

Alimentação indígena na América Latina: Comida invisível, comida de pobres ou patrimônio culinário?¹

Esther Katz – IRD/CDS-UnB
katz@mnhn.fr

Resumo

Em todos os países latino-americanos, o modo de perceber a alimentação indígena é diferente, sendo em alguns casos simplesmente ignorada ou desconhecida. Às vezes, elementos dessa comida foram integrados ao modelo alimentar nacional. Em países como México e Peru, esses aspectos foram valorizados, mas, ao mesmo tempo, a comida dos índios de hoje é desvalorizada. Com estudos de caso no México (região mixteca, Estado de Oaxaca) e na Amazônia brasileira (Rio Negro, Amazonas), analisaremos como as dietas indígenas dessas regiões são percebidas sob duas perspectivas, de fora e de dentro. A partir do exame de suas características, será possível entrever que mesmo quando os índios vivem em situações desfavorecidas (no caso dos mixtecos), essas dietas são baseadas em um uso amplo e diverso dos recursos naturais, assim como de técnicas complexas de transformação dos alimentos. A partir dessa análise, discutiremos então se essas dietas podem ser consideradas como patrimônio culinário.

Palavras chave: Indígenas, alimentação, patrimônio

Nessa exposição, apresentarei meu roteiro como antropóloga da alimentação no México e no Brasil. Não falarei da alimentação indígena como um todo, mas da alimentação de alguns grupos indígenas na sua diversidade. Primeiro, no México, a culinária nacional é baseada na culinária indígena, mas a alimentação dos indígenas é considerada como comida de pobres. Veremos, com o caso dos mixtecos, que vivem em uma das regiões mais desfavorecidas do país, quais são as particularidades da sua dieta e porque é desvalorizada. No Brasil, a culinária nacional é mais européia, mas integrou, mais ou menos em cada região, elementos das culinárias indígenas e africanas. As dietas dos indígenas da Amazônia são desconhecidas, e são invisíveis nos espaços públicos da região. Veremos as particularidades da alimentação dos indígenas de Santa Isabel do

¹ “Trabalho apresentado na 26ª. Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 01 e 04 de junho, Porto Seguro, Bahia, Brasil.”.

Rio Negro, uma pequena cidade multi-étnica do Médio Rio Negro (Amazonas). A partir desta análise, discutiremos se essas dietas podem ser consideradas como patrimônio culinário.

A alimentação dos mixtecos do México: comida de pobres

Comecei os meus estudos de antropologia da alimentação em 1983 no México em um projeto que tratava dos problemas de saúde e nutrição de um grupo indígena do Estado de Oaxaca, os mixtecos². Naquele momento, os serviços públicos estavam preocupados com a incidência da desnutrição em toda uma parte da população, sobre tudo nas chamadas “zonas marginalizadas”³. No início da minha estadia na região, visitei a sede local do Instituto Nacional Indigenista, onde uma mulher jovem, responsável pelo setor de nutrição, afirmava que “os indígenas não sabem o que devem comer”. Ela mesma era da região e tinha um tipo físico indígena, mas não se considerava como tal. No México, oficialmente, apenas os locutores de línguas indígenas são reconhecidos como indígenas, mas uma grande parte da população do centro e do sul do país são descendentes de indígenas e conserva traços culturais indígenas, em particular na alimentação. Ademais, as fronteiras étnicas são totalmente flutuantes e fluidas. Agora, os últimos censos incluem também como “indígenas” as pessoas que vivem em um lar onde um membro fala uma língua indígena (Inegi, 2007)⁴.

México é um país com fortes raízes indígenas. A mestiçagem aconteceu sobre tudo entre homens espanhóis e mulheres indígenas que transmitiram a sua culinária e os seus hábitos alimentares. Os espanhóis, no início da colonização, adotaram rapidamente hábitos alimentares indígenas, como o consumo da *tortilla* de milho (Alberro, 1992). Depois da independência do país, em 1821, a população já não era dividida entre brancos, negros, índios e diferentes tipos de “mestiços”, mas apenas entre índios e “mestiços”, ou seja, os espanhóis tornaram-se “mestiços”. As elites foram

² « Biología humana y desarrollo en la Mixteca Alta », projeto UNAM/CNRS dirigido por Luis Alberto Vargas e Philippe Lefèvre-Witier.

³ Na época colonial, os espanhóis apropriaram-se das melhores terras, deixando aos indígenas as terras pendentes das montanhas. Assim os indígenas ficaram vivendo nas “regiões de refugio”, como as chamou o antropólogo mexicano Gonzalo Aguirre Beltrán (1967), que os poderes públicos da segunda parte do século XX designaram como “zonas marginalizadas”, zonas à margem do desenvolvimento do país.

⁴ Assim em 2005, 423 000 pessoas falavam mixteco, uma língua otomangue, mas 651 000 moravam em um lar com membros locutores de mixteco (Inegi, 2007). Pelos censos, o número de locutores de línguas indígenas estava crescendo de jeito análogo ao resto da população, mas entre 2000 e 2005 ficou estável e, para alguns grupos, baixou. Isso indica que a prática das línguas indígenas está baixando entre os mais jovens. Também, desde o movimento zapatista, mais pessoas consideram-se indígenas ainda quando já não falam uma língua indígena. No caso da região mixteca, em 1890, 90% da população era indígena (Pastor, 1987). Em 2005, no estado de Oaxaca, apenas 35% da população falava uma língua indígena (Inegi, 2007). Toda uma parte das comunidades indígenas, sobre tudo na Mixteca Baixa (ao noroeste), deixou de falar a sua língua ao início do século XX (Pastor, 1987), mas compartilham a mesma cultura. Outras comunidades, como San Pedro Yosotato, onde levei a pesquisa, estão em processo de

atraídas por modelos de consumo europeu, mas finalmente a culinária nacional foi construída em base nas culinárias regionais, derivadas em grande parte dos hábitos alimentares indígenas (Bak-Geller, 2008). No México, a *tortilla* de milho, os feijões e a pimenta são o denominador comum da alimentação nacional (Katz, 2004). Esses três elementos básicos transpassam as épocas e as classes sociais. Entre os camponeses ou as classes baixas urbanas, os feijões são o prato principal da refeição. Nas classes sociais com mais recursos econômicos, os feijões acompanham um prato de carne.

No México, existem muitos tipos de desigualdade. Em primeiro lugar, temos uma grande desigualdade no desenvolvimento do país, com setores avançados como as grandes cidades e agricultura no norte do país. Outros com poucos serviços (falta de estradas, de transporte, de energia, de saneamento básico, de serviços médicos) estão principalmente nas zonas montanhosas do sul e sudeste, onde encontramos uma forte proporção de população indígena, as famosas “zonas marginalizadas”. Geralmente, nessas regiões, o acesso às terras cultiváveis é limitado, o que é a causa de muitos conflitos inter e intra-comunidades.

Em segundo lugar, a nível regional, como no caso da Mixteca, temos muitas diferenças em recursos naturais, sobretudo entre zonas semi-áridas e zonas úmidas. As áreas que foram extremamente exploradas pelos espanhóis na época colonial (extração de madeira usada na construção das cidades, introdução de cabras) são atualmente as mais pobres. Cada comunidade pode ser mais ou menos pobre, em relação ao acesso aos serviços, à terra e aos recursos naturais. A emigração é muito forte nas Mixtecas Alta e Baixa há várias décadas, e é mais recente na parte sul, mais tropical, a Mixteca da Costa. Em terceiro lugar, dentro das comunidades, também podemos encontrar uma desigualdade entre famílias, geralmente em relação ao acesso às terras, mas recentemente em relação ao número de membros emigrados aos Estados Unidos (Katz, 2008).

As diferenças no consumo alimentar dependem muito desses fatores de desigualdade. No caso das Mixtecas Alta e Baixa, muitas comunidades dedicam-se aos cultivos de auto-subsistência, mas só têm auto-suficiência entre um e seis meses, tendo que comprar milho e feijão durante o resto do ano, trabalhando freqüentemente fora da comunidade por alguns meses ou anos. Têm pessoas que não podem comer feijão em cada refeição consumindo apenas *tortillas* com sal. Além disso, os recursos são sazonais. Têm folhas comestíveis e cogumelos na estação da chuva, frutas em alguns períodos, o que não impede a carência antes da maturação do milho. Nas zonas

abandono da língua mixteca. Nesse povoado, que tem uma pequena proporção de moradores “mestiços”, deixaram de falar mixteco às crianças nos anos sessenta.

úmidas, quando chove muito, as estradas são intransitáveis e não chegam produtos de fora, nos períodos muito secos, nada cresce (Casas *et al.*, 1987). Nos anos oitenta, a maioria das famílias comia carne eventualmente, mais ou menos uma vez a cada duas semanas; o consumo de carne era o que fazia a diferença entre as famílias mais ricas e as outras (*ibid.*). Na época da conquista espanhola, os nobres mixtecos consumiam carne, sobre tudo de caça; os camponeses não tinham direito de caçar e comiam apenas pequenos animais (Katz, 2006b). Os mixtecos têm mais confiança em alimentos vegetais do que animais, mas a carne é um alimento de prestígio consumido, sobretudo nas festas em forma de caldo, *tamales* (um tipo de pamonhas), *mole* (molho denso de pimenta) ou *barbacoa* (forno subterrâneo), pratos consumidos em todo o México.

Antes de tudo, uma grande parte dos indígenas é pobre, vêem-se como pobres e são vistos como pobres. Em algumas comunidades da Mixteca Baixa, os moradores chamam-se *ñu la'vi*, “os pobres” em lugar de *ñu savi*, os mixtecos, “o povo da chuva” (Alejandro de Avila; com. pers., 1987). Uma pessoa me comentou que “os cachorros dos gringos comiam melhor que nós” (já que lhes dão carne).

Muitas pessoas no país têm a idéia de que os indígenas são “ignorantes”, “atrasados” e resistem ao progresso. Por várias décadas, o Instituto Nacional Indigenista planejou “a integração dos indígenas à nação”, ainda muitos de eles consideram-se como “os autênticos mexicanos”. Outra idéia comum era de que a comida indígena não era nutritiva, a *tortilla* não era tão nutritiva como o pão de trigo e não fornecia suficiente força para trabalhar (Bertrán, 2005).

Na realidade, o quê comem os indígenas?

Como todos os mexicanos, eles comem *tortilla*, feijão e pimenta. Isso é a sua comida diária. Em cada região, as *tortillas* são mais ou menos grandes, mais ou menos grossas e de cores diferentes, feitas com milho branco, amarelo, vermelho ou azul. A pimenta é acomodada de diferentes maneiras, crua (inteira ou em fatias) ou em molho: crua e cortada em pedaços com tomate, cebola e folha de coentro, cozida ou assada e pilada no pilão de pedra com outros ingredientes. Em cada região existem diferentes tipos de molhos, geralmente verdes ou vermelhos. Os mixtecos preparam *tortillas* grandes e molhos feitos de pimenta seca assada. Uma especialidade das culinárias mixteca e zapoteca⁵ é o *mole amarillo*, um molho denso de pimenta (com massa de milho branco) de cor laranja (“amarelo”).

⁵ Os zapotecos, vizinhos dos mixtecos e também de língua otomangue, ocupam a parte leste do Estado de Oaxaca.

Para os mixtecos, uma refeição considerada apropriada é composta de um prato com caldo (geralmente um caldo de feijão), *tortillas* e pimenta, crua ou em molho. Também se pode comer um caldo de *quelites* (folhas), que pode substituir os feijões, ou um caldo de carne, ou ainda os ovos. Quando viajam ou vão à roça, levam um *taco* (*tortilla* recheada com feijão e pimenta ou *quelites* ou às vezes carne) (Katz, 2006^a).

Os *quelites* são uma das características da comida dos indígenas, ou pelo menos de todos os camponeses descendentes de indígenas. Esta categoria não tem um equivalente exato em espanhol, assim o nome nahuatl *quilitl* foi adaptado ao espanhol como *quelite*. Designa as folhas novas de ervas, cipós ou arbustos que se comem cruas ou cozidas. Muitas dessas plantas são o “mato” das roças de milho ou das hortas de café, também crescem ao lado dos caminhos ou na floresta, ou às vezes são cultivadas. Coletam-se quando se limpa as roças, no curso do trabalho ou do caminho. Não pedem um trabalho ou um esforço particular, assim são considerados como comida de pobres. Nas pesquisas do Instituto Nacional de Nutrição dos anos setenta, que foram executadas por questionários, esses alimentos não apareceram porque os camponeses que os consumiam tinham vergonha de mencioná-los. Os camponeses de tradição indígena comem também muitas espécies de flores, cultivadas ou silvestres, que para vários grupos, entram na mesma categoria dos *quelites* (Katz, 1992).

Os cogumelos são uma particularidade da alimentação indígena. Em varias regiões, os mestiços os comem também, mas não têm o conhecimento para sua colheita. Não sabem distinguir os comestíveis dos venenosos e não sabem onde achá-los.

Os indígenas comem ocasionalmente alguns animais de caça. Em muitas regiões, o meio ambiente é degradado. A caça é uma atividade menor e nem todos sabem caçar. Consomem mais animais pequenos (esquilos, pássaros, tatu, sarigueia, coati, ...). Vários animais são consumidos também como medicina e o veado ainda tem um papel simbólico (Katz, 2006b). Entre os animais, os que os indígenas comem mais são os insetos (que para eles não constituem uma categoria separada): lagostas, formigas, lagartas, larvas de escaravelhos e vespas, e percevejos (os últimos comidos vivos).

Os indígenas consomem muito pouco leite (já que não o podem digerir) e poucos laticínios. Não sabem fazer queijo e não dominam as técnicas (árabo-andaluzes) de doçaria que, na época colonial, foram do domínio das freiras (Zolla, 1988).

Com as mudanças econômicas e sociais dos últimos anos, devido à emigração aos Estados Unidos, os mixtecos já não comem tantos *quelites*, que representam a comida dos pobres, comem mais carne e produtos industriais do que antes, já que mais dinheiro chega aos povoados, mas

seguem consumindo cogumelos e insetos (e carne de caça quando podem), sempre muito apreciados. Comem também mais alimentos festivos no cotidiano como *tamales* e *moles* (Katz, 2008)

A alimentação dos indígenas do Rio Negro: comida invisível

No Brasil, uma grande parte da população vive nas áreas costeiras e no sul do país, não tendo raízes indígenas. Boa parte desta população nunca se encontra com os indígenas e os percebe como exóticos, desconhecendo totalmente seu modo de vida. Desconhece também a Amazônia, e seus recursos alimentares, fora do peixe e da farinha, e existem discursos, inclusive científicos, sobre o fraco valor nutricional da mandioca (Dufour, 1991). Apenas alguns pratos da culinária paraense adquiriram fama como o pato no tucupi ou o tacacá (de Robert e van Velthem, 2008). Há quinze anos ainda não se conhecia fora de Amazônia o cupuaçu ou o açaí que agora são consumidos em todo Brasil, em forma de sorvetes, sucos ou vinhos. Em regiões da Amazônia, como no Acre, uma grande parte da população é oriunda do Nordeste e desconhece as costumes dos indígenas da mesma região. Esta população não sabe o que os indígenas comem. Em outras partes da Amazônia, como no Amazonas, uma grande parte da população descende de índios, mas não se percebe como indígena. A população do Médio Rio Negro era considerada como cabocla (Oliveira, 1972), e recentemente se percebeu um resgate de identidades indígenas, sendo valorizadas.

Santa Isabel do Rio Negro, onde comecei um trabalho de campo em 2007⁶, é uma pequena cidade multi-étnica de 7500 habitantes. Os mais antigos moradores são os baré, um grupo indígena arawak que perdeu sua língua a favor da língua geral e, assim, foram facilmente considerados caboclos. Muitos moradores são do grupo tukano oriental (tukano, pira-tapuya, desâna, tuyuka,...) e alguns são baniwa (arawak). Eles chegaram do Alto Rio Negro em vários períodos, já no “tempo da borracha” para coletar produtos florestais, recentemente para achar terras de cultivo ou acessar serviços escolares ou de saúde; muitos se estabeleceram primeiro em pequenas comunidades ao lado do rio antes de mudar à Santa Isabel (Calbazar e Ricardo, 2006). Nem todos conservaram a prática de uma língua indígena, e entre os grupos tukano, a língua tukano tende a voltar *língua franca*, ainda tradicionalmente esses indígenas são multilíngües (*cf.* Renault-

⁶ Projeto PACTA (Populações, Agrobiodiversidade e Conhecimentos Tradicionais Associados na Amazônia), convênio CNPq-Unicamp/IRD-UR 169, n° 492693/2004-8, dirigido por Mauro Almeida (Unicamp) e Laure Emperaire (IRD), financiamento CNPq, IRD, ANR-Biodivalloc e BRG, com a participação da ACIMIRN (Associação das Comunidades Indígenas do Médio Rio Negro).

Lescure, 1991). Possivelmente, também tenha alguns maku, entre eles. Os yanomami do Rio Marauia, um afluente do Rio Negro, vêm para a cidade procurando serviços urbanos (saúde, escola, aposentaria), fazer compras e vender artesanato. Na cidade, moram também descendentes de comerciantes portugueses, que por várias décadas foram compradores de produtos florestais, e em vários casos, têm avós indígenas. Já os nordestinos (geralmente homens) chegaram mais recentemente e casaram-se com mulheres indígenas ou caboclas. Algumas pessoas de fora (Manaus,...) são empregados pela prefeitura ou pelos salesianos que administram o hospital e uma escola.

Chegando a Santa Isabel, percebe-se pouco da alimentação indígena. Vendem-se muito poucos produtos locais nas lojas, mais especializadas em produtos trazidos de fora por barco de Manaus (produtos alimentares e outros): oferecem alimentos e bebidas industrializados, algumas verduras como tomate, cebola e alho, limão, charque e frango congelado. Os poucos alimentos locais que se vendem, ocasionalmente, são: castanhas, cupuaçu, farinha, e raramente pimenta em pó. Os lugares (pequenos restaurantes ou lanchonetes) que oferecem refeições sugerem no café da manhã pão e manteiga e café; os que abrem no meio-dia propõem uma refeição composta de peixe ou carne, arroz, feijão, farofa (e a farinha); e os da noite churrascos, sanduíches, salgadinhos, pastel, sucos. Nas festas comunitárias, serve-se carne com arroz, feijão e macarrão e pequenas bancas oferecem pudim, bolos, salgadinhos, churrasco e às vezes peixe assado. As cozinhas das casas da cidade são cheias de panelas de alumínio, panelas de pressão, frigideiras e pratos de vidro ou de plástico. Uma grande parte dos habitantes tem fogões de gás.

Onde está a comida indígena?

À primeira vista, é invisível. Para encontrá-la, é preciso ir às roças ao redor da cidade. Mas as roças também são invisíveis na cidade, ocultas no meio da floresta (Laure Emperaire, com. pers.). Duas ou três famílias de grandes comerciantes têm fazendas fora da cidade, com gado e grandes extensões de terra, ao contrário da agricultura de subsistência. As roças familiares de mandioca são pequenas, manejadas por mulheres, sobretudo mulheres que não tem um emprego assalariado, muitas delas são aposentadas. Nas roças, a mandioca é a planta principal, mas são cultivadas muitas espécies associadas (outros tubérculos, abacaxi, pimenta, caruru, etc.) e árvores frutíferas (Emperaire *et al.*, 2008). Na roça, encontra-se a casa de farinha, onde transformam a mandioca brava, e nela todos os utensílios tradicionais, sobretudo de cestaria⁷, e outros modernos como o *caititu*, ralo a motor.

⁷ No projeto PACTA, o estudo dos objetos é levado a cabo por Lucia van Velthem.

Os produtos derivados da mandioca brava constituem uma parte central da dieta indígena do Rio Negro e de uma grande parte da Amazônia (e consomem-se também em outras regiões do Brasil⁸). As técnicas de transformação são complexas, implicando uma cadeia operacional longa. Nessa região, cultivam-se numerosas variedades dessa planta (Emperaire, 2004) e os produtos derivados são muito variados (ver também Ribeiro, 1995, pelo Alto Rio Negro): diferentes tipos de farinha, beiju, mingau, *caxiri* (cerveja), ademais de tapioca, tucupí, *manicoba* (folhas). A pimenta é um elemento importante da dieta. Na região, cultivam-se muitas variedades dessa planta. Prepara-se em pó (*jiquitaia*), com ou sem sal, ou em *arubé* (macerada em suco de mandioca). Alguns produtos da roça nem chegam até as casas da cidade, são consumidos no curso do trabalho: tubérculos como inhame, taioba, batata doce, macaxeira (aipim), assados na roça, e cana de açúcar, frutas (ingá, caju, cupuaçu, abacaxi,...). Uma parte dos produtos (em particular frutas) é levada a casa e os dos quais tem um excedente são distribuídos por uma rede de parentes e vizinhos, dados ou vendidos. Quase nunca chegam às lojas, já que não tem uma tradição de mercados na região. Um pequeno mercado dos agricultores foi criado há pouco tempo para permitir a venda de excedentes agrícolas e produtos transformados como beijos de mandioca, mas ainda é muito reduzido. Vendem-se frutas (pupunha,...), verduras (couve,...), vinho de açaí e de bacaba, e também pudim e bolos.

Tradicionalmente os produtos eram (e ainda são) trocados formalmente entre grupos com relações de aliança, em rituais chamados *dabucuri* em língua geral (Reichel-Dolmatoff, 1968; Chernela, 1993; Ribeiro, 1995). Por exemplo, na Colômbia, os *desâna* considerados como caçadores trocavam carne por peixe dos tukano, pira-tapuya e wanano, mais especializados na pesca (Reichel-Dolmatoff, *ibid.*), e celebra-se a coleta de cada tipo de fruta (ingá, pupunha,...). Tanto recursos alimentares como objetos eram trocados, já que alguns grupos são especializados na fabricação de certos objetos (ralos baniwa, cestos de carga maku,...) (Ribeiro, *ibid.*). A diversidade das plantas cultivadas na região também é o resultado de trocos (Emperaire *et al.*, 2008). As regras de exogamia dos tukano e dos arawak contribuíram, provavelmente, não só na circulação das plantas e dos produtos, mas também dos saberes culinários. Esses grupos sempre se casam fora de seu patrilã, e os tukano praticam ademais a exogamia lingüística (Reichel-Dolmatoff, 1968; Hugh-Jones, 1979; Chernela, 1993; Ribeiro, 1995; Garnelo, 2008). No contexto urbano, mantêm-se as regras de exogamia, e acontecem mais uniões inter-étnicas, entre tukano, baré e baniwa, mas também com nordestinos e outros “brancos”.

⁸ Ver Embrapa (2005).

De modo geral, a maioria dos grupos sociais do Rio Negro (tukano, arawak e descendentes dos mesmos grupos) compartilham o mesmo sistema alimentar. As diferenças entre grupos étnicos são pequenas; acontecem na maneira de elaborar ou acomodar os pratos⁹. De uma aldeia a outra, os recursos naturais são diferentes e desiguais: os peixes são abundantes em algumas zonas e deficientes em outras, como nas cachoeiras; os gostos variam também: em algumas aldeias comem cogumelos ou lagartas, e não em outras.

A comida básica do Rio Negro é um caldo apimentado com peixe, chamado na língua geral *quinhãpira* (de *quinha*, pimenta, e *pira*, peixe), acompanhado com beiju ou farinha de mandioca. No contexto urbano e atual, consomem-se também alimentos da culinária nacional (“comida dos brancos”) como arroz e feijão, consumidos junto com a farinha, e a carne; em particular charque ou carne de frango (que chega congelado), se pode substituir ao peixe¹⁰. O peixe come-se também assado, moqueado, frito. Nas aldeias tukano e arawak do Alto Rio Negro, a *quinhãpira* é comida com beiju, de manhã e no fim da tarde, e toda a comunidade come na casa comunitária e comparte os diferentes pratos¹¹. De manhã, come-se também mingau, em uma cuia passada de mão em mão¹². As pessoas comem durante o dia o que encontram na roça ou no mato (tubérculos, frutas) e bebem *chibé* (água com farinha), do mesmo jeito do mingau, circulando numa cuia. No Médio Rio Negro, as pessoas comiam também no meio dia, se não estavam nas roças. Na cidade, as refeições acontecem no lar, e são compartilhadas apenas nas festas. Pela manhã, ainda têm pessoas que comem mingau, mas agora consomem mais café e pão. Entre as refeições, comem-se “merendas” com vinho de açaí ou bacaba com farinha ou tapioca, sucos de fruta, frutas, pão, bolacha. Antes, se faziam os sucos ralando ou pilando as frutas e filtrando-las em uma peneira, agora se faz no liquidificador. Antes, nas festas, serviam-se tartarugas de rio, peixe moqueado, agora predomina a “comida dos brancos”. Não havia festas sem *caxiri*, a cerveja de mandioca. Os missionários proibiram o consumo dessa bebida. Agora, em Santa Isabel, poucas mulheres sabem fazê-lo e, em seu lugar, bebem-se bebidas industriais como cerveja ou cachaça.

Na região, os indígenas yanomami não participam dessas trocas e não se casam com os outros grupos¹³. Muitos moradores de Santa Isabel consideram que não são civilizados e acham que não comem mandioca, só mingau de banana comprida. Ainda, os yanomami comem farinha,

⁹ Cf. Luciano (2008) sobre as diferenças entre baniwa e tukano.

¹⁰ Ver também Eloy (2008) sobre a cidade de São Gabriel da Cachoeira.

¹¹ Cf. Luciano (2008) sobre os baniwa.

¹² O mingau é também a comida predileta dos bebês e dos velhos que já não têm dentes.

¹³ Mas no passado, capturavam mulheres nas expedições guerreiras.

sobretudo quando viajam a Santa Isabel, mas a mandioca não é o alimento chave como para os outros povos do Rio Negro. A banana é efetivamente o seu alimento básico (mas antes o milho foi mais importante para eles), além disso, ainda caçam muito e coletam muitas plantas silvestres (Milliken *et al.*, 1999). Eles declaram não incorporar pimenta a seus pratos¹⁴ e não consomem caxiri. A sua comida é mais invisível ainda.

Conclusão

Como conclusão, isso nos leva à questão inicial: podem-se considerar esses sistemas alimentares, os dos indígenas do Rio Negro e o dos mixtecos de México, como um patrimônio culinário?

Acho que devemos fazer primeiro a diferença entre a gastronomia e o patrimônio culinário. As grandes gastronomias (francesa, chinesa,...) são o resultado de distinções sociais, de desigualdades. Foram cozinhas formadas a partir de cortes e elites que tinham acesso privilegiado aos recursos oriundos de diferentes regiões de um reino ou império, embora constituídas sobre bases apoiadas nas tradições culinárias locais ainda vigentes.

No caso da comida mexicana, a gastronomia nacional atual é o produto da culinária da Corte imperial asteca que se fundiu à culinária espanhola medieval (com influências árabes) e chegou a um ponto alto de refinamento na época colonial, entre outros por meio das freiras (Gonzalez de la Vara, 1996-97). Como o vimos, essa culinária recebeu influências européias no século XIX e se construiu com receitas regionais. Agora a culinária nacional está em vias de patrimonialização. Um grupo de pessoas fez uma demanda de registro da culinária mexicana como “patrimônio imaterial” na Unesco. Não foi aceito até o momento, mas o processo de patrimonialização está em curso, seja reconhecido ou não pela Unesco (Petrich, 2005).

Estou no início da aplicação da noção de patrimônio à culinária das regiões estudadas, mas até o momento, chego às seguintes propostas: acho que essas duas culinárias indígenas regionais podem ser consideradas como um patrimônio culinário, primeiro pela sua qualidade gustativa, o que é subjetivo. Nos dois casos, abarcam o uso de recursos naturais animais e vegetais muito diversos (com mais diversidade animal na Amazônia, sobretudo peixes), os sistemas de exploração do meio ambientes são complexos, em particular os sistemas agrícolas, que se apóiam em uma planta chave (milho/mandioca) complementada por uma grande diversidade de outras plantas cultivadas. Os modos de transformação alimentar são também complexos, em particular pelas plantas chaves. Ainda esses dois sistemas alimentares têm muito em comum com a

¹⁴ No Roraima, Bruce Albert (com. pers., 2008) observou que os yanomami comem pimenta, mas a pimenta não é um elemento central da refeição e é consumida de maneira diferente das etnias do Rio Negro.

alimentação de regiões vizinhas¹⁵, certas preparações e a combinação dos elementos da culinária são particulares. Sugiro incluir também critérios que geralmente não entram na constituição dos produtos culinários típicos: a riqueza simbólica dos alimentos, desde a sua exploração no meio ambiente até o seu consumo, os mitos relacionados, as relações sociais ao redor da alimentação e as “maneiras de mesa”. Entre os mixtecos, poucos mitos de origem das plantas ainda são transmitidos, mas representações simbólicas profundas da alimentação persistem hoje, relacionando o meio ambiente (a montanha, o clima) com os processos reprodutivos e a fertilidade (Katz, 2006c). No Rio Negro, ainda me falta estudar esses aspectos, mas os trabalhos de Reichel-Dolmatoff (1968), Hugh-Jones (1981), Buchillet (1988), Garnelo (2008) indicam a complexidade e a profundidade dos aspectos simbólicos e míticos da alimentação. A alimentação está relacionada também com os processos reprodutivos e a fertilidade. Certos animais comestíveis podem ser perigosos e precisam de rituais para ser neutralizados. A mitologia ainda é muito presente. Os modos de servir a comida são próprios da cultura e também relacionados a uma simbólica. A questão de esses critérios ainda fica para pensar e investigar mais profundamente.

BIBLIOGRAFIA

AGUIRRE BELTRÁN, Gonzalo, 1967, **Regiones de Refugio**, México, Instituto Indigenista Interamericano.

ALBERRO, Solange, 1992, **Del gachupín al criollo. O de cómo los españoles de México dejaron de serlo**, México, El Colegio de México, 234 p

BAK-GELLER, Sarah, 2008, « Les livres de recettes « francisés » au Mexique au XIX^{ème} siècle. La construction de la nation et d'un modèle culinaire national ». **Anthropology of Food. N° S 4. Modèles alimentaires et recompositions sociales en Amérique Latine**, C.-E. de Suremain, E. Katz (ed.). <http://www.aof.revues.org/>

BERTRAN, Miriam, 2005, **Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos**, México, UNAM.

BUCHILLET, Dominique, 1988, « Interpretação da doença e simbolismo ecológico entre os índios Desana », **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi – série Antropologia**, 4(1): 27-42.

¹⁵ Similaridades entre pratos de diferentes regiões do México (comida mixteca e zapoteca, comida de Oaxaca e do Planalto Central, etc.); similaridades entre as diferentes zonas da Amazônia baseadas no consumo da mandioca e da pimenta (em particular a bacia do Amazonas e do Orenoco): ver Schoepf (1989), Grenand (1996), van Velthem (1996), Murrieta (2001), Erikson (2006).

CASAS, Alejandro, VIVEROS, Juan Luis, KATZ, Esther, CABALLERO, Javier, 1987, « Las plantas en la alimentación mixteca: una aproximación etnobotánica », **América Indígena**, 47(2), 317-343.

CABALZAR, Aloisio & Carlos Alberto RICARDO (ed.). 2006. **Povos Indígenas do Rio Negro**. Instituto Socioambiental/FOIRN. São Paulo/São Gabriel da Cachoeira.

CHERNELA, Janet, 1993. **The Wanano Indians of the Brazilian Amazon. A sense of space**. University of Texas Press. Austin.

DUFOUR Darna L, 1991, « Diet and Nutritional Status of Ameridians: A Review of the Literature », **Cadernos de Saude Publica**, 7(4), 481-502.

ELOY Ludvine, 2008, « Diversité alimentaire et urbanisation : le rôle des mobilités circulaires des amérindiens dans le Nord-Ouest amazonien ». **Anthropology of Food. N° S 4. Modèles alimentaires et recompositions sociales en Amérique Latine**, C.-E. de Suremain, E. Katz (ed.). <http://www.aof.revues.org/>

EMBRAPA. 2005. *Mandioca, o pão do Brasil*. EMBRAPA (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária), Brasília.

EMPERAIRE, Laure, 2004, « Elements for a discussion on the conservation of agrobiodiversity: the example of manioc (*Manihot esculenta* Crantz) in the Brazilian Amazon ». In Verissimo, A., Moreira, A., Sawyer, D., do Santos, I. y L.P. Pinto (ed.). **Biodiversity in the Brazilian Amazon. Assessment and priority actions for conservation, sustainable use and benefit sharing**. Estação Liberdade. São Paulo, pp. 224-233.

EMPERAIRE, Laure, Van VELTHEM, Lucia & Ana Gita de OLIVEIRA, 2008, "Patrimônio Cultural Imaterial e sistema agrícola: o manejo da diversidade agrícola no Médio Rio Negro, Amazonas". **26ª Reunião Brasileira de Antropologia**, Porto Seguro, Bahia, 1-4/06/08.

ERIKSON, Philippe (ed.), 2006, **La pirogue ivre. Bières traditionnelles en Amazonie**, Saint Nicholas de Port, Musée Français de la Brasserie.

GARNELO, Luiza, (2008), « Cosmologia, ambiente e saúde: mitos e ritos alimentares baniwa ». **Ciência, História e Saúde** (no prelo).

GONZÁLEZ de la VARA, Fernán (ed.), 1996-1997, **La cocina mexicana a través de los siglos**, 10 Vol., Clío/Fundación Herdez, México.

GRENAND, Françoise, 1996, « *Cachiri* : l'art de vivre de la bière de manioc chez les Wayãpi de Guyane », In Bataille-Benguigui, M. C., Cousin F. (ed.), **Cuisines. Reflets des sociétés**, Paris, Sépia/Musée de l'Homme, pp. 325-345.

HUGH-JONES, Christine, 1979, **From the Milk River. Spatial and Temporal Processes in Northwest Amazonia**. Cambridge University Press. Cambridge.

INEGI, 2007, **II Conteo general de población y vivienda 2005**, INEGI (Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática), México, <http://www.inegi.gob.mx>

KATZ, Esther, 1992, « La cueillette des adventices comestibles au Mexique », **Ecologie Humaine**, 10(1), 25-41.

KATZ, Esther, 2004, « *Tortillas*, haricots et sauce piquante : l'alimentation au Mexique ». **Savoirs Partagés**, Agropolis Muséum, Montpellier, <http://museum.agropolis.fr/>

KATZ, Esther, 2006a, « Les normes alimentaires des paysans mixtèques (état d'Oaxaca, Mexique) », **Journal des Anthropologues**, 106-107, 205-223.

KATZ, Esther, 2006b, « Statut de la chasse et consommation du gibier chez les paysans mixtèques du Mexique. Approche diachronique ». In Sidéra, I., Vila, E., Erikson, Ph. (éd.), **La chasse. Pratiques sociales et symboliques**. Paris, De Boccard, pp. 181-192.

KATZ, Esther, 2006c, « Cuisine quotidienne et cuisine festive en pays mixtèque (état d'Oaxaca, Mexique). Espaces, ustensiles et préparations culinaires à l'épreuve du changement », **Cahiers de l'OCHA, Faire la cuisine**, 11, 180-190.

KATZ, Esther, 2008, « Émigration, mutations sociales et changements culinaires en pays mixtèque (Oaxaca, Mexique) », **Anthropology of Food. N° S 4. Modèles alimentaires et recompositions sociales en Amérique Latine**, C.-E. de Suremain, E. Katz (ed.). <http://www.aof.revues.org/>

LUCIANO, Gersem dos Santos, 2008, "Alimentação baniwa", **Seminário Alimentação e cultura**, CET-UnB, 23/04/2008.

MILLIKEN, William, ALBERT, Bruce & Gale GOODWIN GOMEZ, 1999, **Yanomami, a forest people**. Royal Botanic Garden, Kew.

MURRIETA, Rui Sergio S., 2001, « Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da Ilha de Ituí, Baixo Amazonas, Pará », **Revista de Antropologia** (São Paulo), 44 (2): 39-88.

OLIVEIRA, Adelia E. (de), 1972, "São João, povoado do Rio Negro", **Boletim do Museu Emilio Goeldi**, Antropologia, 58, 56 p.

PASTOR, Rodolfo, 1987, **Campesinos y reformas. La Mixteca, 1748-1856**, México, Colegio de México.

PETRICH, Blanche, 2005, « Niega UNESCO estatus a la cocina mexicana », *La Jornada*, 26/11/2005, <http://www.jornada.unam.mx/2005/11/26/a44n1gas.php/>

De ROBERT, Pascale & Lucia van VELTHEM, 2008, « L'heure du *tacacá*. Consommation et valorisation d'aliments traditionnels amazoniens en zone urbaine (Brésil) », **Anthropology of Food. N° S 4. Modèles alimentaires et recompositions sociales en Amérique Latine**, C.-E. de Suremain, E. Katz (ed.). <http://www.aof.revues.org/>

RENAULT-LESCURE Odile, 1991, « La tentation monolingue. Exemple d'acculturation linguistique chez les indiens multilingues d'Amazonie brésilienne », **Cahiers des Sciences Humaines**, 27 (3-4), 517-534.

REICHEL-DOLMATOFF, Gerardo, 1968. **Desana. Simbolismo de los Indios Tukano de Vaupés**. Universidad de los Andes. Bogotá.

RIBEIRO, Berta G., 1995, **Os Índios das águas pretas**. EDUSP/Companhia das Letras. São Paulo.

SCHOEPPF, Daniel, 1979, **La marmite Wayana. Cuisine et société d'une tribu d'Amazonie**. Musée d'ethnographie, Genève.

Van VELTHEM, Lucia H., 1996, « 'Comer verdadeiramente': produção e preparação de alimentos entre os wayana ». **Horizontes Antropológicos**. N° Comida, 4, pp. 10-26.

ZOLLA, Carlos, 1988, **Elogio del dulce. Ensayo sobre la dulcería mexicana**. México, Fondo de Cultura Económica.