

COMIDAS TRADICIONAIS INDÍGENAS DO ALTO RIO NEGRO. Garnelo L, Baré GB, organizadoras. Manaus: Centro de Pesquisa Leônidas e Maria Deane, Fundação Oswaldo Cruz; 2009. 112 p.

ISBN: 978-85-61677-00-8.

Partimos, aqui, de um panorama pouco favorável. O Brasil conta, atualmente, com mais de duzentas etnias indígenas oficialmente reconhecidas em seu território¹. Em um quadro caracterizado antes por lacunas que por dados sistematicamente registrados sobre saúde, alimentação e nutrição, o que de um modo geral se apreende é uma situação essencialmente precária, na qual se registram dificuldades com a produção de alimentos em parte significativa das Terras Indígenas. São ainda freqüentes os relatos, por parte de pesquisadores, de transformações importantes nas práticas alimentares nativas, em direção à ocidentalização da alimentação. Em termos nutricionais, essas modificações se traduzem no empobrecimento da dieta, com o aumento do consumo de gorduras e açúcares simples e com a redução da diversidade alimentar e de seu conteúdo de vitaminas e minerais. Concomitantemente a tais transformações, o perfil nutricional dessas populações freqüentemente comporta, em níveis por vezes alarmantes, tanto desordens carenciais, quanto desnutrição e anemia, como o sobrepeso e a obesidade².

Neste panorama, à trajetória histórica de violência e destituição invariavelmente se somam o preconceito e a desvalorização de tudo o que caracteriza a ascendência indígena, em especial nos contextos regionais, onde é mais intenso o contato entre índios e não-índios. Práticas e conhecimentos (estes, quando ao menos reconhecidos enquanto tal) nativos são subordinados aos ocidentais e sistematicamente desvalorizados, num processo que gradualmente impõe novas práticas e valores. Muitas vezes o sistema de saúde oficial tem, através de seus representantes, um papel central nessa questão.

Mas o livro – ou, mais apropriadamente, o projeto que o originou – navega em direção contrária, evidenciando, em termos alimentares, justamente o valor e a riqueza muitas vezes negados a esta ascendência. E o faz, fique claro, garantindo o protagonismo nativo, evidente tanto na trajetória dos movimentos sociais que deram origem à publicação como nas vozes de seus principais atores. O protagonismo aparece na própria organização da obra, dividida entre a pesquisadora Luiza Garnelo e uma liderança da etnia Baré, Gilda da Silva Barreto. Mas tratemos de situar melhor estas afirmações.

Comidas Tradicionais Indígenas do Alto Rio Negro constitui-se num livro, assinala-se, singular. Por diversas razões. A principal delas não é o tema – alimentação indígena –, que embora venha ganhando espaço nas discussões ao longo dos últimos anos, ainda encontra-se geralmente reservado ao ambiente acadêmico. E nem as fotos, belíssimas, que retratam mulheres indí-

genas do Alto Rio Negro, a preparação de seus pratos e um sem-número de ingredientes multicoloridos, onde se observam diversas espécies de pimentas, frutos, peixes e carne de caça, entre tantos outros. Não é um livro de fotos, mas também o é. Mas o que torna a obra singular são a sua origem e a agência nativa durante todo o processo que resultou em sua edição. Ela nasceu a partir das demandas de mulheres de diversas etnias indígenas do Alto Rio Negro, residentes na cidade de São Gabriel da Cachoeira, no Amazonas. Na *Apresentação*, Garnelo menciona as preocupações destas mulheres com mudanças das práticas alimentares nativas no contexto urbano, com o alto custo dos alimentos industrializados, e com as implicações nutricionais de uma dieta empobrecida pelos novos alimentos. E, ainda, com a possibilidade de gerar renda com produtos com selo de origem.

Assim, a publicação surge no âmbito do projeto *Ambiente, Cidadania e Saúde das Mulheres Indígenas do Alto Rio Negro*, apoiado pelo Ministério do Meio Ambiente/CNPq e pelo Centro de Pesquisas Leônidas e Maria Deane/Fiocruz, tendo também a participação de organizações indígenas da região, como associações urbanas de mulheres indígenas de São Gabriel da Cachoeira, do Departamento de Mulheres da Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro e da Organização Indígena da Bacia do Rio Içana.

O livro se divide em três partes. A primeira, *O Contexto do Projeto*, situa o leitor na história do projeto, entre cujos produtos se encontra a própria publicação. Compõe-se por *Vozes Femininas*, pelas quais as participantes, mulheres indígenas pertencentes a diversas etnias e vinculadas a associações indígenas, falam sobre o projeto e sobre suas trajetórias de vida. É quando vemos ganharem forma, concretizarem-se em vidas humanas, com voz e agência, os processos de transformação nas práticas alimentares nativas. E vemos o modo como o projeto ganhou lugar nestas vidas, mediante participação ativa dessas mulheres.

A primeira parte ainda é composta por *Mulheres Indígenas na Cidade de São Gabriel da Cachoeira: Dos Tempos da Missão aos Tempos da Associação*, capítulo escrito por Maria Helena Ortolan Matos & Luiza Garnelo. As autoras descrevem a presença de mulheres indígenas na cidade a partir dos primeiros momentos da colonização regional, quando as missões salesianas ocuparam um lugar fundamental, e as dinâmicas que permeiam a inserção feminina em atividades econômicas e políticas contemporaneamente.

A segunda parte, *Sistemas Alimentares Indígenas*, apresenta dois conjuntos de receitas de comidas características de etnias do Alto Rio Negro. O primeiro refere-se àquelas produzidas por mulheres de diversas etnias que viviam em São Gabriel da Cachoeira. De modo a contrastá-las com uma realidade indígena alto-negrina não urbana, foi também registrado um segundo conjunto de preparações; estas feitas por mulheres aldeadas da etnia Baniwa, que ocupa as margens do

Rio Içana, afluente do Rio Negro. O primeiro conjunto foi documentado em oficinas realizadas em São Gabriel da Cachoeira, já que o contexto urbano dificultava a elaboração das preparações tradicionais, enquanto o segundo o foi no contexto aldeão. A seção dedicada às receitas Baniwa é ainda precedida por *Comendo e Bebendo entre os Baniwa*, capítulo de autoria de Garnelo, no qual busca descrever o sistema alimentar do grupo. A autora apresenta, em linguagem acessível mesmo para não-especialistas, dados sobre a produção, a preparação e o consumo de alimentos, situando as práticas no âmbito das relações sociais e da visão de mundo nativas.

A terceira parte da obra, *Avaliação Final do Projeto*, é composta pelas falas de duas mulheres indígenas sobre o significado e as perspectivas do projeto. A seção é brevíssima, mas nem por isso menos relevante dentro da estrutura da publicação: Idária da Silva Barreto e Gilda Barreto Baré nos trazem depoimentos emocionantes, que complementam as falas apresentadas na contextualização do projeto e onde ficam, por fim, evidentes os desafios enfrentados ao longo de sua execução, além das perspectivas que se apresentam a partir do momento de sua realização.

Os especialistas não encontrarão, enfim, discussões teóricas aprofundadas, mas tão somente por não ser esse o objetivo expresso da publicação. No entanto, irão se deparar com um relato de uma iniciativa inovadora e plena de nuances em todas as suas seções, incluindo desdobramentos teóricos e práticos importantes. É, assim, um livro a ser lido com atenção, desde a sua apresentação até a última seção. E que interessará tanto a especialistas no tema como aqueles que o folheiem de forma menos pretensiosa.

Em tempos em que a alimentação quotidiana vem sendo objeto de crescente normatização por profissionais e políticas de saúde e a solução de problemas locais obedece muitas vezes a lógicas exógenas, é mais que bem-vinda uma publicação que, mediante a delicadeza das falas das mulheres indígenas, a riqueza de suas trajetórias de vida e a beleza de suas imagens, nos brinda com a eloquência de práticas alimentares – e idéias sobre alimentação – singulares. Que nos brinda, enfim, com a eloquência da diversidade humana.

Maurício Soares Leite
Departamento de Nutrição, Universidade Federal de Santa
Catarina, Florianópolis, Brasil.
mauriciosleite@gmail.com

1. Instituto Socioambiental. População indígena no Brasil. <http://pib.socioambiental.org/pt/c/0/1/2/populacao-indigena-no-brasil> (acessado em 11/Jan/2010).
2. Leite MS, Santos RV, Coimbra Jr. CEA., Gugelmin SA. Alimentação e nutrição de povos indígenas no Brasil. In: Kac G, Sichieri R, Gigante DP, organizadores. Epidemiologia nutricional. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/Editora Atheneu; 2007. p. 503-17.