

Práticas alimentares do grupo indígena *Kariri-xocó*, de Lauro de Freitas-BA: sustentabilidade e desafios em contextos de mudanças

Food practices of the Kariri-xocó indigenous group from Lauro de Freitas-BA: sustainability and challenges in times of change

Sandra Simone Queiroz de Morais Pacheco¹

Kate Oliveira Xavier¹

¹ Universidade do Estado da Bahia, Departamento de Ciências da Vida, Colegiado de Nutrição, Salvador-BA, Brasil.

Correspondência / *Correspondence*
Sandra Simone Queiroz de Morais Pacheco
E-mail: sandra.pacheco@globo.com

Resumo

O grupo indígena *Kariri-Xocó* é composto por dois grupos familiares oriundos das etnias *Kariri*, do Ceará, *Xocó*, da Ilha de São Pedro-SE, e *Fulni-ô*, de Águas Belas-PE. O objetivo deste trabalho é descrever suas práticas alimentares na perspectiva de problematizar as condições de autossustentabilidade alimentar, assim como as relações com o mercado de consumo local, a partir do estabelecimento do grupo em uma área no município de Lauro de Freitas-BA. O percurso metodológico adotado foi uma observação participante realizada entre setembro e dezembro de 2012, abarcando os aspectos relacionados a produção, aquisição, preparação e distribuição familiar dos alimentos. Os dados apontam uma produção local insuficiente para a provisão alimentar, sendo a alimentação marcada pela presença de alimentos industrializados em conjunção com frutas nativas encontradas na área. Os recursos financeiros para a compra de alimentos provêm do salário mínimo de um dos moradores, do Programa Bolsa Família, de doações e da venda de artesanatos. A mudança do grupo do local de origem para a reserva indígena *Thá-Fene*, em Lauro de Freitas, ocorreu em busca de melhores condições de sobrevivência, mas a área se mostra insuficiente para a autossustentação grupal. O excessivo consumo de produtos industrializados, em detrimento de alimentos *in natura*, é a maior mudança sentida pelos índios. Mudanças alimentares estão ocorrendo na alimentação dos grupos indígenas em geral, com repercussões em diversos setores da vida comunal, entre elas a diminuição das condições de autossustentabilidade e

a crescente dependência dos mercados das cidades próximas às áreas indígenas.

Palavras-chave: Práticas Alimentares. Consumo. Sustentabilidade. Índios Sul Americanos.

Abstract

The *Kariri-xocó* group is composed by two family groups from the ethnicities *Kariri* from Ceará, *Xocó*, from Ilha de São Pedro-SE and *Fulni-ô*, from Águas Belas-PE. This article aims to describe their food practices problematizing their food sustainability, as well as their insertion in the local consumer market since the group foundation in Lauro de Freitas-BA. The methodology adopted was participative observation period from September to December 2012, regarding their production, acquisition, food preparation and distribution of food within the family. Data suggest that their production is insufficient for their food needs, with manufactured products being combined with local fruit. The financial resources for buying food derive from the minimum salary earned by one of the inhabitants through the Bolsa Familia program, donations and sales of craft products. The change of location to the indigenous reserve *Thá-Fene*, in Lauro de Freitas, was in search for better living conditions, however water resources seem to be insufficient for self-sustainability. The excessive consumption of manufactured products instead of local fruit is the biggest change for the group. Changes in food habits have been occurring to indigenous populations in general, with repercussion in several areas of communal living, such as diminishing self-sustainability and increasing dependence on local food markets.

Key words: Food Practices. Consumption. Sustainability. Indians South American.

Considerações iniciais

A questão das práticas alimentares dos grupos indígenas continua sendo um tema a ser problematizado no âmbito das díspares condições ambientais e socioculturais que caracterizam os cerca de 817.000 índios brasileiros.¹ Existem especificidades no que diz respeito ao modo de viver, pois sendo cada grupo populacional detentor de organização social própria, suas construções culturais, inclusive suas práticas alimentares, são um campo em aberto a ser contextualizado pelas políticas públicas da área da nutrição e da saúde.

Quando se fala de populações indígenas localizadas próximas a áreas urbanas, as mudanças e transformações no padrão alimentar adquirem identidade própria, uma vez que esses povos estão expostos de igual forma às mudanças nas práticas alimentares impostas pelo sistema capitalista.^{2,3}

No caso dos indígenas *Kariri-Xocó*, de Lauro de Freitas-BA, sendo um grupo relativamente novo, cujas práticas alimentares ainda não foram estudadas, algumas questões emergem como objeto de observação privilegiado, notadamente o que se refere ao impacto causado pela mudança de local de moradia no cotidiano alimentar das famílias e suas estratégias de obtenção de recursos para sua reprodução material, social e simbólica enquanto grupo étnico. O território e suas possibilidades de utilização é um ponto central nas demandas dos povos indígenas em todo o país. Para os grupos indígenas, a ideia de territorialidade incorpora uma dimensão espacial, onde as pessoas organizam o acesso aos recursos disponíveis, assim como uma dimensão política e simbólica, pois aí é também o local onde os significados coletivos são produzidos.

Entre os inúmeros problemas vividos pelos grupos indígenas brasileiros atualmente, um dos mais desafiadores é a questão da sustentabilidade das terras indígenas, continuamente degradadas por diferentes processos de utilização inadequada, pela pressão sofrida pelo agronegócio e também por projetos governamentais com alto custo ambiental. Nesse sentido, Nunes⁴ afirma que o universo indígena se envolve, cada dia mais, com processos oriundos das “cidades brancas”, incluindo os modos de comer e a dependência de produtos industrializados.

A concepção de práticas alimentares desenvolvida neste texto deve ser entendida como as formas como os indivíduos selecionam, consomem e utilizam os alimentos disponíveis, abrangendo os sistemas de produção, armazenamento, elaboração, distribuição e o consumo dos mesmos.⁵ Para entendimento das práticas alimentares no âmbito coletivo, faz-se necessário compreender os vários aspectos que contribuem para a compreensão dessas práticas, tais como: origem do alimento, formas de preparação, local destinado para as refeições, por quem a comida foi preparada, o que ela representa em determinado contexto.

O objetivo deste trabalho é descrever suas práticas alimentares na perspectiva de problematizar as condições de autossustentabilidade alimentar, assim como as relações com o mercado de consumo local a partir do estabelecimento do grupo em uma área no município de Lauro de Freitas-BA.

Método

Os resultados e discussão do trabalho se originaram em uma pesquisa de campo com caráter qualitativo, combinando distintas técnicas de obtenção dos dados e informações: a observação dos fatos, a coleta dos dados, o registro e a análise dos dados coletados. A técnica de base para coleta dos dados foi a observação participante da experiência vivida.⁶

Os dados foram coletados com o grupo indígena *Kariri-Xocó*-BA, residente na reserva indígena localizada na região Quingoma no município de Lauro de Freitas-BA. A aproximação e inserção no campo foram possíveis devido à contribuição de um amigo do grupo, que fez a intermediação no primeiro dia de visita. Vale ressaltar

que os dois líderes que moram no sítio foram consultados e informados sobre a natureza e objetivo do trabalho e se posicionaram favoravelmente à realização do mesmo. Fizeram parte da pesquisa todos os integrantes do grupo que estavam presentes no sítio durante os dias da pesquisa, entre 15 de setembro e 02 de dezembro de 2012, em dias intercalados e/ou consecutivos (incluindo pernoite no sítio). A coleta baseou-se em categorias de investigação relacionadas com as práticas alimentares e na observação da relação dos moradores com o espaço físico e seus recursos alimentares.

Desenvolvimento do tema

O povo *Kariri-Xocó*

O termo “*Kariri-Xocó*”, que significa “povo calado”, é utilizado para se referir ao grupo indígena “Kariri”. Formou-se a partir da agregação de vários povos indígenas, dentre eles: os *Kariri*, do Ceará, os *Xocó*, de Ilha de São Pedro, Sergipe e os *Fulni-ô*, grupo pernambucano que assistiu a cidade de Águas Belas crescer dentro de sua terra indígena (TI).^{4,7}

A agregação de distintas etnias foi possível devido ao processo de nomadismo que exerceram por muito tempo. A ocupação de território fixo se deu, inicialmente, no ano de 1578 onde atualmente se situa o estado de Alagoas, na cidade de Porto Real do Colégio.⁷ À Bahia, chegaram por volta de 1996, onde se instalaram no município de Lauro de Freitas.

A princípio, vieram dois integrantes influenciados pelo segmento religioso Bahaí (religião muçulmana) que encontraram aqui melhores condições materiais que as de sua terra de origem, fazendo com que o novo local de moradia servisse de campo para divulgação da cultura *Kariri-Xocó*. Além disso, a maior facilidade de acesso à educação e saúde favoreceu a permanência do grupo neste estado.

Até 2002, habitaram uma residência no bairro de Itinga (Lauro de Freitas), ano em que lhes foi doado um sítio por uma antiga proprietária do terreno, ligada à religião Bahaí. Com a doação do sítio, foi possível que mais integrantes se mudassem para a Bahia. O local onde vivem atualmente é um sítio de 28.000m² localizado na região Quingoma (Portão), afastado do centro de Lauro de Freitas, também conhecido como reserva indígena *Thá-Fene*, que significa Semente Viva.⁸

No que tange aos aspectos geográficos, o terreno se caracteriza pela precariedade de superfícies planas e possui solo pedregoso. No entanto, a vegetação natural é ainda bastante preservada, com presença de diversas árvores frutíferas nativas. O acesso ao sítio se dá por estrada de terra, fator que faz com que a disponibilidade de transporte, sobretudo público, seja reduzida. A distância da capital do estado, Salvador, é de 30km.⁸ Habitam este local, costumeiramente, cerca de dez pessoas, entre as quais homens, mulheres e crianças. No que diz respeito à liderança do grupo, não há cacique ou pajé no sítio localizado em Lauro de Freitas, embora essas

autoridades indígenas estejam presentes na terra-mãe (Alagoas ou Pernambuco), também chamada por seus integrantes de “território sagrado”.

Quanto aos aspectos culturais, os *Kariri-Xocó* costumam dançar o *toré*, prática indígena que visa celebrar a união, a força, o amor, bem como para fazer seus pedidos à natureza. Além de dançado, o *toré* pode ser cantado tanto em português como no idioma nativo, o *kariri-xocó*, o qual foi reconhecido pelo Instituto Sócio-Ambiental (ISA) como pertencente à família *Kariri*, idioma integrante do tronco *Macro-Jê*, porém não foi incluído em nenhuma família específica.⁹ O grupo produz também artigos de artesanato, como brincos e adereços de pena para o cabelo, apitos, flechas, entre outros, para serem vendidos em locais de exposição ou aos visitantes. Além disso, fumam cachimbo de tabaco, a *xanduca*, para proporcionar bem-estar físico e mental, bem como para realizar orações individualmente.⁷

Ainda sobre os aspectos culturais, os *Kariri-Xocó* compõem os grupos indígenas que desenvolvem a Jurema como integrante de rituais ou celebrações. O termo “jurema” está relacionado a uma planta (*Mimosa tenuiflora*) e a uma bebida elaborada a partir desta planta e às vezes o termo é usado para se referir a um ritual associado à ingestão desta bebida. Neste grupo, a realização do ritual sagrado e a ingestão da bebida, considerada alucinógena, integram a Jurema enquanto identidade cultural indígena, em que a realização é de responsabilidade do cacique e do pajé.^{10,11}

Entre os *Kariri-Xocó* de Lauro de Freitas, há o costume de retornar à terra-mãe (aldeias de origem) algumas vezes por ano para participar de rituais e celebrações que visam à preservação de seus costumes. O período entre janeiro e março é um dos momentos em que os integrantes se deslocam a suas aldeias de origem, localizadas em Pernambuco (para aqueles que possuem maior descendência *Fulni-ô*) e Alagoas (para os que possuem maior descendência *Kariri-Xocó*). Em ambas as aldeias, costuma-se realizar o “*Ouricuri*” nesse período, um espaço sagrado onde é mantida a identidade étnica e a união do grupo, a qual se mantém mesmo com pouca disponibilidade de terras e mínimas condições de subsistência.¹²

A questão alimentar entre os *kariri xocó*

De início, é importante sinalizar que os sistemas alimentares indígenas são, comprovadamente, tão diversos como suas culturas.¹³ Por esse motivo, não é possível traçar um único perfil alimentar dos índios no Brasil, já que os fatores que podem gerar a diversidade entre distintas culturas podem combinar-se de diversas formas. O isolamento territorial (geográfico), as características peculiares do ambiente, a dinâmica de relacionamento com grupos vizinhos, bem como as práticas alimentares cotidianas favorecem o entendimento de aspectos isolados, mas são incapazes de sustentar explicações mais gerais.¹⁴

O desenvolvimento de estudos voltados para a presença indígena nas cidades é recente. Nunes⁴ afirma que esse processo se iniciou com maior vigor somente nos últimos dez anos. É interessante notar que o aumento coincide, em parte, com a crescente migração indígena para os espaços urbanos. A migração, por sua vez, muitas

vezes entendida como êxodo rural indígena, não deve ser interpretada como um processo abrupto e definitivo de transferência de residência familiar, já que antes que a transferência ocorra, é comum que apenas parte do grupo se mude para regiões periurbanas e, após conhecimento do local, os demais integrantes da família se direcionem ao novo local de moradia.¹⁵

De forma semelhante, a alimentação indígena tende a passar por modificações em sua composição quando ocorrem migrações territoriais. Segundo Santos & Barbosa,¹⁶ o vigor de um povo tem relação direta com seu território, e consequentemente, com sua alimentação. Com isso, pode-se dizer que a mudança do local de origem possibilita também alterações no perfil alimentar. Moura et al.¹⁷ afirmam que o contato do indígena com a população urbana faz com que ele introduza em sua dieta os “alimentos de branco”, ou seja, produtos industrializados. Constatação semelhante é feita por Pacheco,¹⁸ em que o crescente consumo de produtos industrializados é consequência, dentre outros, do maior contato dos indígenas com as cidades circunvizinhas.

A tentativa de identificar as causas dessa intensa modificação alimentar revela aspectos diversos. A falta ou precariedade de terras aparece como fator preponderante, uma vez que é capaz de elevar a necessidade de consumo de produtos industrializados, em detrimento de alimentos tradicionais provenientes da agricultura. Outros aspectos não menos importantes são: a carência de áreas produtivas para o cultivo nas terras indígenas, o crescimento populacional desses povos, a baixa produtividade da terra ocupada, bem como o fácil acesso aos programas sociais que distribuem alimentos não tradicionais, elevando o consumo de alimentos industrializados.¹⁵

Por outro lado, mudanças, sejam de cunho alimentar ou não, constituem a dinâmica de qualquer grupo social, uma vez que nenhum grupo étnico mantém as mesmas características que seus antecedentes apresentavam há séculos.¹⁵ Nesse sentido, a tradição é continuamente ressignificada no âmbito do grupo e não há sentido em se buscar uma situação “original”, sem se levar em consideração a influência dos processos históricos, temporais e espaciais.

Entre os *Kariri-Xocó*, os dados coletados no trabalho de campo apontam para uma alimentação marcada pela presença intensa de alimentos industrializados, sendo a produção de alimentos locais insignificante no suprimento de gêneros alimentícios. Isso é justificado pelo fato de as condições do solo não serem favoráveis ao plantio do feijão, milho, quiabo, e outros alimentos consumidos tradicionalmente na aldeia mãe. O consumo de frutas nativas, provenientes da coleta de árvores encontradas no próprio sítio, foi passível de observação, entretanto, estas não são alimentos centrais nas preparações alimentares. São consumidas como “merendas”, ocasionalmente, na ausência de outros itens alimentares mais valorizados.

Os recursos financeiros para a compra de alimentos provêm do salário-mínimo de um dos membros do grupo, de doações realizadas por pessoas físicas e jurídicas, bem como da venda de artesanatos. Esta inclui desde adereços de pena, arco e flecha, apitos de madeira, a livros que abordam a cultura *Kariri-Xocó*. No que diz respeito às doações, o líder da casa é o principal responsável pela manutenção do recebimento das mesmas, que podem ser alimentos, produtos de limpeza, ou mesmo utensílios ou móveis para uso doméstico, sendo que os itens alimentícios representam maior porcentagem. Essas doações são oriundas de campanhas empreendidas pelas lideranças nas escolas da região e entre simpatizantes que visitam o sítio.

Em relação à aquisição de alimentos, parte considerável dos itens é adquirida a partir da compra direta no supermercado. Perguntados sobre esse item, um índio do grupo faz uma observação interessante: “O índio aprendeu [teve que aprender a] a caçar no supermercado”. Essa fala traz um misto de humor e crítica à conversa e resume parte da tônica que o grupo empreende a seus atuais hábitos relacionados à alimentação: o índio tem que se adaptar a seu modo às mudanças geradas pela falta de terra que lhes permita viver da agricultura. Nesse sentido, eles compram no supermercado o que o dinheiro permite que eles comprem, não o que eles querem comprar. Geralmente, é aprender a “caçar” o mais barato.

Desde o início da pesquisa, os índios foram questionados acerca de alimentos cultivados no sítio *Thá-Fene*, a fim de ampliar o entendimento quanto aos motivos da ausência desta prática no local. A pesca e a caça estão ausentes pela escassez dos recursos naturais. De forma semelhante, a mata existente é preservada pelo grupo para que “a natureza não acabe”, de modo que não há campo para o desenvolvimento da agricultura.

Dentre os alimentos comprados e doados durante o período de observação, notou-se a repetição de alguns produtos. Os comprados: arroz, feijão, farinha de milho, açúcar, café, carnes, margarina, verduras, pão e frutas (comprados na porta do sítio), iogurte, temperos prontos, leite e farinha de mandioca, todos adquiridos em pequenos supermercados do bairro de Vida Nova, zona urbana de Lauro de Freitas.

Notou-se, ainda, preferência entre os integrantes deste grupo indígena pelo arroz, feijão e alimentos fonte de proteína (peixe, frango e carne, respectivamente), tendo como coadjuvantes as verduras e as frutas.

No que tange aos alimentos oriundos de doação, foram presenciadas as doações de torradas de pão francês (doadas em grande quantidade pelo dono de uma padaria de Vida Nova, bairro próximo), carne de jabá, feijão, arroz, farinha de mandioca, leite líquido em caixa, chocolates e chicletes (direcionados às crianças como forma de agrado), entre outros, sendo que as guloseimas vieram de visitantes ou amigos.

A coleta, por sua vez, baseia-se em frutas sazonais como jaca, manga e coco. Nas proximidades da casa há abundância destas frutas, de modo que a coleta se dá no momento em que é solicitado ou desejado, como também quando a fruta cai, naturalmente, do pé. Raras vezes foi observado alguém subir em uma para obter a fruta.

As frutas são consumidas em suas formas naturais, ou seja, cruas. Observou-se que a manga, por sua vez, pode ser consumida na forma de suco ou inteira. Quando é consumida inteira, eles costumam fazer um pequeno orifício na parte inferior e amassar a fruta de maneira que origine um caldo que é chupado até que reste somente o caroço e a casca inteira. Outra forma comum de se comer a manga é com farinha de mandioca. Neste caso, a fruta é descascada com as próprias mãos e empanada na farinha de mandioca disposta em um prato raso. À medida que a farinha acaba, a fruta é empanada novamente até que não haja mais sabor. Esta modalidade é bastante apreciada pelas crianças.

A cozinha é um cômodo destinado não só ao preparo dos alimentos (realizado predominantemente pelas mulheres), mas também ao consumo de refeições rápidas, ao encontro para conversas familiares, bem como serve de passagem para o quintal da casa. O espaço físico é limitado e ocupado por alguns móveis e eletrodomésticos. Atrás da porta que dá acesso ao quintal, está localizado um pote de barro que armazena e esfria a água consumida

pelos integrantes da casa. O pote é abastecido, diariamente, com água da torneira distribuída pela Empresa Baiana de Águas e Saneamento (EMBASA) sem que receba nenhum tipo de tratamento prévio ao consumo.

Ainda no que diz respeito à manga, seu consumo fora de horário está relacionado com mal-estar físico, enjoos ou sensação de “empachamento” se consumida no café da manhã, por ser considerada uma fruta forte e de difícil digestão. Sobre a manga com farinha, é preferencialmente ingerida no horário da tarde, após longo intervalo do almoço. Outras frutas fazem parte da dieta cotidiana dos *Kariri-Xocó*. Banana, laranja, maçã, mamão, goiaba e abacaxi são as mais consumidas. Como não são produzidas localmente, elas são compradas em um carro que passa em frente ao sítio. Normalmente, a quantidade comprada é aquela que atenda ao consumo de uma semana. De modo geral, este grupo de alimentos é consumido no intervalo das principais refeições (café, almoço e jantar). Em ocasiões especiais (rituais) e em fins de semana, foi possível observar a exposição de frutas, simultaneamente à refeição servida, em um recipiente de madeira.

O coco é outro alimento coletado no sítio que é utilizado pelos *Kariri-Xocó*, e costuma ser empregado na elaboração de pratos como o peixe. Neste caso, o coco exerce papel central na cocção desta fonte de proteína, pois é batido com água no liquidificador e adicionado à panela em substituição à água. É interessante observar que o leite de coco industrializado não costuma ser designado para este ou outros fins, visto que o “leite” obtido de forma tradicional atende aos gostos culinários dos moradores do sítio. Além disso, a água do coco também é aproveitada, sendo consumida *in natura*.

Quanto às verduras consumidas, são em geral alimentos preparados por cocção úmida, em que costumam ser adicionados ao feijão ou às carnes, em especial peixe e frango. Neste aspecto, foi possível observar a preparação do feijão e do frango com grande quantidade de legumes, entre os quais batata inglesa, quiabo, chuchu, cenoura e abóbora. Esta é uma forma de preparo mais comum nos finais de semana ou em datas especiais. Ao peixe cozido, foi observado o acréscimo apenas da batata inglesa em fatias grossas. O consumo de verduras cozidas preparadas isoladamente não foi observado em nenhuma das visitas.

A localização geográfica da reserva *Kariri* em Alagoas fez com que o peixe de água doce (oriundo do rio São Francisco) se tornasse a fonte de proteína mais consumida entre eles. Influenciados por esta lembrança, o grupo indígena de Lauro de Freitas tem o peixe como primeira opção de proteína, sobretudo os que são de água doce. O tempero e forma de preparo também são resultado das práticas alimentares provenientes de Porto Real do Colégio-AL. Essa predileção pelo peixe de água doce é uma “memória” valorizada na compra dos alimentos. Segundo uma das mulheres do grupo, o peixe não pode faltar nas compras porque é da cultura deles, não pode ser esquecido ou preterido por outro alimento.

No que tange ao modo de preparação, o peixe é cozido com grande quantidade de água e o tempero se baseia na cebola, tomate, coentro, corante, sal e óleo, sendo que os dois primeiros são cortados em rodela, da mesma forma que a batata inglesa, que é adicionada quase no fim do cozimento. O coco é um ingrediente especial no preparo deste alimento, pois costuma ser adicionado em dias especiais. Normalmente, é preparado em pedaços uniformes já prontos para serem servidos e apenas as partes comestíveis são levadas ao fogo (cabeça,

rabo e nadadeiras são descartados). Por outro lado, em *Fulni-ô*, Pernambuco, o peixe costuma ser cozido inteiro, preservando-se cabeça e nadadeiras. No que se refere ao modo de temperar, o alho e o sal são os protagonistas, conforme referido por um índio com maior influência *Fulni-ô*: “nós índio *Fulni-ô* come o peixe mais bruto”. Em dias de festa ou final de semana, em especial domingo, o peixe recebe como ingrediente especial o coco (na forma de “leite”). Este, conforme já apresentado, é utilizado de forma que substitui a água do cozimento. Cabe ressaltar que o cozimento deve ser realizado com a panela destampada, como referido por uma índia deste povo. Depois de cozido, o peixe, que preserva os temperos utilizados nos dias comuns, fica com quantidade considerável de caldo. Nesse contexto, o caldo é bastante apreciado por todos da casa e é acrescentado às demais preparações do dia, inclusive é servido separadamente em recipientes individuais.

A carne de boi ou o charque são alternativas proteicas normalmente preparadas em rasas panelas de alumínio e fritas em óleo de soja. A quantidade de óleo empregada é pequena, de maneira que a carne não fica imersa na gordura. A fritura do peixe também foi observada em uma ocasião, observando-se que nesta circunstância o tempero utilizado é diferente: apenas alho e sal, além de o peixe ser empanado em farinha de mandioca. É interessante notar que a fritura é entendida pelos *Kariri-Xocó* como uma forma menos saudável e, por isso, empregada em menor escala. Aliados ao consumo das proteínas, o feijão, o arroz e o cuscuz de milho são os alimentos mais frequentes na alimentação dos *Kariri-Xocó*.

O cuscuz de milho representa um dos alimentos tradicionais mais apreciados pelos *Kariri-Xocó*. O preparo consiste na mistura da farinha de milho com pequena quantidade de sal e água, de modo que seu aspecto é mais próximo de farelo que de massa de cuscuz. É assado em cuscuzeiro e consumido de distintas formas pelos componentes do grupo.

As crianças apresentam grande gosto pelo cuscuz com leite líquido. Nesta forma de consumo, o cuscuz quente é convertido em farelos, disposto em um recipiente semelhante a uma cumbuca e adicionado de leite integral líquido frio. Os ingredientes são volvidos e consumidos com colher. Quando acrescido de leite, o cuscuz dispensa o uso de margarina, produto utilizado em larga escala no local.

Ingerir café “preto” no período da manhã não é uma prática observável entre todos integrantes deste grupo indígena. Seu consumo está associado a um gosto relacionado ao gênero masculino, já que apenas os homens fazem uso da bebida. Desta forma, seu preparo é de responsabilidade de quem a consome.

O consumo de café pelo líder do grupo antecede qualquer outra refeição, sendo ingerido sem acompanhamento de outro alimento e sem adição de leite. O açúcar é o único ingrediente somado à bebida. A primeira refeição do dia só é realizada na presença dos demais membros da casa. Nesse sentido, Murrieta¹⁹ afirma que o consumo de café com açúcar ao despertar reforça e reproduz a ideia de trabalho rotineiro associado a relações sociais, além de integrar uma fonte consideravelmente calórica para iniciar as atividades do cotidiano.

Entre os *Kariri-Xocó*, o consumo de leite é mais frequente entre as crianças. No que diz respeito às formas de utilização, a adição ao cuscuz de milho é consideravelmente aprovada, em especial se o leite estiver frio ou à temperatura ambiente. A quantidade empregada nessa mistura pode variar segundo o gosto de quem

consome. Normalmente, as crianças optam por grande quantidade do produto. A razão de este alimento não estar acessível a todos da casa está, entre outros, pela dificuldade de compra do mesmo.

Outro produto valorizado pelas crianças é o iogurte. Este, quando disponível, costuma integrar o café da manhã ou refeições intermediárias. Em uma situação em que houve a doação de iogurte por um estabelecimento comercial, ficou evidente a alegria dos moradores diante do gesto, em especial as crianças. A doação recebeu grande valorização nesse contexto, pois as crianças haviam solicitado aos pais que o comprassem, mas diante da impossibilidade, o alimento estava em falta há vários dias. Esta situação parece se repetir com frequência, visto que o iogurte é um produto de aquisição mensal, realizada simultaneamente à compra do mês, de modo que ao acabar só será adquirido novamente no próximo mês, salvo se as condições financeiras permitirem e o deslocamento até a cidade for possível.

De modo semelhante, o queijo é um alimento com aprovação evidente. Sua aquisição é procedente também da compra mensal em supermercado. Quando disponível, é consumido com pão francês no café da manhã ou no jantar, às vezes acompanhado de mortadela. Nos dias em que este alimento é preparado, o cuscuz ou outros alimentos tradicionais como aipim e batata doce são dispensados.

Os modos de comer entre os *Kariri-Xocó* guardam diversas peculiaridades. Parte considerável das maneiras de alimentar-se está associada aos hábitos urbanos. Por outro lado, costumes tradicionais são passíveis de observação, mesmo diante das intensas mudanças verificadas nos últimos dez anos.

Os utensílios destinados ao consumo das refeições podem variar conforme preparação e horário da refeição. Usualmente, a colher é o instrumento doméstico destinado para realização das refeições. Durante o almoço, é praticamente unânime observar os integrantes do grupo se alimentarem com o auxílio deste talher. Eventualmente, o garfo surge como alternativa ao uso da colher. Esta atitude parte daqueles que têm maior preocupação de lançar mão do uso do garfo quando na presença de pessoas não índias.

As crianças costumam comer somente com o auxílio da colher. Raras vezes foi observado o uso da colher ou do garfo em justaposição com a faca por parte dos demais membros do sítio. O índio mais velho também se reporta à colher para realizar suas refeições. Segundo Canesqui,² é frequente que os homens da velha geração ainda se valham de colheres em detrimento do garfo e da faca e, inclusive, de pratos fundos à hora da alimentação.

No que se refere aos pratos, a maioria é fundo e de vidro. As crianças são servidas em pratos ou cumbucas de plástico. Tanto homens como mulheres comem em pratos de vidro. Há na casa dois pratos de barro, ambos disputados entre os membros do sítio no horário das refeições, em especial do almoço. Por outro lado, o ancião do grupo tem privilégio quanto ao uso deste utensílio, pois é o único utilizado por ele. Este realiza suas refeições sem auxílio de talher algum, pois come com as próprias mãos.

Ainda no que diz respeito aos modos de comer, é comum nos finais de semana em que há visitas, em datas festivas ou em dias de rituais, os alimentos serem dispostos ao lado de fora da casa em um banco de madeira. Dessa forma, todos os alimentos são ordenados um ao lado do outro e ficam à disposição para que cada um se sirva à vontade. As três principais refeições (café, almoço e jantar) costumam ter esse tratamento

nas ocasiões já referidas. À medida que cada indivíduo se serve ou é servido (no caso das crianças), inicia-se a procura por algum lugar mais confortável para realização da refeição, pois não há mesa e cadeiras no local. Entre os locais destinados à acomodação, estão a rede, o chão, bancos fixos de madeira, bem como troncos de madeira localizados no quintal.

Durante a semana ou nos dias em que não há movimentação no sítio, a forma de distribuição das refeições principais ocorre de maneira distinta. Neste caso, a comida permanece na cozinha sobre o fogão nas próprias panelas em que foi preparada. O horário da distribuição não é tão rigoroso. Aquele que necessitar ou preferir almoçar mais cedo, vai à cozinha e o faz. A presença do cacique e do pajé do grupo foi registrada em um dos dias de pesquisa. Na ocasião, ambos haviam chegado de Alagoas para realização do ritual da Jurema. Conforme já citado, este ritual é considerado sagrado entre os índios, pois evoca a deuses e encantados. Normalmente, é restrito aos índios “puros” (filhos de índios com índios). Porém, do dia observado, o mesmo se desenvolveu diante da presença de não índios, mas com autorização expressa dos líderes indígenas.

Após a realização do ritual, os participantes foram encaminhados para se alimentarem. Antes disso, o cacique e o pajé já haviam realizado sua refeição. O cardápio do dia constituiu-se de sopa de feijão com massa, pão francês, frutas e suco. Todos esses alimentos foram dispostos no banco de madeira, para que cada visitante se servisse conforme preferência. A sopa é considerada entre os índios como preparação fraca, bastante consumida por crianças ou pessoas em condições de enfermidades. Neste caso, pode ter sido preparada por se tratar de um alimento que pode ser consumido após ingestão da Jurema, já que as verduras e outros ingredientes que a compõem dificilmente estão relacionados a algum mal-estar físico. Além da forma de distribuição diferenciada, nesse dia, o horário das refeições foi seguido com rigor.

Outro aspecto interessante e relativamente novo no grupo é o hábito de comer assistindo televisão. Essa é uma prática comum no sítio *Thá-Fene*. Todas as refeições são passíveis de serem realizadas na sala. As refeições principais, provavelmente por exigirem mais tempo, são as que mais se desenvolvem nesse ambiente. As refeições intermediárias, por sua vez, acontecem ao lado de fora da casa, sentado na rede, na cozinha, entre outros. É importante observar que o hábito de comer em frente à televisão parte em especial das crianças, visto que os adultos preferem realizar suas refeições nos bancos localizados no exterior da casa. Questionada sobre os costumes nos territórios sagrados em Alagoas e Pernambuco, uma índia afirmou que nesses locais essa prática não é tolerada pelos mais velhos.

Essa tensão entre hábitos recentes e recomendações oriundas da tradição indígena, vivida nas áreas rurais, permeia grande parte das falas dos moradores. Nesse sentido, estar atento à tradição, buscar seguir os antepassados e seus costumes tem um sentido de caminhar com segurança no espaço hostil da cidade. Entretanto, novos desafios se colocam, novas formas de vida se impõem e elementos até então ausentes da vida comunal são incorporados.

Nas questões relativas às práticas alimentares, observam-se claramente os desafios referentes ao contínuo processo de mudança que os grupos sociais estão submetidos cotidianamente, com repercussões sentidas em todos os aspectos da vida comunal. Os desafios não são as mudanças em si, movimentos inerentes à dinâmica

de todos os grupos sociais, mas o sentido engendrado no cerne dessas mudanças: substituições de alimentos *in natura* por produtos industrializados, de baixo valor nutricional, abandono de formas e/ou estilos de vida culturalmente referenciados, alta dependência de estabelecimento comerciais para provimento de alimentos básicos, baixo investimento em soluções grupais para garantia de recursos de autossustentabilidade alimentar, etc.

Considerações finais

O Inquérito Nacional de Saúde e Nutrição dos Povos Indígenas do Brasil, realizado em 2009, apontou uma situação bastante preocupante no que tange à situação nutricional e de saúde dos índios brasileiros: embora haja grande diversidade nas situações observáveis, a desnutrição assume proporções moderadas e/ou elevadas entre as crianças e, por outro lado, o sobrepeso e a obesidade são registrados em altas prevalências em adultos de algumas etnias.²⁰ Esse perfil nutricional demonstra a insegurança alimentar que grassa nesses territórios. Uma das principais mudanças se refere ao aumento do consumo de alimentos industrializados, refinados e de baixa qualidade nutricional, em um processo de troca de alimentos tradicionalmente presentes na área rural por outros oriundos das áreas mais urbanizadas.

Não é por acaso que o tema do resgate de tradições alimentares começa a ser veiculado como uma bandeira de luta por lideranças indígenas que atuam no contexto do movimento de Segurança Alimentar e Nutricional, a partir do entendimento de que esse é também um instrumento no processo de negociação política.²¹ As mudanças no perfil de consumo alimentar falam também das condições de sustentabilidade e manutenção de estilos de vida próprios aos povos indígenas.

No caso do Grupo *Kariri-Xocó*, observou-se que suas práticas alimentares são fortemente influenciadas por fatores envolventes, sejam em função da localização geográfica e qualidade do solo da terra indígena, das condições climáticas da região, das doações da população circunvizinha, como de fatores socioeconômicos, ligados de forma direta aos integrantes do grupo.

Embora suas práticas estejam permeadas de costumes adquiridos com a convivência no meio urbano, algumas peculiaridades são reveladas diante da observação, mostrando que o tradicional dificilmente é abandonado. Há algo que é trazido ao presente pelas práticas do passado. Nesse sentido, a crença na força da natureza, a manutenção de preparações culinárias originais, a forma de comer, com quem e onde se come reforçam o ideário de que o ato de se alimentar é construído segundo concepções culturais e simbólicas, as condições materiais e sociais do grupo pesquisado.

Nas situações descritas neste trabalho, os processos de escolha dos alimentos representam, em parte, o sentido da mudança. Evidentemente, as escolhas passam pelas questões materiais (renda, sobretudo), mas observa-se que as preparações e a forma de consumo guardam relação estreita com a vivência dos grupos de origem, que vivem em outros estados. O espaço do novo é aberto pela proximidade dos supermercados, pela impossibilidade da agricultura tradicional, pelo advento da televisão enquanto elemento central da sociabilidade doméstica.

De certa forma, observa-se que, como ocorre com muitos grupos indígenas estudados, as formas de manejo de recursos naturais e diversificados modos de conhecimentos técnicos tradicionais vêm se perdendo diante da tecnologia ocidental, tornando-se fragmentos de saberes que caem em desuso decorrentes da inserção dos índios nas economias de mercado e nas redes de relações globalizadas.²²

Essa interface entre a mudança e a tradição mereceria um olhar cuidadoso das políticas públicas, já que os grupos indígenas que vivem em espaços periurbanos, com uma limitação territorial que inviabiliza sua reprodução física e cultural, perfilam um segmento diferenciado, sujeito a inseguranças de diversas ordens, notadamente alimentar. O acesso à terra está diretamente relacionado com a manutenção da tradição indígena, pois a terra é o *locus* da sua reprodução física, material, social, cultural e simbólica.

O crescente número de produtos industrializados que hoje compõem a alimentação nas cidades, e também do campo, reflete o decréscimo da pequena propriedade rural, a dificuldade da pequena produção em se impor diante da produção maciça de alimentos com propriedades nutricionais duvidosas. Para além das questões culturais, se impõe também a construção de uma agenda de saúde que cuide dos problemas oriundos dessas mudanças de estilo de vida.

A situação alimentar dos *Kariri-Xocó* de Lauro de Freitas pode ser facilmente comparada com outros grupos indígenas distribuídos por todo território nacional, como por exemplo, os *Wari* da região amazônica, os *Akwê-Xerente* do Tocantins, os *Kiriri* do sertão da Bahia, os *Baré* do Alto Rio Negro, aos *Xakriabá* de Minas Gerais. Todos esses grupos, entre outros, padecem da transformação de práticas alimentares engendradas pelo grande capital, onde o lucro da indústria se sobrepõe e se consolida como alternativa alimentar mais viável economicamente.

Referências

1. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Características gerais dos indígenas: resultados do universo [Internet]. 2010. Disponível em: http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/censo2010/caracteristicas_gerais_indigenas/default_caracteristicas_gerais_indigenas.shtm
2. Canesqui AM, Garcia RW. Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2005.
3. Schmidt R. Nossa cultura é pequi, frutinha do mato: um estudo sobre as práticas alimentares do povo Akwe [dissertação]. Goiânia: Universidade Federal de Goiás; 2011.
4. Nunes ES. Aldeias urbanas ou cidades indígenas? Reflexões sobre índios e cidades. Espaço Ameríndio 2010; 4(1):9-30.
5. Lemos MC, Dallacosta MC. Hábitos alimentares de adolescentes: conceitos e práticas. Arq. Ciênc. Saúde Unipar 2005; 9(1):3-9.
6. Minayo MCS, organizadora. Pesquisa social: teoria, método e criatividade. 29ª. ed. Petrópolis, RJ: Vozes; 2010.
7. Bahia. Governo do Estado. Índios na visão de índios: Kariri Xocó. Salvador: 1999. p. 30.

8. Hercog B. Índios Kariri Xocó lutam pela valorização de sua cultura. A Tarde. [Internet]. [acesso em: 8 dez. 2012]. Disponível em: <http://atarde.uol.com.br/bahia/salvador/noticias/1291286-indios-kariri-xoco-lutam-pela-valorizacao-de-sua-cultura>
9. Instituto Socio Ambiental. [Internet]. [acesso em: 12 out. 2012]. Disponível em: <http://www.socioambiental.org.br>
10. Silva E. Expressões da cultura imaterial indígena em Pernambuco. In: Silva E. Tradições e traduções: cultura imaterial em Pernambuco. Recife: EDUFPE; 2008.
11. Grünewald RA. Toré e Jurema: emblemas indígenas no Nordeste do Brasil. *Ciência e Cultura* 2008; 60(4):43-45.
12. Grünewald RA. Etnodesenvolvimento Indígena no Nordeste (e Leste): aspectos gerais e específicos. *Revistas Antropológicas* 2003; 14(1,2):47-71.
13. Katz E. Alimentação Indígena na América Latina: comida invisível, comida de pobres ou patrimônio culinário? *Espaço Ameríndio* 2009; 3(1):25-41.
14. Junqueira C. Antropologia indígena: uma introdução, história dos povos indígenas no Brasil. São Paulo: EDUC; 2002.
15. Eloy L. Diversidade alimentar e urbanização: o papel das migrações circulares indígenas no Noroeste Amazônico. *Anthropology of Food* [Internet] 2009. Disponível em: <http://aof.revues.org/6444>
16. Santos RM, Barbosa SC. Memória Xakriabá: migrações e mudanças alimentares. *Ateliê Geográfico* 2012; 6(3).
17. Moura PG, Batista LR, Moreira EA. População Indígena: uma reflexão sobre a influência da civilização urbana no estado nutricional e na saúde bucal. *Rev. Nutr.* 2010; 23(3):459-465.
18. Pacheco SS. “A gente é como aranha, vive do que tece”: Nutrição, Alimentação e Saúde entre os índios Kiriri do sertão da Bahia [Tese]. Salvador: Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas da UFBA; 2007.
19. Murrieta RS. Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da ilha de Ituqui, Baixo Amazonas, Pará. *Rev. Antropol.* 2001; 44(2):39-88.
20. Leite MS. Nutrição e Alimentação em saúde indígena: notas sobre a importância e a situação atual. In: Garnelo L, Pontes LA. Saúde indígena: uma introdução ao tema. Brasília: SECADI/MEC; 2012. p. 296.
21. Weitzman R. As práticas alimentares “tradicionais” nos contextos dos povos indígenas de Minas Gerais. *Estud. Soc. Agric.* [Internet] 2013; 21(1):140-159. Disponível em: <http://r1.ufrj.br/esa/V2/ojs/index.php/esa/article/view/362/358>
22. Gallois DT. Cultura Indígena e sustentabilidade: alguns desafios. *Tellus* 2005; 5(8/9):29-36.

Recebido: 15/4/2015

Revisado: 16/6/2015

Aprovado: 12/7/2015