

RELAÇÕES ALIMENTARES EM DIFERENTES COMUNIDADES MADIJÁ

Liliane Souza de SOUZA¹; Victor PY-DANIEL²

¹Bolsista PIBIC/FAPEAM/INPA; ²Orientador: LETEP/ NPCHS/INPA

1. Introdução

A presente pesquisa buscou caracterizar a base alimentar do povo indígena Madijá para que a partir disso pudéssemos perceber como se dão algumas formas de socialidade desse povo. Na descrição ao qual nos propomos evidenciamos os seus principais cultivos, as trocas desses plantios, entre os próprios Madijá. Além disso, não desprezamos as trocas realizadas envolvendo os não-madijá e os não-indígenas. Ressalta-se que os dados obtidos estão fundamentados em três autores principais; Cruvinel (1977), Pollock (1985) e Py-Daniel *et al.* (2005), disponibilizam um significativo leque de informações acerca da alimentação dos Madijá. Os esforços deste trabalho incidirão em descrever e analisar a dieta alimentar levantando os principais cultivos Madijá, identificando os elementos que exercem influência na dieta Madijá. Além disso, percebemos como essa base alimentar está distribuída entre os gêneros.

2. Material e Métodos

Antes de discorrer sobre este ponto cabe dizer que até o presente momento o nosso processo junto aos conselhos de pesquisa está incompleto. O Comitê de Ética em Pesquisa com seres humanos do INPA (CEP-INPA), aprovou o projeto sob o número .045/10, ficando ainda pendente o parecer do CONEP. Razão esta que nossa pesquisa foi desenvolvida apenas em esfera bibliográfica, direcionando assim a mudar os horizontes de alguns dos nossos objetivos e automaticamente o nosso método e nossas técnicas de pesquisa. Considerando a produção bibliográfica acerca dos Madijá observamos que é relevante caracterizar a base alimentar dos Madijá descrevendo alguns de seus aspectos principais bem como a caça, a pesca e a agricultura. Dentro disso, identificando quais os alimentos que sobressaem nessa dieta e qual a importância que esses alimentos possuem na visão desse povo. Feito isso, nos propomos a compreender como a socialidade dos gêneros se dá a partir da alimentação. Enquanto técnica de pesquisa, nós tratamos de realizar o que Charles Mills (1975) sugere um "artesanato intelectual", fazendo fichamentos, resenhas, textos soltos para que pudéssemos sistematizar os dados encontrados na bibliografia, o que resultou em quadros de informações, em descrições acerca da caça, da pesca, dos cultivos Madijá. Contudo, nossas preocupações não se limitam apenas as etnografias a respeito dos Madijá, nossas inquietações foram orientadas algumas autoras bem como a antropóloga Vivian Braga (2005), pois a autora propõe que a dieta alimentar como recorte de pesquisa pode nos aproximar da compreensão da cultura de um povo, argumento este que é reforçado por Maria Eunice Maciel (2001), pois sugere que a partir da alimentação somos capazes de provocar indagações que nos levam a refletir sobre questões fundamentais da antropologia tais como a relação da cultura com a natureza, o simbólico também o plano biológico. Foi seguindo esta proposta que desenvolvemos a etapa a seguir.

3. Resultados e Discussão

Como primeira etapa da sistematização da base alimentar Madijá nós elaboramos o quadro 2 (ver no fim do resumo)³:

Foi com base nos dados acima, a macaxeira e/ou mandioca é o plantio mais cultivado pelos Madijá, segundo Py-Daniel *et al.* (2005) ao se referir aos Madijá do médio Juruá, a macaxeira é cozida com o peixe compondo um caldo o que é muito comum no cardápio diário desse povo. Ela ainda pode ser consumida assada diretamente na brasa ou enrolada em folha de bananeira. Feito este quadro descrevemos agricultura dos Madijá, além da atividade de caça e de pesca que é praticada por eles. Vejamos:

A) A Agricultura: De acordo com os escritos de Cruvinel (1977) o regime agrícola utilizados pelos Madijá é a "coivara", a técnica é toda manual e as ferramentas usadas são, sobretudo,

enxadas, terçado e machado. Essa técnica é elucidada por Py-Daniel *et al.* (2005) ao dizer que normalmente esses índios fazem uso de uma área de roçado por cerca de três anos e no fim da safra do segundo ano já começam a preparar os roçados novos¹.

B) A caça: Segundo Pollock (1985) a caça é realizada a cada três dias e se mata o número necessário de animais para que seja possível um intervalo de dois dias. Na concepção Madijá a carne representa uma plena satisfação e com a sua ausência os Madijá não se sentem completamente alimentados. Os animais e aves mais caçados e preferidos para os Madijá segundo Cruvinel (1977) são: porquinhos, queixadas, anta, paca, jacaré, quatis, macacos, tatu, mutum, jacu, jacamim, cujubim, arara e patos. Para capturarem esses animais são usadas espingardas e algumas vezes arco e flecha, porém para capturarem o jacaré são usados arpões. O local em que frequentemente praticam essas caças é, sobretudo, em igarapés

C) A pesca: Pollock (1985) diz que a pesca é realizada no período da seca, época em que o rio se encontra um nível mais baixo. E se referindo aos Madijá do médio Juruá Py-Daniel *et al.* (2005) diz que os pescados são consumidos quase diariamente, sempre que há. A piscicultura contempla parte da base alimentar desses índios, o autor ainda diz que os peixes consumidos pelos Madijá são peixes de pequeno porte, pois esses índios não possuem o costume de se alimentar de peixes grandes.

Considerando a piscicultura praticada pelos Madijá do alto Purus, Cruvinel (1977) nos apresenta o presente quadro:

ESPÉCIES	MATERIAL UTILIZADO	LOCAIS
Curimatã	tarrafa e uaca	lago e igarapés
Bodó	idem idem	idem idem
Mocinha	idem idem	idem idem
Mandin	idem, idem e anzol	idem e rio Purus
Jundiá	Anzol	Rios
Filhote	idem	idem
Pacú	idem e tarrafa	idem
Pirarucu	arpão e anzol	idem e lago
Piranha	Anzol	idem

Quadro 2 - Piscicultura Madijá. Fonte: Cruvinel (1977), p. 34.²

Dentro deste quadro vemos um material chamado *uaca*, em seu relatório Cruvinel (1977) a descreve como uma técnica em que é usada uma planta tóxica, essa planta é cultivada entre os meses de novembro a março em um terreno equivalente aos destinados aos demais plantios, porém não com o mesmo cuidado, bem como a conservação da limpeza. A atenção dos Madijá só se volta para esse cultivo quando as plantas atingem 1 m e 20 cm de altura e estão prontas para serem usadas no período de abril a outubro, o verão amazônico.

O período condicionante a essa técnica de pesca dá-se pelo fato de que no verão o nível da água baixa nos igarapés e lagos, e por se tratarem de águas mais quentes, de acordo com as explicações dadas a Cruvinel. O autor ainda destaca que o uso da *uaca* requer um tratamento diferente das pescas realizadas com anzol e tarrafa, pois na *uaca* exige-se um número maior de pessoas, já que os peixes conseguidos a partir de seu uso correspondem a um número significativo ao ponto de alimentar diversas famílias.

¹ Não é todo ano que se abre um roçado novo (Py-Daniel, 2005 *et al.*, p. 58)

² A tabela foi reproduzida pela bolsista na elaboração deste relatório obedecendo a forma original criada por Cruvinel (1977).

4. Conclusão

Face às leituras realizadas percebemos que os Madijá ainda possuem uma íntima relação com a floresta no que envolve sua alimentação, diante de um olhar grosseiro isso pode parecer óbvio, mas isso não é óbvio considerando que este é um povo que sofreu grandes pressões no convívio com o não-indígena, pois desse contato é que os Madijá estão distribuídos entre as bacias dos rios Purus e Juruá, chegando até ao território peruano. Uma das transformações vivenciadas foi a mudança nas moradias, antes desse contato os Madijá viviam em grandes malocas que abrigavam um número grande de pessoas, hoje vivem em casas ao modelo ribeirinho, casas palafitas abrigando pequenas famílias. Mas parece que esse contato não interferiu de modo determinante na sua base alimentar. Não é nosso objetivo desconsiderar esse contato tampouco afirmar que ele não exerce alguma influência na alimentação desses indígenas, mas queremos dizer que considerando toda intensidade desse contato, o que se sobressai nessa dieta são os alimentos encontrados na floresta. É bem verdade que os Madijá se alimentam também de comidas comuns a sociedade envolvente, mas se alimentam por razões sociais e econômicas, sociais no sentido de que quando há falta de alimentos na floresta procuram alimentos nas cidades próximas, econômicas no sentido de que quando há dinheiro é que conseguem esses alimentos, a renda que viabiliza isso vêm de suas vendas de produtos feitos por eles, bem como a farinha. As trocas com os não-índios são feitas em um nível muito baixo, são realizadas esporadicamente. Além disso, a socialidade dos Madijá quanto a sua alimentação se dá de forma coletiva, individual e envolve prestígios também.

Por exemplo, a caça é uma tarefa prestigiosa e essencialmente masculina, segundo Pollock (1985) quando o homem inicia essa atividade em sua vida ele já pode ser visto por seus parentes como um homem adulto de sucesso. Considerando a divisão que existe entre os gêneros, na horticultura Madijá, esta divisão está relacionada ao tratamento com o plantio. Pollock (1985) diz que a horticultura requer um cuidado diário e que fica a cargo das mulheres essa tarefa, limpam regularmente a área cultivada e a colaboração masculina se dá apenas no desenterro das mandiocas e no corte do caule das bananeiras.

Se na caça e na horticultura existe uma divisão entre os gêneros, na piscicultura há mais uma complementaridade do que propriamente uma divisão, pois essa atividade a coletividade é primordial. Nessa atividade, homens e mulheres vão juntos, enquanto os homens pescam, as mulheres e crianças colocam os peixes em cestos. Ou seja, é sobre os próprios produtos da floresta, aquilo que lhes estão mais próximos que os Madijá mantêm sua socialidade.

Plantios cultivados pelos Madijá				
Localidade (Rio e seus cursos)	Aldeias	Plantios	Autor (a)	Observações
Alto Purus (Acre)	Maronáua	75% dos terrenos são usados para o cultivo de mandioca, 20% para plantações de bananas, outros alimentos cultivados são o milho, cana de açúcar, amendoim, jirimum, mamão, papaia, feijão, melancia. Um pequeno número de batatas, abacaxi, laranjas, limão, pimenta, abacate, cacau e a fruta da palmeira.	Donald Pollock (1985)	As porcentagens apresentadas nesta tabela foram elaboradas pelo próprio autor.
Alto Purus (Acre)	Santo Amaro	15 hect. são usados para plantação de mandioca, 05 hect. para milho, 05 hect. para banana, 05 hect. para cana de açúcar, 03 hect. para mamão, 03 hect. para uaca, 03 hect. para arroz e 03 hect. para batata doce.	Cruvinel (1977)	
Alto Purus (Acre)	Maronáua	17 hect. são usados para plantação de mandioca, 03 hect. para banana, 03 hect. para milho, 02 hect. para cana de açúcar, 01 hect. para arroz.	Cruvinel (1977)	
Médio Juruá (Amazonas)	Macapá	Macaxeira, banana e outros tubérculos.	Monteiro de Souza (1985)	O autor não fornece dados mais descritivos acerca desses plantios e tampouco as medidas desses roçados, também não esclarece a que plantas esses tubérculos correspondem.
Médio Juruá (Amazonas)	Cacau	Macaxeira, banana, cana de açúcar e alguns tubérculos.	Monteiro de Souza (1985)	Idem
Médio Juruá (Amazonas)	Salgueiro	Macaxeira, banana, cana de açúcar e mamão.	Monteiro de Souza (1985)	Idem
Médio Juruá (Amazonas)	Piau	Macaxeiras, tubérculos e em menor quantidade a cana de açúcar e banana.	Monteiro de Souza (1985)	O autor não fornece as medidas dos plantios de macaxeira, fato que nos impede de estabelecer uma comparação com a "menor quantidade" citada por ele.
Médio Juruá (Amazonas)	Nova Sorte, Sossego, Sacado, Vila Nova, Samaúma, Terra Nova e Ponte Grande	Macaxeira, tubérculos e grande quantidade de pupunha.	Monteiro de Souza (1985)	Ao realizar este relato o autor não faz nenhuma distinção entre as aldeias e suas informações acerca dos plantios continuam insuficientes.
Alto Purus (Acre)	Maronáua e Sobral	Mandioca, banana, milho, mamão, batata doce, cará, inhame, amendoim, feijão, arroz, algodão e urucum. Ainda cultivam plantas comestíveis, temperos, frutas, plantas para artefatos.	Lori Altmann (1994)	Altmann esteve entre essas duas aldeias, mas não as distingue na produção desses plantios, também não nos fornece suas medidas.

Tabela 1: Plantios cultivados pelos Madijá. Fonte: Souza, Liliane. 2011¹.

¹ Tabela elaborada pela bolsista durante a elaboração deste relatório.

Quadro I - Plantios cultivados pelos Madijá. Fonte: Souza, Liliane. 2011.

5. Referências

Altmann, L. - *O "Manaco" Kulina e a Economia Capitalista*. S.Paulo, PUC, 1988 - (Trabalho semestral para a Cadeira de Antropologia). 23p.

_____ (1994) - *Madija: Um povo entre a floresta e o Rio - Trilhas da produção simbólica Kulina*. Dissertação de Mestrado, IMES, São Bernardo do Campo, 180 páginas + anexos.

Bueno da Silva, D. 1997. *Música e Pessoaalidade: por uma antropologia da música entre os Kulina do Alto Purus*. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal de Santa Catarina.

_____. *Povos indígenas no Brasil*: ISA. 2003- Disponível em <http://www.socioambiental.org.br>, acesso em 05/08/2010.

Boni, V.e Quaresma, S. J. (2005) *Aprendendo a entrevistar: como fazer entrevistas em Ciências Sociais*. Revista Eletrônica dos Pós-Graduandos em Sociologia Política da UFSC. P, 68-80.

Braga, V. 2004. Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. *Saúde em Revista*, 37-44.

Cruvinel, N. (1977) – *Relatório sobre a área rio Envira* – Acre, FUNAI, 32 pags.

Gordon, F. *Os Kulina do Sudoeste Amazônico: História e Socialidade*. 2006. 154f. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Programa de Pós-graduação Social - Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro.

Maciel, Maria Eunice. (2001). Cultura e Alimentação ou o que têm a ver os Macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 7, n. 16, p. 145-156.

Melatti, Júlio Cezar. Índios da América do Sul — Áreas Etnográficas 1998. Disponível em [http:// www. geocities.com/juliomelatti](http://www.geocities.com/juliomelatti), acessado em 25/11/2010.

Mills, W. C. *Do artesanato intelectual*. In: A imaginação sociológica. Tradução de Waltensir Dutra. 4ª Ed. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1975, p. 211-243.

Monteiro de Souza, R. *Os Culina do Médio Juruá*. Relatório etnográfico. Operação Amazônia Nativa - OPAN. [S.I]. 1985.

Pollock, D.K. (1985) – *Personhood and Illness among the Culina of Western Brazil*. Tesis of Doctor of Philosophy, The University of Rochester, Rochester, New York, 157 p.

Py-Daniel, V. et al. 2005. *Diagnóstico Etnoecológico e Econômico T.I. Kulina do Médio Juruá, Cacao do Tarauacá (Kulina) e Mawetek (Kanamari)*. Relatório do Programa de Fomento a Iniciativas Sustentáveis no Médio Juruá. Operação Amazônia Nativa – OPAN. Brasil/ Cuiabá – Mato Grosso. p. 228.

SIL (Sociedade Internacional de Linguística) - Família Arawá. 2006. Disponível em <http://www.sil.org/americas/brasil>, acessado em 15 setembro de 2010.

Viveiros de Castro, E. *Os Kulina do Alto Purus* – Acre: Relatório de viagem realizada em janeiro-fevereiro de 1978. Brasília: FUNAI. 1978.

Zwestch, R. *Madija* – O povo Kulina Acre: Relatório de missão. Grupo de Trabalho missionário evangélico, [S.I] 1984.

_____. 1993. *Com as melhores intenções: Trajetórias missionárias luteranas diante do desafio das comunidades indígenas-1960-1990*. Faculdade de Teologia Nossa Senhora da Assunção. São Paulo-SP. 313-390 p.