



SAÚDE E ALIMENTAÇÃO: UM ESTUDO SOBRE A PRODUÇÃO ALIMENTAR NA COMUNIDADE INDÍGENA TAUANÃ – PA

Mariana Ortman Cavalin ¹

Resultados parciais relativos ao Projeto de Extensão *Geografia da Produção Alimentar*, do curso de Geografia da Universidade Federal Fluminense.

Na Amazônia Oriental Brasileira, à beira do rio Mapuera vivem, na aldeia indígena Tauanã, aproximadamente 60 pessoas da etnia Wai Wai. A partir da vigilância alimentar e nutricional foi possível traçar um levantamento da rotina com relação à produção e consumo de alimentos, de uma maneira geral, considerando os costumes tradicionais da comunidade. As diferentes formas de aquisição de gêneros alimentícios, como a lavoura, a caça, a pesca, a coleta, o beneficiamento e a compra se complementam num regime que, apesar de apresentar algumas defasagens sob o ponto de vista nutricional, permite ao grupo gozar de relativa estabilidade sob o ponto de vista alimentar. Pretende-se delinear o quadro de segurança alimentar e nutricional da comunidade, objetivando um diagnóstico da situação dietética para a promoção da saúde dos habitantes da aldeia.

Palavras-chave: segurança alimentar e nutricional; agroecossistemas tradicionais; povos indígenas; geografia da saúde

Introdução

Neste artigo serão compartilhadas as experiências vividas e o resultado parcial, relativo à primeira etapa do trabalho de vigilância alimentar e nutricional junto a aldeias indígenas do grupo Wai Wai realizado pelo Projeto de Extensão Geografia da Produção Alimentar da Universidade Federal Fluminense.

No interior da Amazônia Brasileira, no estado do Pará, no município de Oriximiná, à beira do rio Mapuera vivem, em um aldeamento indígena de nome Tauanã, aproximadamente 60 pessoas da etnia Wai Wai. Será essa aldeia relatada aqui para o início desse trabalho. A partir de um acompanhamento aos hábitos alimentares dos comunitários, realizado no dia-a-dia da aldeia, foi possível traçar um levantamento da rotina, de uma maneira geral, considerando os costumes tradicionais da comunidade.

As diferentes formas de aquisição de gêneros alimentícios, como a lavoura, a caça, a pesca, a coleta, o beneficiamento e a compra se complementam num regime que, apesar de apresentar algumas defasagens sob o ponto de vista nutricional, permite ao grupo gozar de relativa estabilidade sob o ponto de vista alimentar.

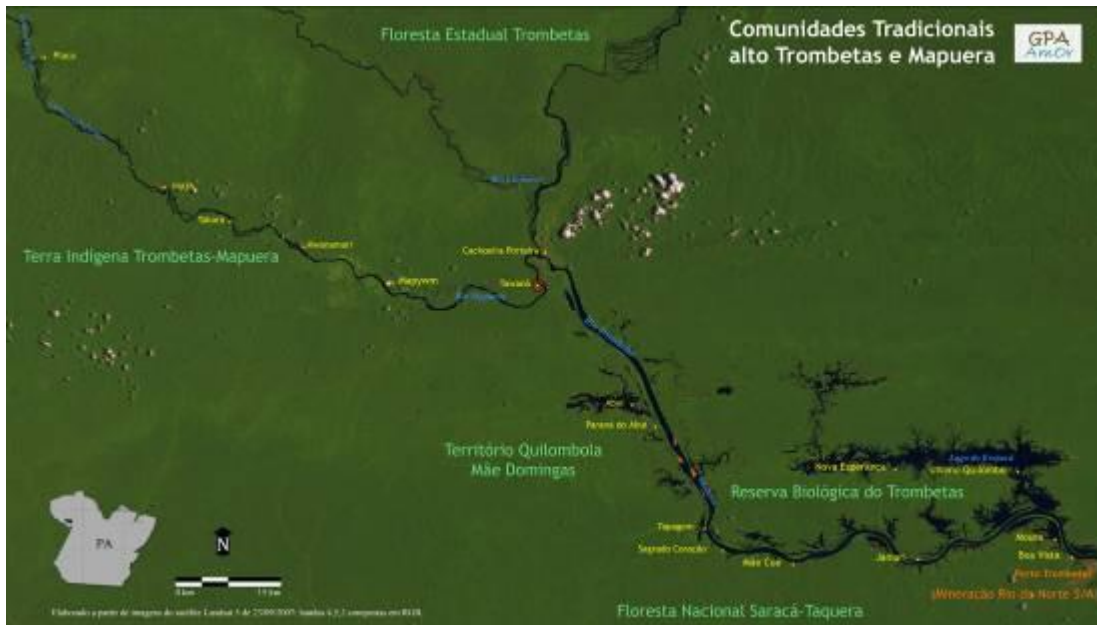
Para complementar esses dados foram ainda feitas entrevistas a fim de levantar as demandas e as necessidades expostas pelos comunitários no que se refere às

¹ Estudante de Graduação em Geografia da Universidade Federal Fluminense.
m.cavalin@yahoo.com.br

provisões para seu sustento.

Através da vigilância alimentar e nutricional tanto da produção como do consumo do grupo está sendo delineado o quadro de segurança alimentar e nutricional da comunidade, objetivando um diagnóstico claro e preciso, porém geral, da situação dietética dos habitantes da aldeia, visando o pleno desenvolvimento da saúde dos comunitários.

Um segundo momento do projeto prevê ainda a inserção de gêneros alimentícios em seus agroecossistemas, como foi sugerido pelos próprios comunitários, diversificando a oferta nutricional da produção em suas lavouras e, como consequência, fortalecendo a autonomia social e política de um grupo de pessoas que, sim, sobrevive da floresta.



Localização da aldeia Tauaná.

Produção e Consumo Alimentares

Os hábitos alimentares no dia-a-dia da comunidade se apresentam de maneira muito semelhante entre os núcleos familiares de uma maneira geral, sendo que para esse trabalho foi feito um acompanhamento mais próximo com a família do Cacique da aldeia, Amaica, por quem a equipe foi muito bem recebida. É um núcleo familiar com cinco pessoas, Amaica, sua esposa Santie, seus filhos Rosiete, Sergio e Iara, esta última é a caçula de 14 anos.



O desjejum é realizado como primeira atividade do dia sempre com a presença de todos os componentes da família, por volta das seis horas da manhã, e se realiza na forma de um pequeno almoço, contando muito comumente com gêneros que voltarão a ser consumidos no meio do dia, como farinha, beiju, batata doce, carnes ou peixes cozidos. É possível encontrar, ainda que eventualmente, as famílias que se alimentam de bolachas industrializadas e leite. Esse tipo de alimentação, pelo fato de não oferecer uma quantidade satisfatória de nutrientes, sobretudo carboidratos, para sustentar o trabalho pesado dos comunitários, não é tão consumida como a que lhes serve de tradição. O almoço e o jantar também não apresentam grandes distinções entre si. Ao longo do dia também são consumidos outros itens como frutas, sucos ou gororoba entre as refeições principais.

Divisão do trabalho por gênero

Cada núcleo familiar fica responsável pela produção dos alimentos a serem consumidos, mas é comum algum tipo de ajuda entre em certas atividades por pessoas de casas diferentes. Cada família tem a sua roça em alguma área próxima à aldeia, sendo que a etapa da escolha e abertura da área é feita pelos homens, cabendo às mulheres a manutenção seja de plantio, poda, capina seletiva ou colheita dos cultivares e, posteriormente, todo o processo para seu preparo.

Os dias de trabalho na roça merecem atenção especial das mulheres, começando pela alimentação. Assim que se levantam fazem um desjejum rico em carboidratos, onde são consumidos, por exemplo, batata-doce cozida, beiju ou gororoba. Feito isso seguem o caminho da roça acompanhadas por seus leais companheiros, os cães, para uma maior proteção, caso haja animais de grande porte, incluindo os homens. Dentre os artefatos que levam consigo podem ser citados faca, facão, foice, enxada e um cesto tramado feito com fibra vegetal, possuindo duas alças para que se possa transportar os produtos às costas, como uma mochila, chamado pelos comunitários de 'panero'. Este pode ser de vários tamanhos, inclusive bem pequenos para que as meninas que acompanham suas mães e começam a aprender o ofício também possam ajudar a levar os cultivares para a aldeia, chegando os maiores a suportar aproximadamente vinte quilos.

Os itens alimentares cultivados nas roças são a mandioca amarela e a mandioca branca, batata-doce, cana-de-açúcar, abacaxi e banana. Os cultivares que aparecem em maior número são as espécies de mandioca, que são mesmo a base da



alimentação. A disposição dos cultivos é variável, e em geral cada espécie aparece separada das outras, podendo ainda verificar um consórcio entre duas espécies, sobretudo entre a banana, a cana-de-açúcar e o abacaxi.

Mais próximo das casas é muito comum o cultivo da abóbora e pimenta, gênero amplamente utilizado, sendo consumido de diferentes maneiras nas refeições. Na aldeia há também árvores frutíferas como mangueiras, limoeiros, cupuaçuzeiros e cajueiros, sendo as frutas bastante utilizadas na alimentação, seja para temperar os peixes, para fazer suco ou para o consumo direto.



Utilização do cupuaçu recém coletado na aldeia e preparo do suco de abacaxi².

A presença de diferentes palmeiras também é muito comum, rendendo aos comunitários frutos como patauí, bacaba, buriti e açaí, utilizados sobretudo na produção de gororoba.

A caça e a pesca são atividades realizadas apenas pelos homens, e garantem a fonte de proteínas dos habitantes da aldeia. Às mulheres cabem, em geral, a limpeza e o preparo dos animais. Os peixes mais comumente consumidos são o pacu, o aracu e o tucunaré.

Dentre as espécies de caça mais encontradas na floresta estão anta, paca, catitu, queixada, cotia, tatu, macaco e jabuti. Além disso, é comum que as famílias criem alguns animais para um momento em que a caça e a pesca, por algum motivo, estejam escassas. Neste caso a presença de patos e galinhas circulando livremente nas imediações das casas faz parte do ambiente. Na aldeia Tauaná houve relatos de tentativas de produção de ovos de galinha, mas sem muito êxito, razão pela qual o consumo de ovos como fonte de proteína alternativa à carne acontece através da compra desse produto. Outros itens de consumo alimentar também são conseguidos

² Todas as fotos aqui presentes são de minha autoria, realizadas na aldeia Tauaná em janeiro de 2011.



através de compra nos centros mais próximos, como Cachoeira Porteira e Oriximiná, podendo-se citar o leite em pó, o café instantâneo, sal, açúcar, bolacha, biscoito recheado, refresco em pó e refrigerante.



Criança Wai Wai após a pesca e peixes salgados para serem armazenados.

O beneficiamento da mandioca

As espécies de mandioca são beneficiadas para o consumo e, como o preparo de qualquer outro gênero alimentar, quem responde por isso são as mulheres. Da mandioca amarela é feita a farinha que acompanha as carnes e peixes. Após um processamento artesanal que dura pelo menos três dias cada núcleo familiar produz uma quantidade suficiente para aproximadamente um mês.

Depois de colhida a mandioca se faz o transporte até a casa de farinha, onde, aproximadamente um terço de toda a quantidade é descascada e é colocada em um tonel com água, onde permanece por, pelo menos, vinte e quatro horas. No dia seguinte, essa porção é adicionada à restante para ser moída.

Após essa etapa acontece a secagem desse produto, que também é feito de um dia para o outro, com o uso de um instrumento feito pelos próprios comunitários.



Processamento da mandioca amarela e massa da mandioca secando dentro dos sacos permeáveis.



Já no terceiro dia do processo as mulheres saem com seus 'paneros' às costas para buscar lenha. Munidas de uma quantidade grande o suficiente para abastecer o forno que aquecerá o tacho por, mais ou menos, entre quatro a cinco horas, quando, enfim, a farinha estará fresquinha e pronta para o consumo, sendo armazenada por até um mês.



Preparo da farinha de mandioca no tacho.

Do processamento da mandioca branca tem-se subprodutos que virão a ser tratados até que se tenha o beiju e a gororoba, dois gêneros indispensáveis na dieta da aldeia.

Da farinha da mandioca branca, que não é consumida diretamente nas refeições, é feito o beiju. Depois de ser descascada uma a uma à mão cada mandioca é feito seu processamento no moedor. Essa farinha ainda úmida é então lavada em uma peneira, sendo o líquido resultante do processo reservado em um recipiente para ser posteriormente utilizado. Essa massa que foi lavada é posta para secar e na sequência será utilizada na confecção do beiju, que é assado sobre uma chapa de ferro aquecida à lenha. O que se tem ao fim do processo é uma massa fina e coesa, que é consumida em qualquer refeição, em geral sendo umidecida no caldo quente e salgado em que são preparadas carnes de caça ou pesca conservadas por processo de secagem.

A gororoba é um gênero largamente consumido em toda a aldeia e seu preparo se inicia com o subproduto da lavagem da farinha de mandioca branca, que após algumas horas de descanso produz uma goma rica em carboidrato. Essa goma é então misturada a polpas de frutas como bacaba, buriti, patauí ou banana, fazendo uma espécie de vitamina.



Santi nos processos de lavagem da mandioca já processada na Casa de Farinha e preparo do beiju.

A batata doce, além de ser consumida cozida no desjejum ou como acompanhamento de carnes e peixes também é muito comumente utilizada para o preparo de vinho. O vinho é outro tipo de bebida típica na aldeia, e é feito, no caso da utilização da batata-doce, iniciando-se com seu cozimento, e depois de descascada é macerada e posteriormente misturada com água até a formação de uma massa líquida e homogênea.



Goma e polpa do patauá prontas para serem misturadas para a feitura da gororoba e Rosiete preparando o vinho de batata-doce.

Os comunitários relataram não obterem êxito com alguns cultivares que vêm como necessidades de consumo do grupo, como é o caso de feijão e milho, além de espécies de verduras, legumes e temperos. Nesse caso demonstraram precisar de



ajuda técnica e muita vontade para aprender a cultivar outras espécies, com a finalidade de diversificar e ampliar seu atual quadro nutricional.

Além do consumo de alimentos é muito importante também levar em conta a disponibilidade hídrica da aldeia, que conta com duas qualidades de água, a proveniente diretamente do rio Mapuera, que não se deve beber, e a potável, que é retirada do poço artesiano. Para a utilização no preparo de comidas e para beber se utiliza apenas a água de poço. O rio é utilizado para tomar banho, lavar roupa e louça, e sua água é usada ainda para limpar animais e outros alimentos que serão assados ou cozidos.

Alimentação e Nutrição

Segundo Porto-Gonçalves, *Toda a evolução da vida se dá por meio das cadeias alimentares e tróficas(...)*. E acrescenta que *O sucesso de qualquer espécie animal depende, portanto, de como resolve a questão da alimentação, do abrigo e de seus hábitos.* (PORTO-GONÇALVES, 2006)

Ainda nessa linha, como hipótese temos a ideia de que, ainda que não apresentem ausências de alimentos, há algumas carências nutricionais entre os moradores de Tauanã. Nas refeições realizadas na aldeia há uma predominância de alimentos energéticos, sobretudo devido ao consumo diário de farinha de mandioca e de demais produtos feitos a partir de outros tubérculos, tendo como representantes a batata-doce e outros tipos de mandioca. Essa classe de alimentos faz-se muito importante para os indígenas por conter substâncias que possibilitem que suas tarefas diárias sejam cumpridas satisfatoriamente, já que despendem muita energia para realizá-las.

Com relação aos alimentos contrutores, ricos em proteínas, têm-se os gêneros animais consumidos com certa regularidade, ausentando-se quase que totalmente as leguminosas, sementes ou castanhas da dieta na aldeia. Os alimentos protetores ou reguladores, ricos em vitaminas e sais minerais, são encontrados de maneira bastante limitada, pois não é muito grande a variedade de frutas na aldeia, e as verduras ou cereais integrais quase não são encontrados nos pratos dos comunitários, corroborando com o que Josué de Castro, em seu livro *Geografia da Fome*, já nos antecipava em 1946 sobre a Região Norte de uma maneira geral:



O consumo de verdura e legumes verdes sempre foi muito baixo nesta região. O complicado cultivo da horta está muito acima da técnica agrícola local e a possível importação de seus produtos, bem acima dos recursos tanto econômicos como técnicos de transporte desta zona. (CASTRO, 2007)

Com relação a isso houve a menção por alguns habitantes da necessidade de acessoria técnica para que eles pudessem inserir em seus cultivos espécies de legumes, verduras, hortaliças e temperos variados, pois já foram feitas algumas tentativas vãs de alguns desses cultivares.

Já os alimentos processados e industrializados são adquiridos e consumidos amplamente na aldeia, ainda que em menor quantidade frente aos provenientes de atividades agrícolas ou da pasca e caça, o que se configura em um problema, pois em alguns anos, com o hábito adquirido, poderão emergir problemas como cáries, obesidade, diabetes e hipertensão arterial em função do excesso desses alimentos.

Considerações finais

Seria impossível iniciar um trabalho como esse sem considerar algumas questões-chave, como o entendimento das defasagens nutricionais como parte de um processo social de produção de riquezas desequilibrado, sendo neste caso, não apenas a pobreza a responsável por um possível surgimento de desnutrições ou outras deficiências relativas à alimentação, e sim a exclusão em que se encontram essas comunidades devido à dificuldade de acesso e da falta de políticas públicas adequadas às suas necessidades. Ainda assim acredita-se que para um trabalho de vigilância alimentar e nutricional seja muito importante tratar desses mecanismos que interligam as condições sociais da comunidade aos ricos epidemiológicos a que seus habitantes estão sujeitos, podendo ser pensadas, a partir disso, possíveis intervenções na área de saúde. Esse estudo, no entanto, será feito à continuação do que está sendo aqui apresentado.



REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CASTRO, J. de. **A Geografia da fome: O dilema brasileiro – pão ou aço.** São Paulo: Civilização Brasileira, 2007.

CASTRO, I. R. R. de. **Vigilância alimentar e nutricional: limitações e interfaces com a rede de saúde.** Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 1995.

FILHO, M.B., SHIRAIWA, T. Indicadores de saúde para um sistema de vigilância nutricional. **Cadernos de Saúde Pública** – vol.5 – N°1. Rio de Janeiro – jan./mar. 1989.

TORRES, R. Saúde nas aldeias – Subsistema ligado ao SUS busca dar conta das especificidades indígenas. Em: **Revista POLI: saúde, educação e trabalho – jornalismo público para o fornecimento da Educação Profissional em Saúde.** Ano III – N° 18 – jul./ago. 2011. Fundação Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro.

PORTO-GONÇALVES, C. W. **A globalização da natureza e a natureza da globalização.** Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006.