouxe eu pra aqui, ele trouxe pra nós fazer lavoura e meu menino ele trouxe pra mexer com gado, ele era vaqueiro. Então meu filho ia mexer com o gado que ele tinha, e eu mais os outros ficava plantando coco, fazia horta, fazia roça, criava galinha que aí juntava ovos, pra sustentar o restaurante (PESQUISA DE CAMPO, ENTREVISTA COM MARIA DAS GRAÇAS EM 10/10/2022).

O trabalho de Maria e seus filhos para Constantino durou aproximadamente três anos. Exerceram as atividades na agricultura, agropecuária e criação de pequenos animais. Plantavam e colhiam feijão verde, feijão de corda, repolho, alface, tomate, pepino, quiabo, maxixe, coco, faziam roçados de mandioca e cuidados com as aves para produção de ovos. Segundo Maria das Graças, eram muitas as dificuldades enfrentadas para o trabalho na fazenda, que negavam sua dignidade humana, por violar direitos as regras de proteção, segurança, saúde, higiene no

⁵⁰ Maria das Graças não soube dizer qual etnia de seu companheiro. Apenas que era do Estado de Alagoas.

ambiente e moradia na fazenda. Se submetia muitas vezes a jornadas exaustivas de trabalho visto ter que gerar condições para desenvolver a agricultura uma vez que o fazendeiro não dava suporte regulares como abastecimento de sementes, adubos e meios para irrigação. Desse modo, sujeitando-se ainda a condições de trabalho degradante quando, segundo ela,

Não tinha água. A água era de poço que a gente abriu. Molhava tudo de regador essas hortas. A gente plantava esse feijão, cada cabeça de repolho, alface, tomate, pepino, quiabo, maxixe, tudo levado daí pra lá. e tudo plantado por mim e meus filhos. a gente matava galinha, pois tinha muita galinha. Eu acho que ele pensou assim, eu não vou ligar (de dar alimentação) porque tem os recursos para eles viverem. Mas, eu tinha medo de mexer (PESQUISA DE CAMPO, ENTREVISTA COM MARIA DAS GRAÇAS EM 10/10/2022).

O “medo de mexer” na produção agrícola para seu consumo, conforme menciona Maria das Graças, era pelo fato do receio de ser acusada de roubo. Visto haver vigilância permanente dos capatazes armados da fazenda e não haver autorização explícita do fazendeiro para que ela e seus filhos se alimentassem da produção. Um dos filhos cuidava do rebanho bovino, ordenhava as vacas e preparava queijos. E toda produção da fazenda era destinada ao restaurante do fazendeiro situado no Município de Belmonte. As relações do fazendeiro com os trabalhadores da área eram pautadas em relações de troca desigual e excluía qualquer remuneração. Em sua narrativa, Maria conta que todo trabalho realizado era em troca apenas de alimentação, segundo ela:

até hoje esse homem nunca acertou (as contas) comigo, nunca acertou com meu filho, nunca pagou a nós nada. Nós trabalhamos de graça só a trôco da comida. E meu filho era vaqueiro, trabalhou com ele tanto tempo, e meu filho morreu e ele não deu nada, não acertou nada. Ele (o fazendeiro Constantino) trazia a feira e achava que a gente só vivia de comida. Ele trazia a feira, ele tinha um galpão e até vendia comida para os índios aqui também. Então ali a gente ia comer. Eu sempre trabalhei por comida mesmo. Porque eu queria ver meus filhos comer (PESQUISA DE CAMPO, ENTREVISTA COM MARIA DAS GRAÇAS EM 10/10/2022).

A comida e moradia precárias eram o que recebiam em troca do trabalho realizado para o fazendeiro. Sua preocupação era garantir a segurança alimentar dos filhos, visto sua história de vida ter sido difícil após seus pais terem saído da Aldeia no Município de Montanha, no Espírito Santo, quando ela era ainda criança. E ainda criança, ela perdeu os pais e foi criada por famílias adotivas com hábitos adversos aos hábitos e costumes dos seus antepassados. Maria das Graças ainda contou que o afastamento das práticas alimentares tradicionais também ocorria nessa mesma fase entre os Pataxós que habitavam a Aldeia. Eles se sentiam impelidos a comprar alimentos do fazendeiro Constantino devido à escassez que viviam diante do apoio

governamental insuficiente para desenvolver a agricultura e outras formas de subsistência na terra, Maria das Graças contou que,

o fazendeiro vendia comida para os índios, feijão, arroz, porque as vezes eles plantavam aqui, mas não dava, a terra aqui não é muito boa. e as vezes eles compravam assim um pouquinho, e plantava e dava pulga ele vendia, só que ele trazia pro povo lá da fazenda dele, que sem ser eu que morava, morava gente lá, morava o gerente, morava outro encarregado lá, e aí ele trazia aquelas mercadorias para o povo lá, mas aí, faltava aqui, (na Aldeia) o pessoal comprava na mão dele. (PESQUISA DE CAMPO, ENTREVISTA COM D. MARIA EM 10/10/2022.).

Os alimentos comprados pelos Pataxós não eram os provenientes da produção agrícola e pecuária resultante do trabalho de Maria e seus filhos e sim alimentos industrializados que o fazendeiro trazia para os empregados da fazenda em troca de trabalho. Essa compra se dava com recursos financeiros dos anciões que passaram a receber benefícios assistenciais do governo e por muito tempo era a única renda que existia na Aldeia. Assim, ela era repartida entre os membros da família por meio de aquisições alimentares.

A falta de acesso à terra e alternativas à época para sobreviverem, fez essa família de Indígenas Botocudos sujeitarem-se a exploração com impactos em sua dignidade. A necessidade de sobrevivência num local novo e desconhecido e a impossibilidade de buscar trabalho diferenciado, eram reflexos do local parcialmente isolado que viviam. A escassez de renda e Insegurança Alimentar em que estavam expostos, tornaram essa família vulnerável ao aliciamento e submissa a um tipo de trabalho análogo, ao trabalho escravo. A situação se agravou ainda mais quando o fazendeiro abandonou a área e não forneceu mais alimentos para os trabalhadores, tampouco fez quaisquer acertos de contas financeiras. Maria disse que “Ele fechou o restaurante em Belmonte e foi embora para Linhares (no Espírito Santo) onde deu início a outro negócio. Parece que ele teve algum problema com a polícia lá no restaurante, foi a polícia quem fechou o restaurante. E a partir desse momento “já não trouxe mais comida para as pessoas que estavam trabalhando na terra dele”. Quando Constantino abandonou a área e os trabalhadores, Maria e seus filhos interromperam a produção agrícola, visto não terem condições de comprar insumos necessários para desenvolvê-lo. O estado de Insegurança Alimentar se agravou, pois, sobraram apenas escassos plantios de mandioca e animais para consumo.

A crença numa relação de troca (ainda que injusta) fazia Maria das Graças hoje com 67 anos, acreditar que como ela e o filhos recebiam ao menos um teto para se abrigarem e se alimentavam do que o fazendeiro oferecia, justificava trabalhar sem receber a remuneração pelos seus serviços. Por outro lado, receber justa remuneração pelo trabalho realizado é um dos

requisitos de trabalho digno em oposição ao trabalho análogo a escravidão. O Trabalho digno está consagrado na Constituição de 1988 e é compreendido como trabalho contrário ao trabalho escravo. Manter pessoas em condição análoga a de escravo está previsto no art. 149 do Código Penal. O Ministério do Trabalho, por meio da Portaria Nº 1.293, de 28 de dezembro de 2017, considera em condição análoga à de escravo, o trabalhador submetido, de forma isolada, ou conjuntamente, às seguintes condições:

I - Trabalho forçado; II - Jornada exaustiva; III - Condição degradante de trabalho; IV - Restrição, por qualquer meio, de locomoção em razão de dívida contraída com empregador ou preposto, no momento da contratação ou no curso do contrato de trabalho; V - Retenção no local de trabalho em razão de: a) Cerceamento do uso de qualquer meio de transporte; b) Manutenção de vigilância ostensiva; c) Apoderamento de documentos ou objetos pessoais (BRASIL, 2017).

Não é preciso estar submetido a todas as condições acima para ser considerado trabalho análogo a de escravo típico ou por equiparação. Isto é, se for identificado um dos modos descritos, é suficiente para caracterizar enquanto crime nos termos do art. 149 (PINHEIRO, 2021). Entretanto, uma vez que uma das condições seja aplicada por parte de um “tomador de serviços”, nesse caso, o fazendeiro Constantino, conflui para a mesma direção que era romper os valores da dignidade da família indígena. Ou seja, um conjunto de direitos para assegurar condições mínimas de existência para essa família, estavam ameaçados. O interrompimento da exploração junto a família de Maria das Graças nas terras do fazendeiro, ocorreu apenas quando o Cacique Maninho a convidou para ir morar na Aldeia, visto sua filha ter se casado com o filho desse cacique. Maria aceitou o convite e devido as suas habilidades culinárias reconhecidas por todos os moradores, tornou-se a primeira cozinheira-merendeira contratada da Escola Indígena de Mata Medonha, onde trabalhou por dezesseis anos, no período de 2001 a 2017.

A exclusão da “área da retomada” do Território de Mata Medonha impacta diretamente na Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional dos Pataxós de Mata Medonha, visto reduzir áreas de usos de plantios diversificados, devido a qualidade do solo já apontada pelos moradores como de qualidade superior a outras áreas, com importantes trechos de mata grande com animais para as caçadas. Entretanto, a pendência no julgamento pela revisão dos limites também tem provocado dificuldades de promoção da SSAN junto à comunidade, uma vez que, são impedidos por ordem judicial de fazerem roçados, realizar caçadas ou extrair madeiras para construção de moradias. E a maioria dos membros da comunidade temem interferir na área para algum desses usos e posteriormente terem seus esforços destruídos pelo sistema jurídico.

4.2. O CONTEXTO SOCIAL, ECONÔMICO E ECOLÓGICO

A estrutura familiar é composta pelo núcleo pais e filhos e em torno destes uma rede de parentesco extensa que por vezes coabitam a mesma moradia (como netos, sobrinhos, parentes da mãe ou do pai). Em casos não raros, há parentes por afinidade ou membros isolados de famílias oriundas de Barra Velha considerados primos (as) e de outras Aldeias e etnias. Como da etnia Tupinambá, Tapuio e descendentes diretos de Botocudos. A miscigenação é resultante dos casamentos interétnicos e com pessoas não indígenas, oriundas de diferentes localidades municipais, estaduais e nacionais como Porto Seguro, Santa Cruz Cabrália, Santo Antônio, Belmonte, Canavieiras, Barrolândia, Ponto Central, Itamaraju, Vitória da Conquista, Eunápolis, Ribeira do Pombal, Itabuna, São Paulo, Espírito Santo, Minas Gerais e provavelmente outros lugares. Os casamentos acontecem geralmente em idade muito jovem (15 anos) e as novas uniões mantêm moradia próxima aos demais parentes, que para delimitarem suas áreas realizam plantações em sua maioria de mandioca e abacaxi.

Outros indicadores de limites da área de moradia de cada família são dados pelos rios e trechos de mata. As áreas assim delimitadas definem o uso dos recursos naturais pelas famílias e as regras intercomunitárias nesse caso, são flexíveis. A posse comum define o acesso à terra na maioria dos casos, pautado nas relações tradicionais de uso da terra e recursos nela existente. Áreas que não são consideradas parcelas familiares, são entendidas como áreas de uso comum com uso dos recursos a exemplo de extração de madeira ou uso para o plantio, entretanto não há consenso sobre isso internamente. Embora haja a regra interna de nesse caso, a pessoa solicitar autorização prévia ao cacique que deve avaliar a concessão do uso da área. A garantia de parcelas de terra com posse individual ocorre por meio das relações de parentesco consanguíneo ou laços de afinidade bem como, pelas benfeitorias realizadas na área. O acesso de novos membros na comunidade se dá por meio de situações diversas a exemplo de convite dos familiares, laços de afinidade e parentesco, mas, para o acesso à terra de novos membros que chegam, é preciso avaliação e autorização do cacique. E é também o cacique quem autoriza ou não a abertura de novos pontos de comércio ou igrejas.

A participação comunitária na agenda política do movimento social indígena local e nacional ocorre por meio das lideranças, caciques e vice caciques e pela Associação Indígena da Aldeia Mata Medonha. Entretanto, é uma participação incipiente, visto a Associação ter sido criada para tratar de agenda pública junto as instâncias municipal, estadual e federal e seu papel é restrito a recepção de programas e políticas públicas a serem executadas na Aldeia. É a única Associação entre os Pataxós do Sul da Bahia cuja composição é formada majoritariamente por

mulheres em seu quadro administrativo e até recentemente, era uma mulher que ocupava o cargo de presidenta, mas, não há participação delas nas tomadas de decisão na Aldeia. A centralidade política de tomada de decisões diante da coletividade, concentra-se exclusivamente na figura do cacique, sendo auxiliado pelo vice cacique ao lado de alguns membros denominados por “lideranças” da comunidade do sexo masculino. Em 59 anos de fundação, Mata Medonha teve sete caciques, todos do sexo masculino. Atualmente, para tornar-se cacique é realizada eleição entre os moradores em reunião exclusiva, convocada pelo cacique atual para eleger seu sucessor. É comum aos candidatos serem moradores que possuem trajetória de atuação na defesa dos benefícios para a população da Aldeia. Esta é composta por 93 famílias. O que representa 282 pessoas entre crianças, jovens, adultos e anciões. Sendo ainda, desse total, 144 mulheres e 138 homens. Abaixo, é possível visualizar essa composição por faixa etária:

Quadro 2 – população da Aldeia Mata Medonha por faixa etária Ano - 2023

Faixa etária	Quantidade
0 – 4 anos e 11 meses	33
5 anos – 14 anos	55
15 – 19 anos	25
20 – 29 anos	49
30 – 39 anos	37
40 – 49 anos	40
50 – 59 anos	16
60 – 69 anos	16
70 – 79 anos	06
80 anos +	05
TOTAL	282

Fonte: Posto de Saúde. Aldeia Mata Medonha/2023.

Essa população abrange todas as famílias moradoras na área demarcada. Conforme o quadro acima, percebe-se que Mata Medonha é uma Aldeia predominante de perfil jovem. Com maior proporção de indivíduos entre 15 e 29 anos. No lado oposto, encontram-se os “anciões”. As expressões “ancião” e “anciã” utilizadas não são sinônimas de “mais velhos.” Ser ancião não está necessariamente vinculado a idade cronológica. Mas sim as experiências acumuladas que podem ser como de liderança da Aldeia, experiências espirituais e de cura e de serviços prestados ao coletivo aldeão. Há pessoas que se consideram anciãs aos 40 anos de idade cronológica e outras aos 55. Mas, é certo que acima dos 59 anos, essa pessoa é considerada uma

anciã sob a perspectiva cronológica. E se for uma pessoa que acompanhou o processo de formação da Aldeia desde os seus primórdios, pode ser considerada como “mais velho”. Entretanto a expressão “mais velho” é frequentemente utilizada para os antepassados e antepassadas que já completaram o ciclo da vida e também recebem o nome de “ancestrais” por não viverem mais entre os vivos. “Antepassados” e antepassadas” são expressões sinônimas de ancestrais.

Com relação à economia, por um lado, existem famílias autônomas que geram renda por meio da comercialização de serviços e produtos diversos como artesanatos confeccionados com recursos naturais locais. A exemplo de cestos de cipós (Imbé, cipó verdadeiro, barba de paca), esteiras de taboa, tanga (*tupsay*), remos de madeira decorativos, cocares de penas, colares de sementes locais (pacari, olho de pombo), filtro de sonhos, luminárias de taliscas de coqueiro, remos para embarcações, mobiliários rústicos de madeira reaproveitada e outros produtos artesanais de uso decorativo e utilitários, cuja comercialização ocorre nos vilarejos turísticos próximos, como Santo André, Guaiú, Mugiquiçaba e também no Distrito de Coroa Vermelha. Nessas localidades também são comercializados alimentos provenientes da agricultura da Aldeia, como o abacaxi e farinhas e também do extrativismo da piaçava e da planta aroeira. Alguns Pataxós vendem sua mão de obra para serviços na rede hoteleira, no âmbito da construção civil, ou, no caso das mulheres, em diárias como arrumadeiras e cozinheiras nas pousadas, barracas de praia e ainda nas residências de veraneio nos vilarejos próximos. Nesse grupo de autônomos, o acesso a renda costuma ser sazonal e algumas famílias passam períodos desprovidas financeiramente até surgir a próxima oportunidade de geração de renda.

Outra parcela da comunidade, possui acesso a renda por meio da ocupação de vagas de empregos nos órgãos de governo presentes na Aldeia, como a escola municipal/estadual, posto de saúde, abastecimento hídrico e saneamento e tem ainda os beneficiários federais de programa assistenciais como bolsa família, seguro de pesca, seguro invalidez e aposentadorias. Do ponto de vista ecológico, o Território de Mata Medonha possui dois principais rios que são os Rios Braço do Norte e o Rio Braço do Sul e a área de cobertura vegetal é caracterizada pela literatura por floresta ombrófila densa, isto é, mata atlântica. Além de áreas de capoeira, áreas inundáveis de vegetação e de várzeas. Os vales dos rios possuem ecossistemas de florestas úmidas e alagadas com predominância de vegetações das espécies e famílias da *Nymphaceae*, *Melastomataceae* e *aráceas*, dentre outras. Essas áreas também são conhecidas por brejos, e alguns possuem lamas de cor escura e aroma característico de mussunungas molhadas.

Figura 22- Fisionomia da vegetação de mata, mata bruta e relevo montanhoso do Território de Mata Medonha



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

A fisionomia da cobertura vegetal se refere a aparência da vegetação, sua exuberância, cores e alturas (CARNEIRO, 2004). A fisionomia da vegetação do Território de Mata Medonha, são espécies de árvores que variam de menos de 1m a 40m de altura aproximadamente com troncos de 10 a 80 cm de diâmetro, composta de cores variadas. A vegetação ocupa áreas de relevo que cobre as montanhas e vales do Território. As florestas das Montanhas possuem porte menor do que as do vale, mas, ambos locais são de floresta densa, com ocorrência de espécies variadas. Utilizadas na alimentação, extração de madeira para construir casas, artesanato e cuidados com a saúde. A composição florística do Território é notável e demanda inventário botânico para identificação do conjunto de espécies que a mata bruta abriga ao longo do Território.

A geomorfologia se refere as formas de relevo, expressão espacial de determinada superfície que compõe a paisagem e a topografia de uma área (CHRISTOFOLETTI, 1980). As características geomorfológicas do Território de Mata Medonha são semelhantes às encontradas em outras regiões dos Municípios de Santa Cruz Cabrália e Porto Seguro. Possui declives acentuadas (ladeiras e rampas), relevo de colinas, cujo topos são planos em alguns trechos do Território e arredondados em outros, áreas de platôs e vales em forma de “V” (DANTAS *et al*, 2002). Ressalte-se que os topos planos extensos favorecem construção de moradias arejadas, devido as correntes de ventos constantes que tais locais recebem e que agradam aos moradores, bem como ao desenvolvimento de atividades agrícolas com cultivos adaptados ao solo,

incidência solar e correntes de ventos. Nota-se, a larga distribuição de ocupação do Território entre seus moradores, ainda que haja espaços de aglomeração como a sede da Aldeia, trechos da parte Leste do Território e “área da retomada”. Na área de cobertura vegetal é possível observar lençóis freáticos visíveis e abundantes em várias áreas do Território, com formação de lagoas, córregos de águas cristalinas e mata ciliar preservada nas proximidades dos Rios Braço do Norte e Braço do Sul. Esses rios se encontram onde foi construída a ponte de concreto. Local considerado portão de entrada da Terra Indígena e onde havia sido fixada a placa de identificação do governo federal.

Figura 23 – Rio Braço do Norte



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

Figura 24 - Rio Braço do Sul



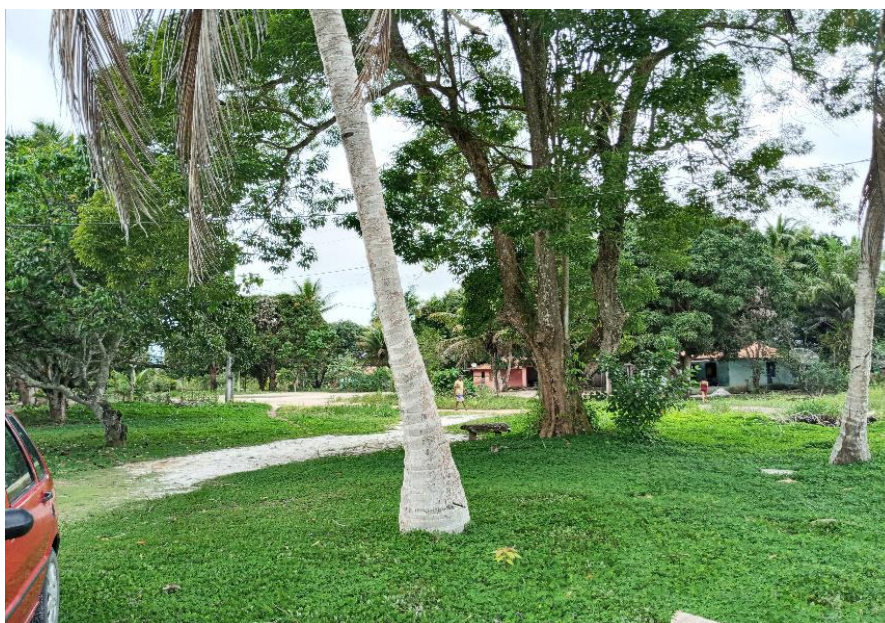
Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

Os Rios Braço do Norte e Braço do Sul são afluentes do Rio Santo Antônio cujos curso d'água segue a direção do Vilarejo de Santo Antônio. Na sua desembocadura forma o manguezal que Maria José e Arara mencionaram no capítulo anterior quando se referiam ao local de coleta dos caranguejos e guaiamuns. São rios que possuem água de cor turva, substrato de pedra e apresentam regime fluvial perene (SARMENTO-SOARES *et al*, 2008). São os locais de pescarias, banhos, usos domésticos (lavagem de roupa, panelas, etc.) e diversão para os moradores, que devido a sua extensão, cada atividade ocorre em trechos específicos ao longo de sua correnteza. São importantes fontes de água para usos domésticos, como lavar utensílios

da cozinha e roupas e água para cozinhar, quando a rede de abastecimento de água da Aldeia é interrompida.

Os rios possuem valor afetivo e simbólico importante para os Pataxós, pois ambos eram hidrovias para obter acesso ao Vilarejo de Santo Antônio quando a Aldeia estava se formando nos anos de 1980. Nessa formação, o local de maior ocupação pelos moradores da Aldeia é na parte de terreno elevado mais próximo as margens do Rio Braço do Norte e passou a ser denominado de “sede”. Por ser também o núcleo primário de ocupação é onde foi construído a primeira escola e o Posto de Saúde. Possui casas de moradores antigos, como Sr Varder e D. Conceição. Nessa localidade está a “casinha do poço de água” com a bomba que abastece a Aldeia, o Atelier de papel artesanal e aproximadamente vinte e duas casas ocupadas. E ao fim dela, a ladeira que conduz ao maior campo de futebol da Aldeia e ao porto dos barcos que navegam no Rio Braço do Norte. A travessia do Rio Braço do Norte, na localidade do campo de futebol conduz ao “o outro lado da Aldeia”.

Figura 25 - Sede da Aldeia



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

A partir da rua principal da sede, outras ruas surgem como “ruas de trás” a esquerda onde é possível ver o Por de Sol, nas planícies e montanhas do Território Indígena, contrastando com áreas desmatadas para plantio de mandioca em terreno declinado. Nessa rua encontra-se mais um campo de futebol, do total de três existentes na Aldeia e a casa de Alzinete, atual cozinheira merendeira da Escola e dona de um quintal de cultivos alimentares diversificados. Nesse campo, Alzinete me contou que ela e outras mulheres treinam futebol e disputam

campeonatos diversos dentro e fora da Aldeia. O futebol é um esporte também praticado pelos homens e é um costume na Aldeia a organização de campeonatos com times e equipes locais do Município constituído pelos e pelas indígenas.

Na sede concentra-se os espaços de comércio permanente de alimentos, como duas mercearias que comercializam além de alimentos, produtos de limpeza e utilitários diversos. Tem também uma lanchonete, que vende pastéis fritos e refrigerantes. Bem próximo a sede está a rua principal da Aldeia que a cruza no sentido Leste-Oeste e tem seu início na ponte de concreto, entrada da Terra Indígena. Essa rua considerada principal, é onde a atual Escola foi construída.

Figura 26 – Escola Indígena de Mata Medonha e rua principal da Aldeia



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

Devido a localização da Escola, essa rua também é conhecida por “rua da Escola”. Ela dá acesso a “área da retomada” e também aos Distritos de Barrolândia e Ponto Central. A partir deles, é possível acessar a BR 683 que conduz ao Município de Eunápolis. Por isso, além dos moradores, transita por ela veículos particulares que partem de assentamentos rurais de entorno da Aldeia, como o “Assentamento Paraíso”, para acessar o Povoado de Santo Antônio e vice versa, visto ser um caminho mais curto. As ruas e localidades na Aldeia tem as referências de seus moradores antigos e serviços existentes. Por exemplo, quando se quer ir na rua principal é comum falar: “Vamos lá na rua da Escola”, se o local for próximo a Escola. Se for distante, mesmo que seja na mesma rua, menciona o nome do habitante mais próximo. Mesmo que não se vá na casa dele. Ou “Vamos lá perto de D. Conceição”, se referindo que o local é próximo a

casa de D. Conceição. Além destes, as ladeiras, curvas, rios, veredas e mata servem também de indicativos de referência para se locomover na Aldeia.

Na rua principal no sentido “sede” - “área de retomada”, localizam-se a maior parte das moradias. Reúne a maioria das famílias e em especial os descendentes diretos de Clarice e Anastácio como seus netos, filhos de Maria de Lourdes, Álvaro Brito e João Brito. Há muitas casas antigas nessa rua, porém, muitas pessoas antigas migraram da Aldeia e essas casas são ocupadas por seus descendentes diretos. Essas novas famílias possuem algum vínculo com a Aldeia, ou por meio de parentes, ou por já terem passado na Aldeia, viveram tempos fora e retornaram. Pois, “há pessoas que vão e voltam, e vivem entre duas Aldeias, a Aldeia em Cumuruxatiba e Mata Medonha” (Andorinha). Mas, há o controle do cacique que sabe e conhece a história de todas as pessoas. Dessas famílias, está a família de João Tauá, cuja moradia marca a fronteira da área demarcada, com a área da retomada em disputa com os fazendeiros.

Figura 27 - Moradia de taipa com terreiro “rastelado” e quintal ao fundo com fragmentos de mata



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

As casas estão sempre com seus terreiros limpos pelo “rastelo”. É comum a uma família que recebe visitantes mantê-los “rastelados”, ou com as árvores podadas. Se for época de safra do abacaxi, é comum oferecer a fruta ao visitante ou turista que chegue eventualmente, para visitar a Aldeia ou comprar artesanato, como gesto de boas-vindas. Mas, a limpeza do entorno das casas também visa afastar animais da mata que se alimentam das galinhas, e um bastante comum é o saruê, que são pequenos roedores. Porém, podem surgir outros como cobras

e onças. Alguns desses animais costumam ser avistados próximos as moradias e margens do rio.

Há muitas árvores frutíferas ao longo do caminho das áreas de retomadas, que é denominada pelos Pataxós como “Retomada 1”, que é a primeira no sentido sede- área de retomada, e a “Retomada 2” que vai além da área da “Retomada 1” e onde há algumas casas de taipa e cobertura de palhas. Essas casas são frequentemente ocupadas pelas famílias por períodos com intervalos. Como uma forma de manter suas moradias que tradicionalmente sempre ocuparam e a natureza indissolúvel dos laços com o Território tradicional. A “retomada 2” é onde o outro fazendeiro, conhecido por “Teúde” colocou porteira na estrada, para sinalizar que daquele ponto em diante é a área que ele se apropriou, a qual tivemos que abrir para seguir andando na estrada. Andorinha disse “daqui pra lá é Teúde e daqui pra lá é de Constantino. A terra é do pai de Teúde e Constantino é primo de Teúde”. Não se enxerga criação de gado ou práticas de agricultura nessas terras, apenas a vegetação e as cercas.

A arquitetura das casas da Aldeia é heterogênea. Algumas são de alvenaria, fruto das políticas públicas de habitação do governo estadual na década de noventa e algumas delas por iniciativa dos moradores, receberam pintura de grafismos indígenas de artista local. Essas casas pintadas se destacam na paisagem da Aldeia. Há casas de madeira e também de taipa com o telhado de palha de sapê e algumas são muito antigas e outras recentes. A construção em taipa ainda hoje é utilizada em Mata Medonha pelos moradores para moradias em formatos retangulares e redondos. Elas são construídas e habitadas por famílias beneficiárias de programas assistenciais do governo federal ou mais raramente, por aquelas pessoas que mantêm o desejo de habitar a moradia considerada tradicional. A expressão “taipa” significa o uso de argila (barro) como matéria prima fundamental para a construção da casa. Encontra-se ainda casas apenas de palha, para usos temporários. Com exceção das casas de alvenaria, as demais casas o material para suas construções é encontrado no próprio Território.

As disposições das casas são aleatórias. Algumas situam-se mais próximas a estrada, outras mais recuadas, o que possibilita plantios diversos na frente das moradias e outras situam-se nos platôs das montanhas. Todas possuem quintais ou áreas próximas onde se cultivam de plantas ornamentais a plantas alimentares, ou ainda possuem árvores e arbustos frutíferos e trechos de mata. Há na rua principal duas igrejas evangélicas, uma da congregação batista e outra da assembleia de deus. Na “sede” existe mais uma denominada “Igreja evangélica internacional da geração de milagres”. Além dessas três, há uma quarta em construção, e pode-se afirmar que em Mata Medonha, existe repertório de crenças e práticas religiosas abrangente

em torno das igrejas evangélicas. Há, portanto, parcela significativa de moradores adeptos a esta religião.

Figura 28 – Habitação de alvenaria, pintada de grafismo indígena, com quintal contínuo a mata ao fundo



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

Ainda na rua principal da Aldeia, no sentido da “área de retomada” possui um cemitério. Nele estão sepultadas três pessoas e a última que ali chegou é um dos colaboradores dessa Pesquisa que ancestralizou em 07 de junho de 2023: O Indígena Tupinambá, conhecido por “Sapucaia”, registrado com o nome em português de Valdir Moreno. É um importante Sujeito dessa pesquisa e em honra e admiração a sua experiência de vida, as conversas que tivemos, sua alegria e manejo agrícola herdado de seu avô Tupinambá de Olivença-BA, seu legado de conhecimento está mantido nessa etnografia.

Muitas pessoas ancestralizadas em Mata Medonha foram sepultadas no Cemitério de Santo Antônio, isso se justifica porque a Aldeia ainda não havia decidido construir seu próprio cemitério. Porém, mesmo possuindo este espaço, quem escolhe onde será o sepultamento são os parentes próximos e atualmente, muitos ainda escolhem o cemitério do povoado de Santo Antônio para manter a proximidade junto aos ancestrais que lá se encontram sepultados. Mas, houve tempos em que enterrar os mortos em Mata Medonha não se deu de forma exclusiva no cemitério. Podia ocorrer em local escolhido pela família ao longo do Território, a exemplo de uma moradora chamada Mercina, que foi enterrada “no outro lado da Aldeia”, as margens do Rio Braço do Norte. Nesse local, há flores plantadas e uma cruz de madeira que simbolizam

seu sepultamento e os laços de afetividade da família. São honrarias que demonstram o afeto e carinho que possuem os Pataxós pelos seus ancestrais.

O grupo Indígena Pataxó de Mata Medonha são agricultores e agricultoras, pescadores e pescadoras, caçadores e caçadoras, coletores e coletoras e extrativistas. E as mulheres são ainda cozinheiras, parteiras e curandeiras. Essas funções refletem as formas de produção, preparo e consumo dos alimentos existentes no Território e consequentemente suas práticas alimentares em estreita ligação com a caça, pesca, coleta, agricultura e saúde. Embora sejam atividades de produção e acesso aos alimentos que não ocorrem com a mesma intensidade ao longo do ano e nos mesmos ambientes, demonstra a utilização da diversidade de recursos disponíveis no Território com objetivos de garantir a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, em estreita relação com a alimentação tradicional.

4.3. COLETA E EXTRATIVISMO VEGETAL: A AROEIRA

O extrativismo em Mata Medonha durante muito tempo, teve a piaçava como principal espécie extraída da mata bruta. Posteriormente os Pataxós se concentraram na coleta das sementes de aroeira, que é uma planta endêmica no Território, nativa da mata atlântica⁵¹. Ambos os extrativismos são atividades que demonstram o conhecimento profundo dos Pataxós sobre o Território, uma vez que, para realizar a coleta é preciso saber os locais onde encontrá-las, o período do ano e técnicas necessárias de extração. A aroeira passou a ser cultivada e se expandiu em toda Aldeia devido ao interesse de compradores externos que revendiam para a indústria de cosméticos, alimentos e farmacêutica. Segundo Maria das Graças, a aroeira vendida na Aldeia era direcionada para a produção de “sabonetes, óleos essenciais, óleo de cabelo, produto para matar coceira e até remédio” e para indústria alimentícia com o nome de “pimenta rosa”. Durante algum tempo a aroeira tornou-se fonte de renda para os Pataxós de Mata Medonha. Maria das Graças contou que “cansei de plantar também aroeira. Muito das aroeiras aqui foram plantadas, logo quando começou a plantar aroeira aqui era nativa, era só “do outro lado da Aldeia” que tinha. O pessoal pegava as canoas aqui e ia pro outro lado colher aroeira”. Ela ainda lembra que “depois as pessoas trouxeram mudas e as sementes que vinham de lá, iam caindo e foram nascendo mais aroeira por aí. E outros foram plantando roças de aroeira”. Maria das Graças na época trabalhava na escola e não realizava a coleta das sementes, “mas, sempre ajudei meus filhos limpar aroeira a noite. A noite eles vinham e trazia aquele meio mundo de aroeira

⁵¹ Silva *et al*, (2014)

e chegava aqui a gente ia limpar as aroeiras de noite. Depois que eu vinha do colégio eu me juntava mais eles pra limpar elas”. Limpar a aroeira significava separar as sementes dos galhos e selecionar àquelas em melhor estado aparente. Só depois poderiam ser disponibilizadas para os atravessadores⁵² que iam até Aldeia comprar os sacos de 30 kg a 40 kg diretamente com as famílias.

Muitos moradores fizeram roça de aroeira, como a família de Maria José e antigos moradores que hoje, já não moram mais na Aldeia. Pois, era um extrativismo que “dava dinheiro, quando chegava no mês de março, todo mundo já tava animado. Porque a aroeira tava chegando e vinha gente de todo lugar para comprar Aroeira. Era assim, era R\$ 1,00 o kg. Mas, num dia, quando ela tava boa mesmo, você apanhava 30kg a 40 kg” (Maria das Graças). Era, portanto, o mês de março que a safra da aroeira iniciava e durava até maio, o que promovia uma grande mobilização da comunidade e alterações na rotina da Aldeia, inclusive nas rotinas escolares. A coleta das sementes de aroeira adquiriu importância considerável na comunidade e passou a integrar o Projeto Político Pedagógico da escola indígena local, uma vez que muitas crianças e adolescentes precisavam se unir as suas famílias para atender a demanda dos compradores. E assim, ausentaram-se das aulas no período de safra e passaram a ser dispensado das aulas. Para Maria das Graças “40 kg era R\$ 40,00 e quarenta reais naquela época era muito dinheiro. Dava pra fazer feira, comprar roupa, tinha criança que não ia na aula, os pais preferiam que elas fossem tirar aroeira. Isso era em 2005, 2006, e acho que foi até 2015”. Após esse ano, Maria disse que “caiu o preço, outros não compravam mais já tinha ano que perdia, foi assim. Acho que já tem mais de dois anos que ninguém colhe aroeira”.

Maria Eunice contou que também coletava a aroeira para vender, mas agora não mais porque não tem mais valor, mas, já vendeu muito ao valor de R\$ 3,00 o quilo. Ela considerava muito barato, pois era trabalhoso entrar “nesse capoeirão arriscado a ser picado de cobra, pra ganhar 3,00 por quilo”. Assim como Maria Eunice, os demais moradores não mais coletaram as sementes para comercialização devido ao baixo preço oferecido pelos atravessadores e então, “muitas pessoas que plantaram já cortaram para desocupar as terras” (Maria das Graças). Apesar de ficar conhecida como “pimenta rosa” e ser utilizada na culinária urbana, em Mata Medonha as sementes de aroeira não eram consumidas até ao ano de 2005. Mas, passou a ser quando Maria das Graças conheceu um grupo de visitantes argentinos na Aldeia que “então, eles falaram que aquilo era “pimenta rosa”, que botava na comida. Eu sabia que fazer banho de

⁵² Atravessadores são comerciantes que adquirem o produto por valores abaixo do mercado e revendem por valores superiores com vistas a gerar lucros altos em benefício próprio.

assento, era boa, aí comecei a misturar com pimenta preta e fica muito cheirosa e passei a usar. Eu pego lavo, coloco para escorrer, seco e guardo”. Ainda há muitos pés de aroeira espalhados pela paisagem da Aldeia, e é bastante utilizada para remédios e sabonetes artesanais, como disse Maria das Graças.

4.4. “GOSTAR DE ANDAR” NO TERRITÓRIO DE MATA MEDONHA

O “gostar de andar” no Território de Mata Medonha é um aspecto que influencia as escolhas alimentares e relações sociais entre os moradores da Aldeia. É um traço como PEDREIRA (2013, p.53) descreve em seu estudo com os Pataxós de Aldeia Velha, onde é um “(...) imperativo Pataxó para as boas relações, tanto com os parentes quanto com pessoas em visita à aldeia (...)”. As boas relações, isto é, a sociabilidade é realizada por diversos moradores, como Arara, Andorinha, Guilherme, Sr Etevaldo e outros que gostam de andar para visitar os parentes e amigos. Visitar também, locais antigos de moradia ou para coletar matéria-prima para confecção da vestimenta *tupsay* (tanga) e pinturas corporais, como a coleta da fruta jenipapo, adornos, materiais para construção de casa e mobiliários, utensílios de cozinha e de pesca (como madeiras para botes, remos, cuias de coité para farinha e remédio), argila, fibras e cipós para artesanato, como cestos e esteiras. Além das matérias primas, coletar plantas e sementes para finalidades medicinais ou transplantá-las para os quintais, bem como plantas e sementes de alimentos que sabem onde encontrá-los porque são plantios dos “antigos” como a mangaba, pitangas, coco caxandó, coco tucum, alecrim do mato, abacaxis, jabuticaba, dendê e tipos específicos de mandiocas. Estes e outros alimentos são consumidos muitas vezes nos próprios locais em que os encontram e ir nesses locais têm, portanto, essa finalidade também.

O gostar de andar no Território tem sido uma prática mais exercida pelos mais velhos, e segundo Arara “é difícil os mais jovens andarem pelo Território”. “Gostar de andar” implica em “saber andar” e ter experiência com o Território pois requer conhecimentos como saber fazer uma leitura do clima, se vai chover ou não e identificar os diferentes locais que se pode abrigar da chuva ou sol intenso. Implica ainda em conhecer o período das estações das chuvas quando os caminhos encharcam de água e dificulta o caminhar ou os rios transbordam e alaga a estrada e veredas. Outro saber importante é identificar as pegadas deixadas pelos animais e seus hábitos, conhecer a diversidade de espécies vegetais seus ambientes e usos e compreender as transformações que ocorrem na paisagem. Algumas espécies vegetais identificadas no Território foram registradas no quadro 03 conforme o ambiente onde são encontradas e usos. Elas foram identificadas durante as andadas que realizei pelo Território com Arara, quando

fomos para “o outro lado da Aldeia” (isto é, para as Margens do Rio Braço do Norte) e para o lado das Margens do Rio Braço do Sul. E com Andorinha, Guilherme e Moabe, quando fomos até as áreas da retomada 1 e 2. E ainda, andadas sozinha pelas ruas da Aldeia no deslocamento oca de hospedagem a sede da Aldeia, com paradas em casas, roçados, trechos de mata e quintais para conversar sobre a pesquisa com os moradores.

As espécies identificadas e apresentadas no quadro 03, refletem a diversidade vegetal e o conhecimento Pataxó sobre suas ocorrências de acordo com o ambiente. A exemplo da “mata” e “mata bruta”, sendo a primeira referente aos locais de vegetação nem sempre tão densa e fechada. Podem ser próximas as moradias e integradas ao quintal ou ao longo das estradas da Aldeia e ocorre a presença de animais para caça eventualmente. E a segunda, os locais onde a vegetação é densa, com árvores características do bioma mata atlântica altas e frondosas e com mais dificuldades de acesso, devido aos arbustos de características variadas e solos algumas vezes encharcados e relevo acentuado. É portanto na “mata medonha” sinônimo de “mata bruta”, de “mata grande”, “mata pura” que estão a maioria das espécies vegetais do bioma mata atlântica preservadas. As matas próximas e distantes das moradias, são visitadas para caçadas, coleta de material para artesanato (cipós, sementes) e plantas medicinais. Porém, é na mata bruta que se encontra a maioria dos animais que são caçados para alimentação e matos raros de fazer remédio. Já as áreas alagadas se visitam para extração de taboa, com fins de produção de esteira e outros artesanatos e alguns possíveis alimentos como caranguejo gajé. São grandes extensões de mata bruta na área em litígio dos fazendeiros vizinhos, que os Pataxós disputam na justiça. A seguir, apresenta-se a lista de espécies vegetais identificadas pelos Pataxós durante as andadas com eles pelo Território.

Quadro 03 – espécies vegetais, ambientes e usos

Nome segundo os Pataxós	Nome segundo a literatura botânica ⁵³	Ambiente	Uso
Amescla	<i>protium heptaphyllum</i>	Mata bruta	Incenso /defumação
Abacaxi	<i>Ananás comosus (L.) Merrill</i>	Roças/ quintais/roçados	Geração de renda/alimentação
Acácia	<i>Acacia mangium</i>	Mata e capoeira	Cerca/ Artesanato/
Acucuba	<i>Acucuba</i>	Macegas	Artesanato (colher de pau)
Alecrim do Mato	Não localizado	Mussununga/áreas alagadiças	Remédio

⁵³ Os nomes segundo das espécies vegetais listadas de acordo com a literatura botânica foram extraídos dos seguintes estudos: Coleção botânica de plantas medicinais (FIOCRUZ) e Coleção de plantas medicinais aromáticas condimentares (EMBRAPA, 2006).

Aleluia (olho de boi)	<i>Dioclea violacea</i>	Macegas	Remédio / mau olhado
Aninga	<i>Montrichardia linifera</i>	Rios	Jangada
Araticum	<i>annona coriácea</i>	Mata bruta/quintais	Alimentação
Aroeira	<i>schinus terebinthifolia</i>	Quintais/áreas comuns	Geração de renda/remédio
Bandaiá	Não localizado	Mata	Não identificado
Beru	Não localizado	Macegas	Remédio
Biriba	<i>Eschweilera ovata</i> (Cambess.) Mart. ex Miers)	Mata, brejo	Vara de pescar, tanga (tupsay)
Brauninha	<i>Toulicia laevigata</i>	Mata bruta	Mobiliário
Bromélia	<i>bromeliaceae</i>	Mata bruta/quintais	
Buri	<i>Polyandrococos caudescens</i> (Mart.) Barb.Rodr	Mata Bruta	Mobiliário
Cabeça de saúba	Não localizado	Mata	Não identificado
Camaçari (camassary)	<i>Caraipa densifolia</i> Mart.	Mata Bruta	Mobiliário/barcos/telhas
Canela de velho	<i>miconia albicans</i>	Mata /quintais	Remédio
Canela sassafras	<i>Ocotea odorifera</i>	Mata bruta/quintais	Remédio
Cafezinho	Não localizado	Quintais/áreas comuns	Alimentação
Capeba	<i>piper umbellatum</i> L. <i>piperaceae</i>	Mata bruta/quintais	Remédio
Carqueja	<i>Baccharis articulata</i> (Lam.) Pers.	quintais	Remédio
Capororoca	<i>Rapanea ferruginea</i> (myrsinaceae)	Macegas	Não identificado
Caxindó	<i>alagoptera arenaria</i>	Mata /quintais	Alimentação / Artesanato
Cipó barba de paca	<i>Nepsera aquatica</i> (Aubl.) Naudin.	Mata / quintais	Artesanato
Cipó imbé	(<i>Philodendron</i>)	Mata bruta	Armadilhas de pesca
Cipó verdadeiro	Não localizado	Mata bruta	Armadilhas de pesca
Cipó alho	Não localizado	Mata/quintais	Remédio
Cipó escada de macaco	<i>bauhinia splendens</i>	Mata bruta	Artesanato
Cipó caboclo	<i>Davilla Rugosa</i>	Mata/quintais	
Cipó Beto	Não localizado	Mata bruta	Remédio
Cipó barba de paca	<i>Nepsera aquatica</i> (Aubl.) Naudin)	Mata/quintais	
Cipó do ar	<i>Aristolochia</i>	Macegas	Remédio
Coco caxandó (xandó)	<i>alagoptera arenaria</i>	Macegas/quintais	Linha de pesca/ Alimentação
Coité	<i>Crescentia cujete</i> L	Roçados, quintais	
Conduru	<i>Guatteria minarum</i>	Mata bruta	Mobiliários / remos/barcos
Dendezeiro	<i>Elaeis guineensis</i> Jacq	Mata/ quintais	Alimentação

Desinchadeira	<i>Chromolaena odorata</i> (L.) R.M.King & H.Rob.	Mata bruta	Remédio
Embaúba	<i>Cecropia glaziovii</i> Snethl	Mata bruta	Não identificado
Envira (Embira)	Não localizado	Mata bruta	Artesanato
Fedegoso	<i>Senna obtusifolia</i>	Quintais/ capoeira	Alimentação
Gameleira	<i>Ficus adhatodifolia</i>	Mata bruta/quintais	Fogo de lenha
Gravatás	<i>bromelia antiacantha</i>	Mata bruta/quintais	ornamental
Guiné	<i>Eugenia punicifolia</i> (Kunth) DC.	Quintais	Remédio
Ipê amarelo ou pau-d'arco-amarelo	<i>tabebuia alba</i>	Mata bruta	Mobiliário/ janelas/portas
Ipê-rosa	<i>Tabebuia impetiginosa</i>	Mata bruta	Mobiliário /janelas/portas
imburana	<i>Commiphora leptophloeos</i>	Mata bruta	Remédio
Janaúba	<i>Euphorbia umbellata</i>	Mata bruta	Mobiliário/ remédio
Jabuticaba	<i>Plinia peruviana</i> (Poir.) Govaerts	Mata, quintais	Alimentação
Jaqueira	<i>Artocarpus heterophyllus</i>	Quintais/áreas comuns	Alimentação
Jitaí	Não localizado	Mata bruta	Mobiliário/
Juerana	<i>Parkia sp</i>	Mata bruta/quintais/macegas	Artesanato/ tábua para assoalho/ casa de madeira
Jurubeba	<i>Solanum lycocarpum</i> A.St.-Hil.	Macegas	Remédio
Laranjeira do mato	<i>Eugenia speciosa</i>	Mata bruta	Vara de pescar
Macela	<i>Achyrocline satureioides</i> (Lam.) DC.	Mata/áreas comuns	Remédio/alimentação de abelhas
Mandioca	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Roças/roçados/quintais	Alimentação
Maracujá verdadeiro do mato	Não localizado	Macegas	Remédio
Murici	(<i>Byrsonima crassifolia</i> (L.) Rich,	Mata bruta	Lenha pra cozinhar/ Alimentação /Remédio /Rapé
Murta, murtinha (cambuí)	<i>Eugenia candolleana</i>	Mata bruta/Macegas	Lenha pra cozinhar/ alimentação
Orquídeas	<i>Asparagales</i>	Mata / Mata bruta/ macegas/ quintais	Ornamental
Pacari	<i>Lafoensia pacari</i> Saint-Hilaire	Mata	Artesanato
Pau fumo	<i>Solanum bullatum</i>	Mata bruta	Não identificado
Palmeira Tucum	<i>Bactris setosa</i>	Mata bruta e quintais	Artesanato

Palmeira sapé	Não localizado	Mata e quintais	Cobertura de casa
Palmeira buri	<i>Allagoptera caudescens</i>	Mata e quintais	Não identificado
Palmeira Pati (patioba)	<i>Syagrus botryophora</i>	Mata e quintais	Artesanato/ Culinária
Piaçava (piaçaba)	<i>Attalea funifera Martius</i>	Mata/Capoeira/quintais	Geração de renda
Piteira	<i>Furcraea foetida</i>	Macegas	Corda/remédio
Pixirica	<i>Leandra australis (Cham.) Cogn.</i>	Mata bruta/ mata	Remédio
Pupuba	Não localizado	Mata bruta	Não serve pra lenha produz muita fumaça
Quião cravo	<i>Ocimum gratissimum</i>	Quintais	Remédio/tempero
Rabo de tatu	Não localizado	Macegas	Remédio
Sassafrás	<i>Ocotea odorifera</i>	Mata bruta/quintais	Alimentação/remédio
Samambaia	<i>Tracheophyta</i>	Mata /áreas comuns	Ornamental
Semente olho de pombo	<i>Abarema filamentosa</i>	Mata/capoeira	Artesanato
Semente de cibipiruna	<i>Caesalpinia pluviosa</i>	Mata	Artesanato
Taboa	<i>Typha domingensis</i>	Áreas alagadiças	Artesanato/fazer papel
Tingui (timbó)	<i>Magonia pubescens</i>	Mata bruta	Lenha /artesanato
Tiriricão	Não localizado	Mata bruta/quintais	Artesanato
Tiririca	<i>Cyperus haspan</i>	Mata bruta	Não identificado
Tiririca três quinas	<i>Cyperus flavus</i>	Mata bruta/margens dos rios	Não identificado
Urtiga	<i>Urtica</i>	Mata bruta/áreas comuns	Não identificado
Urubá	<i>Tagetes minuta L.</i>	Roçados	Artesanato
Malva	<i>Malva</i>	Mata bruta	Remédio

Fonte: Elaborado pela autora. Pesquisa de campo, 2022

O conhecimento das espécies vegetais, suas denominações, ambientes e usos dos Pataxós, é reflexo do processo histórico vivido. Mas não só, é reflexo também nas formas de habitar o Território no Sul/Extremo Sul da Bahia ao longo dos anos e em especial a forma de habitar o Território de Mata Medonha desde que aí chegaram. Cujas memórias ecológicas se mantêm preservadas e repassadas ao longo das gerações e que produzem conhecimentos abrangentes e detalhados sobre a diversidade vegetal e como se relacionam com elas. São conhecimentos resultantes tanto da vivência, quanto do processo natural de investigação que sempre realizaram para obter usos de matéria prima e usos comestíveis. Esses usos se aplicam a diferentes resultados na culinária, como dar sabor às comidas ou reduzir a periculosidade de determinados alimentos ou mesmo reduzir os odores.

Outro conhecimento construído na relação com o Território associa-se aos modos de obter meios de transporte que lhes permitissem navegar nos rios. Como as jangadas de aningas,

uma planta aquática abundante nas áreas alagadiças e que Guilherme, filho de Sr. Etevaldo e D. Guilhermina, logo cedo aprendeu a fazer. Ele contou que,

Já travessei muito ai de jangada de aninga, já travessei muito nesse rio aqui, lá embaixo, na descida da ladeira na Aldeia, nós pegava e cortava um pau (um caule da aninga) fazia tipo uma ponta, ou quebrava, ai batia nelas de um lado e do outro e ai , ia só emendando, não usava corda, era só com pau mesmo. Porque ela é fofa, pegava um pau e batia, e atravessava ela (o pau) botava 2, 3 ficava na largura assim, subia em cima e ia embora. Pra não molhar a roupa, ou alguma coisa que ia levando, porque as vezes queria travessar de um lado do rio pro outro e com coisa nas costas não dava. Pra não molhar, ai usava a aninga, era adolescente. Ia eu, meus irmãos, os colegas de jangada de aninga. Uma vez a gente usou pra travessar mãe, a gente tava do outro lado do rio aí a gente vinha pra aqui, pra travessar pro outro lado da Aldeia, ai vinha pelo Santo Antônio e pra não ir por lá que era mais longe, ai a gente vinha por dentro da mata (PESQUISA DE CAMPO, ANDADA NO TERRITÓRIO COM ANDORINHA, GUILHERME e MOABE, EM 13/112022).

Saber andar no Território de Mata Medonha é saber navegar nos rios com saberes e recursos materiais resultantes da relação com o Território. Para ir ao “outro lado da Aldeia” eu e Arara subimos de “bote” ou “canoa” como Arara denomina a embarcação em vezes alternada. Pedimos emprestado o bote de Sr. Varder que Arara remou contra a caudalosa e forte correnteza do rio Braço do Norte. Apesar de eu ter tentado, não consegui remar com a mesma desenvoltura e conhecimento de Arara e conduzi o barco para uma rota adversa ao nosso destino. Ao devolver o remo para Arara, ela reconduziu o barco ao destino certo e chegamos ao local de ancoragem, no “outro lado do rio”. Aonde se chega na parte baixa do Território e é preciso subir uma ladeira íngreme por dentro da mata bruta, para alcançar o platô da montanha, onde as moradias estão construídas.

Arara contou que “vez em quando eu venho pro lado de cá, eu não venho cá direto por causa da descida do rio, porque nem sempre encontra canoa pra vir pra cá, mas eu sinto saudade desse lugar, é um lugar sossegado”. Perguntei a Arara o que é um “lugar sossegado”, ela disse que “era o sossego, a gente tem como criar uma galinha porque não tem carro assim para passar de junto, ali onde eu moro, quando eu criava muita galinha e as vezi eu tava lá o carro passava, moto, as vezi quando eu saia da casa e voltava, encontrava galinha morta”. Criar galinhas soltas ao redor da moradia ou nos quintais é a forma que os Pataxós adotam para ter esse animal disponível para o consumo, sempre que necessite ou deseje variar a alimentação. Assim, o lugar sossegado para Arara, é o lugar onde é possível obter o próprio alimento oriundo da criação animal. É cria-lo, com a certeza que estará disponível para quando quiser consumir é, portanto, de acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente’ que o “lugar sossegado” também é reivindicado.

O Território é ao mesmo tempo funcional e simbólico e se conecta de maneiras diferentes aos seus moradores. A exemplo como a forma que Arara organiza esse espaço e acessa os recursos disponíveis e dão a eles significados, principalmente a determinados lugares. Arara caminhava e mostrava conhecimento detalhado e percepções próprias dos diferentes ambientes como o rio, lagoa, capoeira, mussununga, roçados antigos, lugares dos antigos, a ilha, marcos de delimitação da FUNAI, portos das canoas, áreas alagadiças de extração da taboa, os diferentes locais que morou, os matos de fazer remédios e as variações das comidas que preparava de acordo com o local, devido a agricultura praticada naqueles ambientes, com produção de alimentos e ingredientes específicos ao solo de cultivo. Por exemplo, enquanto morou no lado do Rio Braço do Norte se alimentava mais de animais caçados e da agricultura, com variações de leguminosas como quiabo e maxixe e quando migrou para o lado do Rio Braço do Sul, local que ela chama de Ilha, morava na beira do rio e se alimentava mais de peixe e camarão e produzia óleo de dendê porque tinham muitas palmeiras próximas a sua casa. Foi dessa forma, variando os ambientes, ingredientes e comidas, na medida que mudava de moradia no Território de Mata Medonha, que Arara conseguiu colocar em prática grandioso acervo culinário que aprendeu com sua mãe, quando moravam no Território de Barra Velha.

Para Arara, “saber andar” no Território é andar nas macegas que são os locais de vegetação de grandes alturas, ou seja, é a mata, porém, não é a mata bruta. Nas macegas possuem “veredas” já formadas pelos caçadores e caçadoras, mas há também muitos ramos das espécies arbóreas que por vezes dificultam o caminhar. As macegas é a mata que é longe de casa, é a mata do Território, diferente da mata da Aldeia porque está sempre se autorrenovando em espécies vegetais e animais. Nas macegas há muitas espécies vegetais raras como a “árvore acucuba” que Arara conhece bem porque “meu pai gostava de fazer colher de pau, o pessoal encomendava pra ele fazer. Ele gostava de trabalhar com esse negócio de gamela, colher de pau, que o pessoal encomendava e ele fazia”. Outra árvore rara apontada por Arara, porém, com alerta de periculosidade é a “capororoca”, pois “ela dá sementes, mas só que ninguém come ela não, o leite dela é muito perigoso pras vistas da gente, ela tem tipo um visgo, aí teve uma vez uma pessoa passou por brincadeira mesmo, passou no olho da outra, chegou a inchar, é muito perigoso a nódoa dela”.

Figura 29 – Arara nas “macegas”, colhendo o mato de fazer remédio chamado cipó do ar



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

que habitualmente retira para fazer tratamento. Esse momento segue abaixo registrado por meio do seguinte diálogo:

Maria – Qual o nome desse mato Arara?

Arara – Cipó do Ar

Maria – Ele serve pra que?

Arara – Pra tirar a ruindade do corpo

Maria – O que é a ruindade do corpo?

Arara – É quando tá com falta de coragem, desânimo de fazer as coisas, aquele desânimo de fazer as coisas, aí a gente faz um banho, eu mesma quando tomo banho de mato, parece que vai criando aquela coragem, que vai esquentando ou vai esfriando.

Os conhecimentos terapêuticos de Arara ultrapassam os remédios de cura do corpo físico e “a doença não é vista como um processo puramente biológico/corporal, mas como o resultado do contexto cultural e da experiência subjetiva e aflição” (LANGDON, 2005, p. 241). Pois, são tratamentos que fortalece quem está fraco por dentro e por fora. São muitos os matos que ela conhece e coleta com fins medicinais a depender da utilidade e do tipo de planta. Além de cipós, ela coleta folhas, cascas e sementes para diferentes preparos, como chás, garrafadas,

Além de espécies arbóreas, Arara mostrou os matos de fazer remédio, um deles, ela assim apresentou: “Esse aqui é um mato chamado beto, é muito bom pra quando a pessoa está desanimada, quando a pessoa está sem trabalho, toma um banho desse beto que é muito bom pra abrir os caminhos da gente”. É um mato que visa curar as dificuldades da vida, e não exatamente ou apenas, uma doença física. Ela completa e diz que “aí, quero arrumar uma muda pra plantar lá perto de casa, mas, como aqui a gente acha, aí quando eu quero fazer um banho eu venho cedo pegar, pra na hora do banho já está em casa”. Essa é uma das formas que Arara explora cada trecho do Território, coletando os matos de fazer remédio para uso próprio e ajudar na cura de males diversos. Num dos trechos das macegas que passamos, ela indicou outro mato

xaropes e emplastos. As espécies vegetais que produzem esses preparos terapêuticos são consideradas nativas do Território, endêmicas, isto é, “nascidas por elas mesmas sem ninguém plantar” (Arara), na relação com animais, passarinhos, tipos de solos e ambientes (de sombra/sol) onde são encontradas.

Arara contou que no “outro lado do rio”, onde a Aldeia começou, hoje sofre constantes ameaças e intrusão de pessoas não indígenas. Fato que preocupa Arara quando disse que “a terra aqui é grande e eles de lá, não querem passar pra cá, quer ficar tudo ali naquele bolinho e com tanto espaço pra gente botar roça aqui (...) aí, já estavam botando um bocado de gente,

Figura 30 - Árvore amescla, exemplar da mata bruta na área da retomada



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

sem autorização do cacique já, mas, ai teve reunião, ai também, parou de botar”. A intrusão de pessoas não indígenas ‘na Terra Indígena demarcada é um desafio permanente para as lideranças que buscam soluções e por vezes desintrusam pessoalmente essas pessoas por meio de conversas baseadas nos marcos legais. Uma vez que, segundo Arara “qualquer família vir pra aqui, tem que ter autorização do cacique”.

A intrusão de não indígenas causam sérios problemas para a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional dos Pataxós de Mata Medonha. Uma vez que, são madeireiros que realizam desmatamentos para exploração da madeira e pecuaristas, que realizam queimadas descontroladas, para formar pasto. O que reduz consideravelmente a quantidade de animais e espécies vegetais que são alimentos para os Pataxós e de espécies do extrativismo local gerador de renda, como a piaçava. Pois, “antes tudo era mata bruta” disse Arara, “ aí depois tudo veio ganhando fogo, o pessoal veio tocando fogo por baixo. O fogo vinha queimando, queimando, e queimava tudo e agora não tem mais muita piaçava porque o fogo queimou”. O impacto na SSAN vai além e promove o desequilíbrio ambiental da fauna, assoreamento e poluição dos rios e ainda, faz desaparecer espécies nativas importantes para a medicina Pataxó.

Figura 31 – ponte de acesso a Ilha sobre o “corrinho”



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

Para evitar que haja situações de intrusão por não-indígenas é comum aos moradores, como a família de Arara, ocuparem de forma provisória moradias antigas que resistem ao tempo no “outro lado da Aldeia”. Morar em locais diferentes do Território para Arara é também tecer experiências diferentes com relação ao viver em busca de lugares sossegados, ela explicou que “essa casa aqui mesmo, teve uns anos atrás, final de ano, que essa casinha estava desocupada, aí ficamos aqui mais de semana aqui”. Porque se a casa está vazia, “sendo indígena, pode morar, mas fala antes com o cacique, se der autorização vem, se não der e vier sem ordem aí sai de volta” contou Arara. Próximo a essa casa que Arara ocupou é também o local da primeira

moradia dela no Território, onde havia uma “presa” (represa) que ela lavava roupa e usava a água para cozinhar e “aqui tinha roça de mandioca, abacaxi, cana, bananeira”. Era um lugar onde ela praticava a agricultura e fazia uso da casa de farinha de seu sogro Álvaro Brito (que ela chama de “velho Domingos”) ela contou que existia uma casa de farinha, “lá embaixo na casa do meu sogro, o velho Domingos. A gente pegava a mandioca aqui, levava na galinhota, ralava lá embaixo, torrava, essa hora assim, a gente já estava chegando em casa pra cuidar da janta”.

No lado do Território às margens do Rio Braço do Sul, é a região que Arara coleta a planta taboa para confecção de esteiras e tangas (*tupsay*). Ao chegar nessas margens, Arara e a família de Álvaro Brito moraram na localidade denominada por Ilha. Esse lugar tem esse nome, “porque tem rio de cá, e rio de cá e tem um corrinho assim e ela fica no meio (...) aqui tem o rio (Arara faz desenhos no chão para explicar), e aqui tem esse outro rio de cá, e a gente que vai pra ele, passa um corrinho”. Um “corrinho” é um pequeno córrego, um riacho que separa a parte do continente onde a casa foi construída. Ela completa e diz que “esse rio encontra uma

perna só e aí ele faz isso (nesse momento, ela indica o movimento com as mãos), pra ver o rio, só de canoa a gente vê só a ilha mesmo, esse “Dêleco” nasceu foi lá na Ilha”. A Ilha é, portanto, o local do encontro do Rio Braço do Norte com o Rio Braço do Sul, mas num local dentro da mata anterior ao curso d’água único que se torna o Rio Santo Antônio. Lugar com especial simbologia para Arara sob vários aspectos, mas principalmente porque lá nasceu seu filho Vanderlei, que ela chama carinhosamente de “Dêleco”.

Nas margens desse encontro dos rios no interior da mata, Arara morou após migrar das margens do Rio Braço do Norte na década de noventa. Nutre muitos afetos por esse local por ser “sossegado” arrodado de mata como ela sempre gostou de viver e ter na porta da sua casa, as águas do Rio Braço do Sul que ao longo do caminho percorrido com ela, percebi em suas margens diversos locais de ancoragem das canoas que

Arara denomina como “Portos das Canoas”. A explicação para tantos portos era que muitas vezes as famílias que começaram a chegar nessa parte do Território na década de noventa, saíam para pescar de canoas e de posse do pescado e com fome, era mais rápido e confortável retornar andando para casa. Portanto, deixava a canoa em local mais próximo ou distante de casa. Ir caminhando era mais rápido porque para voltar remava-se contra a correnteza do rio o que exige mais esforço. A pescaria nessa época era abundante e Arara contou que

Figura 32 – Local onde era a cozinha de Arara na Ilha, em frente ao Rio Braço do Sul



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

pegava os meninos, botava na canoa e saía pescando, aí levava alguma coisa pra eles comer, levava o beiju, “o pastel “deles era o beiju, botava o beiju, gostava de fazer farinha de coco, botava um pouquinho de farinha de coco no saquinho, beiju no saquinho, aí desse a hora de comer e eu estava pescando, dava pra eles comer. E eu tô pescando, dava água, e continuava a pescar, aí, quando eu chegava, tratava o peixe que a gente ia comer e o que não ía, deixava pra outro dia, jogava uma água de sal. Era eu, Tatu, Moisés e Nino. (PESQUISA DE CAMPO, 2ª. ANDADA NO

TERRITÓRIO COM ARARA, AS MARGENS DO RIO BRAÇO DO SUL, EM 27/03/2022).

Para Arara, “o pastel deles era o beiju” em referência aos dias atuais que observa o consumo exagerado de pastel frito pelas crianças e jovens de Mata Medonha. Uma comida industrializada, em detrimento do beiju, uma comida tradicional. Nessa Região onde as famílias passaram a ocupar e dar início a formação da Aldeia “o Rio era todo cheio de braços, lá pra cima mesmo tem o rio da praia, rio da sucuiuba”. Ou seja, outros rios no Território, além dos Rios Braços do Norte e Rio Braço do Sul, eram locais das pescarias, e para cada um, encontrava-se variedades de peixes característica daquele rio e ecossistema aquático.

Havia uma pequena estrada que os moradores usavam para chegar até a estrada principal e que passava por uma área alagadiça, onde Arara imagina que é o final de um desses braços do rio. O rio circula essa área que é a Ilha e passa onde hoje é a ponte de entrada na Aldeia e sinaliza a divisa com as terras vizinhas e os limites da Terra indígena demarcada. Arara mostrou o marco de concreto da FUNAI com a placa de identificação indicando a fronteira do Território da Aldeia que passou a ser ali. Porém, antes mesmo da FUNAI homologar a área, Arara e Gilberto abriram um lugar pra viver na Ilha que era toda a área após a instalação do marco. Ela me mostrou o local de sua antiga moradia e contou que

Aqui nesse lugar que nós estamos aqui agora era a minha casa. Bem aqui. Ai onde você está, era a minha cozinha, aqui era o quarto, e o rio passa aí. Daqui a gente via quem descia de canoa e eu labutava aqui. E tem o rio de lá que meu cunhado morava ali. Aqui tem um pé de jabuticaba, era aqui que eu botava o anzol. Às vezes eu botava o anzol de espera e ia pra dentro de casa dormir, aí eu via os peixes pulando, aí eu via os peixes pulando e me levantava, e ia tirar o peixe do anzol, aí como eu morava perto, tirava o peixe, botava a isca de novo, no outro dia já estava o peixe de novo. Eu fiz muita pescaria, só que esse rio aí tudo era limpo (hoje o rio está tomado pela vegetação aquática). Foi nessa casa aqui que Wanderlei nasceu (depois a gente vai lá no outro rio para eu te mostrar aonde meu cunhado morava).(PESQUISA DE CAMPO, ANDADA NO TERRITÓRIO COM ARARA EM 27/03/2022).

Arara tem na memória toda a arquitetura da casa que morou na Ilha e a paisagem que convivia diariamente. Pelo fato da sua cozinha ser bem em frente ao rio, local onde ela trabalhava de forma permanente no preparo das comidas para a família, ela define como espaço de “labuta”. Não se sabe ao certo o que aconteceu que a localidade da ilha não foi inclusa na área da Terra Indígena de Mata Medonha, aspecto que chama atenção visto ter sido moradia por muitos anos da família de Arara e que precisa ser melhor investigado. Mas, naquele tempo Arara nunca foi esclarecida sobre o motivo da exclusão dessa área e justifica a falta do conhecimento porque se via como uma pessoa que não sabia conversar, segundo ela, “Eu ficava sem saber de nada, você acredita que eu só vim a aprender a falar, a conversar depois que minha

menina adoeceu, uma que morreu em Porto, que eu vim a fazer camaradagem com amigas, elas me perguntavam as coisas e eu ficava assim sem saber o que responder. ” A timidez e silêncio de Arara remonta a um tempo onde as relações sociais que ela mantinha eram apenas com as pessoas do núcleo familiar. Entretanto, ela completou e disse que,

Ai depois também, que eu vim aprender a conversar, depois que eu comecei a estudar. Aí que me ensinava aquelas coisas né?! O que eu sabia, eu respondia, o que eu não sabia, ficava quieta. Daí pra cá que eu comecei a estudar que eu comecei a andar em reunião, comecei a sair pra fora, em encontro de mulher aí pra fora, que eu tô começando a se soltar mais (risos). Se as pessoas me perguntar, eu falo, se não perguntar eu fico assim, com medo de falar. E as vezi tem aquela coisa de segredo que não pode falar e a gente falar né? (PESQUISA DE CAMPO, 2ª. ANDADA NO TERRITÓRIO COM ARARA, AS MARGENS DO RIO BRAÇO DO SUL, EM 27/03/2022).

A área da Ilha embora tenha sido uma área tradicionalmente ocupada pelos Pataxós de Mata Medonha e hoje ser fronteira a área demarcada não houve ação de retomada. A narrativa de Arara, além de explicitar que ela desconhece os motivos da exclusão dessa área, ela cita a

Figura 33 - Árvore Juerana do mato



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

Educação e a participação nos encontros de mulheres indígenas como responsáveis pelo seu aprimoramento pessoal e perda da timidez em conversar. Aspectos que demonstra a importância do movimento social indígena e da conquista dos direitos como a Educação, para o desenvolvimento pessoal e individual das mulheres. Ela ainda recorda onde o cunhado dela morava na Ilha, também em frente ao rio (o rio circula esse pedaço de terra) e a casa de seu cunhado Josival Brito Chaves, ficava atrás da dela, cercada de água pelos lados. É uma região que ainda hoje possui variadas espécies do bioma Mata Atlântica e vários exemplares da árvore Juerana. Ela explica que é Juerana do mato, porque há outra Juerana com presença na mata bruta da “área da retomada que bota os talos

para baixo. A Juerana serve para fazer tábua e “antigamente, o pessoal serrava para fazer caibro de tábua. Eu era menina, mas eu me lembro, que a gente era muito unido e no final de semana a gente ia na casa dos parentes do meu pai, ia na casa da mãe de D. Conceição. A casa deles lá, era tudo de assoalho de madeira” (Arara).

Essa região da ilha é uma região biodiversa, de árvores imponentes abundantes em caça, com solos variados de mussununga e terra preta, águas escuras e profundas do rio Braço do Sul com muita vegetação submersa. Há riachos e lagoas onde a pesca também era farta e ainda ocorre. Por meio dessa localidade, os Pataxós acessavam o Rio Santo Antônio e chegavam de canoa até a zona urbana. O filme documentário “comidas tradicionais são comidas de antigamente” demonstra essa localidade na cena de abertura. Nessa cena, o filho de Arara (Vanderley Ferreira) navega em barco de madeira construído pelos artesãos locais, sentido Vilarejo de Santo Antônio em busca da rede de pesca que deixou ali no dia anterior. Todos esses locais que são locais das pescarias, caçadas, atracadouros, locais de antigos moradores, como o cunhado de Arara e da casa de Álvaro Brito e Clarice, integram universo de elementos que organizam o espaço que os Pataxós viveram no tempo inicial de formação da Aldeia. Tempo que Arara disse sentir saudade e tem o desejo de voltar a morar dentro do mato pois, segundo ela, sente-se menos preocupada. O lugar é “mais calmo, ouve-se mais o canto dos passarinhos e grilos” (Arara).

Para fechar esse capítulo, importa ressaltar que as andadas pelo Território foram importantes para essa etnografia porque possibilitou reunir conhecimentos antigos transmitidos por gerações e conhecimentos atuais em processo de construção com os Pataxós. São conhecimentos que direta ou indiretamente contam histórias do sistema alimentar tradicional, os modos de produzir e acessar os alimentos, bem como, do manejo com a terra, dos cuidados com a estocagem, experimentação e adaptação das sementes ao clima local. Conhecimentos sobre a criação de animais para consumo familiar, cuidados com a saúde e outros. Tais conhecimento são apresentados ao longo do capítulo seguinte e posteriormente, acompanham todo esse documento.

5. AS PRÁTICAS ALIMENTARES TRADICIONAIS

Este capítulo trata da produção, preparo, distribuição e consumo dos alimentos e comidas tradicionais dos Pataxós de Mata Medonha. Na primeira parte evidencia o sistema alimentar tradicional e sua relação com o Território, os principais alimentos e comidas tradicionais, suas definições e classificações a partir do ponto de vista dos Pataxós. Demonstra o acesso ao alimento disponível pela Natureza por meio das atividades de caça, pesca, coleta e aqueles oriundos por meio da agricultura. Aborda ainda os sentidos, significados e valores simbólicos atribuídos aos alimentos e comidas de acordo com a cultura alimentar Pataxó, enquanto elemento registrado na memória coletiva, desde os tempos vividos em locais anteriores a chegada em Mata Medonha. Posteriormente o capítulo apresenta os modos de preparar a comida tradicional reproduzida pelas mulheres, conforme suas memórias associadas as lembranças afetuosas que possuem de suas ancestrais. Cujo saber culinário formado pelas receitas, modos de fazer, utensílios, delineado no tempo e no Território, expõe o vigor do sistema alimentar tradicional e a relação dos alimentos e comidas provenientes desse sistema com a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional.

5.1. A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

Ao me referir a produção de alimentos é importante destacar que é parte integrante de um sistema alimentar, nesse caso, do sistema alimentar tradicional em funcionamento na Aldeia. Por sistema alimentar tradicional entendemos que “são sistemas de produção voltados para “subsistência do grupo de produtores, com utilização de insumos locais e tecnologia simples” (AMOROZO, 2002). Além dessa compreensão, entendemos que o sistema alimentar tradicional é composto por atividades que dão suporte as etapas de produção, distribuição, preparação e consumo de alimentos e comidas. Logo, são essas etapas que nos indicam se o sistema alimentar é capaz ou não, de promover Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, porque, além de considerar o conjunto de atividades envolvidas, é preciso considerar que o sistema alimentar tradicional da Aldeia funciona dentro de um contexto (ambiental, social, econômico e cultural), que também é influenciado por este. Nesse sentido, para entendermos o atual contexto alimentar em Mata Medonha, Sapucaia Tupinambá (*in memoriam*) disse que,

é uma mistura, tanto a gente produz aqui, como compra na rua também. Aqui a gente se alimenta de caça, peixe e farinha. Farinha nós mesmo produz. Feijão, a gente planta também, alguma vez compra na rua, mas, é mais pouco. Outros alimentos, como arroz,

pega na rua. Nós plantamos mais a mandioca de farinha (PESQUISA DE CAMPO, RODA DE CONVERSA NA SEDE DA ALDEIA EM 23/08/2021).

Como disse Sapucaia, a alimentação atual “é uma mistura”. Podemos dizer que é uma mistura de sistemas alimentares com características diferenciadas. Por um lado, o sistema alimentar tradicional, onde as atividades de produção, preparo, distribuição e consumo estão entrelaçadas, a cultura, ao Território, meio ambiente, saúde, e por outro, o sistema alimentar hegemônico que promove a desconexão do alimento e seu universo de produção. Em Mata Medonha não ocorre essa desconexão, visto caçar e pescar são atividades de produção de alimentos entrelaçadas ao Território. Isso é perceptível em muitas narrativas quando começam a falar da caça e passam automaticamente para a pesca ou vice-versa. O mesmo ocorre com a agricultura que é a atividade produtiva de maior expressividade e vinculada aos diferentes ambientes no Território, conforme veremos mais adiante.

5.1.1. A caça (kôhay)

A carne de caça é um alimento de grande prestígio entre os Pataxós de Mata Medonha e é uma prática alimentar tradicional integrada a dieta, praticada de forma constante, tanto na “estação das chuvas” como na “estação das secas”. As caçadas ocorrem de forma individual majoritariamente pelos homens. Percebe-se que os Pataxós atribuem à caça grande valor, o qual parece estar associado a questões de virilidade. Porém, mulheres também caçam e durante as andadas no Território com Arara Pataxó seus conhecimentos foram importantes para conhecer as espécies animais que ali viviam e nos protegermos com relação a eles. Por exemplo, da onça suçuarana que logo Arara identificou ter havido transitado por onde estávamos na noite anterior. Ela identificou sua idade aproximada e a espécie. Seus aprendizados iniciais de caçadora ocorreram por meio da observação direta junto as atividades dessa prática com seus pais, quando ainda moravam na Região de Barra Velha. Segundo ela, “quando nós morava lá em Caraíva, na terra do pessoal deles lá de meu pai, era um lugar de muita caça. Meu pai colocava armadilha e eu ia olhar. Aí, pai começou a adoecer e mãe começou a olhar, o homem da casa foi ela (a mãe)”. Além de aprender a caçar com a mãe, ela disse que também aprendeu a pescar por meio da observação e contou que “(...) aí ela (a mãe) se virava e eu ia com ela olhar a armadilha de caça, olhar a tapagem. Ela fazia a tapagem pra pegar o peixe também. Uma vez ela foi sozinha pra mata e veio com um curso pendurado, ela botou uma armadilha e pegou ele”. Ao observar as formas de caçar e pescar de sua mãe, Arara reconhece que sua mãe ao se tornar caçadora e pescadora, tornou-se o “homem da casa”, pois se apropriou da função de prover o

alimento. Arara ainda acrescenta com certo saudosismo de Barra Velha que “(...) vez em quando eu falo dessa terra, que lá era um lugar que a gente não comprava as coisas pra gente se alimentar. Era mais caça e peixe”. Dessas atividades, a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, eram promovidas, uma vez que, como ela menciona “lá era um lugar que a gente não comprava as coisas pra gente se alimentar”. Ou seja, se alimentavam de forma absoluta do sistema alimentar tradicional.

Figura 34 - Armadilha de caça: Laço de bater



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

As rotas de caça em Mata Medonha abrangem as matas próximas e distantes das moradias, porém, são nas matas distantes, isto é, na “mata bruta” que as preferências para caçar são priorizadas. Isso porque, é onde ocorre a maior circulação das espécies que são caçadas com uso de espingardas e armadilhas diversas, como: Mundéu, laço de bater, alçapão e a “caça de espera”. Cada uma dessas estratégias demanda conhecimentos específicos que auxiliam na extração dos recursos disponíveis que envolvem a captura dos animais, conhecimentos de suas rotas, hábitos, ciclos de vida, sazonalidade e árvores frutíferas que os animais se alimentam, como os dendezeiros espalhados pela mata. O alçapão e o mundéu são armadilhas instaladas de forma estratégica nos locais de passagem dos animais de interesse. O alçapão é formado por duas estacas de madeira que desarmam e fecha quando a presa é atraída por um alimento, para seu caminho.

Não há normas rígidas pré-estabelecidas para acessar os recursos naturais disponíveis, que são considerados de toda comunidade. Entretanto para as caçadas há diferentes prescrições, estratégias e saberes que os Pataxós obedecem para garantir o alimento e a reprodução dos animais em seus habitats, assim como, para as pescarias. Nessa direção, além dos conhecimentos que envolvem a captura do animal por meio de armadilhas diversas, as caçadas estão envolvidas em relações de devoção com entidades guardiãs da mata, que são figuras femininas invisíveis, como a “mãe da mata” (*katũbayá*, em patxohã) considerada protetora dos animais. Certa noite, em um dos momentos de comensalidade ao redor da fogueira no terreiro de Andorinha, conversamos sobre a “mãe da mata” e ela narrou a seguinte história sobre um momento que Tubatinga (Gilson Lapa) foi caçar:

- Ah vou lá na mata ver se acho uma paca! (disse Tubatinga) mas, enquanto ele foi na mata o peixe estava muquinando lá, aí, foi uma vez, ele fez a espera lá, ficava a noite toda, chegava às vezes bem de madrugada, e nada. 2ª, vez de novo, 3ª. vez, e eu falei: - rapaz, é melhor você desistir aí desse negócio pois tá difícil. Aí, quando chegou a noite de lua nova ele foi, eu falei: Rapaz, os mosquitos lá não estão te atacando não? - Eu levo aqui umas ervas, dou meu jeito lá! Levou também um fumo pra agradar a “mãe da mata”, a “caipora”, faz as orações, e aí, por ele insistir, pois jamais a gente pode desistir do que a gente quer, aí, um dia sem esperar, chega ele, com essa paca pendurada nas costas. Estava todo mundo dormindo e aí todo mundo acordou e foi uma festa! é carne pra muitos dias. Ela é desse tamanho aqui, gordinha (...), mas, tem que levar o fumo pra “mãe da mata”, pra “caipora” porque se não a pessoa fica perdida. Já teve muita gente aqui que ficou perdida. Se você ver a estrada, você não reconhece, fica lá parado de zambete no mato. Ele que sabe muita simpatia, porque mulher não caça, quem caça é o homem. (PESQUISA DE CAMPO, ANDORINHA (MIDIANA PESSOA), CONVERSAS NO TERREIRO AO REDOR DA FOGUEIRA EM 23/08/2021).

A “mãe da mata” é considerada a “mãe das caças”. É um ser encantado para os Pataxós, que habita as matas. Considerada a dona de todas as caças e por isso faz diferentes exigências aos caçadores para abrir os caminhos na floresta, os acompanharem e guiá-los corretamente até onde estão os animais de interesse. Não convém negligenciar as oferendas que ela gosta, como ervas, orações e fumo pois seus poderes espirituais a fazem se transformar e se passar por diferentes formas, inclusive de animais, para cobrar do caçador ou caçadora, o que lhe é de direito por ter atravessado seu reino de forma displicente. A experiência e devoção orientam que há um ritual para agradá-la, por exemplo, na hora da entrega das oferendas como o fumo, não basta jogar de forma aleatória na mata, segundo Tubatinga:

Você tem que convidar ela. Se você chegar e botar lá, você vai e vem e o fumo vai ficar lá, ela não pega não. Não posso falar qual a oração. Se falar ela cobra de mim. Isso é segredo entre nós e a Natureza. Não tem comentário não. Se você deixar lá, toda vez que você for o fumo tá lá. Mas, se você convidar ela, dizer que o fumo ali é dela, aí pronto! aí se você for lá na mata caçar e quando você voltar, o fumo não tá lá mais no lugar. Lá onde a gente morava, lá em cima, a gente ouvia ela tocar na Mata: Tchan! tchan! tchan! A gente não pode nem ir no mato, você não vê nem um rato correr, se vacilar ainda ela dá uma surra no cara e deixa o cara perdido a noite toda na mata. (PESQUISA DE CAMPO, TUBATINGA, CONVERSAS NO TERREIRO AO REDOR DA FOGUEIRA EM 23/08/2021).

A relação de devoção com a “mãe da mata” exige discrição e respeito para que não haja repercussões que demonstre intenções desleais por parte do caçador/caçadora, que parece também ocupar um lugar de filho seu temeroso, ao lado dos filhos dela, temidos pelos caçadores, que são os animais. Cardoso (2018) observou que na Aldeia Barra Velha a devoção do caçador enquanto aliança firmada de maneira bilateral é marcada pela troca dos animais por presentes entre o caçador e a “mãe das caças”. Ao lado da troca, existe a exigência de

comportamento adequado, como capturar apenas o necessário. A prudência e discernimento, portanto, são exigências adicionais da “mãe de todas as caças”. Isso ficou mais evidente quando Tubatinga acrescentou que,

eu tenho dois irmãos e lá na Aldeia onde a gente morava, na Aldeia Velha, quando eu falei que a gente ia lá na farinheira fazer farinha, dois irmãos foi fazer farinha aí a caipora pegou eles e jogou na mata, aí pai falou, isso é a caipora, vou atrás, aí levou o fumo e deu pra ela, após duas noites, eles foram encontrados (PESQUISA DE CAMPO, TUBATINGA, CONVERSAS NO TERREIRO AO REDOR DA FOGUEIRA EM 23/08/2021).

Tubatinga ainda lembrou que há relatos na Aldeia de moradores que, “uma vez se perdeu nessa mata aí, e passou uma noite perdido, e o dia amanheceu e a estrada estava no outro lado e ele passou e não viu a estrada”. A “mãe das caças” preparou uma “visagem” para este morador e fez sumir a estrada a sua frente, deixando-o perdido sem rumo. Por outro lado, uma vez cumprido os rituais de devoção e oferendas a “mãe da mata”, o caçador realiza as caçadas sem rigidez de tempo, entre uma caçada e outra, assim como as motivações. Pois, caçar não se limite apenas a saciar a fome ou enfrentar a insegurança alimentar da família. Vai além e se mostra necessário quando a família quer diversificar a alimentação, isto é, variar o paladar dos alimentos conforme menciona Andorinha que “já aconteceu vez da gente tá enjoado de comer peixe”. Logo, “se caça por necessidade e porque gosta também, pode acontecer de uma pessoa quando vai procurar uma caça pra comer é porque não tem dinheiro pra comprar uma galinha ou uma carne” (Tubatinga). Mas caçar não é simples, porque “as vezes o camarada vai pra espera, cinco horas da tarde e quando dá uma ou duas horas da manhã ele vem e tem vez que ele traz e tem vez que não” (Tubatinga).

Figura 35- Armadilha de caça: Guilherme sentado na “caça de espera”



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

“Vai pra espera” significa que o caçador acompanhado de espingarda adentra a mata para esperar o animal aparecer. Esse tipo de caçada é conhecido na Aldeia como “caça de espera”. Arara explicou que para realizar a “caça de espera” o caçador escolhe a árvore cujos frutos o animal tem o hábito de se alimentar, ou seja, são os critérios de alimentação dos animais

que orientam os locais de escolha da “caça de espera”. E senta-se no seu galho a uma altura de aproximadamente três metros de altura do chão e “espera” o animal ser atraído pelos frutos caídos, quando então é capturado. Uma forma de atrair o animal, quando é fora da época de frutificação é reunir cocos de dendê ao pé da árvore que é sua rota, dessa forma, garante sua presença próximo a armadilha.

Outra técnica para realizar a “caça de espera” em locais onde as árvores são altas e frondosas, isto é, na mata grande e seja inviável alcançar seus galhos, é construir a estrutura em madeira dos caules de árvores, para o caçador sentar-se e esperar (fig.36). Essa estrutura é uma “armadilha de caça de espera” como é conhecida na Aldeia. É construída com três troncos de árvores resistentes, como biriba, murici ou murta, de três metros aproximadamente, onde, dois funcionam como hastes verticais e o terceiro (ou mais) é instalado perpendicularmente para servir de assento, e o caçador possa permanecer nessa mesma altura do chão a “espera” que o animal apareça para se alimentar e o capture.

Os horários habituais desse aparecimento são logo pela manhã muito cedo. O que faz o caçador chegar antes do sol nascer ao local ou pernoitar no alto da armadilha para esperar amanhecer e não perder a caça. Ou aos finais da tarde conforme prefere Guilherme, segundo ele: “Quando dá umas 5:30 pra 6:00 horas a pessoa sobe e fica sentada aí, esperando. Aí a caça vem, e a pessoa pega a caça com tiro de espingarda ou arco e flecha. Ele fica sentado aqui e atira daí. Ai o bicho quando vem, de longe a gente escuta ele vindo no mato”. Para mostrar como se deve sentar, Guilherme subiu na caça de espera que encontramos na “mata bruta” da área de “retomada 2” durante a andada no Território. Ele subiu e disse que “aí fica quietinho, ai o bicho vem e fica ai por debaixo, aí lumia com lanterna e atira”.

O tempo de espera para capturas varia de acordo com as espécies e locais de passagem distribuídos ao longo do Território, que além de circularem o ano todo, circulam regidos pelos ciclos lunares e são localizados pelos caçadores. Segundo Guilherme, quando a Lua tá escura, isto é, na fase da lua minguante por exemplo, o animal vem mais cedo em busca de alimento. Mas, quando a lua está clara, a exemplo das fases de luas cheia, nova e crescente, ele vem no horário da madrugada. O que significa dizer que em noites de luas cheia, nova e crescente o caçador esperará mais tempo para conseguir seu alimento e certamente terá que permanecer na “caça de espera” até o dia amanhecer, dessa forma, intercala a espera com cochilos rápidos e aguarda. Por isso são construídas estruturas de “caça de espera” para tempos de permanência variados, que podem ser de 6 horas de espera ou estruturas que são construídas com encostos, pensando em 12 horas, ou mais de espera. O que possibilita ao caçador maior conforto e até cochilar sentado, visto que, embora a caça possa ocorrer próximo a moradia, sua predominância

é nas áreas de mata fechada, ou de “mata bruta”, que é onde os recursos estão mais preservados e favorece maior circulação dos animais, por isso ao longo dessa mata, se vê muitas estruturas de “caça de espera” montadas.

A garantia da caça é fundamental para variar o paladar da comida e romper com a monotonia alimentar, conforme mencionou Andorinha. Essa percepção dos Pataxós também foi percebida por Araújo (2016) entre os Asheninkas do Alto Rio Envira no Acre e que é parte do título da sua dissertação de mestrado que diz “às vezes caça quando quer mudar outra comida, porque peixe enjoa né?”. É uma percepção que fala sobre a importância da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional Indígena e nos conta sobre a cultura e fontes alimentares (caça e pesca) presentes no Território. Conta-nos ainda, da importância sobre a diversidade alimentar que o indígena reivindica e que é elemento essencial na garantia do seu Território e Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA). Uma vez que se contrapõe as dietas padronizadas, sem sabor dos ultraprocessados, impostos pelo modelo hegemônico atual. Os alimentos provenientes da mata são os animais que são caçados pelos Pataxós e são endêmicos do bioma de mata atlântica e que ainda hoje são possíveis caçar. Eles podem ser conhecidos no quadro a seguir, seguido do nome em *patxohã*.

Quadro 04 – Animais que são alimentos

Arakuã (Ave)	Chororão (<i>apokã'puá</i>)	Onça (<i>exna / hemũgãy</i>)	Teiú (<i>akãtxẽ</i>)
Anta (<i>amatxi</i>)	Gavião (<i>tohõ</i>)	Perdiz (<i>bakaegã</i>)	Tururim (Ave)
Capivara (<i>anohã</i>)	Jacaré (<i>mmai</i>)	Paca (<i>exinay / mukará / tsapá</i>)	Tatu (<i>uhãy</i>)
Caititu (não localizado)	Jacupemba (<i>pekaum</i>)	Saruê (não localizado)	Veado (<i>mãgãĩ / mãnãy</i>)
Cutia (<i>gahe</i>)	Macaco (<i>poniohõ</i>)	Tamanduá (<i>txũĩ / mōdahã</i>)	

Fonte: Elaboração da autora com base nas Entrevistas, agosto 2021.

A seleção do que é ou não alimento é sempre o primeiro critério de classificação entre os indígenas diante das ofertas do sistema alimentar tradicional. Pois, além desses animais, existem outros como o macaco que embora existente na mata, não são comidos. Alguns Pataxós explicam essa recusa devido as regras das legislações ambientais, entretanto, os demais também integram o universo de proteção ambiental e eles comem. Logo, serve como exemplo para explicitar que a cultura determina, seleciona o que é ou não alimento, bem como as noções de puro/impuro. Porém, essas noções sofrem variações segundo as estações do ano. Segundo

Kedxure (Moisés Oliveira) dos animais acima apenas o teiú e quati são sazonais, isto é só aparece em épocas específicas, pois “o teiú no inverno, ele se esconde. Aparece na mata, que é onde ele é caçado porque sai pra tomar sol. Nessa época do inverno ninguém pega ela também porque é um período que o teiú pega muito verme, visto ele não sair pra caçar” (Kedxure). Portanto, durante o inverno o teiú é um animal proibido para consumo porque impuro, por outro lado “no verão, quando ele sai pra se alimentar, ele perde as vermes. O macaco e o quati é a mesma coisa” (Kedxure).

Figura 36 - Guilherme mostra o teiú que caçou na mata próxima ao quintal de casa



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

As demais espécies, são vistas/caçadas durante todo o ano. Dentre as espécies mais caçadas estão o tamanduá, saruê, tatu, jacaré, teiú e paca. A paca é um animal de porte médio a grande e apenas anda na lua nova e segundo Andorinha “a carne a gente come, para uma família pequena, a carne dela dá pra uma semana. Aí você sai da rotina do peixe. Às vezes você vai atrás de uma caça e vem outro bicho no caminho, se for o caso de trazer, traz, se não, deixa passar”. Ou seja, se houver necessidade da família por mais alimento caça, porém, caso não haja, não caça, pois vai de encontro aos preceitos da relação com a “mãe da mata” que não gosta que haja caçadas sem que a pessoa necessite, visto outras pessoas podem precisar. Outro aspecto é que, ela não aceita que haja o desperdício com as caças. Se caçar, há que ser o suficiente e adequado ao consumo da família e sem desperdício. Uma boa caça (ou boa pescaria) é quando se obtém os alimentos que sejam adequados para o consumo imediato da família em quantidade suficiente e preferências de espécies animais.

Não se caça em quantidades insuficientes para alimentar a toda família, nem para estocar.

A caça com cachorros também é uma prática alimentar tradicional entre os Pataxós de Mata Medonha. O caçador acompanhado do animal de estimação, que pode ser na quantidade de um a três, adentra a mata em busca de espécies animais adaptadas ao faro dos cachorros. Tubatinga contou que poucos dias antes dessa conversa “os cachorros encontraram os tatus, do outro lado do rio. Eles atravessaram o rio e eu atravessei também e fui atrás deles”. Por isso os cachorros acompanham o caçador, pois ao verem movimentos na mata, eles se lançam de forma veloz na busca do animal e Tubatinga logo percebeu que “o tatu estava do lado do barranco do

rio, junto as raízes, aí quando ele foi entrando o cachorro foi atrás e ele pulou, quando ele pulou eu agarrei ele no ar! O outro cachorro pegou o outro lá dentro da toca. Eu segurei e ela (a cadela) matou ele”. A experiência e agilidade do caçador fez rapidamente entender os sinais que os cachorros emitiram para abater o tatu que é sempre visto independente da quadra lunar, ou seja, ele anda no Território em qualquer fase da lua.

A função de preparar a caça para o consumo familiar, cabe as mulheres. No caso dos tatus caçados por Tubatinga e seus cachorros, foi realizada por Andorinha, que após limpar e remover as partes não comestíveis levou a carne para moquear no fogão a lenha. Temperado com sal e distribuído na família para serem consumidos com farinha de puba. A forma de preparar esse animal para consumo se repete para todos os demais, ou seja, a carne de caça é sempre moqueada lentamente nos fogões a lenha, o que na visão dos Pataxós fica muito saborosa. No documentário “comidas tradicionais são comidas de antigamente” na cena onde

Figura 37 - Buraco do tatu belo



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

Kedxure (Moisés Oliveira) fala dos alimentos saudáveis, é possível visualizar parte de um jacaré sendo moqueado no fogão a lenha de Arara, situado em sua cozinha no quintal. Segundo Tubatinga, antigamente era comum quando haviam capturas de caças de porte médio/grande serem divididas entre os membros da comunidade, mas, atualmente essa divisão se restringe ao núcleo familiar básico.

Apesar da caça promover a Segurança Alimentar e Nutricional e ser considerada uma comida tradicional, tem sido uma prática em declínio devido a alguns fatores que preocupam os Pataxós de Mata Medonha. Existem animais como os macacos que não são mais caçados devido ao fato de serem raramente avistados, o que sugere sua ameaça de extinção no Território e isso ser motivo para os Pataxós evitarem seu consumo com vistas a preservação da espécie. Segundo Kedxure (Moisés Oliveira) “macaco, comi macaco já até

quase uns vinte anos atrás. Hoje, eu não como mais, entra a questão de preservação, então eu deixei mais. Esses animais que estão quase acabando, eu não como”. Há ainda outras espécies, que embora sempre tenham sido fontes de Segurança Alimentar, também tem sido evitado devido a ideia de proteção ambiental, “por exemplo, papagaio, a gente tinha muito e ainda tem,

se eu for contar quantos papagaios eu já comi? Hoje, por exemplo, eu não tenho mais coragem de matar um papagaio, agora outras caças que ainda tem eu como, no caso a paca, o tatu, catitu, eu como” (Moisés Oliveira).

A redução do consumo da caça tem sido percebida pelos Pataxós quando comparam o momento de formação da Aldeia na década de oitenta e o momento atual. Arara contou que diferente da época de quando ela chegou na Aldeia, no início dos anos oitenta, hoje ela percebe a diminuição do consumo da carne de caça e também das caçadas. Na sua percepção “foi passando o tempo, passando o tempo e a gente foi proibido de matar caça que era crime”. O crime que ela se refere foi regulado pelas legislações ambientais federais a exemplo da Lei da Fauna Nº 5.197 de janeiro de 1967; Lei de crimes ambientais Nº 9.605 de 1998 cujo IBAMA é o órgão federal monitorador dessas leis. Que chegaram ao conhecimento dos moradores da Aldeia por meio dos encontros do movimento social indígena, visto nunca ter havido na Aldeia nenhuma visita desse órgão ou mesmo denúncias. Segundo Moisés que era o cacique da Aldeia em 2021 “quem faz a preservação somos nós mesmos, a gente quem consegue manter essa fiscalização ambiental da gente mesmo, a nossa própria comunidade. Alguns, algumas vezes extrapola, mas, ainda conseguimos conversar”.

Outro fator de redução da caça e de difícil controle para as lideranças locais é a intrusão das pessoas não indígenas que adentram o Território nas áreas mais distantes das moradias e permanecem durante muitos dias caçando para comercialização na cidade. Parentes dos moradores que não residem na Aldeia também gozam dessa prerrogativa sem autorização das lideranças. Porém, os não indígenas que iam em busca de madeira eram de mais difícil controle. Sobre isso, Tubatinga contou que “agora parou mais, porque não tem mais caça, não tem mais peixe, mas antes, quando tinha muita mata, muito madeireiro que vinha tirar madeira por isso aqui tudo, ele vinha e levava muita caça”. Apesar dos Pataxós terem reduzido os níveis de consumo, os animais caçados são importantes complementos na dieta alimentar, principalmente para as famílias que não possuem emprego ou renda fixa, bem como as famílias descendentes dos antigos fundadores e anciões que sempre enxergaram na caça uma comida saudável, forte e tradicional e em muitas narrativas expressaram saudades em consumi-la da mesma forma que antes. Arara enfatizou que apesar de ser “muito difícil a caça, mas quando aparece, dá um pirão bom, o tatu, a paca é mais difícil, as caças que mais têm aqui é o quati, capivara tem, porém, mais difícil”.

A caça (e a pesca) são ainda fontes primárias e complementares de proteína animal para as famílias. Principalmente para àquelas que não apreciam o consumo da carne de animais comprados em mercados da zona urbana (como frangos, carne suína e peixes congelados). Se

alimentar de carne de caça, minimiza a exposição as vulnerabilidades diante da insegurança alimentar e nutricional, fome e desnutrição. Entretanto, a redução do acesso a caça promove impactos da Soberania Alimentar e Nutricional dos Pataxós de Mata Medonha e a perda do Direito Humano a Alimentação Adequada em comer de acordo com sua cultura. Caçar é um modo de vida que orienta sua cultura enquanto indígenas e dá suporte aos sentidos e sentimentos de pertencimento a terra e ao Território que ocupam e possuem significados simbólicos que vão além da ideia de apenas nutrir o corpo. Nutre também os imaginários (FISCHLER, 1990).

5.1.2. A pesca (hitxá'xó)

A pesca é praticada por mulheres e homens e sua melhor época é ao final da “estação chuvosa” e início da “estação das secas”. Quando os rios ainda possuem nível regular de águas e as rotas de acesso por terra a eles estão menos encharcadas das águas das chuvas dos meses de junho, julho e agosto. Os Pataxós observam que as águas de chuvas conduzem muitos detritos e sujeiras das margens dos rios produzidos por diferentes animais terrestres, a exemplo dos cavalos dos moradores que ficam na “manga” (pasto) se alimentando próximo aos rios. Portanto, é a partir do mês de setembro até dezembro, quando as águas dos rios estão transparentes, que a pesca é mais praticada. Mas, devido a imprevisibilidade climática, pode ocorrer pescarias “na época de enchente dos rios. Já aconteceu de o rio encher na época de verão” (Moisés Oliveira).

A pesca é realizada com diferentes técnicas ancestrais reproduzidas pelos Pataxós, nos Rios Braço do Norte e Braço do Sul. Além dos rios, outros locais de pescarias são lagoas formadas próximas as margens dos rios, com nascentes ainda hoje preservadas pela vegetação e no manguezal localizado na desembocadura do Rio Santo Antônio. Situado fora dos

limites demarcados da Terra Indígena, mas local permanente de extração de alimentos utilizado pelos Pataxós para a captura de caranguejos e guaiamuns desde a chegada da família fundadora, conforme vimos no capítulo anterior. Pescam com diferentes técnicas e estratégias, para se obter os alimentos provenientes dos rios e que se diferem pelo tipo de pescaria, a espécie desejada e o local escolhido ao longo do rio. As técnicas mais utilizadas são: O anzol com linha (chumbo

Figura 38 - Vanderley retirando o jiqui do Rio Braço do Sul



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

e isca), vara de pescar (com linha, chumbo, anzol e isca) gereré, rede, tarrafa, flechas (lanças). A vara de pescar com anzol e linha, a tapagem e o suru, (jequi) são as mais utilizadas. Utiliza-se artefatos confeccionados pelos próprios pescadores da Aldeia. Como, munzuá, jiqui, jequiá, que são tecidos com cipós locais diversos como o cipó Imbé, cipó verdadeiro e outros mencionados por Tubatinga, que considera ser a técnica com jiqui a mais utilizada na Aldeia. Também conhecida por “tapagem, que é uma armadilha que a gente faz no rio para pegar o peixe (*muksui*, em Patxohã). Ele explicou que,

Tapagem é você fazer um jiqui, pode fazer de ripa de juçara, de bambu, de vara, de tala de dendê, parece uma esteira, mas você deixa bem junto (o trançado) e deixa a boca aberta, você bota uma “sanga”, ou deixa sem “sanga” mesmo, aí pega uma vara “infica” (enfia) e pega uma vara no pé do barranco, pega outra vara e coloca no meio do rio, como um boquete no meio do rio, entre os dois paus, você bota o jiqui, um, dois, ou mais, depende da fundura do rio, fecha com palhas, então o peixe vem de lá pra cá e vai entrar no jiqui, mas não tem como voltar. Tinha vez de pegar um jiqui lotado de peixe. Ele não dá ré mesmo, então vai entrando, entrando (PESQUISA DE CAMPO, ENTREVISTA COM GILSON LAPA EM 23/08/2021).

O jiqui é instalado em local especialmente escolhido ao longo da correnteza do rio e de fácil acesso para ser manejado, caso a correnteza o mova de lugar. Pois a tapagem é um método cujo Jiqui pode permanecer por aproximadamente dez a quinze dias submerso na água para se obter quantidades suficientes de peixe para o consumo familiar. O nível complexo do desenho do jiqui possibilita que os peixes adentrem e não consigam retornar como afirma Tubatinga, e ficam submersos na água, assim, quando coletados, estão vivos. O pescador ou pescadora visita a tapagem uma vez ao dia, geralmente em horário próximo a hora do almoço, na expectativa de coletar os peixes do seu interior ou ajeitar sua posição. Por seu material ser de fibras vegetais, funcionam como excelentes fixadores no solo do rio ou em plantas aquáticas, o que dificulta que a correnteza o mova da posição estratégica de captura dos peixes. Mas, pode ocorrer que se desloque, por isso, além da coleta, a visita diária é importante.

A tapagem é uma técnica de pescar e estocar o peixe com qualidade e segurança para o consumo na hora necessária, pois pode ficar durante períodos curtos ou longos submerso na água. O desenho e submersão do jiqui na água protege os peixes de outros predadores aquáticos e os mantém vivos, limpos e frescos para o consumo da família no momento adequado. Dessa forma, evita-se a salga dos peixes o que precisaria de recursos para comprar o sal ou estocar no congelador, o que na visão dos Pataxós, perderia o sabor. Outra importância da pesca e desse modo de pescar para a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional dos Pataxós é a diversidade de espécies que adentram o jiqui. Devido as suas características e tamanhos, os peixes presentes nos rios do Território podem ser consumidos de forma regular, por meio da

pescaria com a “tapagem”. Os Pataxós dão ao jequi outra denominação que é conhecida por suru, e como lembra Tubatinga, “deixam no rio e no dia seguinte o suru está até a boca cheia de peixe”. As técnicas de pescaria utilizadas sofrem variações de acordo com as espécies que se quer capturar, a experiência do pescador ou pescadora e o local de pescaria. Visto a diversidade de peixes estar distribuída em diferentes trechos ao longo dos rios e lagoas. O robalo por exemplo, é mais encontrado em águas profundas, próximo a vegetações específicas, já o bagre é mais encontrado em lagoas próximas as margens do Rio Braço do Sul. Essa percepção dos Pataxós é de extrema importância para a Soberania e Segurança Alimentar porque permite o consumo de peixes com diferentes sabores e valores nutricionais, bem como, de acordo com sua culinária tradicional.

Crustáceos como camarões e caranguejos também fazem parte das pescarias, ainda que atualmente em proporções bem menores do que nos primeiros anos de formação da Aldeia. Dentre os camarões está o Pitu, considerado pela literatura, um dos maiores camarões de água doce do mundo com tamanhos de 15 a 18 cm (GARCIA E LIMA, 2011) presente em maior proporção no Rio Braço do Sul e sua pescaria ocorre a noite com lanterna, quando após a iluminação da água é possível ver o reflexo deles na superfície a partir dos “zoinhos dele lá” (Andorinha). Além de pescá-lo com linha e anzol, há estratégias realizadas pelos Indígenas Tupinambás que moram na Aldeia que amplia as possibilidades de captura. Sapucaia Tupinambá (*in memoriam*) nos contou que,

Eu sei como pega o pitu! você pega o cupim, você pega a mandioca, corta descasca ela, corta os pedacinhos, pega um mato, uma folha assim, bota, pega uma pedra, você amarra a mandioca, amarra a casa de cupim dentro do facho e coloca dentro d’água, bota de manhã, quando der 7:00 horas da noite, você pode ir com o gereré, mas, tem que ser duas pessoas, uma vai devagarinho pra suspender o facho, e o outro vai com o gereré e corre ali embaixo. Camarão, pitu, o que tiver, estar tudo ali embolado comendo, se correr o gereré, sai assim (PESQUISA DE CAMPO, ENTREVISTA COLETIVA NA SEDE DA ALDEIA, SAPUCAIA TUPINAMBÁ, EM 23/08/2021)

O jereré que Sapucaia mencionou é um artefato composto de um aro de arame com a rede em forma de funil. Chama-se também de “puçá” a esse instrumento de pesca em Mata Medonha. Além de camarão, o puçá é utilizado para pegar o siri de água doce. Essas técnicas e estratégias utilizadas de captura de camarão também sofrem variações de acordo com o local de pescaria, pois quando Arara morava na ilha, as margens do Rio Braço do Sul, havia muitos camarões e a noite era o momento em que mais notava-se essa abundância. Segundo ela “parecia uma cidade assim, com os olhos piscando na água, ficavam dormindo, tanto faz o camarão como o peixe, eles vêm pra beirada pra dormir”. De posse desse conhecimento, ela

realizava “pesca de espera” do camarão, deixando o anzol preso a vara, durante toda a noite e “a pesca era de vara e de anzol quando eu ia botar anzol de espera e chegava a noite, a gente pegava as iscas, botava no anzol a gente pegava as varas e fincava assim nas lamas, na beira do rio, com a linha dentro d’água”. Além da “pesca de espera”, pescava-se “de rede só quando eu ia botar e pegar no outro dia” e também de jereré, que ela confecciona “com saco de palhinha”, ela disse. O saco de palhinha é preso a um aro de arame que se modela ao cabo, onde segura com a mão. Ela aproveitava “enquanto os camarões estavam dormindo e passava o puçá para apanhar eles” (Arara).

Era comum ter o camarão para almoçar e jantar nesse tempo nos primeiros anos de fundação da Aldeia, bem como, o peixe robalo. Gilberto pescava de linha e anzol no rio e depois puxava e a esse “puxamento”, Arara chama de “sangando”. E diz que “até poucos anos atrás, após eu ir morar cá pra cima, eu vinha botar “anzol de espera”, mas tava muito longe pra eu vir colocar sozinha aí eu fui desistindo”. Arara também pescava robalo e peixes menores que ela chama de “matalawe” ou “matalawezinhos” na lagoa, no caminho da “ilha”. Essa lagoa, assim como alguns trechos do Rio Braço do Sul na “área da retomada” estão atualmente cobertos pela vegetação, sem condições de acesso, mas não são esquecidos pelos Pataxós, porque são locais antigos de pescarias. A densa vegetação reveste toda superfície da água e também suas profundezas com plantas aquáticas de três a cinco metros de altura, como a aninga. Essa vegetação surge e se espalha a partir do não uso dos indígenas nessa localidade do rio porque a decisão judicial os proibira por se tratar da “área da retomada”. Mas, são locais que guardam diversidade de espécies aquáticas importantes na dieta dos Pataxós como os camarões, lampreias, muçum, robalo e outros peixes e crustáceos que além de saborosos, garantiam a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional nos primeiros anos de formação da Aldeia e até a década de noventa.

Além do pitu, outro camarão ainda presente nos rios de Mata Medonha é conhecido por “curuca”. Segundo Sr. Varder “a curuca é parente do camarão, primo carnal e ela amarga no final, me pergunte por que ela amarga? Perguntei, e ele respondeu que “é porque é o seguinte, a curuca, você tem que tratar ela, você dar um cortezinho na cabeça dela e vai no rabo dela e puxa a tripinha dela, se deixar a tripinha, fica amarga”. O conhecimento sobre a forma de preparar esse tipo de camarão revela que seu consumo entre os Pataxós é antigo e remete ao tempo em que sua presença era significativa. Revela que os homens também sabem preparar a comida, embora não o façam regularmente. A “curuca pode ser do tamanho de um palmo de mão e é um pouco maior que o pitu. O formato da curuca é parecido com a lagosta” (Guilherme).

Figura 39 - Guilherme pescando com vara de biriba e anzol no Rio Braço do Sul na área de retomada



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

Nesses ambientes aquáticos o alimento pescado também ocorre de forma sazonal para algumas espécies, a exemplo do siri de água doce cuja aparência é similar ao siri de água salgada. “Mas o sabor é diferente, e a cor é mais azulada e alguns ficam na cor preta e crescem mais do que os siris da água salgada” (Guilherme). Eles moram nos barrancos e beiradas do rio de forma submersa onde se escondem e são avistados apenas no verão “Ele fica mais na água, vem na parte terrestre, porém, fica mais na água” (Guilherme). Existem alguns fatores que promovem uma boa pescaria e que estão associados ao local escolhido ao longo da correnteza do rio e da mata que o margeia, estações do ano, fases da lua, técnicas de pesca utilizadas e volume das águas. Por exemplo, quando o rio está cheio devido ao período chuvoso, ele contém mais vegetação e então os peixes e crustáceos se alimentam de forma abundante e a pescaria com isca não é atrativa e sim a pescaria de rede, pois os peixes nadam em águas profundas. Quando o rio possui menor volume de água, falta matéria orgânica e a água fica mais limpa, então os animais tendem a buscar comida e ficam mais inclinados a morderem a isca das varas de pesca. Nesse caso, a pesca de vara é interessante porque pega os peixes que estão mais próximos da superfície da água. Logo, as estações regulam a pescaria e as armadilhas de pesca utilizadas pelos Pataxós, por isso que na estação da seca (verão) eles preferem pescar com vara e anzol. Outro fator que regula a pescaria é o horário, pois

tem épocas que os peixes comem mais cedo e tem épocas que comem mais tarde. Nessa época mesmo, (novembro) eles já estão alimentados a essa hora (12:00) e dificilmente a gente vê eles passando por ali, procurando alimentos, ficam mais de passeio, as vezes vê o alimento lá, mas não liga, passa direto, outros vai até lá, tira um pedacinho do alimento (isca) e vai embora. Quando a água está limpa, dá pra ver. (PESQUISA DE CAMPO, GUILHERME BOBÓ, CAMINHADA NO TERRITÓRIO COM APONÊ ANDORINHA E GUILHERME BOBÓ, EM 13/11/2022).

Uma das estratégias que Guilherme usa para pescar é dar breves tremores na vara para despertar a atenção do peixe na isca, isto é, “aguçar a vontade de querer comer a minhoca”, diz ele. Andorinha explicou que essa estratégia funciona porque “é que na mata os frutos caem, e

os peixes comem, caem besouros e outros bichos que também o peixe se alimenta. Por isso é importante balançar a isca para enganar o peixe”, ou seja, os cursos de água dos rios percorrem o interior da mata e da “mata bruta” no Território de Mata Medonha, por isso que Andorinha observou esse comportamento e Guilherme reproduz, como ocorre no movimento natural da mata. Movimento de imitar a natureza, é a estratégia de pesca de Guilherme. Mas, antes de imitá-la para criar sua estratégia de pesca, o indígena já havia observado o movimento dos peixes em busca de comida para saciar a fome e os horários. O que os torna ou não disponíveis para serem pescados. Dessas observações, são articulados o consumo dos alimentos vindo dos rios, as estações do ano e horários. Assim, no verão o consumo de proteína animal oriunda de peixes e outros animais dos rios se eleva.

Destaca-se que a prática de obter o alimento por meio da pesca, integra o sistema alimentar tradicional dos Pataxós de Mata Medonha com muitos símbolos, significados e classificações que os Pataxós atribuem. Além das observações mencionadas, há que seguir orientações de vínculo do pescador com os locais escolhidos e os seres encantados guardiões dos animais aquáticos, para que a permanência dos peixes seja garantida no local como habitualmente. Assim, é proibido mencionar o nome de alguns animais terrestres enquanto se pesca por serem predadores conhecidos dos peixes e para evitar ameaças a essa integridade, Sr Etevaldo, pai de Guilherme, o ensinou que se for preciso mencionar o nome do animal que use o termo indistinto de “compadre”⁵⁴. Ter esse cuidado é importante para que o tempo da pescaria não se prolongue além do habitual, visto a média atual de captura com vara de pescar é de dois a três minutos por peixe. Na pesca com vara, os pescadores costumam levar a linha de nylon, com chumbo e o anzol de inox. No local da pescaria, a vara de pescar é providenciada a partir do corte de um talo da árvore biriba jovem, que é um talo flexível e forte, semelhante ao bambu. A biriba também é conhecida por “estopa” entre os Pataxós de Mata Medonha e dela se extrai as fibras para fazer a tanga (*tupsay*). Mas, a vara de biriba com o passar do tempo “cansa”, isto é, ela “enfraquece, ela fica relaxada, e a árvore laranjeira do mato também faz a vara de pescar, “mas com o tempo, também cansa, o ipê já não cansa, o ipê é a ideal”, contou Guilherme.

A isca usada na pescaria com vara é a minhoca, que é coletada cavando o chão próximo ao rio. Quando a pescaria é com mundéu, outras iscas como pedaços crus de galinha são utilizadas e levadas de casa. De casa levam também comidas preparadas para o consumo

⁵⁴ Alguns animais que são proibidos mencionar o nome são: onça, cobra, jacaré. Como eu desconhecia essa orientação, sem intenção, perguntei se no local que estávamos nesse dia de pescaria havia onça. Fui então advertida para não mais falar esses nomes. Mas, como me desculpei, fui tranquilizada de ter sido compreendida pelos peixes também que entendiam a falta de meu conhecimento sobre esse assunto, por eu não ser Pataxó, nem moradora da Aldeia.

próprio dos pescadores/pescadoras, como farinha de puba e café preto preparado e mantido aquecido na garrafa térmica. Mas, ocorre de preparar comidas durante as pescarias com o próprio alimento pescado e o excedente, levar para casa em cesto de palha ou balde de plástico. A preferência da pesca no período de verão, se explica ainda por ser um momento em que as águas estão mais transparentes e faz com que alguns Pataxós, como Moisés, pratique a pesca por mergulho, segundo ele “no caso eu pescava de anzol, aí chegou um rapaz aqui pra Aldeia e me chamou para mergulhar e me ensinou a mergulhar, aí eu já não tenho mais paciência de ficar ali com o anzolzinho esperando e pesco com arpão”. Com arpão, Moisés consegue pescar peixes como robalo. Este e outros peixes que podem ser vistas no quadro 05, são os alimentos mais pescados nos rios de Mata Medonha. Além dos peixes e crustáceos, uma cobra de nome “sucuiuba” e o jacaré também são capturados nos rios. O jacaré é considerado uma carne boa para o consumo alimentar e sua captura se dá colocando a isca de carne de boff no anzol. Já a “a sucuiuba é parecida com a sucuri, a diferença é que a sucuri tem o peito amarelo e é mais escura. A sucuiuba é gostosa” (Tubatinga).

Os peixes são alimentos importantes na dieta dos Pataxós, porque é alternativa para muitas famílias na recomposição da proteína animal necessária para garantir a Segurança Alimentar e Nutricional. Quando não são possíveis pescá-los, ele é comprado. Arara contou que “quando meu cunhado pega lá no Santo Antônio, no verão, eu compro, aí a gente paga, mas, quando bota a rede aqui também pega”. Ela compra o peixe que o cunhado pescador vende porque gosta desse alimento para variar o consumo alimentar, conhece as espécies que ele pesca no mar e os modos de prepará-lo e sempre que lhe é possível, com uso de redes e outras armadilhas de pesca, ela e os demais Pataxós de Mata Medonha conseguem capturar os peixes e camarões em vários locais ao longo dos rios existentes no Território. O quadro 05 apresenta os alimentos provenientes dos ambientes aquáticos de Mata Medonha, seguido do nome em Patxohã.

Quadro 05- alimentos provenientes dos rios

Peixes	
Acari	Piaba chateira
Arraia	Piaba cachorra
Beré (corró)	Piaba “ôio” (olho) de burro
Bagre	Piaba bobó
Caboje	Robalo
Caranha	Roncador

Jundiá	Tainha
Judeu	Traíra
Mandim	Tucunaré amarelo
Marobá	Tucunaré vermelho
Mussum	
Lampreia	
Outros alimentos (rios e lagoas)	
Camarão branco	Sucuiuba
Camarão curuca	Siri de água doce
Camarão pitu	Tartaruga
Jacaré	

Fonte: Elaboração da autora com base nas Entrevistas, agosto 2021.

Figura 40 - Peixe Jundiá pescado no Rio Braço do Sul



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

As armadilhas de pesca são colocadas e respeitadas por todos e apenas a pessoa que a colocou é também a pessoa que a retira. As localizações onde são instaladas possuem predominância nos Rios Braço do Norte e Braço do Sul em diferentes locais ao longo de sua correnteza. Por outro lado, a exemplo do que acontece com o temor diante da proibição ambiental da caça, algumas espécies têm sido excluídas do consumo alimentar dos Pataxós sob o mesmo argumento de preservação. Maria Eunice contou que capturava o peixe conhecido por “bagre” nos rios da Aldeia e outras espécies animais. Ela disse que a “tartaruga eu já comi, agora que ninguém tá podendo pescar ela mais, arraia eu já comi, a gente pescava, mas quando não era isso a gente comprava. Aqui do rio era jundiá, lampreia, muçum”. O muçum é um peixe

local, não muito comum. Sobre ele, contou que, “eu ia pescar no rio da Aldeia, mas, cortava a linha pois eu tenho um medo daquilo, o bicho parece uma cobra, tem gente que come, eu nunca comi não. Tem uma tal de sucuiuba aqui que o povo come, tem delas que dá uns oito metros, ou mais”. A sucuiuba é uma cobra com hábitos aquáticos que Eunice contou “aqui tem, de vez em quando os meninos pegam na rede. Se a pessoa aprontar e não me falar nada, é capaz de eu comer” (Maria Eunice). Ou seja, apesar de estar disponível, não é um alimento que Eunice escolhe para comer.

A pesca nos rios tem sido afetada pelos fazendeiros vizinhos de entorno do Território. Uma vez que, “os fazendeiros de cá tem um plantio de maracujá, mamão, aí bate veneno nos produtos, chove e a água cai no rio” (Sapucaia Tupinambá – *in memoriam*). Os venenos mencionados por Sapucaia, são os pesticidas, também conhecidos por agrotóxicos, que os fazendeiros usam. São produtos sintéticos de alta solubilidade e diversas finalidades, como combater insetos e acelerar a maturação e crescimento dos frutos. Entretanto, diversos estudos indicam que “os agrotóxicos deterioram a saúde humana, a biodiversidade, a água e o solo” (ATLAS DO AGROTÓXICO, 2023, p.6). E são responsáveis por intoxicações crônicas, malformações congênitas, câncer e distúrbios endócrinos (CARNEIRO, 2015, SOUZA, 2009). Os agrotóxicos utilizados pelos fazendeiros são direcionados para as águas dos rios da Aldeia em períodos chuvosos. Mas também pelo processo aéreo de pulverização nas fazendas por meio de aviões bimotores. Apesar de ainda não existir um estudo específico sobre os impactos causados, os Pataxós percebem esses impactos quando comparam a quantidade de peixes disponíveis atualmente com a realidade de anos atrás.

5.1.3. A agricultura

É a agricultura que coordena a abertura do lugar para morar, ao lado da criação de animais, e das regras de ocupação das parcelas no Território em Mata Medonha, voltados para produção de alimentos que garantam a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional das famílias. Ao abrir um lugar para morar a primeira ação dos Pataxó é limpar o espaço ao redor para plantar (CARDOSO, 2018). É a necessidade em produzir o próprio alimento, ou seja, de promover a Segurança Alimentar que demarca a terra do morador e o tamanho que se precisa para realizar as plantações, próximo ou distante das habitações.

Andorinha é agricultora, artesã, pescadora e coletora. Chegou em Mata Medonha no ano de 2003 quando iniciou vários plantios que promovem sua Segurança Alimentar e Nutricional e de seus sete filhos. Atualmente ela tem ampliado e diversificado os plantios e

contou que “Já temos mudas de laranja, limão, já tem muitas mudas plantadas aqui dentro, a gente tá querendo encher tudo de árvore frutíferas por aqui tudo, para os animais e para quem estiver com fome”. Desses alimentos plantados por sua família, boa parte ocupa a área do quintal e área da mata adjacente, visto para cada plantio escolhe-se o solo adequado, incidência de luz e distância da casa. Considerando esses fatores, ela estende suas plantações livremente pela área que ocupa e ressalta que o limite vai até o próximo vizinho. Mas, “se chegar algum vizinho pra morar ele vai procurar a gente para saber até onde nós vai querer usar aquele espaço.” Logo, o modo de viver indígena em Mata Medonha, determina que a extensão das áreas produtivas e suas ocupações sejam determinados pelos plantios, na maioria das vezes de mandiocas e abacaxis. Esses alimentos delimitam fronteiras das áreas entre um morador e outro ou dos domínios da prática de agricultura. Portanto, a prática agrícola possui, além da função de produzir alimento, a função em demarcar as áreas de uso dos membros da comunidade para moradia, quintais e outros usos familiares. Ou seja, as formas de apropriação dos espaços no Território para a agricultura, são utilizadas as porções que se precisa para plantar, próximo ou distante das habitações.

O manejo agrícola recebe denominações como “roças” e “roçados”. Ao “abrir uma roça” indica que será de única espécie, isto é, mandioca, abacaxi ou banana. Porém, a predominância é sempre da mandioca e na maioria das vezes se instala longe de casa, visto se buscar “terra boa” que não esteja “cansada”. Os “roçados” são formados pela diversidade de plantios e podem incluir a roça de mandioca, inhame, abacaxi, urucum, banana e outros cultivos de acordo com a disponibilidade de sementes e interesse da família. Assim, para “botar um roçado”, “abrir um roçado” ou “abrir uma roça” são denominações para indicar a prática da agricultura familiar indígena como parte do sistema alimentar da Aldeia. Baseado no manejo agrícola tradicional por meio do corte e queima da mata, limpeza, semeia e por fim, após a colheita a área deve entrar em descanso e buscar uma nova área para reiniciar todo o processo. Após o mesmo período em novos roçados e a nova terra estiver exaurida, retornam a área anterior para iniciar novos cultivos.

A agricultura em Mata Medonha reúne, portanto, aspectos itinerantes e isso explica a necessidade dos Pataxós obterem extensões de terra da “área da retomada” para construírem seus roçados. Essa área é considerada área de “terra boa” e que não estão “cansadas”, diferente das terras próximas a Sede de Aldeia, que já estão. Esse modelo itinerante do uso do solo e dos recursos naturais ocupa centralidade na garantia da Soberania e Segurança Alimentar dos Indígenas (HAVERROTH; NEGREIROS, 2011, BORGES; ROCHA, 2010). Sua prática é bastante utilizada por moradores antigos que possuem áreas agrícolas abertas para realizarem a

rotatividade do cultivo das variadas espécies de mandioca. Bem como, possuem conhecimentos ancestrais sobre o manejo e que faz parte da produção atual de alimentos de Mata Medonha associado as suas práticas alimentares, ainda que ao lado de outras formas de obtenção de alimentos.

Figura 41 - Abertura de roçado na mata em terreno com declive



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

Portanto, ao lado da caça e a pesca que vimos anteriormente, está a o sistema agrícola tradicional como dimensão importante do sistema alimentar local e se realiza na Aldeia por meio de agricultores e agricultoras que visam garantir desde a produção dos alimentos ao consumo das comidas, em outras palavras, que visam promover a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. Esse sistema utiliza insumos locais e tecnologia simples e os agricultores e agricultoras são pessoas com grau elevado de conhecimento do ambiente em que vivem. Os cultivos resultantes desse sistema agrícola se constituem a base da alimentação das famílias em Mata Medonha, por meio de comidas oriundas da mandioca. Além das roças e roçados, a agricultura ocorre de forma articulada com os quintais que é o ambiente que reúne ampla diversidade alimentar e cuidado por homens e mulheres. Mas, com predominância das mulheres que conhecem e plantam com diversidade, com múltiplas funções e as utilizam no preparo das comidas definidas como tradicionais.

Embora a roça seja de espécie única, pode se encontrar variedades da mesma espécie, como é o caso da roça de mandioca. Nela se encontra múltiplas “qualidades” da mesma planta. A expressão “qualidades” é usada pelos Pataxós como sinônimo de “variedades”. As diferentes

qualidades de mandioca podem se plantar juntas na mesma roça e também juntas com o aipim, ou com “qualidades” que o agricultor dispor a semente. Homens e mulheres trabalham nas roças e roçados, mas, a etapa de abrir essa porção do sistema agrícola tradicional é sempre dos homens que derrubam as árvores maiores e faz a queima. Após essa etapa, homens e mulheres trabalham sem distinção do tipo de ação necessária, como realizar a carpina (que consiste em limpar o mato rasteiro com a enxada), escolher as variedades dos plantios dos roçados e remover matos futuros que possam impactar no bom desenvolvimento dos cultivos. É comum ocorrer o mutirão familiar, quando os parentes são convidados a realizarem o plantio, porém, na agricultura e na alimentação de Mata Medonha, as mulheres indígenas desempenham papel fundamental, desde os primeiros momentos de abertura de uma roça ou roçado. Elas são as transformadoras do alimento em comida fornecido pela agricultura, preservar as sementes em seus quintais, coletar alimentos pela mata, cuidar do quintal e de animais de criação para o consumo regularmente e também em tempos de Insegurança Alimentar e Nutricional. Elas também comercializam os produtos agrícolas excedentes na Aldeia. Mas, ainda são invisíveis em Mata Medonha, e isso fica evidente quando são excluídas dos processos de tomada de decisões coletivas e seus esforços e trabalho ficam subordinados ao trabalho dos homens, principalmente na agricultura.

O calendário agrícola é comandado pela “estação das chuvas” e “estação das secas”. A “estação das chuvas”, vai de junho a novembro. É a época em que é possível plantar e colher alimentos de ciclo curto e médio de produção. Segundo Sapucaia Tupinambá (*in memoriam*) “aqui usamos adubo de gado, de galinha o adubo da terra. O bagaço da cana que a gente corta, enterra e vai fazendo de adubo. Aqui em nossa região a plantação só dá com chuva. Esquentou o sol, acabou a lavoura.” O sol esquenta quando chega a “estação da seca”, isto é, o que conhecemos por verão e contempla o período de dezembro a maio e Sapucaia expôs que, com relação as plantações, “a maioria acabam, acaba tudo, aí depois, quando chega a chuva, torna a plantar novamente, apenas a mandioca, abacaxi e banana resistem ao período de seca, porém as demais, vão todas embora”. Sapucaia era um importante agricultor e seus cultivos ao redor da casa transformou seu quintal em uma ampla e diversificada fonte alimentar de onde se abastecia regularmente.

Segundo os Pataxós, na “estação das secas” o plantio é restrito, pois não tem como irrigá-los nessa época. Uma vez que a irrigação é natural, proveniente das águas pluviais e os alimentos que resistem na estação da seca são cultivados com base nos conhecimentos tradicionais em ambientes e com técnicas que não demandam água externa para se desenvolverem. Pois, não há bomba para captação da água e estrutura hidráulica, que conduza a água dos rios até as lavouras visto ser uma estrutura considerada onerosa pelos Pataxós e

necessitariam de apoio institucional. A reduzida capacidade de irrigação em Mata Medonha, aumenta os esforços físicos e financeiros da produção para outros cultivos que não resistem a “estação da seca” e assim, desencoraja os agricultores e agricultoras indígenas a plantios diversificados o que compromete a qualidade dos alimentos que consomem. Assim, na estação

Figura 42 - Sr. Varder no roçado de mandioca, cana e abacaxi



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

da seca, reduz-se o consumo dos alimentos agrícolas diversificados e aumenta o consumo dos alimentos industrializados.

O sistema agrícola tradicional se realiza por meio de agricultores e agricultoras que visam garantir desde a produção dos alimentos ao consumo das comidas, em outras palavras, que visam

promover a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. A redução das áreas disponíveis e diminuição do tempo de pousio obriga a mudanças nas formas de plantar. Por outro lado, o Território de Mata Medonha possui áreas de “mata bruta” (mata atlântica preservada) e cobertura vegetal extensa, entretanto as lideranças defendem que sejam preservadas para caçadas, coleta de mel natural e coletas vegetais sustentáveis para consumo alimentar, coleta de matos para remédio e coleta de sementes de espécies vegetais deixadas pelos antigos Pataxós que habitaram os locais no interior da mata. Outra defesa que fazem as lideranças na manutenção da mata bruta é para que continue funcionando como proteção dos mananciais de água, da mata ciliar e dos rios que atravessam o Território. Na visão dos moradores, Mata Medonha tem áreas para plantar e praticar a agricultura tradicional, porém, o que lhes dificultam a expansão agrícola é o trabalho ser realizado com ferramentas simples como enxada, facão, machado, galinhota. O que necessita de muito esforço e trabalho debaixo de sol intenso.

5.1.3.1. Mussunungas e terra preta

Grande parte do solo em Mata Medonha é conhecido pelos Pataxós como solo de mussununga. A mussununga é um nome regional para definir uma classe de formação vegetal presente em solo arenoso no litoral de mata atlântica baiana e capixaba onde são endêmicas.

Essa formação vegetal se apresenta como mata baixa, pradarias e arbustos que se desenvolvem em solos do grande grupo podzóis hidromórficos. As principais características desse grupo são a textura arenosa (areia branca) com teores de argila e matéria orgânica, que possibilita o desenvolvimento de flora similar a desenvolvida em áreas de restinga e cerrados de altitude.

Algumas espécies e famílias comuns na mussununga são *Vernonia brasiliana* (variedade de Assa-peixe), *Velloziaceae*, *Eriocaulaceae* (família de flores), (*Paepalanthus* sp.), *Xyridaceae* (família das “sempre vivas”) e *Asteraceae* (família com grande variedade de flores), (SOTTO MAIOR E GAIA, 2017, THOMAS & BARBOSA, 2008). Este solo tem nutrientes adequados para o desenvolvimento de plantas alimentares específicas em Mata Medonha. É um ambiente onde se vê na Aldeia a presença de vegetação que pode ser baixa ou alta e segundo os Pataxós, a mussununga restringe o crescimento de árvores frondosas, de troncos largos, isto é, de “mata bruta”. Apenas árvores de pequeno porte como a “imbira” e similares, se desenvolvem na mussununga baixa, pois é mais rígida. Esse ambiente arenoso é importante para os Pataxós de Mata

Medonha pois nele se encontra matos que são remédios, variações florísticas, como gravatás, bromélias de cores e aspectos variados que atraem abelhas e de cipós especiais para confecção de artesanato. Por guardarem umidade, pois estão próximos a mata, na mussununga alta ocorre o expressivo desenvolvimento do abacaxi, coco e aroeira, além da mangaba e piaçava no “outro lado da Aldeia”, onde a Aldeia

Figura 43 - Plantio de abacaxi em solo de mussununga



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

começou. Parte da mussununga próxima as moradias estão ocupadas por plantações de coqueiros e abacaxis e este último, seu plantio ocorre em quantidades expressivas, sem adubos ou irrigações. Outros cultivos menores também ocorrem no solo mussunungado como laranja, mangaba e limão.

Outro tipo de solo existente na Aldeia é formado por “terra preta”, conhecido na Aldeia como “terra boa”, isto é, a melhor terra para plantar mandioca porque as raízes se desenvolvem

bem e podem ser arrancadas com facilidade. Geralmente são solos do tipo “areíusco”, segundo a literatura, que é um tipo de solo arenoso com pouco barro (BRASIL, 2003). As plantações na “terra preta” são, em sua maioria de plantios de mandioca sem uso de adubos ou produtos químicos, ou seja, são plantios naturais como dizem os agricultores pelos quais se orgulham em difundir. Mas, há relatos de no passado terem recebido doação de adubo industrializado da FUNAI, entretanto não houve adesão significativa dos agricultores tradicionais e o plantio atual e colheita ocorrem de forma livre de insumos químicos o que produz sementes tradicionais, conhecidas pela literatura por “sementes criolas” como as variedades de mandioca e abacaxis. As “sementes criolas” são sementes que não sofreram nenhum tipo de modificação genética por manipulações técnicas como melhoramento genético, sua definição segundo o Sistema Nacional de Sementes e Mudas, é que são sementes cuja

[...] variedade desenvolvida, adaptada ou produzida por agricultores familiares, assentados da reforma agrária ou indígenas, com características fenotípicas bem determinadas e reconhecidas pelas respectivas comunidades e que, a critério do MAPA⁵⁵, considerados também os descritores socioculturais e ambientais, não se caracterizem como substancialmente semelhantes às cultivares comerciais; [...] (BRASIL, 2003).

Entretanto, “semente crioula” ou “semente nativa” ou “sementes cabocla” são termos usadas na literatura, mas, não se reduz apenas a sementes vegetais, conforme lidamos em grãos. São também considerados os tubérculos, como mandioca, inhames, carás entre outros alimentos que não sofreram manipulação genética, bem como aos animais (DOS SANTOS *et al*, 2019, TRINDADE, 2006, ANA, 2013). Essas sementes são resultantes de processos de seleção dos cultivos agrícolas experimentados pelos Pataxós em Mata Medonha, por meio das trocas entre os agricultores da Aldeia, agricultores indígenas de outras Aldeias, principalmente da Região de Barra Velha. Elas se adaptaram bem em Mata Medonha e no quadro 06 poderemos ver qualidades de mandiocas que vieram de lá na década de sessenta, trazidas pela Família de Clarice e ainda hoje são cultivadas na Aldeia. Além da rede de trocas entre os próprios parentes indígenas, os Pataxós de Mata Medonha realizam trocas de sementes com agricultores não indígenas dos Vilarejos próximos de Santo Antônio e Guaiú.

⁵⁵ Ministério da Agricultura e Pecuária.

5.1.3.2. A produção de mandiocas e aipins

O plantio da Mandioca ocorre por meio de partes do caule da planta conhecidas por três denominações em Mata Medonha: “Manivas” “manaívas” e “mandibas”. Elas são obtidas nos roçados e roças de mandioca após a colheita das raízes, que é a parte da planta utilizada para o consumo. As sementes são reservadas para os próximos plantios e podem ser usadas para trocas entre os moradores locais, visto existir considerável diversidade de mandiocas. Segundo Arara “As mudas do abacaxi conseguem e as da mandioca também. Porque aqui é assim, se limpou aquela terra e não tiver aquelas mudas, por exemplo, as mandibas, aí o vizinho fornece pra gente e o contrário também ocorre.”. Para realizar o plantio das manivas é preciso enterrar o caule de aproximadamente 20 cm de comprimento na terra, de forma inclinada ou em pé e com o “olho” voltado para cima. Homens e mulheres realizam essa tarefa que é feita com enxada ou cavador. Essas covas possuem espaçamento em torno de 0,80 m a 1 m. Nessa parte do plantio, as “manivas” geralmente são levadas de galinhota (carrinho de mão) para a área do plantio na véspera da sementeira e coberta por folhas de bananeira, que são cortadas com terçado (facão) em tamanhos variados para cobri-las e evitar que o sol as seque. Portanto, enxada, cavador, galinhota e facão são os instrumentos predominantes do trabalho agrícola de Mata Medonha, para as mandiocas, abacaxis, e todos os demais plantios em diferentes ambientes. Machados também são utilizados para abrir a mata e realizar corte de árvores posteriormente queimadas com fins de botar roçado. Na sequência usa-se a enxada para retirar o excesso de vegetação queimada e realizar o plantio com as manivas inclinadas. Aquelas não usadas são organizadas em montes para doação e trocas e é dessa forma que o alimento se distribui (circula) pela Aldeia Mata Medonha e outras Aldeias que participam da rede de trocas de sementes, principalmente as de mandiocas e aipins.

As catorze variedades das mandiocas e onze de aipins identificadas durante essa etnografia, são diferenciadas pelos Pataxós por meio de suas características próprias. Essas características envolvem aparências das folhas (se verdes claros ou escuros), se desgalham facilmente ou não, formato, espessura e cores dos caules (se mais finos ou mais grossos, mais claros ou avermelhados), espaçamento entre os gomos e suas cores, se mais roxo ou mais claro, formato, tamanho e cores das cascas das raízes (se a casca é mais clara, mais escura, entre tons de marrons e pretos), cores internas das raízes, se branca ou amarela. Porém, é consenso que apenas pela “mandiba” já é possível identificar as diferenças. Tais características eleitas para demarcar as diferenças entre mandiocas - mandiocas e entre aipins -mandiocas são consideradas, ainda que estejam plantadas próximas umas às outras ou misturadas nos mesmos

ambientes. O que não se constitui como desafio, pois os Pataxós conhecem com profundidade as “qualidades” e jamais confundem as “mandiocas brabas” das “mandiocas mansas” (aipins). Segundo Arara, “planta misturado, mandioca pra fazer farinha e aipim para comer”.

Quadro 06 - Tipos de mandiocas e aipins cultivados em Mata Medonha

MANDIOCA (<i>mukuna</i>)	AIPIM (<i>uhuy</i>)
Mandioca boticuda	Aipim calombo
Mandioca caravelas	Aipim cacau
Mandioca cariri	Aipim pacaré
Mandioca sutinga (utinga)	Aipim manteiguinha (manteiga)
Mandioca carui	Aipim caixão
Mandioca lafaiete	Aipim batata
Mandioca mangue mirim	Aipim pagodisa
Mandioca paga dívida	Aipim prato cheio
Mandioca pretinha	Aipim abacate
Mandioca santa cruz	Aipim caravela
Mandioca tapicuru	Aipim eucalipto (perdeu a semente)
Mandioca olho roxo (ôio roxo)	
Mandioca milagrosa	
Mandioca cavala	

Fonte: Elaboração da autora com base nas Entrevistas, agosto 2021.

Carvalho (1977) destacou que a presença da mandioca entre os Pataxós foi descrita pelo viajante Weid Neuwied (1989) e ao pesquisar em Barra Velha, ela identificou dezoito tipos de mandiocas e seis tipos de aipins. Desse conjunto, algumas existem em Mata Medonha, que são: Mandioca mangue mirim, mandioca boticuda, mandioca paga dívida, mandioca lafaiete, mandioca pretinha, mandioca olho roxo, mandioca prato cheio, mandioca pacaré, aipim cacau, aipim calombo e aipim caixão. Tais variedades também foram identificadas em estudos posteriores ao de Carvalho (1977) como na pesquisa etnográfica multi-espécie sobre a mandioca, realizado em Barra Velha por Arruda Campos (2016). Ela também compara as espécies de mandiocas identificadas por Carvalho (1977) e menciona que sete qualidades se

perderam de 1977 até 2016, que foram: Mandioca branquinha, mandioca doce, mandioca ôio mole, mandioca desganhadeira, mandioca valença, mandioca cria menino e aipim despacha vista. Ou seja, dessas que Barra Velha não tem mais, em Mata Medonha não foram citadas, o que pode sugerir a importância de investigação nas demais Aldeias Pataxós com intuito de recompor as variedades desse alimento, conforme um dia existiu.

É feita a diferenciação de possíveis usos culinários entre as raízes de mandioca e raízes de aipim. Sendo a mandioca plantada para fazer as farinhas e beijus e não pode ser consumida de forma natural, porque é considerada “braba” ou “brava”, ambas terminologias são mencionadas em Mata Medonha para alertar que é venenosa e além de possuírem sabor amargo e “embebedarem”, isto é, dar tonturas nas pessoas. Além disso, podem matar os animais, como galinhas e patos de criação, quando comem os resíduos. Sobre a remoção do veneno da mandioca pelos indígenas, muitos autores já demonstraram sua eficácia e conhecimento próprio construído ao longo da história, o que contribuiu para sua domesticação e consumo pelos não indígenas. Segundo a literatura, a mandioca faz parte do grupo das cianogênicas e produz seu próprio veneno em virtude de um metabolismo secundário da própria planta que possui nos “tubos leitosos” os glicosídeos de ácido cianídrico linamarina e lotaustralina. Esse látex dos tubos leitosos ao serem machucados, “ocorre a ruptura da estrutura celular da raiz, e os glicosídeos cianídricos entram em contato com enzimas especiais da planta (linamarase) e o ácido cianídrico (HCN) altamente venenoso é liberado” (GAUDÊNCIO, 2020, p.13).

Figura 44 - Roça de mandioca de Sapucaia Tupinambá (*in memoriam*)



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

O ácido cianídrico (HCN) é o que torna a mandioca tóxica. E ele está em maior proporção na mandioca brava (e em menor na mandioca mansa). Consumi-la de forma natural pode levar a morte se o consumo for de 200 a 500 gramas (GAUDÊNCIO, 2020). O conhecimento tradicional repassado de geração após geração demonstra que a remoção do veneno da mandioca realizado pelos Pataxós a torna adequada para o consumo sem riscos e promove a Segurança Alimentar e Nutricional na Terra Indígena que vivem. Portanto, as mandiocas bravas, apenas são consumidas em forma de farinhas de puba, farinha de guerra e beijos, nunca cruas ou de forma natural. Nesse sentido, uma boa mandioca é aquela que oferece alto rendimento de farinha, pois consequentemente, alimentará de forma adequada toda a família e oferecerá quantidades de farinhas e beijos esperados.

O aipim, também é conhecido por “macaxeira” e “mandioca mansa” em oposição a “mandioca brava” e pode ser consumido em sua forma natural, isto é cru ou cozido em água e sal ou assado no fogo de lenha e integra receitas importantes que fazem parte da culinária tradicional. Para ser classificado como bom, ou de qualidade, o aipim precisa amolecer quando for cozido na água e sal de forma a “se desmanchar na boca” (Andorinha). Para Ademilson (conhecido por “Tuca”) “a diferença de aipim pra mandioca é que aipim é de comer, ele é doce, e a mandioca é amarga e é só de fazer farinha”, na hora de plantar, planta separado, mas, pode plantar junto também, mas é diferente”. Ademilson explicou essa diferença demonstrando diretamente as duas espécies enquanto caminhávamos em sua roça de mandioca e aipim. Ele disse ainda que “esse aqui é aipim e o de lá que é mandioca. O de lá é só pra fazer farinha, que eu vou tirar pra fazer beiju, arrancar para as mulheres. E aí? Não tá bonita minha rocinha?”.

Para Ademilson, Sr. Varder e outros agricultores Pataxós de Mata Medonha, o domínio de conhecimentos sobre as diferenças entre aipim e mandioca resulta da relação íntima que possui com o manejo agrícola desse alimento, desde que nasceram e que herdaram de seus pais e antepassados da região de Barra Velha. Mas, revela também o conhecimento do Território indígena e da relação com a terra, para “abrir os roçados/roças de mandioca”. Estes saberes os fazem diferenciar as raízes e é quase sempre impregnada de afetos em suas memórias, assim como a relação com a terra. Durante nossa conversa em sua roça de mandioca e aipim, Ademilson demonstra essa afetividade ao indagar: “E aí? Não tá bonita minha rocinha?”. Uma indagação de quem demonstra orgulho e alegria daquilo que ele sente e valora, nesse caso o esforço, dedicação contínua e trabalho empreendido para construir sua roça. Bem como, saber distinguir os sabores e o consumo dessas raízes aparentemente iguais, ao discernir que o aipim é doce e a mandioca é amarga e não se come. Ao mencionar que iria retirar as raízes para as mulheres, Ademilson estava se referindo ao 1^a. Encontro de Mulheres realizado em Mata

Medonha nos dias 15, 16 e 17 de setembro de 2022 cuja mandioca seria processada para o fabrico de farinha e beijos, que comporiam as três refeições oferecidas durante o encontro (café da manhã, almoço e jantar). Esse processamento ocorreu na casa de farinha de um morador sob a coordenação de Arara junto a um grupo de mulheres mais jovens, que ocupam funções de professoras, cozinheira-merendeira, artesãs e outras.

O aipim “pagodisa” e “prato cheio” são utilizados no preparo do cauim, contou Sr. Varder no filme-documentário “comidas tradicionais são comidas de antigamente”. O Cauim é uma bebida fermentada com leve teor de álcool. Seu preparo envolve tratamento culinário que será descrito mais adiante. Outros aipins comuns e bastante consumidos na Aldeia são o “manteiguinha”, “que é uma variedade que fica amarelinha e molinha após seu cozimento” (Sr. Varder). Outros tipos de aipins que Sr. Varder menciona no filme-documentário a exemplo do aipim cacau, aipim abacate, aipim caravela, aipim santa cruz e o aipim eucalipto não são mais plantados na Aldeia porque as sementes foram perdidas.

Os aipins também são usados no fabrico de farinha, principalmente o aipim “pacaré”. Segundo Sr. Varder, porém, a preferência é consumi-lo em sua forma natural por meio do cozimento com água e sal ou assado com casca, no calor do fogão a lenha. Essa forma de preparo é semelhante ao moquéim, cujo calor do fogo cozinha lentamente por ser uma raiz de fácil amolecimento e bastante saborosa para os Pataxós, contou Ademilson. Suas quantidades de plantio são menores que a mandioca, visto o aipim ser alimento para momentos de insegurança alimentar, quando as possibilidades de acesso aos alimentos habituais estão indisponíveis e se busca o aipim na terra para consumi-lo em forma de paçocas ou cozidos. Ou ainda, no preparo da bebida cauim.

Figura 45 - Sr. Varder Sr. Varder transporta as raízes de mandioca para a galinhota



Fonte: Pesquisa de campo. Filme documentário, 2022.

É a mandioca, o principal alimento produzido na Aldeia e com espécies mais diversificadas conforme se vê no quadro 06. E sua produção, ainda que centrada em parcela reduzida da população é a mais importante para os Pataxós e para a agricultura que praticam. Reflete múltiplos conhecimentos sobre os ambientes de plantio, tipologia dos solos, vegetação, e visa promover a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. Por isso é realizada em escala familiar e o tamanho do plantio corresponde a área que a família possui, porém, antigamente o plantio ocorria por medição da terra por “tarefas”. Onde, uma família plantava de duas a dez tarefas para construir sua roça ou roçado de mandioca e cada tarefa obedecia à medida de 30x60 metros, segundo os Pataxós. Essa medida ocorria em “braçadas” ou “braças”, onde cada “braçada” contém aproximadamente dois metros e quinze braçadas formava um “quadro” e quatro quadros corresponde a uma tarefa. Atualmente alguns agricultores ainda usam esse tipo de aferição de medida como referência, pois ao final do plantio busca-se por uma noção da quantidade plantada para associá-la a quantidade de farinha que produzirá para si e sua família, e também, para ser comercializada na própria Aldeia.

A roça de mandioca em sua maioria ocorre em áreas extensas e abertas na mata. Essas áreas costumam ser escolhidas pela qualidade do solo de “terra preta” que é o solo considerado de excelência pelos Pataxós para o cultivo desse alimento. Considerado pelos Pataxós como de alta capacidade de reprodução vegetativa, regeneração e adaptação ecológica. Essa percepção se evidencia na paisagem de Mata Medonha quando visualizamos ao longo dos terrenos,

mandiocas plantadas no solo de muçunungas e solos argilosos, consorciada com outros cultivos próximos às moradias, nos quintais e no interior da mata em consórcio com as espécies arbóreas. E como é uma planta que se adapta bem a esses ambientes, podem permanecer um período longo no solo e colhida quando a família necessitar. A exemplo do aipim, alguns pés de mandioca servem como reservas alimentares estocadas na própria terra e a irrigação se dá por meio das chuvas, logo após o plantio. São poucas as vezes que há interferência do (a) agricultor (a) para manejá-la, isso ocorre apenas para limpeza do ambiente plantado, de modo a não permitir que o mato avance e incomode não exatamente o desenvolvimento da planta, mas o acesso do agricultor (a), por dentro da plantação até a planta desejada para arranca na época da colheita.

Além das estações, o calendário agrícola é orientado pelas fases da lua, visto sua influência ser determinante para produzir ou não as características que se espera da planta desde a sua sementeira. Conforme nos explicou Sr Varder:

A melhor Lua pra plantar, é a nova. Lua nova, que é a Lua melhor de plantar. Planta nas outras Luas, mas eu não gosto não. Eu mesmo não gosto não, porque não dá mandioca que preste. Mandioca não carrega. Quando eu planto na nova, aí a mandioca carrega. Lua cheia quase não carrega, minguante também, pior. A crescente só dá “manaíba”. Feijão também, eu só planto na nova. Todas as plantas minhas só é na (lua) nova. Os outros não, plantam na (lua) cheia, na crescente, eu não gosto, não gosto da lua crescente não, porque só dá “manaíba”, a mandioca não cresce, não carrega (PESQUISA DE CAMPO, ENTREVISTA MINIDOCUMENTÁRIO COMIDAS TRADICIONAIS SÃO COMIDAS DE ANTIGAMENTE, EM 26/01/2022).

Sr. Varder é agricultor tradicional e plantador de mandioca desde muito jovem na Região de Barra Velha e a explicação acima faz parte do filme-documentário realizado na Aldeia e que dialoga com os objetivos dessa Pesquisa. Ele explica a importância de observar às fases da lua, pois segundo Ele, é de grande influência sobre o desenvolvimento da mandioca, sobre seu tamanho e quantidade de raízes. Seu manejo tradicional da planta ao longo dos anos o fez adquirir o conhecimento que conduz à produção de forma coordenada aos ciclos lunares que os relaciona com a escassez e abundância desse importante alimento. Ele disse que nas luas cheia, minguante e crescente “só dá “manaíba”, isto é, a planta adquire comprimento de caule, mas, não em suas raízes, isto é “não carrega”, o que significa que nessas três fases da lua, não é o momento adequado para plantar a mandioca pois, se plantar, “nasce, mas não dá” (Sr Varder).

As fases da lua possuem duração de sete a oito dias e é nesse intervalo do ciclo lunar da lua nova, em qualquer mês, que os Pataxós buscam adequar os dias de plantio da mandioca

e terem uma colheita abundante. Consequentemente, a produção de farinhas e outras comidas também serão fartas. CARVALHO (1977) também observou que em Barra Velha os Pataxós plantam a mandioca na lua nova, pois é quando “a mandioca carrega mais na raiz”. A regência da lua entre os Pataxós de Mata Medonha é válida para outros plantios como o do feijão e e demais atividades no Território a exemplo da coleta de matos para fazer remédio, retirada de madeira na mata, encontrar determinados tipos de peixes durante as pescarias e coleta de sementes e cipós para artesanato que a depender da quadra da lua, estarão imunes a bichos que os apodreçam.

O plantio da mandioca é anual e geralmente são plantadas no mês de janeiro. Entretanto, as mandiocas possuem diferenças de acordo com o tempo de colheita considerado adequado para cada espécie e o tempo que pode permanecer na terra numa espécie de “estoque alimentar” e ser colhida quando for necessário para o consumo da família. Isso é particularmente importante para a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional de mata Medonha. Pois, demonstra que a terra para o plantio não exerce apenas o papel de produzir o alimento, mas também de armazená-lo. Esse armazenamento é considerado de alta qualidade porque o alimento se mantém com as mesmas propriedades nutricionais e também de sabor. E por estar no próprio Território, pode ser colhido a qualquer momento. Outro aspecto importante é que o alimento que se mantém armazenado na terra, também pode ser escolhido. A exemplo da qualidade de mandioca conhecida por “pretinha”, que pode ser colhida após doze meses sem prejuízo na maturação. Segundo os Pataxós, há qualidades, como a “Lafaiete” que seu tempo de colheita são doze meses, porém outras como a “olho roxo”, amadurece em nove meses, e outras ainda como a mandioca cariri e o aipim manteiguinha em apenas seis meses atinge o ponto de maturação adequado para ser colhida. São, portanto, variedades de mandioca que ao ultrapassarem os prazos de maturação, podem ser armazenadas na terra sem prejuízos para o consumo.

A mandioca “boticuda” é indicada no preparo da farinha de puba, por ser uma mandioca abundante em suas raízes e não ser consumida crua, cozida ou assada, (como o aipim e a mandioca pacaré). É classificada como uma mandioca “braba” e sua colheita ocorre no intervalo de um ano a um ano e meio aproximadamente, por isso é destinada apenas para a produção farinheira e é frequente seu plantio na Aldeia pois oferece alto rendimento. Esse resultado é favorecido pela abundância das suas raízes e o discreto grau de umidade delas. Segundo os Pataxós, quanto menos água, mais rápido será o trabalho na prensagem, dispensando a espera, de 24 horas, para que toda massa seja “espremida” e “fique enxuta”. A colheita exibida no filme documentário foi realizada no mês de janeiro /2022, mas plantada em

janeiro de 2021. Na figura 47, é possível observar o tamanho avolumado e vigor das raízes colhidas, resultantes do trabalho que Sr. Varder executa em regime de “meia” com seu vizinho Ademilson.

No Brasil, muitas vezes o trabalho em regime de “meia” é atribuído ao fato do meeiro não possuir a terra e então trabalha na terra alheia e faz todo o trabalho de plantio, colheita e limpeza e divide o resultado da produção com o dono da terra (BRANDÃO 1981). Entretanto, em Mata Medonha não se trata do acesso à terra e sim do envelhecimento dos agricultores, hoje considerados anciões da Aldeia como Sr. Varder, que se sentem cansados para realizar todo o ciclo de produção desde o plantio ao processamento das farinhas. Há, consequente redução de mão de obra agrícola na Aldeia e assim, conduziu a novos ajustes na produção e esse regime de trabalho tem sido uma estratégia adotada entre a família que possui a “farinheira” e a família que possui a roça de mandioca.

O trabalho de “meia” que Sr. Varder realiza é o trabalho onde ele colhe a mandioca plantada por outro morador, colhe e conduz até sua casa de farinha para processá-la e transformá-la em farinha de puba e farinha de guerra. Ao final, é realizada a divisão de forma igualitária das farinhas entre ele e a família dona da roça de mandioca. Esse tipo de regime de trabalho era incomum para a família de Sr. Varder e D. Conceição que desde que chegaram na Aldeia construíram sua casa de farinha e sempre “botaram roça de mandioca” (D. Conceição). A ocorrência do trabalho de meia na atualidade é fruto das mudanças na agricultura para obter os alimentos que sempre fizeram parte de suas dietas tradicionais, especialmente a farinha de puba. Por outro lado, estes anciões, são detentores de conhecimentos tradicionais do sistema agrícola, construídos desde os “tempos de antigamente”. Esse acúmulo de saberes, herdeiro da tradição oral e experiência dos antepassados existentes nos anciões é considerado como um “livro vivo”, expressão muito usada nos encontros sócio-políticos dos Pataxós, quando se referem aos anciões. É preciso enfatizar que serem os anciões um “livro vivo” é central nas reflexões para a Soberania e Segurança Alimentar Indígena. Visto serem conhecimentos sobre as técnicas de plantios, modos de relação com a terra, cuidados com as sementes, a exemplo do armazenamento e suas variedades genéticas, conhecimentos da biodiversidade alimentar que integram as receitas e modos de preparo das comidas. São conhecimentos essenciais na manutenção e reprodução do sistema alimentar tradicional e por consequência, na cultura alimentar Pataxó.

Figura 46 - Mandioca da qualidade boticuda, colhida por Sr. Varder



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

5.1.3.3. O Abacaxi, “pingo de mel de Mata Medonha”

O abacaxi é o segundo maior produto da agricultura de Mata Medonha. Mas, diferente da mandioca, sua relevância é para geração de renda e dar manutenção a hospitalidade na recepção de amigos e visitantes. Todo seu cultivo ocorre em solos de mussununga, considerado pelos Pataxós como “terra boa” para seu plantio e colheita em doze meses. De acordo com Ademilson, “há que possuir espaço entre uma muda e outra de aproximadamente 1(um) metro” devido a amplidão da abertura das suas folhas, para resultar em abacaxis grandes e de qualidade. Isso é indicador da importância das áreas reservadas para seu cultivo serem extensas e ainda, diz Ademilson, “gostar de muito sol”. Esse conhecimento encontra paralelo na literatura científica, visto o clima tropical ser propício ao seu cultivo com temperaturas entre 22° a 32° C, porém, ainda melhor se for entre 29° a 32° C e chuvas de 1.200 a 1.500 mm anual. Por ser uma planta de ambientes ensolarados, tolera bem períodos de seca pois guarda relativa umidade (SILVA, 2007). Por essas características, ao lado da mandioca, o abacaxi é um cultivo perene na Aldeia, resistente a “estação da seca” conforme mencionam os Pataxós.

O plantio de abacaxi é realizado pela maioria dos moradores, pois recebe irrigação direta das águas da chuva e a umidade guardada no solo de mussununga. Entretanto, são poucos os Pataxós que comercializam a fruta, pois, para este fim, as quantidades ultrapassam os mil pés. Sua reprodução não ocorre por meio de sementes, mas sim de forma vegetativa por meio de partes diferentes da planta adulta, como os filhotes que rebentam no talo (ou “folhas” como

os Pataxós identificam a parte verde da planta com espinhos laterais). Porém, dessa última forma é mais utilizado, visto formar o que Ademilson chama de “touceira” de abacaxi com vários filhotes em torno do Abacaxi que primeiro se formou. Esses filhotes serão as novas mudas, e em média cada “pé de abacaxi” que se planta, produz em torno de (06) seis mudas. Segundo a literatura, sobre a multiplicação de mudas de abacaxi, é preciso utilizar insumos químicos para evitar a proliferação de pragas e patógenos, principalmente a fusariose (*Fusarium subglutinans* sp. *ananas*), doença comum nessa planta, independente da sua espécie ou localidade de plantio (BARBOZA e CALDAS, 2001, CABRAL, 1999). Entretanto, em Mata Medonha não se tem notícias desse tipo de moléstia desde que os primeiros plantios aí se iniciaram trazidas pelos mais “antigos, andando por aí, pelas Aldeias da região”, disse Gildo Oliveira, que é filho de João Brito (cacique Maninho) e neto de Clarice e Anastácio. Hoje ele está com 55 anos e levanta a hipótese que as primeiras mudas de abacaxi foram trazidas,

pelo pessoal mais antigo, que já tinha roças de abacaxi. Mas, roça assim, pouquinho. Tem capoeirão derrubado de moto-serra que tem abacaxi lá dentro. Eu sei de um lugar que desce essa mata aí, que tem um plantio de Dendê. Quem conhece bem a região dessa mata aqui sou eu. (...) Se eu não me engano, não tenho bem certeza, mas ele conseguiu essas primeiras mudas de abacaxi no Guaiú. O pessoal lá antigamente, que plantava abacaxi. Que já veio de outro canto. Mas, daí, da gente saber de onde veio é difícil. Desse pessoal daqui quem mais plantou abacaxi foi ele, Antônio Brito que percebeu que a terra dava (...) (PESQUISA DE CAMPO, CONVERSA COM GILDO EM 15/11/2022)

Antônio Brito (conhecido por “zero-hora”) era filho de Clarice e Anastácio e tio de Gildo. Conforme mencionado anteriormente, junto com seu irmão, João Brito, migrou logo após o “fogo de 51” para o Vilarinho de Guaiú em busca de trabalho e se notabilizou como o primeiro da família a plantar abacaxi na década de sessenta, quando a família chegou em Analberta. A Antropóloga Isa Rogedo, autora do Relatório de identificação da TI de Mata Medonha, identificou a presença de Abacaxizeiros nas roças desse núcleo inicial Pataxó nas terras de Analberta, no ano de 1985. Mas, não há relatos ou indícios que naquela época os Pataxós o comercializassem, ou realizassem trocas com o abacaxi, mas, que era uma fruta consumida pelos indígenas.

Gildo conta que quando criança recorda que comia abacaxi com seu tio Antônio e contou que “a gente descascava ele bem madurinho e botava numa cuia de cabaça coité, pois não tinha esse negócio de prato, fazíamos aquelas cuias bonita e botava farinha de puba e melava os pedaços de abacaxi na farinha. Meu pai comia tudo com farinha, abacaxi, mamão, canjica”. Comer fruta com farinha, conforme o pai de Gildo gostava, sempre foi um costume indígena. Segundo Câmara Cascudo (1967), a farinha desde sempre era companheira de tudo

que se comia, das carnes às frutas e lembra que frutas de “gosto popular” como o abacaxi foi apresentado ao colonizador, pelos indígenas no século XVI, ao lado de outras como caju, goiaba, cajá, imbu, laranjas, limas, limões e outras.

HAYS e HAYS (1973) também informam que antes mesmo do colonizador aportar no Brasil o abacaxi já era cultivado pelos indígenas e que é muito provável que as variedades atuais descendam de abacaxizeiros silvestres existentes desse período. Afirmam ainda esses autores que Indígenas sul-americanos, começaram a domesticá-lo próximo ao ano 4.000 a.C. A expressão “abacaxi” é atribuída aos indígenas guaranis a partir do termo “ibacaxi” (iba= fruto; caxicati = cheiroso) cujo sentido é “fruto cheiroso”. Já a palavra “ananás” origina-se da palavra “nana” com sentido de aumentativo, “aroma grande” em língua tupi (MEDINA, 1978, *apud* CRESTANI, M. *et al*, 2010). Portanto abacaxi, a exemplo da mandioca, é, um alimento do cardápio indígena.

Carvalho (1977), menciona o abacaxi em seu Estudo como um produto agrícola que também era cultivado pelos Pataxós de Barra Velha. A semelhança dos Pataxós de Mata Medonha, também era plantado na lua nova por meio de mudas que são rebentadas na própria planta, conforme disse Ademilson. Naquela Aldeia, as variedades cultivadas eram o “abacaxi roxa” pois sua casca ser roxeada e “abacaxi cavalo” considerado de tamanho superior a outras variedades da fruta. Mas, em Barra Velha, essa fruta não é citada como produto de comercialização no Estudo de Carvalho (1977) a exemplo da farinha que é.

Segundo ainda essa antropóloga, “(...) e a farinha é basicamente, o único daqueles produtos a ser comercializado (...)” (CARVALHO, p. 253). Outra menção ao abacaxi entre os Pataxós foi dada por Sampaio (2008) durante a realização do relatório de identificação da TI Coroa Vermelha, onde registrou que algumas famílias plantavam mandioca para se alimentarem e o abacaxi para comercialização. Sotto-Maior e Gaia, no Relatório de Identificação da Terra Indígena Pataxó Comexatibá (Cahy/Pequi) no Município de Prado, faz um levantamento sobre os alimentos produzidos nessas Aldeias Pataxó. O abacaxi é mencionado e cultivado com as seguintes variedades: “Cabeça de cavalo” “Anã”, “Gigante”, “Roxo”, “Ananás”, “Comum” e “Japonês” e todos são plantados para consumo e também para comercialização.

Mata Medonha possui a fama de ter sido grande produtora da região e elogiada pelas qualidades de sabor, cor, tamanho e aroma de seus abacaxis. Andorinha contou que no ano de 2003, “quando eu cheguei aqui as pessoas falavam que Abacaxi era pingo de mel da Mata Medonha”. Ser “pingo de mel” diz respeito a uma das suas principais características, que é a doçura. A presença constante dos abacaxizeiros na paisagem de Mata Medonha não se reduz

as roças e roçados e se apresenta ainda ao longo das laterais das ruas e nas fronteiras das áreas entre vizinhos. Os abacaxizeiros são espécies de “linhas” demarcatórias, de limites das áreas de uso coletivo das áreas de usos familiares e nesses plantios há diferentes variedades.

Gildo é um agricultor reconhecido na Aldeia enquanto o maior plantador de abacaxis das “qualidades” “Ananás” e “abacaxi comum”. Seu manejo com a fruta é de quantidades expressivas de plantio, pois há cerca de vinte anos atrás, principalmente entre os anos de 2003 a 2005, muitos compradores se dirigiam a Aldeia para comprar abacaxi dos indígenas e revendê-los no mercado regional. Entretanto as relações de comércio eram baseadas em acordos orais com esses “atravessadores” e por vezes os Pataxós perderem safras devido a insustentabilidade de tais acordos. Um exemplo desse tipo de experiência Gildo nos conta a seguir:

Um dia apareceu um homem e eu estava com essa roça de 10 mil pés de abacaxi, que ia ali da frente de casa, até outra roça que eu tenho ali embaixo. Ai o homem perguntou se eu sabia quem tinha uma roça de abacaxi, ai eu mostrei, cada “cabeça” de abacaxi ó (nesse momento, Gildo faz gestos com as mãos para demonstrar o tamanho da “cabeça” de abacaxi), porque terra nova né? “Ai, vamos entrar em combinação?” (Perguntou Gildo). Eu não gravei bem o preço, mas se eu não me engano era R\$ 0,50 (cinquenta centavos) a cabeça, ou menos. Bem baratinho. E ele disse: “Você pode arrumar uns homens aí e cortar o abacaxi, e amanhã eu venho aqui com o caminhão “. Aí fui na sede ali, falei com o pessoal de Baiara, aí eu tive lá, falei com os meninos, botei uns cinco lá pra cortar o abacaxi. Cortei e com aquela ruma de abacaxi, cortando e eu carregando pra deixar no ponto. Você apareceu aqui? (Forma de Gildo dizer que o homem não veio). Ainda bem que eu parei, eu cortei uma quantidade boa e deixei o meu. Até hoje. Mais de vinte anos! Daí, esperei dois dias, ele não veio, e o abacaxi começou a cheirar, aí o que fiz: “Olha pessoal, arruma galinhota e pode pegar o abacaxi pra vocês, pode carregar tudo. Dei o que tinha, o que pude dar, mas ninguém deu conta, pois era muito (...) (PESQUISA DE CAMPO, CONVERSA COM GILDO EM SEU ROÇADO EM 15/11/2022).

A experiência que Gildo viveu, demonstra a organização sobre a produção e colheita da fruta, bem como da mobilização do mutirão de moradores da Aldeia para colher, transportar e organizar os abacaxis aptos para o comprador, que não compareceu. A expressão “cabeça” que ele utiliza é recorrente em Mata Medonha para designar a grandiosidade do abacaxi, portanto, abacaxis de tamanhos superiores à média foram em parte desperdiçados. A oralidade e lealdade são atributos que os Pataxós de Mata Medonha valoram, porém, se ocorrem rupturas, instala-se a desconfiança e recuo de novas experiências baseadas nesses atributos. Dessa forma, Gildo também parece ter recuado, juntamente com outros agricultores da Aldeia para comercialização do abacaxi por falta da lealdade dos atravessadores em sustentar os acordos orais e ao baixo valor e as dificuldades de acesso ao centro urbano. Segundo Gildo, a terra “dá

bastante abacaxi, eu mesmo, desse pessoal daqui quem mais plantou abacaxi foi eu, tudo que eu produzi eu perdi porque não tinha estrada”.

A falta da estrada a época, impediam que os Pataxós conseguissem escoar a fruta até o centro urbano, pelo caminho mais curto e viável. O atravessador conseguia acessar a Aldeia por estradas que no passado haviam sido abertas pelas madeireiras e passando por áreas dos fazendeiros vizinhos a Aldeia. Mas, não reconheciam que o abacaxi da Aldeia é um abacaxi plantado de forma natural, “já aqueles da rua madroce (amadurece) pela força do remédio “diz Arara, que considerava “tanto trabalho e não queria dar valor ao que a gente pedia, aí a gente foi deixando de vender”. Destaca-se que, quando não se tem área para o plantio do abacaxi, a família também pratica a parceria de meia, Arara por exemplo, planta abacaxi no quintal do filho. E no passado, comercializava seu abacaxi plantado assim, como Maria Eunice que disse: “quando tinha muito abacaxi a gente vendia bastante. Alguém vinha aqui comprar”.

Diante do interesse pela agricultura os Pataxós não pararam de produzir abacaxis ainda que por um período houvesse um declínio da produção. Nos anos de 2003 a 2005, Gildo e outros agricultores indígenas produziram grande safra de abacaxi e muitos compradores chegaram até a Aldeia com fins de revenda nos mercados da região. Nesse período, o valor da “cabeça” era em torno de R\$ 0,50 (cinquenta centavos) pois, devido as dificuldades de acesso era o “atravessador”, e não o dono do comércio, que se dirigia até a Aldeia para compra e revenda no mercado local e determinava o valor a ser pago. Houve muitas vendas, apesar de não ser compensador a este preço, visto terem as qualidades de “Abacaxi comum” e “Ananás⁵⁶”. Ambas classificadas pela literatura como Abacaxis de espécies cultivadas, silvestres, isto é, não foram modificadas em laboratório. São, portanto, assim como as mandiocas e aipins, cultivos tradicionais, abacaxis “criolos”.

O valor muito baixo por “cabeça” de abacaxi, promoveu novo desânimo para alguns plantadores, porém, com a construção da estrada de barro, hoje com pedriscos (“piçarrada”) o dono do comércio urbano passou a ir pessoalmente na Aldeia. O valor de venda aumentou, e atualmente as plantações de abacaxi em Mata Medonha estão em expansão. Ademilson, que é primo de Gildo, se orgulha da sua roça de abacaxi, pois os frutos obtidos são considerados de “cabeças grandes”, com tamanhos que variam de 15 a 25 cm, e pesam até 4 kg a unidade. Mas, o principal atrativo comercial do abacaxi de Mata Medonha ainda continua sendo a doçura,

⁵⁶ Como o gênero “Ananás” possui cinco espécies no Brasil, seria preciso um inventário local para identificar qual espécie predomina em Mata Medonha.

segundo Ademilson. Seus abacaxis possuem formato levemente cônico, e são “bem clarinho” por dentro, enfatiza Ele que ainda acrescenta,

eu já tenho um bocado de tempo que eu mexo com esse negócio de abacaxi, que é mais fácil. “tando” com um plantio de abacaxi o cara (comprador) vem buscar aqui (...) Na quantidade, eu “tava” passando pro cara lá do mercado Vipão a R\$ 2,50 por “cabeça” (...) aqui não tem remédio nenhum, não tem veneno nenhum, por isso ele gostou do meu abacaxi. Eles vendem por quilo, sabe quanto é o quilo lá no Cambuí? é R\$ 10,00. Eu tenho o número do telefone deles lá, e ele o rapaz, disse: “olha Ademilson, se tiver abacaxi, você pode me ligar “ (...) daqui mesmo da parte de lá, eu já vou tirar agora em dezembro (...) (PESQUISA DE CAMPO, CONVERSA COM ADEMILSON EM SUA ROÇA DE ABACAXI EM 07/10/2022).

Ademilson atualmente comercializa sua produção na rede de supermercados de Porto Seguro, junto aos mercados varejistas conhecidos por vipão e cambuí, conforme menciona acima. Esses abacaxis são “todos escolhidos” como ele descreve o abacaxi selecionado, sem imperfeições, que o caminhão do mercado vem buscar na Aldeia em quantidades acima de duas mil “cabeças” e segundo ele é mais vantagem do que levar para vender “na rua” pois economiza no valor do frete.

Figura 47 - Roça de abacaxi de Ademilson (Tuca)



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

Apesar da qualidade dos abacaxis, os mercados varejistas não absorvem toda a produção de abacaxis de Ademilson. O que o induz a “vender na rua”, isto é, no Vilarejo de Santo Antônio com objetivos de atender a rede hoteleira e gastronômica próxima, concentrada nas praias de Mugiquiçaba, Guaiú e Santo André. Ele “ajeita” barracas improvisadas em locais estratégicos na via principal do povoado e comercializa toda produção por meio do conjunto de

Figura 48 - Abacaxi com as mudas nas laterais



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

3(três) abacaxis, pelo valor de R\$ 10,00 (dez reais). Outro ponto de comercialização da sua produção é na Praia de Coroa Vermelha, onde vende o abacaxi para as barracas de praia que utilizam a fruta como ingrediente básico no preparo de bebidas famosas no mercado turístico da região, conhecidas como “bebidas tropicais⁵⁷” .

O fato de Ademilson ter conhecido os projetos aprovados que elaborei para a Aldeia (oficina de papel artesanal e o filme-documentário sobre as comidas tradicionais) fez com que numa manhã, quando passava em frente a sua roça de abacaxi, ter me convidado para conversar sobre como eu poderia ajudá-lo a fazer um “projeto”.

Solicitei mais detalhes sobre seu pedido e ele explicou,

é pra abacaxi, será que consegue fazer? é pra plantar. Eu já tenho plantado, eu tenho 4 mil pés plantado, só aqui ó (nesse momento Ademilson aponta para o roçado extenso de abacaxis), plantei aqui, sozinho e Deus, tá vendo ai, o espaço que nós planta? (...) eu queria trabalhar esse ano com 5 mil mudas. Porque eu já tenho mudas pra isso.

Cada 1 pé desse aqui, são 8 mudas. Tem pé que dá 8 mudas e tem pé que dá 6 mudas, que nem esse aqui ó. Com 2 mil pés de abacaxi plantado eu consigo de 4 a 5 mil mudas. Depois que dá o abacaxi, ai nós vamos cortar ele, porque eu já tenho cortado ali, que já tá brocando pra dar outra “cabeça” aí, essas cabecinhas aqui era tudo pequeninhas, agora eu vou tirar daqui da frente. E tenho outros abacaxis bonitos cá na outra roça também. Um dia quando a senhora tiver mais tempo, eu vou te levar na outra roça lá, pra senhora tirar fotos dos meus abacaxis lá (onde é a outra roça? Perguntei) é lá de trás. E já tem um bocado de tempo que eu planto. É porque é um dinheiro na mão, o comprador vem buscar aqui (...) Plantar abacaxi é um dinheiro na mão (...) (PESQUISA DE CAMPO, CONVERSA COM ADEMILSON EM SUA ROÇA DE ABACAXI EM 07/10/2022).

Escutá-lo atentamente enquanto caminhávamos em sua extensa roça de abacaxi foi oportunidade para observar de perto que seu manejo tradicional de plantio reúne inúmeros conhecimentos herdados dos antepassados. O que o faz conseguir a grandiosa produtividade e a persistência em escoar de forma digna a produção. Ele apontou diversas características de manejo a exemplo do uso de ferramentas manuais (facão, enxada, pá, galinhota), com uso de insumos locais, naturais, como esterco de gado e galinha para fertilizar a terra mussunungada. Isso favorece a conservação dos recursos naturais da Aldeia e todo meio ambiente. Evitar as

⁵⁷ São bebidas alcoólicas e bebidas não alcoólicas (sucos, etc.). Uma das bebidas alcoólicas famosa, é conhecida localmente por “capeta” servida no próprio abacaxi, após remoção parcial de sua polpa que é batida com outros ingredientes como leite condensado, vodca, canela, pó de guaraná, vodca e gelo.

plantas conhecidas como “ervas daninhas” e quando utiliza a carpina, o faz de forma manual. Assim, evita que elas se espalhem pela roça e afete os abacaxis. Os ciclos lunares também são considerados para o plantio de abacaxi que “é sempre na lua nova, pois carrega mais as mudas” (Ademilson). Além do plantio, Ademilson ainda aplica os conhecimentos tradicionais pensando na colheita e bem-estar da planta. Para que ela adquira bom desenvolvimento e suas folhas tenham espaçamento adequado e um pé não seja incomodado pelo outro. Tudo é observado conforme o movimento natural do crescimento da planta.

O plantio do abacaxi faz Ademilson enxergar como oportunidade de melhorar sua vida ao enfatizar que “plantar abacaxi é um dinheiro na mão”, visto hoje o pagamento ocorrer a vista e em dinheiro direto pra ele. Entretanto, essa renda anda é insuficiente para a realização de investimentos que facilite sua prática agrícola e obter um “projeto para o abacaxi”, que reduza os esforços em preparar a terra para o plantio, é o seu desejo. Pois, conforme esclareceu, sua principal necessidade é ter a área limpa para plantar, visto trabalhar sozinho e com ferramentas simples. Como ele afirma “a terra tem, mas não está limpa”. Preocupação atual porque chegará o momento da colheita e ele terá muitas mudas resultantes da atual plantação, mas, sem área limpa para replantá-las. Os abacaxizeiros que Ademilson mostrou, foram plantados em dezembro de 2021 e serão colhidos em dezembro de 2022, ou seja, ao final de doze meses, é quando completa o ciclo de maturação da planta. O pagamento de diária para ajudantes nestes casos é uma prática recorrente na Aldeia que muitas vezes contam com membros de famílias que não possuem renda ou vizinhos que estão em estado de insegurança alimentar e nutricional e necessitam de renda para comprar alimentos.

O pedido de Ademilson reflete sobre o quanto a Aldeia está à margem das políticas públicas rurais voltadas para povos e comunidades tradicionais e especificamente, as de Segurança Alimentar e Nutricional. Outras ainda como crédito rural que visam corrigir desafios dos agricultores indígenas conforme apresentado por Ademilson a exemplo do esforço em manejar a terra de forma braçal. Aspecto que tem sido preocupação para outros agricultores da Aldeia e gera a percepção coletiva de que a agricultura seria mais produtiva se pudessem mecanizá-la. Nessa direção, em 2022 a Aldeia foi beneficiada com um trator via emenda parlamentar do deputado federal da região sul da Bahia, ligado a causa do Movimento Sem Terra. Entretanto, várias dificuldades acompanham o uso dessa máquina pela comunidade e desde o final da pesquisa de campo o trator não havia sido usado.

Figura 49 - Roçado de abacaxi de Gildo em terreno enladeiraado



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

Por outro lado, os agricultores construíram novas relações de comercialização e a venda ocorre com a colheita simultânea a chegada do caminhão do comprador na Aldeia. Pois, enquanto aguarda o comprador, que é avisado com antecedência para a semana exata da colheita, a terra armazena o abacaxi. O conhecimento tradicional aplicado a mandioca, se aplica também ao abacaxi, que fica estocado na terra até o comprador estacionar seu caminhão ao lado da roça de Abacaxi. Por meio da organização prévia com ele e o grupo de ajudantes. Mas, caso o comprador não apareça, os agricultores o escoam por meio da estrada hoje estruturada, para os mercados próximos conforme exposto por Ademilson. Nesse sentido, Gildo também retomou os plantios e relata que a experiência com a comercialização e a construção da estrada, o fez descobrir rotas comerciais vantajosas e se possuir produção hoje, garante que consegue escoar de forma segura. Segundo ele,

se eu tiver hoje, eu consigo. Quando eu não tinha entendimento, mas depois que a gente toma um pouco de entendimento, ai eu passo pra essas pousadas ai, os hotéis já vendi muito e vendia bem vendido, agora tá de R\$ 5,00 a unidade. Eu vendi de R\$ 5,00. Eram 3 viagens de abacaxi. Levava o abacaxi na 1ª. viagem e trazia um isopor de peixe do mar. Vendia o peixe aqui, pra mim pagar o dono do peixe lá, descia com o dinheiro do peixe pra pagar o homem do peixe e descia carregado de abacaxi (...) (PESQUISA DE CAMPO, CONVERSA COM GILDO EM SEU ROÇADO EM 15/11/2022).

Gildo vendeu abacaxi e comprou peixe do mar, para comercializar na Aldeia. Ele vende abacaxi, para obter diversidade alimentar para si, sua família e outras famílias da Aldeia que conseguem comprar dele, este alimento. A segurança de Gildo deriva ainda de alguns fatores como remunerar pessoas na “diária”, possuir formas de manejos tradicionais da fruta,

possui “terra boa” ou “terra nova” de mussununga. E ainda, conhecer os ambientes raros e propícios para o abacaxizeiro, nos limites do Território indígena, como terrenos planos ou com declividades com geomorfologia acentuada de montanhas, graça ao seu amplo conhecimento com o Território. Segundo Gildo, abacaxi “gosta” de terrenos enladeirados, na “chapada”. Atualmente, toda sua área em declive próxima a oficina de marcenaria que trabalha, está ocupada por plantios de “qualidades” de abacaxi, sem “pique”. “Pique” é a expressão que Gildo usa para denominar os espinhos que as folhas de abacaxi possuem. As Mudanças dessa “qualidade” de abacaxi que ele conseguiu, foi “andando pelas Aldeias”. Segundo ele,

não tem pique (espinhos) e sua cabeça é maior do que os outros. Eu tenho desse aqui, tenho Ananás, sabe onde consegui as mudas desse Abacaxi? Não tem uma Aldeia ali em Coroa, onde mora um pescador chamado Edmundo? Chegando em Coroa, naquela entrada que entra pro lado de lá, aí eu vi um bocado de pé dentro da capoeira, pro fundo do quintal, a dona logo tomou conhecimento comigo, e me mostrou um bocado de abacaxi, aí, já pedi uma muda. Eu sou muito pidão. Aí eu falei: - Oh Dona, desse abacaxi aí lá não tem não. Aí eu trouxe. Ele é muito cheiroso e fica todo amarelinho, e aqui não tinha dele não (PESQUISA DE CAMPO, CONVERSA COM GILDO EM 19/09/2022).

A Aldeia Pataxó que Gildo se refere ter encontrado a muda, é a “Aldeia Agricultura”, situada no lado oposto ao Mar em Coroa Vermelha. Essa Aldeia integra a Terra Indígena Coroa Vermelha, e a variedade de abacaxi sem espinhos que atualmente Gildo inicia experiência em Mata Medonha, foi desenvolvida pela EMBRAPA mandioca e fruticultura, localizada em Cruz das Almas, Bahia. Essa variedade é resultado de vinte anos de pesquisa, com a intenção de tornar a fruta resistente a fusariose e as novas espécies foram batizadas pelos nomes de “Imperial”, “Vitória” e “Ajubá” (CABRAL *et al.*, 2009). Embora não se saiba qual variedade modificada está sendo introduzida por Gildo em Mata Medonha, há já estudos publicados sobre a ameaça em que se encontra as espécies criolas (silvestres) de abacaxis no Brasil devido as essas novas variedades desenvolvidas em laboratório (CABRAL *et al.*, 2009).

Além da mandioca e abacaxi, outros alimentos são plantados na Aldeia e são cultivos perenes e anuais que demonstra a biodiversidade existente. Agricultores experimentadores como Gildo e Sapucaia Tupinambá (*in memoriam*), aproveitam roçados de abacaxi e mandioca para alternar frutíferas (como banana, cacau, mamão), leguminosas (como feijão de arranca) e cultivos de cereais, como o milho. O que demonstra o manejo tradicional de consórcio do abacaxi com outros cultivos, em solos de mussununga e em áreas de terreno em declive, como o de Gildo, que devido a incidência de luz solar durante a maior parte do dia tem produzido abacaxis vigorosos e tamanhos considerados de “cabeças” grandes. E ainda, frutíferas endêmicas introduzidas pelos “antigos” como a manga e a jaca. Elas formam um grupo

expressivo pois são todas comestíveis e que contribuem significativamente na alimentação Pataxó com diferentes fontes de nutrientes, em especial de vitaminas, além de produzir sombras e serem atrativas a diversos insetos polinizadores. É dessa forma, manejando a terra com base nos conhecimentos tradicionais que a agricultura se reproduz em Mata Medonha. E não apenas nas roças e roçados, mas também nos quintais, conforme veremos a seguir.

5.1.3.4. “Eu toda vida gostei de plantar” - Os quintais de Mata Medonha

Quintal para os Pataxós é toda a área ao redor da casa e pode incluir os fragmentos de mata existentes. Ao se tratar do Território de Mata Medonha, o quintal é o ambiente que antes era mata bruta e “foi aberto” como extensão da moradia. Por isso se caracteriza amplamente pela diversidade de espécies nativas, da fauna e flora da mata bruta. Se caracteriza também pelos alimentos que neles são cultivados. Isso porque, as formas de manejá-los imita os demais ambientes agrícolas e por isso, é possível encontrar uma roça de mandioca ou abacaxi próximo ou no quintal, mas, na parte onde não incomode a horta de consumo cotidiano. Também não atrapalhe o acesso para que o alimento possa ser colhido no preparo das comidas do dia a dia ou a coleta das plantas medicinais a qualquer horário. Portanto, o quintal é algo pensado e organizado conforme os modos de vida Pataxó, seus cotidianos e práticas alimentares tradicionais. Além da diversidade alimentar produzida de forma natural, isto é, sem insumos químicos externos, o quintal abriga a cozinha com fogão de barro movido a fogo de lenha e a casa de farinha. Por isso, o quintal é sempre ao redor da casa. Sua organização é de domínio da mulher e pode-se dizer que o quintal se estende até onde é possível plantar, colher e preparar a comida desde a farinha a outras comidas definidas como tradicionais, cozidas, moqueadas ou assadas. Nele ainda ocorre os momentos de encontros e conversas entre parentes e amigos após o almoço de forma reservada, descanso em cadeiras de madeira, bancos improvisados e redes penduradas nas mangueiras ou jaqueiras.

O limite físico do quintal é dado pelas áreas ou quintais da família vizinha. Quando não há vizinhos, pode ser dado por matas frondosas de acesso difícil ou estradas. Isso ocorre porque a ocupação das moradias em Mata Medonha não se define pela aglomeração espacial, mas, distribuída pela Aldeia de forma espaçosa, cuja cobertura vegetal em boa parte é preservada, com aberturas de locais para construção da casa, próximo aos fragmentos abundantes de mata. Inicialmente não se percebe as fronteiras dos quintais de cada família, entretanto, uma observação mais criteriosa pode revelar fileiras de abacaxis plantados em um novo desenho ou em curvas para indicar o limite do quintal da família, dona do abacaxizeiro

enfileirado. Mas, outros indicadores dos limites dos quintais entre as famílias também são inseridos, como roças de mandiocas, casas isoladas no interior da mata, nem sempre habitadas ou em construção, poço de água estruturado ou nascentes de água aparentemente bem cuidadas, animais de criação da família, ou mesmo a perambulação dos vizinhos. Para andar no quintal do vizinho pode ocorrer ou não em solicitar autorização prévia. Por um lado, todos sabem a quem pertence os indicadores de ocupação espacial e consequentemente as fronteiras iniciais e finais dos seus quintais, pois são saberes construídos nas relações sociais entre os moradores no dia a dia. Porém, os recursos naturais são de uso coletivo, e quando não se trata de recursos alimentares (como mandioca, abacaxi, coco, frutas e outros) pode-se adentrar o quintal do vizinho para coletar. Principalmente recursos naturais para fabricação de artesanato, como fibras, cipós, sementes, folhas de patioba e outros.

Outras duas expressões são utilizadas e que estão associadas ao entorno da moradia. Uma é “área” que difere do sentido de “quintal” porque é ampla e abrangente. Se percebe referências de indicação de uma “área” em extensão a um ponto, por ex: “esta aqui é minha área e ela vai até depois da oca” (Andorinha). Para informar a extensão da terra que essa pessoa se sente autorizada a ocupar, mas que está distante da casa. Outro exemplo que diferencia a “área” de um “quintal” é que a área de uma família pode ser atravessada pela estrada, que serve a todos os moradores e o quintal não. A expressão “terreiro” também é utilizada para dar sentidos ao ambiente ao redor da casa. A diferença do quintal é que o “terreiro” é extensão social da moradia e deve estar sempre limpo, varrido, “rastelado (com a ferramenta denominada localmente por “rastelo”, que é uma espécie de ancinho) para receber os visitantes e as crianças brincarem de forma segura, sem o risco do trânsito de animais da mata. Sua posição é predominantemente frontal e antecede a entrada na casa. Muitos “terreiros” em Mata Medonha possuem considerável extensão e são compartilhados como áreas de lazer das crianças e adultos ou de moradores unidos por laços consanguíneos ou de afinidades. O quintal é ao redor da casa, mas raramente é “rastelado” pois as folhas são consideradas adubos naturais. Sua localização é mais acentuada nas partes laterais e ao fundo da casa, entretanto, ao se afastar da área do “terreiro” tudo se torna quintal e dentro dele, muitas vezes, a mata e mata bruta.

A diversidade agrícola encontrada nos quintais assegura alimentos diversificados e ingredientes das comidas tradicionais onde as mulheres são guardiãs das sementes preferenciais para suas receitas. As sementes e mudas pioneiras foram transportadas na bagagem das famílias, durante as migrações e do “saber andar” Pataxó. São as “mandibas” das variadas espécies de mandiocas e aipins, abacaxis, feijões, bananas, pimentas e outras de plantios antigos e recentes que chegam igualmente até os quintais por meio da principal forma de distribuição do alimento

que é a rede de trocas entre os Pataxós da própria Aldeia, de Aldeias Pataxós diversas e outras etnias, como os Tupinambás. Essa rede de trocas confere permanente manutenção a esse material genético biodiverso, pois quando um morador perde uma determinada semente, sabe onde encontrá-la junto ao vizinho, amigo ou parente que efetuou a troca.

Outra forma de manutenção da biodiversidade dos quintais são as coletas das espécies nos diferentes ambientes do Território de Mata Medonha. A exemplo da mata, capoeira, mata bruta, brejos, macegas, margens dos rios, mussununga, vales dos rios e principalmente dos antigos locais de moradia, dentro do Território. A valorização que os Pataxós dão a esse material genético os induz de maneira frequente a retornar a estes locais, coletar uma planta que perdeu a semente para replantá-la no quintal atual, como o dendê, coco e ervas medicinais variadas. Maria Eunice contou que, quando chegou em Mata Medonha e foi morar próximo as margens do Rio Braço do Sul, “Já tinha pés de dendê lá, poucos, mas tinha.”, porém, quando ela se mudou para um local mais próximo a rua principal da Aldeia, ela disse que,

Quando eu cheguei pra aqui, aqui não tinha nada. O plantado aqui foi com essa mão aqui. É coco dendê, é coco da praia, tem ai. Eu trouxe essas mudas lá de baixo onde a gente morava. Fazia muito óleo lá, aí jogava aqueles cocos fora, nasceu tudo e ficou aquela mata de dendê e cheio de mudas, ai quando eu mudei pra aqui, arranquei um bocado delas e trouxe pra cá. tá me servindo (...) esses dias tinha dois cocos aqui, mas, a minha menina cortou pra fazer óleo de coco para usar no cabelo. Consigo sempre aqui no quintal, nunca comprei no mercado nem pego no quintal dos outros não. O coco consigo aqui mesmo (PESQUISA DE CAMPO, ENTREVISTA COM MARIA EUNICE EM SEU QUINTAL, EM 10/11/2022).

Figura 50 - Maria Eunice (D. Dema) mostra o mato de fazer remédio (brilhantina) que cultiva em seu quintal)



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

Maria Eunice iniciou a abertura do seu novo lugar para viver na Aldeia formando o quintal ao redor da casa, com mudas de dendê do local da moradia anterior no próprio Território. Pois, várias receitas das comidas que aprendeu com sua vó Júlia, levam dendê e leite de coco. Ingredientes que sempre utilizou regularmente no dia a dia com peixes, carnes de caças e até as leguminosas. Ela contou que “a gente comia mais era com dendê. Eu botava o feijão no fogo, temperava ele com tempero verde e dendê, botava o feijão inteiro e o óleo de dendê”. E por ser agricultora, cozinheira, costureira e curandeira, possui ainda no seu quintal variadas ervas medicinais para preparar os xaropes e garrafadas que costuma curar as crianças da Aldeia com sintomas de “cansaço” (falta de ar). Ela ressalta que “muita gente lá de cima, vem buscar

remédio aqui “, ou seja, os vizinhos que moram após a subida da ladeira, no sentido da sede da Aldeia, a procuram para curar doenças porque sabe que seu quintal é um quintal biodiverso, com diferentes plantas medicinais.

Além das variedades das plantas medicinais e alimentares, os quintais possuem plantas endêmicas da mata bruta, como árvores de madeira consideradas nobres, a exemplo do Conduru. Possuem cipós que são utilizados para artesanato como cipó caboclo e cipó barba de paca, palmeiras utilizadas como alimento, como os dendezeiros e para a construção de casas,

Figura 51 - Árvore canela-sassafrás no quintal de Andorinha



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

como a palmeira pati ou patioba, cuja folha também é utilizada na culinária. O quintal reúne plantas ornamentais, como bromélias e gravatás, plantas do extrativismo comercial da Aldeia, como aroeira, frutas tradicionais como o araticum, árvores consideradas sagradas como a amescla, cuja resina é usada para defumação. Outras plantas da mata considerados remédios, como canela de velho e sassafrás e palmeiras usadas duplamente, como alimento e artesanato, como o coco caxindó. Também são encontradas nos quintais. Dessa palmeira, de coco com polpa doce de alto prestígio entre as crianças, extrai-se fio vegetal resistente para tecer grafismos que compõem as

flechas e lanças de madeira, confeccionadas por artesãos locais.

Essas espécies podem existir nos quintais por terem sido preservadas no momento de abertura do lugar para morar ou podem ter sido coletadas em diferentes ambientes do Território e replantadas no quintal, o que amplia o vigor desse ecossistema por serem atrativas aos animais polinizadores, principalmente as abelhas que frequentemente constroem colmeias permanentes nos caules das árvores de grande porte. Desse modo, o quintal torna-se integrado ao Território na perspectiva de alcançar as características similares dos ecossistemas da mata, e as famílias se sentem ao mesmo tempo morando de forma próxima com a mata e integrada ao Território, em um lugar sossegado como mencionou Arara anteriormente. É, portanto, uma relação de pertencimento recíproca.

Os quintais Pataxós por terem grande extensão de mata preservada e inter-relação entre as espécies cultivadas, garante diminuir o desequilíbrio de nutrientes, promovendo o aparecimento dos insetos benéficos que favorecem a diminuição dos insetos “pragas”, segundo os Pataxós. Por outro lado, algumas espécies cultivadas nos quintais são consideradas plantas com propriedades inseticidas e por isso ficam próximas aos plantios de alimentos ou nas laterais das hortas, como a citronela e o capim cidreira. Elas são bastante cultivadas próximo aos plantios de abacaxi, e também, entre os demais cultivos alimentares do quintal. Essa associação é benéfica pois essas plantas expelem aromas que segundo as mulheres, espantam insetos diversos que são danosas as plantas comestíveis, como as lagartas. Nesse sentido, se promove o controle natural de ataques a produção agrícola o que resulta numa agricultura de base natural como afirmam os Pataxós e num modelo sustentável. Essas alternativas passam pelos princípios e pelas práticas da preservação da biodiversidade de forma natural e torna-se imprescindível a agricultura tradicional. Assim, o quintal enquanto componente do sistema alimentar tradicional se torna eficaz para produção alimentar e práticas de conservação ambiental. Dessa forma, a agricultura realizada em Mata Medonha vai de encontro a agricultura praticada pelo modelo hegemônico de produção agrícola que faz uso de grande carga de insumos químicos, prejudiciais a biodiversidade e saúde humana e em especial, a dos povos indígenas (PESQUISA DE CAMPO, 2022 E VARGAS, *et al.*, 2013).

Figura 52 - Quintal de Arara com bananeiras, planta quioô de panela, mamão e farinheira ao fundo



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

A diversidade alimentar dos quintais se entrelaça com o sagrado e alguns plantios são para o consumo alimentar e proteção espiritual. Como a variedade de pimentas conhecidas localmente como malagueta, maleguetinha e maleguetão. Elas são plantadas de forma espontânea pelo quintal, mas alguns pés são plantados de forma organizada ao lado da casa para evitar o “mau olhado”, isto é, que sentimentos ou intenções negativas sejam lançados sobre a família. As pimentas, por meio de sua característica principal que é a ardência de sabor, associada ao “fogo” pelos Pataxós, por analogia, serve para “queimar” a negatividade dos sentimentos e intenções lançados pela família.

O manejo agrícola praticado nos quintais é livre de insumos químicos externos, como pesticidas ou adubos sintéticos e por isso os alimentos colhidos “são mais gostosos porque eles nascem da força da terra mesmo e os de lá, (os da rua) eles botam remédio e cresce logo né? e aqui não, aqui nasce pela força da natureza, abacaxi mesmo aqui amadurece pela força da Natureza, não precisa botar remédio” (Arara). A percepção de Arara é que a terra é um organismo vivo que fortalece o alimento e a do quintal dela é saudável. Por outro lado, os alimentos “que vem da rua” são produzidos em terras adoecidas, que precisam de “remédio”. Esse “remédio” que ela se refere, são na verdade, os agrotóxicos.

Outras condições existentes nos quintais promovem o equilíbrio e variedade das espécies, a exemplo das condições adequadas de solo, considerados de “terra preta” e argiloso, além de parcelas de mussununga, ao lado do clima favorável e indecência de luz e sombra na medida adequada existente nos quintais. Tais aspectos são experimentados desde as primeiras sementes e plantios formadores dos quintais e manejados de acordo com os conhecimentos tradicionais apreendidos dos ancestrais. São cultivos que atendem ao preparo das comidas tradicionais, a exemplo do “Amendoim já plantamos e colhemos muito aqui. Tem que ser a terra bem fofinha pra ele. É aquele que a gente faz a Paçoca. Pega ele e torra, depois passa num paninho pra tirar a casca mais rápido, passa na peneira e bota no pilão e pila ele todinho” (Andorinha).

Figura 53 – Dendezeiros do quintal de Maria Eunice (D. Dema)



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

Conhecer o manejo agrícola dos plantios e o tipo de solo adequado a cada planta, é uma das características das mulheres que cuidam dos quintais. Andorinha ainda disse que “A gente planta mais para o consumo e ele dá em três e três meses. Em três meses já pode colher, mesma coisa o feijão, a gente só planta na época mesmo que tem que plantar, na época de quadra de Lua, pra poder ter uma boa colheita e não precisar usar veneno” (Andorinha). A importância do calendário lunar coordenado as épocas do plantio de leguminosas como o amendoim, raízes, tubérculos, verduras se evidencia ainda, enquanto mecanismo para evitar insetos e outros animais que impactem na boa colheita.

Figura 54 - Alguns alimentos cultivados nos quintais:
Da esquerda para direita: Couve, pimentão, coentro miúdo, coco amarelo, cebolinha



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

Diversos e extensos, mas, cada quintal é único em sua diversidade alimentar e nutricional. Diferente dos roçados, cujos plantios são perfilados, ou dispostos de forma simétrica, nos quintais os plantios ocorrem de maneira espontânea em toda área ao redor da casa, ou organizados em leiras que formam as hortas. Para cada família dona do quintal, o lugar da horta é escolhido levando em consideração alguns aspectos, por exemplo: Uma parte do quintal de Arara é formada no platô de uma montanha, ela então escolheu construir sua horta numa região de vale do seu quintal, isto é, na parte mais baixa ao pé do platô, “por causa das galinhas, pois não tem uma tela boa para cercar né? Eu planto

nessa vala aqui, porque sempre que eu planto aqui eu tiro”. Ela prefere assim, ainda que seja distante da água para irrigar, porém é melhor manter as galinhas criadas soltas visto que “se criar solta é mais econômico porque elas se alimentam de tudo que encontra no quintal, no ambiente natural. Se prendê-las terá que dar ração, comida, e nem sempre tem dinheiro pra comprar milho” (Arara) ou mesmo ter sobras suficientes de resíduos orgânicos para alimentá-las.

Para irrigar a horta do seu quintal na “estação das secas” é preciso uma mangueira de borracha que, segundo Arara, “encaixo na torneira da casa dela ali (casa da nora) e aí, eu aparo a água ali embaixo, agora não, pois tou dando graças a Deus, que Deus está mandando água pra

mim e molhando minha horta”, (Arara) visto ser o mês de agosto, considerado “estação das chuvas” na Aldeia. A irrigação é sempre um desafio para a agricultura em Mata Medonha, em qualquer ambiente. E nos quintais principalmente porque os plantios exigem umidade para se desenvolverem e a água que chega até as casas por meio do sistema de abastecimento vem do poço da sede. Porém é consensuado na Aldeia que seu uso não deve ser destinado a irrigação agrícola devido a capacidade do poço ser insuficiente e faltaria para o consumo doméstico. Nesse sentido, para conseguirem desenvolver os plantios, além de mangueiras, algumas mulheres dispõem de caixa d’água ao ar livre assentadas no chão para estocar água da chuva e usa-la para irrigação. Quando a horta é construída em terreno plano, é cercada de telas ou cerca de palhas das palmeiras locais, para evitar circulação de animais domésticos, com intuito de se alimentarem das hortaliças. Essas hortas podem ainda serem instaladas no interior da mata próxima as moradias, ou podem ainda serem suspensas, em vasilhames para serem protegidas dos animais.

O quintal de Arara é altamente diversificado e com expressivas quantidades de espécies de ciclo curto, médio e longo. Ao caminharmos por ele, ela apresentou as verduras, legumes, frutas, hortaliças, flores e ervas medicinais que ela denomina “matos de fazer remédio”. Toda essa agro biodiversidade demonstra o volume de trabalho por ela realizado há muitos anos, desde que se mudou para este local, vinda da Ilha situada às margens do Rio Braço do Sul. Mas, em ambos os locais, como a Ilha e onde ela morou “no outro lado do rio”, próximo às margens do Rio Braço do Norte, Arara trabalhou de forma intensa na agricultura, visto muitos plantios ainda permanecerem nesses locais antigos de moradia. Ela contou que,

Eu toda vida gostei de plantar, não é querer me gabar mais que os outros, mas toda vida eu gostei de plantar minhas coisas, aqui era coentro, mas já arranquei tudo, acabou tudo. Ali é um pé de quiçare, quiabo, milho,” pezinhos de milagre”, aqueles milagres de fazer cordão, pimenta, que plantei ali também, aroeira, couve, noni , plantei para quando precisar tem o pé aí. Maracujá, galinheiro, prensa de mandioca, pé de coité. E hoje mesmo eu vendi R\$2,00 (dois reais) desse coentro aí, tô limpando devagarzinho aí pra cima pra plantar, aqui é beterraba, e aqui o coentro, o adubo é só as cascas da mandioca. Aqui é pimentão, depois vou distribuir as sementes. Eu tenho pé de fumo, não uso as folhas porque aqui em casa ninguém fuma, mas eu gosto de plantar porque barriga inchada ele serve pra comida que faz mal, faz o chá. Aqui é cebolinha, afavaquinha, quiôô, arnica, aqui é flores veludo, que planto para fazer enfeito pra horta. Aqui é tomate, aroeira, uso as folhas dela para fazer banho. (PESQUISA DE CAMPO, CONVERSAS NO QUINTAL COM ARARA PATAXÓ (MARMÉDIA FERREIRA) EM 26/08/2021).

Arara revela profundo conhecimento sobre as espécies que cultiva. O manejo agrícola e os múltiplos saberes sobre o quintal são expressos acima e pela identificação das plantas de comer e suas variedades quando se trata da mesma planta. Ela conhece bem seus usos e sabores,

as exigências naturais das plantas terapêuticas e ornamentais, quais animais são ameaçadores e quais àqueles que são benéficos como espécies variadas de abelhas e outros, que são responsáveis pela polinização e garantir a biodiversidade.

Algumas plantas, como o fumo, ela cultiva para doação ou fazer remédio para quem a solicita. Isso porque, Arara além de agricultora, caçadora, pescadora, cozinheira tradicional, artesã é também conhecida na Aldeia como “aquela que cura” devido ao seu conhecimento sobre as plantas medicinais. Portanto, o quintal tem muitos sentidos para ela, sobretudo porque é plantado e cuidado apenas por ela, em regime de trabalho alternado, onde trabalha um dia e descansa dois a três dias. Essa escala elaborada por ela confere sustentabilidade a agricultura praticada no quintal de forma contínua e permanente, apesar da idade. Pois, ela realiza várias etapas de manejo agrícola como a limpeza da área por meio da carpina, para livrar o solo de plantas indesejadas, faz a queimada e aproveita as cinzas para adubação, espalhando-a com a enxada por toda área do plantio, realiza nova carpina

com as plantas mais resistentes que não queimaram ou elimina os arbustos que incomodem os plantios com machado. Após a queimada, realiza o manejo do solo “fofando” a terra, cavando buracos para que os torrões se desfaçam com ferramentas simples, como enxada e pá. Na sequência, aguarda a chuva para umedecer a terra e fazer as covas onde as sementes são

Figura 55 - Arara realizando a carpina em seu quintal para iniciar novos plantios



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

enterradas e a quadra de lua certa, com vista a obter a colheita desejada. Ela enfatiza que “eu gosto de plantar muitas coisas no quintal, mesmo pra fazer o socorro da precisão”.

A agricultura praticada por Arara em seu quintal visa principalmente promover a Segurança Alimentar e Nutricional dela e de sua família. E ser fonte de remédios para curar doenças da família e da comunidade. Pois, é do quintal que ela obtém os alimentos que atendem a necessidade diária para saciar a fome, que ela chama de “o socorro da precisão”. E é também do quintal que ela extrai os ingredientes e temperos para elaborar as comidas tradicionais, pois, além de hortaliças utilizadas como temperos como o coentro, cebolinha, hortelã, couve folha,

ela planta alimentos como mandioca, aipim, bata doce, milho, feijão, abóbora, abacaxi, banana e cria galinhas e porcos.

Além das espécies cultivadas as espécies nativas que são manejadas nos quintais de Mata Medonha, recebem aporte de conhecimentos interétnicos, fortalece a cultura alimentar e amplia a agro biodiversidade. Como acontece no quintal de Sapucaia Tupinambá, que disse ter aprendido tudo que sabe sobre o manejo agrícola com seu avô Tupinambá de Olivença-BA. Sapucaia ancestralizou e deixou seu enorme legado de experiência de agricultor experimentador para a Aldeia. Foi com muito entusiasmo e alegria que ele mostrou o seu quintal com diversas plantas comestíveis e explicou suas formas de manejo. Ele contou que “no inverno, choveu, tudo cresce, tudo sobe. No tempo do verão não tem chuva”. Então, perguntei: E o coentro? Não estraga com essa chuva toda? E, ele disse que

não, porque aqui é natural, quanto mais molha, mais fica bonito, porque a gente já planta ele espalhado, não é junto demais, já semeia ele de uma maneira que a chuva não impacta sobre ele. Cada um tem sua maneira de plantar. Eu mesmo faço a Leira de semear, faço o “murundu” já quando é pra mudar, eu não faço o murundu. Eu cavo a terra aqui, um palmo mais ou menos, aí eu planto, já fica no solo da terra. O murundu é a leira. É natural, já fica no solo da terra. Não precisa fazer murundu pra mudar. Eu uso murundu apenas quando é pra semear (PESQUISA DE CAMPO, ENTREVISTA COM SAPUCAIA TUPINAMBÁ (VALDIR MORENO) EM SEU QUINTAL EM 23/08/2021).

A produção de alimentos agrícolas de Sapucaia e sua família é reunida ao redor da casa, formando vigoroso e amplo quintal com “trezentos pés de cacau e duzentos pés de coqueiros anão” (Sapucaia).

Figura 56 - Quintal de Sapucaia Tupinambá (*in memoriam*) com coqueiros anãos, manga e outros alimentos



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

Além de variedades de mandiocas cultivadas em consórcio com diversos vegetais do quintal. O excedente de sua produção é comercializado dentro da própria Aldeia, e a extensão dos plantios se prolonga até o último pé de coqueiro ou cacau apontado por ele, enquanto percorríamos seu quintal. Todo o plantio nos chama atenção, porque além

de ter os alimentos que integram a cultura alimentar enquanto ingredientes da culinária Pataxó, possuem produtos da cultura e culinária tupinambá e frutas adversas como a maçã, a qual ele estava fazendo experiência. Além de alimentos, o quintal de Sapucaia possui flores conhecidas por orquídeas que foram transplantadas da mata bruta, para o quintal com objetivo de embelezar, mas também, atrair insetos polinizadores das plantas alimentares. Sapucaia era um agricultor que gostava de fazer experiências. Ele reunia os saberes tradicionais, mas, ele também inovava, observava, pesquisava e experimentava, novas formas de plantios e realizava processos contínuos de cultivos de novas variedades vegetais e novas técnicas de manejo das plantações, cultivando variedades de mandiocas e feijões. Ele contou que “eu tenho feijão de corda, mas ainda não está bom para colher, tenho o feijão catadô”. Duas variedades de feijões bastante apreciadas na Aldeia e cultivadas a partir de sementes “criolas”. Seu conhecimento também se construiu por meio da observação direta da natureza, de sementes que caem e sozinhas se proliferam, as protege no solo e aguardava se haveria ou não desenvolvimento de acordo com a incidência de sol ou sombra. Adotava adubos a partir de resíduos animais, como esterco de galinha e gado. Tais experimentações o levaram a criar possibilidades de cultivar a terra durante todo o ano e obter alimentos, ainda que não possuísse irrigação e segundo ele, apenas plantava no inverno.

A manutenção da diversidade alimentar dos quintais é garantida pelas mulheres e homens como patrimônio coletivo da Aldeia, pois os quintais funcionam como uma espécie de “guardião de sementes” onde são cultivados alimentos de colheita e consumo imediato. Essas sementes são as “mandibas” de mandiocas e aipins, e outras raízes como inhames variados, batatas, taioba e sementes de diversas, verduras, hortaliças, leguminosas como os diferentes tipos de feijão, mudas de abacaxis e das ervas medicinais de uso contínuo, ali cultivadas, mas sobretudo “guardadas” para serem reproduzidas, e garantir a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. Mas também para dar sustentabilidade a rede de trocas entre as agricultoras e agricultores dos cultivos nas roças e roçados.

O fato dos quintais serem espaços de domínio e cuidado das mulheres se explica por estarem em constante interação com esse ambientes de produção de alimentos para o preparo de suas comidas. Funcionam ainda como ambientes propícios a experimentação e seleções de variedades e das formas de cultivo com vistas a promover adaptação das sementes e plantios nesse ecossistema. Portanto, além da predominância com os cuidados, a diversidade dos plantios segue a orientação feminina. Pode-se afirmar que, a diversidade de plantios, isto é, as escolhas das plantas cultivadas no quintal, são as mulheres que orientam devido a relação direta delas com o preparo das comidas e consequentemente com a Segurança Alimentar e Nutricional

da sua família. No quintal também são cultivados alimentos destinados a segurança alimentar dos animais de criação, como o girassol para extrair a semente e alimentar o papagaio de estimação. Criado solto entre o espaço da cozinha e o quintal que segundo Arara, “aproveitei e comprei o caroço do girassol e ai, para prevenir, quando acabar a alimentação eu já tenho o girassol no quintal para dar a eles, enquanto vai lá na rua comprar, a gente já tem no quintal para dar aos animais”. No quadro a seguir, é possível verificar a lista de alimentos produzidos pela agricultura em Mata Medonha e os ambientes de produção.

Quadro 07 - Alimentos provenientes da agricultura tradicional e ambientes que são produzidos

VERDURAS / RAÍZES/ LEGUMES / HORTALIÇAS (quintais, roças e roçados)	FRUTAS (quintais, áreas livres da Aldeia, roçados e mata)
Alface	Abacaxi
Abóbora	Abacate
Abóbora jacaré	Abiu
Acerola	Araçá mirim
Amendoim	Araçá normal
Aipim manteiga	Araticum
Batata doce	Banana prata
Batata inglesa (batatinha)	Banana da terra (banana maranhão)
Beterraba	Banana d’água
Biri biri	Banana Prata
Canela sassafrás	Banana Ouro
Cebolinha	Banana Caturrinha
Cebola de cabeça	Banana Roxa
Cenoura	Banana China
Coentro miúdo	Cacau
Coentro maranhão	Caju
Couve folha	Cajá
Coqueiro	Cana de açúcar caiana
Dendê	Cana de açúcar roxa
Feijão catadô	Coco verde (coco da Bahia)
Feijão de arranca	Coco amarelo
Feijão de corda	Coco xandó
Feijão guandu (andu)	Coco Tucumã
Feijão verde	Cupuaçu
Feijão fradinho	Graviola
Feijão fava	Gitaí
Hortelã grosso	Goiaba
Hortelã fino	Ingá de metro
Inhame	Jaca
Jiló	Jabuticaba
Maxixe	Jenipapo

Mandioca brava de fazer farinha	Laranja da terra
Mandibas (manaívas)	Laranja umbigo
Mangueira	Laranja seleta
Manjerição	Limão
Maracujá	Mamão
Milho alho	Melancia
Milho comum	Maçã
Mustarda	Limão rosa
Ora pro nobis	Lima
Pimenta malagueta	Manga
Pimenta de cheiro	Morango
Pimenta dedo de moça	Pinha
Pimenta pitanga	Sapoti
Pimenta biquinho	Tangerina comum
Pimentão	Tangerina pocã
Pepino	Urucum
Quiçare (Quiçá)	
Quiabo	
Repolho de cabeça (branco)	
Rúcula	
Taioba	
Tomate cereja	
Tomate	

Fonte: Elaboração da autora com base nas Entrevistas, agosto 2021/2022.

5.1.3.4.1. “Tenho vários remédios no quintal”

O quintal é o principal ambiente onde as plantas medicinais são cultivadas. Muitas delas são utilizadas no preparo de remédios para curar sintomas e doenças provocadas pelo consumo de comidas preparadas com alimentos “que vem da rua”. Isto é, alimentos industrializados e ultraprocessados. Há uma maneira própria das curandeiras Pataxó em Mata Medonha desenvolver métodos de curar doenças baseado em crenças espirituais, conhecimentos da natureza, ciclos lunares e ensinamentos dos “mais velhos”. O conhecimento das variedades de plantas medicinais, indicação e usos concentram-se em mulheres consideradas anciãs pela comunidade, dentre elas estão, Arara Pataxó (Marmédia Ferreira), Maria Eunice (D. Dema), Maria das Graças (D. Maria merendeira), sendo essa última também parteira. As plantas utilizadas no preparo dos remédios que essas curandeiras gostam de utilizar, são denominadas por elas por “matos de fazer remédio” e por “ervas medicinais”. Arara contou que “eu sei que eu gosto de plantar essas coisas de remédio assim, eu gosto de plantar no meu quintal, eu já fiz muitos remédios aqui pros meus meninos, e para os outros que sabe que eu sei preparar, eles vêm aqui eu pego e faço”. Alguns sintomas apresentados pelos indígenas e que

essas mulheres curam estão associadas as forças naturais, como calor, frio, ventania, chuvas, alagação da estrada no inverno, água dos rios e que sempre se ligam aos locais de moradia e ao Território.

Entretanto, o sintoma de “falta de ar” incentivou a busca por ervas terapêuticas eficazes porque é um sintoma predominante nas crianças da Aldeia. Maria Eunice lembra que quando chegou na Aldeia na década do ano de 1990, tinha muita criança com “falta de ar” e então fazia remédio com mato, aprendido com sua Vó Júlia. Ela contou que “as vezes eu faço pra esse cansaço e falta de ar que a meninada sente”. São diversos os matos de fazer remédio e a forma que os conheci, bem como os seus usos, foi caminhando com essas curandeiras pelos seus quintais, onde a teoria e a prática iam se revelando e apresentaram as diferentes espécies, seguida dos usos e formas de tratamentos. Há considerável diversidade desses matos para diferentes tratamentos, sintomas e doenças, Arara demonstra essa diversidade ao contar que,

tenho a doril, tretec, anador, mão de Deus, tenho o ioiô cravo, o pinhão branco, que serve pra asma, tenho vários remédios no quintal. Quando algum dos meus meninos está sentindo alguma coisa, eu já vou lá no quintal e já faço um chá. A doril serve pra febre, serve pra dor de cabeça, se quiser fazer o chá faz e até o banho serve pra tomar. A gente pisa ele, e tira o sumo, dependendo, se for pessoa grande, mede meio copo, se for criança uns 2 dedos e dá pra ela beber. Tem a tretec ali também. Aqui é a tretec, se tiver com dor, serve pra dor também, ai, é só a gente pegar cozinhar. A gente cozinha e ele fica rosinha igual a suco de morango, esse aqui, é um remédio que também serve pra dor, que na farmácia tem e chama “elixir paragóli⁵⁸” que vende na farmácia. Há muitos anos que esse matinho me acompanha e eu tenho um ciúme dele, tô pelejando ali com um pezinho pra ver se eu não perco a semente dele (...) E tem a colônia ali, que serve pra banho e as folhas a gente usa para coração (PESQUISA DE CAMPO, CONVERSAS NO QUINTAL COM ARARA (MARMÉDIA FERREIRA) EM 28/01/2022).

O quintal de Arara caminha junto com ela. Isso porque, muitos matos de fazer remédio que hoje ela cultiva em seu quintal atual, foram transportadas dos antigos quintais dos locais que ela morou no Território de Mata Medonha, nas margens do Rio Braço do Norte, no Morro da Mangaba e nas margens do Rio Braço do Sul, na ilha. Mas, há sementes que foram doadas pelos vizinhos, outras pela rede de parentesco e pelas amigas. Ela contou que, “eu quando saio assim que eu não tenho no quintal, vejo no quintal de uma amiga eu trago, aqui é assim, se ela não tiver eu arrumo se eu tiver eu arrumo, é assim, é “uma mão lavando a outra”. A rede de trocas entre outras mulheres e Arara tem aspectos importantes para a manutenção da biodiversidade dos matos de fazer remédios, pois, quando ocorre da pessoa doadora perder a semente, é possível resgatá-la para a pessoa que ela ofertou. Assim, a rede de trocas funciona

⁵⁸ É o que conhecemos por elixir paregórico.

como estratégias de manutenção da diversidade das sementes das plantas alimentares e mudas dos matos de fazer remédio.

Além da rede de trocas, os matos de fazer remédio são encontrados no Território nos ambientes de mata bruta, capoeira, muçunungas, macegas e margens dos rios. Arara contou que “a gente quando quer fazer um banho, a gente vai longe vai buscar na mata”. Mas, é comum transplantá-los para o quintal, pois fica próximo à casa e na hora de fazer o banho o acesso é facilitado pois, segundo ela “a gente sempre faz remédio caseiro, se eu vejo que meu estômago tá querendo doer, eu corro lá no mato e faço o chá e tomo, se for pra gastrite também, tem a erva de santa maria, também no quintal” (Arara). Fazer os chás são algumas das variadas formas de tratamentos utilizadas, dentre outras como: dietas, benzimentos, massagens, reclusão, emplastos (cataplasma), decocção, infusão, orações e promessas, gargarejos, lambedor, escaldados (sopas) tinturas, garrafadas, vinho medicinal, xaropes, inalação, instilação (pingar gotas dos preparos nos olhos, ouvidos ou nariz).

Figura 57 - Arara no seu quintal mostra o mato de fazer remédio tretec (mão esquerda)



Fonte: Pesquisa de campo. Filme-documentário, 2021.

O tratamento com os matos ocorre de acordo com a descrição dos sintomas apresentados pelas pessoas que procuram Arara. Visto que “de vez em quando o pessoal aqui da comunidade me procura pra fazer remédio, aqui mesmo tem uma mulher que toda vez que o menino dela dá asma eu dou o remédio, dei três vezes. Toda vez que dá, é por lua né, esse negócio dessa asma na gente” (Arara). Saber preparar os remédios é saber observar os ciclos lunares e relacionar o aparecimento dos sintomas com as doenças e a forma do tratamento.

Observar as fases da lua é também importante para colher os matos e assim garantir eficiência na cura, pois, cada mato possui a fase lunar adequada para ser colhido associado a integridade dos nutrientes. A “falta de ar” também é identificada como “cansaço” pelas curandeiras. É um sintoma bastante citado e todos os filhos de Arara tiveram quando eram crianças, para essa enfermidade, ela realizou o seguinte tratamento com,

o pinhão branco, que eu faço remédio. Vai pingar esse negócio aqui, apara na colher o leite. É muito difícil soltar o leite isso aqui, solta assim na hora. Depois pára de novo. Melhor mesmo é tirar da madeira (do caule) aparando com a colher o leite e vai preparar e toma na hora. E toma só aquela dose, daquele dia. Ai, outro mês que dé de novo, torna a fazer de novo. E se no outro mês dé de novo, toma de novo, até a pessoa se sentir bem. O menino que eu falei de lá, eu tirei o cansaço (asma) dele foi com isso aqui, todos os meus meninos tinham e eu dei isso aqui (PESQUISA DE CAMPO, CONVERSAS NO QUINTAL COM ARARA (MARMÉDIA FERREIRA) EM 28/01/2022).

Os matos de fazer remédio compõe o sistema de saúde tradicional da Aldeia e a partir da percepção feminina sobre as doenças e curas, oportuniza compreendermos a cosmologia dos Pataxós. Arara explicou a eficácia dos remédios de mato para asma e sua posologia e diz que “toda lua que dá, a agente tem que dar o remédio. Já outros que se dá tanto bem, que nem chega a tomar todo mês. Mas, por exemplo, em três meses, são três doses, aí sara”. Ela não especificou qual fase da Lua os sintomas aparecem, porque varia de pessoa para pessoa, porém, luas consideradas “fortes” como a lua cheia é comum os sintomas aparecerem.

Os preparos medicinais reúnem propriedades farmacológicas para múltiplos sintomas e diferentes doenças que os moradores da Aldeia se queixam. Como enfermidades dermatológicas, dores musculares em diferentes partes do corpo e articulações, dores de cabeça, problemas digestivos e respiratórios, dores abdominais, picadas de animais, problemas bucais, febre, vômitos, verminoses, reumatismo, gripe, tosse, intoxicação (limpar o sangue), enjôos, males do fígado, enfermidades relacionadas a saúde da mulher como dores de cólicas menstruais, dores nos ossos e limpeza do útero.

Arara contou que contraiu hepatite e o “araçá, serve pra hepatite. A raiz do tabu também, serve pra hepatite, junto com a raiz da lima. Pega a raiz do tabu e cozinha com a raiz da lima, pra hepatite e começa a tomar. Eu digo que é bom porque eu tomei”. Ter, ela mesma passado pelo resultado da cura é um dos principais indicadores da eficácia dos remédios de mato, ao lado do conhecimento próprio acumulado ao longo dos anos, pois, ela complementa e diz que “ai meu remédio quem me curou foi eu mesma. E aqui tem o carrapicho também, aquele que chama de carrapicho de agulha, é muito bom pra hepatite também” (Arara).

Os matos utilizados possuem estreita associação com o sistema alimentar tradicional. Existem plantas que são conhecidas, percebidas e classificadas pelas mulheres enquanto temperos das comidas. Outras, possuem objetivos de reduzir os perigos de determinadas comidas para o consumo e outras, de oferecerem aromas, sabores e cores diferenciadas as comidas, como o mato “quiôô de panela”. Mas é também usada para combater gripes e resfriados em forma de chá. Há matos utilizados para desconfortos digestivos ou dores de cabeça provenientes da ingestão de comidas, a exemplo do “boldo, que possui duas qualidades, o boldo grande e o boldo pequeno, ele serve para quando a comida fazer mal, a gente toma o chá dele” (Arara).

Figura 58 - Arara mostra os matos de fazer remédio do seu quintal: coentro maranhão e quiôô de panela



Fonte: Pesquisa de campo. Filme documentário, 2022.

Alguns matos de fazer remédio compõem receitas de comidas como prato principal. A exemplo do coentro maranhão que faz o escaldado para mulheres após o parto e é considerado uma “comida forte”, e além de saciar a fome, restabelece as forças realizadas pelo esforço de parir a criança. Mas, os benefícios do escaldado vão além e é também considerado uma comida que desintoxica o corpo da mulher após o parto. É uma comida e é um remédio. Isso justifica sua presença abundante nos quintais e no Território há muito tempo. Mas, as primeiras sementes que chegaram no quintal de Arara ela pegou “lá em Zefa que tinha, ai eu semeei por aqui. Tem vez que dá cada folha bem grande, aí eu espalhei a semente, que vai secando, cai no chão, e quando chove, nasce tudo, por aqui tem um bocado de pezinhos dele por aqui.” Ou seja, não

requer grandes cuidados, pois o solo do quintal é bastante propício ao seu bom desenvolvimento e neste ambiente é mais recorrente seu plantio “ao invés de plantar lá na roça, mais distante, porque de noite se a gente precisar pra fazer uma comida, ou remédio, já tem aqui perto de casa e não ter que ir lá embaixo na roça com lanterna” (Arara).

Outro uso importante do coentro maranhão é para doenças infantis. Uma vez que “é muito bom pra criança que tá com vento caído, porque vento caído só sara com reza e fazendo o remédio, a gente pisa ele e coloca numa colherzinha com leite do próprio peito mesmo e mistura” (Arara). Perguntei a Arara o que é o “vento caído”?. Ela respondeu que é uma doença que ocorre com as crianças recém-nascidas, “porque, eu ouvia o pessoal mais velho dizer que criança nova a gente não pode tá sacudindo pra cima, pra sacudir a cabeça, que disse que cai o vento, aí o menino começa a sentir febre, as vezes começa a dar diarreia, com fezes na cor verde”, então o uso do “coentro maranhão com leite materno é um santo remédio” (Arara). Sobre essa doença e as explicações de Arara, existe paralelo na literatura, que informa ser “o vento caído” a Síndrome do Bebê Sacudido (SBS) que é uma emergência pediátrica e conforme disse Arara, o bebê não pode ser sacudido. Pois, ratificando sua fala, os movimentos múltiplos de curta duração, aceleração/desaceleração da cabeça geram danos nos vasos cerebrais e outros sintomas como vômitos e diarreias⁵⁹ Além do coentro maranhão e o quiôô, utilizados como tempero há ainda o urucum, que é uma comida-remédio. Segundo Arara, o

urucum, que ninguém dá nada por ele. O corante eu uso ele, eu faço para colocar na comida. E o corante também é muito bom. A raiz dele serve pra fazer o xarope pra tuberculose, tudo é bom. E também tem criança que pega o “sapinho” na boca, uma coisa que dá na boca das crianças. A gente pega o pó dele também, e esfrega com um paninho vermelho e roda o dedo na boca da criança e tira todinho. É bom pra tirar o sapinho da boca das crianças. (PESQUISA DE CAMPO, CONVERSAS NO QUINTAL COM ARARA (MARMÉDIA FERREIRA) EM 08/11/2022).

Com o xarope de urucum para tuberculose que ela preparou, curou seu sobrinho “que mora em Coroa Vermelha, também, aí eu fiz, sarou, melhorou bastante, me agradeceu tanto e disse: “muito obrigado pelo xarope que a senhora fez pra mim”. Outro mato de fazer remédio importante e que também é tempero de comida é a “outra qualidade de quiôô, que é o quiôô de panela, que dá muito gosto na comida. Mas, serve pra banho também. Tem gente que conhece ele por “kiranzá”, já eu conheço, só chamo ele por quiôô de panela, aí eu boto no feijão, numa carne fresca, no frango”.

A importância dos matos que Arara e outras mulheres usam tem estreita relação com a promoção da saúde, mas também conferir sabor as comidas. Ela ainda ressalta que “tem tempo

⁵⁹ (TEODORO e LAMÔNICA, 2017).

que esse quioô me acompanha, desde que eu morava embaixo ali, depois me mudei aqui pra cima, chove e ele brota de novo, as sementes brotam sozinha”. Esse mato é abundante no quintal de Arara, o que demonstra sua importância no dia a dia pois além do sabor, quando o utiliza, deixa a comida com um bom aroma. E são matos que caminham junto com ela no processo de migrações internas no Território de Mata Medonha, por isso que Arara “gosta de andar” e “sabe andar”. Pois conhece os locais (e descobre novos), onde estão os matos que sempre utilizou em seus preparos medicinais e culinários quando necessita deles. Dessa forma, mulheres como Arara torna-se uma espécie de guardiã de saberes culinários, de cuidados com a saúde, manejos das plantas, em busca de sementes e mudas dos lugares das moradias antigas. Busca também

Figura 59 -Árvore urucum com seus frutos



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

as sementes de alimentos nos roçados da família fundadora, ou ainda de espécies que devido as condições do solo e clima, apenas se desenvolveram naqueles locais.

Além do “quioô de panela” Arara mostrou, “aqui é o quioô cravo, que eu sempre uso no xarope, pra banho e pra febre, dor de cabeça”. Ela explicou que “a folha do quioô cravo mistura com os grãos do café e ainda ressaltou que com esse tempero ela também faz remédio pois “é o de fazer o chá pra gripe, faço lambedor também, com ele também, tudo eu faço, aí eu pego a folha dele com algum mato, e ele

tem um gostinho bom né? .” O quioô cravo também é usado junto com o dendê para males de “quentura do corpo” no preparo dos alimentos. A extração artesanal do óleo de dendê em suas cozinhas é uma atividade que demanda das mulheres longo tempo em contato com o calor do fogo. Isso promove em sua saúde segundo elas, sintomas como dores de cabeça, mal estar físico, que elas buscam curar com os matos de fazer remédio. Arara realiza o tratamento desses sintomas da seguinte forma: “aí por exemplo, eu fazer o dendê se tiver sentindo mal por causa de alguma coisa por causa do dendê, aí eu pego a colônia, misturada com a folha do dendê, aí eu faço um banho com a folha dela, do dendê e do quioô cravo”. Esse banho trata a dor de

cabeça, mas também “as vezes tô sentindo, inchou esse lado aqui, eu senti dolorido (se refere a face direita), ah, acho que foi do dendê, que eu tava fazendo ontem e tava chuviscando, aí eu achei que foi dele também, aí eu fiz o banho e melhorei “. Ou seja, para ela, ter pego muita quentura durante o preparo do óleo do dendê e a possibilidade de experimentar o choque térmico com os pingos de chuva, lhe causou o sintoma de inchaço na face, onde a cura foi obtida por meio do banho com os matos de fazer remédio mencionados.

Figura 60 - Arara escolhe as folhas do mato de fazer remédio colônia para fazer o banho



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

Arara associa o sintoma e a doença, aos matos de fazer remédio. Essa percepção é resultado de longos anos de Pesquisa com os matos e ter obtido resultados satisfatórios. A exemplo de inflamações no aparelho gastrointestinal, quando diz que “tem outro mato também que eu tomo pra gastrite (doença), é a erva de santa maria, a erva de santa maria serve para dor de barriga (sintoma) serve pra vômito e eu tomei pra gastrite (doença)”. Por causa dessa enfermidade, ela foi proibida pelo médico de “comer farinha, tomar refrigerante, depois que eu tomei esse chá, é bom mesmo o sumo, eu voltei a comer farinha, como pão, refrigerante, eu como um bocado de coisa que o médico proibiu, mas, graças a deus, não sinto nada”. O uso dos matos de remédio em forma de chás é uma das principais maneiras de obter os benefícios para a cura e saúde das pessoas, sendo a folha a parte da planta mais utilizada. Entretanto, cipós, sementes, entrecascas e raízes também possuem indicações de uso para chás e para fazer tinturas, banhos, compressas, maceração e xaropes. Este último é preparado a partir da imersão da planta em água para obter o extrato (infusão) e cozimento com mel ou açúcar e é conhecido localmente por “garrafada”. Uma das garrafadas que Arara prepara é com

o cansaço serve pra pisar a folha dele pra quem tem hérnia, bater ele e coa no pano, pra tirar esses pelozinhos dele aqui, pra não tomar. E a raiz dele serve pra gente fazer a garrafada pra cisto, a pessoa que tiver com cisto no útero aí faz a garrafada dele e deixa três dias (infusão) e toma, começa tomar que vai e melhora também. (PESQUISA DE CAMPO, CONVERSAS NO QUINTAL COM ARARA (MARMÉDIA FERREIRA) EM 28/01/2022).

A “garrafada” são formulações medicinais que Arara e outras curandeiras da Aldeia elaboram tendo como ingredientes principais as raízes, folhas ou sementes que são colocadas em garrafas de vidro, com líquidos que podem ser vinhos (branco ou tinto) e além do mel e açúcar que Arara mencionou, alguns preparos incluem o alho. A parte da planta permanece em infusão, que é deixar numa panela tampada para que suas propriedades sejam desprendidas. Arara disse que “após despejar água fervente, por um período determinado. Passado o tempo, coa (se necessário) e toma”. A garrafada é um preparo bastante conhecido na Aldeia porque todas as curandeiras a preparam de forma regular. Maria das Graças contou que “pra fazer garrafada com a salsa parralha que é àquela que dá aqueles espinhos que as vezes fura o pé da gente, sua raiz serve para remédio, pra garrafada”, nesse caso, quando a garrafada é preparada com as raízes, faz primeiro a decocção, isto é, um cozimento prévio por ser uma parte dura do mato e a deixa em infusão por três ou mais dias. Além desses matos, Maria faz garrafadas com “a batata de pulga, pulga do campo, que tem também na mata aqui”.

Além das doenças conhecidas, doenças recentes, como a Covid-19 também foram tratadas na Aldeia com os matos de fazer remédio. Na época da pandemia em 2021, além do boldo, Arara contou que usou o “cardo santo e o pinhão, tanto que eu fiz também pra menina que tava aqui em casa que ela pegou, aí eu fiz pra ela, que ela sentia problema de asma também. Eu sei que, o remédio que eu fiz, ela nunca mais sentiu também. E sarou a covid e a asma que ela tinha também”. Arara reúne conhecimentos especializados sobre cada mato que possui em seu quintal e os preparos quando é preciso usar de forma associada um ou mais matos juntos e acrescenta que “o cardo santo serve também pra pneumonia. A gente pega a semente do cardo santo e torra um pouquinho da semente, um pouquinho de nada, uns dez caroços, por aí, e torra e pisa ele”, mas, ela diz que é preciso fazer o chá de outra planta, que é a afavaquinha para misturar ao pó das sementes do cardo santo, então “tem aqui também a afavaquinha, ferve primeiro a afavaquinha (serve pra gripe também), aí faz o chá. Se tiver banha de galinha, bota umas três gotinhas e aí, dá pra beber, pra pneumonia, é um santo remédio”. Além dessas enfermidades, existem a fadiga, tristeza, moleza no corpo, mau olhado, que possuem eficiência

dos matos para cura e tratamento. Todas cultivadas nos quintais que funciona como uma espécie de “farmácia viva”.

As práticas de cura realizadas com os matos de fazer remédio são plenas de conhecimentos tradicionais e crenças espirituais que exige preparação desde a coleta ao preparo de atendimento da pessoa. Arara contou que a babosa, “serve até para arisipa. Não tem aquela enfermidade que faz vermelhão? Chama arisipa, então, a gente reza com a babosa e rapidinho sai aquele vermelhão a gente rezando-a (a perna) com a babosa”. A arisipa que Arara menciona, é a doença na pele que a literatura denomina de erisipela, que se caracteriza por infecção cutânea. O diagnóstico feito por Arara a partir da cor vermelha da pele e a inflamação, além de indicar o tipo do mato a ser usado se completa com a reza, o que demonstra sua cosmovisão sobre a doença e a cura. Arara tem muita devoção espiritual com as plantas e conta que “quando vou pegar o mato eu peço com licença, eu vou pegar esse mato, eu digo: - Oh meu Deus, abençoei esse mato e fazei com que passe a dor desse menino ou febre, ou seja o que for, e dou pra ele e fico na expectativa lá, Deus dá o consentimento de sarar, pedindo a ele, mas é isso aí, creio muito nas ervas medicinais.” Há, portanto, que se ter a preparação espiritual pela intenção curativa imersa em cuidados e respeito, antes mesmo do preparo ou uso do mato de fazer remédio.

Maria das Graças utiliza o mato de fazer remédio denominado “dente de leão” para várias enfermidades relacionadas ao fígado. Ela o recolhe na mata e disse que “tem que pedir licença a mãe da mata, porque quando a gente vai pra mata pegar alguma coisa, a gente tem que pedir licença e perguntar se pode pegar, mas, se vai no rio, pegar água do rio ou no mar, pegar alguma coisa, tem que pedir licença pra trazer embora”. Ela entende que os matos pertencem ao local que estão e aos seus criadores e guardiões, neste caso, nos locais de mata bruta, e é colocado lá porque “lá Deus deixou cada qual no seu lugar, espiritualmente, cada qual no seu lugar, então a gente vai de ousado sem pedir licença? Não, porque quando você chega numa casa, você pede licença pra entrar, não é assim?”. A espiritualidade que essas curandeiras proclamam, revela que aspectos do cristianismo são incorporados a cosmologia indígena e se realizam a partir de uma lógica particular sem, contudo, excluir práticas de curas tradicionais e mostra que o grupo se constitui historicamente dessa forma. Arara ainda enfatiza a sacralidade dos matos esclarecendo que “por isso que a gente tem que cultivar as ervas medicinais do quintal. Tem muito mato as vezi na rua que ninguém não dá nada por aquele mato, não sabendo que é um santo remédio”.

O poder da cura dos matos de fazer remédio se aplica ainda aos recém-nascidos por meio de banhos com as sementes do Jasmim e “defumador nas roupas das crianças e pra olhado

capeba também, dá um banho com isso aqui (aponta para um mato no quintal) e a flor do jasmim também pra criança, mal de olhado, se o menino tiver de olhado também é muito bom”. A defumação das roupas do bebê é com uso de amescla, planta muito utilizada pelos Pataxós como incenso para purificar o ambiente e obter equilíbrio espiritual. Em Mata Medonha, sua resina é coletada nos ambientes de mata bruta e macegas. Para o recém-nascido também há tratamentos, segundo Arara “a gente faz o banho e antes do sol entrar, dá nas crianças, eu fiz o banho dela com jasmim, ela melhorou, graças a Deus, melhorou da febre”. Além das flores, frutos das plantas também são usados como remédio, a exemplo da planta conhecida por coité que também é utilizada como cuia, um utensílio da casa de farinha. Com ela, Arara faz o tratamento de cura que ela denomina como “cruz em credo” usado para “quando as veze o menino tá com dor na barriga e não quer sarar, ou mulher mesmo que sente dor na barriga, ai pega lá a cuia e esquentar e cruza na barriga, ai, vai indo, indo e passa”. Arara explica que é preciso esquentar a cuia, pois a dor passa na medida em que a cuia vai esfriando “a dor vai passando também, minha mãe fazia com a gente, aí eu fiz com minha neta e graça as Deus aliviou ela também. E ela não queixou mais da barriga”.

A aroeira é uma planta abundante e bastante conhecida de Arara. Seu uso se estende a sintomas diversos como “dor de cabeça, eu sinto sinusite, eu uso ela no banho com a colônia para enfermidade. Se tiver com uma pereba na perna, fazer um banho, rapidinho sara e aroeira, serve muito pra inflamação”. Além da aroeira, são utilizados para banho o “coleiro de anun”, tenho ali “espada de são Jorge”, que é bom pra banho também, tenho a “colônia” também, tenho “jasmin”, tudo serve pra banho e fora os que tem na mata”. A babosa serve também para banho, disse Arara, “e se for preciso, curar as enfermidades também”, ela contou que

Meus meninos também curaram com isso aqui. Eles quando eram pequenos, apareceu uma enfermidade no corpo dele. Do Damião e do Cosme. A minha vida era no médico, com eles dois. Depois que comecei a fazer o banho de aroeira e da arnica, foi o banho de aroeira e da arnica que salvou a pele deles. Eu dei o banho da arnica neles, 3x ao dia, mas não tinha enxofre, ai eu peguei banhei todinho de óleo de coco, dos pés a cabeça. Ai, no outro dia ele amanheceu todo enxutinho, a pele dele. Ai eu pratiquei e continuei. Se sente uma dor, eu faço um chá e dou pra ele, se ele sente uma dor de cabeça, eu faço um banho e dou pra ele, se sente uma gripe eu faço um chá ou xarope dou pra ela. Faço o coração da banana, que é muito bom pra gripe, pneumonia é muito bom também, isso tudo eu uso e dou para os meninos. (PESQUISA DE CAMPO, CONVERSAS NO QUINTAL COM ARARA EM 28/01/2022)

Arara ainda descreveu que essa enfermidade dos filhos mabaços (filhos gêmeos) se caracterizou devido a pele seca com coceira incessante e comichão em todo corpo, vermelhidão e descamações e inflamações cutânea, com formação pruriginosa. Quadro característico da doença dermatite atópica grave segundo a literatura, cujo principal sintoma é mesmo o prurido

(DE SANTANA, 2020) que Arara secou com os banhos das plantas acima mencionadas, as quais, a partir dessa experiência se manteve fiel ao tratamento por meio dos matos de fazer remédio para ela, sua família e os moradores da Aldeia.

O Guiné também é um mato que serve para banho “e a gente não pode cozinhar ele, e deve tomar o banho do ombro pra baixo, também a folha verde, dentro do álcool serve pra dar massagem, teve um velhinho aqui que usou muito, quando a perna dele começava a doer ele dava massagem com o álcool de guiné”. Arara disse que a “colônia” também é utilizada para banho. Mas, diferente da guiné, a colônia pode ser consumida e “a água da flor dela é muito bom pro coração, e eu uso quando estou com dor de cabeça, eu uso com o quioô cravo, e faço banho dele e tomo, aí você pode molhar a cabeça e enrolar um pano e guardar o resguardo em casa “. A cura por meio dos matos de fazer remédio, diz respeito aos conhecimentos adquiridos pela tradição familiar dos Pataxós ou pelo dom, sendo este vindo com a pessoa desde que ela nasceu. Para Arara, o conhecimento adquirido é visto como uma dádiva divina, mas, igualmente como um dom que ela possui e que ao longo do tempo ela observou devido aos vários experimentos com bons resultados. Quando lhe perguntei sobre com quem ela havia aprendido a fazer os remédios com os matos, ela respondeu que,

Maria, com Deus mesmo que me deu orientação. Porque, por exemplo a gente faz banho de um mato pra gente ou pra um dos parentes da gente e sentiu melhora, a gente tem fé nessas ervas que a gente tem e praticar e cultivar aquelas ervas que tem perto da casa da gente, que serve pra remédio, a gente tem que praticar pra não deixar cortar. Por exemplo, a gente não tá em casa e vem outro corta. “Eu mesma vou pros cantos” quando chego e vejo alguma plantinha cortada já chego reclamando, o homem fala assim: “essa mulher já chegou reclamando. Mas é isso ai, eu tenho muita fé nas ervas medicinais porque é muito bom. (PESQUISA DE CAMPO, CONVERSAS NO QUINTAL DE ARARA EM 08/11/2022)

Essa “fé” que Arara possui nos matos de remédio é semelhante a de outras mulheres da Aldeia e que as tornaram há muitos anos, protagonistas no cultivo das plantas medicinais. Que é uma forma de exercer a agricultura com uso de técnicas e manejo que lhe são próprias. É considerável o universo de conhecimentos que vão desde os tipos de solos, variedades das espécies da mesma família vegetal e as formas de semear, que elas reúnem. Entretanto, o trabalho na agricultura dessas mulheres ainda estão invisibilizados. Embora seja de considerável importância para a manutenção da diversidade alimentar, promover a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional e para a cura de inúmeras doenças e sintomas.

Plantar os matos de fazer remédio e tê-los no quintal integra o sistema alimentar tradicional e também, o sistema de saúde da Aldeia. O local de preparo dos remédios são as cozinhas e ser agricultora, cozinheira e curandeira são identidades que as mulheres indígenas

se auto reconhecem e convivem no dia a dia e o quintal é sua principal referência. Arara se orgulha do seu quintal e disse que “eu tenho muitos matos aqui no meu quintal, se eu sei que é de remédio tudo eu deixo no quintal em pé. Eu sei que eu gosto de plantar essas coisas de remédio assim, eu gosto de plantar no meu quintal.” A seguir é possível conhecer alguns matos de fazer remédio encontrados nos quintais, suas formas de uso e indicação terapêutica no quadro 08.

Quadro 08 - Matos de fazer remédio presente nos quintais

Matos de remédio	Forma de uso	indicação
Alumã	Chá	Problemas digestivos
Afavaquinha	Chá	Gripe
Anador	Chá	Dor de cabeça
Araçá	Chá	hepatite
Arruda	Chá / banho	Combate mau olhado
Aroeira	Banho/chá	Feridas e inflamação na pele/ dor de cabeça/
Arnica	Banho	Feridas e inflamações na pele de bebê
Artemijo	Chá	Problemas digestivos
Babosa	Banho	Vermelhidão e inflamação na perna (arisipa)
Brilhantina	Chá	Não mencionado
Boldo pequeno	Chá	Problemas digestivos
Boldo grande	Chá	COVID-19
Camomila	Chá	Calmante
Canela	Chá	Problemas digestivos
Cansação	Sumo/garrafada	Hérnia de disco /Cisto no útero
Cardo santo	Chá	Covid-19 /pneumonia
Casadinha	Chá	Coceira no corpo
Capeba	Chá	Fígado
Carrapicho de agulha	Chá	Hepatite
Capim Santo	Chá	Substitui o café/problemas digestivos
Cipó alho	Chá	Gripe /resfriados
Cipó do ar	Banho	Tirar a ruindade do corpo
Colônia	Banho/tintura	Feridas no corpo/dor de cabeça
Coirama	Não mencionado	Não mencionado
Coração da bananeira	Xarope	Gripe/pneumonia
Coentro Maranhão	Tintura	Vento caído (recém-nascido)
Coleiro de anun	Banho	Enfermidades na pele
Dente de leão	Chá	Problemas digestivos/ males do fígado
Doril	Chá	Febre / dor de cabeça
Elixir paragóli	Chá	Dores no estômago
Erva de Santa Maria	Chá	Gastrite/dores no estômago
Espada de São Jorge	Banho	Contra mau olhado
Fedegoso (sementes)	Pó	Café
Folha da costa	Não mencionado	Não mencionado

Fumária (fumo)	Chá/ Defumação	“baforar” a fumaça para espantar doença /problemas digestivos
Flor do jasmin	Banho	Retirar mau olhado de recém-nascido
Guiné	Banho/ extrato/ emplasto	Retirar fadiga /dores musculares/ contra mau olhado
Imburana	chá	Pressão alta (hipertensão)
Jergon	Chá	Problemas digestivos
Jurubeba (raiz)	Xarope	Tosse
Lambari	Chá	Dissolver pedra nos rins
Miracilina	Chá	Serve pra todo tipo de doença
Mão de Deus	Chá	Diabetes
Mamona	Óleo/emplasto	Depurativo / purgante / cicatrizar feridas
Noni	Garrafada	Baixar o colesterol
Pinhão roxo	Não mencionado	Não mencionado
Pinhão branco	Leite (látex)	Asma/cansaço/COVID-19
Purga do campo	Chá	Limpar o sangue (desintoxicar)
Quioo cravo	Lambedor	Gripe, resfriados
Quioo de panela (Kiranzá)	Banho	Dores musculares
Sassafrás	Chá	Substitui o café / problemas digestivos
Sayão	Não mencionado	Não mencionado
Sabugueiro	Banho	Catapora, sarampo, dengue
Sementes de jasmim	Defumação	Defumar as roupas do recém-nascido
Tabu (raiz)	Chá	Hepatite
Tretec	Chá	Dores diversas no corpo
Urucum (raiz e semente)	Xarope	Tuberculose /sapinho da boca de bebê

Fonte: Elaboração da autora com base nas Entrevistas, agosto 2021.

Os animais também são utilizados para fazer os remédios. Uma espécie de abelha conhecida na Aldeia como “abelha jiti” costuma fazer colmeias nos quintais, nos troncos de árvores. Isso deve-se ao fato da existência nos quintais de muitas espécies da mata bruta onde elas são nativas e são consideradas remédios “pra sinusite, eu quero também fazer o defumador da abelha jiti que é muito bom pra sinusite também”. Por ser uma espécie de abelha sem ferrão, sua captura é realizada com técnicas de domínio dos Pataxós, cuja experiência de coleta do mel na mata bruta foi repassada pela família fundadora. Além das Abelhas, a paca também é utilizada para remédio. Andorinha especificou que se aproveita outras partes desse animal, além da carne, pois “a gente guarda o “fel” pra fazer remédio, que é extraído da paca e os dentes pra fazer colar, o “fel” é do lado do fígado dela, fica guardado num saquinho e se guarda pra remédio. É bom pra quando tiver ferpa de pau” ou espetadas de espinho que estejam inflamados, nesse caso a forma de uso é fazer um cataplasma (emplasto) e “coloca em cima junto com farinha, no outro dia a “ferpa” (ou espinho) sai sozinha” (Andorinha).

Ao lado dos preparos terapêuticos com os matos e os animais, ainda existe o preparo do rapé, que é um pó obtido por meio de matos moídos e que os Pataxós inalam durante cerimônias

sagradas para desenvolver a espiritualidade e interagir com entidades espirituais. Além disso, também é considerado um remédio que “faz a pessoa botar pra fora algo que está incomodando ela.” (Maria das Graças). Pode ser produzido por mais de um tipo de planta, e por isso tem vários rapés, com finalidades diversas, “por exemplo, tem um rapé que é bom, para quando está gripado ou com sinusite, que é o rapé sete ervas” (Ismael Pessoa - Xohã.). Entretanto, a planta preferida dos Pataxós de Mata Medonha para formular o rapé é o murici, ou a raiz de uma planta abundante do quintal chamada “catinga de porco”. Seu preparo, segundo Maria das Graças, ocorre da seguinte forma: “rala a raiz e faz um pó dela. Junto com alcoforo, mastruz, hortelã miúdo, artemijo, com alfavaca e todas essas folhinhas torradas e moída. Tudo misturado com o pó da raiz da planta catinga de porco”. Ela diz que o pó de catinga de porco é muito cheiroso. Há outra receita que o jovem Ismael, filho de Andorinha, descreveu sobre o preparo do murici que é “a gente pega ele, a casca dele seca, leva pro pilão e amassa, aí pega fumo de rolo, leva ao fogo até ficar esfarelado, depois pega a casca do murici amassado, peneira, mistura no tabaco, dá mais uma peneirada, põe outras ervas também, que a gente varia.” (Ismael Pessoa - Xohã). O murici é uma planta presente nos quintais das famílias Pataxós que moram na “área da retomada”, uma vez que são moradias muito próximas das macegas e mata bruta que é onde o arbusto murici cresce de forma abundante.

5.1.3.4.2. A criação de animais nos quintais

Os animais para consumo alimentar da família são criados no quintal, em galinheiros ou chiqueiros e também soltos no terreiro, pelas ruas e matas próximas as moradias. Nos quintais é reservado os ambientes de criação de pequenos animais, a exemplo de galinhas de terreiro, galos, patos, perus, galinha d’angola e porcos criados por algumas famílias. Recorre-se ao consumo desses animais em momentos em que as famílias passam por alguma situação de insegurança alimentar (moderada ou grave) e dessa forma, ao lado dos peixes e caças, funciona como recomposição de proteína animal dentre outros nutrientes.

Os galinheiros e chiqueiros são instalados no quintal com distância planejada da casa, pois, funcionam como abrigos noturnos para os animais. Serve para protegê-los de ataques dos animais da mata, que eventualmente perambulam próximo as moradias em busca de comida, segundo os moradores. Galinhas, patos, gansos, perus, são animais de criação que se comem. São também animais cujas penas são usadas para confecção de artesanato. Geralmente aproveita-se a fase de muda das penas quando começam a cair, para renovação da plumagem. O ganso é um animal que obrigatoriamente é criado preso para que não coma as mudas de

abacaxi, pois “o ganso comeu as mudas de abacaxi que Gilson plantou, comeu também as plantações e ervas medicinais, os patos também, estes comem até pimenta” (Andorinha).

Arara contou que tinha muitas galinhas, “mas, deu uma doença nas galinhas e morreu

Figura 61 – Aves criadas no quintal para consumo da família



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

tudo, a gente criava pato, criava galinha, peru, aí ficou esses franguinhos aí, estão presos, não tem ovos, só quando as galinhas tiverem maiores para produzir ovos”. Logo, não é simples criar animais nos quintais sem o espaço para prendê-los e recursos financeiros para alimentação e tratamento sanitário. Ao mesmo tempo, é sempre um dilema entre consumir os ovos ou deixá-los para reprodução, visto a postura sofrer danos por causa do consumo de roedores da mata. Por isso Arara prefere comer as vezes e “as vezes deixo para produzir, quando não tem muito eu

produzir, uns tira e outro joga fora, eu como um tanto e deixo outro para produzir”. A criação de galinhas é uma prática comum na Aldeia e presente na maioria dos quintais, pois é aí que elas se alimentam na maior parte do dia, visto que “se a gente não jogar comida, elas morrem de fome” (Andorinha). A comida das galinhas são os resíduos dos preparos e consumo da alimentação que são lançados livremente no quintal.

Cardoso (2016) ressalta que a literatura antropológica que versa sobre o povo Pataxó foi injusta por não ter dado espaço para os quintais. De fato, são raros ou não publicados, estudos que mencionem os quintais Pataxó em suas múltiplas funções e mais ainda serem espaços majoritariamente das mulheres preocupadas em promover a alimentação diversificada e com sabor. Para Cardoso e Arruda Campos (2017) “fazer um lugar” para os Pataxó é “fazer quintais” que se ligam a outros ambientes como roçados, casas, terreiros, plantas e parentes e em Mata Medonha, se liga e se enraíza em todo o Território, pois “(...) um lugar emerge das relações de cuidados entre parentes e entre pessoas e plantas (também parentes)” (CARDOSO e ARRUDA CAMPOS, 2017, p.80).

Acrescento que “fazer um lugar” para os Pataxó é buscar assegurar primeiramente a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. Para além de serem os quintais “guardiões das sementes” dos alimentos que eles gostam de comer, é no quintal que a cozinha de maior uso no dia a dia se localiza. E nela, o preparo das comidas definidas como tradicionais pelos Pataxós e que estão de acordo com sua cultura alimentar. É no quintal que seus ingredientes são plantados de maneira diversificada e colhidos quando necessário. Esses ingredientes são plantados para o consumo regular no dia a dia mas também como “exemplares” para quando for necessário abrir novas roças e roçados e serem transplantadas para o novo ambiente. É também nas cozinhas instaladas nos quintais, que muitas trocas de conhecimentos, conversas e receitas (de comidas e remédios e de comidas-remédios) são construídas e experimentadas pelas mulheres de diferentes gerações. O quintal é também um ambiente de pesquisa e experimentação contínua para as mulheres. Isso o torna um ambiente multifuncional pleno de oralidades, reprodução e manutenção da alimentação ancestral, da alimentação definida como tradicional e seus simbolismos.

Figura 62 - Diversidade dos quintais com frutíferas, matos de remédio e ao fundo, galinheiro



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022

Os quintais Pataxó de Mata Medonha se diferenciam dos quintais clássicos das populações rurais (ou urbanas) do Brasil, ou daqueles denominados “quintais produtivos”⁶⁰. Essa diferença é devido aos sentidos e significados que possuem os alimentos ali plantados ou

⁶⁰ A expressão “quintal produtivo” tem estado cada vez mais presente entre os estudiosos das ciências sociais e agrárias sobretudo no âmbito do debate agroecológico. Nesse Estudo buscou-se afastar da compreensão por entender que os quintais Pataxó possuem sentidos e significados que lhe são próprios.

mantidos no momento de abertura da mata para os indígenas. E que lhes conferem pertencimento ao Território ancestral, anterior a chegada a Mata Medonha, ou ao Território atual, construído ao longo dos anos, desde a chegada aí. E também, a todo universo de conhecimentos tradicionais que os fazem criar quintais como o sentido de “fazer um lugar” para viver. O lugar aberto adquire sentido a partir da casa e do quintal, pois é onde o alimento será produzido e também transformado em comida. Esses sentidos e significados não são construídos de forma individual, e sim coletiva. O quintal Pataxó é também Território. Ou, podemos dizer, é uma parte do Território que foi organizada para viver o dia a dia de forma mais próxima e prática, como sugere Arara quando leva os matos de remédio para plantar em seu quintal, perto de casa. Assim como o Território, o quintal também é de uso coletivo sob alguns aspectos. É lá que chegam pessoas em busca de ajuda para curar suas enfermidades. físicas e espirituais. Porque elas sabem que ali tem reunidas todas as plantas medicinais (ou pelo menos boa parte delas) e saberes construídos na relação com o Território e conhecimentos ancestrais.

Os significados simbólicos dos alimentos e comidas, estão ligados a memória ancestral coletiva e cosmovisão que lhes conferem características identitárias associadas aos locais que antecederam suas chegadas, onde hoje é Mata Medonha. Essa Associação de continuidade com o Território ancestral é mantida viva e permanente na memória individual e coletiva. O encontro das plantas alimentares de acordo com a cultura e culinária tradicional e remédios de cura, torna os quintais de Mata Medonha um sistema alimentar soberano em diversidade e identidade. Graças a essa diversidade de alimentos, o quintal foi destacado pelos Pataxós como referência em produzir um bom alimento na primeira conversa coletiva realizada na sede da Aldeia, conforme veremos no capítulo 6.

Nesse sentido, há importante papel dos quintais de Mata Medonha em promover a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional por conservar a diversidade alimentar fundamentada pela reciprocidade interna entre os membros da Aldeia na rede de trocas de sementes e mudas, mas estendida em escala territorial entre os Pataxós ao longo do Sul da Bahia. Os quintais Pataxó ao conservarem a diversidade alimentar tornam-se ambientes de resistência diante de uma crise dos atuais sistemas agrícolas (CARDOSO *et al*, 2011). Bem como, reúne um conjunto de conhecimentos e práticas de herança ancestral ou aprendidas associadas a alimentação, em especial a alimentação tradicional. É essa alimentação que contam sobre os sentidos de pertencimento, ao vínculo do alimento com a natureza, do seu universo de produção, conforme veremos a seguir.

5.2. O PREPARO, DISTRIBUIÇÃO E CONSUMO DAS COMIDAS TRADICIONAIS

O preparo da comida é majoritariamente de domínio feminino, bem como, o domínio do conjunto de ações e procedimentos necessários para esse preparo. A exemplo de limpar as carnes de caça, amunquinhar os peixes e carnes, coletar frutos, trabalhar na agricultura com objetivos de plantar os ingredientes das comidas, conhecer as sementes e exigências das espécies alimentares para se desenvolverem (solo, incidência de luz, etc) do quintal e do Território, saber as épocas de plantios, colheitas e quadras de luas adequadas, preparar os temperos das comidas, guardar as receitas na memória e reproduzi-las em qualquer ocasião, são algumas evidências da predominância feminina acerca do conhecimento culinário por elas acumulados. Esse conhecimento, cuja mulher Pataxó é a principal transmissora, vai além da dimensão biológica e nutritiva e se manifesta por meio de estreita relação com a cultura indígena, com a agricultura e o Território. Segundo Morales (2009, p.54),

El saber culinario propone una nueva concepción frente a la comida, por la que la mujer por excelencia constituye la parte esencial de este saber, ya que en sus manos se hace efectivo el dominio sobre la naturaleza al transformar especies silvestres en fuerza vital que posibilita la vida sana de la colectividad (MORALES, 2009, p.54)⁶¹.

. Os ambientes onde o alimento é transformado em comida, isto é, onde ocorre o preparo das comidas tradicionais, são as casas de farinha e as cozinhas. São ambientes onde possuem elementos que nos permitem compreender aspectos da identidade Pataxó entrelaçado as diferentes dimensões dos seus modos de viver indígena desde os locais onde viviam antes de chegar a Mata Medonha. Porém, esses ambientes oportunizam também conhecer o conjunto de ações técnicas e ações simbólicas que nos permite compreender a construção da identidade alimentar do alimento ao transformá-lo em comida. E assim, conhecer quem são os Pataxós por meio das comidas que preparam. LÉVI-STRAUSS (1976) percebeu que a cozinha é “uma linguagem na qual cada sociedade codifica as mensagens que lhe permitem significar ao menos uma parte do que essa sociedade é” (LÉVI-STRAUSS, 1976, p.276)⁶².

⁶¹ O conhecimento culinário propõe um novo conceito sobre comida, porque as mulheres por excelência é a parte essencial desse conhecimento, e em suas mãos há o domínio efetivo sobre a natureza, transformando as espécies selvagens em vida saudável para a comunidade (tradução da autora).

⁶² Tradução nossa do texto “La cuisine est un langage dans lequel chaque société code des messages qui lui permettent de signifier au moins une partie de ce qu’elle est.” Claude Lévi-Strauss, *Mythologiques*, t. II, *Du miel aux cendres*, Paris, Plon, 1966, p. 276.)

As expressões “casas de farinha” ou “farinheiras” são utilizadas para designar o ambiente que a mandioca (alimento) é transformada em farinhas e beijos (comidas). Na Aldeia existem atualmente o número de cinco unidades. Elas pertencem as famílias de Maria José (D. Zefa), Arara (Marmédia Ferreira), Sr Varder (Katicoco), Gil, Raimundo e Soelma (Fiinha). A farinheira é um espaço culinário tão importante para os Pataxós que no início de formação da Aldeia havia uma farinheira comunitária com alta demanda das pessoas para fazerem a farinha.

Segundo Arara, “Enquanto uns ralavam a mandioca outros estavam fazendo outra coisa e fazia uma farinha que servia pra todos” (Arara). Ou seja, houve um tempo na Aldeia que existia o mutirão de fazer farinha entre todos os moradores onde se articulavam um conjunto de rituais, técnicas, divisão sexual do trabalho e simbolismos que contribuem para a construção da identidade alimentar dos Pataxós de Mata Medonha. Atualmente também é possível vermos as casas de farinha desempenharem esse papel, conforme apresento a seguir.

Figura 63 - Família reunida descascando a mandioca



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

5.2.1. Farinhas e farinheiras de Mata Medonha

A importância da produção de mandioca está intimamente ligada a produção de farinhas. As “casas de farinha” ou “farinheiras⁶³” são os ambientes onde a mandioca (alimento) é transformada em farinhas (comida). Elas possuem arquitetura de estilo antigo com elementos contemporâneos, como paredes de taipa, chão de barro batido ou cimento queimado, cobertura de telhas de amianto ou de palha. A cobertura de palha foi o estilo adotado pelos Pataxós desde que chegaram em Analberta. Porém, é possível encontrar farinheiras com estrutura de madeira sem paredes, cobertura de telhas de amianto e o forno assentado em estrutura de taipa em chão de barro batido. Elas possuem aspectos em comum que revelam serem os modos de fazer as farinhas e beijos, herança dos conhecimentos desde os tempos vividos em Barra Velha. Internamente, o espaço é estruturado de forma que demonstra uma ordem do saber-fazer farinha

⁶³ Em Mata Medonha são utilizadas as duas expressões como sinônimos.

de maneira sequencial, pode haver ou não divisórias internas, o que dependerá da forma que cada grupo familiar se organiza visto a primeira etapa da produção é receber as raízes que se formam em montes, e ao redor delas a família se senta em pequenos bancos improvisados para descascá-las. Sem divisórias internas, o trânsito interno é facilitado e o forno é construído em posição encostado na parede e a apropriação do espaço permite o desenvolvimento das relações e práticas de todas as etapas da produção das farinhas e beijos. Quando há divisórias internas, utiliza-se uma área para organizar as mandiocas em montes e ali mesmo descascá-las, e a outra área fica o forno. De maneira que as duas atividades, descascar e fazer a farinha possam ocorrer de forma simultânea. As farinhas

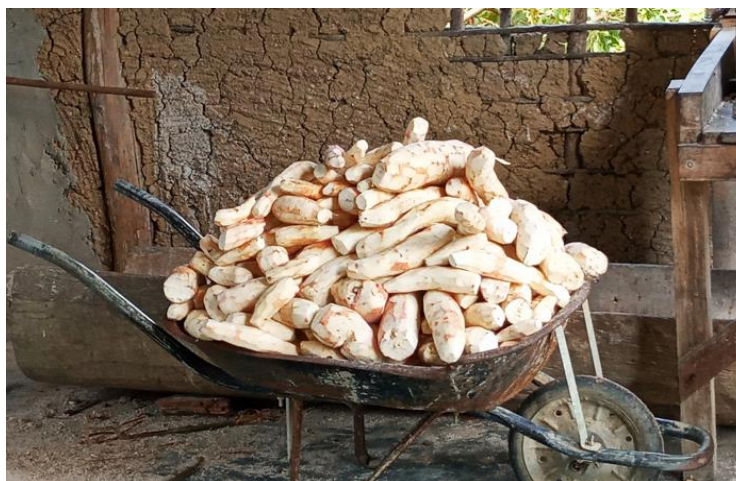
são indispensáveis na culinária e consumo dos Pataxó, porque “come com peixe, com feijão normal, é o prato preferido e para os mesmos pratos que a gente usa a farinha de guerra, a gente usa a farinha de puba” (Vanderley Oliveira). A importância atribuída as farinhas fazem com que seja uma comida de consumo permanente que acompanha as comidas doces, salgadas, sólidas, pastosas e líquidas. Além das farinhas, outra importante comida definida como tradicional produzida nas farinheiras, são os beijos. Sua diversidade e valor cultural é evidenciado pelas receitas que as mulheres guardam na memória e integram a alimentação diária.

Figura 64 - modo de descascar a mandioca



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

Figura 65 - Mandiocas descascadas na galinhota para cevar



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

O processo de fabricação das farinhas se inicia na escolha da “qualidade” (tipo) da mandioca mais adequada, portanto, se inicia no plantio, na agricultura. Para Sr. Varder “a melhor farinha é da mandioca pacaré, porque a pacaré é aipim, e ela é amarelinha, igual o aipim manteiguinha, o aipim manteiguinha não é amarelo? A mandioca de puba é amarelinho mesmo, pra fazer a farinha de puba é melhor a pacaré, é melhor, dá mais qualidade”. Dessa percepção,

Figura 66 - Mandiocas em processo de pubagem



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

nasce as preferências de plantio pelas variedades de mandiocas e aipins que dão corpo a produção das farinhas.

A produção de farinhas é um processo complexo e envolve várias etapas. A primeira é “arrancar as mandiocas” do seu local de plantio e conduzi-las até a casa de farinha. Essa etapa é feita com ajuda da galinhota, por homens e mulheres. A etapa

seguinte é descascar (ou raspar) as raízes. Descascar corretamente é remover a casca escura que reveste a raiz e raspar, com uso da faca e remover a entrecasca entre a casca e a raiz (fig. 65). Essa etapa é fundamental, para que não se produza uma farinha de sabor amargo. portanto é uma etapa demorada e requer bastante cuidado na remoção das impurezas das mandiocas. Os resíduos produzidos nessa etapa são utilizados como adubação natural para o solo, das plantações nos quintais. Para as galinhas, reserva-se os resíduos apenas dos aipins, visto os da mandioca serem venenoso para elas também.

5.2.1.1. A farinha de puba

Após descascada, a mandioca está pronta para fazer as farinhas de puba e/ou a farinha de guerra. E também os beijus. Mas, “o povo a vida toda sempre gostou mesmo era de farinha de puba, farinha de guerra era para vender em Caraíva”. Afirmar D. Conceição para dizer que é a farinha de puba, a preferida dos Pataxós. Embora sejam diferentes, em modos de fazer, sabor e texturas, ambas as farinhas, de puba e de guerra, passam pelas etapas de preparo que necessitam descascar, cevar (ralar), prensar e torrar. Segundo Vanderley, “dá o nome de farinha

de puba, porque é diferente de farinha de guerra, da farinha normal a de guerra torra normal, a de puba tem um segredo”. Esse segredo é essencial para a formação da farinha de puba e

Figura 67 - Arlinda cevando a mandioca no bulinete



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

“bola” conforme os usuários de cada farinheira. Pode-se dizer que o “rodete” é uma “bola” de madeira cravejado de metais pontiagudos, chamado de “serrilha”. Está fixado numa bancada de madeira e funciona como um ralador movido a energia elétrica, por meio de um motor monofásico. Devido a existência de metais afiados, ele permanece coberto numa caixa de madeira quadrada para proteger as mãos das pessoas e evitar acidentes Sua parte visível é apenas o local de entrada que recebe a mandioca para ser cevada (fig. 68). Por ser movido a energia elétrica, o “rodete”, gira na medida em que a raiz de mandioca é

consiste em “primeiro colocar a mandioca pra pubar, de três a quatro dias” depois rala aquela mandioca pubada junto com a mandioca normal, prensa, ai vai e torra com bastante fogo, que é pra ela se soltar” (Vanderley Oliveira). Portanto, “pubar” é deixar a mandioca de molho na água para amolecer e fermentar, seguido do cuidado de não colocar grandes quantidades de raízes de molho para não “desandar” o sabor final. E não ultrapassar a quantidade de dias que Vanderley menciona.

A produção de farinhas se utiliza de motor movido a energia elétrica para ralar (cevar) a mandioca, chamado de “rodete”, “bulinete” ou

Figura 68 - Massa de puba cevada no rodete caída no coxo de madeira



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

introduzida e assim, a mandioca vai sendo cevada ou ralada. Essa forma de cevar a mandioca, substituiu a “farinheira de roda” utilizada quando a Família de Clarice e Anastácio chegou aonde hoje é Mata Medonha. É um processo similar, com a diferença que a “roda” era girada manualmente. Desse processo em ser cevada juntas (a mandioca pubada e a mandioca não pubada) conforme disse Vanderlei, obtém-se a “massa de puba”. Na sequência, essa massa é colocada em sacos de nylon, e levada a prensa para ser prensada, onde boa parte da água é removida. E desse modo, se obtém uma “massa de puba” “enxuta” de aroma e sabor azedo. Essa massa pode receber variações de sabor no preparo. Sapucaia Tupinambá (*in memoriam*) contou que “primeiro coloca a mandioca pra pubar, de três a quatro dias, depois rala igual a mandioca normal e depois torra com bastante coco, aí vira a farinha de puba. Uma delícia!”

Em termos de quantidades entre a proporção de massa pubada e a massa não pubada, para se obter a mistura no ponto desejado “é de uma galinhota e meia de mandioca de onde se retira aproximadamente dez raízes e coloca para pubar” (Andorinha). A massa processada nas casas de farinha alcança em torno de 200 kg, que após a prensagem e perder grande parte da água, chega a próximo de 100 kg de massa. Estar atento as proporções corretas são importantes para ao final obter o sabor esperado e de acordo com o paladar de todos. Nesse caso, quando pronta para o consumo, a farinha de puba possui sabor levemente azedo e seus grãos são bem maiores se comparada a “farinha de guerra”.

Figura 69 - Farinha de puba



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2021.

5.2.1.2. A farinha de guerra

A farinha de guerra é considerada uma farinha mais fina. Por isso sua proporção de consumo é diferenciada da farinha de puba. Segundo Vanderley, pode ocorrer da seguinte forma: “a farinha de guerra a gente usa de um copo até dois copos de acordo com a quantidade da comida, a de puba, a gente usa só um copo. Quando bota no prato ela incha, quando a gente come, a gente sente a sustância, fica forte”. O processo de preparo da farinha de guerra é similar ao da farinha de puba, se difere apenas na etapa da mandioca não ser colocada de molho na água para pubar, mas igualmente, a mandioca é descascada, cevada no rodete, espremida na prensa e posteriormente torrada. E, apesar da farinha de puba ter um grande prestígio entre os Pataxós, em Mata Medonha ambas farinhas, de guerra e de puba, são produzidas na mesma proporção na Aldeia. Maria Eunice contou que “farinha de guerra, essa farinha fina, farinha de puba, fazia das duas”. Porém, a farinha de guerra possui produção mais rápida já que não precisa passar pelo processo de pubagem,

Figura 70 - D. Conceição e Sr. Varder cevando a mandioca no rodete



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

As mulheres na Aldeia têm sua rotina de preparo da farinha logo ao acordar. Arlinda por exemplo, filha de Maria José, (D. Zefa) contou que ela chega na casa de farinha desde as primeiras horas da manhã. Na entrevista concedida ao filme documentário “comidas

tradicionais são comidas de antigamente,” ela detalha como ocorre o processo de produção da farinha de guerra no tempo de filmagem 17’:02””:

Eu fui lá catei, já carreguei pra aqui ontem mesmo, botei aqui mais cedo, porque o sol ia tá muito quente pra poder ir pra lá. Aqui é a mandioca, da mandioca aqui ela já vai virar massa, ali depois que ela saiu ali da massa, ela não vai ser mais massa ali, ela só vai ser massa enquanto ela está no coxo, quando ela passar aqui ela se tornada farinha. Depois que ela passar aqui, vai ser tornada farinha, vai ser tornada farinha já. A farinha dali. E depois que ponha aqui, a gente já pode se alimentar com ela. Ela é boa pra comer com muitas pessoas gosta de comer com peixe assado, com café tumén, com café, mas o melhor mesmo aqui na região é com peixe na patioba assado. É melhor, que eles gostam muito, com peixe assado é uma delícia. E tem vários tipos de mandioca, vários nomes, tem a cutinga, a lafayette, a pretinha, mandioca chamada pretinha, tem vários tipos de mandioca. ai a gente tira essa casca preta aqui que é pra não sair na farinha, a farinha sair preta, escura, aí a gente tira essa casca preta aqui, ai depois vai ter a 3ª. etapa pra poder cevar ali, e ai ela escura aqui pra tirar a casquinha preta, pra poder ela não ficar escura, cheia de terra, ai daqui a pouco vai ter a 3ª. etapa ali, que é pra poder passar no rodete ali, depois que tiver ali, vai pra prensa para apertar, tirar a água, toda água, enxugar, depois vai ter que vir pra peneira, pra peneirar, pra poder tirar a poeira, não pode ficar com poeira porque se não ela fica muito grossa e aí não pode e depois vai pro forno, e vai torrar, pra poder ela fazer o processo dela e ai depois dessa torragem a gente coloca no saco, mas quando ela tiver quente, não pode se não ela queima, ela queima o pó e ai fica amargando, ai tem que deixar ela quietinha lá no canto pra poder não bater (DOCUMENTÁRIO, COMIDAS TRADICIONAIS SÃO COMIDAS DE ANTIGAMENTE, ENTREVISTA COM ARLINDA EM 25/01/2022).

A riqueza de detalhes **Figura 71 - Sr Raimundo prensando a massa de mandioca**

que Arlinda narra sobre o processo de preparo da farinha de guerra, é demonstrada visualmente no filme-documentário. Sua narrativa é semelhante àquelas que outros indígenas como Sr. Varder, D. Conceição e Arara narram porque realizam as mesmas etapas e procedimentos para o preparo dessa farinha. É um processo complexo e que Arlinda difere a passagem do



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

alimento para comida. Enquanto é massa de mandioca não é comida, não é farinha, ela diz. Essa distinção que Arlinda faz se fundamenta no conhecimento tradicional transmitido pelos avós, cujos modos de fazer são cercados de vários cuidados que precisam ser realizados, para que o

sabor final seja garantido conforme o esperado. A semelhança do processo de produção da farinha de puba, também a massa acumulada no coxo de madeira é despejada num saco de nylon de 50 kg e conduzida a prensa de madeira para ser “apertada e enxuta” (Arlinda). Essa prensa é conhecida localmente como “prensa modelo parafuso”. Possui uma haste de ferro roliça, semelhante a um parafuso de aproximadamente um metro e meio, que realiza o

Figura 72 - Arlinda acendendo o forno de farinha com madeira de murici



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo 2022.

movimento de subida e descida exercendo pressão sobre a massa ensacada protegida pelas placas grossas de madeira. Essa pressão sobre a massa ensacada retira o excesso de água. Na sequência, a massa é despejada no forno onde se inicia o processo de torra.

O aquecimento do forno pode mobilizar várias pessoas da família, como pai, mãe, filhos, sobrinhos, primos, netos para coletar madeiras (biriba ou murici) para servir de combustível. Essa madeira é encontrada no Território quase sempre a partir de árvores caídas pela força das ventanias e não são madeiras de grande porte. Entretanto, acender o forno é um trabalho realizado pela mulher, que algumas vezes também corta a madeira para queima. Contudo, mesmo com o forno frio, joga-se a massa “enxuta” para ir espalhando aos poucos e não

embolar. Se jogar a massa no forno quente pode criar os “grumos”, “encaroçar” e a farinha ficar crua.

Para se alcançar uma boa torra, Sr. Raimundo, contou que “vou mexendo a farinha porque se deixar parado ela queima. Isso é importante porque vai murchando, depois que murcha segue mexendo até torrar”. E é nesse momento da torra, onde o controle da temperatura da chapa de ferro do forno e o tempo adequado que a farinha permanece, é que se completa o processo de eliminação das toxicidades das mandiocas mais amargas.

Sr. Raimundo utiliza-se de um artefato importante da casa de farinha que é o “rodo de farinha”. O rodo é uma haste de madeira com pedaço de madeira em perpendicular, confeccionado com espécies florestais variadas, como angelim ou murici. A principal condição é que sejam madeiras leves. Com ele, faz o movimento da massa no forno para ser torrada, que

se alterna entre movimentos circulares e retos para que a água ainda contida na massa evapore e uma boa torra seja alcançada. Seu manejo requer especial habilidade da pessoa, pois sua posição na hora de puxar a massa tem que estar adequada para de forma contrária, e simultânea, empurrá-la, amassando e ao mesmo tempo encontrar a textura desejada, bem como separando do pó mais fino. É uma etapa de secagem preliminar e precisa ser rápida, cadenciada e processual, com o forno em temperatura baixa para a massa não embolar e nem os grãos ficarem crus parcialmente. O controle do fogo para se obter a temperatura adequada é fundamental, pois o forno é feito com uma chapa de ferro, que é um bom condutor de calor, mas seu aquecimento ocorre de forma lenta, porém, esfria rapidamente.

Figura 73 - Sr. Varder fazendo a torra da farinha



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo 2022.

A chapa de ferro precisa ser de espessura grossa, caso contrário, se for de espessura fina, queima o pó da farinha, pois, na medida que “vai mexendo, a farinha vai afinando e fica mais branca, e quando tem caroços é porque tá com água, por isso é preciso chegar no ponto certo” (Sr. Raimundo). Conhecer esse processo de torragem e sua relação com a temperatura é fundamental para assegurar que os grãos de farinha sejam torrados de maneira uniforme. Por isso é importante que pessoas habilidosas e com bom preparo físico manejem o rodo quando a torra está acontecendo, visto ser nesse momento que se deve estar atento ao bom cozimento da farinha, e a falta de habilidade pode “desandar” e não alcançar o “ponto certo”, isto é, uma boa farinha.

Outro movimento importante para obter uma boa farinha é lançar a farinha para cima, conforme Arlinda mostra no filme- documentário no tempo de filmagem 19’20”. Essa etapa é importante porque, como ela diz, é para “tirar a poeira”. Esse processo separa o que é apenas pó do que é grão. Além desses cuidados e conhecimentos, os Pataxós de Mata Medonha produzem farinhas mais finas ou mais grossas, mais úmida ou mais torrada, puras ou misturadas com coco ralado. São conhecimentos apreendidos dos seus ancestrais, que foram repassados de forma oral e que construíram modos de fazer que hoje os Pataxós definem como o mesmo jeito que se faziam antigamente.

Figura 74 - Peneira de farinha pertencente a Israel Guedes, na parede da casa de farinha de Maria José (D. Zefa)



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

Os modos de fazer as farinhas, suas etapas de produção e a memória material da sua tradição são expressas também nos artefatos e utensílios utilizados na casa de farinha. Eles evidenciam a memória viva desse fazer culinário considerado ancestral pela comunidade e de forte identidade cultural alimentar. Os artefatos e utensílios em sua maioria são fixos, como a prensa, o forno, o coxo, bulinete. Mas, alguns são móveis, como o rodo, bancos improvisados, facas e facões. E alguns ainda, “contam histórias”, pois são heranças de afeto de quem os confeccionou para aqueles que hoje o utilizam, como a peneira de cipó “orubá”, confeccionada e usada por Israel Guedes, artesão Pataxó especialista na arte do trançado de cipós e confecção de peneiras, e um dos primeiros Pataxós a ocupar as Margens do Rio Braço do Sul. Certa vez, sua filha Dadá (Josélia Santos) apontou para a parede e me disse: “Aquela peneira ali de peneirar a massa é dele”. Ela a mantém pendurada na parede da casa de farinha, como símbolo de afeto ao pai. Logo, comida também é afeto (GARINE, 1987; AMON E MENACHE, 2008).

As “pranchas” de madeira usadas na prensa, e a própria prensa, precisam ser de madeiras pesadas e grossas. São fabricadas a partir de árvores coletadas no Território e confeccionadas pelos homens da comunidade. Podem ser da árvore cumaru, para não racharem facilmente, visto receberem muita pressão. O forno é um dos artefatos mais importante das

casas de farinhas, e podem ser de chapa de ferro em formato retangular ou redondo como o do Sr. Varder (fig. 74). É onde ocorre a torragem, a transformação da massa em farinha. Possui sua base de alvenaria ou de barro, mas as chapas de ferro são semelhantes entre as farinheiras e possui espessura grossa para que seja compatível com o calor necessário a uma boa torragem a depender do tipo de farinha fabricado. Essa chapa é considerada de preço elevado para os Pataxós que precisam comprá-la fora da Aldeia.

Há utensílios que são encontrados semiprontos no ambiente natural, como a cuia da planta coité, também conhecida por “cabaça”. Que é um grande fruto redondo, que após ser colhido,

é dividida ao meio, removida as sementes e

transforma-se em um recipiente de formato e

tamanho adequado ao uso e denominado

por “cuia de farinha”. Essa cuia é usada para

“catar” a farinha do forno e ensacá-la ainda quente, pois assim se mantém crocante.

Além da cuia de coité, bacias plásticas também são utilizadas para a função de

“catar a farinha”. Além do saco de nylon,

outro utensílio utilizado para armazenar a

farinha são as latas de alumínio de 20 litros.

Elas garantem o consumo prolongado da família, pois protege contra a umidade.

Uma vez que, se “pegar umidade” perde o prestígio de uma “farinha boa”, assim,

acondicionada em latas, pode ser conservada por muito tempo, sem alterar o

Figura 75 - Rodos de farinha



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

sabor ou textura.

Embora a organização do trabalho nas casas de farinha seja baseada na unidade doméstica familiar, a farinheira não é de uso exclusivo da família proprietária. Além de ser utilizada pela rede de parentesco extensiva, os vizinhos próximos também são autorizados a usar, ou mesmo os distantes, com base nos laços de compadrio e afinidades. E muitas vezes, são nas casas de farinhas existentes na Aldeia que ocorrem os mutirões de mulheres para o preparo de beijos variados que são oferecidos nas celebrações festivas da Aldeia. Nesses momentos, verifica-se a importância das farinheiras enquanto espaço de sociabilidade e que envolve a transmissão de conhecimentos tradicionais das comidas derivadas da mandioca de

forma intergeracional. Num encontro entre anciãs, consideradas guardiãs da culinária tradicional com mulheres indígenas mais jovens. Esse encontro de gerações é momento de partilha dos saberes e experiências das ações do dia a dia, dos matos de fazer remédio e transmissão dos modos de fazer as farinhas e beijus enquanto agem e trabalham na reprodução alimentar. O mutirão se transforma em momentos de aprendizagem coletiva não apenas entre moradores da Aldeia, mas de parentes, visitantes que vieram de outras Aldeias ou locais diversos e parentes por afinidade. Principalmente na primeira etapa da produção farinheira que é descascar a mandioca. Sentados em círculos, mulheres e homens, anciões e jovens, realizam essa etapa em constantes trocas e socialização de informações. Existe, portanto, interação e trocas com os saberes locais e aqueles que vêm de fora. Nessa direção, se aproxima da perspectiva apontada por Brandão (2002, p.21) uma vez que “propicia aos que ali convivem, a internalização não apenas de coisas, habilidades, condutas, saberes e valores, mas aprendizagem, (...) interações e integrações complexas *de e entre* tudo isto”.

Figura 76 - Mutirão das mulheres no preparo de beijus para o 1º. Encontro de Mulheres da Aldeia Mata Medonha em setembro/2022



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

As casas de farinha são ainda, ambientes importantes de comensalidade da família produtora e dos vizinhos. O preparo e consumo das farinhas e beijus ocorre de forma coletiva, acompanhado de café preto, trazido de casa, na garrafa térmica. A comensalidade vivida, aproxima os parentes e vizinhos em modos de relações de solidariedade e cooperação no trabalho produtivo em forma de mutirão, onde várias atividades são realizadas e partilhadas entre o grupo. Ter suas próprias casas de farinha é a forma das famílias garantir o acesso as

farinhas e beijus, consideradas importantes comidas tradicionais de forma permanente e em quantidades suficientes e adequadas ao consumo de todos os membros da família. Mas, é também uma forma desses alimentos serem distribuídos na comunidade e serem consumidos por outras famílias e moradores, por meio de doações ou vendas.

Um dos vendedores de farinhas na Aldeia é o Sr. Varder. Também considerado um dos maiores produtores de farinha de puba e farinha de guerra, da Aldeia. Sua farinheira é antiga e construída no modelo típico de paredes de taipa desde a década de noventa quando chegou na Aldeia com D. Conceição. Toda sua produção atual de farinhas ocorre por meio do trabalho de “meia”. Ele contou que, “Agora eu demorei de produzir mais porque eu adoeci, e minha mandioca está acabando. Mas, sempre o pessoal está mandando aqui eu fazer “na meia”, aí eu faço na semana, outra semana faz de novo, é assim”. Ele trabalha de forma alternada porque são vários os donos da roça de mandioca, então ele explica que “se o dono da roça me dar (a mandioca) pra fazer, eu faço, aí, se o outro me der, eu faço, na outra semana”. Após a divisão da farinha entre o dono do roçado e Sr. Varder, ambos retiram a parte do consumo familiar e Sr. Varder comercializa o excedente na Aldeia. O quilo da farinha de guerra no ano de 2023 na Aldeia, custava R\$ 6,00 e o da farinha de puba. R\$ 7,50. Dessa forma, as famílias que não plantam mandioca ou não possuem casa de farinha, mantém o consumo regular das farinhas por meio da produção de Sr. Varder e pelo dono do roçado, parceiro da “meia”.

A farinha de puba também é conhecida na Aldeia por “farinha do índio” e “farinha utinga”. Seu prestígio entre os Pataxós faz com que seja a comida dita como tradicional mais importante de todas comidas mencionadas nessa pesquisa. Pois, é considerada uma comida forte e permite dar mais sabor as comidas. Para Sapucaia Tupinambá (in *memoriam*) “coloca na boca com um “*muksui*” (peixe) assado, você enche a barriga. Você come de manhã e fica o dia todo sem comer nada, se der vontade de comer, você bebe um copo de água, aquela farinha enchendo a barriga, pronto, sustenta o dia todo!”. Outra distinção importante entre as farinhas é que para os Pataxós “a farinha de puba é a comida que mata a fome, sem ela, parece que a pessoa não comeu nada” (Vanderley Oliveira). Essa percepção de Vanderley é a percepção dos Pataxós de Mata Medonha. Para Tubatinga, a preferência pela farinha de puba está ligada ao fato dela ser mais crocante, possuir grãos maiores, rende e alimenta mais do que a farinha de guerra, segundo ele,

Se acha alguma coisa para mastigar, enquanto a outra fininha é um pó. Para uma mãe com 10 filhos, ter 1(um) litro de farinha de guerra não vai dar para alimentar esses 10 filhos, mas se ela tiver 1 litro da farinha de puba e tirar 3 colheres, essa quantidade vai sugar todo o caldo que estiver no prato e a quantidade dará para os 10 filhos. Ela incha no estômago e a pessoa passa o dia inteiro sem fome. Às vezes eu e meu pai ia pro mato e não tinha o que comer, ou mãe estava ocupada, não tinha nada pronto, ele ia

lá, pegava uma cuía com farinha dentro, fazia um café, comia com aquela farinha e sustentava o dia todo. Quando voltava a comida já estava pronta. Ou senão a banana assada, com farinha de puba, o que tivesse ele comia com farinha. As vezes ele comia jaca com farinha de puba, abacaxi e até cana, ele comia o caldo de cana com farinha de puba (PESQUISA DE CAMPO, ENTREVISTA COM TUBATINGA (GILSON LAPA, EM 23/08/2021).

A percepção de Tubatinga sobre o sentido simbólico da farinha de puba enquanto ser um alimento forte e seguro para saciar a fome, reflete as percepções dos Pataxós sobre essa comida definida como tradicional da Aldeia Mata Medonha. Mas, afinal, o que é uma comida tradicional para os Pataxós de Mata Medonha? Por que é tradicional? O que significa as classificações “forte” “fraca” “sustância” por eles direcionadas as comidas definidas como tradicionais? e qual a relação dessas comidas com a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional de Mata Medonha? São indagações que buscamos interagir na próxima seção, com base nos achados de campo e que possui estreita relação com a construção do problema de pesquisa.

5.2.2. Comidas tradicionais são comidas de antigamente

A diversidade de comidas que os Pataxós de Mata Medonha definem como tradicionais é importante elemento de afirmação da identidade cultural do grupo e no fortalecimento da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional no Território que ocupam. Nessa pesquisa, adotei a compreensão que alimento é diferente de comida, salientei essa diferença na introdução desse trabalho e os alimentos considerados tradicionais são provenientes da agricultura, rios e matas, conforme vimos anteriormente e para que eles sejam consumidos, passam pela etapa do preparo e dão origem as comidas que veremos a seguir. Sobre essa diferença entre alimento e comida, as mulheres indígenas possuem amplo esclarecimento. Perguntei a Maria das Graças, que é uma cozinheira tradicional reconhecida pela Aldeia, qual seu ponto de vista sobre alimento e comida, e ela disse que,

comida é aquilo que serve pra matar a fome, é ter uma mesa farta, com muita coisa, comida é você ter aquele bolinho ali, ela já está pronta. Comida é pra mim aquilo que já está pronto. O alimento é um aipim, uma abóbora, uma fruta, uma banana, tudo isso que vem pra mim pra cozinhar é um alimento (PESQUISA DE CAMPO, ENTREVISTA COM MARIA DAS GRAÇAS 10/10/2022)

Maria das Graças salienta a diferença entre alimento e comida porque aprendeu a cozinhar desde muito jovem e entende essa distinção a partir do ato culinário, pois é alimento

tudo que ela acessa para cozinhar, bem como da seleção que sua cultura faz, pois se está na mesa, foi preparado pela sua culinária e mata a fome é comida. Sua filha Alzinete Vieira, interage com a resposta da mãe e diz que “alimento é o que você vai fazer pra comer é o que planta pra comer, como andu, araruta, feijão, abóbora, abacaxi, maxixe, quiabo, tudo a gente tinha plantado aqui, tudo é alimento”. Portanto, o alimento é produzido majoritariamente pelos homens por meio da agricultura nas roças e roçados de mandioca, abacaxi, banana, nas caçadas e pescarias. Mas, as mulheres também produzem o alimento por meio da agricultura realizada nos quintais com a característica relevante de ser diversificado, conforme apresentado e realizam o manejo agrícola de forma ecológica sem uso de insumos químicos.

Para Sapucaia Tupinambá, o alimento é “o que plantou aqui, vai esperar nascer, vai esperar brotar”, ou seja, alimento há que aguardar o tempo e ciclos da Natureza, esperar o tempo certo da colheita e “Já comida, é o ensopadinho de abóbora com sal, ou os três juntos, abóbora, maxixe e quiabo. Comida é o que já comeu, não é?” (Alzinete

Viera). Por isso essa distinção é importante. Ela amplia o olhar sobre a comida e envolve o preparo, com seus modos de fazer diferenciados entres as pessoas, com receitas escritas ou orais, ou seja, a culinária. Envolve formas diferentes de usar o fogo, isto é, de cozinhar os alimentos e ainda o consumo, se individual ou em grupo. E para os Pataxós é a comida que mata a fome, ainda que plante o alimento, é preciso esperar para colher. Não houve ponto de vista contrário, e em nenhum momento foi dito que a mandioca mata a fome, porém, a farinha sim. “Comida é, assim, o alimento transformado pelas representações sociais e culturais (...) a natureza produz os alimentos, mas a cultura faz surgir códigos importantes (...)” (DE SOUZA LIMA *et al*, 2015, p. 512). Faz surgir receitas e cardápios variados cujas propriedades de sabor, como o “ensopadinho de abóbora” de Alzinete, promove prazer em comer.

Além da casa de farinha, outro espaço culinário legítimo de preparo das comidas diversificadas são as cozinhas. Há sempre duas cozinhas na maioria das casas de alvenaria. Uma que é situada no quintal, e que recebe o nome de “cozinha”, composta pelo fogão de barro, construído pelas mulheres e homens da família, com fogo a partir da queima de madeira, isto é “fogo de lenha”. Considerado o fogão que dá bom sabor as comidas preparadas. As madeiras

Figura 77 - Panelas de alumínio que vão a mesa



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

para queima são selecionadas e algumas preferidas em estreita relação com o sabor das comidas,

Figura 78 - Comida sendo preparada na cozinha do quintal



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

por exemplo “quando a gente encontra um pé de murici com galhos secos, a gente enche a galinhota de lenha, porque sabe que qualquer gravetinho dele pega um fogo que é uma beleza e cria brasa e dá um feijão gostoso “(Andorinha). Outras madeiras como, biriba e murta também são utilizados quando possui galhos secos, por outro lado, há madeiras como a embaúba, pupuba e pau fumo que não servem para cozinhar “porque só dá fumaça e a comida fica toda fedorenta a fumaça, aí não presta” (Andorinha). Consequentemente, a maioria das refeições são preparadas no fogão a lenha, cuja fumaça enegrece a parte externa das panelas de alumínio, que são os utensílios predominante para cozinhar as comidas, ainda que por dentro sejam altamente limpas e brilhantes. Algumas mulheres possuem como estratégia para apresentar suas comidas com aparência de limpeza usar dois tipos de panelas de alumínio. Um tipo para cozinhar e outro tipo para ir a mesa. Essas que vão a mesa são

também de alumínio e estão sempre brilhantes por dentro e por fora e são as panelas que recebeu a comida, repassada das panelas pretas.

Algumas raras famílias ainda usam utensílios de barro ou madeira, para levar a comida a mesa em dias de visitas com “pessoas de fora” para almoçar. Porém, Maria Eunice (D. Dema) possui muitas panelas de alumínio, copos e talheres em sua cozinha. Há uma considerável diversidade de utensílios em sua cozinha, e principalmente “panelas de pressão” de alumínio extremamente brilhantes que já possuem 25 anos de uso. São panelas “areadas”, isto é, brilhantes pelo uso de esponjas de aço e antigamente, com uso de areia. Ela diz que “se for no fogo a lenha, areio tudo de novo”. São panelas compradas “na rua” e também junto aos “mascates”, que chegam até a Aldeia. Ela disse que, “fui comprando e deixando aí. No dia que aparece uma fartura aí, eu ocupo elas tudo” . “Fartura” é quando chegam os parentes indígenas de seu marido falecido e os dela, vindos de várias localidades e realizam almoços com alimentos trazidos por eles e alimentos que Maria Eunice produz ou compra na rua. A diversidade de utensílios de sua cozinha se explica pelo prazer e alegria que ela sempre teve em cozinhar para as pessoas. Por muito tempo exercia a profissão de cozinheira fora da Aldeia, e foi a cozinheira

na “área de retomada” para o grupo comunitário, no processo de retomada no ano de 2014. Por isso é conhecida na Aldeia como a “cozinheira da retomada”.

A arquitetura das cozinhas do quintal possui perfeita adequação aos usos das mulheres. Situam-se separada da moradia e sua área é delimitada por um cercado de madeira extraída no próprio Território, para evitar o trânsito dos animais criados soltos nos quintais. Este cercado possui aproximadamente um metro e meio e também é útil para pendurar utensílios e objetos próximos ao fogão de barro. Guardar também, alimentos pendurados como bananas, espigas de milho, feijões na casca, para secar e serem plantados. Possui o teto de madeira ou de palha das palmeiras locais, como as de patioba (pati), piaçava, ou coqueiro e algumas cadeiras e

Figura 79 - Andorinha prepara o "peixe na patioba" no fogão a lenha da cozinha do quintal



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

prateleiras onde objetos de usos culinários e alguns temperos e ervas são acondicionados, bem como panelas de alumínio são organizadas após a lavagem. Algumas cozinhas possuem cercados de alvenaria da mesma altura e se ligam a moradia. Uma das cozinhas situadas no quintal pode ser vista no documentário “comidas tradicionais são comidas de antigamente”, onde, Andorinha e suas filhas preparam a comida, muqueca de peixe

(como é conhecida pelos indígenas mais antigos da Aldeia) e pelos mais jovens, como peixe na patioba.

A outra cozinha é situada no interior da casa. Também é chamada de “cozinha”, mas, se difere da cozinha do quintal porque vem sempre uma identificação a mais quando quer se referir a ela, por exemplo: tal “coisa” está lá na cozinha, dentro do armário. Já se sabe, portanto, que é a cozinha interna, porque é lá que fica o armário. Possui fogão a gás onde são preparadas comidas de preparos ligeiros, como chás, cafés, ovos fritos, ou comidas para almoço e jantar em dias chuvosos. O fogão é a gás de bujões de 13 kg, porém, quase sempre está vazio devido ao custo elevado e dificuldades de transporte até a Aldeia. Essa cozinha é composta de mesa, cadeiras, bancos, armário onde estão guardados os pratos e copos de vidros e plásticos e algumas panelas que não são usadas no fogão a lenha porque “encarde muito”, ou seja, ficam

enegrecidas da fumaça da lenha. Ambas as cozinhas guardam histórias, simbolismos e tradições por meio da culinária, dos modos de preparar as comidas submersas no sistema alimentar. “Falam” da identidade cultural dos Pataxós ao guardarem sentidos de pertencimento. Na cozinha interna é o local de guardar alimentos como as farinhas de guerra e de puba, conservadas em sacos de nylon ou latas.

Porém, é na cozinha situada no quintal que as comidas definidas como tradicionais são amplamente preparadas e significados diversos são dados a elas nesse ambiente. Bem como, a comensalidade ocorre de maneira frequente aos finais de semana para a maioria das famílias e a noite, no horário do jantar, para uma parte delas. Além das cozinhas, outros ambientes como quintais, mata bruta, macegas e margens dos rios também são ambientes culinários para os Pataxós. E comidas são preparadas com fogo improvisado no chão, embaixo das árvores ou sobre as pedras. Nas margens dos rios, nas macegas, “muitas vezes o pescador vem pescar cá nesse rio, sempre fazia as barraquinhas assim na beira do rio pra pescar” (Arara), são as “chocinhas” que mencionou Sr. Etevaldo, que são estruturas de madeira com telhados de palha onde o (a) pescador (a) ou caçador (a) prepara e permanece abrigado com sua comida durante as pescarias e caçadas de longas horas ou dias.

Logo, os modos de preparo, definições, classificações, distribuição e consumo da comida tradicional foram evidenciados. Os pontos de vistas e compreensões do significado da comida tradicional entre os Pataxós de Mata Medonha são múltiplos, interligados e complementares. Múltiplas também, são as percepções de como estão associados a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, que é a pergunta central dessa etnografia. Uma vez que, não ocorre apenas único ponto de vista, tampouco dissociado dos costumes, práticas alimentares, Território, cultura e simbolismos da comida. A multiplicidade de definições, percepções e classificações sobre o que é a comida tradicional Pataxó segue abaixo sintetizada e na sequência associada as narrativas coletadas. Assim, para os Pataxós de Mata Medonha as comidas tradicionais,

- a) São as comidas de antigamente;
- b) São as comidas que os antepassados contaram que existiam;
- c) São comidas que a própria pessoa planta ou cria (se referindo a agricultura e criação de animais);
- d) São as comidas que aprendeu com as mães e avós;
- e) São as comidas de quando era criança;
- f) São as comidas de quando moravam em Barra Velha;

g) São as comidas que existem no Território (rio, mata bruta, quintal de casa);

As comidas tradicionais estão imersas em classificações designadas pelos Pataxós e são por eles evidenciadas como motivos inarredáveis em consumi-las. São qualidades e valores ressaltados em estreita relação com suas percepções sobre a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional da Terra Indígena que ocupam, conforme veremos no próximo capítulo, onde retomaremos essa relação. Assim, a diversidade de comidas tradicionais dos Pataxós de Mata Medonha está repleta de sentidos e significados que envolvem as atividades produtivas de caça, pesca, agricultura (dos roçados e quintais) e obedecem a valores, como tempero, remédio, comida e definições sobre o que é ou não tradicional. Se de origem animal ou vegetal, que são atributos que nos falam sobre quais comidas se come ou quais que não se come, ou que não é comível porque faz mal. Tais atributos são simbolismos construídos em torno da alimentação e é a função simbólica dos alimentos que explica não comerem tudo biologicamente possível embora estejam disponíveis, apenas parcela dos alimentos sejam escolhidos para consumo, visto nem todos serem aceitáveis culturalmente. Existe, ainda, uma ordem das comidas associadas a um conjunto de alimentos obtidos no Território e que são transformados em comidas “que se vê o que tem dentro”, o que se usa da natureza, o que não serve para comer porque “é remoso” e aquilo que é comestível, porque é considerado “saudável” (BRAGA 2004, BRANDÃO, 1981). Logo, as comidas tradicionais possuem as seguintes classificações:

Quadro 09 – classificações atribuídas as comidas tradicionais

São comidas com sabor (gosto)	São comidas fortes
São comidas diversificadas	São comidas saudáveis
São comidas que não adoecem as pessoas	São comidas sem gelo
São comidas sem agrotóxicos	São comidas feitas com produtos naturais
São comidas que se vê o que tem dentro	São consideradas como um “bom alimento”
São comidas prescritas a mulher parida	São comidas boas

Fonte: Elaboração da autora com base na Pesquisa de Campo, agosto 2021.

Tais classificações, também estão associadas a como produzir energia e paladar, forte/fraco, com sabor /sem-gosto, que se aproximam daquelas destacadas por Brandão (1981). Tais classificações são lembradas ainda quando os Pataxós comparam a comida tradicional com a “comida de hoje em dia”, isto é, a comida que “vem da rua” no sentido de que esta é menos forte do que a comida tradicional. Os Pataxós ainda atribuem o sentido de que “forte”,

“saudável” é o alimento que dá sustância e “sustância é trabalhar em qualquer atividade o dia inteiro e não sentir fome. E fraco, é o alimento que adoce o cabra” disse Vanderley Oliveira. Para Arara, a farinha de puba é uma comida forte porque “é meu costume comer o pirão de farinha de puba, porque a farinha de puba fortalece a gente. Se eu comer uma farinha fina, quando chega mais tarde, tenho vontade de comer de novo e a farinha de puba não, eu custo pra sentir vontade de comer, aqui a gente só usa a farinha de puba”.

Logo, o principal indicador de “fortaleza” da comida tradicional é dado pelo sentido de saciedade, é, portanto, a comida que sacia a fome. Esse aspecto encontra paralelo nos estudos de Brandão (1981) acrescido ainda do sentido de que a comida “forte” oferece maior resistência para a pessoa trabalhar, portanto, se pode dizer com base em Vanderley e Brandão, que Pataxó forte é Pataxó sadio e resistente para o trabalho. Logo, em outras palavras, é a comida tradicional que mantém o Pataxó que trabalha, alimentado por mais tempo e possui o poder de produzir e concentrar energia para mantê-lo por mais tempo sadio enquanto trabalha, isto é, enquanto realiza atividades que precisam de força e energia, a exemplo de atividades braçais como a agricultura e outras desenvolvidas na Aldeia. Para além, por serem as comidas tradicionais, comidas que saciam a fome, promovem, portanto, a Segurança Alimentar e Nutricional, onde a pessoa “primeiro come com os olhos (e pensa) deve estar gostoso, aí já enche a barriga ali, depois com o sabor” (Andorinha).

Outras classificações atribuídas para as comidas tradicionais apresentadas acima, se referem a comidas “sem gelo”, “diversificadas”, “naturais”, “bom alimento” e que “mulher parida pode comer” (com algumas restrições). Tais classificações expressam os sentidos simbólicos da comida tradicional para os Pataxós de Mata Medonha e ainda que o ato de comer seja um ato determinado pela necessidade natural de saciar a fome e promover a Segurança Alimentar e Nutricional, as práticas alimentares possuem particularidades em sintonia com a cultura e os significados nelas existentes. Nesse sentido, os Pataxós enfatizam que antigamente as comidas eram “saudáveis”, porque “antigamente, a gente comia de forma natural, meu avô não comprava nem o óleo, nem o açúcar, apenas o sal, o feijão, botava pra cozinhar, aí pega o toucinho, frita e aquele toucinho ali, bota dentro do feijão quente, ele chega a ferver ” (Sr. Varder). Ou seja, a comida “saudável” para os Pataxós vai além da qualificação de seres vivos (animais e vegetais). Contempla também os modos de preparo, nesse caso, obter a gordura considerada saudável e promover uma comida também saudável (o feijão). Assim, tais classificações estão reunidas nas comidas tradicionais que são, “as comidas de antigamente”, considerada a principal definição dos Pataxós de Mata Medonha quando falam de comida tradicional. A farinha de puba é uma comida considerada “forte” e permite várias combinações

na culinária e consumo. É considerada “forte” porque coletada e provida da terra e tudo proveniente da terra também é considerado forte.

As memórias coletadas junto aos Pataxós de Mata Medonha, enfatizaram a produção de farinhas como a principal comida tradicional porque “é uma comida que todo mundo gosta, que todo mundo usa, então ela é uma comida tradicional” (Tubatinga). Agradar a todos os gostos, a todos os paladares, é uma condição suprema da comida tradicional Pataxó. Para além, a farinha é uma comida tradicional porque por meio dela é possível promover diversidade alimentar pois “ela dá origem a outras comidas. Da farinha se faz o beiju, o cuscuz, o mingau e são comidas fortes” (Tubatinga). A diversificação promovida pelas farinhas é percebida como atributo que promove a Segurança Alimentar e Nutricional porque torna possível ampliar as escolhas no dia a dia e comer diferentemente a cada refeição, o que evita cair na monotonia alimentar. Essa diversidade dá manutenção aos conhecimentos culinários nas diferentes receitas tradicionais que ainda hoje são elaboradas em Mata Medonha, segundo Arara,

Comida tradicional pra mim, que eu sei, é, essas comidas assim, uma aipim, um quibebo, um cauim, um beiju, eu costumo falar que é assim, comidas de antigamente, que a gente antigamente gostava muito de fazer essas coisas, antigamente, a gente usava essas comidas, a paçoca da banana, a paçoca do aipim, era o quibebo, e o cauim que a gente toma até hoje e que a gente não pode esquecer, e o beiju, também! Eu mesma, eu tô no costume que quando eu faço farinha, pode ser no tanto que for, mas eu tenho que fazer um beiju, qualquer tantinho de farinha que eu faço, eu tenho que fazer o beiju. Os filhos estão todos grandes mas tem os netos, mas eu tenho um filho aí que quando eu faço farinha ele diz: Mãe não fez o beiju não? Oh! não fiz não, ou os netos. Aí agora, eu não sei fazer farinha sem fazer o beiju (...) com o tempo, vai passando o tempo e a gente não se lembra. E aí, quando a gente vai falar alguma coisa, eu costumo falar que é comida de antigamente. Porque já faz muitos anos atrás que a gente come essas coisas, eu falo antigamente (PESQUISA DE CAMPO, ENTREVISTA COM ARARA PATAXÓ (MARMÉDIA FERREIRA) PARA O DOCUMENTÁRIO COMIDAS TRADICIONAIS SÃO COMIDAS DE ANTIGAMENTE 28/01/2022).

Essa definição é fundamentada pelo modelo temporal que integra a visão de mundo Pataxó. Essa visão orienta o conceito de comidas tradicionais que para o grupo são as “comidas de antigamente”. Dessa visão Pataxó, nasceu a proposta de construção do filme-documentário com título homônimo e parte do título desse Estudo. Pois, essa definição traz elementos que remetem aos aspectos do passado com relação a comida e que explicam seu acesso na atualidade em diferentes graus associados aos modos de vida próprio dos Pataxós e sua cultura alimentar. O filme-documentário buscou demonstrar, com base nos achados de campo, que a comida tradicional não é uma “sobrevivente” do passado. Mas, é sobretudo, oriunda de uma memória que tem o passado como raiz, e nem sempre, tão distante e que nem sempre possuem os mesmos ingredientes do sistema alimentar tradicional, oriundos da caça, pesca, agricultura ou coleta,

utilizados no passado ancestral (BRAGA, 2004, WEITZMAN, 2013), entretanto, suas elaborações na atualidade, não impedem que simbolizem práticas ancestrais conforme veremos ao longo desse manuscrito. Arara demonstra esse enraizamento cultural quando situa as comidas tradicionais no “antigamente” e afirma que,

Antigamente era isso, a gente comia pirão de água, sal, com tempero verde dentro, e quando comprava carne, que não tinha o feijão no momento, eu pegava a carne e fazia o pirão de água, e comia, eu não, nós todos da casa. A gente comia assim mesmo, aipim cozido, batata assada, aipim assado, banana assada, cansava de comer também banana assada na brasa, eu fazia o cauim também, pra tomar o café de manhã cedo e enchia a barriga de cauim, até o beiju a gente assava, fazia o beiju e puxava assim a brasa, tem dias que a gente fazia e esquentava no fogo mesmo, ele ficava meio amarelinho, a gente batia aquela poeira, raspava tudo e comia (PESQUISA DE CAMPO, ENTREVISTA COM ARARA PATAXÓ (MARMÉDIA FERREIRA) EM 26/08/2021).

A comida tradicional dos Pataxós de Mata Medonha marca uma temporalidade vivida em conjunto com as transformações socioculturais que passaram e continuam passando com relação a alimentação. O Antropólogo Bernhard F. Bierbaum⁶⁴ em 1989, identificou essa visão de mundo temporal como intrínseca a cosmologia dos Pataxós do Sul da Bahia e daqueles de Mata Medonha, em seu trabalho de campo nessa Aldeia. Salientou que o tempo “antigamente” se contrapõe ao tempo do “hoje em dia”. O “antigamente” também é identificado como o “tempo dos mais velhos” e o “tempo dos antigos” (BIERBAUM, 1989). Isso se constatou durante essa etnografia em Mata Medonha, ao lado de uma terceira compreensão oralizada como “naquele tempo” enquanto sinônimo das anteriores. Outra expressão também utilizada com relação ao tempo, onde tem origem as comidas definidas como tradicionais é o uso da expressão “de primeira”, como pertencente ao “o que veio antes”, mas, não se percebeu associação afetiva. É um passado recente, de há cinco anos por exemplo, ou quando pararam de comer determinada comida. No sentido de que, antes comia (“de primeira” comia) e agora não comem mais. Não se refere ao tempo dos “mais velhos” nem aos afetos em torno das comidas. Pois, quando mencionam “antigamente”, “tempo dos mais velhos” ou o “tempo dos antigos” denotam especial afetividade com relação as pessoas da rede de parentesco a exemplo de mãe, pai, avós, ou, as pessoas da família fundadora da Aldeia, ou ainda ao local que moravam antes de chegarem em Mata Medonha.

⁶⁴ Bierbaum (1989) apresenta aspectos desta cosmologia em sua dissertação de mestrado intitulada/traduzida “A corrida do Caranguejo – Mudanças do modo de viver e da orientação dos Pataxó”, Universidade de Munich, 1989. Ele estudou sete Aldeias, dentre elas, Mata Medonha.

Os afetos marcam as memórias coletadas, relativas as comidas. Essa afetividade é expressa pelo saudosismo com relação as comidas de antigamente, ensinadas pelas antepassadas como mães e avós, bem como aos locais de moradia de onde migraram, visto terem vivido experiências de aprendizados nas cozinhas e fartura de alimentos da agricultura, caça e pesca, antes dos eventos de conflitos e tensões já mencionados anteriormente. Se pode afirmar baseada nos achados de campo etnográfico que para os Pataxós de Mata Medonha, a comida de antigamente que é a comida do tempo dos “mais velhos” ou dos “antigos”, é a comida cujas relações de afetos com a rede de parentesco são avivadas. Isso foi evidenciado prontamente no início da fase de campo ao manifestarem especial interesse dos Sujeitos dessa pesquisa, na disponibilidade em falar das comidas. Nessa direção, por serem as comidas tradicionais as comidas de antigamente, são também as comidas que os antepassados contaram que existiam. Ou seja, são comidas que nem sempre os Pataxós conheceram fisicamente, mas, tomaram conhecimento por meio da rede de parentesco que elas existiram, ou sua forma de preparo com determinados ingredientes e modos de fazer.

A comida tradicional para os Pataxós é a comida que a própria pessoa planta nos roçados, roças e quintais, ou aquela obtida a partir do criatório de animais. Isso confirma que o acesso à terra e terem as condições de praticarem a agricultura, são fundamentais para a reprodução da comida tradicional. Para D. Conceição “Quando a gente chegava na roça, a gente achava uma beleza. Apanhava uma coisa ali, outra coisa aqui, enchia um cesto, outro enchia outro, pra levar pra casa”. Tudo que sua família plantava, como banana, melancia, abacaxi, frutas e verduras eram consumidos pela própria família. Os conhecimentos dos modos de manejar a terra e os plantios permanecem intactos na memória dessa anciã, pois “plantava manaíva, plantava de tudo”, mas, de forma separada “pra não misturar aqueles plantios de cebola, tomate, pimenta. A roça de mandioca era junto, mas, era separado desses plantios”. Como plantavam a mandioca, ela conta que, “eu tirava a goma, farinha de puba, fazia beiju, fazia puba, lavada né? Botava pra amolecer, ainda botava no sol e levava pra rua pra vender.”

A agricultura praticada por mulheres indígenas como D. Conceição, as remetem participarem de todo processo de elaboração da comida, desde a etapa da seleção de sementes, modos de produção, épocas de plantios e colheitas, ingredientes e temperos, modos de preparo que resultam nos sabores preferidos das comidas, com base no gosto do grupo doméstico. Maria das Graças lembra que “os nossos temperos eram cebola branca, o alho, que a gente plantava nas terras da gente mesmo. Não tinha agrotóxico e plantava com esterco”. Para ela, as comidas tradicionais, “são as comidas saudáveis que hoje não existem mais, por exemplo, hoje não se vê ninguém mais fazer as comidas com milho. Mas antigamente você fazia muita coisa com

milho, milho é saudável”. Para ela, o milho é um alimento que guarda propriedades únicas, e, “o que o milho tem, outras comidas não têm. E o milho você pode comer ele de todo o jeito, até com sal. Esse milho que se faz o mangunzá, (também conhecido por mugunzá) antigamente eu já o comi como se ele fosse uma comida temperada, com sal, com tempero. Hoje ninguém come, mais se comia”. Maria das Graças chama atenção sobre os atributos do milho porque sempre plantou este cereal para comer. e antigamente, o milho era cultivado entre os Pataxós de Mata Medonha em seus quintais e roçados e dele obtinha-se diversas comidas, com base em receitas também diversas, por isso é considerado um alimento tradicional, pois com o mesmo alimento é possível preparar várias comidas.

Além da agricultura, o criatório de animais para o consumo é importante para o acesso aos alimentos e preparar as comidas tradicionais e diversificadas. Tubatinga (Gilson Lapa) contou que “quando a população da aldeia não era grande como hoje, as pessoas criavam porco de maneira livre na comunidade, pela manhã costumavam dar mandioca e ao final do dia eram presos no chiqueiro e novamente se alimentavam de mandioca”. O porco era para o abate e consumo das famílias da aldeia como suprimento de proteína animal, alternativa a caça por ser mais rápido o acesso e para ter variação de sabores da carne. Criava-se muito porco que “as vezes eu estava matando um aqui e ia levar uma parte para uma senhora lá em cima e ela dizia: - não, não precisa não, pois estou matando um aqui também e dispensava. Hoje, 1 kg de carne de porco custa trinta reais e ninguém tem”.

A fartura de alimentos e comidas se mantém presente na memória dos Pataxós quando associam a comida tradicional ao criatório de animais e a criação de porcos permitia ainda a extração de gorduras. Segundo Andorinha, “antigamente, aqui usava era a banha mesmo”, comida considerada “saudável” pelos Pataxós porque é “natural”, não possui ingredientes químicos como as gorduras industrializadas. A banha de toucinho era extraída após o abate dos porcos na própria Aldeia e que é parte do animal e vem junto com o toucinho do porco ou “até na carne mesmo, o porco gordo, a gente tem que tirar aquela banha todinha, se não come aquela carne com banha mesmo” (Sr. Varder). O toucinho que Sr. Varder se refere, é o mesmo toucinho, que Maria Eunice (D. Dema) ressalta quando lembra que “nós criava porco, matava e tirava o toucinho, salgava e colocava lá no canto, e quando ele tava mais salgado, botava carne, toucinho, tudo no feijão pra cozinhar”. A extração da gordura de origem animal era utilizada para realizar frituras de outras fontes de proteína animal como o frango/galinha do terreiro. Por serem comidas produzidas na Aldeia, existiam em quantidades abundantes, adequadas às necessidades de todos com recursos e pessoas locais. O uso do espaço natural para criação dos porcos, era também proporcional e adequado à necessidade do viver indígenas

e mantenedor de um sistema equilibrado entre os Pataxós e o ambiente, com promoção de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional.

E, se por um lado a comida tradicional oriunda do criatório doméstico de animais é associada a uma comida saudável, existe também a compreensão que mesmo não sendo um animal criado na Aldeia, mas, sendo um animal que fornece partes específicas consideradas “fortes” e preparado de maneira agradável ao paladar indígena, também é considerado uma comida tradicional. Para Maria das Graças “antigamente, eu pegava uma cabeça de osso de boi, e aí cortava aquilo tudinho depois cozinava, depois com o caldo, fazia um pirão, todo mundo comia e ficava ali satisfeito e também comiam o peixe, a farinha, o escaldado de farinha e o pirão”. Maria Eunice contou que “antigamente a gente criava, peru, pato, galinha, porco, a comida tinha outro gosto”. As comidas tradicionais de acordo com seus pontos de vistas, são, portanto, àquelas que possuem sabor ou que possuem gosto. Sabor e gosto são mencionados pelos indígenas como sinônimos e isso a distingue claramente de outras comidas. Logo, a comida tradicional é a comida que se produz localmente pelos próprios indígenas na aldeia e Território e por isso é considerada forte e sadia, resulta em pessoas satisfeitas, isto é, sem fome e alimentadas, pois assim se sentem os Pataxós, ao consumirem os animais criados ou consome partes de animais considerados fortes, bem como, o reconhecem que a comida tradicional é a comida que tem gosto.

Outra percepção sobre a comida tradicional é que são as comidas que comiam quando era criança. É uma comida integrada a ciclos temporais determinados culturalmente e ligada aos ciclos de vida de quando se era bebê, ou criança. Os adultos quando eram crianças, comiam e ainda comem as comidas tradicionais e dão aos seus filhos, pois, a comida é pensada com relação ao corpo (POULAIN, 2013, WORTMANN, 1985) visto serem comidas consideradas “fortes” e adequadas ao bom desenvolvimento da criança. A comida tradicional simboliza para os Pataxós este e outros aspectos e ainda a organização social familiar e a íntima relação com a mãe enquanto responsável para não apenas dar o que comer, mas recriar as formas de comer a mesma comida diante da falta da comida preferida. Arara recorda que “quando não tinha a farinha, também comia o beiju assado na brasa, assava e comia, as vezes não tinha farinha assava o beiju e colocava no caldo daquela comida e mãe dava pra gente”. Há, portanto, uma continuidade familiar, uma aproximação entre a comida e a família nos termos que Wortmann (1985) coloca, no sentido de “um polo doméstico” simbolizado pela mãe, pela casa onde a comida tradicional é preparada.

Nesse sentido a comida também possui significado simbólico porque ela “fala” algo a mais que nutrientes (WORTMANN, 1985), pela narrativa de Arara, ela fala de cuidados, de

afetos da mãe com o filho, fala de inovação dos pratos e modos de fazer, fala ainda de criatividade diante da escassez dos alimentos preferidos. Afetos que não são apenas de mãe e filho, mas netas e avós também, conforme Maria Eunice (D. Dema) recorda, das comidas e dos processos de preparo realizados por seus avós. Ela conta que, “alembro que eram aquelas comidinhas de interior, as vezes um caldinho de galinha, negócio de terreiro era galinha, todo dia dava um “cepo” em uma, de manhã cedo”. Dar um “cepo”, me contou Eunice, é abater a galinha para cozinhá-la e comê-la na refeição do café da manhã. Ela enfatiza ainda que além da galinha “nosso café da manhã era banana da terra com leite de gado. O café era colhido, botava pra secar, depois de seco tirava a casca, e ia pra torradeira pra torrar, e quem fazia isso eram os avós”. Ou seja, ambos, avó e avô de Maria Eunice preparavam as comidas no tempo em que ela era criança.

Por serem as comidas do tempo que eram crianças, as comidas tradicionais são classificadas enquanto comidas fortes, isto é, dá sustância, mas também são consideradas de fácil digestão, a exemplo daquelas preparadas com o coentro maranhão. Essa hortaliça de sabor marcante e bastante apreciado pelos Pataxós, substitui o “pedaço”, isto é, a carne, e promove sabores esperados culturalmente. Integrou e ainda integra comidas associadas a infância, que segundo Arara “quando não tem nada, não tem “pedaços” quando meus meninos eram pequenos eu botava água pra ferver e fazia o pirão chamado “cabeça de carneiro” e dava pra eles comer, fazia ao meio dia, as vezes de tarde, ainda não tinha pedaço, fazia a mesma coisa.” Era também uma comida para os adultos, visto ela ainda ter contado que “e o meu marido fazia um molho de pimenta verde e a gente comia, parecendo que tinha carne dentro do pirão.” Arara não recorda porque a comida se chama “cabeça de carneiro”, mas, tem registrado na memória que saciava a fome, pois conta ainda que “aí, a gente ia dormir, com a barriga cheia de pirão de cabeça de carneiro”.

Das hortaliças identificadas, o coentro maranhão é a que mais possui esse prestígio de saboroso e saciador da fome, desde a infância a atualidade, D. Conceição contou que “na nossa roça, a gente morava lá, e lá, quando a gente era pequeno, a gente comia até escaldado de coentro maranhão, quando era bem pequenozinho, bem pequeno mesmo, quando estava com um ano”. Além dela ter comido quando criança, diz que também deu aos seus filhos “quando já estava a pegar o andamento, eu fazia o escaldado de coentro maranhão pra comer, botava só um pouquinho de óleo, farinha de guerra e urucum e fazia aquele papa pra eles, os meninos baixava forte e comia, não fazia questão de carne”. O coentro maranhão é uma escolha alimentar construída muito cedo, desde a infância das mães que reproduzem junto aos seus filhos, também crianças. D. Conceição consegue preparar as comidas que usa o coentro

maranhão com o mesmo sabor da infância, graças aos ingredientes provenientes da agricultura que pratica, após chegar em Mata Medonha.

A nostalgia e as memórias dos bons sabores vividos com as comidas da infância em que o coentro maranhão é importante ingrediente, “conta” ainda sobre os lugares que viveram e as armadilhas de pescaria e caças utilizadas pelos Pataxós e fontes de alimentos consideradas abundantes “naquele tempo”, na região de Barra Velha onde moravam. D. Conceição lembra que “eu era pequena e mamãe que contava pra gente, como foi o resultado que criou a gente, aí ela disse que ia ver cedo a tapagem, quando vinha, ia tratar o peixe, tirava um pedacinho logo e botava no fogo cedo e fazia o escaldado pra gente”. As comidas da infância possuem histórias e receitas antigas com o coentro maranhão que por meio da partilha de saberes reforçam afetividades entre mães e filhas. D. Conceição acrescentou que, sua mãe “esfarelava aquele peixinho, tinha vez que nem esfarelava o peixe, fazia do escaldado puro, botava folha de coentro maranhão, pisava, pra fazer o escaldado do peixe, aí a gente comia. Achava forte e enchia a barriga”. Durante sua fala, D. Conceição faz gestos carinhosos com a ponta dos dedos, para explicar como a mãe “esfarelava aquele peixinho”, é, portanto, a comida uma “voz manifesta da memória” como disse AMON E MENACHE (2008), cujas relações amorosas entre as pessoas da família, principalmente entre mães e filhas, revelam a sua vitalidade e reprodução nos dias atuais.

Figura 80 – Comida peixe na patioba (muqueca) acompanhado de beiju e banana maranhão assada



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

Os pontos de vistas dos Pataxós demonstram que no tempo em que eram crianças nos diferentes locais habitados, havia um sistema alimentar tradicional eficiente, promotor de

Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. D. Conceição explica isso da seguinte forma “Quando nós já estava grandinho, mamãe ia para Caraíva e quando chegava lá pegava o caranguejo, era isso que a gente comia lá, o caranguejo, a caça do mato, peixe, quando ia pescar, botava a tapagem, e era o que a gente comeu, um dia comia uma coisa, outro dia comia outra”. Ela fala sobre a diversidade alimentar, aspecto frequentemente mencionado porque associada aos recursos naturais disponíveis, pois “tinha caça de perder, a gente apanhava, mamãe botava pra assar, ela ia no mato mais os meninos botar mundéu, botava lá ia de espingarda mais papai, e a gente ia ver o mundéu no outro dia, cada qual com uma paca, aquelas pacas bonitas, grandonas, tinha umas que eram bitelonas assim, fazia muqueca”. Ela acrescentou, “porque eu quando nasci, já nasci no pé da fartura, mas os primeiros sofreram um pouco”. Os “primeiros” que D. Conceição se refere, são seus irmãos, visto terem nascido em momentos em que sua família ainda não possuía a terra garantida e migravam constantemente em busca da abertura de novos lugares para viver. Quando se refere ao seu tempo de criança, D. Conceição se refere a “fartura” alimentar. Visto ter sido criança na região de Barra Velha onde seu pai havia comprado um pedaço de terra as margens do rio Caraíva, conforme ela narra no capítulo 4. Local onde a família trabalhou na agricultura e do rio, mata e manguezais obtinha-se a alimentação de acordo com sua cultura alimentar.

O tempo de criança, para as pessoas hoje anciãs de Mata Medonha, está associado aos tempos que nasceram ou moravam na região de Barra Velha ou de lá migraram ainda crianças ou jovens. Dessa forma, os Pataxós entendem ainda, que as comidas tradicionais são àquelas comidas de quando moravam na região de Barra Velha ou ainda, noutros locais, anteriormente a moradia em Mata Medonha, mas que ter saído de lá esteve sempre associado a busca pela terra onde tivesse autonomia para plantar seu próprio alimento, o alimento de sua cultura, de forma sossegada e soberana. As migrações para Mata Medonha na década de noventa, se mostraram associadas a expropriação da terra e as mudanças ocorridas na região devido a chegada das empresas de celulose e tensões em torno do Parque do Monte Pascoal, conforme mencionado no capítulo 4. Assim, a referência do lugar de origem, anterior a Mata Medonha é marcante na memória culinária e gustativa em torno das comidas tradicionais anteriormente a experiência de expropriação e tensões com não indígenas. É ainda comum, que alguns Pataxós na Aldeia ao informar onde nasceu, destacar: “Eu sou de Barra Velha” ou “meus pais são de Barra Velha” ou “eu vim de Barra Velha”. Esse sentido de pertencimento geográfico, reflete o enraizamento das práticas alimentares e suas etapas de produção, preparo, distribuição e consumo da alimentação tradicional.

As referências do lugar de origem anterior a Mata Medonha acompanhadas das descrições do lugar, do Território, paisagens, práticas de obtenção dos alimentos, costumes, relações sociais em torno das comidas, que alicerçam a identidade e os sentidos de pertencimento étnico. E uma dessas dimensões evocadas são as relações de reciprocidade, que para a maioria dos indígenas antigamente eram intensas, porém “hoje em dia” estão mais tênues. Para Tubatinga, a reciprocidade é uma dimensão importante no consumo e distribuição das comidas tradicionais entre os Pataxós. Para explicar sobre comida e reciprocidade, ele traz a lembrança que teve da convivência com seu pai, nos tempos que moraram na Fazenda Santo Amaro (atual Aldeia Velha) ao observar que após seu pai abater o porco, uma parte era reservada a família e o restante, doada e dividida entre os vizinhos. Noutra oportunidade, os vizinhos também costumavam repetir o gesto com a família dele e com outras famílias. Ele salienta a diversidade ecológica e alimentar do lugar que morava e de acordo com a sua cultura alimentar. Contou que “a gente se valeu muito de mariscos e peixes. Muito peixe, a gente pescava no rio, o rio chamava “rio do peixe” era muito peixe. A gente fazia varal de peixe pra comer a semana toda. E caça, muita caça e todo dia comia marisco, pois o mangue era pertinho de casa”. E dos mariscos abundantes na região, ele mencionou que “a gente catava ostra, sururu, unha de véio, bugigão, siri, aratu”.

O consumo da variedade de mariscos nos locais de moradia anterior a Mata Medonha, permeia as memórias coletadas, que traduz esses animais como alimentos tradicionais para os Pataxós de Mata Medonha oriundos dos locais de litoral do Sul da Bahia. Arara contou que “eu fui criada mais com mariscos, com caranguejo, ostra, concha, carioba, unha de velho, bugigão.” Ter sido “criada” com esses alimentos do mar e mangue é sinônimo de acesso e regularidade do consumo de um tipo de alimento considerado “forte” como os mariscos e caranguejos. Demonstra distinção diante de outras pessoas que não foi criada com base nessas comidas, conforme Arara percebe e enfatiza que seus filhos, “esses meninos meus, já não foram criados com mariscos “. Assim, mesmo considerada uma comida tradicional, as novas gerações não possuem acesso por questões associadas a regularidade do consumo e proximidade ou não do ambiente natural onde determinados alimentos são encontrados. Ela ainda conta que “o búzio também, quando a gente morava em Barra Velha a gente ia pro mangue, quando a maré tava cheia, pra pegar o búzio pra comer, cozinhava, quebrava e chupava. ”

Era nos manguezais de sua antiga Aldeia, um dos ambientes que a Segurança Alimentar de Arara era garantida e também do Mar. Ela ainda contou que “a gente ia pras pedras catar ouriço com a maré seca e também os mariscos e ainda levava farinha pra comer com ouriço cru”. O ouriço também é conhecido por “ouriço do mar” e ao mesmo tempo que era

alimento, era também uma comida porque seu consumo também ocorre de forma assada na brasa, do fogão de barro. Cozido, cru, assado, eram formas de comer os mariscos, e todas as formas, são consideradas tradicionais. Com apenas um tipo de animal, se produzia dois tipos de comida a exemplo do caranguejo cozido em água e temperos e caranguejo assado na brasa, do fogão de lenha. Arara contou ainda que quando morava na região de Barra Velha costumava comer o caranguejo da seguinte forma: “colocava pra assar numa brasa bem pouca para não queimar, e quando estava bem enxutinha, pegava e virava pro outro lado, pra poder ficar tudo igual. Eu me lembro que quando era menina, no lugar que pai morava lá, tinha muita caça, muita caça mesmo”.

O consumo da proteína animal era constante e regular, pois, Arara ainda contou que “todo dia pegava caça, era de mundéu, de laço, e como não tinha muita gente, só tinha eu, Maria e Pena (irmãs de Arara) nessa época (...)”. Quando criança, Arara usava as mesmas armadilhas nos lugares de origem anterior a Mata Medonha, e que hoje são utilizadas. Devido a abundância de animais caçados, havia variedades nas formas de preparo, pois, além de assado Arara disse que “mãe muquinha a carne com a quentura do fogão a lenha, aí eu achava cheirosa e pedia – mãe me dá um pedaço, aí ela dava pra comer com farinha e daí eu fui aprendendo, aprendendo a ser assim também”. Isto é, aprendendo a comer com farinha e de forma muqueada. Forma que Arara hoje reproduz e que por isso ela entende que as comidas tradicionais são as comidas de antigamente e morar em Barra Velha está imerso nesse tempo.

O manguezal, enquanto ambiente promotor da Segurança Alimentar e Nutricional dos Pataxós é recorrente em suas memórias devido a diversidade de alimentos existentes e das possibilidades que esses alimentos construía em torno das relações de troca entre os Pataxós. Além das caças, Arara ainda recorda que “quando eu era menina, que morava em Barra Velha, minha mãe ia pro mangue, chegar lá a gente tirava o caranguejo. Quando a gente não tinha a farinha de puba, a gente saía lá da roça para trocar, caranguejo por farinha.” Essa rede de trocas é estabelecida entre as unidades familiares e extensiva em escala territorial, visto outros produtos serem trocados. Conforme Arara “quando não era isso, era o aipim. Ela fazia paçoca, e trocava por banana verde. Chegava em casa ela cozinhava, pegava o machucador e pisava, a banana ficava “maciinha” e a gente comia com caranguejo, caranguejo cozido e ela assava os caranguejos pra gente comer”.

A distribuição dos alimentos por meio das redes de trocas ocorria de forma intercomunitária por meio dos laços de parentesco e afinidades e garantiam a diversificação das comidas, por entre as unidades familiares e extensiva em escala territorial. Cardoso *et al* (2011) observaram que os Pataxó possuem um sistema de distribuição de alimentos inter aldeias de

condições socioecológicas diferenciadas. Baseadas na lógica de troca e reciprocidade que asseguram o fornecimento de crustáceos e pescados das aldeias situadas no litoral, com as Aldeias do interior. Essas Aldeias do interior (inclusive Mata Medonha) os Pataxós de Mata Medonha chamam de “roça”, para trocar farinha e mandiocas, que constituem sua alimentação tradicional. Sr. Varder assinala que quando morava na Região de Barra Velha a agricultura que praticava resultava em alimentos abundantes porque “a terra era boa, não botava nada não, nem com adubo plantava. Eu mesmo plantei feijão lá que deu bom feijão. Eu plantava o feijão carioca e aquele cafezinho, deu muito feijão, sem adubo. Milho, deu milho bom também”.

Figura 81 - Carne de caça (jacaré) sendo moqueada no fogão a lenha da cozinha do quintal



Fonte: Pesquisa de campo, filme documentário, 2021.

Nessa direção, as definições sobre o que são as comidas tradicionais, estão associadas aos lugares de origem, e ainda as formas de se alimentarem, os produtos consumidos, as formas de cozinhá-los, os aspectos ecológicos e ecossistemas. Estão ligadas aos recursos naturais desses lugares de origem antes de habitarem Mata Medonha, ou seja, ao Território de Barra Velha. É, portanto, a comida tradicional uma comida situada em um tempo anterior ao atual e no território, conecta os Pataxós a um lugar de

pertença e reforça identidades enraizadas na cultura.

As formas de produzir as comidas, as maneiras de cozinhá-las, os alimentos adquiridos por meio das trocas, as práticas culinárias e a agricultura, são para Hernandez (2005) um conjunto de elementos que nos faz perceber que “a alimentação e tudo a ela relacionado são percebidos como ‘marcadores étnicos’. Noutros termos, a alimentação foi um dos elementos que contribuíram para ‘gerar identidade’, mediante a constatação da diferença” (p.141). Constatar as diferenças das práticas alimentares consideradas tradicionais pelos Pataxós, de outras práticas, é importante porque os distanciam de um processo de homogeneização alimentar, e situam essas diferenças “no marco das representações e de significados, com a finalidade de estabelecer categorias entre os Territórios, os agentes e os grupos sociais. As

diferentes formas de cozinhar podem atuar como fronteiras entre os diferentes grupos sociais em contato” (HERNÁNDEZ, 2005, p.141). Assim, os modos de preparar a comida tradicional pelos Pataxós de Mata Medonha, envolvem o assado, cozido, fumeiro e o moqueado. O assado geralmente se aplica aos peixes, bananas, raízes e caças. O moqueado é uma forma de onde peixes e animais caçados na mata bruta passam vários dias pendurados numa corda em cima do fogão a lenha, ou espetados em taliscas de madeira, sendo cozidos lentamente pelo calor do fogo. É uma forma de cozinhar muito apreciada pelos Pataxós construída em estreita relação com o Território e o seu local parcialmente isolado.

Por existir essa íntima relação de acesso aos alimentos disponíveis na Natureza (oriundos dos rios, mata, mata bruta, lagoas, mangues, quintais) com as formas de preparar as comidas, os Pataxós apresentam uma quarta definição para as comidas tradicionais, que são àquelas comidas obtidas a partir do Território. Principalmente aqueles oriundos da mata bruta, rios e manguezais, como as carnes de caça compreendida como uma carne saudável, que “de vez em quando a gente mata ainda, quando vai no mato, que a gente vê a caça, que tá sem “pedaço” em casa, não vai deixar a caça ir embora. Eu mesma coloquei rede, cacei tatu, eu vou levar você lá onde morei e ali é onde Preta morou” (Arara). Além do tatu, outros animais listados no quadro 04, ainda são caçados na Aldeia e que Arara o prepara de forma moqueada.

Maria José quando chegou em Mata Medonha no início dos anos noventa, disse que “a comida era caça mesmo, nós comia caça, porque nessa época tinha caça mesmo. Era tatu, paca, saruê, jacupemba, paca, corsa (veado), botava laço e pegava e a gente comia, nem com feijão não era, era com farofa e só tempero de cebola, coentrão (coentro maranhão)”. Maria José e os demais Pataxós ressaltam de forma recorrente a abundância de animais existente no Território nessa época, parte integrante do sistema alimentar tradicional de Mata Medonha. Ela completa explicando que os ingredientes para temperar as comidas também eram encontrados no Território, pois “o tempero da gente era coentrão, cebola plantada (cebolinha) o corante, que toda vida teve, sim o urucum, sempre teve aqui e o dendê, que aqui até hoje tem pés de dendê. Ele (Israel Guedes) cortava os cachos de dendê pra fazer o óleo de dendê pra gente comer.” Como disse Maria José, ainda hoje existem dendezeiros no Território de Mata Medonha e por vezes são utilizadas como marcadores de locais habitados pelos Pataxós. São palmeiras importantes para a fauna e culinária local pois, são fontes alimentares para os animais das caçadas. A partir de seus frutos, agricultoras, coletoras e cozinheiras como Maria José e outras, preparam o óleo de dendê de forma artesanal (também conhecido por “azeite de dendê” na Bahia) considerado saudável e natural. E além de ser utilizado como óleo, Maria José utilizava como tempero, para dar sabor a comida. Ela contou que “e quando não tinha nada, cortava a

folha do coentro, a folhinha da cebola, dentro do óleo do dendê e fazia aquela farofa pra comer, e aí, fazia aquela farofa de óleo de dendê, quem era que falava em comprar um óleo menina?”. Ressalte-se que, a comida tradicional é versátil, uma vez que o óleo de dendê é utilizado como gordura e tempero ao mesmo tempo.

Maria Eunice aprendeu a extrair óleo de dendê e a fazer corante a partir do urucum,

Figura 82 - Maria Eunice recolhe os frutos de dendê colhido em seu quintal



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

com sua vó Júlia. Quando chegou em Mata Medonha encontrou dendezeiros nativos na área que ocupou e extraia de seus frutos a gordura vegetal para preparar e temperar comidas com peixes e carnes de caça disponíveis no Território de Mata Medonha. Ela contou que dentre as caças que mais gostava, estava o jacaré que ela preparava com leite de coco e óleo de dendê, por ser muito saboroso. Perguntei como ela fazia o óleo de dendê e ela explicou que “A gente tira do cacho (nesse momento Maria Eunice levanta na direção a uma palmeira de dendê, eu a acompanho e ela explica com coco na mão: Descasca o coco e bota numa vasilha pra cozinhar. Depois de cozido, escorre ele, bota no pilão e soca”.

Além de ser considerado um óleo natural e saudável pelos Pataxós, o dendê produz comidas variadas com sabores também diversos. Sua importância fez com que Eunice ao “abrir um novo lugar” para morar, na parte

mais alta da Aldeia onde ocupa atualmente, replantasse os dendezeiros visto ter trazido muitas mudas da palmeira do lugar anterior que morou na Aldeia, para cultivar em sua nova moradia e afirma que sua rua, é a “rua dos dendezeiros” por ser a rua que mais possui essa palmeira na Aldeia, graças ao trabalho dela na agricultura que incluía essa Palmeira. Para mulheres como ela e outras indígenas de Mata Medonha, preparar a comida está associado ao saber plantar e colher, saber pescar e caçar. O conhecimento culinário se enlaça com dimensões tangíveis de seus mundos, onde o Território reflete essa relação (MORALES, 2009). Maria Eunice além de agricultora, coletora, curandeira e cozinheira, também é pescadora e segundo ela sempre pescou

nos rios do Território e contou que “peixe aqui do rio as vezes eu asso na folha da patioba, quando não é isso as vezes eu faço a muqueca, com leite de coco, tempero verde e dendê, no tempo da minha vó a gente comia era com dendê mesmo.” Ela e seus filhos comeram muito peixe conhecido por “piaba” pescado nos rios do Território, cozido com leite de vaca. Outra forma de comer a “piaba” era moqueada, suspensa na corda acima do fogo de lenha. Ela indica dois tipos de comidas com o mesmo peixe e uma readaptação do prato muqueca, cozido em leite de vaca e não apenas com leite de coco, conforme a receita original, que sua vó ensinou. Fazer essa readaptação, não impediu Maria Eunice mencionar que o peixe de muqueca é uma comida tradicional. Visto em sua memória a os demais ingredientes e os modos de fazer aprendidos com sua vó Júlia, são os mesmos.

A comida tradicional possui referência de abundância porque os alimentos e ingredientes do seu preparo possuem origem dos recursos naturais do Território e ao terem esse acesso, logo emerge a percepção que é uma comida que não precisava (precisa) ser comprada. Não precisa de dinheiro para obtê-la, conforme Maria José e outras mulheres se referem. Essa abundância portanto está ligada a disponibilidade da Natureza (e da agricultura) e também ao fato de não precisar ter dinheiro para prepará-la. Nesse sentido, garantia um modo de viver e se alimentar conforme os Pataxós entendem como um modo de vida próprio, a sua cultura, ao seu lugar.

A comida tradicional é considerada como uma “comida boa”. Uma comida boa, é aquela que desperta o desejo de comer mais, “ter um bom apetite, comer muito dela” contou Arara. Ter acesso em quantidades elevadas é ser uma comida abundante e farta, pois, Arara ainda conta que “ah eu como! Quer ver eu comer pra ficar empanzinada? é o pirão da farinha de puba com frango ou peixe”. E o peixe é um dos alimentos mais citados devido a sua presença nos rios que atravessam o Território, seu consumo ocorre com diversos acompanhamentos. Ela ainda disse que “quando aparece um peixe fresco, eu faço só o pirão da farinha e boto o molho, eu gosto de comer a pimenta de molho, com peixe, farinha de puba. Ai eu como igual a gente grande (risos)”. É a comida tradicional que permite essas variações de temperos como o uso da pimenta e permite sabores picantes, agradáveis ao gosto dos Pataxós, e segundo ela “eu já como essa comida há muitos anos, desde que eu me entendi por gente, tem muitos anos mesmo”.

É uma comida resultante da transmissão de conhecimentos de modos de fazer das antepassadas (e antepassados) que promovem o sentimento de pertença ao grupo, que significa enraizamento, permanência e memória. E a memória, nem sempre é o que vivemos no passado, visto algumas comidas serem definidas por tradicionais porque os “mais velhos” disseram que existiram, conforme veremos a seguir. Mas, a memória das comidas tradicionais é a forma como

hoje os Pataxós de Mata Medonha reconhecem o que recordam e continuam a preservar dos tempos passados. Nessa direção, aprofundamos na próxima seção os pontos de vista dos Pataxó sobre quais são essas comidas, seus modos de preparo, distribuição (circulação) e consumo.

5.2.3. As comidas tradicionais

A culinária tradicional Pataxó, isto é, seus modos de preparar a comida, envolvem diferentes comidas reconhecidas pelo grupo como salgadas, comidas do mar/mangue, gorduras e bebidas. E ainda, a principal delas que são as farinhas de mandioca, produzidas localmente que são a farinha de guerra e a farinha de puba. Os Pataxós comem cru, assado, cozido, moqueado, fumeiro e fermentado. Exemplo de alimento cru é o ouriço do mar, que também são consumidos cozidos. Assados, são geralmente vegetais como banana, aipim, caças diversas e fermentado é o cauim que antes de ser transformado na bebida é preciso deixar a mandioca entrar em estado de fermentação que é o resultado dela ter ficado de molho alguns dias na água. A farinha de puba também passa por esse processo, entretanto na sequência ela é cozida no forno e é consumida em forma de grãos cozidos. O cauim, embora seja também fermentado, ele não passa pelo processo de cozimento, por isso o sabor azedo é acentuado. Para Moisés Oliveira, “tem vários tipos de comidas do povo Pataxó. De doce até o salgado”. Logo, as comidas definidas como tradicionais mencionadas pelos sujeitos dessa pesquisa, são apresentadas abaixo.

Quadro 10 – Comidas tradicionais da Aldeia Pataxó Mata Medonha

COMIDAS SALGADAS	COMIDAS DOCES
Aipim cozido	Arroz doce
Beiju assado com caldo	Banana maranhão (da terra) assada na brasa
Beiju de farinha de guerra	Batata doce assada na brasa
Caldo de passarinho (diversas espécies)	Beiju de coco
Carimã	Beiju má casado
Carne de caças diversas	Beiju de goma
Caruru de folha de bredo	Beiju de puba lavada
Caruru de quiabo	Beiju de rolo
Caruru de taioba	Beiju de farinha de puba
Cortadinho de palmito jussara	Beiju de massa
Cortadinho de mamão com azeite de dendê e leite de coco	Beiju mal-casado

Cortado de abóbora	Beiju de massa cessada (peneirada)	
Escaldado de caça	Biscoito Ximango (biscoito de mandioca)	
Escaldado de coentro maranhão com óleo e urucum	Canjica de milho	
Escaldado de farinha de guerra	Mingau de milho	
Farinha de guerra	Mingau de banana verde	
Farinha de puba	Mingau de araruta	
Farinha de goma	Mugunzá	
Farinha de tapioca	Pamonha de milho verde	
Feijão cafezinho cozido		
Feijão carioca cozido	COMIDAS DO MAR / MANGUE	
Galinha caipira cozida		
Galinha muquinhada		
Ovos caipira frito e cozido		
Paçoca de aipim	Caranguejo cozido	
Paçoca de banana verde	Caranguejo assado	
Paçoca de carne	Catado de Caranguejo	
Pirão de caças diversas	Catado de Marisco	
Pirão de água, sal e coentro maranhão	Catado de guaiamum	
Quiçare cozido (raiz)	Escaldado de peixe com coentro maranhão	
Quibebo de mandioca	Marisco buzio	
Taioba passada no óleo	Marisco bugigão	
BEBIDAS	Marisco carioba	
	Marisco unha de velho	
	Molho de pimenta (variadas)	
	Muqueca de peixe com leite de coco e dendê	
	Pirão de peixe	
Café adoçado com rapadura	Pirão de caranguejo com molho de pimenta	
Café de Tiririquim	Peixe assado na folha de patioba	
Café de fedegoso	TEMPEROS	
Cauim	Coentro maranhão	Óleo de dendê
	Mato quiôo cravo Mato quiôo de	Pimentas diversas
	panela	Urucum
Chás (sassafrás, quiôo cravo e outros),	GORDURAS	
Garapa de cana	Banha de porco	
Leite de coco da piaçava	Toucinho de porco	
Leite de coco da baía	Óleo de dendê	
Quibebo de abóbora	Óleo de coco de piaçava	

Taioba passada no óleo	Óleo de coco da baía

Fonte: Elaboração da autora com base na Pesquisa de Campo, agosto 2021/2022.

Todas as comidas acima são ainda hoje preparadas na Aldeia. Isso porque, existem mulheres que guardam na memória as receitas dos seus modos de fazer, conhecem os ingredientes e sabem onde encontrá-los no Território, roças e roçados ou produzi-los em seus quintais. Dominam não apenas o preparo das comidas, mas igualmente a conservação delas por meio do moqué, fumeiro ou assados, com vistas a dar manutenção ao consumo. Dominam também o processo de desintoxicação da mandioca braba por meio da pubagem e demonstram que elas possuem diante das comidas conhecimentos que além de removerem as periculosidades dos alimentos, mantêm o sabor esperado pela família. Pode ocorrer dos homens colocarem uma caça para assar ou moquear, ou uma mandioca para pubar, entretanto, o conjunto de saberes articulados desde a produção do alimento e dos ingredientes ao preparo das comidas tradicionais é um aspecto distintivo na comunidade. Pois é um domínio da mulher. Visto serem regularmente as mulheres que preparam a comida, bem como, serem em número reduzido aquelas que guardam na memória as receitas e modos de fazer das comidas tradicionais aprendidas. Desse aprendizado surge, uma quinta definição para o que são as comidas tradicionais, que são àquelas comidas que aprenderam com as mães e avós (pai e avôs, em menor proporção), cujo tempo em que esse aprendizado foi identificado como “o tempo dos mais velhos”, onde as comidas foram apresentadas quando se reportam aos membros da rede de parentesco.

Figura 83 – Comida banana maranhão (banana da terra) assada na brasa



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

Apesar das migrações e habitarem diferentes locais, para D. Conceição e outras indígenas de Mata Medonha, isso não foi obstáculo para o aprendizado das receitas e modos de preparo das comidas. Uma vez que, estavam sempre acompanhadas de suas mães nesses deslocamentos. Arara contou que “de vez em quando eu gosto de fazer as comidas que minha mãe me ensinava, aí eu aprendi”. Para Arara, o aprendizado culinário é resultante da prática, da ação de fazer, pois ao fazer, ela diz que aprendeu. Mas, era intrínseco ao processo de construção de futuras cozinheiras, pela transmissão oral e a processual transmissão de tarefas precocemente assumidas pelas meninas. Isso ocorria devido a liberação de suas mães para atividades na agricultura, pescarias e por vezes, caçadas ou trocas de alimentos nos povoados vizinhos. É certo que tal aprendizado concentrou-se em maior proporção entre as mulheres quando se reportam a esses membros da rede de parentesco e para algumas, foi unicamente o tempo de aprendizado delas. D. Conceição que é agricultora, pescadora, coletora e artesã, conta que, tornar-se cozinheira foi algo que “eu aprendi com minha mãe, e aí, quando ela tava fazendo, eu ia fazer também, aqueles pedacinhos, ela tirava e dizia: - Você quer fazer? Então você faz!”, ela ainda contou ainda que,

Eu já fiz um bocado de coisa aqui que eu aprendi com minha mãe, mas, nem todas as coisas que eu aprendi com ela, eu faço mais, eu faço o beiju de goma, eu faço o beiju de rolo, faço o beiju grosso, que faz o de massa, cabá boto ele com coco, faço ele fino também, faço também se for fazer na folha da patioba também eu faço, ou na folha de banana mesmo, aquele, o bolo da puba, eu faço o bolo da puba, eu faço o bolo no forno ou cozinhado também feito o beiju de rolo, eu já fiz, nós fazia lá em casa quando nós tinha o material certo, aí nós enrolava nas palhas de banana, quando cabava, enrolava tudo direitinho, botava pra cozinhar, quando cozinava era o mesmo bolo. parecido beiju de rolo, mas, enrolado, era enrolado que nem o beiju de rolo, mas era o bolo. O que tiver de aipim e sendo bom, eu faço de qualquer uma. Se tudo tá bom, depende de ser novo e estar “maciinho”. Eu faço tudo, é, eu faço tudo. Todo mundo que chega praqui, gosta de ver “o meu de comer” que eu faço. O pessoal fica besta de ver “o meu de comer” que eu faço. - Olha o de comer tá gostoso, a Sra. Sabe cozinhar! (DOCUMENTÁRIO COMIDAS TRADICIONAIS SÃO COMIDAS DE ANTIGAMENTE, CONCEIÇÃO FERREIRA (D. CONCEIÇÃO, JANEIRO/2021).

D. Conceição chama a comida que aprendeu com sua mãe e seus modos de preparo por “o meu de comer”, que “hoje todo mundo gosta de ver”. Além de ressaltar o aprendizado com a mãe, ela se orgulha de ter domínio sobre o preparo de variedades de comidas a base de aipim/mandioca que agrada a todos que sentem o aroma. Característica essencial da comida tradicional de Mata Medonha, ser aquela que agrada a todos, que agrada ao paladar de todos, conforme disse Tubatinga (Gilson Lapa) anteriormente. Isso porque, todos sabem como é o sabor das comidas tradicionais. A coletivização do gosto dessas comidas é algo já instalado na cultura Pataxó. Sabem como deve ser o sabor do beiju de rolo, do beiju de puba, do beiju de

goma, dos cortadinhos de abóbora, e tantas outras comidas tradicionais. O paladar diante dessas comidas, foi algo construído culturalmente (AMON E MENACHE, 2008, MACIEL, 2005), desde a infância, nas relações familiares e sociais pertinentes ao grupo indígena. Assim, a narrativa de D. Conceição sobre a comida, registra a memória social e cultural dos Pataxós de Mata Medonha pelo fato de comerem a mesma comida desde um tempo de “antigamente” a semelhança de como anteriormente Arara também menciona. É uma comida que, ainda hoje, faz parte do dia a dia dos Pataxós e essa memória enfatiza sua ancestralidade, o pertencimento e a tradição no domínio de preparo dos diferentes pratos.

Mas, D. Conceição revela também que há um declínio em sua reprodução, pois “nem todas as coisas que eu aprendi com ela, eu faço mais”. Essa redução está associada a vários fatores os quais veremos mais adiante. Entretanto, possuir o aprendizado culinário associado a memória afetiva da mãe, fez com que as Indígenas em Mata Medonha ficassem em certa medida impermeáveis a mudanças profundas na dieta, em substituição ao alimento industrializado e por isso, ainda é possível observar a presença dessas comidas na alimentação da Aldeia, preparada por mulheres reconhecidas como detentoras das receitas e modos de fazer tradicionais.

Figura 84 - Almoço preparado por Maria das Graças com as comidas: Cortadinho de mamão com azeite de dendê e leite de coco, feijão de arranca, galinha de terreiro e outras



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

Falar das comidas tradicionais é sempre lembrar da mãe e avós e prepará-la e consumi-las, faz reavivar a memória dos Pataxós de quando eram crianças, ou estavam mais em contato com elas. Maria das Graças ficou órfã de mãe muito jovem, porém, guarda boa memória das comidas da sua mãe, o que aprendeu com ela e reproduziu junto aos seus filhos quando estes

eram crianças, ela contou que, “sim, lembro. Lembro muito que minha mãe fazia, as vezes para matar a necessidade. Mas era o que tinha no momento”, ou seja, a “necessidade” era para saciar a fome, é uma lembrança que não se apaga e por ter na memória, ela diz que “eu já fiz depois para mostrar para meus filhos tudo que minha mãe me ensinou a comer. Eu tentei ensinar para meus filhos”. Maria das Graças ainda guarda na memória e reproduz a mesma receita do preparo do feijão da sua mãe: “eu me alembro que minha mãe cozinhava tudo dentro do feijão. Muita coisa dentro do feijão, folha dentro do feijão, abóbora dentro do feijão, batata dentro de feijão, um monte de coisa dentro do feijão”. Ela ressalta que (...) cozinhar aipim dentro do feijão é muito gostoso, o aipim fica da cor do caldo feijão, aí depois, fazia um molho de pimenta com o próprio caldo do feijão, com temperinhos verdes, a gente sentava e comia”. Sentar e comer junto com sua mãe construiu em Maria das Graças uma memória onde, segundo ela “eu tenho uma saudade disso, eu tinha uns oito anos, pois quando minha mãe morreu eu tinha dez anos de idade (...) Minha mãe era negra, os bisavós dela vieram da África” (Maria das Graças). O aprendizado com a mãe é guardado com saudosismo na memória de Maria das Graças, associado a ancestralidade da mãe. Essa memória, apesar de ser individual fez com que Maria se mantivesse reproduzindo as receitas e as comidas, conforme suas ancestralidades, inclusive africana. Assim como outras mulheres que tiveram a mesma experiência. E dessa forma, foi possível construir um conjunto de receitas e diversidade de comidas que compõe a culinária tradicional de Mata Medonha. É a memória social do grupo que foi construída por meio do gosto, receitas, modos de preparo também das experiências individuais. (AMON E MENACHE, 2008).

Dentre as comidas a base de mandioca, os beijus possuem um lugar especial no sistema alimentar tradicional dos Pataxós. Há, considerável diversidade de beijus preparados a partir das “qualidades” de mandiocas e aipins cultivados na Aldeia. No quadro 09 é possível conhecer pelo menos nove “qualidades” deles, conforme define Arara. O beiju é uma comida que exige muitas horas para ser preparado por ser bastante trabalhoso e é de grande importância entre os Pataxós, porque pode ser consumido sozinho e acompanhar outras comidas, como peixes, carnes, feijão, escaldados de coentro maranhão, banana da terra assada e outras. Arara ressalta que “Eu acho que a coisa que eu mais aprendi da roça foi o beiju e a farinha. A gente sempre morava na roça mesmo, eu fui nascida e criada na roça. Criei na roça, me casei na roça, tô convivendo na roça”. A roça, que Arara se refere, é a Aldeia, e de fato, Arara é uma mulher guardiã de receitas de beijus e conhece os vários ingredientes que mistura neles para diversificar os sabores como coco ralado, leite de coco, cravo, canela, açúcar. Dessa forma, ela consegue variantes de sabor da mesma comida que estimulam o paladar e rompe com a monotonia do

cardápio dos beijos.

Figura 85 - Massa de beiju da farinha de puba



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

Maria das Graças prepara uma “qualidade” de beiju conhecida por “beiju de panela”. Ela conta que ele é preparado com a massa da mandioca que vai torrar para fazer a farinha, ou seja, “após cevar a mandioca pega um pouco da massa e a leva pra casa, e numa panela de alumínio batido, você leva ao fogo e coloca o beiju. Então ele tem que estar grosso mais ou menos uns três dedos”. Estar grosso é importante para que não se quebre e esfarele e “quando ele assar o fundo, você vira ele, ele é assado sem botar nada nele, só a massa mesmo. Depois, pega o caldo do feijão bem temperado e vai molhando o beiju e vai comendo. Ou então com carne, ou peixe” (Maria das Graças). Como disse Maria, o preparo dos beijos ocorrem frequentemente, após a fabricação da farinha, mas, pode ocorrer da farinha já estar pronta ou a massa pubada, e seu preparo iniciar conforme é demonstrado

no filme documentário “comidas tradicionais são comidas de antigamente”, no tempo de filmagem 23’: 40”. Nesse trecho do filme, Arara inicia o processo do preparo da massa de puba para fazer o “beiju de massa de puba”, ou “beiju de massa” conforme é conhecido na Aldeia.

Ela explica que “a gente arranca a mandioca e bota dentro d’água, e quando ela ficar bem molinha, a gente peneira ela, pra ficar macia, cata os fiapos dela, peneira ela na peneira que nem a massa mesmo, pra fazer a farinha”. O tempo de molho da mandioca na água pode variar, mas com “três dias já tá bem espumando, uns cinco dias está bom e deve lavar a puba”. Lavar a puba três vezes em água corrente é importante, segundo Arara, para tirar o amargo dela e na sequência, “quando peneira ela toda vem com um saco de pano e vai espremendo aquela água e ai, faz isso em três águas, a gente espreme ela e vai lavando ela, vai tirando aquela água dela até ela ficar sem graça”. Ficar “sem graça” segundo Arara é o mesmo que verificar “se ela não tá muito azeda, é preciso tirar aquele azedume dela”, pois, se tiver com sabor azedo, vai impactar no sabor final, visto não absorver corretamente os “temperos” que são adicionados a massa. Esse processo requer cuidados detalhados, uma vez que são inseridos os “temperos” não de uma forma inteira ou sólida. Alguns temperos requerem também serem preparados previamente para se tornarem tempero. É por exemplo o caso do coco que primeiro é preciso

ser ralado para só depois ser usado como tempero. Arara disse que “rala o coco, espreme, bota um pouco do bagaço de coco na massa e vem com o açúcar, se tiver cravo a gente bota cravo também pra ficar mais gostoso”. Nesse momento é muito importante o processo de misturar todos os ingredientes pois “depois a gente mistura assim para dar o ponto do coco, do açúcar, do sal, eu boto um pouquinho de sal pra poder sentir mais o gosto, não ficar muito sem graça, a massa”. “Dar o ponto” é o mesmo que dizer que as quantidades e tipos de temperos utilizados e sua mistura foram acertadas de acordo com o sabor esperado. Logo, uma vez temperada e a massa estiver “no ponto” parte-se para outra etapa que é a seleção das folhas de bananeira que irão servir de embrulho para receber a massa e protegê-la, para ser assada. Arara explica que

Quando ela já está preparada com coco e açúcar, a gente entra com a folha da banana, corta uns pedacinhos assim, na conta da quantidade de botar aquele pouquinho e vai botando no forno pra assar, no forno bem quente que não dá pra queimar nem assar ele ligeiro. Porque se assar ele ligeiro, ele fica cru. Que as palhas queima, tem que ser um fogo bom de quentura. Que não seja muito fogo, que não seja muito frio também. Bota pra assar e come. (ENTREVISTA, DOCUMENTÁRIO COMIDAS TRADICIONAIS SÃO COMIDAS DE ANTIGAMENTE, JANEIRO 2022).

Figura 86 - Arara formando o beiju de farinha de puba na folha de bananeira



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

No filme-documentário, é possível visualizar os detalhes culinários culturais específicos desse modo de fazer o beiju de puba por Arara. Ver sua habilidade para selecionar e coletar a folha de bananeira com a enxada, instrumento inseparável de trabalho agrícola no quintal. As folhas de bananeira também recebem tratamento, são limpas e separadas da nervura

da folha da bananeira (ou o talo da folha) com uma faca, de forma que apenas a parte flexível da folha (limbo foliar) seja utilizada. Arara corta em tamanhos que ela, por experiência, sabe que formará um beiju de tamanho ideal para consumo de uma pessoa, que é aproximadamente de 15x15 cm.

Cada etapa de preparo está imersa em detalhes que expressam os cuidados com o sabor final da comida, com o sabor de acordo com a tradição dos Pataxós. Enrolar na folha de bananeira só é possível quando a massa de puba já foi preparada com açúcar e coco nas quantidades corretas e adequadas ao gosto da família. Bem como, na textura que permita ser enrolada na folha de bananeira e não ultrapasse para além dos limites da folha de bananeira cortada para enrolá-lo. Dessa forma, todas as folhas coletadas são separadas da nervura da folha de bananeira e após esse processo, o fogo é preparado por Arara e diz que “quando o forno estiver bem quente a gente coloca pra ir assando, ai vai assando e ir virando para não queimar e ficar tudo amarelinho, nos dois lados, tem que ficar bem amarelinho e ai pega e tira do fogo. Tira um pedacinho e vai saborear o beiju”, portanto, “É assim que é feito o beiju da farinha de puba” (Arara).

Figura 87 - Arara colocando o beiju de farinha de puba para assar no forno da sua casa de farinha



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

O “beiju de rolo” é outro beiju muito apreciado entre os Pataxós de Mata Medonha. Seu preparo é a partir “do beiju da goma, da goma da mandioca, aí a gente pega o leite do coco, e molha ele. A gente vai enrolando, ele fica enrolado. Ai, vem com a patioba e amarra ele” (Arara). A folha da patioba, é a folha da palmeira patioba ou também conhecida por pati, encontrada nos quintais ou na mata bruta. Arara disse que o beiju de rolo exige que seja enrolado

em palha mais consistente que a da bananeira, visto ser amarrado nas pontas devido a textura da sua massa ser mais densa. Uma das etapas de seu cozimento é que o beiju de rolo antes de

Figura 88 - Beiju de rolo



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2021.

ser regado pelo leite de coco, “a gente assa ele primeiro, bota pra esfriar pega o leite de coco e molha e ai, enrola na folha da patioba, bota pra secar de novo, secar o leite de coco, pra não azedar ele, porque o leite de coco sem secar, ele azeda, por isso que tem que deixar lá secando, no forno” (Arara). Esse

beiju é outro exemplo da “muqueca” conforme definida por Câmara Cascudo (1967). Arara ainda contou que “tinha outro beiju que eu fazia sem ser assado, na folha da patioba, que é outro tipo de beiju de rolo e outro tipo que eu faço, ele é tipo quadrado, ai eu pego a palha dobro aqui, aqui, fica largo”. A dobradura da folha da patioba sem quebrá-la só é possível porque previamente ao uso, ela é aquecida levemente pelo calor do fogo o que a torna amolecida, favorável as dobras. Além dos beijus de massa de puba e beiju de rolo, Arara também faz o beiju de goma. Cujo processo de preparo também é complexo e envolve várias etapas, pois primeiro requer extrair a goma da mandioca. Para isso, é preciso primeiro fazer a farinha de goma. Ela disse que para fazer “a farinha de goma, rala a mandioca pra tirar a goma e coa ela também, ai bota pra enxugar”. A obtenção da farinha de goma é um processo lento e trabalhoso, pois é preciso cevar a mandioca e numa bacia com água depositá-la, para que uma parte fina assente no fundo da bacia e após um dia ou mais, seja coletada. Para isso, é preciso despejar todo conteúdo da bacia sob um tecido para coar e separar a água da goma. Após ser coada, “quando ela tá bem enxutinha a gente peneira também e vai fazendo o beiju, ai depois a gente pega o leite de coco novamente também, só que é diferente da puba, no beiju de puba a gente bota o bagaço na puba, e no beiju de goma, a gente tira o leite” (Arara). Ou seja, para fazer o beiju de goma usa apenas o leite de coco coado, sem bagaço, “tira o leite e espreme e depois do

beiju assado vai jogando no beiju. Se quiser ir fazendo na folha, eu faço na folha, se não quiser assa ele assim, corta as talhadinhas também, e faz assim também” (Arara). Quando perguntei a

Figura 89 - Arlinda preparando beiju de farinha de guerra com coco (beiju de coco)



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

característica peculiar da Família de Maria José, não apenas o formato, mas também o tamanho superior a média dos beijus da comunidade. Essa é uma forma de distribuí-los de maneira suficiente para os membros da extensa família. Ela ainda explicou que “faz o beiju grosso, da massa de puba, aí faz aquele beiju grosso assim, ali é o “má casado”, da massa de puba, e é gostoso viu? o má casado é sem coco, esse que o índio faz, é o beiju do índio, que eles falam”.

O acervo culinário definido como tradicional pelos Pataxós guarda muita coerência quanto a diversidade e preparos que envolvem as mandiocas. A tapioca que Maria José se refere, é também uma farinha, granulada, que se usa para beijus, mingaus e bolos. E ainda prepara o cuscuz, quando essa farinha é hidratada com leite de coco. São ingredientes que se originam a partir de diferentes etapas do mesmo produto e essa diversidade revela que as mulheres conseguem com uma reduzida quantidade de ingredientes manipular ampla quantidade de sabores que compõem o acervo culinário que os Pataxós definem como tradicional. Se além dos beijus tomarmos as farinhas como exemplo, percebe-se que a partir de uma base comum (mandioca processada e água) é possível obter, diferentes farinhas e mingaus com sabores e texturas diversas também e da massa do beiju de puba, é ainda possível fazer “o

Arara como ela aprendeu essas e outras receitas das comidas tradicionais ela contou que “eu aprendi que sempre minha mãe fazia, ela fazia e a gente era pequeno e eu ficava assuntando, olhando como ela fazia e depois, comecei a ter minha responsabilidade com marido e filho aí eu pratiquei a ir fazendo isso e até hoje eu faço” (Arara).

Maria José também prepara beijus em sua casa de farinha seguindo os modos de preparo que aprendeu com sua mãe e contou que, “além da farinha, a gente fazia o beiju, fazia a tapioca, fazia o “má casado”, você sabe o que é? o “má casado” é a massa de puba, que faz a farinha de puba, faz um beiju do jeito que a pessoa querer, redondo ou quadrado”. Fazer o beiju em formatos diferenciados é uma

mingau dela, gostoso com coco, ainda mais ela assim fresca, e as vezes quando a gente lava muito, a gente bota ela pra secar no sol. Fica igual a farinha, só no sol. Se quiser fazer o mingau, é só pegar um pouquinho dela e fazer o mingau” (Arara).

Secar a massa ao sol é uma forma de

armazená-la quando se faz em grandes quantidades e a semelhança do beiju, o preparo do mingau também é temperado com coco e cravo.

A farinha da goma da mandioca, com leite de coco se faz o mingau. Maria das Graças disse que “a gente torra ela e bota coco também com açúcar”. Há, portanto, além das farinhas de puba e de guerra, obtidas por meio do processamento da mandioca nas casas de farinha,

Figura 91 - coco seco cortado para fazer o leite de coco



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

Figura 90- Beijus de farinha de guerra com coco (beiju de coco)



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

outras farinhas como a de goma e a de tapioca, também obtidas a partir da mandioca com processamentos diferenciados. Da farinha de guerra também são feitos os “beijus de farinha”, mas a farinha de goma é produzida em maior proporção e possui espessura delicada. O preparo do mingau com ela envolve leite de coco e origina o “mingau de goma de mandioca” conforme é conhecido na Aldeia. Além desse, Arara faz outros mingaus que aprendeu com a mãe como o “mingau da araruta ela (mãe) fazia também. A araruta é um tipo de alimento que a raiz é desse tamanho assim. Ela é da cor daquelas batatas

brancas, e as folhas dela, parece as folhas da patioba. A gente fazia mingau pra menino novo quando nascia antigamente. O pessoal mais velho gostava de ralar pra fazer papa pra menino “(Arara). Além dessas raízes, o milho também produz mingaus apreciados pelos Pataxós e está na base de diferentes comidas tradicionais de Mata Medonha, ainda que hoje em menor proporção e variedades de receitas em sua culinária se comparado a mandioca. Se prepara “comidas como pamonha de milho e a canjica e a gente cozinhava as espigas de milho.” Disse Maria das Graças. Ela complementa e diz que “com o milho se fazia, cuscuz de milho, fazia o mingau, mingau de milho “ (D. Conceição). O milho, multiplica comidas, diversifica os pratos e sabores. Para esses preparos, o milho após colhido era pilado na gameleira ou pilão de madeira e transformado em farinha de milho ou também fubá, como é conhecido por Maria Eunice. Que disse, a exemplo de Maria das Graças usava o milho e “fazia também mingau de fubá de milho, com milho verde”.

Outras comidas tradicionais utilizavam as frutas. Segundo Arara, “frutas como abacaxi, banana, manga e o abacate, a gente comia com farinha de puba de forma amassada” (Arara). A mangaba era uma fruta abundante no lado do Território as margens do Rio Braço do Norte e ainda hoje existe no local chamado “morro da mangaba.” Arara disse que “ela é molinha, a gente como ela com farinha de puba”. O abacaxi é consumido de forma natural também, isto é, de forma crua, apenas a fruta sozinha, aos pedaços, e dessa forma não é considerado uma comida, e sim uma merenda e quase não se vê seu consumo no dia a dia, com algumas raras exceções entre as crianças, extensivo aos visitantes e amigos como gesto de boas-vindas. Entretanto, o abacaxi torna-se uma comida bastante apreciada quando acompanhado da farinha de puba e outras frutas como coco e mamão, são transformadas em comidas de caldo bastante apreciadas. Segundo Maria das Graças, “Já comi cortado de mamão, com carne de sol, ou jabá, e essa é muito gostosa, até um médico já comeu aqui” . Há sempre orgulho e alegria por parte das mulheres quando seus preparos culinários são elogiados ou reivindicados por pessoas indígenas e não indígenas. Um médico do Posto de Saúde da Aldeia ter experimentado sua comida foi indicativo de aprovação de sabor e qualidade da sua culinária. Assim como, o fato dela saber do meu interesse pelas comidas tradicionais a fez preparar almoço tradicional composto pelo “cortado de mamão” e outras comidas (fig. 85) e me convidar para almoçarmos juntas.

Do coco seco, se extrai o leite que acompanha variadas comidas. Segundo Maria Eunice, “até o cortado vai coco, cortado de mamão, de abóbora, vai coco, mesmo que não quiser botar, mas que vai, vai”. Devido a sua presença na maioria dos quintais da Aldeia, o coco é utilizado para comidas das festas da Aldeia e outras ocasiões especiais. Comidas, a exemplo do

“arroz doce” e o “mugunzá” estão sempre presentes nessas ocasiões. Maria Eunice diz que prepara o arroz doce da seguinte forma: “eu boto o arroz pra cozinhar, o coco já está ralado, tiro o leite do coco, boto o cravo e a canela, quando ele tiver cozido, aí jogo o leite dentro e espalho. O mugunzá, do mesmo jeito, com leite de coco”. Descrever todo o processo de elaboração da comida e conhecer cada ingrediente utilizado, é um aspecto que hoje é notado pelos Pataxós quando comparam com a comida não tradicional. Uma vez que, ao conhecer o preparo e como é preparado os fazem conhecerem o que estão comendo.

A banana é uma fruta bastante consumida, ou em forma de paçoca ou assada, no caso da banana maranhão. Dessa forma, a coloca com casca no calor das brasas do fogão de barro. Não é um processo simples, pois, o fogo não pode estar aceso, apenas aquecido por brasas. É preciso observar a distância da banana e o calor. Pois, se ficar muito próxima queima a casca e a banana. E se ficar distante, aquece, cozinha por fora, mas fica crua por dentro. É, portanto, uma forma de moquéim, onde lentamente a banana vai cozinhando e deve se saber o exato momento de retirá-la. Além da banana, outras frutas consumidas são aquelas distribuídas por toda a Aldeia e Território, a exemplo da jaca, jamburão, graviola, manga, araçá e outras cultivadas nos quintais. Porém, para serem consideradas comidas e não merendas, há que serem acompanhadas de farinha de puba.

Preparos culinários dos momentos de Insegurança Alimentar e Nutricional usam técnicas de multiplicação e rendimento das comidas. Uma técnica bastante usada são os alimentos “pilados”, também denominados “pisados” ou “socados” como as paçocas. expressões usadas durante os preparos dessa comida que possuem o mesmo significado. Sobre esses momentos de INSAN, Valdirene disse que “quando não tinha nada pra comer, eles (os antigos) tiravam a banana verde, cozinhava, amassava e fazia a paçoca de banana verde” (Valdirene Souza). A paçoca de banana verde é muito apreciada com caldo de carne, Maria das Graças planejou prepará-la para mim e disse que “Queria fazer uma paçoca de banana verde com caldo de carne, pra você, é maravilhoso. Eu já comi pra matar a fome, e não porque era cultura, era porque eu tava com fome e só tinha aquilo mesmo, e eu sou uma pessoa que já passou muita fome”. (Maria das Graças). Saciara fome, portanto, é o principal objetivo da paçoca, e ainda que seja uma comida considerada gostosa, seu preparo ajuda a potencializar o rendimento de carnes como caças e peixes, que por vezes são misturados ao alimento pisado. E o principal motivo de prepará-las é que faz render de forma criativa quantidades pequenas de carne ou peixe, já que sendo uma comida pastosa atende a um número grande de pessoas.

As paçocas podem ser doces ou salgadas. Segundo Tubatinga, a “paçoca se faz de banana verde ou banana madura. Sempre amassando e misturando com coco ralado, cozinha a

banana verde, amassa e mistura com coco ralado. Se quiser, pode adoçar com mel ou açúcar”. Ele contou ainda, que sua mãe adoçava as paçocas de banana com caldo de cana e rapadura. As espécies de banana existentes na Aldeia são as conhecidas como banana da prata e banana maranhão (que alguns indígenas chamam também de banana da terra). A paçoca de banana é preparada com a banana da prata. É a principal forma de consumo dessa fruta, seguida do seu consumo de forma natural. Segundo D. Conceição “as vezes não tinha farinha, não tinha nada pra comer né? não tinha mandioca, plantaram, mas, só que não tinha logo, porque mandioca é mais difícil, aí ela (a mãe) chegava e fazia paçoca de banana verde”. Igualmente, para prepará-la “cozinhava a banana e pisava também”. Ela ainda contou que antigamente quando sua família não tinha a banana, pedia aos outros indígenas e quando eles tinham, também ofereciam. D. Conceição em suas narrativas, enfatiza com frequência a troca e reciprocidade com relação a alimentação.

Tubatinga aprendeu a preparar a “paçoca de aipim, e é a mesma coisa, cozinha o aipim, amassa e mistura com coco ralado. O mesmo vale para a paçoca de inhame, e de quiçare, e se quiser acrescentar canela, pode”. Esse tratamento culinário é o mesmo que Arara explicou que faz a paçoca de aipim, e para seu gosto, é bom deixar alguns pedaços inteiros, isto é, não processar todo o aipim transformando em uma massa homogênea pois “pra gente sentir o sabor pra mastigar assim é melhor.” A paçoca é uma comida que sempre pede um acompanhamento e a “paçoca do aipim é quando a gente não tinha outra coisa pra comer” (Arara) e a forma dela preparar é “pisa ele (o aipim) bem, com as mãos assim, mais forte, pisa, pisa, aí fica “maciinho”, e aí, se tiver alguma coisa assim, como um peixe pra gente assar, pra comer, aí a gente come com essa paçoca de aipim.”. Além de peixe, “as vezes tem uma farinhazinha de coco, aí fica sempre o caroço do aipim, e aí, a gente mastiga, igual como tá mastigado no machucador, o dente acaba de mastigar.” (Arara). Ou seja, diferente da paçoca de banana, a paçoca de aipim é mais apreciada quando sua textura fica granulada.

Além das comidas, algumas bebidas foram definidas como tradicionais pelos Pataxós de Mata Medonha. Dentre elas estão o cauim, o quibebo e

Figura 92- Abóbora pisada e leite de coco para o preparo do quibebo



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

Figura 93 - Cauim preparado por Andorinha



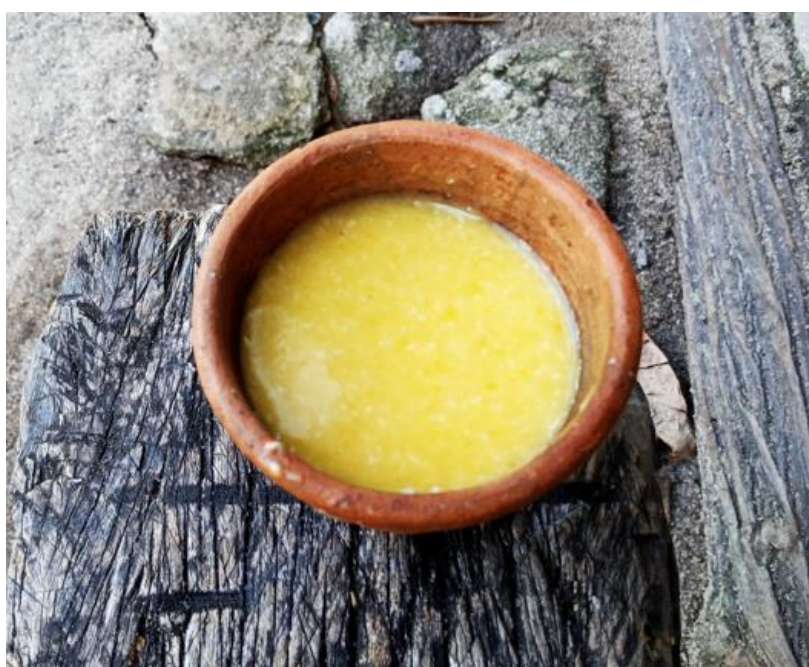
Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

vingte e quatro horas, mas, é preciso que “a gente vem com a palha de banana e tampa por cima do pote em cruz, vem com espeto e bota três brasa dentro e se tiver caroço de milho, coloca três caroço de milho. A brasa (acesa) ajuda a ficar mais azedo” (Arara). Cobrir com a folha da bananeira em forma de cruz é importante para que o cauim não receba vento externo e altere seu sabor.

Os modos de preparar o cauim varia conforme a pessoa que o prepara. D. Conceição contou que após cozinhar o aipim ela “pisa, bota dentro da

tipos especiais de café. O cauim é bastante citado na literatura sobre os Pataxós como uma bebida alcoólica. Entretanto, em Mata Medonha ele não é assim considerado e é preparado para o café da manhã em substituição ao café preto que segundo Arara, o cauim “não, não embebeda não, a gente bota açúcar nele, se não quiser tomar sem açúcar”. Seu preparo envolve as raízes consideradas macias como os aipins das “qualidades” pagodisa e “prato cheio” que são cozidos e “depois dele cozido, escorre o caldo dele, ai pega outra água, bota pra mornar, ai na hora que a agua tá morna, a gente vai ralando, ralando, até a água ficar grossa, ai bota lá pro outro dia e tá bom” (Arara). Nessa sequência, fica descansando numa panela ou bacia, durante

Figura 94 - quibebo de abóbora preparado por Arara



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

água e esfarela todo na água, com uma colher de pau a gente mexe e outra hora é com as mãos

mesmo”. Após pisar, coloca açúcar e “amassa ele e fica os caroços pra gente comer, porque se amassar e não ficar os caroços aí não fica bom, fica sem graça, porque ela é molinha ali, fica os caroços”. Esse é um detalhe importante no preparo do cauim em Mata Medonha e a fama de ser um bom cauim, é quando há os caroços de aipim para mastigar. Ela afirma que “eu só gosto quando eu encho meu copo com o caldo dele e os caroços dentro”. D. Conceição lembra que desde criança toma cauim e quando moravam lá na região de Barra Velha, aprendeu que “quando tem garapa de cana, a gente bota também que azeda ligeiro, fica azedinha. O cauim é bom azedinho, se não azedar, fica ruim.”.

O quibebo, a semelhança do cauim é uma bebida que possui maneiras diferenciadas de preparo, com ingredientes retirados dos quintais. Arara disse que o prepara da seguinte forma: “você pega a abóbora, cozinha, você pega o caldo dela, se tiver um liquidificador, bate no liquidificador pra ficar bem macia, e se não tiver, com o machucador vai pilando ela, mistura com leite de coco e açúcar. Antigamente era servido na casquinha de coco”. Arara preparou o quibebo para que eu experimentasse e disse “está aí te esperando!”. O quibebo é uma bebida pastosa e muito saborosa. Ela ainda contou que “se quiser, pode colocar a brasa no quibebo”. Essa bebida é preparada com qualquer tipo de abóbora que é colhida dos quintais e é considerada uma comida “forte” e que aplaca a fome: “meu marido toma a qualquer hora. Pra fazer o quibebo não importa se a abóbora tá amarela, tá madura ou verde, dando pra cozinhar, faz. Quando comecei a ter meus filhos aí eu dava de fazer, para não ficarem com fome” (Arara).

Quando perguntei a Maria Eunice sobre o quibebo ela perguntou se “o quibebo, que você fala de que tipo? Porque faz de mandioca”. Logo, nesse momento ficou claro que o quibebo é uma bebida e também comida de prato a base de mandioca que acompanha outros pratos em refeições de almoço. Ela conta que o preparo com a mandioca ocorre da seguinte forma: “Bota pra cozinhar a mandioca, quando acabar, passa ela no liquidificador, pra ficar bem grossinha, depois bota numa panela, bota os temperos verdes e mistura ali, bota pra ferver um pouquinho e depois, tira do fogo e deixa esfriar para comer”. Diferente do quibebo de abóbora que é uma bebida doce e considerada bebida de festa ou lanche para a família, o quibebo de mandioca é uma comida salgada, servida no prato, para o almoço.

O café é uma bebida muito apreciada na Aldeia. Antigamente, os Pataxós possuíam seus próprios cafés, segundo Gilberto Oliveira, neto de Clarice. Ele contou que tomava o café de fedegoso, uma planta que cresce de forma espontânea em Mata Medonha por meio da propagação de sementes. É uma planta sazonal, que eles observam que floresce entre os meses de setembro a dezembro e dão sementes até o mês de março aproximadamente. Arara observou ainda que “por ali tinha muito, ele tem flores amarelinhas, e naquele tempo tinha muito

fedegoso mesmo, a gente torrava era litros, pra fazer café”. Segundo Gilberto, para fazer o café de fedegoso é preciso “torrar a semente do fedegoso na torradeira de lata, como se faz com a castanha de caju, e mói e com esse pó faz o mesmo café que fazemos hoje”. A torradeira de lata é feita por Gilberto a partir de uma lata reaproveitada de vinte litros que é furada no sentido horizontal e por meio de madeira queimada (lenha) produz o fogo e aquecimento ideal para a torra das sementes. A transformação das sementes em pó é feita no pilão de madeira que é um artefato composto de duas peças: A “mão do pilão” e o pilão que é um tronco de árvore de altura de um metro, que foi escavado em seu núcleo. Segundo D. Conceição, “a gente tomou muito café de milho, aquele de fedegoso também, quando não tinha outros cafés”. O café de fedegoso, portanto, é também conhecido por “café de milho fedegoso”. Ela disse que “arrancava, pisava, as vezes misturava com milho, adoçava, e ficava forte” e dessa forma, essa era uma bebida que se encontrava no Território e que bebiam quando não conheciam o café industrializado.

Outro café citado como uma bebida tradicional, chama-se “café de tiririquim”. Também é uma semente encontrada no Território cujo preparo é semelhante ao fedegoso. A forma de adoçá-los, assim como outros tipos de cafés de antigamente, era com o caldo de cana, pois, segundo Arara “a gente tinha muita cana, a gente moía a cana e aparava a calda, botava a calda pra ferver, jogava o pó de café na calda, passava no coador e tomava.” (Arara). O café era pilado a mão e preparado na água da garapa de cana que estava em processo de fervura. Isso proporcionava rendimento no adoçante, pois dessa forma se preparava quantidade suficiente para toda família de uma só vez, e evitava que cada membro pegasse uma quantidade individual para adoçar o café.

A preferência pelo café não-indígena por algumas famílias, data dos tempos que moravam na Região de Barra Velha., onde a planta chegou na Região e passou a ser cultivada as margens do Rio Caraíva. D. Conceição contou que “tinha jaqueira, café, cacau, tudo um pouco mas tinha, só vendo. Como tinha café, a gente quase não comprava. Quando tava maduro, a gente pisava, “cabá” mamãe torrava, fazia café e bebia café toda vida. Era difícil comprar café na rua”. Mas, quando passaram a beber o café não-indígena estranharam o sabor e para aproximá-lo do sabor do café indígena, Arara contou que “torrava a folha do quioô cravo junto com os grãos do café plantado, quando moravam em Barra Velha e ai botava o quioô cravo pra dar o gosto e fica o gostinho do cravo todinho no café”. A planta quioô cravo, também era consumida em forma de chá, “no lugar do café, quando não havia o pó de café e tomar pela manhã” (Arara). Havia ainda outras plantas que eram consumidas pela manhã e consideradas tradicionais pelos Pataxós. Nilton Brito, contou que sua Vó Clarice fazia chá com a planta

“chassafrás”. Para Ele “é um chá que é muito gostoso o sabor dele. É como se fosse um chá da canela. Eu lembro como hoje, que meus tios iam tirar na mata. Iam tirar um pedaço. Ai tirava com um facão as ferpinhas e ai botava pra ferver na água e fazia aquele chá gostoso.”. Essa planta também é encontrada nos quintais, ainda hoje.

O consumo de cafés e chás adoçados é antigo entre os Pataxós. E até hoje adoçantes extraídos da cana de açúcar, como a garapa é produzido algumas vezes por Arara. A garapa também é conhecida como “mel da cana”, bastante utilizado “pra tomar café com caldo de cana, não levava açúcar, eu alcancei isso ai e não esqueci” (Gildo Brito). O mel de abelha também foi um adoçante bastante utilizado e até hoje é extraído da mata bruta por agricultores experientes como Gildo. Ele ao lembrar de seu pai, o Cacique Maninho, contou que ele aguardava a quadra de lua propícia para extrair mel de colmeias espontâneas da mata bruta. Segundo ele,

quando chegava na quadra boa, ele (Maninho) dizia: Vou lá tirar um mel. Eu tomei muito mel, tanto da que ele tirava que era pouco, mas a gente tinha, quanto tirava ai pela mata, que até hoje tem. Lá perto de casa tem uma colmeia que dá pra tirar uns 30 litros de abelha europa. tem ainda mel de abelha europa, itiúba, e jiti, que tem das duas qualidades, da jitizinha mosquito e da maiorzinha, ela produz mais. Eu estou com um corticozinho dentro de uma roça que eu tirei 2 litros de mel dessa Jitaí. E ela serve de remédio, essa Uruçu mesmo na mata tem dela (PESQUISA DE CAMPO, CONVERSA COM GILDO EM 15/11/2022)

Logo, o mel existente na mata bruta é produzido pelas abelhas em “qualquer árvore que produza flores, elas estão no encaixe ali. Elas vêm em flores de abóbora. Aqui tem um mato, uma tal de “macela”, elas gostam de ficar ali, mas a árvore que elas mais gostam quando está florado é o ipê, que chama de pau d’arco” (Gildo Brito). Graças a biodiversidade da mata bruta, que compõe o Território e o sistema alimentar tradicional dos Pataxós, o extrativismo de mel ainda ocorre na Aldeia. Ainda sobre os adoçantes utilizados, a mãe de Tubatinga (Gilson Lapa) adoçava as paçocas de banana com caldo de cana e rapadura. Sapucaia Tupinambá (*in memoriam*) nos explicou que para cinquenta litros de caldo de cana, se obtém vinte e cinco litros de açúcar, pois “ele vai secando, secando e dá um caldo grossão, quando começa a ficar melado, é porque está dando ponto. Ali, a forma tem que estar no jeito para haver o despejo. Ai, esfriou ali, leva pro pilão. Chegava lá, pilava, depois, peneirava na peneira”. A cana de açúcar plantada nos roçados e quintais, sempre foi utilizada como adoçante do café entre os Pataxós de Mata Medonha. É conhecida como “calda de cana” com “a” no final ou “garapa” de cana. Maria José também lembra que “o café, era moído da cana, quando tinha o café, bebia o café, quando não tinha, fazia chá da garapa da cana, tem um negócio que se faz, de um tal de subaco, deixava um pau dessa grossura, furava e botava lá, ai moía essa cana, pra fazer garapa”.

O modo de extração da garapa se inicia com a limpeza da cana, raspando para a remoção de toda parte externa. Isso é necessário para que a calda obtida seja clara “é que com essa capinha dela aqui a calda fica meia escura, e raspando ela assim a calda fica mais clara e depois de raspada a gente bota aí no bulinete” (Arara).

Figura 95 - Preparando a garapa de cana no bulinete (subaco) no quintal de Arara.



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022

O “bulinete”, também chamado por “subaco” é uma estrutura de madeira a semelhança do antigo trapiche, mas, não requer força animal. Ele possui um rolamento de madeira acoplado as estruturas laterais, por meio de uma manivela, que se movimenta na medida que a manivela é girada, e em seu centro a cana raspada é inserida. Segundo Arara, “e aí vem outro pra rodar o bulinete, aí vai rodando e a gente vai segurando a cana pra poder a cana ir quebrando. A gente faz a ponta da cana como se faz com um lápis, pra poder ela pegar melhor (no bulinete) e aí, ela é colocada aqui e a gente vai rodando “(Arara). Para que resulte numa boa calda é preciso que previamente “a gente vai raspando a cana assim, para que a calda saia mais clara” (Arara)

O trabalho no bulinete há que ser sincronizado entre as duas pessoas, pois “Vai rodando assim, tem que ser de dois, rodando pra lá “e enquanto uma pessoa gira no sentido horário, a outra gira no sentido anti-horário. Dessa forma, a cana é espremida para que derrame a calda em um balde colocado no chão. Com a calda “a gente faz o café com ela. Quando não tinha açúcar, pois a gente sempre morou na roça, e a gente mói a cana, bota a calda pra ferver, e aí

vem com o pó do café, e aí a gente joga, depois passa no coador e sai o café doce com a calda da cana da natureza” (Arara). Após ter mostrado como obter a calda de cana, Arara fez o seguinte convite “Aqui é o caldo de cana que a gente já moeu, já passou no bulinete e já tá na hora de tomar na hora de tomar o café ai quem quiser tomar um café, mais tarde a gente toma um café da calda da cana” (Arara).

Os temperos das comidas tradicionais são originários dos quintais. E os mais utilizados são obtidos de forma artesanal pelas mulheres a partir das sementes de urucum e da coleta de plantas como o coentro maranhão e o quioô. Os “pés de urucum”, como são conhecidos na Aldeia, é uma planta perene de porte médio que além dos quintais, está presente ao longo das Ruas de Mata Medonha, jardins, áreas livres ou áreas comuns e segundo os Pataxós, sua dispersão ocorreu na Aldeia de forma natural e seus frutos brotam durante todo o ano, em

Figura 96 - Sementes de urucum secando ao sol no quintal de Soelma (Fiinha).



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

diferentes solos da Aldeia e incidência de luz natural.

Das sementes de urucum é fabricado o corante natural também considerado tempero para comidas como “feijão, peixe, carne em comida mesmo que a gente come no dia a dia”, (Arara), que para transformar as sementes em corante, ela disse que: “ Eu cato todo, coloco no sol, e ele seca todo. Aí eu pego um saco, boto

dentro e vou batendo pra soltar os

caroços da cabacinha. Aí pego ele, cesso na peneira e deixo os caroços separados. Ai quando eu quiser fazer, já tá os caroços todo limpinho”. Uma vez livre das impurezas e as sementes selecionadas, a próxima etapa do preparo é “é só jogar no óleo e já tem a farinha também pra fazer o corante em pó”. Logo, a mistura das sementes no óleo e na farinha de guerra, é levada ao fogo, mexe por bastante tempo para que a polpa de cor vermelha se desprenda na mistura e quando atinge o ponto, desliga o fogo. Após esfriar, passa no moinho ou soca no pilão para virar pó. Arara contou que “tem gente que faz com fubá ou trigo. Eu não gosto de fazer nem com fubá nem com trigo, eu gosto mais da farinha. Ai a gente pega a mandioca, rala e eu faço a minha farinha, e faço o meu corante.” Ao preparar sua própria farinha e seu próprio corante, Arara sabe o que está consumindo, pois conhece cada ingrediente do preparo. Ela se orgulha

em saber preparar o corante e disse que “é difícil eu comprar esses negócios aqui, que eu já sei fazer, como corante, farinha e outras, é muito difícil”.

Maria Eunice, também prepara o corante de urucum e possui preferências com relação aos ingredientes que mistura. Para ela a “farinha de guerra é pra fazer corante. A gente tira os corantes (sementes) cabá passa na gordura, peneira a farinha, joga ali dentro aquele pó, cabá soca no pilão. Não pode fazer puro sem farinha, mas, quando não usa a farinha é fubá,

Figura 97 - sementes de urucum misturada com farinha de guerra sendo aquecida para obtenção do corante



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

Figura 98 - Corante de urucum preparado por Soelma (Fiinha)



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

de milho”. Apenas não pode fazê-lo puro, sem nenhuma das farinhas citadas, pois caso contrário não há desprendimento da polpa das sementes, e ela ainda conta que “uso ele na comida, mas, tenho que fazer mais porque o meu já acabou, mas, eu não compro corante não” (Maria Eunice).

O corante urucum é um importante tempero considerado tradicional para os Pataxós, porque deixa a “comida com aparência mais bonita”, disse Sr. Varder. E devido a sua presença expansiva em Mata

Medonha está presente na maioria dos preparos e cozinhas da Aldeia.

O coentro maranhão é uma planta considerada importante por ter sabor e aroma agradável para os Pataxós. É conhecido também por “coentrão” na Aldeia por ter folhas largas e longas com espinhos nas laterais, em tamanho aproximados entre 10 cm a 20 cm, o que o diferencia do “coentro pequeno”. É considerado tempero essencial em várias comidas definidas

como tradicionais, mas sobretudo naquelas que possuem peixes, pois confere aroma e sabor característicos bastante apreciados pelos Indígenas. Sua propagação no Território é espontânea em diferentes solos e ambientes sem adubação ou irrigação e possui grande incidência nos quintais.

Figura 99 - Coentro maranhão



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

A importância do coentro maranhão ainda se evidencia quando protagoniza dois pratos diferenciados na culinária dos Pataxós de Mata Medonha. O “escaldado de coentro maranhão” e o “cabeça de carneiro”. Ambos citados anteriormente por D. Conceição e Arara, respectivamente. Para elas, o coentro maranhão supre a ausência de carnes. Seu uso reflete o acúmulo de saberes das Indígenas Pataxós sobre o preparo das comidas com sabor, mesmo em tempos de escassez alimentar. Dessa forma, é lembrado como um alimento dos tempos de insegurança alimentar, pois “se não tinha nada pra comer, pisa o coentro maranhão, sem nada de pedaço assim, de carne, peixe, caça, só mesmo fazia o escaldadinho, mexido na panela, pra ficar bem cozinhado” (D. Conceição). O escaldado de coentro maranhão era uma comida considerada forte e preparada pelas mães, e que essas mulheres também preparam para seus filhos crianças hoje. Arara contou que quando precisou criar seus filhos “e depois que eu fiquei mãe solteira, me virando sozinha e aí pra não ficar com fome eu fui tirando as plantas, esses coentros “.

O coentro maranhão é considerado o tempero que valoriza o sabor do peixe, e para usá-lo, outra cozinheira tradicional, como Maria José (D. Zefa) disse que “corta miudinho para colocar no peixe, pois dentro de carne ele não assenta. Se fazia o escaldado do peixe cozido no dendê com coentro maranhão e com o caldo do peixe, se fazia o pirão de peixe e todo mundo ficava alegre e satisfeito”. Ficar “alegre e satisfeito” é o que a maioria das mulheres que cozinham as comidas tradicionais esperam perceber diante das pessoas que consomem suas comidas. Com o coentro maranhão, D. Conceição prepara a muqueca com “o peixe com leite de coco mesmo. Só o leite de coco e os temperos tudo, tem o tomate, o pimentão, cebola, cebola verde, cebola de cabeça, coentro maranhão, de tudo eu boto um pouquinho e ali recheio ele, pra mim fica gostoso”. D. Conceição conta que o nome dessa comida “a gente chama de muqueca, quando a gente bota o dendê é muqueca do mesmo jeito. Tem a muqueca assada, a que assa na palha da patioba, que é o peixe na patioba e tem a muqueca cozinhada que é com os temperos”. Portanto, para os Pataxós a comida de nome “muqueca” é utilizada para duas receitas com peixe, mas de preparos diferentes. O que hoje é a comida conhecida como “peixe na patioba”, para os anciões é a “muqueca”. Isso porque, assim eram conhecidas as comidas indígenas embrulhadas em folhas das plantas, para serem cozidas ou assadas (CASCUDO, 1967).

Figura 100 - Comida peixe na patioba (muqueca)



Fonte: Pesquisa de campo. Filme-documentário, 2022.

Outra planta usada como tempero das comidas tradicionais é o “quioô de panela”. Arara disse que “aí eu boto no feijão, numa carne fresca, no frango. E o cheiro vai longe, se tiver passando na estrada aí sente o cheiro lá da casa de Yana, você sente o cheiro da comida, é

muito cheiroso”. O aroma das comidas que se espalha pela Aldeia é um aspecto público de validação da comida definida como tradicional e da cozinheira. O cheiro denuncia e transporta sua culinária entre a vizinhança, que elogia, cria memórias, valoriza, manifesta desejos de consumi-la.

Com relação as técnicas de conservação dos alimentos perecíveis para o preparo das comidas tradicionais, Maria José disse que “botava no fumeiro. Era assim: Tinha o fogão de barro aqui, aí acendia o fogo no fogão, e tinha a cordinha assim, e botava tudo estendindinha pra enxugar, e fica dias e dias enxugando ali, e não estraga não” (Maria José). Essa técnica de conservação era propícia para as carnes de caça, uma vez que “naquele tempo não era que nem hoje, que a gente tinha negócio de geladeira. Que hoje, qualquer coisa, bota na geladeira e leva ali um bom tempo. Mas não tinha geladeira, não tinha nada. Hoje em dia quase ninguém faz assim porque tem geladeira” (Maria José). Colocar no fumeiro era uma técnica eficiente de conservar e estocar o alimento muito usada entre as famílias, ao lado da salga, exposição ao sol e do muquinhado. Arara contou com detalhes como ela fazia o fumeiro e o muquinhado quando havia muito peixe ou carne de caça de animais como tatu, corso, paca, ela assim procedia:

limpava tudo e botava no sal, não tinha geladeira nessa tempo, cozinhava uma parte fresca pegada naquela hora e o que ficava a gente salgava, passava sal. Quando ele (o marido) matava caça, cortava aquelas mantinhas, abria ela e passava sal, aí quando não tinha sal, a gente botava no fumeiro, só no calor da fumaça. Desde eu menina que minha mãe falava: Botar no fumeiro, botar no fumeiro, ou quando não era isso era muquinhar, botar ela pra assar, mais na quentura, botava a brasa bem pouca pra não queimar, aí, quando tava bem enxuta a gente pegava e virava pro outro lado, pra poder ficar tudo igual (PESQUISA DE CAMPO, ANDANDO NO TERRITÓRIO COM ARARA, EM 27/03/2022).

Logo, muquinhar e botar no fumeiro são coisas diferentes. Muquinhar era assar a carne no calor da brasa. E o fumeiro era pra secar (desidratar) a carne “e botar no fumeiro era só passar o sal e deixar escorrer a água dela lá, não carece ir no fogo, tem o muquinhado, que é o assado” (Arara). Em termos de prazo de validade “o que durava mais era o muquinhado”. Arara ainda contou que “as vezes a salgada, a gente botava no sol, ficava sequinha no sol, aí, ía sangrando um lado, e ia virando o lado mais molhado pra cima”.

Outra técnica de conservação dos alimentos diz respeito as sementes utilizadas na agricultura. Para estocar as sementes de feijão selecionadas para o plantio do ano seguinte, com vista a uma nova safra, Maria das Graças “colocava aquele feijão numa lona, no sol, pegava aquele barro vermelho, ia lá e misturava todo o feijão. Todo o feijão mesmo. E aí depois o feijão tomava o sol e guardava. Ficava de um ano pro outro, não dava um gurgulho”. Ou seja, a convivência com a Natureza tornou os Pataxós observadores sobre como guardar as sementes,

nesse caso, a própria terra servia de conservante e armazenamento para elas, numa espécie de imitação do mesmo ambiente natural, que a leguminosa foi retirada e que é adequado a sua reprodução. Guardar as sementes tradicionais, é ainda, dar manutenção ao sistema alimentar tradicional.

Há comidas em Mata Medonha que são preparadas devido as relações vividas com a dimensão sagrada e espiritual e em agradecimento a graças alcançadas junto aos santos católicos São Cosme e São Damião. Um exemplo dessas comidas é o “caruru” que Arara oferece anualmente em reciprocidade aos Santos pela Graça alcançada. Ela sempre foi devota dos santos católicos e os cultua em lugar privado de sua casa e com eles conversa diretamente, sem mediação de líderes religiosos, faz seus pedidos em forma de rezas e orações e confia a resolução de problemas difíceis a eles. A oferenda do caruru aos santos crianças do catolicismo está associada ao fato dela ter vivido uma gravidez de alto risco de filhos gêmeos no ano de 2000. Segundo ela “um nasceu primeiro e o outro nasceu com problema. Um nasceu em pé, esse Damião, e as placentas deles foram separadas. São mabaços” (Arara). Após o nascimento, seus filhos apresentaram complicações de saúde, pois “quando estava um mês, apareceram umas coceiras, pocou toda, a pele deles, inflamava, e ficava minando aquela água. E aí, a minha vida era no hospital com eles dois”, mas, ela não percebia melhoras e então que “me deu vontade de fazer um banho de mato pra ele e peguei e comecei fazer o banho de aroeira e da arnica, foi o banho de aroeira e da arnica que salvou a pele dele. E não tinha o enxofre (e disse que o enxofre era muito bom, aí não tinha), aí peguei a arnica e fiz o banho pra eles.” Arara associou pela primeira vez as duas plantas no mesmo tratamento e percebeu que “no outro dia amanheceu tudo sequinho. Depois que eu dei o banho da arnica neles, 3 vezes ao dia, aí eu peguei banhei todinho de óleo de coco, dos pés à cabeça. Aí, no outro dia ele amanheceu todo enxutinho, a pele dele” (Arara).

Ao perceber a cura, Arara dedicou especial devoção aos santos mabaços São Cosme e São Damião. E em agradecimento pela vida e saúde de seus filhos ela disse que “todo ano eu faço em setembro, no dia 27 de setembro, eu comemoro o dia deles, embora eles sejam de fevereiro, todo ano eu faço o caruru deles em setembro”. O caruru é para os santos mabaços, em agradecimento terem salvado a vida dos filhos hoje adultos que “já estão homens aí, já está com 21 anos, vai fazer 22 anos agora no dia 22 de fevereiro”. Mas é também uma celebração pela vida dos filhos. Essa comida e celebração tornou-se bastante conhecido na Aldeia e região, pois “Junta muita gente mesmo. Agora que teve a pandemia, quase não juntou ninguém esse ano, mas vinha gente do Guaiú, Santo Antônio, gente de Coroa também, os daqui também juntavam”. Ela acrescentou que,

“(...) mês que vem, em setembro, vou fazer um caruru pra eles com abóbora, quiabo, tem matapá, e a abóbora a gente faz separado, e na hora de botar no prato, cada um coloca alguma coisa. Tem o frango, refrigerante, arroz, feijão, quando tem, a gente bota a banana da terra, tem o pudim também, o docinho. Isso aqui enche de gente, esse ano que não fiz, por causa da pandemia, mas, no próximo ano, com fé em Deus eu vou fazer (...). (PESQUISA DE CAMPO, ENTREVISTA COM ARARA (MARMÉDIA FERREIRA) EM 26/08/2021).

Arara explicou que o “matapá” e outros acompanhamentos como o frango, o quiabo, a abóbora, o doce e as balas das crianças são servidos na mesa “e acende as velinhas e bota as crianças pra comer”. O caruru que Arara prepara é com “uma folha mesmo que se chama caruru⁶⁵ aí, quando não tem ela, a gente usa a taioba⁶⁶ mesmo que serve para o caruru. Elas gostam de dar na roça queimada”. A taioba passada no óleo é uma comida tradicional que Arara comia antigamente e ainda hoje, segundo ela “quando tem muita folha de taioba assim, não espera nem pro dia do caruru, pra gente comer ela, eu cozinho ela, passo ela no óleo e mando brasa (risos).”

O preparo do caruru com a folha de taioba ocorre da seguinte forma: “A gente corta ela, só a folha, escalda ela só com água e sal mesmo, escorre, pra tirar aquela água, e na hora de servir na mesma, já tá escorrida a água e bota nos pratinhos e a crianças comem. A gente quando vai escaldar é com água, aí bota um pouquinho de óleo, já tá escaldada”. Assim, o caruru dos Pataxó de Mata Medonha utiliza a folha da planta taioba, mas por ser uma planta de consumo tradicional, Arara disse que “dá pra ajeitar alguma comida com o talo, se deixar bem molinho, dá pra comer como quiabo.” Arara prepara o caruru juntamente com sua irmã que vem de Coroa Vermelha para ajudá-la, principalmente no preparo dos demais acompanhamentos, a exemplo do matapá⁶⁷ feito com farinha de guerra, azeite de dendê, castanha, amendoim, cebola e gengibre.

⁶⁵ Na literatura botânica essa folha é conhecida por *Amaranthus viridis*

⁶⁶ Conhecida na literatura botânica por *Xanthosoma sagittifolium*

⁶⁷ Na capital baiana, a mesma comida é conhecida pelo nome de “vatapá”.

Figura 101 - Folhas de taioba na mão esquerda de Arara



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

5.2.4. As comidas tradicionais e a “mulher parida”

A mulher parida, é a mulher que passou pela experiência do parto. Sua alimentação é prescrita pela parteira que a auxiliou e que constrói um cardápio específico, com restrições diversas de espécies animais e vegetais. Os alimentos proibidos ou liberados fazem parte do sistema alimentar tradicional e estão sujeitos a identificação da sua origem (se coletado no quintal, roçados, mata bruta, rios), para serem inseridos ou não na dieta. Uma vez que, é preciso avaliar as características e comportamentos dos animais, que a mulher parida pode consumir, e observar de forma criteriosa as classificações atribuídas sobre a comida forte/comida fraca, comida com sabor/comida sem gosto, a comida que é reimosa/comida não reimosa. Uma vez que, podem inferir sobre a vida do recém-nascido visto este ser alimentado pela mãe, por meio da amamentação.

Apesar de existirem algumas restrições, a comida tradicional e seus ingredientes é a comida que a “mulher parida” pode ingerir segundo as parteiras Maria das Graças e Maria Eunice. Elas ressaltam a importância de respeitar o “resguardo” de pelo menos quarenta dias para retornar a comida habitual, após o nascimento do filho. O resguardo é o período em que a mulher está sujeita às proibições, restrições e prescrições alimentares, além da isenção de trabalhos domésticos e relações sexuais. Ela deverá comer alimentos e comidas recomendados pelas parteiras com vistas a garantir a saúde dela e da criança e por isso nem todos alimentos e

comidas tradicionais são liberados no período de resguardo, a exemplo de animais caçados são proibidos porque

minhas ancestrais, minha mãe falava que caça do mato deixa um cheiro no corpo da mulher parida. E como a mulher parida não pode estar toda hora tomando banho, porque elas têm limite com o banho, ela pode tomar banho de asseio toda hora. Mas um banho de ficar lavando a cabeça, não pode. (PESQUISA DE CAMPO, ENTREVISTA COM MARIA DAS GRAÇAS EM 10/10/2022).

A preocupação com os odores associados a caça, acompanha outros momentos de consumo e preparo das comidas, porém, é durante a atuação das parteiras que mais se evidencia, pois, dentre as habilidades requeridas das parteiras Pataxós de Mata Medonha está o amplo conhecimento e domínio da alimentação e os cuidados necessários para manutenção da saúde. Com relação as comidas tradicionais permitidas, espera-se que as parteiras saibam prepará-las, visto as mulheres ficarem reclusas em casa, não podem pegar ventania, realizar esforços pós-parto ou “pegar quentura na boca do fogão” (Maria Eunice). Ao estar atenta a esse cuidado, Maria das Graças prepara o “escaldado de coentro maranhão, coloca a água pra ferver, joga as folhas do coentro e acrescenta alho, bota uma pimenta do reino se quiser, que ela solta o gosto do coentro ali, que fica parecendo escaldado de peixe”. Essa comida é também considerada pelas parteiras como um remédio, que servia ao mesmo tempo para matar a fome e como purificação (desintoxicação) do corpo da mulher parida, pois “cicatrizava mais rápido o processo do parto”. Logo, a comida tradicional também pode ser considerada uma “comida-remédio”, segundo Maria das Graças.

Com relação as proibições alimentares após o parto, ela explicou que “não dava para as minhas mulheres que eu pegava o bebê, muita coisa. Eu não deixava comer peru, caças do mato, nem todo tipo de peixe, eu deixava ela comer. Traíra, corró, eu fazia o pirão para elas comerem” que são peixes que ainda hoje são pescados nos rios da Aldeia. Por outro lado, a ingestão de alimentos e comidas inadequados geram consequências que põem em alto risco a saúde da mulher e Maria das Graças alerta que “peixes que tem barbatana que tem o bigode, a gente nunca dá para a parida comer. Nem parida, nem ninguém que esteja doente, pois esses peixes são reimosos. Todo peixe que tem bigode que nem gato, ele é reimoso”. Perguntei a Maria das Graças o que é “reimoso” e ela explicou que “reimoso são coisas que espeta, que dá inflamação. Por exemplo, uma cobra que pica a pessoa. Não pode dar um bagre (peixe) para aquela pessoa comer, se possível não deve dar peixe nenhum a quem tá ofendido de cobra”. Ela ainda disse que o bagre é um peixe que se alimenta de impurezas, como restos de animais

mortos, por isso não pode ser consumido, visto ser reimoso, prejudicar o sangue da mulher e dar prurido, isto é, inflamações, como ela menciona.

Logo, dominar os aspectos materiais e simbólicos dos alimentos e preparos das comidas, reduzem a periculosidade da ingestão desses alimentos e promove saúde as mulheres. Por isso que para o momento do resguardo, é preciso selecionar previamente os alimentos considerados adequados ainda no período da gestação para garantir sua disponibilidade e acesso e o bom cumprimento do resguardo. Maria das Graças observa que “antigamente, as mulheres guardavam muito o resguardo pós-parto. Por isso as mulheres de antigamente eram mais saudáveis”. E o consumo das comidas tradicionais reforçava essa crença porque “antigamente as mulheres criavam galinhas e castravam os frangos machos”. Disse ela, que ainda contou:

Eu por exemplo, do dia que eu sabia que estava grávida, eu já começava a criar galinha em casa, aí, aqueles pintinhos que estavam miudinhos, eu já mandava castrar eles todos. Quando eles ficavam franguinhos, já ia lá e castrava eles. Por baixo do ânus do frango, corta, enfia os dedos e tira os ovinhos deles pra eles engordar e não “baixar” nenhuma galinha, pois se o galo tiver baixando a galinha a mulher de resguardo não pode comer. vixé! Se uma mulher parida comesse uma galinha botadeira, ela começava a sentir a barriga com dores, a “barriga pocava” e tinha algumas que dava até diarreia. Porque era uma galinha velha. Tinha que comer frango. (PESQUISA DE CAMPO, ENTREVISTA COM MARIA DAS GRAÇAS EM 10/10/2022).

O alimento que ainda não foi transformado em comida, há que ser previamente selecionado e receber preparos específicos, antes de tornar-se comida e estar seguro para ser consumido pela mulher, após o parto. O alimento inseguro oferece perigo e gera consequências graves a saúde da mulher, conforme Maria das Graças alerta. Ela sintetiza que “então, castrava os frangos e ai eles ficavam gordão e aí fazia aqueles pirão gostoso, temperava com coentro maranhão, pimenta do reino, colocava naquelas bacias de esmalte e comia”. O comportamento do animal também gera insegurança alimentar para a mãe da criança, pois, se houver ingestão da comida preparada com a galinha que estiver no ciclo de postura de ovos, impactará no corpo da mulher e gera dores e inchaços na barriga, que a semelhança de ovos quando caem no chão “pocam”, explodem, uma simbologia para explicar que no caso das mulheres, são acometidas de fortes dores e diarreias.

Outros alimentos que a mulher parida não pode comer são, “o bucho de boi, fato de boi, jamais! peru, jamais, galinha d’angola, e caças do mato, tipo, o tamanduá melete (tamanduá mirim), cachorrinho do mato, jacaré, peixes de couro, não, nenhum, cação, arraia, nenhum”. Portanto, todos esses alimentos são inseguros para as mulheres paridas. Alguns alimentos, mesmo sendo caça que existem no território, apenas podem ser comidos se o corpo da mulher estiver em posição correta como “o saruê, a mulher pode comer na cama deitada, saruê tem

gosto de galinha. Peixe de escama, quase todos podem”. Além desses, tem as carnes “de porco, pode, só não pode de porca, também só não pode comer fresca, pode comer salgada, carne de carneiro, pode”.

Maria das Graças conta que para limpeza interna das mulheres paridas, ela dava água com sal quando “Ela acabava de ganhar neném, eu ia lá dentro pegava um copo com água morna, botava uma pitadinha de sal, mexia e dava a ela pra beber. Não dava hemorragia, porque o sal corta, ele não vai deixar a mulher ficar sangrando. Ela vai ficar sangrando normalmente, e não demais, pra dar hemorragia”. Ela observa que as mulheres que não guardam o resguardo dos alimentos são mais “fracas” e que as anciãs da Aldeia, como ela, “Dema, Bezinha, Marmédia, Zefa, que sempre respeitaram o resguardo alimentar após o parto, são consideradas “fortes” e admiradas por sua força. Guardar o tempo do resguardo pode ir além dos quarenta dias e se estender por meses. Para D. Maria “a mulher, era um ano pra comer peru, comer feto de boi, depois que ganhava um filho. A galinha de angola, era um ano pra mulher comer. Mesmo a galinha de terra se for velha, eu não dava a ela pra comer. Dava frango, franga, galinha nova.”.

As restrições e prescrições alimentares não se limitam apenas ao pós-parto e inclui o período menstrual. Maria das Graças diz que “eu já falo com minhas netas: Olha, quando você estiver menstruada, não pode chupar limão. Limão faz as mulheres cortar por dentro. Tem coisas que não podem, fruta verde, chupar fruta verde, não pode, laranja verde, limão, manga verde não comia, minha mãe falava”. As proibições e prescrições alimentares relativas aos períodos de resguardo das mulheres, são, portanto, conhecimentos transmitidos ao longo das gerações sobre alimentos e comidas. Esses conhecimentos foram aprendidos com as antepassadas e que auxiliam na manutenção da reprodução da vida e saúde das mulheres Pataxós de Mata Medonha e estão fundamentados em princípios compartilhados e reproduzidos culturalmente.

5.2.5. “Ai eu como igual a gente grande”

O consumo é a etapa que sucede o preparo e na Aldeia ocorre de forma individual e em grupo. Quando o ato de comer ocorre na companhia das pessoas é denominado pela literatura antropológica de comensalidade (MACIEL, 2005). Comer junto para os Pataxós, isto é, a comensalidade Pataxó é importante porque muitas narrativas se encontram. Muitas conversas, afetos, lembranças e planos de vida ocorrem ali, ao redor da comida. Nesse momento também são compartilhados os desafios e tensões que por vezes a Aldeia atravessa e soluções são refletidas coletivamente. Observei que as receitas tradicionais são compartilhadas de forma

espontânea ao mencionar qual comida está disponível. As mulheres que as preparam se orgulham em narrar seus modos de fazer, como D. Conceição demonstra no filme-documentário no tempo 00:08':11" onde ela explica, como aprendeu com a mãe a preparar carnes temperadas. Esse orgulho vem sempre acompanhado do fato de colherem os ingredientes nas hortas de seus quintais, isto é, demonstram o orgulho de serem, além de cozinheiras, agricultoras. E ainda, sentem-se orgulhosas por saberem receitas diversas de comidas preparadas nas casas de farinha, como os diferentes tipos de beijus (ver quadro 10).

No dia a dia, o consumo das comidas tradicionais é realizado de forma coletiva frequentemente no grupo doméstico, em momentos do café da manhã, almoço e jantar quando os beijus e as farinhas que são importantes acompanhamentos, são consumidos com o café preto. Ou come-se também quando se tem fome, que pode ser a qualquer horário do dia ou da noite. Com frequência, as mulheres acordam muito cedo para realizar as tarefas domésticas e cuidados com os membros da família, dentre os quais, o preparo da refeição matinal, que além de beijus, podem ser compostas de feijão, cuscuz de milho, aipim cozido, banana maranhão assada e quando há disponibilidade de carnes de caça, também são consumidos na refeição matinal. Mas, independentemente da comida, sempre há que ter junto a farinha de guerra ou de puba para obterem uma alimentação com sustância capaz de dar força e energia para cumprir com a jornada de trabalho diária conforme contou Sapucaia Tupinambá (*in memoriam*): “Eu mesmo, eu como de manhã cedo quando levanto um prato e eu só como três horas da tarde. Meio-dia pra mim, esse negócio de comida, não existe”. Ou seja, a refeição matinal há que ser uma “comida forte” e além de prepará-la, as mulheres preparam as crianças para irem a escola e estarem no horário e lugares de costume para pegarem o ônibus escolar. Esse ônibus passa em horários cedo e diferenciados, a depender da localidade de cada família. Durante o almoço do grupo doméstico, também é a farinha de puba a mais reivindicada, ao lado de beijus se ainda estiverem disponíveis. Nesse sentido, a comensalidade das comidas definidas como tradicionais no dia a dia, ocorre no interior das casas e em família, ou nos espaços externos como varandas, terreiros e quintais. Mas, na maioria das vezes restrita a família nuclear que aos finais de semana é ampliada quando membros que trabalham na rua, estão na Aldeia em horários das refeições cotidianas. Nesse momento, é comum as famílias receberem visitas de amigos que também compartilham dessa comensalidade.

Outro exemplo dessa ação de comer juntos as comidas tradicionais e que é recorrente é na casa de farinha, durante as suas atividades conforme vimos anteriormente. Onde os membros da família nuclear, parentes visitantes, vizinhos, comem farinhas e beijus com café preto, independente de terem ou não participado da produção delas. Mas, nos momentos de

mutirões na casa de farinha essa comensalidade ultrapassa as relações familiares e a se estende aos vizinhos próximos e distantes. São os mutirões para produção de farinhas e beijos para os eventos festivos, conforme mencionado anteriormente nesse texto. Nesse sentido, durante os encontros, formações ou eventos da agenda política do movimento social indígena e festejos de datas específicas como o aniversário de fundação da Aldeia ou do calendário escolar, a comensalidade se efetiva, se amplia e se fortalece diante das comidas tradicionais.

Outro exemplo dessa ação de comer juntos e de consumir as comidas tradicionais bastante recorrente é na casa de farinha, durante as suas atividades conforme vimos anteriormente. Onde os membros da família nuclear, parentes visitantes, vizinhos, comem farinhas e beijos com café preto, independente de terem ou não participado da produção delas. Mas, nos momentos de mutirões na casa de farinha essa comensalidade ultrapassa as relações familiares e a se estende aos vizinhos próximos e distantes. São os mutirões para produção de farinhas e beijos para os eventos festivos, conforme mencionado anteriormente nesse texto. Nesse sentido, durante os encontros, formações ou eventos da agenda política do movimento social indígena e festejos de datas específicas como o aniversário de fundação da Aldeia ou do calendário escolar, a comensalidade se efetiva, se amplia e se fortalece diante das comidas tradicionais

5.2.5.1. Comendo juntos na formação de papel artesanal

O cardápio das comidas da oficina de papel artesanal nos turnos matutino e vespertino foi construído de forma conjunta entre a pesquisadora e as mulheres indígenas, baseado nas definições e indicações da comida tradicional dadas por elas e outros interlocutores da Pesquisa em sua primeira etapa em 2021. Mas, que eram comidas pouco visibilizadas. Os alimentos utilizados como ingredientes nas preparações culinárias, foram retirados dos quintais das mulheres participantes, roçados, criatórios de animais, ou adquiridos junto aos agricultores da Aldeia. Os resultados alcançados foram comidas com sabor, conforme as classificações dadas pelas próprias mulheres e demonstradas ao longo desse texto. E, para realizar os preparos das comidas tradicionais, as mulheres elegeram uma mulher de profundo conhecimento culinário e que foi a 1ª. Merendeira da Escola Indígena de Mata Medonha que é a Maria das Graças. Esse cardápio está registrado no quadro 11.

Quadro 11 – Comidas tradicionais preparadas para a formação de papel artesanal

COMIDAS	INGREDIENTES E FORMA DE AQUISIÇÃO
Arroz doce com leite de coco	Arroz comprado nas mercearias locais; Leite de coco proveniente do coco comprado de Sr. Varder.
Aipim cozido com água e sal	Aipim oriundo do quintal de Creudivane, indígena agricultora integrante do grupo
Bolo de aipim com leite de coco	
Beiju de Rolo	Feito por Arlete, com farinha de mandioca das casas de farinha da Aldeia; Beiju assado na casa de farinha de D. Zefa, enrolado na folha da patioba.
Bolo de farinha de milho com leite de coco	Farinha de milho comprada localmente; Leite de coco proveniente do coco comprado de Sr. Varder.
Biscoitos com goma de mandioca	Goma proveniente de Agricultores familiares do entorno da Aldeia
Biscoito Ximango	Preparado com goma de mandioca comprado dos agricultores de entorno da Aldeia.
Broa de milho	Com Farinha de milho moída e leite de coco;
Cuscuz de Farinha de tapioca hidratada com Leite de coco	Farinha de tapioca produzida nas casas de farinha da Aldeia; Leite de coco proveniente do coco comprado de Sr. Varder.
Cuscuz de milho com Leite de coco e coco ralado	Farinha de milho granulada comprado localmente; Coco seco comprado de Sr. Varder;
Café com/ sem açúcar	Pó de café e açúcar comprado localmente
Suco de graviola	Graviolas do quintal de Marcleide comercializadas na Aldeia
Chá de canela-sassafrás com/sem açúcar	Canela (<i>Nectandra cissiflora</i>) doação proveniente do quintal de D. Maria
Caldo de aipim e fubá com frango/ carne moída	Aipim proveniente do roçado de Sr. Onansio, agricultor não indígena habitante do Território de Mata Medonha
Garapa de cana (calda de cana)	Preparado por Arara Pataxó, com cana de açúcar do seu quintal.
Lelê com coco ralado	Milho granulado comprado na quitanda local e coco seco comprado de Sr. Varder.
Mugunzá com leite de coco e amendoim	Milho branco e amendoim comprado localmente; Leite de coco proveniente do coco comprado de Sr. Varder.
Pão caseiro de mandioca/batata	Pão feito artesanalmente pela D. Maria comercializado na Aldeia
Quibebo (bebida)	Preparado por Arara Pataxó (Marmédia) com abóbora e Leite de coco (coco coletado em seu quintal)
Suco de folha de cana com limão e pouco açúcar	Preparado por Arara Pataxó, (Marmédia) integrante do grupo e cozinheira tradicional com folhas de cana e limão do seu quintal

Fonte: Elaboração da autora com base na Pesquisa de campo, outubro 2022.

Figura 102 – Pesquisadora e grupo de mulheres comendo juntas durante a formação de papel artesanal



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

Além de Maria das Graças, as mulheres convidaram também Arara (Marmédia Pataxó) devido ao acúmulo de saberes das receitas tradicionais das comidas, que ela define como “comidas de antigamente”. Arara, é uma das mulheres que integram o grupo de papel artesanal e preparou bebidas com folha de cana de açúcar e limão, além do quibebo feito com leite de coco e abóbora. Assim, as comidas definidas como tradicionais, foram preparadas e consumidas de forma coletiva com as mulheres participantes da atividade de formação em papel artesanal, o que reforçou a sociabilidade, fortaleceu os laços sociais (FISCHLER, 2011) e tornou-se um dos pilares do acolhimento e admissão da minha presença na Aldeia enquanto pesquisadora, junto a famílias, lugares e momentos antes não vividos.

A comensalidade durante a formação em papel artesanal demonstrou aspectos singulares da cultura Pataxó, como os modos de comer de maneira farta, simbolismos e regras da organização do grupo (as crianças são servidas primeiro e depois os adultos), elementos que mantém a coesão do grupo e aqueles que deixam essa coesão mais tênue. E ainda, a estrutura da vida no dia a dia, em especial da vida das mulheres, suas percepções diante das relações sociais e domésticas e aspectos da relação da alimentação com os filhos crianças. Nesse sentido, o momento de reunirmos em torno das comidas percebia-se rapidamente o agrupamento das crianças que se integraram a comensalidade durante o consumo das comidas tradicionais. Esse momento de comensalidade nunca ocorreu sem elas e o cuidado atencioso de suas mães em servi-las, os modos delas e de todo o grupo comer (algumas mulheres preferiam comer tudo em

um só utensílio, outras, em utensílios separados, algumas, no copo, outras nos pratos, outras de forma conjunta com a amiga preferida, mas todas, adultas e crianças se interessam por essas comidas e a consomem de maneira “alegre e satisfeita”. A comensalidade, portanto, não se reduziu ao consumo das comidas. Vivenciar esse conjunto de elementos contribuiu para melhor compreender a relação das comidas definidas como tradicionais e sua relação com a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional nessa etnografia.

5.2.5.2. Comendo juntos na festa de fundação da Aldeia

Dentre os festejos que ocorrem na Aldeia, estão aqueles organizados e celebradas pela Escola indígena como o São João, dias das crianças e dia do Índio. Onde as comidas tradicionais são preparadas pelas mulheres e consumidas por toda Comunidade. Em 2022, um evento da agenda política, que foi a 1ª. Assembleia de mulheres teve o cardápio organizado pelas mulheres mas quem preparou as comidas e a serviram, foram os homens com assessoria permanente das mulheres. Essa iniciativa das mulheres foi para reivindicar de forma simbólica que os homens passassem pela experiência da cozinha para conhecer os mesmos desafios pelos quais, as mulheres passam e que ao menos por um dia a lógica da servidão seja invertida e sejam eles a servir as mulheres. Nesses eventos da pauta política indígena, a farinha de guerra e de puba são disponíveis para o consumo.

A chegada da família de Clarice e Anastácio as terras de Analberta em 1964 é celebrada anualmente na primeira quinzena do mês de outubro, como o marco de fundação da Aldeia Mata Medonha. É um momento de convivência entre todos os moradores de celebração da trajetória histórica, social e política da Aldeia desde o tempo iniciado há 59 anos atrás ao momento presente. São proferidos discursos alinhados aos avanços e retrocessos na consolidação do Território e enquanto Terra Indígena regularizada pelo governo, ao lado da lembrança de antigas lideranças e suas conquistas para a Aldeia como o Cacique Maninho, Cacique Baiara, Israel Guedes e outras lideranças masculinas. Momentos de luta e resistência também são lembrados e narrados pelos indígenas que deles participaram, a exemplo das tensões em 2014 da “área da retomada” com os fazendeiros e a polícia. Se alinham também com a agenda sociopolítica do movimento social indígena local e nacional. É dado ênfase nas conquistas alcançadas que permitiram o acesso aos direitos dos povos indígenas e também da Aldeia, compartilhadas com os moradores e os convidados da festa, parentes e amigos Pataxós de Aldeias próximas e distantes como àquelas da Região de Barra Velha. Em 2021 quando a festa ocorreu na “área da retomada” houveram diversos momentos durante a festa, como

discursos dos parentes Pataxós que hoje ocupam instituições governamentais e de representantes de instituições parceiras, entrega de brinquedos para as crianças, atividades recreativas, jovens que realizam pinturas sagradas com jenipapo em si mesmo e também nos convidados. Ocorre ainda, o preparo e uso do rapé, rodas de auê em diferentes horários durante os três dias de festa, inclusive o auê das crianças, comandado pelas professoras da Escola Indígena.

A celebração se concretiza por meio da iniciativa do cacique em mutirão com os moradores para diferentes objetivos que vão desde a organização do espaço, como a limpeza, construção de oca para realização do Auê, organização das doações internas oriundas da agricultura à construção da cozinha da festa, com coberturas de palha para o preparo das comidas. Essa cozinha possui a mesma arquitetura e funcionalidade da cozinha do quintal, com estrutura de madeira, telhado de palha e fogão de barro, quando a festa ocorreu na “área de retomada” a exemplo do ano de 2021. (Quando ocorreu na sede em 2022, a cozinha utilizada foi a da própria escola,).

O mutirão das mulheres com objetivo de preparar as comidas da festa de fundação da Aldeia, se inicia dias da data da festa. O prévio início se justifica porque elas precisam elaborar algumas comidas tradicionais como as farinhas de guerra e de puba e os beijus, fabricados na casa de farinha de algum morador. Para esses preparos culinários os agricultores tradicionais, também numa espécie de mutirão alimentar, fazem a doação das mandiocas e aipins. Há mulheres como Arara que acompanha o preparo das comidas durante a festa de forma permanente. Visto que, além dos beijus de massa de puba e beiju de rolo, o mugunzá, arroz doce e o quibebo de abóbora, que Arara sabe preparar, também compõem o cardápio festivo. Durante a festa, a comida tradicional é consumida por todos, moradores e visitantes, nos momentos do café da manhã e jantar. À noite, ela é uma alternativa para as pessoas que não consomem a comida de prato (feijão, arroz, macarrão, carnes), que geralmente são as pessoas mais idosas. Porém, grande parcela dos jovens consomem os dois tipos, ou seja, a comida de prato e a tradicional, antes de ingressarem nas rodas do auê. No quadro 12 estão listadas as comidas tradicionais distribuídas durante a festa de 57 anos da Aldeia Mata Medonha em 2021.

Figura 103 - Mutirão das mulheres cozinheiras no preparo das comidas da festa de 57 anos da Aldeia Mata Medonha



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2021.

Quadro 12 - Comidas tradicionais preparadas para a festa de 57 anos de fundação da Aldeia Mata Medonha

Arroz doce	Beiju de coco
Beiju de farinha de puba	Beijo de massa
Beiju de farinha de guerra	Mugunzá
Beiju de rolo	Quibebo
Beiju de goma	

Fonte: Elaboração da autora com base na Pesquisa de campo, outubro 2021.

O arroz doce é uma bebida com textura de mingau onde, Maria Eunice descreveu seu preparo, no capítulo 5. Já o mugunzá é a base de milho branco, onde “o cozimento também é com leite de coco,” (Maria das Graças). Porém, para a festa foi utilizado leite de vaca industrializado em substituição ao leite de coco. E o quibebo foi preparado com abóbora conforme Arara descreveu anteriormente e servido como bebida. O quibebo é bastante apreciado, porém muitos jovens indígenas não o conheciam e durante a festa o experimentaram pela 1ª. vez com boa avaliação. E para consumirem as comidas, tendem a fazê-lo em grupo por

Figura 104- Comida arroz doce



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2021.

afinidades parental e de amizade, independente da faixa etária e gênero. Mas, ocorre das jovens buscarem outras mulheres jovens para comerem juntas e o mesmo ocorre com os jovens do sexo masculino. Os mais velhos formam grupos por afinidades parentais em proporção maior e os visitantes tendem a buscar os grupos de afinidades de amigos e das ideias políticas, ou lideranças para conversarem sobre os

temas da pauta social e política indígena.

Logo, a festa de fundação da Aldeia é oportunidade para comensalidade entre os próprios moradores e destes com os parentes vindos de outras Aldeias distantes como Barra Velha e Comexatibá, ou mesmo daqueles, cujos antepassados também habitaram na Aldeia. Assim, a comida assume essa função de agregar os Pataxó e capaz de construir e aprofundar importantes relações de sociabilidade, pois implica os parentes, amigos, visitantes em torno do ambiente da área da retomada, do ambiente da festa, da esteira colocada no chão, na mesa. Ou seja, enquanto comem, diversas oportunidades de trocas são experimentadas. A essa função social e

Figura 105 - Jovens e adultos comendo juntos durante a festa de fundação da Aldeia em 2022



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2022.

simbólica da comida de festa de fundação da Aldeia, chamamos de comensalidade. Assim,

pode-se afirmar que a festa de fundação da Aldeia Mata Medonha é o momento ampliado e abrangente de comensalidade dos Pataxós de Mata Medonha extensivo aos parentes e amigos Pataxós de outras Aldeias, próximas e distantes, principalmente da Região de Barra Velha.

Destaca-se ainda que a comida da festa de aniversário da Aldeia em outubro de 2021 foi emblemática para constatar as escolhas alimentares atuais que circulam na Aldeia. Observei que o perfil da comida majoritariamente consumida pelos indígenas é industrializada, temperada com ingredientes ultraprocessados, “comprados na rua”, pobre em nutrientes e com altas quantidades de sal, gordura, óleos e açúcar. Temperos como caldo *knnor*, alhos processados, óleos de soja, embutidos bovinos, frangos e carnes bovina congelados, macarrão, feijão e arroz parboilizado, comporam o cardápio em conjunto com doações de produtos agrícolas cultivados nos roçados das famílias da Aldeia, a exemplo do urucum (também conhecido por colorau), alface, mandioca e hortaliças.

Ocorre, portanto, o consumo das comidas pertencentes aos dois tipos de sistema alimentar. O tradicional e hegemônico, com maior consumo para esse último. Que são também produtos que possuem em sua composição elementos prejudiciais à saúde, a exemplo de gorduras saturadas, sódio, açúcar livre. O alto consumo de sódio e gorduras saturadas eleva o risco de doenças cardíacas e o de açúcar o risco de obesidade, cárie dental, diabetes e outras doenças crônicas (BRASIL, 2014). **Figura 106 - Frango congelado**

Foi ainda durante a festa que melhor se observou a ameaça em torno da Insegurança Alimentar e Nutricional que vivem os indígenas de Mata Medonha quanto a dimensão nutricional do alimento, mas também das mudanças do gosto e preferências alimentares atuais e da alta dependência aos alimentos comprados na “rua”, conforme percebido por eles e que será abordado no capítulo seguinte.



Fonte: Pesquisa de campo. Foto: Maria Araújo, 2021.

6. SOBERANIA ALIMENTAR “É O MODO COMO SE ALIMENTAVA NA ALDEIA”

Nesse capítulo apresento as percepções dos Pataxós de Mata Medonha em torno da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional do Território de Mata Medonha, com base em todo percurso exposto até aqui. Inicialmente o capítulo apresenta as mudanças ocorridas na alimentação dos Pataxós de Mata Medonha, o perfil dos alimentos e comidas industrializadas e suas origens. Apresento ainda, as motivações que os induzem ao consumo regular dessa alimentação, ainda que percebam que a comida que “vem da rua” é sem sabor, fraca e adoece as pessoas, enquanto a comida tradicional ser forte com sabor e dar sustância, mas não a consumirem com a mesma regularidade. Na terceira parte do capítulo são apresentados pontos de vistas dos Pataxós, em torno da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional da Aldeia e a relação que fazem entre a alimentação tradicional e o cenário atual de consumo de alimentos industrializados e ultraprocessados.

As transformações ocorridas na alimentação para os Pataxós possuem como referência a comparação entre a comida tradicional e a comida atual, elaborada por meio da compra de alimentos e ingredientes que “vem da rua”. Comparam também a disponibilidade de alimentos que existiam no Território quando chegaram na década de sessenta e na década de noventa e o momento atual, pois “tinha muito peixe antigamente a gente ia no rio, rapidinho e pegava um peixe, hoje, ficou mais escasso e hoje a gente agora pra não passar necessidade tem que comprar, que esteja barato ou caro, porque a barriga não espera, e é o jeito a gente comprar ” (Arara) . Comprar o alimento é algo que causa muita estranheza aos Pataxós. Pois, como vimos ao longo desse texto, o acesso e distribuição dos alimentos ocorriam com base no sistema alimentar tradicional e nas redes de trocas não monetizada. Entretanto, hoje, essa realidade mudou e pagar pelo alimento que “vem da rua”, tem sido uma solução para evitar a Insegurança Alimentar e a fome.

“Vem da rua” é a expressão utilizada pelos Pataxós para demarcar a fronteira entre o alimento produzido no Território de Mata Medonha e o alimento que é produzido fora. Ou, em outras palavras, pelo sistema alimentar tradicional e o sistema alimentar hegemônico, pois “de lá da rua, vem assim, negócio do “pedaço”, da mistura, da carne, ovos, frango, salame, quando o rio não dá, tem que ir lá buscar” (Arara). Ao mencionarem sobre o alimento que “vem da rua”, os Pataxós não estão apenas tratando a “rua” enquanto referência geográfica, embora a “rua” tenha esse sentido atribuído na maioria das vezes aos vilarejos próximos numa primeira escala e a zona urbana dos Municípios de Santa Cruz Cabralia e Porto Seguro, numa escala

menor. Entretanto, querem sobretudo enfatizar que não são alimentos produzidos pela agricultura local, ou disponíveis no Território por meio de outras fontes alimentares como a mata, mata bruta, macegas e rios que atravessam a Aldeia. E sim alimentos do sistema alimentar hegemônico, composto de produtos industrializados e ultraprocessados oriundos do comércio de alimentos local, regional e instituições, como:

- a) Mercados varejistas dos vilarejos próximos, como Santo Antônio e Guaiú; e municípios de Santa Cruz Cabrália e Porto Seguro.
- b) Mercearias da Aldeia de revenda de alimentos, adquiridos na rede de supermercados atacadista, dos municípios próximos.
- c) Venda ambulante de alimentos dos mercados atacadistas realizadas por moradores de “porta em porta”.
- d) Comerciantes não-indígenas que circulam na Aldeia, denominados localmente por “mascates”.
- e) Lanchonete de moradores com lanches industrializados e condimentos ultraprocessados.
- f) Secretaria de educação municipal (alimentação escolar).
- g) Doações de cestas básicas de alimentos de instituições governamentais, como a FUNAI.
- h) Doações de cestas básicas de alimentos de pessoas individuais que realizam trabalhos sociais na região.
- i) Doações de alimentos para festas da Aldeia, por grandes empresas como a veracel celulose.

Portanto, são acessos que evidenciam a maior parcela de consumo alimentar das famílias indígenas atualmente e que revela a distribuição da comida industrializada. Segundo o Guia Alimentar da População Brasileira (BRASIL, 2014, p.25-26), os alimentos podem variar quanto ao tipo de processamento empregado para sua produção. Alimentos industrializados ou processados corresponde a produtos cujo preparo envolve diversos ingredientes, etapas e técnicas de processamento em sua maioria, pertencentes à indústria. A indústria de grande porte fabrica também alimentos ultraprocessados, que para além de envolver diferentes etapas, técnicas de processamento e ingredientes, utilizam substâncias de uso exclusivamente industrial. São, portanto, alimentos industriais, elaborados inteiramente ou em sua maior parte com substâncias sintetizadas em laboratório a base de matérias como petróleo e carvão. Utiliza-se técnicas de extrusão, moldagem e pré-processamento por fritura ou cozimento (BRASIL, 2014).

Para Kedxure (Moisés Oliveira), em termos proporcionais “tem mais gente que compra na rua. Pessoas de melhor condição, conseguem comprar na cidade o óleo, sal, açúcar, café, macarrão, arroz, pão, biscoito, refrigerante e outros”. As pessoas de “melhor condição” referidas por Moisés são àquelas pessoas que possuem renda de forma permanente, por meio dos empregos formais dentro e fora da Aldeia e benefícios federais da previdência social. Essa questão de acesso aos empregos e ser motivo das transformações alimentares é notada na Aldeia em função do declínio na ocupação agrícola. Segundo Tubatinga,

(...) aqui, já produziu muito. Antes, quando não tinha emprego, não tinha energia, não tinha internet moto, não tinha bicicleta, não tinha carro, todo mundo plantava, tinha tempo de plantar e fartura. Depois que chegou casa, chegou estrada, chegou celular, esses negócios, a turma só se preocupa com emprego, mais nada. Você chega no fundo da casa desse pessoal e não vê um pé de planta, porque não tem mais tempo pra plantar nada, nem um pé de remédio pra fazer um chá. E antes, todo mundo tinha tempo pra isso. Todo mundo tinha roça, todo mundo criava porco, todo mundo tinha fartura. (PESQUISA DE CAMPO, TUBATINGA (GILSON LAPA), ENTREVISTA EM 23/08/2021).

Tubatinga associa o declínio da produção agrícola ao consumo de bens industrializados e acesso facilitado a Aldeia por meio da estrada. Entende que esses aspectos definem o tempo atual como um tempo sem produção agrícola e o passado, um tempo de fartura. Essa compreensão de fartura ainda está associada ao fato do acesso ao alimento ocorrer por meio de plantios próprio, trocas de sementes e alimentos, entre a rede de parentes e afinidades e algumas vezes, mutirão familiar entre os moradores da Aldeia. E como Ele mencionou anteriormente, as famílias trocava alimentos com base nas relações de reciprocidade e muitas vezes dispensavam a troca ou doação, porque todas produziam ou criavam animais. Diferente do momento atual, cujo acesso aos alimentos que “vem da rua” ocorre apenas por meio da compra e as quantidades adquiridas são insuficientes para a família passar o mês. Exceção apenas para as cestas básicas doadas, porém, também são de alimentos de origem industrializada e ultraprocessadas e embora recebidos de forma esporádica, contribuem para completar o mês que os alimentos comprados não suprem.

Uma vez que a maior parte dos Indígenas consome o alimento que “vem da rua” demonstra ainda a grande dependência do acesso a alimentação por meio da compra. E apenas os assalariados conseguem acessá-los de forma regular, pois há famílias que garantem a maior parte da sua Segurança Alimentar e Nutricional por meio do sistema alimentar tradicional (plantando, caçando, pescando) e outras que se alimentam parcialmente desse sistema e de alimentos que “vem da rua”. Estratégia utilizada para complementar o consumo alimentar mensal, portanto, ainda que a compra de alimentos industrializados e ultraprocessados seja uma

forma de acesso, existem famílias que não têm condições de fazê-lo de forma autônoma, sugerindo estado de Insegurança Alimentar e Nutricional, uma vez que, revela um estado que não é possível acessar o alimento de forma diversificada, regularmente e em quantidade suficiente. Menos ainda que respeite a cultura alimentar Pataxó (isto é, de comer proteínas, vegetais, raízes em quantidades adequadas). O que restringe a alimentação atual a uma pequena variedade de ingredientes que compõem as receitas, bem como, a “um alimento sem memória, no qual a dimensão simbólica da alimentação já não é o resultado de um lento processo de sedimentação entre o homem e seu alimento, mas preexiste a ele.” (HERNANDEZ, 2005, p.135). Assim, para este autor, os alimentos industrializados e ultraprocessados são classificados “no limite do comestível, e sua ingestão mostra-se cheia de riscos.” (HERNANDEZ, 2005, p.135).

Apesar da maior parcela de acesso e consumo ser com base nos alimentos industrializados, Kedxure (Moisés Oliveira) reconhece que o sistema alimentar tradicional é diferente do sistema alimentar hegemônico. Segundo ele, “a alimentação da nossa comunidade tem diferença da alimentação não indígena. O que é produzido aqui na atualidade são alimentos orgânicos, quando compra de fora tem agrotóxicos, já muda, tem essa diferença”. Kedxure demarca uma das principais diferenças entre os dois sistemas alimentares que é o fato do sistema alimentar hegemônico produzir alimentos com base na agricultura intensiva com largo uso de veneno e insumos químicos industrializados, para aumentar a produtividade do solo e acelerar o crescimento das plantas, sem respeito ao ciclo natural das espécies (ESTEVE, 2017, BORGUINI; TORRES, 2022).

Outro aspecto salientado por Ele é sobre uma agricultura local, produzida na própria Aldeia / Território, ao mencionar sobre o “que é produzido aqui”. Uma vez que, a produção local contrasta com uma agricultura que impõe alimentos que viajam longas distâncias até chegarem a Aldeia. Visto a rede de mercado varejista e atacadista dos Municípios de Santa Cruz Cabralia e Porto Seguro abastecerem suas prateleiras com fornecedores de outros estados e até outros países. Importar majoritariamente alimentos da agricultura e pecuária das Regiões Sul, Sudeste e Centro Oeste, como frutas, verduras, frango, carne bovina e demais produtos considerados ultraprocessados. Isso porque, são redes de supermercados conectadas em oligopólio onde poucas empresas regulam o setor alimentar e homogeneiza o que se consome. (ESTEVE, 2017). São, os “mercados alimentares” com interesses meramente financeiros, onde para eles o alimento significa apenas uma “mercadoria” como outra qualquer. O que produz um rompimento com as práticas ancestrais e pessoas conscientes de seu passado cultural e soberano

(ESTEVE, 2017, HERNANDEZ, 2005). Nesse sentido, o quadro a seguir apresenta a lista dos alimentos que “vem da rua” consumidos atualmente pelas famílias Pataxó.

Quadro 13 – Alimentos que “vem da rua” consumidos pelas famílias

Açúcar	Macarrão <i>espaguetti</i>	
Arroz	Macarrão tipo “miojo”	
Achocolatados	Linguiça tipo serafina	
Amendoim salgado (tipo “amendorato”)	Linguiça tipo calabresa	
Amendoim doce	Milho branco em grãos	
Apresuntados	Milho de pipoca	
Balas, gomas de mascar, pirulitos, caramelos e semelhantes	Mortadela	
Bacon	Molhos prontos diversos (mostarda, maionese, catchup)	
Bebidas isotônicas	Óleo de soja	
Biscoitos salgados	Ovo branco de granja	
Biscoitos salgados tipo aperitivos	Pão	
Biscoitos doces	Pastéis fritos com recheios diversos	
Biscoitos recheados	Peixe fresco	
<i>Blanquet</i> de peru	Peixe congelado	
Carne suína congelada	<i>pizza</i> semi pronta	
Carne bovina congelada	Refrigerantes	
Carne salgada (jabá)	Refrescos a base de xaropes de guaraná e outros aditivos, como groselha	
Café	Salsichão	
Coberturas doces em garrafa (caramelo, chocolate, morango, etc.)	Sal	
Chá mate	Salame (sólido e em forma de patê)	
Empadas	Sorvetes de caixa cremoso	
Farinha de guerra	Sucos de frutas de caixa	
Farinha de milho para cuscuz (flocão)	Temperos prontos (sal, alho, e outros)	
Farinha de milho para mingau	FRUTAS E VERDURAS	
Feijão		
Frango congelado		
Leite em Pó	Banana	Abóbora
Linguiça calabresa	Laranja	Batata
Leite líquido de caixa	Maçã	Quiabo
	Tangerina	

Fonte: Elaboração da autora com base nas Entrevistas, agosto 2021 a novembro/2022.

Os alimentos acima são considerados pelos Pataxós como os ‘básicos’. Mas, existem àqueles “que não podem faltar”, que são a farinha e o feijão e se destacam como indispensáveis ao lado das carnes de origem bovinas e suínas. O frango não se inclui nessa categoria de carnes.

O consumo de carne é unanimidade entre os moradores porque, ao lado da farinha de puba, é considerado um alimento que confere saciedade. Porém, diferente da farinha de puba, a carne sozinha não “mata a fome”, é preciso que seja sempre acompanhada da farinha de puba para que se sintam alimentados e com a fome saciada por mais tempo. As frutas, verduras, e embutidos são considerados menos necessários, porém os refrigerantes são bastante consumidos pelas crianças, jovens e adultos, ao lado das preparações fritas adquiridas em fartas quantidades por serem de baixo custo e são as preferidas das crianças. Sempre adquiridos conforme a disponibilidade de renda da família, visto serem esse público (jovens e crianças) dependentes dos adultos. Para Maria Eunice (D. Dema), hoje aposentada e beneficiária do governo federal, a maior parte da sua alimentação “vem da rua”. Ela contou que “eu compro no mercado, as vezes vem “feira” de lá pra cá, aí o povo reparte que vem da FUNAI, aí vem frango, carne, salame, e aqui a gente vai fazer um “paparuche” (comida)”. A cesta básica da FUNAI é semelhante a cesta comercializada nos mercados varejistas da região e “de primeira dava cestas básicas a cada dois meses e dava para passar o mês tranquilo. Hoje não dá mais, nesses tempos aí quem estava dando eram os outros” (Maria das Graças).

Os “outros” que Maria das Graças se refere surgiram no momento da pandemia causada pelo novo coronavírus (SARS-CoV-3) em 2021. As medidas sanitárias restringiram a mobilidade social e impactou de forma significativa no sistema alimentar hegemônico. As ações de isolamento cancelaram oportunidades de geração de renda para os Pataxós dependentes desse sistema e o estado de restrições pandêmicas promoveu diferentes desafios para as diversas famílias. Com isso, os moradores ficaram vulneráveis e ameaçados pelo estado de Insegurança Alimentar e Nutricional de moderada a grave, o que fez ampliar a doação de cestas básicas de alimentos que chegaram a Aldeia, oriundas de parcerias institucionais para abastecer as famílias.

A ajuda veio de empresários locais, rede de amigos ligados a Organizações Não Governamentais (ONGs) e Instituições governamentais. Entretanto, segundo Maria das Graças, “quem ajudou muito a gente aqui nessa Pandemia, foi os alemão”. Isso porque, por ocasião da copa do mundo em 2014, os jogadores alemães se hospedaram no Vilarejo de Santo André em hotéis que Artesãs da Aldeia, como Andorinha (Midiana Pessoa) trabalha, expondo artesanato. A partir disso, “fizeram amizade com Midiana e vieram conhecer a Aldeia. Quando veio a pandemia em 2021, vinha uma cesta básica todo mês direto do hotel, enviada por eles” (Maria das Graças). As cestas possuem o mesmo perfil dos alimentos industrializados e ultraprocessados e são compostas por: açúcar branco, arroz parabolizado, café em pó, flocão de milho, feijão, macarrão comum, óleo de soja, extrato de tomate e biscoitos diversos.

Outra forma das famílias acessarem alimentos industrializados é por meio dos “mascates”, que são comerciantes individuais que em veículos próprios têm acesso a Aldeia para vender produtos diversos. Esses produtos são da linha têxtil (roupas, toalhas, lençóis e outros) calçados e também alimentos. Gilberto conta que “são vários mascates, no verão gosta de vir aqueles carros que vendem aquelas cobertas de lã”. Atualmente, cerca de seis mascates frequentam a Aldeia, sendo um deles vendedor de alimentos que eles denominam “cestas básicas”. Sua frequência em Mata Medonha já dura mais de vinte anos e o “mascate” atual que vende alimentos acessou a Aldeia por meio da sua ligação com os anteriores. Arara disse que “primeiro era um colega dele, depois um irmão e após esse irmão ele assumiu até hoje”. Todos vêm sempre de Eunápolis e de lá trazem os alimentos adquiridos da rede de supermercados atacadista em forma de “cesta básica” que são vendidos na Aldeia. Ressalte-se que os alimentos não são escolhidos pelas famílias, pois o pacote com todos os produtos chega lacrado, embalado em plástico rígido, por isso denominam “cestas básicas”. Ou seja, não são exatamente pelos produtos alimentares e sim pelo formato pré-definido do pacote, que imita as “cestas básicas” convencionais de alimentos vendidas nos supermercados. Diferente das “cestas básicas” convencionais, o pacote dos “mascates” é composto por alimentos e produtos não alimentares. Ambos os perfis de produtos estão listados a seguir no quadro 14.

Quadro 14 – Alimentos comercializados pelos “mascates” em Mata Medonha

Quantidade	Alimentos	Produtos não alimentares	
		Quantidade	Produtos
5 kg	Feijão	02 un.	Rolo de papel higiênico
5 kg	Arroz	250 ml.	Detergente
5 kg	Açúcar	02 un.	Sabonete
4 kg	Café	250 g.	Sabão sólido
03 litros	Óleo de Soja	250 g.	Sabão em pó
1 kg	Macarrão	02 un.	Pasta de dente
500 ml	Vinagre de Álcool		
250 g	Flocão de Milho (cuscuz)		
1 kg	Farinha de Trigo		
500 g	Extrato de Tomate		
250 g	Tempero pronto de alho e sal		
500 g	Biscoito “Poca Zóio”		

Fonte: Elaboração da autora com base nas Entrevistas, agosto 2021 a novembro/2022.

As famílias adquirem sempre os mesmos produtos e as mesmas quantidades mensalmente, visto todas as “cestas” dos “mascates” serem iguais. Como consequência, isso eleva ainda mais o consumo de uma alimentação homogênea e todos consumirem os mesmos

alimentos regularmente, diferenciando apenas os modos de preparo. Entretanto, comer alimentos industrializados e ultraprocessados semelhantes, resulta em doenças também semelhantes (KHOURY, Colin. K. *et Al*, 2014). Arara relata que “raramente vem na “cesta básica” carne ou frango, e quando vem, é apenas a quantidade de 1 kg e são congelados”. Alimentos como temperos, hortaliças, frutas, verduras e farinha de mandioca não compõem a “cesta” dos mascates. Pois, “quando a gente planta e tem, a gente não compra, quando a gente não tem plantado, compra lá na rua, em Santo Antônio, mas abóbora, quiabo, difícil eu comprar porquê de vez em quando eu planto”.

O valor da “cesta básica” dos “mascates” é de R\$ 400,00 (quatrocentos reais) que segundo Arara pode ser pago “parcelado, geralmente em duas vezes”. Valor que segundo ela, “é caro, caro mesmo, mas, fazer o que? Como diz o outro, a barriga quando quer, ela quer mesmo, não tá olhando o que é caro, o que é bom, o que é ruim”. Essa percepção de Arara nos conta da atual Insegurança Alimentar e Nutricional que vivem e da falta de escolha diante do consumo do alimento industrializado, mas também, das dificuldades de acesso ao alimento que com a frequência de uma vez ao mês, ela realiza a compra e diz que “há momentos que ele vem para vender e há momentos que ele vem apenas para receber os valores vendidos”. Isso porque, há mês que Arara não compra, visto produzir no seu quintal alimentos que utiliza no preparo das suas comidas. Mas, sempre o “mascate” vem uma vez ao mês em datas próximas as datas de recebimento dos benefícios dos anciões, como Arara e outras indígenas, como Maria Eunice.

“Feira” é a expressão que esta anciã de 75 anos utiliza para se referir aos alimentos que acessa em quantidades. Assim, ela chama a “cesta básica” comprada do “mascate”. E sua forma de adquiri-la é “a primeira “feira” que eu peguei nesse mês, no outro mês eu pago e pego outra”. Assim, apesar de Maria Eunice depender dessa comida para sobreviver, ela não consegue pagar à vista por ela e a dívida é sempre transferida para o mês seguinte. As quantidades de alimentos da “cesta” não duram por todo o mês para Eunice, ela conta que “falta, porque, não vem tempero nenhum, a não ser o alho, porque ele diz que não vende, não vem verduras, quando quero comer um quiabo, mando trazer da rua”. E para completar a alimentação até o final do mês, ela disse que é preciso “ir na rua comprar”.

Essa tarefa de ir comprar na rua para os anciões é assumida pelos filhos. Principalmente àqueles que ocupam empregos nos vilarejos próximos ou em Cabrália, o que significa que hoje, a alimentação dos anciões além de depender do alimento que vem da rua, em parte, depende da ação dos filhos para adquiri-la. Para algumas famílias torna-se mais barato e dessa forma a mobilidade deles tem sido também afetada e raras vezes saem da Aldeia. Além dos filhos que trazem alimentos da rua para seus pais e suas próprias famílias, as mulheres

jovens que possuem filhos, casadas ou não, também o fazem. Elas ocupam postos de trabalho nos vilarejos próximos ou vendem artesanatos e compram alimentos industrializados dos comerciantes locais. Os alimentos trazidos para casa em sua maioria não são produtos agrícolas, ou pescados, mas seguem o mesmo perfil daqueles adquiridos junto aos “mascates” ou das cestas recebidas das Instituições parceiras.

A padronização alimentar é crescente em Mata Medonha, D. Conceição contou que, com as mudanças na alimentação comem “o de sempre mesmo, tem dias que a gente come a carne, tem dias que a gente come a galinha, tem dias que come um peixe, um dia a gente come frito, outro dia come assado, outro dia come cozinhado, é assim”. A dieta dos indígenas, antes diversificada pela variedade de peixes dos rios, dos cultivos agrícolas e inúmeros animais, hoje tornou-se homogênea. Do ponto de vista nutricional os alimentos se repetem e em se tratando de proteínas, ela ainda ressalta que come “carne de gado, de porco, frango, galinha eu comia também, criava e crio ainda. Mas, tomei um enjoo de galinha e já não como. Eu crio, mas não como, nem o ovo eu como (as vezes), se fritar pra mim eu ainda como, mas, pra eu mesma fritar, não como”. O enjoo que tomaram do consumo de galinha está associado a uma sopa sem sabor, de cor esbranquiçada, que certa vez Sr. Varder consumiu, com frango de granja. Ele conta que a pessoa que preparou “Ela não botou corante (urucum) aí eu não guentei e joguei no mato”. Ou seja, pra ser boa, a sopa há que ter cor e o sabor que Sr. Varder sempre experimentou.

Não ter sabor é uma das principais percepções dos Pataxós sobre os alimentos que “vem da rua”. Visto que, os alimentos hoje de consumo familiar são “peixe, pizza, miojo, linguiça, salame, essas coisas” diz, D. Conceição. As preferências por esses alimentos ocorrem devido a praticidade e tempo reduzido de preparo combinado ao discurso da “modernidade” que conquistam um público cada vez mais abrangente de jovens da Aldeia, ou seja, o crescimento de um “pensar moderno” associado ao consumo. Esse “pensar moderno” para estudiosos dos impactos da globalização (mundialização) da alimentação, como ESTEVE (2017), tem subjacente a manipulação ideológica das grandes indústrias que tratam o alimento como mercadoria e não como uma necessidade das pessoas. Ela afirma que,

não se trata de ser contra uma mudança nos hábitos alimentares, o problema surge quando estas são impostas por interesses econômicos particulares, independentemente das necessidades das pessoas. A “dieta global” é o resultado de uma cadeia de produção-distribuição-consumo, globalizada (ESTEVE, 2017, p.45).

Ela enfatiza sobre a ilusão que vivemos ao acreditarmos que decidimos e escolhemos o que comemos. Menos ainda para os Indígenas de Mata Medonha que ao irem nos supermercados ou receberem as doações de cestas básicas, compram ou ganham e cozinham

sempre os mesmos alimentos. Importante ressaltar que além de serem “alimentos viajantes” conforme mencionado anteriormente, carregam histórias de impactos sociais, ambientais (desmatamentos, destruição de rios e manguezais para instalação de “fazendas” de peixe, ou poluição destes com agrotóxicos) e na saúde das pessoas, como, baixos salários pagos aos operários nas transnacionais que os produzem, exposição destes aos agrotóxicos, uso contínuo de antibióticos e produtos químicos para conservação, dentre outros (ESTEVE, 2017, KHOURY, Colin. K. *et Al*, 2014). A ilusão de uma escolha autônoma, oculta ainda outras questões, pois transitar entre a abundância e o risco é outra contradição do sistema alimentar hegemônico (HARRIS, 1989). A aparente abundância, conforme descrita nos quadros acima por meio da compra e doações de alimentos industrializados e ultraprocessados, não garante a distribuição alimentar com garantia no atendimento a necessidade básica dos indígenas de forma equitativa dos alimentos e comidas. Tampouco a capacidade de recuperar os investimentos realizados e a preservação da identidade cultural, ou a confiança em um alimento que promova saúde para o grupo (HERNANDEZ, 2005).

Apesar do crescente consumo da comida industrializada na Aldeia, as anciãs como D. Conceição, resiste a naturalizar esse consumo. Ela afirma que desses alimentos, “as meninas (netas) que gostam, eu como um pedaço como merenda, mas, pra mim colocar no meu pirão não, quando eu não tenho outra coisa pra botar no meu pirão, eu ainda como a linguiça, mas, salame eu não gosto”. Ela complementa e diz que, “Eu gosto do maxixe, eu já plantei muito aqui essas coisas, a gente teve abóbora, eu dava para outras pessoas, tinha gente que apanhava na roça da gente ai, e tinha abóbora, maxixe, pimentão, cebola, coentro, tudo isso eu plantava, couve e deu bonito ai meus couves”. D. Conceição resiste a alimentação industrializada porque sempre gostou de plantar seu próprio alimento e de forma diversificada. Mas, ela reconhece que quando as galinhas são criadas soltas funcionam como impedimentos ao desenvolvimento dos plantios e contou que “quando não tinha galinha, deu tudo bonito, só vendo. Agora não tem mais porque tem as galinhas, as minha tá presa, mas tem as das meninas que ficam soltas, se botar ai elas cutucam tudo e mata”. Entretanto, mesmo com tais desafios D. Conceição não se afasta totalmente da agricultura e reservou um local, próximo a casa e o cercou para evitar os danos provocados pelas galinhas criadas soltas e disse que “agora estou com uma hortinha ali, tô plantando agora, mas, eu quase que já não posso mais (se referindo a idade). Plantei um pé de laranja, um pé de cacau, plantei quatro pés de laranja, plantei uns pezinhos de pimenta ali, botei um pouquinho de horta ali, no caco, tudo lá dentro da cerca”.

Anciãs como D. Conceição e outras já mencionadas nessa etnografia, se por um lado não recusam os alimentos que “vem da rua”, por outro não o fazem por preferência gustativa,

conforme esclarecem e argumentam sobre as vantagens dos alimentos e comidas que obtêm da agricultura e outros ambientes que compõem o sistema alimentar tradicional. Elas resistem aos alimentos embutidos, semiprontos, ultraprocessados. Demarcam claramente suas escolhas por alimentos que permitem sua maior interferência desde a etapa da produção agrícola, controle e modos de preparo. Pois, dentre diversos aspectos já apontados por essas mulheres, afirmam sua disponibilidade permanente de atendimento a alimentação da família nuclear.

6.1 “A COMIDA DE HOJE NÃO TEM GOSTO NÃO”

As transformações na alimentação dos Pataxó sofrem forte influência do sistema alimentar hegemônico e tem sido percebida pelos Pataxós de diferentes gerações. Para Kedxure (Moisés Oliveira), jovem com 33 anos, nascido em Mata Medonha e D. Conceição, anciã com 75 anos, migrante da região de Barra Velha, as transformações na alimentação ocorreram no âmbito dos tipos (perfil) de alimentos e preparo das comidas. Passou de um modo mais simples e natural, para um modo mais complexo e com muitos ingredientes de preparo. Kedxure entende que “a alimentação na Aldeia “mudou bastante. Na minha época, a gente comia coisas simples, coisas naturais, feijão mesmo, não tinha esse negócio desses temperos, tinha o feijãozinho ali simples e a alimentação de hoje o cara só quer comer bem se tiver tempero ali”. Ele observa que em sua casa, a ausência de temperos como alho e cebola são notadas pela esposa na hora de cozinhar, mas, enfatiza que “quando era criança, minha mãe que criou a gente, ela não precisava disso, era um costume que já mudou. Na minha época de criança, se tivesse tempero, era bom, se não, era a mesma coisa”. Ele reconhece que hoje “se observa na comunidade que a pessoa deixa de comer um feijão porque não tem tempero e reforça, “a questão do alimento mudou muito”.

A necessidade de uso de mais temperos nos preparos culinários pelas mulheres, está associada ao fato de muitos alimentos que “vem da rua” não terem sabor, conforme observa Maria Eunice, “as (comidas) que vem hoje da rua não tem gosto não. As de hoje não tem gosto igual de primeiro não. A gente come, pra não ficar passando necessidade, mas dizer que é lá essas coisas, não é não”. Principalmente o frango/galinha e por observarem isso, Andorinha e outros moradores compraram uma galinha da “qualidade rodilan” para criação nos quintais, e disse que “elas recebem ração para crescimento rápido, ela é a galinha que vende no mercado, galinha de granja.”. Ou seja, é a mesma galinha que são adquiridas congeladas para consumo, entretanto, para os Pataxós, uma vez que passem a serem criadas no quintal, se alimentando de resíduos naturais como bagaço de coco, cascas de mandioca, folha, milho, ela “se transforma

em galinha da terra, e vai virar uma galinha com o mesmo sabor da galinha de terreiro, aí você não bota nada de tempero de mercado nela” (Andorinha). Dessa forma, criar no quintal o animal comprado na rua, alimentá-lo com a comida natural, torná-lo, portanto, integrante do sistema alimentar tradicional, são requisitos para que se obtenha comidas com sabor.

A mudança quanto a necessidade de elevar os temperos na comida para “dar gosto” também foi evidenciada por D. Conceição que comparou a comida da infância de quando tinha “um ano a dois anos se comia papa direto, depois, o escaldado com peixe e coentro maranhão. o sal, botava mal, mal um pinguinho pra ficar temperado, não ficar insosso de tudo, aí a gente comia, enchia a barriga e ia brincar pra lá”. Seu ponto de vista é construído no próprio ambiente familiar, quando percebe as novas gerações, a exemplo de seus filhos, netos, sobrinhos, impactadas pelos efeitos da massificação do gosto. Eles constroem preferências por alimentos industrializados e ultraprocessados que chegam “temperado”, como o macarrão conhecido por “miojo” e a *pizza* semi pronta, recheada com embutidos como salames e mortadelas apimentados, os pastéis fritos em óleo de soja recheados com carnes e temperos moídos, coxinha de galinha acompanhada de preparos culinários ultraprocessados como *ketchup*, maionese e outros. Há, portanto, a preferência de consumo por alimentos industrializados e ultra processados que são considerados energeticamente densos e com base em reduzido produtos do sistema alimentar tradicional, em especial da agricultura. Com essas preferências, as novas gerações perdem o interesse pelas comidas tradicionais preparadas pelas mães e avós, como a comida da anciã D. Conceição. Ela sempre preparou para sua família, as receitas que aprendeu com a mãe conforme vimos anteriormente e não incluíam ingredientes que hoje se percebe nos alimentos industrializados e ultraprocessados.

6.2 “A MAIORIA DAS CRIANÇAS HOJE JÁ NASCE QUERENDO COMER O PÃO”

Kedxure, que ocupou o posto de cacique durante muitos anos e é atual liderança reconhece que as mudanças nas preferências alimentares promovem alterações nas práticas alimentares tradicionais. A dependência crescente sobre o consumo de alimentos industrializados que “vem da rua” nos últimos anos e aos padrões modernos de preparo das comidas, se encontram distantes de suas tradições. No filme-documentário, “comidas tradicionais são comidas de antigamente”, ele enfatiza que “(...) por exemplo no caso do beiju, o beiju, a gente foi criado nisso, hoje já tá bem fraco, porque a maioria das crianças hoje já nasce querendo comer o pão (...)”, ou seja, os alimentos industrializados tem conquistado de forma precoce e cada vez mais rápido o paladar dos Pataxós de Mata Medonha, impondo-lhes

mudanças e domínio dos alimentos externos a suas culturas. Ele ressalta que “(...) o beiju , era feito aqui, a gente ía pra farinheira de madrugada pra ajudar nossos pais, e pra esquentar o fogo, primeiro era feito o beiju, fazia um beiju, já comia ali, tomava um café, pra aguentar o dia (...)”. Kedxure nos fala da ameaça de desaparecimento em que a culinária tradicional se encontra e ainda, sem tocar nessa palavra da “função social” da comida tradicional, quando ainda de madrugada, ía ajudar os pais no trabalho da casa de farinha para preparar o beiju para a família. Uma função contextualizada nas tradições, conforme aponta Merlo (2023), e que está associada a existência das “casas de farinha” com formato, arquitetura, utensílios e os modos tradicionais de preparo das farinhas conforme apresentado anteriormente.

D. Conceição e Sr. Varder ao observarem as mudanças na alimentação, corrobora o ponto de vista de Kedxure (Moisés Oliveira) e diz que “ao invés de pão, comia mais aipim, até porque pão nem existia, não tinha venda de nada, não tinha pão e tomava café com beiju, beiju de massa, beiju de rolo que a gente fazia, a gente fazia o beiju de goma, o beiju de coco, o beiju de rolo”. E o coco ralado, se misturava as farinhas também produzidas pela família, junto com outros ingredientes, a exemplo da “farinha de puba, com açúcar e canela, ficava uma delícia pra tomar café, essa farinha é assim, bota a farinha, o coco, açúcar, torna a torrar ela, há que ficar torradinha” diz Sr. Varder.

Os riscos e ameaças que passam os Pataxós de Mata Medonha ao desenvolverem novas preferências de paladar, diferente das preferências das comidas tradicionais, é fonte de preocupação para Kedxure, visto perceber que, “tem essa diferença alimentar de antes e de hoje. Eu acredito que nosso povo hoje, está adoecendo muito, por causa disso. Dessa troca de alimento”. Sobre essa “troca de alimento” que para Ele significa uma troca no consumo alimentar tradicional para o consumo alimentar industrializado e ultraprocessado, os achados de campo demonstrou que há expansão crescente na Aldeia. Principalmente de algumas comidas tradicionais, cujos ingredientes têm sido substituídos, a exemplo do mingau de banana verde que é uma comida preparada para o consumo familiar, em especial, quando os filhos eram crianças. É feito com a banana “devez”, isto é, a banana num estágio intermediário entre verde e madura. Esse mingau possui rendimento considerável, pois para fazer um tacho grande, utiliza-se apenas uma penca de banana. Arara contou que seu preparo requer descascar a banana, lavá-la e “depois corta as rodinhas, passa no liquidificador e leva ao fogo e deixa ferver. Quando começa a engrossar, a gente vem com o leite de coco. Aí eu divido, boto uma parte com bagaço e espremo o leite da outra parte puro, e se tiver leite de caixinha melhor ainda e faz um mingau bom”. A percepção de Arara revela que alguns ingredientes naturais e presentes no Território, como o coco seco, que é de onde sempre se extraiu o leite de coco para usar no

mingau, tem sido substituído pelo “leite de caixinha”, isto é, o leite industrializado e no seu ponto de vista, “faz um mingau bom”. Essa readaptação é resultante de alguns fatores como a facilidade no acesso ao leite de caixinha, que já vem pronto, dispensa esforços físicos por parte das mulheres para coletá-los no Território e posteriormente descascá-los. Realizar esse esforço também tem sido um fator de queixa para elas que, devido à idade, consideram excessivo. A readaptação agrada Arara quando diz “e se tiver leite de caixinha melhor ainda e faz um mingau bom”, ou seja, agrada seu paladar. Ela ainda contou sobre o mingau de banana que “sempre eu faço essas comidas, porém, era mais quando os meninos eram pequenos, agora estão todos homens, não quer saber mais dessas coisas não. Quer saber mais desse negócio de pão da rua, mas eu gosto muito de fazer essas coisas”. O conhecimento que Arara demonstra no preparo do mingau de banana verde revela aspectos que expõem as transformações de alto valor simbólico na readaptação da culinária de uma comida tradicional presente na infância dos seus filhos, e que se mantém como parte de sua identidade (“sempre eu faço essas comidas”), mesmo diante das mudanças, como o desprezo atual dos jovens, devido ao interesse pelo alimento industrializado, isto é, o “pão da rua”.

As readaptações ocorrem com base nas vivências, assumindo novas configurações e ressignificações, diante da realidade que se apresenta. Porém, Arara não deixa de se remeter ao passado, onde residem às referências em torno do alimento e suas elaborações na atualidade, não impede que simbolizem práticas apreendidas com suas ancestrais, uma vez que, consegue se adequar ou interagir com as inovações, sem contudo, perder o elo com a tradição dos modos de produzir, preparar e consumir a comida tradicional (WEITZMAN, 2013), como o mingau de banana verde, ainda que em disputa com o interesse e prazer de Arara, anciã e mãe, de prosseguir no preparo das comidas tradicionais. Esse conflito de interesses tem sido presente e desafiador entre as mulheres que dominam as receitas das comidas tradicionais em Mata Medonha, e vivem a difícil realidade para elas de não terem comensais familiares interessados nas comidas que preparam. Considerado importante herança afetiva recebida das antepassadas.

6.3 “O ALIMENTO QUE VEM DA RUA É SEM SABOR E ADOECE A GENTE”

Os resultados dessa mudança de paladar na Aldeia e o alto consumo de alimentos industrializados e ultraprocessados preocupa as lideranças. Eles observam o crescimento de doenças que antes não existiam, como doenças cardiovasculares, hipertensão e a hipercolesterolemia, que é o que conhecemos como “colesterol alto” no sangue, acima de 200 mg/decilitro (CORONELLIA e MOURA, 2003). Essa última, acomete dezoito Pataxós com

idade superior a cinquenta anos e a hipertensão, foi identificada em três jovens com idade inferior a vinte anos. Kedxure atualmente é coordenador pedagógico da escola indígena da Aldeia e afirma que “Alguns alimentos hoje as crianças já não comem, porque tem crianças com problemas e não comem alguns alimentos que contenham lactose”. São as crianças da escola indígena, que por vezes recebem alimentação diferenciada por parte das cozinheiras-merendeiras visto terem o sintoma de intolerância à lactose. Ele percebe tais mudanças com base em suas histórias de vida, compara e diz que “ eu convivi com alguns pajés tempos atrás, e eles não tinham esse negócio de diabetes, e de uns dez anos pra cá cresceu muito, até em crianças há casos de diabetes aqui na Aldeia, tem a genética né ?” , embora tenha essa compreensão da possibilidade de ser genético, ele completa e disse que “ mas eu não acredito nisso não, tem a questão da alimentação, nesse negócio que é feito de veneno, artificial ”.

O consumo aumentado de alimentos industrializados preocupa também o agente de saúde indígena (AIS) da Aldeia e atual vice cacique, Vanderley Ferreira. Ele percebe a elevação disfuncional nas crianças que hoje “tem o peso acima da idade e não pode estar nem além, nem abaixo do peso, tem que estar ali controlando, então se exagerar nessa parte de dar a criança alimentos que é comprado na rua, acaba ficando um pouco obesa”. Vanderley faz essa observação com base em dados coletados mensalmente entre as crianças Pataxós de 0 a 5 anos por ele no posto de saúde da Aldeia. Esses dados são para acompanhamento da Saúde Indígena infantil pela Secretaria de Saúde Indígena (SESAI). Tem-se observado uma situação alimentar complexa entre elas, que além do sobrepeso, soma-se a presença de diabetes e hipertensão infantil. Vanderley, hoje com 31 anos de idade, observa as mudanças no consumo alimentar das crianças e estranha os motivos dessa “troca do alimento” mencionada por Kedxure sobre o alimento natural, ser trocado pelo industrializado, pois na sua visão,

Eu vejo nessas comidas de hoje ao invés de usarem esses leites que eles (os pais das crianças) compram hoje, eu lembro que a mãe fazia pra gente aquelas papinhas de banana, que era natural, que eles (os pais de Vanderley) plantavam e colhia daqui mesmo, aquelas papinhas, fazia aquela comida de farinha pra gente, é totalmente diferente do que eles (os pais das crianças) dão para as crianças hoje (PESQUISA DE CAMPO, ENTREVISTA COM VANDERLEY FERREIRA EM 23/08/2021)

A percepção dessa mudança pelo Agente de Saúde Indígena, está associada a sua vivência do tempo que era criança, porque o alimento vinha do sistema alimentar tradicional em especial da agricultura, plantado, pescado, coletado por seus pais, na própria Aldeia. Era a comida tradicional, conforme definida no capítulo anterior como as comidas do tempo que se era criança, porém, com as mudanças observam-se casos de desnutrição ao lado das ameaças

de obesidade infantil e ambas são manifestações da Insegurança Alimentar e Nutricional. Vanderley acrescenta que, “nossos pacientes mesmo, compra uma carne de sol, a charque mesmo, é veneno puro, sal puro, isso vai acabando de adoecer eles, aí, isso, é completamente diferente do nosso povo antepassado”. Portanto, o alimento industrializado que “vem da rua”, adoece as pessoas e o alimento obtido pelo sistema alimentar tradicional é saudável. Vanderley ainda evidencia a importância desse sistema ao enfatizar que “quando nosso povo queria comer uma carne, ia ali no rio, na mata, caçava, ia ali no rio pegava, não tinha nada a ver, mas, hoje, a carne que a gente compra hoje, é só veneno”.

Desse modo, o sistema alimentar tradicional é sempre a referência de comida saudável para os Pataxós, cuja tendência é tecer comparações por perceberem as diversas mudanças, inclusive com relação ao corpo. Pois a comida do sistema hegemônico, a que “vem da rua”, promove a doença. Essa percepção é reforçada por outros moradores como Sr Varder, que disse: “De primeira nossa comida era mais saudável, porque antes a gente comia de forma natural e ninguém comprava nada de gelo, hoje em dia a carne de frango, a gente só come mais o gelo e traz mais doença pra gente qualquer coisa é com gelo e com aqueles venenos que eles botam”. Os alimentos congelados na sua visão, estão impregnados de produtos químicos que as indústrias utilizam para tratar as galinhas e conservar sua carne por mais tempo o que é “diferente de pegar um peixe ali, trazer pra casa, tratar e comer de forma natural” (Sr. Varder). Perceber essa diferença entre o alimento natural e fresco (natural) e o alimento industrializado é uma preocupação para Sr. Varder que ainda percebe que e “aí vem o óleo, que não é muito bom. Antes era o toucinho, a banha”.

Arara compartilha do mesmo ponto de vista de Sr. Varder quando compara as mudanças da alimentação entre o “tempo de antigamente” e “hoje em dia”. Ela reconhece que “antigamente a gente comia tudo natural e agora tudo congelado, as vezes a gente quando vai comer a comida da rua, aqui na roça tem que esperar descongelar e é muito gelo”. Causa estranheza a Arara ter que esperar o alimento descongelar para ser preparado e posteriormente consumido no lugar que mora, “na roça”. Pois, suas formas de conservar a alimentação não incluíam o congelamento, e sim a salga, moquear ou mesmo, contar com a própria natureza por meio das armadilhas de pesca construídas localmente, como a tapagem, que permite o peixe ser capturado e coletado diariamente, porém conservado dentro da própria água no rio, bem como a mandioca estocada na terra. Ela enfatiza que “eu acho melhor comer assim, mais natural, a gente plantava feijão aqui, dava muito feijão aqui, a gente não comprava feijão aqui”. Ao lado do estranhamento do alimento congelado, os Pataxós percebem as mudanças espaciais de produção dos alimentos. Onde a “rua “é o lugar que fornece o alimento congelado, sem sabor

e que adoece e a Aldeia (roça), o lugar que produz os alimentos saudáveis, com gosto e que tem sentidos de “força” como vimos anteriormente. Porém, D. Conceição vai além e analisa essa realidade de forma crítica e profunda quando enfatiza de maneira inconformada que “come mais o que vem de fora, mora na roça, mas, é mesmo que não morar”.

6.4 “MORA NA ROÇA, MAS, É MESMO QUE NÃO MORAR”

A percepção sobre a contradição que D. Conceição aponta tem sido compartilhada por muitos Pataxós de Mata Medonha, ao perceberem as mudanças ocorridas com a alimentação. Por um lado, possuem a terra (e o Território) e os conhecimentos para nela produzirem o alimento tradicional que gostam que são saudáveis, mas não conseguem, e ao mesmo tempo, conseguem comprar os alimentos na rua, mas que não gostam e adoecem. Diante dessa realidade que desafia os Pataxós Arara expôs que: “Eu não consigo ficar parada, aí eu vou capinar um pedaço de terra, plantar um coentro, plantar cebola, desde sempre eu gostei de plantar”. Ela percebe a importância de plantar os alimentos e ingredientes que prepara as comidas que aprendeu com a mãe, mas reconhece a contradição que atravessam atualmente na Aldeia quando diz que “ao invés da gente ir lá na rua, a gente mora na terra, pra sair daqui, da roça, pra ir na rua e trazer alimento aqui pra dentro” quando na verdade “eu muitas vezes levava daqui da roça pra rua para vender”. Ela se refere ao tempo que chegou em Mata Medonha, nos anos oitenta que plantava alimentos em grandes quantidades e vendia o excedente nos vilarejos próximos. Ela indaga, portanto, de forma crítica e diz que “a gente com tanta terra aqui, pra sair daqui pra comprar lá da rua, pra trazer pra roça?”.

Tais percepções sobre as mudanças e contradições evidenciadas pelos Pataxós, permitem refletir sobre a inversão da prática alimentar de mudança de acesso ao alimento na própria Aldeia/Território e consequentemente da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional dos Indígenas de Mata Medonha, apesar de possuírem a Terra Indígena garantida e um sistema alimentar tradicional em vigor. Além de terem apontado as mudanças e contradições em “morar na roça, mas, é mesmo que não morar” (D. Conceição) com relação a produção de alimentos, os Pataxós apontaram a contradição com relação a comida, quando disseram que sentem saudades de comer a comida tradicional, porque a consideram com sabor, natural e saudável, mas não a comem regularmente. E dizem que a comida que se prepara com os alimentos que vem da rua não tem sabor, tem veneno e adoece as pessoas, porém, a comem regularmente. Os pataxós nos chamam atenção para múltiplos fatores que estão na base dessas

mudanças e contradições e que impactam e dificultam a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional.

Dentre esses fatores está a presença da comida tradicional na memória dos Pataxós com forte saudosismo e ser sempre comparada com a comida que vem da rua, que é considerada a comida de “hoje em dia”. Essa comparação envolve principalmente a perda ao direito de comerem uma comida com sabor. Maria Eunice é enfática e levanta essa questão da seguinte forma ao mencionar a comida antigamente “Era diferente sim. A gente hoje não come ruim, mas do jeito que era antigamente? a de hoje pra mim é uma lavagem”. O que é uma lavagem? perguntei a Eunice e ela respondeu: “É, o que o porco come”. Essa comparação é para dizer que atualmente, a comida que é preparada com os alimentos que “vem da rua” não tem sabor. As pessoas comem, inclusive ela mesma, porque “eu me acostumei com a comida de hoje em dia”. Ela ainda associa essa comida sem sabor a uma “lavagem” porque é uma comida cujos modos de preparar com os ingredientes industrializados requer conhecimento culinário diferenciado. Ela disse que “a pessoa pra fazer certas comidas tem que fazer ela bem feita, porque do jeito que vem de lá, cortar e botar no fogo, melhor fazer lavagem pra um porco”.

Portanto, os alimentos que vem da rua requer conhecimentos especializados da cozinha que considere o aspecto desses alimentos não terem sabor. São alimentos que “vem da rua” sem sabor. Diferente dos alimentos do sistema alimentar tradicional que sempre tiveram sabor para os Pataxós e cortar e colocar no fogo (de forma assada, muquinhada ou no fumeiro) lhes conferiam sabor, conforme mencionado em muitas narrativas expostas anteriormente. A “comida bem-feita” precisa ter sabor. E Eunice sabe disso porque sempre preparou a comida tradicional e é cozinheira de profissão. Essa qualidade da comida que ainda hoje se prepara na Aldeia, estreitamente ligada ao sabor conforme possuíam as comidas de antigamente, que se mantém no plano das representações dos indígenas e de sua identidade. Em outras palavras, os achados de campo mostram que os modos de preparo das comidas, isto é, a culinária tradicional dos Pataxós é a referência de “comida bem-feita”, de “comida boa”, de comida “com sabor,” ainda que outros modos sejam experimentados.

Essa questão nos chama atenção porque o sistema alimentar hegemônico possui sua própria culinária, seu próprio modo de fazer as comidas, diferente do sistema alimentar dos Pataxós e sua culinária tradicional. Vimos que os modos de preparo das comidas tradicionais foram construídos há muitos anos, com preservação simbólica dos sentidos aprendidos e de pertencimento étnico, cultivados na “comida de antigamente” e é referência afetiva da aprendizagem herdada pelas mulheres, de suas ancestrais, conforme vimos em várias narrativas. Maria Eunice alerta para mais um desafio diante da Soberania e Segurança Alimentar e

Nutricional que os Pataxós atravessam, que é não possuir o domínio dos modos de fazer a comida, com alimentos industrializados e ultraprocessados.

O nascimento e aperfeiçoamento das habilidades culinárias dessas mulheres ocorreram nas cozinhas das ancestrais e o acesso aos conhecimentos se deu pela oralidade dos modos de fazer culinários nas relações entre mães, filhas, avós, netas, ou mesmo entre as relações das parentes Pataxós vizinhas, no âmbito das migrações e visitas frequentes⁶⁸. Logo, eram preparos culinários com ingredientes considerados adequados ao gosto familiar e social, com “pedaço” (carne) de animais da caça ou criados no quintal, com peixes diversos pescados nos rios com sabores também diversos, que reproduzia os modos de fazer das comidas tradicionais.

Eunice ainda conta que, antigamente comia beiju com feijão, e após fazer a farinha de guerra e de puba, fazia “bacia de beiju, tirava goma, fazia beiju de coco, beiju da massa, se botasse a mandioca pra pubar, ai fazia o beiju na folha, na folha da banana, fazia muito. ” Ou seja, com o mesmo alimento, isto é, a mandioca, ela conhece várias receitas e preparava várias comidas, que podiam ser consumidas individualmente ou servirem de acompanhamento para outras comidas. Maria Eunice diz sentir saudades de comer as comidas tradicionais porque são comidas com sabor, mas, que não consegue mais prepará-las na mesma quantidade que fazia, nos dias de hoje “porque eu não tô aguentando quentura de fogo, fico com pressão alta, diabete véia aparecendo. Não posso tomar quentura nenhuma”. Portanto, limitações associadas a saúde, tem sido o maior impedimento. São limitações compartilhadas também por outras mulheres em Mata Medonha e se constitui como um dos aspectos que as impulsionam a comer o alimento que vem da rua, mesmo que não seja saudável, ou que as adoeçam, ainda mais.

Mas não só. Sentir saudade da comida tradicional que tem gosto e não a comer, mas comer a da rua mesmo sem gosto, para Maria Eunice tem outro motivo que é, a dificuldade em encontrar alimentos localmente, por meios dos rios e agricultura. Ela aponta a escassez atual dos peixes, pois, “é difícil comer peixe aqui do rio hoje”. E também “porque nunca achei, não negocei as coisas pra fazer “, ela quer dizer que não encontra mais os ingredientes no Território para o preparo e come a comida que “vem da rua” porque, segundo ela “ que jeito ? não sinto mais vontade que sentia de antes, acho que a gente vai ficando velha e vai ficando xoxo, sei lá, ainda assim, quando o sol tá frio eu dou umas futucadas aí no mato, quando o sol abre eu caio fora”. Ela associa prontamente o preparo da comida tradicional a agricultura. Visto, ser por

⁶⁸ Em entrevista na casa de D. Conceição em 23/08/2021 ela mencionou que sua família sempre recebeu parentes vindos de longas caminhadas com muitas comidas diferentes que sabiam, serem do gosto deles.

meio do manejo agrícola realizado por ela, que ocorria o acesso aos ingredientes do preparo das comidas tradicionais e que, no seu ponto de vista, confere sabor a elas.

Trabalhar na agricultura, nas roças, roçados e quintais e criar os animais de consumo alimentar está na base do preparo das comidas tradicionais. E como hoje essas mulheres possuem a dificuldade de fazê-lo devido a idade, também não conseguem os ingredientes diversificados para seus preparos culinários tradicionais ou conseguem com muitos desafios o que explica, segundo elas, as mudanças da “troca do alimento” tradicional, saudável e forte, pelo comprado “na rua” que não gostam e adocece. Para D. Conceição, sua alimentação hoje “mudou numa parte, mas noutra parte a gente não passa muito bem não, porque não tem um roçado de banana, não tem um roçado de mandioca, a gente tem muito pouquinho, dá mas, fica com uma mandioquinha aí, faz farinha, mas, vai acabando” para ela, resta a opção de “Varder faz mais é na “meia” aí e compra também”.

Maria das Graças disse que sempre gostou de cozinhar as comidas tradicionais e “antigamente eu criava galinha demais aqui, eu criava porco, essas coisas, tinha ovos, galinha, feijão eu plantava, o milho eu plantava, eu fazia minhas hortas. Quando eu passei pro lado de cá eu fazia muita roça aqui dentro, eu colhia muita coisa e verduras como melancia e abóbora.” Eram plantios que forneciam os ingredientes para que ela preparasse as comidas tradicionais. Entretanto, hoje é mais difícil preparar essas comidas porque “hoje a terra não dá mais. Não é porque não planta, é que não dá mais a terra. Porque ela está velha, muito degastada”. Maria das Graças se refere ao seu quintal, que é a terra que ela sempre plantou, mas, como se trata de uma área desmatada para os roçados de mandioca, hoje sem poder criar os roçados, a área foi tomada pelo mato e para o plantio, necessita ser arada. Para ela, o fato da FUNAI doar insumo agrícola “que a gente jogava na terra, ajudava. Dava o calcário, dava o adubo. Hoje não dá. E um saco de adubo é quase R\$ 200,00. Quem aqui vai poder comprar para plantar?”.

Segundo Maria das Graças, se encontrasse a terra toda arada ela conseguiria semear e irrigar. Visto não ter mais forças para capinar e o mato cresce muito rápido. A exemplo dela, outras pessoas que sempre plantaram e envelheceram fisicamente, tem essa percepção, pois, sentem-se desprovidos da força física necessária, e não conseguem mais plantar. Sobre se “hoje em dia” ela ainda come as comidas tradicionais, disse que “quando me dá vontade de comer eu faço, naquele dia que eu mandei a foto pra você⁶⁹, me deu vontade de comer aipim com peixe”. O aipim, ela conseguiu comprar na própria Aldeia, mas o peixe, trouxe da “rua”. Ela diz que

⁶⁹ D. Maria se refere a uma foto de comida tradicional que ela me enviou após eu finalizar a pesquisa de campo, por meio do *whatsapp*. Ela teve esse gesto porque sabe que gosto dessas comidas e dos conhecimentos culinários dela.

“Eu fui lá comprei aipim, cozinhei, comprei o peixe, porque antigamente eu pescava e hoje eu não pesco mais” (Maria das Graças).

Para Arara a contradição entre sentir saudade da comida tradicional, mas não comê-la regularmente e comer a comida que vem da rua em maior quantidade, mesmo sendo congelada e sem sabor, é semelhante a percepção de Maria Eunice e outras mulheres agricultoras. Primeiro afirmam estar associada as limitações físicas da idade ou a saúde. Ela disse que “mas, infelizmente eu sou sozinha, eu já estou nessa idade. A gente vai ficando pra idade, a gente vai ficando cansado. Ficando cansado de tá limpando roça, pra roça não capoeirar”. Mas, Arara também disse anteriormente que gosta de plantar e cozinhar e se mantém resistente ao tempo e a idade na medida em que consegue manejar a terra em seu quintal. Generoso exemplo onde ela está sempre semeando os alimentos e colhendo ervas medicinais. Em sua maioria, ingredientes para o preparo das comidas e embora reconheça os limites físicos impostos pela idade, salienta que “mas eu peço força a Deus, saúde e mais anos de vida, pra poder eu ter minhas coisinhas sem precisar ficar vindo de lá da rua”.

As limitações impostas pela idade também impulsionam D. Conceição a consumir o alimento que “vem da rua”, ainda que prefira aquele que é produzido na Aldeia. Pois segundo ela, “não tem como fazer uma roça maior pra ter (os alimentos) e a dificuldade é porque eu não posso plantar e não tem quem plante”. Ela diz que não pode plantar devido a idade. As limitações impostas pela idade citada como fator limitante para os antigos agricultores, hoje anciões da Aldeia, estão diretamente associadas aos desafios em se manterem realizando a agricultura. Porém, não se restringe a isso. Eles tampouco conseguem pescar e caçar e se manterem fazendo uso do sistema alimentar tradicional. Que consideram saudável, diversificada e de acordo com a cultura alimentar, como antigamente, onde a família era toda envolvida na produção alimentar por meio dos mutirões.

Nessa direção, percebem que as quantidades de alimentos produzidos pela agricultura, como a mandioca, estão a cada dia mais restrita na Aldeia. D. Conceição realça essa restrição pela atual escassez da mão de obra agrícola familiar e conta que “esses dias mesmo comprou farinha aí, a gente tem uma família grande, os meninos estão todos trabalhando e quase não ajuda “. A passagem da realidade de abundância para a de escassez agrícola, é percebida pela maioria dos Pataxós. Arara disse que “quando eu era mais nova eu plantava muita coisa no quintal”. Essa mudança possui estreita ligação com as limitações da idade, mas também com a escassez de mão de obra agrícola. Pois, segundo Ela, “a Aldeia já teve muita abundância de alimentos, mas agora é que tá quase sem nada. A gente não tem muita mandioca. A gente só planta pra precisão mesmo, quando a gente era novo, ele mesmo (o marido) cansou de botar

roça”. Sem conseguirem “botar roça”, o acesso ao principal alimento, que também é o principal ingrediente para diferentes comidas, está ameaçado. Pois “a gente plantava, mas a gente vai chegando pra idade, a gente não vai mais aguentando trabalhar, se os mais novos não plantam e os idosos não podem mais plantar, comem alimentos da rua, mesmo que não gostem e lhes façam mal devido ao sódio, açúcar, gorduras” (Arara).

Ela reconhece que o alimento produzido na Aldeia é saudável e o alimento que vem da rua adoece, mas acredita que a realidade é inexorável, visto “os mais novos” hoje não darem continuidade à agricultura, o que gera a escassez de mão de obra agrícola familiar. Os “mais novos” que ela se refere são os filhos(as), sobrinhos(as) e netos(as) que hoje, uma parte ocupa vagas de emprego em instituições governamentais como Escola Indígena (onde são professores e servidores), no Posto de Saúde (como agente de saúde indígena, motorista do veículo que atende ao Posto), na área de saneamento básico da Aldeia (Agente de Água e Saneamento-AISAN) . Outras ocupações das novas gerações são os “empregos na rua”, isto é, na rede hoteleira voltada para o turismo dos vilarejos próximos. Existe ainda, uma nova realidade instalada, ainda que em menor proporção do que os empregos, que são as saídas dos mais jovens para estudarem em universidades. Uma vez voltados para essas escolhas, não deram continuidade ao trabalho agrícola familiar, nem reúnem os conhecimentos necessários para promovê-lo, tampouco o domínio pleno sobre os modos de fazer as comidas tradicionais, conforme suas mães construíram junto as suas próprias mães e avós.

6.5 A PERDA DAS SEMENTES

Dessa forma, a agricultura familiar indígena tem sofrido declínio, ao lado do acesso e fortalecimento do sistema alimentar tradicional. Com isso, os Pataxós percebem o afastamento do consumo das comidas definidas como tradicionais. D. Conceição percebe, por exemplo que “não come mais a banana da terra assada, o “quiçare”, que antes tinha muito e hoje não tem mais. O “quiçare” é um inhame, mas tem gente que chama quiçá” (D. Conceição). As famílias não consomem mais o quiçare porque perderam a semente. Ao lembrar dessa raiz, durante a entrevista, prontamente D. Conceição recorda o modo de prepará-la ao dizer “eu machuco ele e coloco pimenta, faço ele com pimenta, qualquer pimenta”. Isso evidencia o quanto o saber e o fazer a comida se entrelaçam com a produção e serem as mulheres autoras da transformação do alimento em comida. Revela também que os modos de preparar a comida, isto é, a culinária tradicional está entrelaçada a agricultura tradicional e uma vez que a agricultura esteja

ameaçada e ocorram escassez de mão de obra e perdas das sementes, são gerados impactos profundos na Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional de Mata Medonha.

A perda de sementes é um fato concreto, quando comparam a variedade de espécies, trazidas do tempo que moravam na região de Barra Velha e dos primeiros anos de chegada em Mata Medonha. Além do inhame quiçare, outras sementes perdidas são de variedades do milho, considerado alimento importante ao lado da mandioca, por produzir diferentes comidas e sabores. Bem como de “qualidades” de mandioca, que já existiram e hoje não existem mais em Mata Medonha, a exemplo da mandioca eucalipto. D. Conceição disse que o “milho lá em casa quando plantava, dava na altura dessa parede aqui ou mais. Às vezes, tinha uns pés que cresciam até mais que isso aqui e carregava de espigas também”. Havia ainda uma espécie de milho conhecida por “milho gabão e que possuía caroços grandes, mas faz muito tempo que não vejo” (Maria Eunice).

Sementes que desapareceram faziam parte do conjunto de alimentos que dão origem as comidas de antigamente, isto é, as comidas tradicionais. Alzinete, atual cozinheira - merendeira da escola indígena da Aldeia, tem essa clareza e contou que, “antigamente era outra comida, eu falo isso pelos meus filhos também, é que antes a gente tirava daqui do nosso plantio mesmo”. Desse tempo em que havia abundância de alimentos provenientes da agricultura, ela recorda que haviam outras raízes, além da mandioca e que originava outras comidas. Ela me perguntou: “Você conhece a araruta? então, tinha plantio de araruta. A gente fazia tanta coisa com araruta, mingau de araruta, biscoito de araruta, era gostoso demais, é uma raiz e você tira o polvilho e é caro o polvilho.” O “polvilho” é um pó, de textura muito fina e delicada que se obtinha da raiz da araruta. Com ele, Alzinete conta que fazia “mingau de araruta é uma delícia, você não precisa nem botar leite, só o leite de coco mesmo, mas a semente se perdeu, mas é uma coisa muito boa, mingau pra criança. Meus filhos são gordinhos e fortes porque comeram mingau de araruta”. Era, portanto, uma comida “forte” o mingau de araruta e que não mais se come. Além da semente dessa raiz, no quadro abaixo estão listadas espécies vegetais que foram mencionadas como sementes e alimentos que foram perdidos e que hoje não mais plantam.

É importante salientar que ao perder as sementes, perdem-se também as receitas, modos de fazer, variedades de comidas tradicionais e o sumiço de sabores e nutrientes das espécies vegetais, com redução das opções, poucos cultivos e que ameaçam a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (ESTEVE, 2017). Pois, com um tipo de inhame ou de milho, é possível preparar pratos diversos, bem como, diante das variedades de feijões, que por serem sementes naturais, os Pataxós atribuem a serem, alimentos com sabor e estão atentos a isso. Uma vez que, as que possuem atualmente nos roçados, são sementes tradicionais, visto

não terem sido modificadas a exemplo das sementes contemporâneas, dependentes de insumos químicos e pesticidas, causadores de impactos ambientais (ESTEVE, 2017). Maria Eunice percebe que algumas espécies de leguminosas ela já não come mais e observa que “feijão coquinho era o que existia de primeiro, hoje em dia está se comendo esse feijão carioca”.

Quadro 15 - Sementes que foram perdidas em Mata Medonha

Aipim cacau	Feijão cafezinho
Aipim abacate	Inhame comum
Aipim caravela	Inhame D’agua
Aipim santa cruz	Inhame Quiçare (quiçá)
Aipim eucalipto	Inhambu
Araruta	Inhame da Terra
Café tiririquim	Gergelim Branco
Café beirão	Gergelim Preto
Café de fedegoso	Milho gabão
Feijão Coquinho	Milho cateto

Fonte: Elaboração da autora com base nas Entrevistas, agosto 2021 a novembro/2022.

Há uma preocupação relevante no âmbito da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional em torno do desaparecimento de diversas variedades de milho (e também abóbora, batata, feijão, tomate e outras) que os povos tradicionais sempre cultivaram com abundância a diversidade genética, “Ao longo de mais de 12 mil anos de agricultura foram cultivadas cerca de 7 mil espécies de plantas e vários milhares de animais para alimentação “(ESTEVE, 2017, p. 46). Entretanto, segundo a Convenção sobre Diversidade Biológica, atualmente 90% da nossa alimentação se concentra em apenas quinze tipos de cultivos agrícolas e oito animais (FAO, 2007). A redução da variedade de cultivos conduz cada vez mais a padronização alimentar. A preocupação com a monotonia alimentar tem estado presente entre algumas mulheres como Andorinha que sendo agricultura, faz experiências de retomar plantios que sua Vó da etnia tupinambá cultivava. Andorinha, a semelhança de Maria Eunice também percebe os alimentos e comidas que antes comia e hoje não come mais. Dentre esses alimentos está o “milho comum”, como ela denomina. Segundo ela, “o milho a gente plantava, se come assado e cozido e as crianças comem o milho novo cru, ainda no pé, elas dizem que é docinho”. Entretanto, as dificuldades para o plantio também estão associadas a irrigação, pois “com o solzão que dá também e aqui só planta tudo e só dá no inverno, no verão não dá quase nada, agora mesmo

não tá tendo banana” (D. Conceição). Além da irrigação, outro desafio apontado pelos moradores da Aldeia é o manejo da terra, que ainda ocorre de forma braçal. Para os indígenas, a agricultura seria mais produtiva se pudessem mecanizá-la adquirindo tratores e equipamentos necessários para preparar a terra e também criar estratégias de irrigação, “puxando” a água do rio até os roçados.

Maria das Graças recorda que “de primeira a terra da gente aqui dava muita coisa, mas agora não. Dava tudo que se plantava, feijão, até hoje dá. Se plantar dá, é que ninguém quer mais enfrentar a terra dura na base da enxada”. Uma solução para ela seria “se tiver um trator aí e arar a terra bem aradinha e tiver o adubo pra botar, pois dá feijão e milho também. Eu já colhi milho aqui. Hoje em dia que eu não aguento fazer nada, mas eu tinha roça aqui embaixo que eu já colhi 2,3 sacos de feijão e eu sozinha”. Ela ainda ressalta que “aqui eu já plantei feijão, milho, deu um milho bonito, abacaxi. Hoje eu já não posso trabalhar, não aguento”.

Além da agricultura, os Pataxós pensam na diversidade alimentar que a criação de animais promove. Sr. Varder disse que “Eu, nessa idade que tenho, penso assim, se a gente voltasse a criar o porco né? pra gente ter aquele alimento do óleo, um óleo puro”. O desejo em voltar a consumir uma gordura natural está associada ao gosto e a preocupação com a saúde, visto entender que se alimentar de forma saudável é criar seus próprios animais, como faziam antigamente. A diversificação de alimentos reivindicada pelos Pataxós é considerada importante em vários sentidos para eles. Principalmente porque rompe com a monotonia alimentar, uma vez que viabiliza o consumo variado no cotidiano, mais saudável do ponto de vista nutricional e consequentemente evitar doenças (ARNAIZ, 2005). Viabiliza, portanto, efetiva Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional em sintonia com sua cultura alimentar.

6.6 A ALIMENTAÇÃO DA ESCOLA INDÍGENA DE MATA MEDONHA

A Escola Indígena Pataxó Mata Medonha oferece a educação básica para todos os moradores da Aldeia. É uma Escola Municipal com ensino infantil (pré-escola, pré-zinho) para crianças a partir dos quatro anos de idade e ensino fundamental, do 1º. ao 9º. Ano, para crianças e jovens. Mas, é também uma ramificação do Colégio Estadual Indígena de Cora Vermelha (CEICV) e por isso, oferece o ensino médio a noite para os jovens da Aldeia em idade regular, mas que já ocupam vagas de empregos durante o dia, além do Ensino de Jovens e Adultos (EJA) para os pais e mães indígenas, que desejam retomar os estudos. Atualmente possui um total de 151 alunos que assistem aulas distribuídos em quatro salas situadas entre dois imóveis de alvenaria e 29 funcionários entre professores, coordenadores e servidores Pataxós, residentes

na Aldeia. A escola foi construída em 2008 e possui quatro sanitários, uma cantina com dispensa para armazenar os alimentos e uma área de refeitório, com mesa e banco para os alunos consumirem a alimentação escolar (SOUZA, 2019).

Desde a criação da escola, o cardápio é formulado pela Secretaria de Educação de Santa Cruz Cabrália, sem considerar as práticas alimentares tradicionais dos Indígenas de Mata Medonha⁷⁰. Após uma cozinheira - merendeira voluntária chamada “Dete”, a escola teve sua primeira cozinheira merendeira contratada pela prefeitura, que foi Maria das Graças e trabalhou durante dez anos. Ela contou que “quando eu entrei na escola em 2001 vinha aquela sopa já preparada, em pó, que era só jogar água fervida. Vinha um mingau de milho que também já vinha tudo preparado e uma sopinha de letra que já vinha tudo preparado”. São alimentos semiprontos, que compõem o universo de industrializados e ultraprocessados, descontextualizado das práticas alimentares dos indígenas por muito tempo e ainda hoje, integram o cardápio das refeições. Entretanto, além de serem produtos inadequados, do ponto de vista do Direito Humano a Alimentação Adequada e da cultura, são entregues, ainda hoje, de forma inconstante. Por isso Maria das Graças reconhece que “Eu nunca acompanhei o cardápio deles. Pois as vezes eles mandavam alimentos que não estavam no cardápio. Então, eu fazia o cardápio do meu jeito. Todo dia era uma coisa diferente”. Era diferente porque ela alternava entre comidas doces, a exemplo de mingaus e comidas salgadas, como “feijão tropeiro e jabá” que ela dominava os modos de preparo que forma a culinária tradicional.

Maria das Graças explica que “Jabá, era àquela carne de sol, aquela carne de prensa (também conhecida como “carne de sertão”). Aí eu fazia aquela carne picadinha com verduras, e tinha dia que eu fazia na farofinha de feijão. E tinha dia que eu fazia com arroz”. A alternância nos modos de preparo e a manutenção de comidas culturalmente adequadas tornou-se uma necessidade imperativa e cotidiana. Visto que, “quando vinham aqueles alimentos, como sopa de letrinhas, as crianças não se adaptavam, e davam diarreia, pois, eles aqui tinham outro tipo de alimento, comiam e dava diarreia, só viviam de diarreia”. O sintoma da diarreia nas crianças devido ao consumo de alimentos ultraprocessados fez com que Maria das Graças preparasse ela mesma o cardápio da alimentação escolar e entregasse na prefeitura, segundo ela “e a lista da merenda quem fazia e tinha que levar era eu, pois não tinha coordenador nem diretor, estes eram de lá, de Coroa Vermelha”. Entretanto, a situação piorou naquele período, porque a

⁷⁰ Vale lembrar que a Lei nº 6.861 de 27 de maio de 2009, estabelece a Educação Escolar Indígena e no Art. 12 está explicitado que “a alimentação escolar destinada às escolas indígenas deve respeitar os hábitos alimentares das comunidades, considerados como tais as práticas tradicionais que fazem parte da cultura e da preferência alimentar local” (BRASIL, 2009).

prefeitura passou a enviar alimentos apodrecidos⁷¹ e fora do prazo de validade, ela percebeu que “teve um tempo em que estava vindo muito enlatado aí eu falei que não queria mais o enlatado. Porque um dia, eu abri uma lata de “amônia” (almôndegas), vinha muita lata daquilo, e vi que ela tava toda roxa. Aí eu falei: - Não, eu não quero isso mais não!”. então, a alimentação industrializada e ultraprocessada foi questionada por Maria que indagou, junto aos funcionários da Prefeitura: “porque a gente não passa a mudar a comida na escola?”, dessa indagação, houve a seguinte interação:

- A coordenadora falava: Porque lá a escola é diferenciada, ela tem um recurso que vem um valor por cada criança e se nós pensar em trazer a comida como a senhora tá querendo, pra lá, aí o dinheiro não dá, aí vai um quilinho, dois quilinhos de cada coisa.
- Aí eu falei: mas vamos fazer isso, mesmo que vocês levam lá a merenda que já vem do governo, mesmo que vá só um quilo de cada coisa, mas uma comida diferente. Aí começou a vir, aí eu falei: No dia que vocês forem lá na escola pergunta as crianças o que eles querem comer. Aí elas fizeram isso mesmo. E quando chegou aqui, reuniu as crianças e falou: - Olha eu e a “D. Maria” hoje queremos saber o que vocês querem comer de merenda na escola?
- Aí os meninos foram dando a dica: Nós queremos tomar café com leite e bolacha (goma de mandioca), nós queremos comer feijão, jabá e arroz. (PESQUISA DE CAMPO, ENTREVISTA COM MARIA DAS GRAÇAS EM 10/10/2022).

O interesse das crianças em comer a comida de “prato”, isto é, a comida que se prepara para o horário do almoço familiar composta por feijão, jabá e arroz era porque, “alguns não comiam na casa deles, era muito difícil. Havia muitas necessidades, os pais não tinham, então tinha que se alimentar na escola”. Maria das Graças exemplifica essa situação de Insegurança Alimentar e Nutricional ao dizer que muitas crianças chegavam até ela e diziam: “D. Maria, nós não almoçamos em casa não. Nós viemos pra escola com fome, pois mãe tá pra rua, e muitas vezes eu levava lá pra dentro da cantina e dava comida a eles”. Maria das Graças ainda ressaltou que “ainda hoje essa é uma realidade aqui na Aldeia. Tem crianças que saem de manhã em jejum de casa e sem almoço a tarde”. Essa observação é importante e ressalta o estado de Insegurança Alimentar e Nutricional grave que crianças na Aldeia vivem atualmente e que se entrelaça com outras questões que ultrapassam o atual perfil alimentar da alimentação escolar ainda composta de ultraprocessados e expõe a ausência de políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional para esses indígenas. Tanto àquelas voltadas para alimentação escolar, como àquelas voltadas para Segurança Alimentar e Nutricional a exemplo da compra

⁷¹ Foi uma época em que Maria das Graças observou que os produtos ficavam por longos períodos no depósito da prefeitura de Santa Cruz Cabralia e quando estava perto de vencer, eram encaminhados para a Aldeia.

de 30% de alimentos da agricultura familiar, por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), e outras como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA).

Segundo a atual diretora da escola, Valdirene Souza, existe o conselho escolar que avalia a qualidade da alimentação enviada e já houve períodos de devolverem alimentos como verduras, carne enlatada (almôndegas) e carne de soja, pois não atendiam aos requisitos de qualidade visual, nutricional e de sabor para os alunos. Ela disse que “as comidas como mingau de milho, de tapioca, biscoito de goma, são as comidas que os alunos gostam mais”. E embora a escola receba alimentos do PNAE vindos da agricultura familiar, não é de forma regular e já teve período de não receberem durante muitos meses.

Enquanto cozinheira de profissão e a serviço da escola, Maria das Graças preparou muitas comidas de acordo com as receitas tradicionais. A exemplo dos mingaus variados, cuscuz de tapioca e milho, cortados de verduras, feijão com farinha e jabá cortado, bolachas de goma de mandioca de diversas “qualidades” e uma em especial conhecido localmente como “ximango”, dentre outras comidas. O biscoito ximango é semelhante ao biscoito de polvilho, de goma, mas não é igual, contou Maria “ pois o ximango é escaldado e o biscoito de polvilho não”. O “biscoito ximango” usa a goma de mandioca como ingrediente básico e embora tenha aparência semelhante, também não é aquele que na capital baiana conhecemos como “avoador” e na Região Sudeste do Brasil como “peta”. Segundo Maria das Graças, “é vendido nas padarias locais, mas são mal-feitos”. Além do biscoito ximango, preparava o biscoito de goma de mandioca com e sem erva-doce.

Devido aos alimentos ultraprocessados enviados pela Prefeitura de Cabralia, “as crianças viviam pálidas e eram magrinhas, aí depois, começou a mudar a comida, você vê as crianças ficarem rosadas” (Maria das Graças). A mudança na comida veio pela iniciativa de Maria em recriar o cardápio com receitas e modos de fazer próprio, inclusive com registros em seu caderno culinário, criado por ela. Onde, ainda que não tivesse os ingredientes de acordo com as receitas tradicionais, ela retirava da sua própria dispensa. Ao recriar o cardápio com inserções de comidas tradicionais dos Pataxó e indagar a prefeitura para que enviasse alimentos adequados, foi perceptível que as crianças passaram a ter aparência saudável pois, segundo Maria, elas “comiam a comida certa, tinha vez que comia até o feijão puro com arroz, porque eu fazia um temperinho bem gostoso, botava no prato com arroz e eles comiam tudinho. Melhor do que aqueles mingaus “velhos” que eles não gostavam” (Maria das Graças).

Ela organizou as comidas do cardápio recriado por ela conforme as classificações acerca das comidas tradicionais como forte/fraca, onde a comida forte é aquela como feijão e carne porque “eles (os alunos) passavam todo o tempo alimentados “ e a comida fraca era “sopa

de letrinhas” e não dava sustância, quando metia vasilha para apanhar, dava para contar os macarrãozinho que estava dentro. Aquilo era como água que ficava na barriga dos meninos” (Maria das Graças). A “sopa de letrinhas” que Maria se refere, é um preparo ultraprocessado, semelhante ao macarrão, que vem semipronto. Onde apenas precisa imergi-lo na água quente por alguns poucos minutos para cozinhá-la. O tempero ultraprocessado em sachês, conhecido popularmente como “sazon” acompanha o pacote da sopa de letrinhas. Entretanto a sopa de letrinhas foi banida do cardápio escolar e a adequação da comida conforme as preferências dos alunos e receitas tradicionais, melhorou a saúde deles para melhor, conforme assinala Maria “eles mudaram muito na saúde, antigamente teve os casos de doenças, daqueles bichos na barriga (verminoses) mas depois foi combatido”.

Atualmente a merendeira é Alzinete Viera, cozinheira, agricultora, artesã, e filha de Maria das Graças. Ela explicou que “a merenda que a prefeitura envia é por mês e esse ano a merenda não veio ainda, eles vão fazer compra ainda, eles estão mandando o que tem em estoque”. Era o mês de março de 2022, mas, as compras da alimentação escolar efetivadas pela Prefeitura de Santa Cruz Cabralia, ainda não tinham ocorrido. Portanto, a realidade de instabilidade de envio da alimentação escolar permanece e se soma à manutenção de alimentos ultraprocessados e industrializados. Outro aspecto que sugere ser imutável é que “O cardápio vem da secretaria de educação, só que a gente nunca faz no cardápio que vem, porque as vezes quando vem o cardápio, nunca tem as coisas necessária pra fazer no cardápio. Nunca tem os ingredientes, ou seja, “vem esse cardápio ai, mas coisas necessárias para fazer não vem, ai a gente faz com o que tem”. Dessa forma, o cardápio também é recriado pela atual cozinheira, que conjuga escassez de alimentos com o domínio de receitas da culinária indígena como a farofa de banana da terra, para garantir a Segurança Alimentar e Nutricional dos alunos.

Ela contou que certa vez “não tinha nada para merendar não, só tinha doze bananas. Aí eu pensei, se for cozinhar essas bananas pra dar para os meninos não vai dar pra todo mundo, mas a farofa dá, aí eu peguei cortei as rodelinhas, fiz a farofinha, todo mundo comeu e gostou.”. Segundo Alzinete, comidas que tenham a presença de farinha, são consideradas as preferidas pelos alunos, principalmente a “farofa de feijão e farofa de banana”. Entretanto, essas comidas não integram o cardápio elaborado pelas nutricionistas da Secretaria de Educação de Santa Cruz Cabralia. Essa ausência faz Alzinete observar que o cardápio por elas elaborado, não é pensado para os povos indígenas.

Nesse sentido, devido a alimentação escolar descontextualizada, percebe-se que os alunos se alimentam na escola de forma também heterogênea. Essa heterogeneidade é motivada pelo cardápio e envio de alimentos ultraprocessados e industrializados da gestão municipal em

disputa com o cardápio das comidas tradicionais construído pelas cozinheiras da Escola. O domínio que possuem dos conhecimentos culinários tradicionais, faz com que estas cozinheiras consigam elaborar um cardápio paralelo ao cardápio imposto pela secretaria de educação municipal. Entretanto, é importante lembrar que a comida tradicional é a comida dos tempos de criança, é a comida que dá sustância, conforme definem os Pataxós e é também a comida cujos modos de preparo e receitas foram apreendidos com a mãe. Nessa direção, ao que sugerem os achados de campo, a manutenção do cardápio heterogêneo, com a presença de preparos culinários tradicionais ganha força por terem essa compreensão, presente nas subjetividades das mulheres que se revelam guardiãs dessas receitas e as reproduz sempre que a necessidade e as condições permitem.

Por outro lado, o cardápio imposto pela gestão do Município se mantém composto de alimentos ultraprocessados e industrializados. Os principais exemplos desses alimentos são sucos de frutas de caixa fabricado pelas indústrias, ricos em açúcar, aditivos e conservantes, biscoitos açucarados ricos em gorduras e aditivos químicos, biscoitos salgados, ricos em gorduras e sódio, almôndegas enlatadas, ricas em conservantes industriais e gorduras, dentre outros, que são alimentos que não atendem as receitas tradicionais apreciadas pelos alunos. Mas, a semelhança dos alimentos comprados “na rua” pelas famílias Pataxós, são alimentos produzidos em larga escala pelo atual sistema alimentar hegemônico que avança para um estado com mais alimentos, porém, com menor diversidade e Segurança Alimentar e Nutricional. Com amplo consumo de carne, alimentos lácteos, com alto teor de sódio, gorduras e açúcar e ao mesmo tempo, são desprovidos ou escassos em fibras, proteínas, vitaminas e minerais. Essa padronização alimentar atende aos interesses comerciais e fere a Soberania Alimentar e conduz a uma “dieta globalizada” (KHOURY *et al*, 2014; RIBAS *et al.*, 2001).

Esse cardápio composto de alimentos industrializados e ultraprocessados adotado pelas famílias de Mata Medonha e pela escola indígena, é uma forte ameaça a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. Isso porque, além da reduzida diversidade agrícola, há uma resistência maior do organismo em ingerir os micronutrientes que o corpo necessita e ao mesmo tempo “a preferência por alimentos energeticamente densos e baseados em um número limitado de cultivos agrícolas globais e alimentos processados está associada ao aumento de doenças não transmissíveis como diabetes, problemas cardíacos e alguns tipos de câncer” (KHOURY *et al*, 2014, p.4). Mas, de onde vêm esses alimentos do sistema alimentar hegemônico? Quais modos de produção foram empregados para desenvolvê-los? Quantos quilômetros eles viajaram, até chegar nos vilarejos próximos a Aldeia? São indagações que não há intenção de serem respondidas nessa etnografia, porém, é importante destacá-las porque expor os Indígenas

de Mata Medonha aos alimentos industrializados e ultraprocessados é uma “violência silenciosa” pela qual passam, conforme veremos ao conhecermos as suas percepções acerca da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional.

6.7 “ANTIGAMENTE ERA MAIS SEGURO, PORQUE ANTIGAMENTE O QUE A GENTE COMIA ERA NATURAL”

Outro aspecto importante é que os Pataxós percebem a estreita ligação da água com a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, pois “sem água a gente não molha as plantas. Por isso há muitas dificuldades de se ter uma horta no quintal” (Andorinha). Apesar do Território ser banhado por dois rios, os Pataxós percebem que “água aqui é mais difícil, tem pontos que tem bastante água, mas tem local que só tem a água pro gasto mesmo. Não tem como a gente fazer plantio com a água do gasto da gente. Se alguém tem algum poço, alguma nascente perto, aí mantém as hortas, mas quem não tem acaba tudo” (Sapucaia Tupinambá (*in memoriam*). A água que Sapucaia chamou de “água do gasto” é a água proveniente do sistema convencional da Aldeia que é por meio da captação de água do poço central, construído a partir de manancial, na sede da Aldeia. Segundo Maciel Dias, que é o Agente Indígena de Saneamento (AISAN),

O poço de água foi construído em 1998. Nessa época não tinha energia e a comunidade era pequena e não tinha esse número de famílias que tem hoje. Então, o abastecimento de água era por meio de motor e placas solares. Existia mais ou menos umas vinte placas solares e um gerador. Todos os dias tinha que funcionar esse motor para que as pessoas tivessem água. E quando não tinha sol, as pessoas ficavam sem água, quando era tempo chuvoso não havia abastecimento de água. Ou quando o pessoal da SESAI não fornecia o óleo diesel. Havia um chafariz que o pessoal pegava água, tinha um reservatório ali próximo da casa da bomba e jogava pro chafariz. E no chafariz as pessoas pegavam água no chafariz. Com o passar do tempo veio a energia, e mudou. Hoje é elétrico. Hoje tem a bomba que é elétrico. A profundidade de nosso poço é de cem metros e o pessoal da SESAI faz a coleta (para monitorar a qualidade de água) . Demora né ? mas, faz a coleta pra análise da água aqui. (...) O AISAN trabalha sem o material, então é um pouco dificultoso, porque as vezes estoura um cano, e aí, como vai consertar? Então, as vezes faz uma “vakinha” aí que vai consertar, vai dar um jeito (PESQUISA DE CAMPO, ENTREVISTA COM MACIEL DIAS DOS SANTOS EM 10/10/2022)

O manancial encontrado é bastante preservado e protegido por meio de uma construção de alvenaria, onde apenas Maciel tem acesso e controle. Ele é uma espécie de “guardião da água” de consumo de Mata Medonha e não permite nenhum tipo de ameaça à integridade da “casinha do poço” ou que algo macule a água que é captada do poço. Essa água é bombeada por tubulações até uma caixa d’água central, de vinte mil litros e dali, distribuída para os

reservatórios das moradias. Porém, isso ocorre apenas no turno da manhã, para que abasteçam as caixas domiciliares e seja utilizada para cozinhar, tomar banho, lavar roupas, pratos e panelas e suspenso o abastecimento nos finais de semana. E é sempre Maciel na função de AISAN quem coordena o ligamento e desligamento, realizar vigilância do sistema de abastecimento, preservação e cuidados com o manancial.

Na área da retomada, que é situada em alto relevo a comunidade possui maiores desafios, pois, ele disse que “tem noite que cai e tem noite que já não cai, porque as tubulações que saem daqui do reservatório pra “retomada” não chegam até a “retomada”. Chega até um trecho e daí pra frente é mangueira”. A mangueira utilizada é uma mangueira de borracha “daquela de 32 mm para irrigação, ou 25 mm, então vai matando a pressão, e a distância também, porque daqui do reservatório até a retomada é aproximadamente 3 km” (Maciel).

Por ser restrita, é acordado na Aldeia que a água que abastece as caixas domiciliares, não deve ser utilizada para irrigação. Isso ocorre porque não daria para todas as pessoas que desejem fazê-lo, irrigar as plantas devido a capacidade diária da nascente que abriga o poço. Portanto a água que vem do poço é só para consumo doméstico. Esse desequilíbrio entre a segurança hídrica e a Segurança Alimentar e Nutricional além de impactar na autonomia dos agricultores indígenas, impacta na promoção da Soberania Alimentar e no fortalecimento do sistema alimentar tradicional. Por outro lado, as águas dos Rios Braço do Norte e Braço do Sul possuem papel importante para usos domésticos diversos, como lavar roupas e panelas, higiene, navegação, diversão e água para saciar a sede dos animais, quando o sistema de abastecimento do manancial tem problemas, como falta de energia que fazem gerar o bom funcionamento da bomba de captação da água ou mesmo defeitos nesse equipamento.

Os horários de fornecimento da água ditam o ritmo de vida dos indígenas de Mata Medonha, em especial do cotidiano das mulheres que precisam encher os reservatórios domiciliares para atender aos usos domésticos e aqueles associados aos preparos da comida. Principalmente para aquelas que trabalham fora de casa durante a semana, e tem apenas o dia de sábado para armazenar a água, visto aos domingos não haver liberação de água para os domicílios. Nessa direção, a relação água e Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional vai além da agricultura e está ligada ao preparo da comida. Uma vez que, a interrupção do abastecimento da água do poço influencia no preparo alimentar pelas mulheres, que optam por comidas rápidas, semiprontas como macarrão, frituras, conservas. A interrupção da água, aumenta, portanto o consumo de alimentos e comidas industrializadas e ultraprocessadas. A sazonalidade dos rios em sintonia com as estações das secas e das chuvas regulam a vida em Mata Medonha. No período das chuvas quando a estrada é alagada “as enchentes acontecem

todos os anos e, quando acontece, ficamos ilhados, às vezes sem poder sair. Então, esperamos a água baixar para sairmos” (Oliveira, 2015, p.18).

As novas gerações de lideranças e moradores possuem a compreensão da expressão Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional difundida por meio das políticas públicas governamentais. Isso se deve ao acompanhamento em eventos do movimento social indígena local e nacional, a exemplo do Acampamento Terra Livre (ATL), participações em reuniões governamentais estaduais e federais e formações específicas que tratam de projetos rurais de agricultura, crédito agrícola e ações de Assistência Técnica e Extensão Rural (ATER). O acompanhamento dessas agendas, remete a própria auto sustentação e necessidades atuais dos indígenas em habitar o Território de Mata Medonha e enfrentar os desafios existentes.

Dentre os desafios, estão àqueles em torno da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, segundo os Pataxós. As atuais ameaças que vivem nas fronteiras do Território envolvem além das intrusões de pessoas não indígenas conforme vimos anteriormente, envolvem ainda os vizinhos fazendeiros. Suênia Oliveira que é professora da Escola da Aldeia constata essa realidade e afirma que “nosso Território está com vizinhos que estão desmatando e afetando nossos rios, com aplicação de venenos, que a gente acha que não, mas, a gente sofre com a questão do peixe, pessoas de fora também, que vem pra pescar, tirando aquilo que é nosso”. Suênia alerta sobre aspectos importantes para a promoção da SSAN que estão associados ao controle territorial, a preservação ambiental e o uso sustentável dos. Ela revela sua percepção sobre a SSAN, a partir das relações que os moradores da Aldeia estabelecem em seus níveis micros, de relações cotidianas. Ela complementa e afirma que,

Então os rios, eles não têm peixes mais como antes, gente. Isso liga a alimentação. A alimentação na verdade, ela é um conjunto tanto de Território, com o bem-estar do ser humano então não dá pra você falar de alimentação sem você falar de tudo isso que está ao nosso redor, não tem como (PESQUISA DE CAMPO, RODA DE CONVERSA SOBRE SSAN, EM 28.03.2022).

Seu ponto de vista é sistêmico e entende que o Território está vulnerável devido as ações dos fazendeiros vizinhos e pessoas não indígenas que o invadem para extrair os recursos naturais que são garantidores de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. A importância do controle sobre o Território é compartilhada ainda por outros moradores que observam os impactos ambientais promovidos pelos fazendeiros vizinhos como a poluição dos rios, pulverização aérea de agrotóxicos que utilizam em suas plantações e as constantes queimadas noturnas para limpeza do solo. Tais queimadas são para a monocultura de cana de açúcar e maracujá, na região de entorno. Vanderley Ferreira contou que “essa ponta de mato que a gente

vê ao redor é área indígena. Tem um lugar ali, que se você olhar para o outro lado, estão desmatando, está tudo arado.”

Além do desmatamento, os fazendeiros usam agrotóxicos (pesticidas) no solo para impedir crescimento das plantas para eles indesejáveis e poluem os rios. Andorinha, que foi presidenta da Associação Comunitária de Mata Medonha mencionou que “era bom que esses vizinhos fazendeiros tivessem uma capacitação de agroecologia, reflorestamento, essas coisas, que aí, já ajudava nós também na questão do rio. Quando eu cheguei pra aqui, era difícil entrar nessa água, porque era gelada”. Ela chegou no ano de 2003 a Aldeia e ainda alcançou “tanta mata que havia ao redor, olha pra cima agora pra ver o que é que tem, já diminuiu bastante a quantidade de água, por causa do desmatamento”. O ponto de vista de Andorinha é relevante porque ela sabe que o desmatamento afeta a mata ciliar de ambos os rios que atravessam a Aldeia. E isso impactou inclusive na temperatura da água, que antes era “gelada” como ela diz porque, devido as árvores frondosas nas margens dos rios, não havia penetração de luz solar.

A situação de poluição realizada pelos fazendeiros de entorno nos lados Norte e Sul do Território tem piorado, segundo os Pataxós e promove impactos diretamente em seus modos de vida. Visto serem as águas dos rios que atravessam a Aldeia serem utilizadas para banhos, lavar roupa, e outros serviços domésticos realizados pelas mulheres indígenas. Segundo Tubatinga (Gilson Lapa), são múltiplos fatores que poluem as águas fluviais, ele explica que,

de quem vai daqui pra lá, (sentido entrada para sede da Aldeia) e olha para o lado (esquerdo) e ver tudo vermelho, aquilo lá é tudo roça de cana, ali era roça de maracujá, agora é roça de cana, ai, eles batem o veneno ali, e a terra é enladeiraada, aí a chuva faz descer tudo pro rio, pro Rio Santo Antônio. O fazendeiro desse lado de cá quando o gado morre, os fazendeiros jogam o animal morto dentro do rio (...) há a falta de peixe. As pessoas saem pra pescar, porém, há dificuldades de se conseguir pegar peixe. Varder esses dias armou nove panos de rede e pegou um peixinho desse tamanho. (PESQUISA DE CAMPO, ENTREVISTA COM TUBATINGA (GILSON LAPA), EM 23.08.2023).

Tubatinga reitera que na época de formação da Aldeia em uma hora e meia de pescaria se conseguia quantidades abundantes de peixes que garantiam o consumo das famílias durante uma semana, porém, atualmente essa realidade mudou e tem desprovido cada vez mais os Pataxós de alimentos provenientes dos rios. Segundo Vanderley, “antes “os antigos” tomavam banho, usavam essa água para se alimentar, mas hoje a gente não pode fazer mais isso, porque se a gente for tomar um banho é arriscado, porque o resto de veneno que eles usam ai em cima, jogam tudo no Rio Santo Antônio”. Além dos perigos para a saúde e da redução do consumo de peixes, foi reduzido também o consumo de proteína animal por meio dos animais caçados.

Isso vem ocorrendo de forma processual, mas se iniciou desde o final dos anos oitenta, quando toda Mata Atlântica ao redor do Território demarcado foi destruída.

Ao Sul e ao Leste do Território, cerca de 200 alqueires de terra (aproximadamente 1.936,0000 hectares) foram desmatados para uso intensivo de pastagem que passaram a pertencer ao latifundiário e ex-prefeito de Santa Cruz Cabralia, José Ubaldino Alves Pinto (SAMPAIO, 1994). A extensão dessa área no lado do Rio Braço do Norte, se inicia no começo da estrada que liga ao Povoado de Santo Antônio até a Aldeia, e vai até o limite demarcado de início da Terra Indígena onde tem a ponte sobre o encontro dos Rios Braço do Norte e Braço do Sul, o que soma uma distância de nove quilômetros. Com a área de entorno desmatada, facilitou o acesso e retirada ilegal de recursos florestais por não - indígenas na floresta pertencente aos limites internos da Terra Indígena, com caças predatória das reservas dos Pataxós, levando a forte ameaça das fontes alimentares para a comunidade, por caçadores urbanos e madeireiros. O que geram tensões entre Pataxós e invasores, sobretudo nas margens do Rio Braço do Norte, onde há a degradação ambiental, como queimadas ou derrubada de árvores frondosas, que geram consequências em grandes áreas. Tais impactos comprometem por muitos anos e inviabiliza a produção de alimentos por meio das caçadas e são obstáculos a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional dos Pataxós de Mata Medonha e a promoção do sistema alimentar tradicional.

Por outro lado, os significados atribuídos ao sistema alimentar tradicional, compõem a visão dos Pataxós sobre a SSAN, em conjunto com outros elementos que associam a produção, preparo e consumo da alimentação tradicional com essas mesmas etapas dos alimentos oriundos do sistema alimentar hegemônico. Josinéia Braz (Jô) é uma jovem agricultora de 23 anos, mãe, pescadora e artesã. Para ela, a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional,

é o modo como se alimentava na Aldeia, pois antigamente era mais seguro que hoje. Antigamente era mais seguro porque antigamente o que a gente comia era natural, vinha da mata, e hoje já não é mais isso né? Hoje a gente come o que vem do mercado porque é mais fácil. Mas, o que vem do mercado é industrializado, cheio de agrotóxicos e a gente não sabe nem o que está comendo. (PESQUISA DE CAMPO, JOSINÉIA BRAZ, RODA DE CONVERSA SOBRE SSAN, EM 28/03/2022).

Josinéia associa a SSAN ao sistema alimentar tradicional e o considera seguro do ponto de vista nutricional, por produzir comidas naturais, de procedência e ingredientes conhecidos. Diferente do alimento industrializado, onde, apesar de ser “fácil” devido a sua rapidez para o consumo, ela reconhece que é venenoso e de composição oculta e conflitante com a alimentação

tradicional. ARNAIZ (2005)⁷² explica que a composição oculta dos alimentos envolve recursos artificiais de engorda de aves e gado, pesticidas da agricultura, antibióticos e hormônios. Ingredientes usados em técnicas de transformações complexas, o que, segundo essa autora, nos “fazem questionar a produção industrial, a qualidade e a segurança do que é oferecido maciçamente. Esses produtos novos, não facilmente identificáveis, trazem a manipulação industrial e são denominados por FISCHLER (1995) de Objetos Comestíveis Não Identificados (OCNI). A percepção de Josinéia destaca ainda o cerne da compreensão dos interlocutores sobre a Segurança Alimentar na Aldeia, onde por um lado há o temor em consumir os alimentos industrializados e ultraprocessados e do outro a necessidade ou comodidade em consumi-los. Mas, também, encontra paralelo na compreensão de FERNANDES (2008), quando evidencia que “recuperar o poder de produzir o próprio alimento faz a diferença do que é o Território da soberania alimentar. Garantir aos povos e suas nações os direitos sobre seus campos, florestas, água e cidades é o que significa ser soberano” (FERNANDES, 2008, p. 14). Por isso, acrescenta o autor que “soberania alimentar é um conceito multidimensional”. Há, portanto, uma mudança clara para os Pataxós entre o que se comia antigamente e o que se come hoje e a relação com a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional.

Josineia ainda chama atenção sobre o alimento ser hoje um “desconhecido” pois, ela diz que “a gente não sabe nem o que está comendo”. Ela citou como exemplo de alimentos industrializados que ocultam seus ingredientes “as carnes, que podem até estarem estragadas, porém, se coloca remédios, ela parece boa” (Josinéia Braz). Diante dessa percepção, apenas são conhecidos para os Pataxós os “elementos terminais” dos alimentos industrializados e ultraprocessados que são os pontos de distribuição deles. O resto é uma verdadeira “caixa preta” como enfatiza HERNANDEZ (2005) ao se referir sobre os perigos em torno dos alimentos ultraprocessados. Assim, não conhecer os modos de produção do que se come, tampouco as matérias primas utilizadas (antibióticos, conservantes, corantes e outros aditivos) para conservação ou exaltar a boa aparência dos alimentos, gera nos Pataxós uma situação de desconfiança, receios e ameaças, visto tratar-se de alimentação. O ponto de vista de Josineia e demais Pataxós possuem paralelo no ponto de vista de estudiosos da alimentação e cultura como POULAIN (2004) e outros autores⁷³ que refletem sobre o impacto social/cultural do alimento industrializado, junto aos segmentos tradicionais da população, quando entendem que,

⁷² Em seu artigo, “Em direção a uma Nova Ordem Alimentar? “. Traduzido por Ana Maria Canesqui.

⁷³ JESUS CONTRERAS HERNANDEZ (2005); MABEL GRACIA ARNAIZ (2005);

A mudança da valorização social das atividades domésticas leva as indústrias agroalimentícias a se desenvolver no espaço de autoprodução que representava a cozinha familiar. Propondo produtos cada vez mais perto do estado de consumo, a indústria ataca a função socializadora da cozinha, sem, no entanto, chegar a assumi-la. Assim, o alimento é visto pelo consumidor como “sem identidade”, “sem qualidade simbólica”, como “anônimo”, “sem alma”, “saído de um local industrializado não identificado”, numa palavra, dessocializado (POULAIN, 2004, p.51).

É importante ainda ressaltar, uma vez que, remonta a construção da pergunta de pesquisa, que a percepção de Josineia sobre o vínculo do alimento com a Natureza possui paralelo com as evidências de POULAIN (2013). Ambos percebem que o alimento ultraprocessado promove o rompimento do alimento com a Natureza e consequentemente com o Território. Pois, como ela ressaltou, o alimento é hoje um “desconhecido”, sem identidade e “desconecta” as pessoas (nesse caso, os indígenas) de seu universo cultural. Dessa “desconexão” o autor reflete sobre o relaxamento das relações sociais e culturais em torno da preparação das comidas e da comensalidade. Por desconhecerem a procedência do que comem, os modos de preparo e quem os preparou, é o que faz as pessoas se perceberem em situação nutricional e simbólica angustiante, pois a industrialização significa também uma perda da identidade dos sujeitos a partir da perda da identidade dos alimentos, consumidos por estes Sujeitos (POULAIN, 2004).

Sr. Varder percebe essa perda da identidade dos alimentos e entende que “se a gente tivesse condições de criar um porco, até mesmo um gado, era bom. A gente iria comer a carne saudável né? Não iria comprar carne gelada. O que mata mais a gente hoje em dia é aquele gelo. É frango gelado, carne gelada, peixe gelado”. Pois além de conter mais gelo, disse ele “o frango que eles têm aí no mercado são 45 dias para o abate, na base do remédio”. É, portanto, um frango adoecido e que adoece, pois, para ser conservado precisa de remédio como disse Arara anteriormente. E precisa de gelo também, como diz Sr. Varder. Ambos os ingredientes, veneno e gelo que compõem a carne de frango que não fazem parte da cultura indígena Pataxó, tampouco de suas compreensões sobre formas de dar manutenção a integridade das comidas.

Apesar dos alimentos industrializados saciar a fome, os Pataxós entendem que ele adoece principalmente aqueles vindos da agricultura que para eles são contaminados de agrotóxicos, e por isso é um alimento inseguro do ponto de vista nutricional. Para reverter essa realidade, Vanderley Oliveira entende que,

pra gente ter a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, a gente precisa cuidar da nossa própria alimentação, ao invés de comprar é nós ter nós mesmo nossa própria alimentação, em nosso quintal, fazer nossa horta, pra que a gente possa vender pra nossas crianças aqui na nossa escola, porque tudo que vem da rua é com agrotóxico

(VANDERLEY OLIVEIRA, PESQUISA DE CAMPO, RODA DE CONVERSSAN, EM 28/03/2022).

Vanderley por ser agente de saúde indígena tem olhar abrangente sobre o perfil alimentar e nutricional dos moradores da Aldeia. Ele observa que a alimentação escolar é uma forma precoce de acesso na Aldeia aos alimentos fora da Cultura Pataxó. Direcionado ao público infantil pela gestão municipal pública. Seu ponto de vista traz elementos para pensar os quintais como ambientes de fortalecimento da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional uma vez que, conforme nos disse, viu sua mãe retirar desse ambiente muitos alimentos que compuseram sua dieta na infância. Ele menciona em “vender pra nossas crianças aqui na nossa escola” porque, conhece políticas públicas de SAN, a exemplo do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) apresentado as lideranças da Aldeia no ano de 2020, por meio do gestor municipal. Mas que não avançou e os Pataxós argumentam que não foram informados os motivos.

É nesse contexto de fortalecer a agricultura tradicional por meio dos quintais que Hernandis Ramos, jovem agricultor, caçador e pescador de 26 anos e atual liderança falou sobre “a importância de trazer a irrigação para a comunidade” por meio de apoios institucionais. No âmbito da SSAN, Hernandis compartilhou sua percepção problematizando a questão ao dizer: “Vou dar um exemplo para você: Como é que a gente poderia resolver a questão da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional aqui na Aldeia?”, sua indagação aponta como resposta as reflexões e diálogos que tece junto a agenda política do movimento indígena no Sul da Bahia em contato com organizações governamentais e não governamentais. Nessa direção, Hernandis responde sobre a indagação que construiu e menciona sobre o fortalecimento dos “quintais produtivos⁷⁴”, pois é o ambiente de “produzir seu alimento, dentro de um processo que você não desmata, que você não acaba com o meio ambiente. Você plantar sua fruta, você plantar sua horta, você plantar sua banana. Isso é trazer Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional dessa forma. Sem precisar ter muitos recursos”.

Os desafios dessa passagem das comidas tradicionais para as comidas industrializadas, isto é, a “troca de alimento” como define Kedxure (Moisés Oliveira), recaem sobre as práticas alimentares e de consumo. A comida tradicional, classificada como “saúdável” é aquela que

⁷⁴ A expressão “quintais produtivos” nasceu no contexto do debate agroecológico no Brasil, para classificar experiências agrícolas rurais e urbanas de produção de alimentos ao redor da moradia (MENDONÇA *et al.*, 2018). Pensar nos quintais Pataxós, como “quintais produtivos” tem sido frequente nos discursos das instituições locais que apoiam a causa Indígena. Entretanto, cabe aqui a reflexão sobre melhor compreender a constituição e características do quintal Pataxó. Sobre isso, ver capítulo 5.

vem do próprio Território e não da rua. As mudanças de uma alimentação considerada “forte” “abundante” para uma comida que é cheia de agrotóxicos ou que “adoece o cabra” (Vanderley Oliveira), são para os Pataxós um tempo de Insegurança Alimentar e Nutricional. Por outro lado, as classificações dadas as comidas tradicionais possuem estreita associação sobre o que pensam os Pataxós acerca da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional e é possível promover um diálogo entre suas percepções e as definições apresentadas nos referenciais teóricos dessa pesquisa. Isso ficou evidente a partir dos sentidos e significados atribuídos aos alimentos e comidas, a exemplo dos pontos de vistas manifestados em torno da pergunta sobre “o que é um bom alimento para você?”.

Essa pergunta não constava no roteiro de perguntas inicialmente, mas passou a compô-lo após um certo tempo de estadia na Aldeia quando observei que a mandioca era o principal alimento e a farinha a principal comida. E que existia a “mandioca boa” para fazer farinha e a “mandioca que não era boa”. A considerada “mandioca boa” carrega sentidos de abundância de raízes, de características do Território e da terra. Obedece ao calendário lunar e formas de manejo tradicional, mas sobretudo, carrega o sentido de produzir uma boa farinha, isto é, uma farinha com sabor que todos apreciam. É uma farinha que valoriza a comida, que engrandece a comida em quantidade (acesso) e sabor (gosto). E aquela mandioca que “não era boa”, associam-se a esses elementos de forma contrária e consequentemente não resulta em uma farinha abundante e com sabor, uma farinha que possa acompanhar todas as comidas e promover uma comida com mais “gosto”, do que já é. Ou seja, não dá uma comida boa. E os motivos podem ser, a terra que estava cansada, a “qualidade” da mandioca ou a fase da lua que ocorreu o plantio e a colheita. Nesse sentido, entendi que para ser um “bom alimento” haveria de ter sentidos e significados de acordo com a cultura, e que possui aspectos de acesso, sabor, permanência, regularidade, ligação com a terra e o Território e que são aspectos que estão na compreensão da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional Alimentar conforme construído socialmente pela via campesina, e apresentado no capítulo 1 desse documento. Principalmente quando cita a importância da mulher nessa promoção. Nessa direção, para as mulheres que preparam as comidas tradicionais, ter um bom alimento é

um bom alimento é tudo que a gente tiver na nossa mesa. Se estiver na nossa mesa é um bom alimento. Não adianta eu falar que tenho uma mesa cheia de carne. Não é isso. Mas sim aquilo que você tem todos os dias. Que você goste de comer, que tem todos os dias. Que você goste de se alimentar daquilo. (PESQUISA DE CAMPO, ENTREVISTA COM MARIA DAS GRAÇAS EM 10/10/2022)

Logo, para Maria a compreensão de ser um “bom alimento” liga-se diretamente ao acesso. Pois, se estiver na mesa, isto é, de fácil acesso, é um “bom alimento”, porém, ela aprofunda e complementa que ser um “bom alimento” vai além do acesso, embora seja este o principal aspecto para garantir a Segurança Alimentar e Nutricional, conforme as definições apresentadas no início desse texto. Mas é preciso que haja regularidade, e que seja de acordo com a cultura, ou seja, que a pessoa consuma o que gosta, o que lhe dá prazer. Ela cita, portanto, três pilares da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional: Acesso, (“ter na nossa mesa”), regularidade (“que você tem todos os dias”) do consumo adequado culturalmente. (“que você goste de comer”). Maria das Graças manifesta sua percepção dessa forma, porque ela sabe a diferença entre alimento e comida, conforme exposto anteriormente. Por outro lado, quando fiz a mesma pergunta para Sapucaia Tupinambá, ele disse que,

o bom alimento é aquele que tem sabor, você corta uma banana da terra aqui, ela tem sabor, é maravilhosa, a banana da rua, eles colocam veneno pra amarelar a casca, dentro ela é branca, sem sabor desenhada (...) o que plantou aqui, vai esperar nascer, vai esperar brotar, a gente vê que é outro sabor, que tem sabor. O bom alimento é aquele que tem sabor, você saboreia, degustei (PESQUISA DE CAMPO, ENTREVISTA COLETIVA/WALDIR MORENO (SAPUCAIA TUPINAMBÁ in memoriam) EM 23/08/2021.

Ter sabor, portanto, é outro aspecto de como os alimentos (e comidas tradicionais) se associam a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional em Mata Medonha e que seja plantado e colhido na própria Aldeia/Território. Vanderley completou e disse que é preciso ainda “pra ser um bom alimento, temos que reforçar um ao outro, para continuarmos a fazer nossas colheitas de hortaliças de nosso quintal. De plantar nosso feijão. Porque tudo que a gente vai comprar, só dá nisso né? Na base do agrotóxico”. Perguntei a Vanderley o que seria “reforçar um ao outro” e ele disse que é “ajudar um ao outro a produzir seu próprio alimento ali da roça, aquela colheita ali, isso vai gerar mais saúde e matar a fome”. Ajudar um ao outro é o que os Pataxós entendem por “mutirão” (ou “batalhões” conforme os “antigos”). Considerado hoje pelos Pataxós como uma forma tradicional de organização social. Conforme Arara assinalou anteriormente, se referindo aos tempos que moravam nas margens do Rio Braço do Norte e Maria das Graças ressaltou sobre a construção da estrada, animada pelo cacique Maninho, e que eu observei nos preparativos da festa de fundação da Aldeia e construção da oca de reuniões. Que significa a construção de ações pautada no gesto de ajuda mútua, isto é, de reciprocidade.

Arara, Maria das Graças e Maria José demonstraram que a reciprocidade entre os membros da Aldeia cumpria o papel não apenas de reunir as famílias e indivíduos, mas também

em fundamentar sua economia, no trabalho coletivo de fabrico de farinha para uma família comercializar e na garantia da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional quando realizavam os roçados. Porém, percebemos que a reciprocidade ocorre em diversas áreas e envolve o intercâmbio de informações terapêuticas entre as mulheres da Aldeia, trocas de sementes entre os moradores e entre os parentes distantes e que são elementos que fortalecem as relações sociais e as de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional dos Pataxós de Mata Medonha. Anjos e Leitão (2009) consideram que a reciprocidade junto às comunidades tradicionais é uma modalidade dominante que fundamenta o movimento de trocas de bens e favores entre as famílias. Vinculam os membros da comunidade pela “obrigação moral de dar, receber e retribuir” (ANJOS; LEITÃO, 2009, p.18). Não há certeza de que, quem faz a doação receberá de fato algo em troca, entretanto, existe subentendida a confiança garantida pela amizade, laços de sangue e alianças. Na economia de reciprocidade, a reprodução do benefício em cada gesto se constitui como elemento de fortalecimento do sentimento de pertença entre o “nós e o Território” (ANJOS; LEITÃO, 2009).

Logo, se ter um bom alimento é o alimento plantado e colhido na Aldeia e para isso requer a ajuda mútua, a reciprocidade, como disseram Sapucaia e Vanderley, ter Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional requer, portanto, esses elementos. Para Valdirene Souza, diretora da Escola Indígena ter Soberania e Segurança Alimentar também está associada ao plantio, a agricultura, uma vez que, segundo ela “eu acho que é soberania alimentar, porque se a gente pode ter o poder de plantar então, porque não plantar? Porque se plantar a gente tem a segurança alimentar”. Essa diversidade de percepções dos Pataxós, em tempos de industrialização e homogeneização alimentar é, a meu ver, condição suficiente para trabalhar diálogos internos e externos, fundados nas definições e classificações da alimentação tradicional, apontadas pelos Indígenas. Esse é mais um sentido de realizar essa etnografia de forma conjunta com os Pataxós, aprender com eles, na perspectiva apontada na Introdução desse Estudo. Mas, sobretudo traz elementos que respondem à pergunta de Pesquisa formulada de como os alimentos e as comidas tradicionais estão associadas a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional de Mata Medonha.

7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante do percurso aqui exposto, o objetivo desse último capítulo é pontuar algumas questões de chegada, bem como sugerir novas questões, como pontos de partidas. Dentre os principais resultados, essa Pesquisa Etnográfica investigou os diferentes aspectos da produção, preparo, distribuição e consumo da alimentação tradicional dos Pataxós da Aldeia/Terra Indígena Mata Medonha. Demonstrando as mudanças ocorridas no período que consiste desde a chegada da primeira família em Analberta, local onde a Aldeia se iniciou, no ano de 1964 aos dias atuais. Construiu, como objetivo central, investigar nesse percurso, os pontos de vistas dos Pataxós com relação aos alimentos e comidas definidas por eles como tradicionais, associadas a sua Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional.

. Um primeiro aspecto a ser mencionado é que ao privilegiar aprender com os Pataxó de Mata Medonha sobre o que são as comidas tradicionais e os sentido e os significados dessas comidas para eles, me concentrei em suas percepções, pontos de vista, memórias e práticas demonstradas no seu cotidiano. Esse cotidiano se revelou valioso e motivador para a gravação do filme- documentário intitulado “Comidas tradicionais são comidas de antigamente” (2022). As comidas definidas como tradicionais e os modos de prepará-las como ainda hoje ocorrem na Aldeia, foram parcialmente demonstrados de forma visual com seus respectivos pontos de vista. Expostos por perguntas de voz *off* da pesquisadora, enquanto um estilo cinematográfico do fazer documentário. A importância deste registro vai além de ser uma peça audiovisual, mas ser trata sobretudo de uma oportunidade para visibilizar um conceito central, construído pelos próprios Pataxós, sobre o que são as comidas tradicionais? Essas foram, portanto, definidas por eles de maneira essencial como “as comidas de antigamente”.

Por meio da expressão “antigamente”, a temporalidade foi minuciosamente explorada nessa etnografia, entrelaçando a identidade étnica, o alimento, a comida, e a sociabilidade, dos Pataxó. Desdobrando-se em narrativas com relação aos dados históricos, sobre o “fogo de 51”, as tensões em torno da criação do Parque Nacional de Monte Pascoal e a exploração madeireira e fundiária ocorridas no Sul da Bahia entre os anos de 1960 a 1980. Foi identificado a estreita relação das distintas trajetórias vividas pelos Pataxós a partir desses fatos históricos e as demais definições sobre o que significam os alimentos e as comidas tradicionais para eles. A alimentação tradicional foi identificada como aquela que permanece registrada na memória coletiva dos Pataxós por meio de sentidos e significados delineados ao longo do tempo. Este percurso histórico foi definido a partir da migração da Região de Barra Velha, devido aos esbulhos de suas terras ou pressões recebidas ligadas a esses fatos históricos, até o

período que habitam no Território de Mata Medonha. Isso se evidenciou, por exemplo, quando definem as comidas tradicionais como “as comidas de quando moravam em Barra Velha” ou “de quando eram crianças lá”. “São as comidas disponíveis pelo ambiente natural no Território”, “que a própria pessoa planta ou cria,” e “àquelas que os antepassados falaram que existiam.” Para os Pataxó de Mata Medonha, a associação com a “Aldeia-mãe” (Barra Velha) possui o sentido de ser o lugar de referência ancestral que designa suas origens ou de seus antepassados/ancestrais. O lugar herdeiro do aprendizado dos modos de fazer as comidas tradicionais nas cozinhas e casas de farinha com as mães, avós, hoje ancestrais. A região que abriga as rotas de trocas de alimentos tradicionais entre o litoral e a “roça”, com suas variedades de abacaxis e mandiocas tradicionais. Atualmente, essa variedade de mandiocas compõem a rica diversidade de espécies dessa raiz comestível, sendo responsáveis pela produção das principais farinhas, como a de puba e a de guerra. Essas culturas são manejadas com base em saberes construídos culturalmente e transmitidos oralmente em âmbito familiar e coletivo. As rotas de trocas desempenham um papel fundamental ao abrigar as redes de interações entre os Pataxós. Essas rotas promovem a distribuição e circulação das sementes e alimentos, favorecendo o manejo agrícola tradicional e contribuindo para a diversidade das comidas tradicionais em Mata Medonha

Um segundo aspecto relevante diz respeito às classificações atribuídas às comidas tradicionais. Essas classificações refletem os critérios subjacentes às escolhas alimentares, delineando uma noção de comida “boa” vinculada às qualidades como comida “com sabor”, “forte” e “saudável”. Mesmo quando essas comidas tradicionais estão ligadas a um passado difícil, os Pataxós as valorizam. Ao compará-las com a comida que “vem da rua”, os Pataxós afirmam que esta última é “sem sabor”, “com veneno” e “adoece a pessoa”. No entanto, essa avaliação não implica necessariamente em rejeitar a comida da rua. Em vez disso, ela ressalta a compreensão das fronteiras entre os espaços da “rua” e a “Aldeia”, ou entre a “cidade” e a “roça”. Essas fronteiras são delineadas pela produção, preparo e consumo de alimentos de acordo com as tradições que ainda persistem na Aldeia.

A persistência das tradições culinárias está intrinsecamente ligada ao sistema alimentar tradicional, que desempenha um papel crucial na satisfação das necessidades alimentares e na promoção da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. Os agricultores e agricultoras reúnem conhecimentos importantes sobre o manejo agrícola tradicional, enquanto as mulheres anciãs preservam em suas memórias as receitas e os modos de preparo das comidas tradicionais, que são as “comidas de antigamente”. Ser considerada uma “comida de antigamente” transcende a mera temporalidade na percepção dos Pataxós. Essa designação envolve

definições e classificações construídas com base em um sistema alimentar tradicional, transmitido oralmente por meio de conhecimentos culinários específicos para cada local onde esse sistema era a referência. Tanto homens quanto mulheres desempenham papéis importantes nesse contexto. Enquanto os homens têm um papel fundamental na produção dos alimentos e no acesso a eles, cabe às mulheres a tarefa de transformar os alimentos para serem ingeridos.

Um terceiro aspecto importante a ser mencionado é o papel fundamental das mulheres na produção de alimentos tradicionais e no preparo das refeições. Elas desempenham um papel central nesse processo, com seus quintais, servindo como ambiente privilegiado de obtenção dos alimentos e ingredientes das comidas. O cansaço que muitas mulheres relatam devido a idade não está relacionado ao ato de cozinhar ou preparar as refeições, mas sim ao trabalho árduo na agricultura. Elas realizam o manejo agrícola de acordo com seus conhecimentos tradicionais, no qual envolvem, capinar o terreno, fertilizar o solo, observar as estações, as fases da lua, os comportamentos dos animais e o tempo de plantio e de colheita. Além disso, plantam uma variedade de alimentos, incluindo frutas, verduras, legumes, grãos e ervas terapêuticas. Realizam o plantio a colheita, inclusive dos temperos diversificados que elas sempre usaram nos preparos das comidas tradicionais. Uso contínuo alimentado pelas redes de trocas, muitas vezes específicas, compostas apenas por outras mulheres, como parentes, amigas e vizinhas. Esses saberes ancestrais formam a base da promoção da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, contribuindo para a constituição e manutenção de amplo patrimônio genético e cultural e que compõe o sistema alimentar tradicional.

Assim, as comidas tradicionais têm seus ingredientes retirados dos quintais, plantados majoritariamente pelas mulheres. Nos quintais, além da considerável diversidade de alimentos, encontramos os saberes das receitas construtoras da culinária tradicional, executadas nas cozinhas aí instaladas. Além disso, a medicina ancestral é praticada, com o uso de remédios produzidos a partir das plantas (pelos “matos de fazer remédio”) para tratar diferentes tipos de doenças. Essas mulheres demonstram resistência ao consumo excessivo de alimentos industrializados e ultraprocessados, valorizando uma das principais características da comida tradicional: “o sabor”. Esse protagonismo feminino contribui para a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, especialmente em comunidades como Mata Medonha, onde o sistema alimentar tradicional desempenha um papel relevante. Esse sistema está intimamente ligado ao Território, carregando consigo sentidos e significados simbólicos que não se limitam à Mata Medonha, abrangendo também o Território de Barra Velha, por meio do percurso histórico que envolve o “gostar de andar” e o “saber andar” dos Pataxó.

Além de trabalhar na agricultura, as mulheres reúnem os conhecimentos das receitas e modos de preparar as comidas herdados do aprendizado junto às mães e avós. Esses conhecimentos são adquiridos não apenas durante os momentos de observação direta ou participante nas cozinhas, mas também durante as caçadas, pescarias, manejo agrícola e comensalidade. Por meio das relações de afeto que essas mulheres cultivam na memória com suas mães e avós, elas mantêm a tradição da produção de alimentos diversificados e do preparo da comida tradicional. Isso se evidenciou em suas falas quando relatam, de forma recorrente, que aprenderam a cozinhar com suas mães e avós, por meio de histórias transmitidas oralmente sobre os modos de preparo da comida. Essa transmissão de saberes busca preservar a diversidade culinária e os significados em torno dos modos de comer. Nesse sentido, o modo de preparo das comidas tradicionais está intrinsecamente ligado a essas relações afetivas. Desde a confiança nas pessoas mais velhas até a proteção contra a fome demonstrada pelas mães quando eram crianças, na recriação de novas receitas para saciá-las. Essas mulheres desempenham um papel fundamental na reprodução das tradições culinárias. Elas se tornam verdadeiras guardiãs dos saberes culinários tradicionais, atendendo às necessidades alimentares de suas famílias.

Esses conhecimentos vão além dos modos de preparo das comidas e incluem cuidados com a estocagem, experimentação e adaptação das sementes ao clima local, bem como a criação de animais no quintal para o consumo familiar. Dessa forma, são estas mulheres indígenas que vinculam a agricultura e a culinária ao Território (RAMOS, 2007). São elas que “gostam de andar” e “sabem andar” no Território para coletar sementes, alimentos e matos de fazer remédios ou visitar parentes e lugares antigos de moradia. Onde elas, deixaram sementes das diferentes “qualidades” de mandiocas ou frutas, que funcionam como “reservatórios” extensivos aos seus quintais atuais. Essas mulheres mantêm a ocupação do Território até os limites de suas fronteiras, pois conhecem onde estão os ingredientes de seus preparos culinários e os visitam frequentemente. Desse vínculo culinário que possuem com o Território, elas vigiam suas fronteiras contra as intrusões de fazendeiros do entorno, caçadores, pescadores e outros invasores não indígenas, enquanto buscam seus ingredientes e matos de fazer remédios. Esses locais são aqueles onde habitaram ou em áreas do Território que sabem ser endêmicas. Além de guardiãs das receitas e modos de preparo das comidas tradicionais, essas mulheres também são guardiãs da terra e do Território de seus ancestrais, por meio das comidas tradicionais. Consequentemente, são essas mulheres Pataxó que dão manutenção a reprodução das comidas tradicionais e as principais protagonistas para promover a reflexão sobre os caminhos na

promoção da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional na Terra/Território Indígena Mata Medonha.

Um quarto aspecto relevante a ser mencionado diz respeito à agricultura praticada pelos homens em Mata Medonha. Nesse contexto, as variedades de mandiocas e aipins, bem como os abacaxis, desempenham um papel fundamental nas roças e roçados. As mandiocas e aipins são plantadas com o objetivo específico de produzir as farinhas de guerra e de puba, representadas pelas catorze variedades tradicionais (criolas) de mandioca brava identificadas ao lado das onze variedades de aipins. O processo de obtenção das farinhas envolve várias etapas e relações que explicitam dimensões culturais importantes para os Pataxós, visto o plantio da mandioca estar intrinsecamente associado aos conhecimentos de manejo, modos de lidar com a terra, observação das fases da lua, estações do ano e colheitas. Esses saberes são transmitidos por meio de narrativas orais entre a rede de parentesco local e outras Aldeias, revelando um complexo sistema de relações entre os Pataxós e essas raízes.

É a mandioca o principal alimento produzido na Aldeia e que garante a comida mais importante da cultura alimentar dos Pataxós de Mata Medonha, notadamente, por meio da farinha de puba, e da farinha de guerra. Essas comidas possuem aspectos simbólicos significativos, como promover a continuidade entre o passado e o presente da identidade cultural Pataxó. Além disso, essas farinhas proporcionam prazer ao comer e fortalecem o sentimento de pertencimento social e cultural entre a comunidade. É uma comida ingerida regularmente e também está aliada à preocupação de não passar fome, visto que, para os Pataxós de Mata Medonha, a farinha de puba é o alimento que sacia a fome. Portanto, a agricultura praticada pelos homens não apenas envolve aspectos culturais, mas também está centralizada na ação de saciar a fome. O conhecimento dos Pataxós permite o uso múltiplo dessas variedades de mandioca, (como a variedade de beijos, obtidos por meio das farinhas) e eles ainda selecionam as espécies para refazer e satisfazer esses usos múltiplos da raiz. Por um lado, eles produzem mandioca para fabricar farinhas e, por outro, cultivam abacaxis em grande quantidade para gerar renda e ter acesso a alimentos que “vêm da rua”, por meio da compra. Logo, a produção agrícola entre os Pataxós de Mata Medonha apresenta-se como aliados no fortalecimento da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional.

Um quinto aspecto relevante é a relação de dependência que os Pataxós de Mata Medonha ainda possuem com o sistema alimentar tradicional (composto pela caça, pesca e agricultura) promotor da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. Esse sistema incorpora diversos elementos, incluindo a produção, os saberes locais e aqueles transportados por meio das migrações desde a chegada nas terras de Analberta, pela família fundadora, e a

diversidade de famílias atraídas ao longo da formação do atual Território de Mata Medonha. Incorpora também os modos de preparo das comidas, manejo agrícola e distribuição e consumo das comidas. Ao longo do texto, observamos recursos significativos desse sistema na Terra Indígena, como a presença de peixes nos rios, os animais caçados e as práticas agrícolas tradicionais produzidas sem o uso de insumos químicos, as variedades de mandioca “criolas”, e o sistema diversificado de produção, como os quintais.

O sistema tradicional ainda é composto pela diversidade de comidas definidas como tradicionais. Essas comidas utilizam componentes importantes desse sistema para serem preparadas, como as espécies vegetais da mata, a mata bruta e as macegas. A exemplo do dendê que é utilizado para a feitura do óleo, carnes de paca e tatu e da diversidade de receitas protegidas pela memória das anciãs. Esses conhecimentos demonstram o envolvimento dos Pataxós com a terra preta, os solos de mussununga e os Rios Braço do Norte e Braço do Sul. O manejo agrícola nos roçados, roças e quintais e a mata bruta também fazem parte desse sistema. Esses ambientes e práticas estão intrinsecamente associados ao sistema alimentar tradicional, e ao Território construídos ao longo da história. Tais conhecimentos demonstram o envolvimento que possuem os Pataxós com a terra preta, os solos de mussununga, os Rios Braço do Norte e Braço do Sul, ao manejo agrícola nos roçados, roças e quintais e a mata bruta. Ambientes e práticas a eles associados compõem o Território e o sistema alimentar tradicional, em conjunto com os conhecimentos construídos ao longo da história. Esses elementos conjugam passado e presente, destacando necessidades e nuances para a manutenção da cultura alimentar e o fortalecimento da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional.

Os pontos de vista dos Pataxós sobre as definições da comida tradicional se associam à Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional quando evidenciam diversos aspectos históricos, sociais e culturais que conferem sentido às suas existências. Essa compreensão remonta ao período anterior à chegada às terras de Analberta, no atual Território de Mata Medonha, e demonstram o envolvimento profundo dos indígenas com a terra preta, os solos de mussununga, os rios, o manejo agrícola nos roçados, roças e quintais e a mata bruta. Além das percepções sobre o que são as comidas tradicionais para os Pataxós, as classificações atribuídas a elas, como serem comidas com sabor, fortes, diversificadas, sadias, feitas com ingredientes naturais e encontrados no Território, que se sabe/vê o que tem dentro e prescritas as mulheres paridas, demonstram a autonomia cultural desse grupo. Essas características evidenciam que, do ponto de vista nutricional, a comida tradicional é apropriada e segura. As classificações atribuídas às comidas tradicionais estabelecem, portanto, um estreito diálogo com o conceito de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, conforme explicitado na introdução desse

documento. Essas mesmas classificações formam a base das percepções dos Pataxós sobre o que entendem por Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, a partir de seus pontos de vista.

Além de evidenciar essa relação, essa Etnografia também abordou o sistema tradicional de saúde em Mata Medonha, que envolve os preparos medicinais com os “matos de fazer remédio”, como um tema relevante da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. Essas plantas são consideradas alimentos-remédios, sendo utilizadas como temperos, como o quioô-cravo, urucum e o coentro maranhão, e também fazem parte das receitas médicas das curandeiras. Elas desempenham um papel importante no tratamento de recuperação da força das mulheres paridas, pelas parteiras, sendo mais uma forma das práticas alimentares tradicionais estarem associadas a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional de Mata Medonha. Portanto, compreender o significado de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional para os Pataxós de Mata Medonha requer ir além dos conceitos acadêmicos e das definições das políticas públicas. Apesar das mudanças na alimentação em Mata Medonha, a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional são vivenciadas de maneira múltipla e “resiliente” no cotidiano dos Pataxós, relacionando-se com o sistema alimentar tradicional e as comidas tradicionais. Essa abordagem contrasta com a agricultura hegemônica, subverte a monotonia alimentar e a comida sem gosto e com veneno. Mesmo diante dos desafios e violências enfrentados pela Aldeia, no que tange ao consumo os alimentos ultraprocessados.

Desse modo, conclui-se que os alimentos e comidas tradicionais da Terra Indígena e Aldeia Mata Medonha estão associados à Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) por meio do sistema alimentar tradicional, uma vez que é o sistema que preserva a vida da Natureza, do Território e a Saúde coletiva dos Pataxós. Por meio desse sistema, eles asseguram o direito de produzir seus próprios alimentos, baseando-se em práticas agrícolas que permitem uma convivência ampla com ambientes naturais diversos, como a mata, mata bruta, macegas e mussunungas. As roças e roçados são estabelecidos em sistemas de produção fundamentados em princípios e estratégias semelhantes aos encontrados nos quintais, que são considerados o principal ambiente de circulação e distribuição dos alimentos diversificados, incluindo a mandioca e outros produtos. Essas práticas promovem a diversidade das comidas tradicionais, especialmente pelas mulheres.

Ao optar por aprender com os Pataxós sobre a relação entre a alimentação tradicional e suas etapas (produção, preparo, distribuição e consumo), bem como a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, em vez de recorrer a especialistas ou pesquisadores da ciência moderna, mantive o foco da investigação em uma escala local. Abstive-me de realizar reflexões

mais amplas e observações diretas ao longo deste manuscrito, o que pode ser considerado uma limitação deste estudo. As narrativas apresentadas, que buscam responder à pergunta desta pesquisa, não incluíram contribuições teóricas que aprofundassem a questão da “mudança de paladar” entre os indígenas, conforme Kedxure (Moisés Oliveira) observou quando publiciza que “hoje a criança já nasce comendo pão”, enquanto no tempo-criança dele, era o beiju. “Essa troca do alimento”, como ele se refere a mudança precoce do paladar dos Pataxós, nos intriga e talvez seja esta uma perspectiva que o Estudo sugere enquanto questão para novas partidas na busca de respostas e que permitam ampliar ainda mais a compreensão dessa relação da alimentação tradicional e a Soberania Alimentar e Nutricional a partir do ponto de vista da cultura.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ANJOS, Jose Carlos dos; LEITÃO, Leonardo. **Etnodesenvolvimento e Mediações, político-culturais do mundo rural**. Coordenado pela Universidade Aberta do Brasil – UAB/UFRGS e pelo Curso de Graduação Tecnológica – Planejamento e Gestão para o Desenvolvimento Rural da SEAD/UFRGS. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.
- ALBÓ, X, e RUIZ, C.B. **Un curioso incorregible**. La Paz: CIPCA-FXAIPDRS. (2017).
- ALARCON, D. **O retorno da terra**: as retomadas na aldeia Tupinambá da Serra do Padeiro, sul da Bahia. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais). Programa de Pós-graduação em Ciências Sociais. Universidade de Brasília, Brasília, 2013.
- AMON, Denise, MENACHE, Renata. **Comida como narrativa da memória social**. Sociedade e Cultura, v.11, n.º, jan./jun. 2008.
- AMOROSO, R. M. Catequese e Evasão. **Etnografia do aldeamento indígena de São Pedro de Alcântara, Paraná** (1855-1895). Tese (doutorado em antropologia). Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo. São Paulo, SP.1998.
- AMOROZO, M. C. M. **Agricultura tradicional, espaços de resistências e o prazer de plantar**. In: ALBUQUERQUE, U. P. *et al.* (org.). Atualidades em Etnobiologia e etnoecologia. Recife, SBEE, 2002, pp. 123-131.
- ARAÚJO, Maria de Lourdes Lopes de. **“Às vezes caça quando quer outra comida, porque peixe enjoa né?” Segurança Alimentar e Nutricional e Povos indígenas**: A experiência dos Asheninkas do Alto Rio Envira com o Programa de Aquisição de Alimentos. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2016.
- ARTICULAÇÃO NACIONAL DE AGROECOLOGIA (ANA). **Comida: Patrimônio histórico, cultural e imaterial**. Boletim saberes de agroecologia, junho, 2013. Disponível em:<http://www.agroecologia.org.br/2013/06/14/comida-patrimonio-historico-cultural-e-imaterial/>.
- ARRUDA CAMPOS, M. **Nas roças com os Pataxó**: uma etnografia multiespecie da mandioca na aldeia Barra Velha do Monte Pascoal. Tese (Doutorado em Ecologia Aplicada). Programa de Pós-graduação Interinstitucional em Ecologia. Universidade de São Paulo, 2016.
- ARRUDA, Rinaldo. **Territórios indígenas no Brasil**: aspectos jurídicos e socioculturais. In. LIMA, Antônio Carlos de S.; BARROSO-HOFFMANN, Maria. (Org.) **Etnodesenvolvimento e políticas públicas**: bases para uma nova política indigenista. Rio de Janeiro: Contracapa / LACED, 2002. p. 131-150.
- ARNAIZ, Mabel Gracia. Em direção a uma Nova Ordem Alimentar? **Alimentação nos Espaços Privado e Público**. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Díez. Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. p. 147-166.

ARRUTI, J. M. 2012. **Pankararu**: Introdução e bibliografia. Disponível em: <http://jm-arruti.blogspot.com.br/2012/03/pankararuintroducao-e-bibliografia.html>. Acesso em 15 de abril de 2023.

ARRUTI, J. M. A. **A árvore Pankararu**: fluxos e metáforas da emergência étnica no sertão do São Francisco. In: OLIVEIRA, J.P. (org.). **A viagem de volta**: etnicidade, política e reelaboração cultural no Nordeste Indígena. Rio de Janeiro: LACED, Contracapa, 2. ed., p. 231-280, 2004.

ATLAS DOS AGROTÓXICOS: **Fatos e dados do uso dessas substâncias na agricultura**. Fundação Heinrich Böll. Edição brasileira, 2023.

BACH JUNIOR, Jonas. **A pedagogia Waldorf como educação para a liberdade**: reflexões a partir de um possível diálogo entre Paulo Freire e Rudolf Steiner. Tese (Doutorado em Educação). Setor de Educação, Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2012. 409 f.

BARBOZA, S.B.S.C.; CALDAS, L.S. **Estiolamento e regeneração na multiplicação in vitro do abacaxizeiro híbrido PE x SC-52**. Pesquisa Agropecuária Brasileira, Brasília, v.36, n.3, p.417-423, 2001.

BELIK, W. **A Política Brasileira de Segurança Alimentar e Nutricional: concepção e resultados**. Segurança Alimentar e Nutricional. v.19, n.2, p. 94-110, 2012.

BEZERRA, I.; SCHNEIDER, S. **Produção e consumo de alimentos**: o papel das políticas públicas na relação entre o plantar e o comer. Ver. Faz Ciência, v.15, n. 20. p. 35- 61. 2012.

BARTH, Fredrik. **Os grupos étnicos e suas fronteiras**. In: O guru, o iniciador e outras variações antropológicas. Rio de Janeiro: Contraponto, 2000. p. 25-67.

BRASIL. Lei 11.346, de 15 de setembro de 2006. **Dispõe sobre a Criação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN)**. Com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 18. set. 2006.

BRASIL, Portaria Nº 1.293, de 28 de dezembro de 2017. **Dispõe sobre os conceitos de trabalho em condições análogas a escravidão**. Ministério Público do Trabalho e Emprego (MPTE). Brasília, DF.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.: il.

BRASIL, Portaria Interministerial MTPS/MMIRDH n.º 4, de 11 de maio de 2016. **Ministério do Trabalho / Gabinete do Ministro**. Publicado em : 29/12/2017 | Edição: 249 | Seção: | Página: 43-187. Brasília. DF.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão do Trabalho e da Educação na Saúde. Departamento de Gestão da Educação na Saúde. **Agente Indígena de Saúde e Agente**

Indígena de Saneamento: Diretrizes e orientações para a qualificação [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Secretaria de Gestão do Trabalho e da Educação na Saúde, Departamento de Gestão da Educação na Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2018. 140 p.: il.

BRASIL. Lei nº 10.711, de 5 agosto de 2003. **Dispõe sobre o Sistema Nacional de Sementes e Mudanças e dá outras providências.** Diário Oficial da União, 6 ago. 2003. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/2003/L10.711.htm>. Acesso em 22 jul. 2023.

BRASIL, Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e Recursos (IBAMA). **Lista Oficial da Flora Ameaçada de Extinção.** Portaria IBAMA Nº 06-N, de 15 de janeiro de 1992.

BRASIL. Decreto nº 6.861 de 27 de maio de 2009. Dispõe sobre a educação escolar indígena, define sua organização em territórios etno educacionais, e dá outras providências. Brasília, DF. Disponível em : <https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=DEC&numero=6861&ano=2009&ato=79103Yq1UeVpWT522#:~:text=DISP%C3%95E%20SOBRE%20A%20EDUCA%C3%87%C3%83O%20ESCOLAR,ETNOEDUCACIONAIS%2C%20E%20D%C3%81%20OUTRAS%20PROVID%C3%84NCIAS>. Acesso em 21 junho 2022.

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).: Censo indígena 2023

BRAGA, Vivian. **Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação.** saúde rev., Piracicaba, 6(13): 37-44, 2004, disponível em http://plataforma.redesan.ufrgs.br/biblioteca/pdf_bib.php?cod_arquivo=3387. Acesso em 25 de janeiro/2022.

BRANDÃO, Carlos R. **Sobre a tradicionalidade rural que há em nós.** In: OLIVEIRA, Ariovaldo U.; MARQUES, Marta I. M. (Org.). O campo no século XXI: território de vida, de luta e de construção da justiça social. São Paulo: Casa Amarela; Paz e Terra, 2004. p. 121-131.

BRANDÃO, Carlos R. **A pergunta a várias mãos:** A experiência da pesquisa no trabalho do educador. São Paulo: Cortez, 2003.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Somos as águas puras.** Campinas: Papyrus, 1994.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **A comunidade tradicional.** Disponível em <https://nupaub.fflch.usp.br/sites/nupaub.fflch.usp.br/files/a%20comunidade%20trad160.pdf>. Acesso 04/09/2022.

BRANDÃO, C. R.; BORGES, M. C. **O lugar da vida - Comunidade e Comunidade Tradicional.** **Revista Campo-Território**, Uberlândia, v. 9, n. 18 jun., 2014. DOI: 10.14393/RCT91827067. Disponível em: <https://seer.ufu.br/index.php/campoterritorio/article/view/27067>. Acesso em: 4 set. 2022.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Plantar, colher, comer:** um estudo sobre o campesinato goiano. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981.

BRANDÃO, C. R. **O afeto da terra**. Campinas: Unicamp, 1999, p. 194.

BIERBAUM, Bernhard Franz. **O antigamente e o Hoje em Dia**. (Nota inédita de 1998/89). In: AGOSTINHO DA SILVA, Pedro Manuel, *et alli*. Tradições étnicas entre os Pataxó no Monte Pascoal: subsídios para uma educação diferenciada e práticas sustentáveis. Vitória da Conquista: Núcleo de Estudos em Comunicação, Culturas e Sociedades. NECCSos - Edições UESB. 2008, pp. 367-374.

BORGUINI, R. G.; TORRES, E. A. F. da S. Alimentos orgânicos: qualidade nutritiva e segurança do alimento. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, SP, v. 13, n. 2, p. 64–75, 2015. DOI: 10.20396/san.v13i2.1833. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/1833>. Acesso em: 25 set. 2022.

BORGES, Dinah Rodrigues; ROCHA, Francisco Ralph Martins da. Reinventando tradições em busca de soberania alimentar. In: VERDUM, Ricardo; ARAÚJO, André Luís O. **Experiência de ATER junto aos povos indígenas**. O desafio da interculturalidade. Brasília: NEAD, MDA, 2010.

BOTELHO. Emanuel Roberto de Oliveira; SANTOS. Maria do Carmo Ferrão. ALMEIDA, Lucia. SILVA, Carmen Giselle Martins da. Caracterização biológica do guaiamum, *cardisoma guanhumi*, latreille, 1825 (decapoda: gecarcinidae) do estuário do rio caravelas (Caravelas – Bahia). Bol. Téc. Cient. CEPENE, Tamandaré - PE - v. 17, n. 1, p. 65-75, 2009.

BOURDIEU, Pierre. **Images d’Algérie**. Une affinité elective, Mayenne: Actes Sud. 2003

BURITY, Valéria *et al*. **Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional**. Brasília, DF: ABRANDH, 2010. 204 p.

BRILLAT-SAVARIN, J A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras; 1995. 379 p.

CABRAL, J.R.S. **Cultivares de abacaxi**. Cruz das Almas-BA: Embrapa Mandioca e Fruticultura, 1999. 20 p. (Embrapa Mandioca e Fruticultura. Circular Técnica, 331.)

CÂNDIDO, Antônio. **Os parceiros do Rio Bonito**: Estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida. 11ª ed. Rio de Janeiro: Ouro sobre azul, 2010.

CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). **Antropologia e Nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

CARNEIRO, Henrique S. **Comida e Sociedade**: Significados sociais na história da alimentação. História: Questões e debates, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005.

CARNEIRO, F. F. *et al*. Dossiê ABRASCO: **Um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde**. Associação Brasileira de Saúde Coletiva – ABRASCO. Rio de Janeiro. São Paulo: Expressão Popular, 2015.

CARVALHO NETO, Sidrach. **Santa Cruz Cabralia**. Cinco séculos de história. Secretaria de Cultura e Turismo. 150 p, 2004.

CARVALHO, Paulo Ernani R. **Canela-sassafrás: Ocotea odorífera**. In: CARVALHO, P. E. R. Espécies arbóreas brasileiras. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica; Colombo: Embrapa Florestas, 2003. v. 1, p. 315-323. Disponível em: <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/handle/doc/1139723>. Acesso em 30.08.2022.

CARVALHO, Maria Rosário G. de. **Os Pataxó de Barra Velha: Seu Subsistema Econômico**. Dissertação (Mestrado em Ciências Humanas) – Programa de Pós-Graduação em Ciências Humanas, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 1977.

CARDOSO, Thiago Mota; ARRUDA CAMPOS, Marilena Altenfelder de. **Quintais pataxó: Lugares de (r)existência**. In: Quintais: Memória, resistência e patrimônio biocultural. ALMADA, Emmanuel Duarte e SOUZA, Mariana Oliveira (orgs.) Belo Horizonte, EdUEMG, 2017, p. 77-91.

CARDOSO, T. M.; MODERCIN, I. F.; PARRA, L. B. **Persistência dos bens e espaços comuns na agricultura indígena na Bahia**. In: Estudos, Sociedade e Agricultura, Rio de Janeiro, v. 19, n. 1, p.149-181, 2011.

CARDOSO, Thiago Mota. **Paisagem em transe: A poética e cosmopolítica dos lugares habitados pelos Pataxó no Monte Pascoal**. Tese submetida ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal de Santa Catarina para obtenção do grau de Doutor em Antropologia Social. 2016. 517 p.

CASIMIR, Micheál J. 1992. **The dimensions of territoriality: an introduction**. In: CASIMIR, M. J.; RAO, A. (Ed.). Mobility and territoriality. New York: Berg. p. 1-26.

CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. 1967.

CASTRO, Edna. **Território, biodiversidade e saberes de populações tradicionais**. In: DIEGUES, A.C. (Org.) Etnoconservação: novos rumos para a proteção da natureza nos trópicos. São Paulo: HUCITEC, 2000. p. 165-180.

CASTRO, J. **Geografia da fome - o dilema brasileiro: pão ou aço**. Rio de Janeiro: Edições Antares, 1984 [1946].

CASTRO, A. M. **Trajetória do combate à fome no Brasil**. In: BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Fome Zero: Uma História Brasileira. Brasília: MDS, 2010.

CÉSPEDES, José Fernando Galindo. **Escudriñando Bolivia desde sus “patios traseros”**: una exploración del estilo de investigación de Xavier Albó. Búsqueda, N° 49, Semestre I. 2017, p. 9-36

CERQUEIRA NETO, Sebastião *et al.* **Território Identidade na “Terra Mãe do Brasil**. A invisibilidade indígena na cidade de Porto Seguro – Bahia. Revista Espacialidades [online]. 2020.2, v. 16, n. 2, ISSN 1984-817X. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/espacialidades/article/view/19966>. Acesso em 25 janeiro 2023.

CRESTANI, M. et al.. **Das Américas para o Mundo: origem, domesticação e dispersão do abacaxizeiro**. Ciência Rural, v. 40, n. 6, p. 1473–1483, jun. 2010

CRESWELL, J. W. **Projeto de pesquisa: método qualitativo, quantitativo e misto**. Porto Alegre: Artmed, 2010

CONSEA. **Princípios e Diretrizes de uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional. 2004**. Disponível em:
https://www.ipea.gov.br/participacao/images/pdfs/conferencias/Seguranca_Alimentar_II/texto_s_referencia_2_conferencia_seguranca_alimentar.pdf. Acesso em: 23 jul. 2022.

CONTRERAS J, GRACIA M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2011.

CONTI, Irio Luiz. **Segurança Alimentar e Nutricional: noções básicas**. Passo Fundo: IFIBE, (Gente SAN), 2009.

CORONELLIA, Cleunice Luzia Smania e MOURA, Erly Catarina de. **Hipercolesterolemia em escolares e seus fatores de risco**. Rev Saúde Pública 2003;37(1):24-31. Disponível em <https://www.scielo.org/pdf/rsp/v37n1/13541.pdf>.

CHRISTOFOLETTI, Antônio. **Geomorfologia. 2ª. edição**. São Paulo. Blucher. 1980.

CUNHA, Manuela Carneiro. **Antropologia do Brasil**. Mito, história, etnicidade. 2ª. ed. Brasiliense. 1987.

CUNHA, Manuela Carneiro. **Introdução a uma história indígena**. CUNHA, Manuela Carneiro da (org.). História dos índios no Brasil, p. 9-24. São Paulo. Companhia das Letras, Secretaria Municipal de Cultura, FAPESP, 1992.

DANTAS, B. G., SAMPAIO, J. L. e CARVALHO, M. R. G. **Os Povos Indígenas no Nordeste Brasileiro: Um Esboço Histórico**. In: CUNHA M. Carneiro (org.). *História dos Índios no Brasil*. São Paulo, FAPESP/ SMC/Companhia das Letras, 1992, pp. 431-456.

DANIEL, J. Maria Pimentel; CRAVO, Veraluz Zicarelli. **Valor Social e Cultural da Alimentação**. In: CANESQUI, Ana Maria, DIEZ, Rosa Wanda (orgs.). Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005, p.57-68.

DANTAS, Marcelo Eduardo *et al.* **Geomorfologia da Costa do Descobrimento - Extremo Sul da Bahia: municípios de Porto Seguro e Santa Cruz Cabrália. 2002**. Disponível em <https://rigeo.cprm.gov.br/handle/doc/530>. Acesso em 30 de agosto 2021.

DAMATTA, Roberto. **Sobre o simbolismo da comida no Brasil**. O Correio da UNESCO, Rio de Janeiro, p. 22-23, 15 jul. 1987.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco; 1986.

DECLARAÇÃO final do fórum mundial de soberania alimentar, assinada pela via campesina, Havana, Cuba, 2001. Disponível em:

<<http://cecaneparana.blogspot.com.br/2010/01/declaracao-do-forum-sobre-soberania.html>>. Acesso em: 14 dez. 2021.

DE SOUZA LIMA, Romilda; FERREIRA NETO, José Ambrósio; PEREIRA FARIAS, Rita de Cássia. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, [S.l.], v. 10, n. 3, p. 507-522, jul. 2015. ISSN 2238-913X. Disponível em: <<https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/16072>>. Acesso em: 20 maio 2020. doi:<https://doi.org/10.12957/demetra.2015.16072>.

DE OLIVEIRA BOTELHO, Emanuel Roberto et al. **Caracterização biológica do guaiamum, cardisoma guanhumi, latreille, 1825 (decapoda: gecarcinidae) do estuário do rio caravelas (Caravelas–Bahia)**. Bol. Téc. Cient. CEPENE, Tamandaré - PE - v. 17, n. 1, p. 65-75, 2009

DOS SANTOS, Amaury da Silva; CURADO, Fernando Fleury; TAVARES, Edson Diogo. **Pesquisas com sementes crioulas e suas interações com as políticas públicas na região Nordeste do Brasil**. Cadernos de Ciência e Tecnologia, v. 36, n. 3, p. 26514, 2019.

DE SANTANA, Ronaldo Cavalcante. Dermatite atópica em pediatria. **Documento Científico Nº 02 | novembro de 2020**. Sociedade Paraibana de pediatria. Disponível em https://sociedadeparaibanadepediatria.com/wp-content/uploads/2021/06/Documento-Cienti%CC%81fico-No-02-_-Dermatite-Ato%CC%81pica-em-Pediatria.pdf

DIEGUES, Antônio Carlos (org.). **Biodiversidade e comunidades tradicionais no Brasil**. (os saberes tradicionais e a biodiversidade no Brasil) .São Paulo: NUPAUB Universidade de São Paulo, MMA/COBIO/NUPAUB/USP, 2000.

_____. **O mito moderno da natureza intocada**. Sao Paulo: Hucitec/Nupaub, 2000.

ESTEVE, Esther Vivas. **O Negócio da Comida**: quem controla nossa alimentação? 1ª edição. São Paulo: Expressão Popular, 2017. 269 p.

FERNANDES, Bernardo Mançano. **Soberania alimentar como um território**. Trabalho apresentado no Workshop Food Sovereignty, realizado nos dias 17 e 18 de novembro no St. Andrews College, University of Saskatchewan, Saskatoon, Saskatchewan – Canada, 2008.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia**: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 1996. (Coleção Leitura).

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do Oprimido**. São Paulo: Paz e Terra, 1987.

FREYRE, Gilberto. **Casa Grande e Senzala**: Formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. São Paulo: Global, 2003.

FISCHLER, C. **El (h) omnívoro**: El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona, ES: Anagrama. 1990.

FREITAS, Maria do Carmo Soares de; PENA, Paulo Gilvane Lopes. **Segurança alimentar e nutricional: a produção do conhecimento com ênfase nos aspectos da cultura**. *Rev. Nutr.*, Campinas, v. 20, n. 1, p. 69-81, Feb. 2007. Available from

<http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-527320070001000008&lng=en&nrm=iso>. access on 27 May 2020. <https://doi.org/10.1590/S1415-527320070001000008>

Fundação Oswaldo Cruz, Casa de Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, Brasil. (FIOCRUZ). Coleção botânica de plantas medicinais. Disponível em <http://cbpm.fiocruz.br/index?ethnobotany>. Acesso em 22 de maio de 2023.

GARCIA, J. da S., and J. de F. LIMA. **Estudo da morfologia funcional do estômago e do hábito alimentar do camarão pitu *Macrobrachium carcinus* (Linnaeus, 1758) (Crustacea, Decapoda, Palaemonidae) na foz do rio Amazonas**. In: congresso amapaense de iniciação científica, 2.; mostra de tcc's, 6.; exposição de pesquisa científica, 2., 2010, Macapá. Livro de resumos... Macapá: SETEC: Embrapa Amapá: UEAP, 2011., 2011.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. **A antropologia aplicada às diferentes áreas da nutrição**. In: Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz; 2005, p. 275 – 286.

GARINE, Igor. **Alimentação, cultura e sociedade**. El Correo UNESCO 1987; 40(5):4-7. Traduzido por Andrea Correia Rodrigues.

GAUDÊNCIO, J. da S.; RODRIGUES, S. P. J.; MARTINS, D. R. Indígenas brasileiros e o uso das plantas: saber tradicional, cultura e etnociência. **Khronos**, [S. l.], n. 9, p. 163-182, 2020. DOI: 10.11606/khronos.v0i9.171134. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/khronos/article/view/171134>. Acesso em: 15 out. 2022.

GEERTZ, Clifford. **Uma descrição densa: por uma teoria interpretativa da cultura**. In: A interpretação das culturas. Rio de Janeiro: Guanabara, 1989.

GOODMAN, D.; WATTS, M. (org.). **Globalizing food: agrarian questions and global restructuring**. London: Routledge, 1997.

GODELIER, M. **L'idéal et le matériel**. Paris, Fayard. 1984.

GODELIER M. (1981). **A racionalidade dos sistemas econômicos**, in: CARVALHO E. (org.). Godelier. Antropologia. Coleção Grandes Cientistas Sociais. São Paulo: Ática.

GOLDMAN, M. **Os tambores dos mortos e os tambores dos vivos**. Etnografia, antropologia e política em Ilhéus, Bahia. **Revista de Antropologia**, v. 46, n. 2, p.445-476, 2003

GOMES, A. de C. **Trabalho análogo a de escravo: construindo um problema**. História Oral, [S. l.], v. 11, n. 1-2, 2011. DOI: 10.51880/ho.v11i1-2.148. Disponível em: <https://www.revista.historiaoral.org.br/index.php/rho/article/view/148>. Acesso em: 25 ago. 2023.

GRÜNEWALD, Rodrigo de Azeredo. **O aldeamento, o fogo e o parque: Resistência Pataxó em Barra Velha**. In: Tradições étnicas entre os Pataxó no Monte Pascoal: subsídios para uma

educação diferenciada e práticas sustentáveis, p. 160-205. Vitória da Conquista: Núcleo de Estudos em Comunicação, Culturas e Sociedades. NECCSOS - Edições UESB. 2008, 500p.

GRÜNEWALD, R. de A. **Os ‘Índios do Descobrimento’**: Tradição e turismo. Tese de Doutorado. Universidade Federal do Rio de Janeiro, PPGAS. Rio de Janeiro: UFRJ/MN/PPGAS, 1999. 353p.

GUERRA, Emerson Ferreira. **Organização política e segurança alimentar na sociedade Krahô**. 2004. Dissertação (Mestrado em Geografia e Gestão do Território) - Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2004.

GURAN, Milton. **Documentação fotográfica e pesquisa científica**. Notas e reflexões. XII prêmio FUNARTE Marc Ferrez de fotografia. [S.l.], 2012. Disponível em: <http://www.labhoi.uff.br/sites/default/files/doc_foto_pq.versao_final_27_dez.pdf>. Acesso em: 20 jan. 2023.

HARRIS, M. **Bueno para comer**: Enigmas de alimentación y cultura. Madrid: Alianza. Editorial, 1989.

HAVERROTH, Moacir; NEGREIROS, Paula Rosane Menezes. Calendário agrícola, agrobiodiversidade e distribuição espacial de roçados Kulina (Madija), Alto Rio Envira, Acre, Brasil. **Sitientibus**, [S.l.], v. 11, n. 2, p. 299-308, 2011. (Série Ciências Biológicas). Disponível em: <<http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/61441/1/24289.pdf>>. Acesso em: 23 dez. 2015.

HERNANDEZ, Jesús Contreras. **Patrimônio e Globalização**: O caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: FioCruz, 2005. p. 129-146.

HLPE. **Nutrition and food systems**: a report by The High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition. Rome: [s.n.], 2017.

KHARE, R. **La investigación internacional sobre alimentos y nutrición**: consideraciones básicas. In: HARRISON, G. A. et al. Carencia Alimentaria: una perspectiva antropológica. Barcelona: Ediciones del Serbal, Unesco, 1988. p. 16-29.

KHOURY, Colin. K. *et Al.* Increasing homogeneity in global food supplies and the implications for food security, PNAS, 2014. Disponível em: www.pnas.org/cgi/doi/10.1073/pnas.1313490111. Acesso em 04/11/2023

RAHAL ET AL, **A política de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil**. In: A Contribuição Brasileira à Segurança Alimentar e Nutricional sustentável. Orgs: Potira V. Preiss, Sergio Schneider [e] Gabriela Coelho-de-Souza. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2020, p.17-26
: pdf

HAYS, W.P.; HAYS, R.V. **The pineapple**. In: HAYS, W.P.; HAYS, R.V. **Foods the Indians gave us**. New York: Ives Washburn, 1973. p.40-47.

IPEA - Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada. **Texto para discussão** / Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada. 2014. Brasília: Rio de Janeiro.

INESC/ANAI-BA. , **Mapa da Fome entre os Povos Indígenas**. Ação da Cidadania Contra a Fome, a Miséria e pela Vida – Secretaria Nacional; 1995.

LANGDON, Esther Jean (Org.). **Xamanismo no Brasil**: Novas perspectivas. Florianópolis: Editora da UFSC, 1996.

LARAIA, R. de B. **Cultura**: um conceito antropológico. Rio de Janeiro: Zahar, 1986.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. Mitológicas. São Paulo. Brasiliense, 1991, 448p.

_____. Triângulo **culinário**. Papyrus. Campinas. 1979

_____. **Mythologiques III**. L'origine des manières de tables. Paris: Plon; 1968.

_____. **Mythologiques, t. II**, Du miel aux cendres, Paris, Plon, 1966.

LITTLE, Paul E. **Territórios sociais e povos tradicionais no Brasil**: por uma antropologia da territorialidade. Brasília: Universidade de Brasília, 2002.

LUCIANO-BANIWA, Gersem dos Santos. **Um olhar indígena sobre assistência técnica e ex-tensão rural**. In: VERDUM, R. **assistência técnica e financeira para o desenvolvimento in-dígena**: possibilidades e desafios para as políticas públicas. Rio de Janeiro: Contracapa, 2005. p. 79-102.

LUCIANO-BANIWA, Gersem dos Santos. **O índio brasileiro**: o que você precisa saber sobre os povos indígenas no Brasil de hoje. Brasília: MEC; UNESCO; LACED; Museu Nacional, 2006.

MACIEL, Maria. Eunice. CANFIELD, H. **A comida boa para pensar**: práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar sócio antropológico. Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde, 8(nº especial), 321–328. 2013.

_____. **Identidade Cultural e Alimentação**. In: CANESQUI, Ana Maria, DIEZ, Rosa Wanda (orgs.). Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005, p.49-56.

_____. **Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?** Horizontes Antropológicos, v. 7, n.16, p.145-156, 2001.

MALINOWSKI, Bronislaw C. **Argonautas do Pacífico Ocidental**. Tradução Anton P. Carr. São Paulo: Abril Cultural, 1976.

MALUF, Renato Sergio. **Segurança Alimentar e Nutricional**. Petrópolis, Vozes, 2007.

MALUF, Renato Sérgio Jamil; MENEZES, Francisco; MARQUES, Susana Bleil. **Caderno ‘Segurança Alimentar’**. [S.l.], 2002. Disponível em <http://ieham.org/html/docs/Caderno_Seguran%C3%A7a_Alimentar.pdf>. Acesso em: 10 maio 2020. 52 p.

MEDINA, J.C. **A cultura do abacaxi**. In: MEDINA, J.C. *et al.* Frutas tropicais 2. São Paulo: Canton, 1978. p.06-68.

MELO, R. H. V. D., FELIPE, M. C. P., CUNHA, A. T. R. D., VILAR, R. L. A. D., PEREIRA, E. J. D. S., CARNEIRO, N. E. A. **Roda de conversa: uma articulação solidária entre ensino, serviço e comunidade**. Revista Brasileira de Educação Médica, 40, 301-309, 2007.

MENDONÇA, Maria Alice F. C.; LEVY, Roger; FIRMINO, Fernando. **Os quintais produtivos urbanos e periurbanos em Três Corações, MG**. Cadernos de Agroecologia – ISSN 2236-7934 – Anais do VI CLAA, X CBA e V SEMDF – Vol. 13, Nº 1, Jul. 2018. P 7-12.

MINTZ, S. W. **Comida e antropologia: uma breve revisão**. Revista Brasileira de Ciências Sociais. 16, n. 47, p. 31–42, out. 2001.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MORALES, Carmensusana Tapia. **Améjímína majcho: la comida de nuestra gente**. Etnografía de la alimentación entre los miraña. **Culturales**, Universidad nacional de Colombia, v. 5, n. 9, enero/jun. 2009.

MOURA, A. F. **A reinvenção da roda: roda de conversa, um instrumento metodológico possível**. Revista Temas da Educação. João Pessoa, Vol.23, Ed.1, p 95-103, Set, 2014.

MUCHNIK, J.M. *et al.* **Les systèmes agroalimentaires localisés (SYAL): introduction**. Economies et Sociétés, n. 29, p. 1.465-1.484, 2007.

NICHOLS, Bill. **Introdução ao documentário**. Tradução Mônica Saddy Martins. Campinas, SP: Papyrus, 2005. Coleção campo imagético.

OLIVEIRA, Roberto Cardoso de. **O Trabalho do Antropólogo: Olhar, Ouvir, Escrever** Revista de Antropologia, Vol. 39, No. 1 (1996), pp. 13-37. disponível em : https://www2.fct.unesp.br/docentes/geo/necio_turra/mini%20curso%20rafael%20estrada/trabalhodoantropologo.pdf

OLIVEIRA, João Pacheco de. **A viagem de volta: etnicidade, política e reelaboração cultural no Nordeste Indígena**. Contracapa Livraria Ltda., 2004.

OLIVEIRA, Luiz Felipe Candido de; CASTRO, Sérgio Duarte de. **Soberania alimentar**. Estudos, Goiânia, v. 40, n. 3, p. 311-320, jun./ago. 2013.

OLIVEIRA, Moisés Ferreira. **História da Aldeia Mata Medonha**. Projeto de percurso acadêmico do Curso de Formação Intercultural de Educadores Indígenas (FIEI-FAE). Área: Línguas, Artes e Literatura. Universidade Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte-MG, 2015.

OLIVEIRA GONÇALVES, A. A. "**O que você viu, lá você deixa**": perigo, devoção e encantos de Hamã/Caipora. Maloca: Revista de Estudos Indígenas, Campinas, SP, v. 5, n. 00, p. e022018, 2022. DOI: 10.20396/maloca.v5i00.15057. Disponível em: <https://econtents.bc.unicamp.br/inpec/index.php/maloca/article/view/15057>. Acesso em: 5 out. 2023.

OLIVEIRA, Augusto Marcos Fagundes. Ser Pataxó: **Educação e identidade cultural**. Dissertação (mestrado). Universidade Federal da Bahia/Universidade Estadual de Santa Cruz. Faculdade de Educação. 2002

_____. **Processo de Territorialização das Sociedades Indígenas no Brasil**. Conferência realizada na Reunião dos Antropólogos do Norte/Nordeste. Belém. 1993

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA ALIMENTAÇÃO E AGRICULTURA (FAO). **Biodiversidade para a segurança alimentar da América Latina e Caribe**. 2016. [Online].; Disponível em: <<http://www.fao.org/brasil/noticias/detail-events/.pt/c/387954/>>. Acesso em: maio de 2023

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA ALIMENTAÇÃO E AGRICULTURA (FAO). **O estado da segurança alimentar e nutricional no Brasil**: um retrato multidimensional. Relatório 2014.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA ALIMENTAÇÃO E AGRICULTURA (FAO). **Agricultura y Desarrollo Rural Sostenibles (ADRS)** . La Agrobiodiversidad. 2007.

PEDREIRA, Hugo Prudente da Silva. "**Saber Andar**": Refazendo o Território Pataxó em Aldeia Velha. Monografia apresentada ao Departamento de Antropologia e Etnologia, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal da Bahia. Salvador. Bahia. 2013.

PEIRANO, Mariza. "**Etnografia, ou a teoria vivida**". Ponto Urbe, ano 2, versão 2.0, fevereiro de 2008. Disponível em <http://journals.openedition.org/pontourbe/1890>; DOI: <https://doi.org/10.4000/pontourbe.1890>. Acesso em 10 de março/2023

PINHEIRO, Pedro Helder da Costa. **O Trabalho análogo a escravidão no ordenamento jurídico brasileiro, uma abordagem conceitual**. Revista Processus multidisciplinar. Ano II. Volume II. N.4. Jul-dez/2021.

PREISS, Potira V *et al.* **A Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil: apresentando o debate** In: A Contribuição Brasileira à Segurança Alimentar e Nutricional sustentável. Orgs: Potira V. Preiss, Sergio Schneider [e] Gabriela Coelho-de-Souza. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2020, p. 9-17. pdf

PREISS, Potira V; SCHNEIDER, Sérgio. **Mercados e Segurança Alimentar e Nutricional**. In: A Contribuição Brasileira à Segurança Alimentar e Nutricional sustentável. Orgs: Potira V. Preiss, Sergio Schneider [e] Gabriela Coelho-de-Souza. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2020, p. 171-190.

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. **O espaço social alimentar:** um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. *Rev. Nutr. Campinas*, v. 16, n. 3, p. 245-256, 2003. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rn/v16n3/a02v16n3.pdf>>. Acesso em: 25 jan. 2023.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação:** os comedores e o espaço social alimentar. Tradução de Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Sílvia Rial e Jaimir Conte. 2ª ed., Florianópolis: Editora da UFSC, 2013. 285p.

POUTIGNAT, Philippe e STREIFF-Fenart, Jocelyne. **Teorias da etnicidade de grupos étnicos e suas fronteiras de FREDERIK BARTH, 1928.** Poutignat, Philippe E Streiff-Fenart, Jocelyne. Tradução de Elcio Fernandes. São Paulo. Fundação Editora Unesp, 1998.

RAHAL *et al*, **A política de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil.** In: A Contribuição Brasileira à Segurança Alimentar e Nutricional sustentável. Orgs: Potira V. Preiss, Sergio Schneider [e] Gabriela Coelho-de-Souza. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2020, p.17-26.

RAMOS, Fernão. **O que é documentário?** In: F. RAMOS; M.D. MOURÃO; A. CATANI e J. GATTI (eds.), *Socine. Estudos de Cinema*. Porto Alegre, Sulina, 2008, 440p.

RAMOS, Mariana Oliveira *et al*, 2020. Cadeias de produtos da sociobiodiversidade sob enfoque da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional: a cadeia da polpa de butiá no sul do Brasil. In: A Contribuição Brasileira à Segurança Alimentar e Nutricional sustentável. Orgs: Potira V. Preiss, Sergio Schneider [e] Gabriela Coelho-de-Souza. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2020, p. 209-226.

_____. **A “comida da roça” ontem e hoje:** Um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné (RS). Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Porto Alegre, 2007.

RAWLINSON, J. Geoffrey. **What is brainstorming?** In: Creative thinking and brainstorming: New York: Jonh Wiley & Sons, 1981

RECINE E; GARCIA G.S. **A sociedade civil e a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional.** In: PREISS P.V., SCHNEIDER S, SOUZA G.C. A Contribuição brasileira à segurança alimentar e nutricional sustentável. Porto Alegre: Editora da UFRGS; 2020.

RIBAS, D. L. B., LEITE, M. S., and GUGELMIN, S. Â. **Perfil nutricional dos povos indígenas do Brasil.** 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. 211- 235. ISBN: 978-85-7541-587-0. Available from: doi: 10.7476/9788575415870.010. Also available in ePUB from: <http://books.scielo.org/id/fyyqb/epub/barros-9788575415870.epub>.

ROCHA, A. L. C. da; ECKERT, C. **Etnografia de rua:** estudo de antropologia urbana. **RUA**, Campinas, SP, v. 9, n. 1, p. 101–127, 2015. DOI: 10.20396/rua.v9i1.8640752. Disponível em:

<https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/rua/article/view/8640752>. Acesso em: 25 jan. 2020.

ROJEDO, Isa Maria Pacheco. **Relatório Circunstanciado de Identificação e Delimitação da Terra Indígena Mata Medonha**. Ministério do Interior, Fundação Nacional do Índio (FUNAI), 1985. Brasília.

SAEZ, O. C. **Esse obscuro objeto da pesquisa: um manual de método, técnicas e teses em antropologia**. Florianópolis: Edição do Autor, 2013.

SALGADO, Carlos Antônio Bezerra. **Segurança alimentar em terras indígenas: os Shanenawá no Rio Envira - Acre**. 2005. Dissertação (Mestrado em Ecologia e Manejo de Recursos Naturais) - Programa de Pós-Graduação em Ecologia e Manejo de Recursos Naturais, Universidade Federal do Acre, Rio Branco, 2005. Disponível em: <<http://livros01.livrosgratis.com.br/cp094958.pdf>>. Acesso em: 23 jan. 2016.

SAMPAIO, José Augusto Laranjeiras. **De caboclo a índio: Etnicidade e organização social e política entre povos indígenas contemporâneos no nordeste do Brasil; o caso Kapinawá**. Cadernos do LEME, Campina Grande, vol. 3, nº 2, p. 88 – 191. Jul./dez. 2011

_____. **Breve história da presença indígena no extremo sul baiano e a questão do território pataxó do Monte Pascoal**. Cadernos de História, v. 5, n. 6, p. 31-46, 19 nov. 2000.

_____. **Terras e Povos Indígenas no Nordeste: Notas para um Mapa da Fome**. INESC; PETI/MN; ANAÍ/BA; Ação da Cidadania Contra a Fome, a Miséria e pela Vida, 1995. p. 28-36.

_____. **Breve Histórico da Presença Indígena e as Atuais Comunidades Pataxó do Baixo Extremo Sul da Bahia**. ANAI-BA, Salvador, 1996. 15p.

_____. **Breve história da presença indígena e as atuais comunidades Pataxó no baixo Extremo Sul do Estado da Bahia**. Texto originalmente apresentado a Fundação José Silveira, como parecer integrante do Estudo de impacto ambiental do Projeto “Vera Cruz Celulose”. Salvador. Agosto de 1994. Acervo Indigenista Ângelo Pankararé (Aiapan)/ ANAÍ, Box 02,

_____. Relatório de Viagem e parecer sobre a situação fundiária da Terra Indígena Pataxó de Mata Medonha (T. C. n. 001/CEA/93). Enviado a Artur Nobre Mendes . Presidente da Comissão Especial de Análise (CEA/DAF) – Fundação Nacional do Índio em 29 de março de 1993. In: Acervo Indigenista Ângelo Pankararé (Aiapan)/ ANAÍ, , Box 02, p 399-406, Disponível em https://www.docvirt.com/docreader.net/DocReader.aspx?bib=CRV_Indigena_AcervosInstitui%20coes&Pesq=Mata%20Medonha&id=761807220423&pagfis=56242. Acesso em 28 de maio de 2023.

SAHLINS M. **Cultura e razão prática**. Rio de Janeiro: Zahar; 1979

SILVA, Cylene Câmara da. **Dinâmica populacional do guaíamum, *Cardisoma guanhumi* Latreille, 1828 (Crustacea: Decapoda: Gecarcinidae) em duas áreas de manguezal no Estado**

do Rio Grande do Norte com diferentes pressões de captura. Tese de doutorado. Departamento de zoologia. PPGBA/ UFPE, 2013.

SILVA, Websten Cesário da. **Sistema de produção para a cultura do abacaxi no Estado de Rondônia**. Repositório: BDPA. Ano de publicação: 2007. Disponível em : <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/699007/sistema-de-producao-a-cultura-do-abacaxi-no-estado-de-rondonia>. Acesso em 23 de março 2022.

SILVEIRA, Pedro Castelo Branco; BUTI, Rafael Palermo. **A vida e a morte dos guaiamuns: antropologia nos limites dos manguezais**. **Anuário Antropológico**, v. 45, n. 1, p. 117-148, 2020.

SAPORETTI JUNIOR, Amílcar Walter. **A vegetação de muçununga do Sul da Bahia**. 2009. 139f. Tese (Doutorado em botânica estrutural, ecologia e sistematiza) – Universidade Federal de Viçosa (UFV). Viçosa, 2009.

SARMENTO-SOARES, Luisa M., *et al.* **A fauna de peixes dos Rios dos Portos Seguros, extremo sul da Bahia, Brasil**. Bol. mus. biol. mello leitão (n. sér.) 24:119-142. dezembro de 2008.

SAVARIN, B. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia da Letras, 1995.

SOARES Edilande Jesus. **A história de luta e resistência do cacique maninho - pataxó da Aldeia Mata Medonha-BA**. Universidade Federal de Minas Gerais. Faculdade de Educação. Curso de Formação para Professores Indígenas. Belo Horizonte. MG. 2018.

SOTTO-MAIOR, L. **Relatório circunstanciado de revisão de limites**: Terra Indígena Barra Velha Monte Pascoal. Brasília: Funai, 2007.

SOTTO-MAIOR LSB; GAIA SB. **Relatório Circunstanciado de Identificação e Delimitação Terra Indígena Comexatibá (Cahy/Pequi)**, Município de Prado (BA). Portaria nº 1.455/PRES, de 29 de novembro de 2006 e complementares. Brasília; 2006. Disponível em: https://www.socioambiental.org/sites/blog.socioambiental.org/files/nsa/arquivos/relatorio_funai.pdf.

SOUZA, Maria São Pedro Santos de. **A História da Escola Indígena Pataxó Mata Medonha**. Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Universidade Federal de Minas Gerais, como requisito parcial para obtenção ao Título de Licenciada em Formação Intercultural para Educadores Indígenas, habilitação Ciências Sociais e Humanidades. Belo Horizonte. MG. 2019.

SOUZA, Valdirene Santos de. **Lutas e memórias de Israel Guedes, vice- cacique pataxó da Aldeia Mata Medonha-BA**. Trabalho de Conclusão de Curso apresentado no Curso Formação Intercultural de Educadores Indígenas da Universidade Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte. MG. 2018

SOUZA, A. S. de. **Um debate acerca da soberania alimentar e da agroecologia: um desafio de percepção e de prática**. Ou, de que lado é o meu quintal? PEGADA - A Revista da

Geografia do Trabalho, [S. l.], v. 10, n. 1, 2012. DOI: 10.33026/peg.v10i1.1682. Disponível em: <https://revista.fct.unesp.br/index.php/pegada/article/view/1682>. Acesso em: 5 dez. 2023.

SOUZA, N. P. ET AL. **(des)nutrição e o novo padrão epidemiológico em um contexto de desenvolvimento e desigualdades**. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 22, n. 7, p. 2257-2266, 2017.

SOUZA, Emanuel; SILVA, Marcio; SILVA, Sandro Pereira. **A cadeia produtiva da mandiocultura no Vale do Jequitinhonha (MG): aspectos sócio-produtivos e geração de renda para a agricultura familiar**. *Revista isegoria*, n. 2, 2012.

STRATE, Mirian Fabiane Dickel *et al.*. **Dinâmicas da soberania alimentar, segurança alimentar e nutricional no Rio Grande do Sul: indicadores e territorialidades**. *Segur. Aliment. Nutr.*, Campinas, v. 29, p. 1-15. 2022.

STÉDILE, J. P.; CARVALHO, H. M de. **Soberania alimentar**. In: CALDARTE, R. S.; PEREIRA, I. B.; ALENTEJANO, P.; FRIGOTO, G. (org). *Dicionário de educação do campo*. Rio de Janeiro: Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio; São Paulo: Expressão Popular, 2012.

TAKAGI, M.; *et al.* **Pobreza e Fome: em busca de uma metodologia para quantificação do problema no Brasil**. Texto para Discussão. IE/UNICAMP, Campinas, n. 101, 2001

TEODORO, A. T. H. e LAMÔNICA, Dionísia Aparecida Cusin e RIBEIRO, C. C. **Síndrome do Bebê Sacudido: consequências para o desenvolvimento**. *Journal of Applied Oral Science*. Bauru: Faculdade de Odontologia de Bauru, Universidade de São Paulo. . Acesso em: 19 out. 2023, 2017.

TEMPASS, Martín César. **Orerémbiú: a relação entre as práticas alimentares e os seus significados com a identidade étnica e a cosmologia Mbyá-Guarani**. Porto Alegre, 2005. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

THOMAS, W.W., E BARBOSA, M.R.V. **Natural Vegetation Types in the Atlantic Coastal Forest of Northeastern Brazil**. In: *The Atlantic Coastal Forests of Northeastern Brazil* (W.W. Thomas, ed.). Memoirs. 2008.

TRINDADE, Carina Carreira. **Sementes crioulas e transgênicos, uma reflexão sobre sua relação com as comunidades tradicionais**. In: *XV Congresso Nacional do Conpedi*. 2006. p. 15-18.

VALENTE, Flávio Luiz Schieck; BEGHIN, Nathalie. **Realização do direito humano à alimentação adequada e a experiência brasileira: subsídios para a replicabilidade**. Brasília. FAO, set. 2006. Disponível em: <
http://www.dhnet.org.br/dados/relatorios/r_dhescas_br/relatores_valente_dh_alimentacao.pdf.>. Acesso em: 10 mai. 2020.

VARGAS, D. L., FONTOURA, A. F., & WIZNIEWSKY, J. G. **Agroecologia: base da sustentabilidade dos agroecossistemas**. *Geografia Ensino & Pesquisa*, 17(1), p. 173–180, 2013.

VELHO, Gilberto “observando o familiar”. In: NUNES, Edson de Oliveira (org.) A aventura sociológica: Objetividade, paixão, imprevisto e método na pesquisa social. Rio de Janeiro. Zahar, 1978, p. 36-46.

VERDUM, Ricardo (Coord.) Introdução. **Mapa da fome entre os povos indígenas no Brasil (II)**: contribuição à formulação de políticas de segurança alimentar sustentáveis. Brasília: INESC; PETI/MN; ANAÍ/BA; Ação da Cidadania Contra a Fome, a Miséria e pela Vida, 1995. p. 7-15.

VICTORA, Ceres Gomes. **Entrevista com Sidney Mintz**. Horiz. antropol., Porto Alegre, v. 18, n. 38, p. 381-395, dez. 2012. Disponível em <https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/135083/000937863.pdf?sequence=1>. Acesso em 19 out. 2020.

VICTORA, C. G., KNAUTH. D.R., HASSEN Ma. De N. **A construção do objeto de pesquisa**. In: Pesquisa qualitativa em saúde. Uma introdução ao tema. Porto Alegre. Tomo editorial, 2000.

VIEIRA DE OLIVEIRA, Cornélio de. **Barra Velha, o último refúgio**. Impresso na gráfica A N impressora Ltda. Avenida Jorge casoni, 587. Londrina.PR. Copyright. Cornélio Viera de Oliveira, 1985.

WIED NEUWIED, Príncipe Maximiliano. **Viagem ao Brasil**. Companhia São Paulo, Rio de Janeiro, Recife e Porto Alegre, Editora Nacional. 1989.

WEITZMAN, R. **As práticas alimentares “tradicionais” no contexto dos povos indígenas de Minas Gerais**. Estudos Sociedade e Agricultura, 3. 2013. Disponível em <https://revistaesa.com/ojs/index.php/esa/article/view/362>. Acesso, 21 de maio de 2022.

WOORTMANN K. **A comida, a família e a construção de gênero**. Brasília: UNB; 1985. 43 p. Série Antropologia.