

ALIMENTAÇÃO TRADICIONAL DOS PARKATÊJÊ: CUIDADOS E BEM-ESTAR

TRADITIONAL PARKATÊJÊ FOOD: CARE AND WELL- BEING

Marília Ferreira - mariliaferreira1@gmail.com

RESUMO

O presente trabalho aborda aspectos gerais da alimentação tradicional dos parkatêjê, incluindo modo de produção, elaboração e consumo dos alimentos pela comunidade. Considerando-se as alterações e impactos ambientais que afetaram seu território, os parkatêjê passaram a consumir uma parte significativa de sua alimentação da mesma forma que os não-indígenas, sem, entretanto, abandonar parte dos seus costumes e hábitos alimentares tradicionais como a forma de uso da *kija*, onde são assados tubérculos e o *kuputi*. A alimentação tradicional era um aspecto muito presente em diferentes momentos da vida em comunidade, desde o dia a dia aos rituais de iniciação masculina (*Pemp*), e outras festas tradicionais, como *PöhyTetet* e *Mejê*, além dos resguardos diversos vivenciados por esse povo. Outro aspecto marcante é o fato de os indígenas ofertarem como presentes em diferentes ocasiões itens de alimentação tradicional. O conhecimento tradicional indígena sobre a roça, sobre a floresta e sobre como manejar os itens de alimentação em produção ancestral pode contribuir para que a humanidade tenha segurança alimentar e uma nutrição mais sustentável.

Palavras-chave: Parkatêjê; alimentação; tradições; saúde.

ABSTRACT

The present work addresses general aspects of the traditional diet of the Parkatêjê, including the way of production, preparation and consumption of food by the community. Considering the environmental changes and impacts that affected their territory, the parkatêjê began to consume a significant part of their food in the same way as non-indigenous people, without, however, abandoning part of their customs and traditional eating habits, such as the way of use of *kija*, where tubers and *kuputi* are roasted. Traditional food was a very present aspect at different moments of life in the communities, from everyday life to male initiation rituals (*Pemp*), and other traditional festivals, such as *PöhyTetet* and *Mejê*, in addition to the various protections experienced by these people. Another striking aspect is the fact that indigenous people offer traditional food items as gifts on different occasions. Traditional indigenous knowledge about the farm, the forest and how to manage food items in ancestral production can contribute to humanity's food security and more sustainable nutrition.

Keywords: Parkatêjê; food; traditions; health.

<https://periodicos.ufac.br/index.php/jamaxi/index>

INTRODUÇÃO

Pelo fato de a alimentação ser algo tão inerente à vida cotidiana, não se costuma pensar sobre o que está envolvido nessa questão, muito embora, no mundo moderno, sejamos quase sempre bombardeados sobre informações quanto ao que seja uma alimentação saudável para manutenção de corpos sãos. Para começar a tratar dessa questão, partiremos da assunção de que a alimentação é um processo por meio do qual os seres vivos absorvem o alimento necessário para a realização de suas atividades vitais. Deste modo compreendemos o caráter universal que tem a alimentação por força de seu aspecto biológico. Os modos de produção, elaboração e consumo dos alimentos podem ter padrões assemelhados, mas há também uma dimensão específica de cada povo determinada em parte por sua cultura e pela disponibilidade dos produtos no meio em que este vive.

Como esse processo se ancora em diversas ciências, entendemos que as perspectivas interdisciplinares são necessárias para uma compreensão mais ampla dele, a saber, nutrição, epidemiologia, antropologia, direitos humanos, enfermagem e etnobotânica, por exemplo. O presente trabalho está embasado em uma pesquisa etnográfica, de linguística antropológica, cujo objetivo primeiro é a descrição da língua tradicional do povo *parkatêjê*, a qual data de cerca de duas décadas e meia e têm sido investigada uma série de aspectos da cultura desse povo em parceria com líderes das comunidades indígenas - os principais colaboradores do trabalho. O presente texto, a partir de uma descrição etnográfica, aborda, em linhas gerais, o funcionamento do sistema alimentar tradicional dos *parkatêjê*, desde a procura de determinado alimento até seu preparo e as regras culturais para o consumo. Os dados, portanto, advém de observações cotidianas realizadas durante os anos em inúmeras etapas de trabalho de campo realizadas pela autora. Além disso, o trabalho também se pauta em livro de autoria indígena, publicado em 2011, no qual há partes dedicadas à alimentação.

Com base nessas observações e na qualidade dos alimentos in natura, elaborados a partir de uma culinária ancestral que preservava os nutrientes e a natureza, argumenta-se que o conhecimento tradicional indígena pode contribuir para que a sociedade contemporânea alcance maior segurança alimentar e ao mesmo tempo uma nutrição mais sustentável.

CONSIDERAÇÕES GERAIS SOBRE A ALIMENTAÇÃO TRADICIONAL DO POVO PARKATÊJÊ

A alimentação vincula-se naturalmente às questões de saúde física e mental. Para os indígenas uma boa saúde é mais do que a ausência de doenças ou enfermidades; é um conceito holístico que inclui o bem-estar físico, social, emocional, cultural e espiritual, tanto para o indivíduo como para a comunidade. E está diretamente vinculada à alimentação.

Tradicionalmente a procura pelo alimento - uma das partes constituintes do trabalho nos sistemas alimentares tradicionais para os indígenas – consumia um tempo relevante das atividades diárias, uma vez que não havia as facilidades trazidas com a energia elétrica, em algumas comunidades tradicionais. Desse modo, era necessário pensar diariamente no que seria consumido por todos, uma vez que o sistema alimentar tradicional, como tantas outras atividades cotidianas, envolvia a coletividade. A busca por animais na floresta era e ainda é atividade masculina entre os *parkatêjê*, enquanto a busca, a coleta por produtos como raízes, batatas, outros vegetais e frutos, oriundos das roças, é atividade feminina.

A experiência diversificada de cada segmento da sociedade está fundada em práticas locais nos contextos sociais onde os povos indígenas habitam. Trabalhar para garantir a alimentação diária tem importância também para manter suas conexões com a natureza, com sua própria cultura e com os seus iguais. São esses desafios diários que mantêm saudáveis coração e mente, para reafirmar a identidade indígena.

O conhecimento sobre a floresta no seu entorno – em se tratando de partes da floresta amazônica – e o uso de alimentos tradicionais caminham de mãos dadas e partilham aspectos importantes e necessários. Buscar um dado alimento na floresta constitui um conjunto de experiências a ser partilhado com as gerações mais novas que começa com o saber sobre os ecossistemas e sua sustentabilidade – onde há determinados animais, como estes se comportam, qual é a melhor época do ano para encontrá-los em ponto de poderem ser consumidos, quais são os perigos que poderão ser encontrados e como se livrar deles. Como matar os animais, como armazená-los para trazer para a aldeia, são várias das muitas filigranas desse conhecimento. Ao chegar à aldeia com as caças, outro grupo social assume o comando, são as mulheres que receberão os animais mortos e farão a higienização e os cortes necessários, além da distribuição destes entre todos. Novamente são acionados inúmeros conhecimentos práticos – com fundamentação teórica empírica – culturalmente “pertencentes” às mulheres.

Essa gama de informações não está escrita em nenhum compêndio. São informações repassadas e recebidas pela tradição oral. Assim, o empenho diário para produzir o alimento favorece o apoio comunitário e engajamento para saúde e bem-estar holísticos, o que certamente afeta aspectos físicos, emocionais, saúde mental e espiritual – de adultos, crianças e idosos, individualmente e em comunidade e culturalmente coletivos. Atividades como esta dão ao povo um sentido de reconhecimento da continuidade do passado, para o presente e para o futuro.

A atividade de produção de alimentos era e é tão importante para os *parkatêjê* e para vários outros grupos indígenas brasileiros falantes de línguas do tronco Macro-Jê que estes partilham um ritual de passagem para os rapazes denominado *Pemp* – em que os meninos/rapazes aprendem em um de seus “módulos” sobre a vida na floresta, sobre os diferentes ecossistemas, sobre como pescar, que tipos de animais há nos rios, como

compreender as águas dos rios e igarapés; como caçar, como matar com flecha, com espingarda e com a borduna – em conformidade com as estações do ano.

Com a perda da língua tradicional e a alteração dos modos de vidas ancestrais com a chegada de energia elétrica e aquisição de alimentos em supermercados, a cadeia da atividade de produção de alimentos ficou afetada e foi modificada: conhecimentos tradicionais deixaram de ser repassados da mesma forma que o eram nas épocas passadas. Partes fundamentais da cultura ficaram estremecidas e a saúde mental e física foi modificada, uma vez que o senso coletivo também se modificou. Em seu lugar, a perspectiva ocidental capitalista e egocêntrica passou a coexistir com força.

Na próxima seção, serão apresentados aspectos sobre o povo *parkatêjê*, localização, língua e cultura no que diz respeito à alimentação.

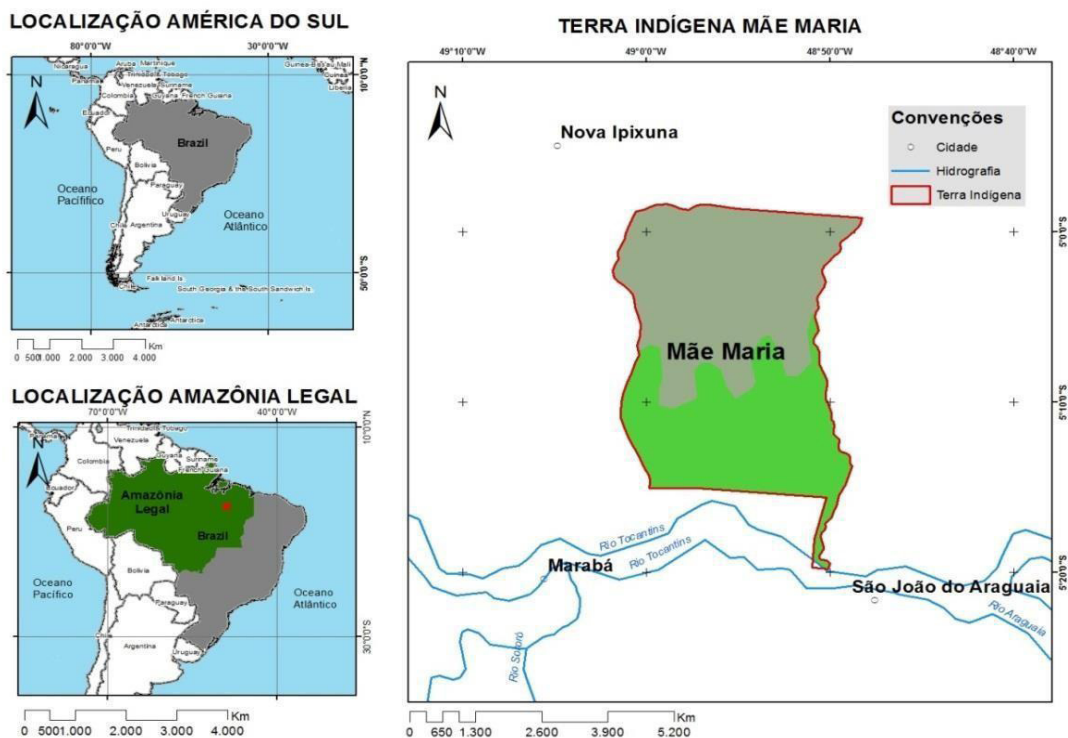
O POVO PARKATÊJÊ: SUA LOCALIZAÇÃO E ASPECTOS SOCIOLINGUÍSTICOS E CULTURAIS

O complexo dialetal Timbira está constituído por línguas como Krahô, Krikati, Gavião Pykobjê, Canela Apaniekra, Canela Ramkokamekra, Canela Krahô e Gavião do Pará ou Parkatêjê. Estas línguas são faladas por povos que partilham inúmeras características culturais e organizacionais, que vão desde o corte de cabelo até à forma como dispõem as suas casas em aldeias em formato circular. Esses povos vivem no território brasileiro do Pará e do Maranhão.

Vários grupos Timbira do Pará e do Maranhão viviam nos territórios entre esses dois estados. Aqueles que se estabeleceram no Pará viviam em pontos estratégicos distintos antes de se reunirem na Terra Indígena Mãe Maria, no sudeste paraense. Atualmente existem cerca de 20 comunidades indígenas espalhadas por aquela terra. Até 2000, eles moravam juntos em uma única aldeia. No entanto, o elevado número de comunidades não reflete exatamente um aumento no número de indivíduos pertencentes àquela etnia. Os falantes de línguas são ainda menos numerosos, representando menos de 10% desse total. Portanto, a língua tradicional está em declínio especialmente porque as crianças não aprendem a língua tradicional há pelo menos cinco ou seis décadas.

A Terra Indígena Mãe Maria está localizada no km 30 da rodovia BR-222. A *Figura 1* ilustra a localização dessa reserva, ao lado de um mapa do Brasil e da Amazônia Legal (IBGE 2013).

Figura 1: Mapa do Brasil, Localização da Amazônia Legal e Terra Indígena Mãe Maria



A *figura 2* ilustra a principal aldeia onde todos os Timbira viviam anteriormente. A configuração circular é a mesma em todas as aldeias, apesar de a infraestrutura delas se diferir ainda. Aldeias mais novas têm casas feitas de madeira.

Figura 2: Aldeia Mãe Maria (KM-30) – Instituto Socioambiental (ISA, 2021).



A reserva indígena, onde vivem os Timbira no Pará, faz parte de um trecho de floresta rico em castanhais naturais, juntamente com outras espécies de árvores e animais selvagens da região. Essa riqueza tem sido preservada em razão desses povos cuidarem de suas terras, mantendo-se atentos a invasões, seja para venda do território, ou para a venda de bens como a madeira e a castanha.

Em um dado momento da história recente dos *parkatêjê*, em razão de guerras entre grupos próximos e doenças adquiridas pelo contato, estes quase desapareceram. Nesse contexto de devastação, o jovem Krôhokrenhum assumiu seu papel de líder frente ao seu povo, tendo decidido aproximar-se dos não-indígenas aceitando, por exemplo, auxílio de assistência de saúde em Itupiranga. Ferraz (1984), escrevendo sobre Krôhokrenhum, informa: “foi a partir dessa altura – aproximadamente em 1950 – que a sua liderança começou a ganhar força” (FERRAZ, 1984, p. 39).

Ao entrar em contato com representantes do antigo SPI (Serviço de Proteção ao Índio) e morar em um posto indígena às proximidades de sua reserva, esse povo teve de realizar trabalhos forçados, sendo obrigados a trabalhar na coleta de castanhas para venda, sem que lhes fosse dado quaisquer benefícios em troca de tamanho esforço, o que durou cerca de 12 anos. Krôhokrenhum liderou seu povo para retornar à floresta para descobrir que haviam tomado conta de suas terras. De acordo com Laraia e Da Matta (1967), Benedito Mendes alegou que os castanhais estavam legalmente na sua propriedade e que os Rôhokatêjê podiam colher castanhas sempre que quisessem, desde que a sua produção lhe fosse vendida exclusivamente. Essa situação gerou um ciclo de exploração e trabalho forçado, sobre o qual informa Krôhokrenhum: “Cortávamos castanhas para Nego Benedito, no Praiaalto; cortamos, vendemos. Quando ele fez a pilha de castanhas, enchemos o saco e jogamos na água; então jogamos fora e vendemos para ele novamente. Então, vendemos a castanha. Ele pagava vinte cruzeiros, ou o que queria” (JÕPAI-PAIRE, 2011, p. 78).

No documentário *Pisando suavemente na Terra*, dirigido por Marcos Colón, são relatadas histórias de três etnias, entre as quais estão os Akrâtikatêjê – parte dos Timbira do Pará, representados no filme por sua cacique Kátia Silene Akrâtikatêjê, nascida em Tucuruí, nos anos 70, quando foi iniciada a construção da barragem de Tucuruí que deslocou cerca de 32 mil pessoas, afetando dramaticamente as populações quilombolas, indígenas (Asurini, Gavião, Suruí, Parakanã, Xikrin, Guajará e Krikati), camponeses, ribeirinhos e pescadores, que foram expulsos de suas terras. Os Gaviões do grupo Akrâtikatêjê que ali moravam foram levados para a comunidade Mãe Maria.

Inúmeros projetos para o “progresso” da região afetaram diretamente a reserva indígena desse povo. Esses empreendimentos impulsionaram o intenso contato do Povo Timbira com a sociedade envolvente, o que causou prejuízos à vida da aldeia como um todo, culminando no desuso de sua língua tradicional. Alguns exemplos desses projetos são a construção da PA 70 (atual BR-222), cortando território para ligar a cidade de Marabá à Rodovia Belém-Brasília, a linha de transmissão de energia entre as cidades de Marabá e Imperatriz pela Eletronorte, e a Ferrovia Carajás-Ponta de Madeira. (Itaqui, Maranhão), pela Companhia Vale do Rio Doce, atual VALE (ARAÚJO, 2008), conforme *Figura 3* e *Figura 4*:

Figura 3 – Linhas de transmissão de energia elétrica



Foto: Tereza Coutinho Lopes (2019).

Figura 4 – Highway Carajás-Ponta de Madeira



Foto: Tereza Coutinho Lopes (2019).

Foram muitas vicissitudes de toda sorte de exploração, tendo como alvo essa terra indígena, usurpada em favor do ‘progresso’. Nos idos dos anos 80, os *parkatêjê* moveram uma ação contra a Vale, tendo sido contemplados com uma indenização mensal que atende a população indígena. No entanto, o que deveria ter trazido somente coisas boas, favoreceu uma mudança drástica também nos hábitos alimentares, somado ao impacto gerado pelos projetos construídos na reserva.

ASPECTOS DA ALIMENTAÇÃO TRADICIONAL

Com a chegada da energia elétrica, das geladeiras e da possibilidade das compras de mantimentos mensalmente, a alimentação tradicional, antes constituída de produtos livres de conservantes químicos, de gordura e açúcares, mudou. Essa “transição nutricional”

nal” impulsionada pela mudança de estilo de vida, de meios de subsistência ocasionou vários problemas de saúde entre os quais estão a obesidade, as altas taxas de colesterol, problemas de diabetes e pressão alta, considerando-se o sedentarismo, uma vez que já não se trabalha para a produção alimentar como antes (Vieira Filho, 1991 e 1998).

A alimentação dos *parkatêjê* era um aspecto muito forte vinculado à cultura desse povo. Regras e tabus alimentares rígidos eram seguidos em diferentes momentos na vida dos indígenas quando estes estavam doentes, ou quando estavam em preparação para as corridas de toras, ou rituais de iniciação como o *Pemp*, no pós-parto e outras situações.

Na preparação para o parto e no pós-parto, a mulher e seu marido estavam aptos a comer somente inhame, batata, banana, estando proibida a abóbora, animais de caça pequenos. Jõpaipaire (2011, p.118) relata isso:

Não podia comer cotia, não podia comer ‘fuboca’ (veado branco), não podia comer caititu, porque era muito pequenininho. Só podia comer porco ou paca, cotia não, tatu não. Podia comer anta também, mas comer pouco[...] também era proibido comer arara, porque os antigos acreditavam que, se a grávida comesse arara, a criança andava com os pés tortos e juntos e o olhar torto também. [...] assim que a mulher paria, a comida era separada pro homem; ele só podia comer milho preto, batata preta, inhame preto. Caça não podia comer de jeito nenhum. Não podia comer por quarenta dias. Não podia comer peixe, jacaré. A mulher comia a mesma coisa que o marido.

A base da alimentação em geral eram os tubérculos, frutos diversos como piquiá e carnes de pescados e de outras caças. Até o presente, os *parkatêjê* mantêm o hábito de assar os tubérculos coletados embaixo da terra, na *kija*, uma espécie de forno em que pedras são colocadas em um buraco onde o fogo é aceso. Ali são colocadas batatas envoltas em folhas de árvores como o guarumã, posteriormente cobertas com outras folhas e terra, ficando ali por ao menos três ou quatro horas, dispostas sobre as pedras quentes. Do mesmo modo, são feitos os *kuputi* - um tipo de iguaria muito apreciada por eles. Trata-se de um grande bolo feito com massa de mandioca ralada recheado com carnes - peixes, poraquê ou caças diversas - embrulhado em folhas do tipo do guarumã também assados na *kija* - ou seja, debaixo da terra, por várias horas. Em outras ocasiões são preparados *kuputi* menores com massa de milho com castanhas raladas.

Culturalmente a roça era feita pela força feminina e tinha um formato circular onde eram cultivados produtos distintos que se mesclavam em uma ordem que traduzia o conhecimento tradicional acumulado pelos indígenas sobre as culturas – aquelas que careciam de sol, as que ficavam à sombra, as que precisavam de espaço para se expandir e produzir seus frutos – e em que tempo elas deveriam ser semeadas – assim eram plantados frutos e legumes – pypxô ‘banana’, kwyr ‘mandioca’, kwyrtyk ‘mandioca preta’, jàt ‘batata’, jàtjakati ‘batata branca’, kaprãnikrere ‘batata ovos de jabuti’, jàtkrãkaprikti ‘batata cabeça vermelha’, põhy ‘milho’, tetet ‘milho verde’, krehàkti ‘inhame’, rõnhàkpartì ‘mamão’, rõnhàkti ‘melancia’ kunhàk ‘abóbora’, kahy ‘amendoim’ e outros. A roça era

gerida de tal modo que frutificava o ano inteiro, em conformidade com as especificidades das espécies.

Um gesto de muita cordialidade entre as famílias é presentear os amigos com um bom *kuputi* ou *berarubu* - em uma ocasião especial como a queda do umbigo de um bebê, ou a vitória na corrida de tora, ou na vitória de um dos times da comunidade.

Mas há muitas outras variedades de preparo da alimentação, entre as quais está a *kwyr kô*, em que a macaxeira é finamente fatiada e mergulhada em água fria, assim servida para o desfrute de todos.

Das carnes muito apreciadas está o jabuti preparado com o leite de castanha, além dos peixes e demais carnes assadas, preferencialmente.

As regras alimentares estavam presentes em quase tudo na comunidade. Por exemplo, os pintores corporais responsáveis pela ornamentação de dançarinos e espectadores das festas tradicionais estavam proibidos de comer gorduras animais, conforme relato de Jõpaipaire (2011, p.130)

quando a pessoa era pintor, ela não podia comer gordura de jeito nenhum, não podia comer gordura do animal, porque na hora de pintar os outros, a mão ficava lisa demais e a pintura saía feia. [...] se a pessoa comesse gordura, urucu não segurava no corpo de quem ela estava pintando. Essa pessoa podia passar urucu quantas vezes quisesse, mas não ficava bom, a pintura não ficava vermelha

Ao menos duas festas tradicionais ainda realizadas pelas comunidades estão relacionadas à alimentação - embora em todas as festas haja alimentação tradicional. A primeira delas é PõhyTetet, a Festa do Milho Verde, realizada entre os meses de fevereiro e março, quando é o tempo de colheita do milho. A outra é a Festa do Mejê cuja temática gira em torno de os homens providenciarem alimentos tradicionais para as mulheres e as mulheres para os homens. Esses grupos se presenteiam com *kuputi*, animais e tubérculos assados, além de amendoim e frutos e se responsabilizam pela alimentação dos grupos durante o festejo.

Grande parte das prendas, senão todas elas, são pagas com alimentos. Do ponto de vista da cultura *parkatêjê* é sempre de bom tom receber presentes de alimentos e devolver aos doadores em outras ocasiões presentes semelhantes.

CONCLUSÃO

A alimentação é um aspecto inerente à vida cotidiana, ligada ao processo por meio do qual os seres vivos absorvem o alimento necessário para a realização de suas atividades vitais. De caráter universal, a alimentação dos diferentes povos apresenta seus modos próprios de produção, de elaboração e de consumo dos alimentos. Dessa forma, inegavelmente os momentos vinculados à produção e elaboração da alimentação são também momentos sociais de reunião de pessoas.

Entre os *parkatêjê*, hábitos alimentares milenares fazem parte de um conjunto de regras de cuidados para a saúde e bem-estar e têm sido mantidos, apesar das mudanças

culturais, linguísticas, socioeconômicas e ambientais havidas em sua reserva e em seu modo de vida. A forma de produção, de preparação dos tubérculos e de alguns pratos mais tradicionais como o *kuputi*, assados na *kija*, embaixo da terra, são algumas dessas técnicas que têm sido repassadas de mães para filhas por muitas gerações, conforme sua cultura. Essa forma de culinária saudável, sem o uso de gorduras animais ou vegetais e outros condimentos, juntamente com a escolha de bons itens alimentares como carnes de caça e de pescados era responsável pela manutenção de corpos saudáveis de outrora. Os modos de produção desses alimentos que reunia grupos sociais distintos para diferentes etapas de elaboração e preparo dos mesmos contribuía também para a manutenção de aspectos sociais de integração entre os indígenas, por meio do efetivo emprego da língua e de seus princípios de cultura em geral. Tudo isso foi modificado quando os pilares da alimentação foram alterados.

Certamente estudos aprofundados sobre o conhecimento tradicional indígena do manejo dos recursos alimentícios contidos na floresta e nas roças, podem contribuir para que a humanidade tenha maior segurança alimentar e uma nutrição mais sustentável.

REFERÊNCIAS

- ARAÚJO, L. M. S. **Parkatêjê x Português: caminhos de resistência**. Anais IX Congresso Internacional da “Brazilian Studies Association”. New Orleans: 2008.
- FERRAZ, I. **Os Parkatêjê das matas do Tocantins: a epopeia de um líder Timbira**. 1984. Dissertação (Mestrado). Universidade de São Paulo, São Paulo, 1984.
- JÔPAIPAIRE, T. K. **Me ikwỳ tekjê ri: Isto pertence ao meu povo**. Marabá: GKNORONHA, 2011.
- KUHNLEIN, H. V. Food system sustainability for health and well-being of Indigenous Peoples. **Public Health Nutrition**, Maryland, v.18, 2015. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/25522932/>
- LARAIA, R. de B.; DA MATTA, R. A. **Índios e castanheiros: a empresa extrativa e os índios no médio Tocantins**. São Paulo: Difusão Europeia do Livro, 1967.
- VIEIRA FILHO, J. P. B. Visão da saúde dos índios Gaviões Parakategê de Mãe Maria. São Paulo: **Relatório Fiocruz-SI**, 1991. Disponível em: <https://encurtador.com.br/fG5La>.
- VIEIRA FILHO, J. P. B. **Recomendações para uma assistência efetiva à saúde dos Gaviões (Parkatejê)**. São Paulo: Relatório Fiocruz-SI, 1998. Disponível em: <https://encurtador.com.br/TSpkr>.