

PINŨ BUKAWĒ (VAMOS COMER?): A INTEGRAÇÃO DE PRÁTICAS ALIMENTARES DA/NA EDUCAÇÃO ESCOLAR HUNI KUĪ

PINŨ BUKAWĒ (LET'S EAT?): THE INTEGRATION OF FOOD PRACTICES FROM/IN HUNI KUĪ SCHOOL EDUCATION

Danilo Rodrigues do Nascimento¹

Ramon Nere De Lima²

RESUMO

Este trabalho surgiu a partir das disciplinas “*Tópicos Especiais III – Comidas e saberes: comensalidades, culturas e identidades alimentares*”, vinculada ao Programa de Pós-Graduação em Letras: Linguagem e Identidade da Universidade Federal do Acre (PPGLI/Ufac) e da “*História da História Cultural*”, pertencente ao Programa de Pós-Graduação em História da Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PUC-RS). O objetivo delineado foi compreender as formas de saberes-sabores da educação escolar Huni Kuĩ, observando a preservação, valorização e integração dos conhecimentos ancestrais e alimentícios na formação educacional dessa comunidade, consolidando um fluxo entre educação, saberes e sabores. Dessa forma, os aspectos teórico-metodológicos consistiram em revisão bibliográfica, a qual se fundamentou na análise dos textos discutidos durante as aulas, complementada por referências provenientes de estudos antropológicos e educacionais específicos sobre a interseção entre alimentação e educação escolar na comunidade Huni Kuĩ do Jordão e Tarauacá, Acre. Assim, a nossa base consistiu em: Wrangham (2010), Rossi (2014), Fiori (2015), Fernández-Armesto (2004), entre outros. Portanto, a jornada através dos saberes e sabores na educação escolar Huni Kuĩ da aldeia Mibayã na Terra Indígena Praia do Carapanã revelou-se uma imersão profunda na compreensão de um povo cuja identidade está inextricavelmente ligada à sua relação com a alimentação e o meio ambiente.

Palavras-chave: Educação. Alimentação. Saberes-fazer.

ABSTRACT

This work arose from the disciplines “*Special Topics III - Food and knowledge: commensalities, cultures and food identities*”, linked to the Postgraduate Program in Letters: Language and Identity of the Federal University of Acre (PPGLI/Ufac) and “*History of Cultural History*”, belonging to the Postgraduate Program in History of the Pontifical Catholic University of Rio Grande do Sul (PUC-RS). The aim was to understand the forms of knowledge and flavors of Huni Kuĩ school education, observing the preservation, appreciation and integration of ancestral knowledge and food in the educational formation of this community, consolidating a flow between education, knowledge and flavors. Thus, the theoretical and methodological aspects consisted of a literature review, based on an analysis of the texts

1 Doutorando em Letras: Linguagem e Identidade (bolsista CAPES) pelo Programa de Pós-Graduação em Letras da Universidade Federal do Acre (UFAC). E-mail: danilo.rodrigues@ufac.br

2 Doutorando em História (bolsista CNPq) pelo Programa de Pós-graduação em História da Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PUCRS). E-mail: ramonnere99@gmail.com

discussed during the classes, complemented by references from specific anthropological and educational studies on the intersection between food and school education in the Huni Kuĩ community of Jordão and Tarauacá, Acre. Thus, our base consisted of: Wrangham (2010), Rossi (2014), Fiori (2015), Fernández-Armesto (2004), among others. Therefore, the journey through knowledge and flavors in Huni Kuĩ school education in the Mibayã village in the Praia do Carapanã Indigenous Land proved to be a deep immersion in the understanding of a people whose identity is inextricably linked to their relationship with food and the environment.

Keywords: Education. Food. Know-how.

CONSIDERAÇÕES INICIAIS

Este texto foi organizado a partir dos conteúdos abordados nas disciplinas *Tópicos Especiais III – Comidas e saberes: comensalidades, culturas e identidades alimentares* do Programa de Pós-Graduação em Letras: Linguagem e Identidade da Universidade Federal do Acre (PPGLI/Ufac); e da *História da História Cultural*, pertencente ao Programa de Pós-Graduação em História da Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PUC-RS). O objetivo esboçado é compreender as nuances dos saberes-sabores presentes na educação escolar Huni Kuĩ, com foco na preservação, valorização e integração dos conhecimentos ancestrais e alimentação no procedimento educacional e cultural dessa comunidade. Buscou-se consolidar uma interligação entre educação, saberes e sabores.

O ato de comer é histórico, biológico, político e cultural. Em uma dimensão histórica, a alimentação tem sido exercida, como função pertinente na transformação das sociedades, refletindo mudanças nos jeitos alimentares, na produção agrícola e nos saberes-fazer culturais ao longo das movimentações históricas. Na perspectiva biológica, a ação de comer é fundamental na obtenção de nutrientes essenciais na manutenção e regulação do organismo. Assim, ela é uma atividade biológica que envolve os seguintes processos: a ingestão de alimentos, seguida pela digestão e absorção dos nutrientes contidos neles. Neste sentido, o processo tem seu pontapé com a procura por alimentos, incitada pela fome, que é um sinal biológico da necessidade de determinados nutrientes, por exemplo, carboidratos, proteínas, lipídios, minerais, vitaminas, água, entre outros.

A ingestão envolve a captura ou obtenção do alimento, acompanhada do processo de mastigação, ou seja, a quebra física dos alimentos em partículas pequenas. A saliva, que têm enzimas digestivas, que começa com o fluxo químico da digestão. No entanto, a trajetória da alimentação se desenvolve no sistema digestivo, onde processos químicos específicos e a ação do suco gástrico contribuem para desmembrar os nutrientes em pequenas partículas, tornando-as assim disponíveis para o uso pelo organismo. Nesse contexto, a assimilação efetiva desses nutrientes ocorre no intestino delgado.

As práticas alimentares como política e cultura estão associadas a complexas teias de significado, pois envolvem o processo de escolha do que colocar na mesa e como o consumimos, o que pode ser analisado como uma política alimentar situada e corporificada. Dessa forma, esse comportamento alimentar transcende as preocupações biológicas e, em vez disso, reabastece-se e adquire significado social, cultural, antropológico e, cada vez mais, político. As escolhas no processo alimentar, daquilo que comemos e colocamos na mesa, podem ser analisadas e estudadas como manifestações da política alimentar privada e pública. Neste sentido, as nossas escolhas influenciam o que comemos, porque tais seleções não são apenas desejos pessoais, mas têm consequências a um nível mais coletivo.

O presente texto adota um caminho teórico-metodológico que combinou a pesquisa bibliográfica (Gil, 2002) a partir das literaturas selecionadas. No primeiro momento, a pesquisa bibliográfica consistiu na seleção, revisão e análise reflexiva sobre as fontes

literárias, incluindo: livros, artigos científicos, materiais didáticos da educação escolar Huni Kuĩ, e outras publicações pertinentes, a fim de construir um caminho teórico-metodológico.

A integração de práticas alimentares na educação dos Huni Kuĩ é um reflexo profundo de como a alimentação pode ser vista através da lente da história cultural (Pesavento, 2012), servindo como um veículo para a preservação da etnicidade (Barth, 2005) e como uma resposta às dinâmicas históricas de colonização e globalização. Conforme Fernández-Armesto (2004) sugere, a alimentação é uma “encruzilhada de natureza e cultura” onde se manifestam as escolhas, as necessidades e as expressões de identidade dos povos ao longo do tempo. No contexto dos Huni Kuĩ, estas escolhas alimentares são profundamente entrelaçadas com o conhecimento ancestral e a educação, reforçando a etnicidade em um mundo que constantemente tenta homogeneizar culturas diversas.

A educação Huni Kuĩ, ao integrar o ensino da linguagem Hãtxa Kuĩ e os saberes alimentares no currículo (Nascimento, 2021), não apenas proporciona um meio de sustento físico, mas também fortalece as bases da identidade cultural e etnia do povo. Este processo educativo vai além do mero ensino de habilidades práticas; ele se fundamenta na reafirmação da identidade e na resistência cultural, conforme discutido por Hall (2006), que destaca a centralidade da cultura na construção e no fortalecimento das identidades étnicas.

Ademais, os estudos de Wrangham (2010) sobre a evolução da cozinha como uma prática cultural que moldou a humanidade são pertinentes aqui. Os Huni Kuĩ utilizam a cozinha não apenas como um local de preparo de alimentos, mas como um espaço de transmissão de saberes, de celebração de rituais e de fortalecimento dos laços comunitários, o que demonstra como práticas alimentares podem ser vistas como atos de “cozinha cultural” que definem e redefinem continuamente a etnia e a identidade do grupo.

A aplicação da perspectiva da história cultural (Pesavento, 2012) na análise das práticas alimentares dos Huni Kuĩ permite entender como essas práticas não são estáticas, mas transforma-se e respondem às mudanças sociais e históricas. Ao mesmo tempo, elas desempenham um papel crucial na manutenção da etnicidade (Barth, 2005), oferecendo uma resistência cultural tangível contra as pressões de assimilação e perda de identidade. Assim, a educação que integra esses saberes tradicionais alimentares demonstra uma forma de pedagogia cultural que valoriza e perpetua a herança indígena, conforme argumenta Santos (2012) sobre a «metamorfose do espaço habitado», refletindo como ambientes e práticas culturais se adaptam e resistem ao longo do tempo.

Neste contexto, a expressão na língua Hãtxa Kuĩ “Pinũ Bukawê” (Vamos Comer?) adquire um significado profundo, representando não apenas um convite para compartilhar uma refeição, mas também uma chamada para participar de um universo rico em tradições, ensinamentos e conexões com o mundo natural. Assim, este trabalho se propõe a ser uma jornada exploratória pelo universo Huni Kuĩ, onde cada prato, cada ingrediente e cada ritual são fragmentos de uma história maior, narrando a saga de um

povo que encontra na culinária uma forma de expressão, resistência e perpetuação de seus saberes-fazeres ancestral.

SABERES-FAZERES E ALIMENTAÇÕES: A EDUCAÇÃO ESCOLAR DO POVO HUNI KUÏ DA ALDEIA MIBAYÃ NA TERRA INDÍGENA PRAIA DO CARAPANÃ NO RIO TARAUCÁ - ACRE

A expressão em Hãtxa Kuï: “Pinũ Bukawê” (Vamos Comer?) evoca mais do que simplesmente uma chamada para refeição; ela traz uma represent(ação) nos diversos saberes-fazeres e sabores da alimentação dos Huni Kuï, especialmente quando contextualizada na educação escolar do povo Huni Kuï da aldeia Mibayã na Terra Indígena Praia do Carapanã no rio Tarauacá - Acre. Essa culinária ancestral torna-se um elemento pertinente nesse processo de ensino-aprendizagem, integrando-se de maneira complexa às práticas educacionais dessa comunidade.

A Terra Indígena Huni Kuï Praia do Carapanã, localizada no município de Tarauacá, no Estado do Acre, é um espaço de resistência e sobrevivência marcado pela diversidade ambiental e cultural dos Huni Kuï. Com uma extensão geográfica de 2.017.107,40 hectares³, este território representa não apenas um espaço de terra, mas um símbolo das resistências e existências dessa comunidade. Com um contingente populacional de 571 pessoas, esta terra representa um lar de famílias e comunidades, que mantêm vivas as festas, língua e práticas espirituais. Segundo dados da Federação do Povo Huni Kuï do Estado do Acre (FEPHAC)⁴, os povos Huni Kuï vivem em 12 Terras Indígenas (TIs), com aproximadamente 104 aldeias. No Estado do Acre, são aproximadamente 15.000 pessoas. As terras Huni Kuï estão localizadas em cinco municípios: Tarauacá, Jordão, Feijó, Marechal Thaumaturgo e Santa Rosa do Purus.

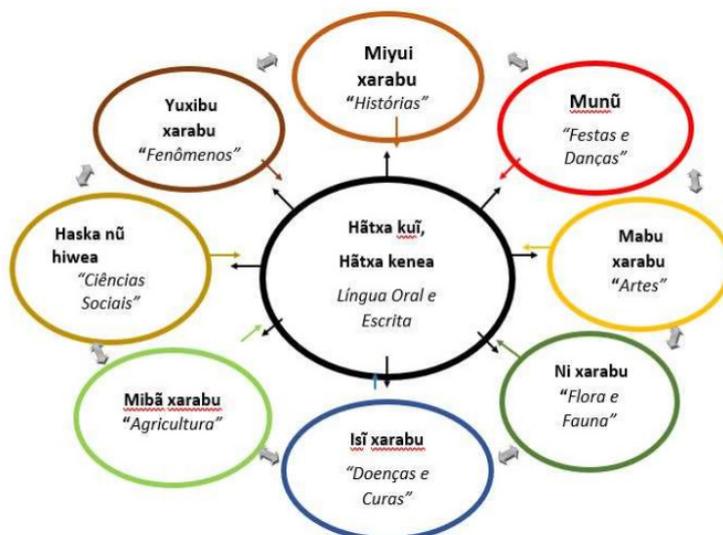
Na educação escolar Huni Kuï, um importante movimento, que teve grande destaque, foi a produção das áreas de conhecimentos em Hãtxa Kuï da Base Comum Curricular Huni Kuï, iniciada em 2016 e que se desdobrou na produção de livros, de cadernos de pesquisas, de desenhos, de músicas, entre outras produções para as escolas Huni Kuï no Acre. Assim, professores, comunidade e alunos seguem fluxos de interações e conexões na formação de dispositivos nas especificidades e nos anseios da coletividade e, neste momento, desejam o ensino da língua Hãtxa Kuï na valorização dos conhecimentos que são transmitidos nessa língua e linguagem Huni Kuï. (Nascimento, 2021, p. 145).

Este movimento de produção das áreas de conhecimentos em Hãtxa Kuï da Base Comum Curricular Huni Kuï, iniciada em 2016, representa um marco pertinente da educação escolar deste povo, pois representou a construção e produção de várias ações didáticas voltadas para a língua, alimentação, espiritualidade, doenças e curas, entre outras. Algo que podemos observar graficamente no desenho abaixo:

3 TERMO DE REFERÊNCIA: Terra Indígena Kaxinawa Praia do Carapanã. Terras Indígenas. Disponível em: <<https://terrasindigenas.org.br/pt-br/terras-indigenas/3919>>. Acesso em: 23 de jan. 2024.

4 Federação do Povo Huni Kuï do Estado do Acre (FEPHAC). Disponível em: <https://fephac.com.br/>. Acesso em: 31. jul. 2023.

Figura 1 - Haska Xarabu Yusiti (as áreas de conhecimentos Huni Kuĩ)



Fonte: (Nascimento, 2021, p. 86)

As áreas de conhecimento entre os Huni Kuĩ estão organizadas em nove áreas, refletindo os desejos e anseios fundamentais das comunidades. Essa base curricular engloba uma diversidade de conhecimentos, destacando-se, por exemplo, o Miyui Xarabu, que engloba as histórias transmitidas oralmente; o Manũ, que se refere às festas e danças que celebram as transições culturais e identitárias desse povo; o Mabu Xarabu, dedicado às Artes, que expressa a criatividade e a estética; o Ni Xarabu, voltado para o conhecimento da Flora e Fauna locais; o Isĩ Xarabu, que abrange a compreensão das Doenças e suas respectivas Curas; o Mibã Xarabu, voltado para as práticas agrícolas, especialmente a roça; o Haska Nũ Hiwea, que explora as ciências sociais, incluindo as tradições e dinâmicas sociais dos Huni Kuĩ; o Yuxibu Xarabu, que trata dos fenômenos naturais; e, por fim, o Hãtxa Kuĩ, Hãtxa Kenea, dedicado à Língua Oral e Escrita, representando a riqueza linguística e cultural dessa comunidade.

Nossa análise concentra-se primordialmente em uma vivência oriunda do ritual Nixpu Pima, realizado na aldeia Mibayã. Além disso, contextualizamos nossa pesquisa dentro do escopo mais amplo de uma dissertação de mestrado intitulada *Educação Escolar Huni Kuĩ: saberes, experiências e base curricular*. Este trabalho foi apresentado e defendido no Programa de Pós-Graduação em Letras: Linguagem e Identidade da Universidade Federal do Acre (PPGLI/Ufac).

A pesquisa bibliográfica, ou de fontes secundárias, abrange toda bibliografia já tornada pública em relação ao tema de estudo, desde publicações avulsas, boletins, jornais, revistas, livros, pesquisas, monografias, teses, material cartográfico etc. até meios de comunicação orais: rádio, gravações eletrônicas, audiovisuais, filmes e programas de televisão. Sua finalidade é colocar o pesquisador em contato direto com tudo o que foi escrito, dito ou filmado sobre determinado assunto, inclusive conferências seguidas de debates que tenham sido registrados

de alguma forma (gravação ou transcrição verbal). (Marconi; Lakatos, 2021, p. 63).

Neste primeiro momento, a abordagem bibliográfica exerceu um papel importante, permitindo um mapeamento e contextualização das práticas educacionais e alimentares dos Huni Kuĩ do rio Tarauacá da aldeia Mibayã. Essa metodologia possibilitou uma promoção um mergulho em uma variedade de fontes, como documentos, artigos e trabalhos científicos, enriquecendo assim a compreensão e análise do tema em questão. A utilização dessa técnica de pesquisa permitiu uma imersão nos textos relacionados aos temas educação escolar dos Huni Kuĩ e Base Comum Curricular Huni Kuĩ produzida por eles.

A interligação dos conhecimentos produzidos e selecionados pelas comunidades Huni Kuĩ é resultado de um processo político, alimentar e ancestral. Esse processo envolve toda a comunidade na seleção e preservação desses saberes, estabelecendo assim uma conexão profunda entre as gerações do presente-passado. Além disso, ao considerar a alimentação, como parte desse processo educacional, torna-se visível que os conhecimentos da base não são apenas fragmentados ou isolados, mas apresentam rastros de um corrente contínua que se estende ao longo do tempo, a construção desses saberes-fazeres são, portanto, mais do que um simples processo de ensino-aprendizagem de uma geração para outra; é um compromisso de valorização ancestral, adaptação cultural e linguística do fluxo de construção da educação escolar Huni Kuĩ.

Neste sentido, na área de conhecimento Mibã Xarabu (agricultura) é plausível percebermos um papel importante da interação entre a alimentação, o ritual e a educação escolar Huni Kuĩ. Essa comunicação é destacada efetivamente pelas dimensões de valores culturais, espirituais e educacionais. Para os Huni Kuĩ, Mibã Xarabu não é apenas uma ação de agricultura, mas é uma produção e formação de conhecimentos transmitidos em processo de longa duração, como destaca os estudos de Pilnik (2019, p. 103):

A dieta alimentar Huni Kuĩ é composta, principalmente, por alimentos provenientes do sistema agrícola tradicional. São por eles denominados de “legumes do roçado” (yunu). Com essa classificação, diferenciam os cultivares do que é silvestre (ni) e do que é carne de caça (nami) ou peixe (baka).

Na visão dos Huni Kuĩ, a dieta alimentar assume grande relevância, uma vez que está efetivamente ligada ao sistema agrícola tradicional. Os «legumes do roçado» (yunu) desempenham papel fundamental na culinária e na identidade alimentar, estabelecendo uma conexão profunda entre as comunidades e a terra que cultivam. Dessa forma, é evidente que o território Huni Kuĩ no baixo rio Jordão resulta da apropriação desse espaço por eles, consolidando uma dinâmica de poder. Essas relações de poder são elaboradas no jogo entre presente e passado, pois moldam a configuração do território por meio da contínua reinvenção do espaço. O professor e geógrafo Milton Santos (2012) utiliza o conceito “metamorfose do espaço habitado” para destacar o espaço físico a partir de um conjunto de elementos naturais e artificiais que estão em profunda sintonia e em constante transform(ação) dos indivíduos. Deste modo, o espaço geográfico Huni Kuĩ

apresenta uma relação dinâmica entre eles com o seu meio, reunindo, por isso, diferentes roçados e relações sociais, educacionais e alimentares.

Nos espaços culinários, homens normalmente estão apenas de passagem – seja para trazer lenha, carne de caça ou dar algum recado. Importa destacar que, durante as atividades de campo, buscou-se estabelecer diálogo também com os homens acerca dos preparos culinários. Contudo, na maior parte das vezes, quando indagados sobre o assunto, notava-se uma reação comedida; em todas as ocasiões, solicitavam que este tema fosse tratado exclusivamente com as mulheres. Este tipo de atitude parece evidenciar justamente como se opera o conhecimento por meio da divisão sexual das funções desempenhadas pelos indivíduos no cerne dos núcleos familiares (Pilnik et al, 2021, p. 2021)

A culinária, para além de ser uma prática alimentar, reflete e reproduz dinâmicas sociais e culturais profundas dentro da comunidade. Ao observarmos esses espaços culinários dos Huni Kuĩ, deparamo-nos com uma divisão de tarefas entre homens e mulheres. Como destacam os estudos de Pilnik *et al.* (2021), é possível observar que os homens desempenham papéis mais provisórios nesses ambientes, limitando-se às atividades de trazer lenha, carne de caça e comunicar mensagens. Tal observação adverte uma clara divisão de funções, onde o domínio das atividades culinárias é associado efetivamente às mulheres.

Os Huni Kuĩ, em suas práticas alimentares, incorporam dimensões espirituais, especialmente para aqueles que ingerem o Nixi Pae (Ayahuasca), uma vez que essa bebida sagrada está associada a uma dieta equilibrada. Eles utilizam esse chá produzido a partir do cipó *Banisteriopsis caapi* (nixi pae) e a folha *Psychotria viridis* (kawa), que são fervejados. Essa bebida sagrada é uma interligação entre espíritos-corpo-vozes-sentidos, como destacam as pinturas do Movimento dos Artista Huni Kuin. Nesse sentido, na imagem abaixo intitulada de “mito de surgimento da bebida Nixi Pae Huni Kuin” busca traduzir visualmente esses aspectos da vida social daquela etnia.

Figura 2 - Mito de surgimento da bebida



Fonte: <https://ims.com.br/convida/movimento-dos-artistas-huni-kuin/mito-de-surgimento-da-bebida-nixe-pae-huni-kuin/>

É possível notar que a bebida sagrada desempenha um papel significativo na esfera alimentar dos Huni Kuĩ, contribuindo necessariamente para a construção de seus conhecimentos e habilidades. A representação artística em questão retrata um segmento do Nixi Pae, revelando os vestígios dos ensinamentos transmitidos pela jiboia (yube) por meio desse desenho-canto. A imagem apresenta uma pintura colorida produzida pelos Huni Kuĩ Acelino Sales (Tuin Huni Kuin), Cleiber Pinheiro Sales Kaxinawá (Bane Huni Kuin), Edilene Pinheiro Sales Huni Kuin (Yaka Huni Kuin) e Maria Macário Kaxinawá (Ayani Huni Kuin). Na imagem, há diversas formas humanas-animais em uma expressão artística e espiritual. No centro da pintura, podemos observar uma variedade de plantas e folhas, possivelmente simbolizando a importância da floresta na manutenção da alimentação dessa comunidade.

Desta maneira, é importante reconhecer o valor imenso do Nixi Pae na manutenção das tradições espirituais e culturais do povo Huni Kuĩ. Esta bebida sagrada vai além de ser apenas uma substância; ela simboliza a harmonia entre a história, criatividade, espiritualidade e educação deste grupo. Efetivamente, os rituais envolvendo o Nixi Pae desempenham um papel crucial na preservação e vitalidade da língua Hãtxa Kuĩ.

Além disso, a maneira como produzir e consumir alimentos têm um impacto significativo no meio ambiente. No entanto, os Huni Kuĩ possuem uma abordagem diferente, buscando estabelecer uma conexão entre alimentação e natureza por meio da educação. Isso pode ser observado nas áreas de conhecimento da Base Comum Curricular Huni Kuĩ, desenvolvida por eles. No processo de ingestão da bebida sagrada, é preciso estar em jejum ou em dieta purificantes, que são importantes neste ritual, porque representa a purificação física, mas uma clareza e elevação espiritual, desenvolvendo um campo de conexão e reflexão interior.

Durante o batismo dos jovens Huni Kuĩ na aldeia Mibayã, notou-se claramente que a dieta e a alimentação são componentes essenciais no preparo corporal para seus rituais. Assim, a escolha do que comer é muito importante, porque envolve a seleção de alimentos que crescem em seu próprio território, cuidadosamente são plantados, cultivados e colhidos. Nesta aldeia, pude observar na prática a área de conhecimento Munũ (festa e dança), que envolveu várias dimensões, por exemplo, a alimentação, a dança, o canto, entre outros. Como destaca Pilnik (2019), o papel das plantas na alimentação Huni Kuĩ é uma fonte muito importante no processo medicinal e nutricional, pois essas plantas são usadas como elemento central na cosmopercepção (Oyëwùmí, 2008) Huni Kuĩ. Aprofundando-se no papel das plantas na dieta Huni Kuĩ, é notório que estas não são meramente fontes de nutrientes; elas são entrelaçadas com a essência da vida e espiritualidade da comunidade. Além de seus usos medicinais – onde cada planta tem um papel específico no tratamento de doenças e manutenção da saúde –, esses elementos naturais são vistos como sagrados, fundamentais na conexão entre o povo Huni Kuĩ e seu ambiente. Isso reflete um profundo respeito e uma relação simbiótica com a natureza, que é central para a cosmopercepção (Oyëwùmí, 2008) Huni Kuĩ.

Nos entrelaçados rituais da existência, a arte de nutrir-se transforma-se em uma jornada meticulosa e reverente. Desde o sussurrar das sementes ao solo até o abraço final da colheita, cada movimento é permeado por ecos de tradições alimentares e ancestrais, pintando o ciclo da vida com pinceladas de significados espirituais e culturais. Aqui, as práticas agrícolas transcendem a mera ciência do cultivo, envolvendo as cerimônias sagradas que tecem a comunidade numa tapeçaria viva de comunhão com a terra. No coração desses rituais, os alimentos transcendem sua essência material, assumindo o papel de embaixadores culturais e espirituais; cada grão, cada fruto, cada raiz se torna um símbolo carregado de narrativas profundas, nutrindo não apenas o corpo, mas também a alma coletiva daqueles que partilham deste banquete terreno.

A dieta dos Huni Kuĩ, portanto, transcende a mera nutrição física. Ela está intrinsecamente ligada à saúde espiritual da comunidade. Por exemplo, certos alimentos são consumidos para purificar o corpo e a mente antes dos rituais importantes, refletindo uma crença na interconexão entre o físico e o espiritual. Essa harmonia entre corpo, mente e natureza é um aspecto fundamental da vida Huni Kuĩ. A manutenção dessas tradições é crucial não apenas para a preservação de sua alimentação, mas também para um entendimento mais profundo da inter-relação entre alimentação, saúde e espiritualidade. A cosmopercepção (Oyëwùmí, 2008) Huni Kuĩ oferece lições valiosas sobre a importância de viver em harmonia com a natureza, uma mensagem que ressoa profundamente em um mundo cada vez mais desconectado de suas raízes naturais e espirituais (Pierucci, 2003).

A alimentação desempenha um papel crucial no desenvolvimento cognitivo e físico, especialmente durante os anos de formação. Nutrientes essenciais como ômega-3, ferro, zinco e vitaminas são fundamentais para o desenvolvimento cerebral. Uma dieta equilibrada não só fortalece as capacidades físicas das crianças, mas também melhora a concentração, a memória e outras funções cognitivas, essenciais para o aprendizado. Deste modo, integrar a educação nutricional no currículo escolar é vital. Ensinar as crianças sobre os benefícios de uma alimentação saudável e como fazer escolhas alimentares inteligentes promove hábitos saudáveis desde cedo. Programas de alimentação escolar que fornecem refeições nutritivas têm demonstrado melhorar o desempenho acadêmico e reduzir a desigualdade, garantindo que todos os alunos tenham acesso à alimentação adequada.

A alimentação é uma expressão da cultura e desempenha um papel significativo na formação da identidade individual e coletiva. Educar as crianças sobre diferentes culturas através da alimentação pode promover o respeito e a compreensão mútua. Além disso, ensinar sobre práticas alimentares sustentáveis e conscientização ambiental prepara as gerações futuras para enfrentar desafios globais, como a segurança alimentar e as mudanças climáticas. Apesar da importância da nutrição, muitas crianças enfrentam barreiras no acesso a alimentos saudáveis devido a fatores socioeconômicos. Abordar essas desigualdades requer políticas públicas eficazes e parcerias entre escolas, comunidades

e governos. Estratégias como hortas escolares, programas de educação alimentar para pais e campanhas de conscientização podem ajudar a melhorar tanto a nutrição quanto a educação.

A chegada e a crescente disponibilidade de alimentos industrializados nas aldeias Huni Kuĩ representam um fenômeno relativamente recente, trazendo consigo profundas implicações para a saúde e o bem-estar dessa comunidade indígena. Tradicionalmente, os Huni Kuĩ mantêm uma dieta baseada em alimentos naturais, obtidos diretamente do seu ambiente, como frutas, vegetais, tubérculos e carne de caça, que são ricos em nutrientes essenciais e livres de aditivos químicos. Esta dieta ancestral está intrinsecamente ligada aos modos de vida, cultura e saúde.

A introdução de alimentos industrializados nas aldeias Huni Kuĩ, muitas vezes ricos em açúcares refinados, gorduras saturadas e conservantes, contrasta fortemente com sua dieta tradicional. Essa mudança alimentar tem sido associada a um aumento na prevalência de doenças não transmissíveis, como diabetes, hipertensão e obesidade, que eram anteriormente raras nessas comunidades. A transição nutricional, marcada pela substituição de alimentos naturais por produtos industrializados, implica em um desequilíbrio dietético significativo, desencadeando diversas consequências para a saúde.

Um aspecto crítico dessa transição é o impacto na saúde metabólica. Alimentos industrializados frequentemente contêm altos níveis de açúcares simples e gorduras saturadas, que contribuem para o desenvolvimento de resistência à insulina, um precursor do diabetes tipo 2. Essa condição é particularmente preocupante, dado que as comunidades indígenas, incluindo os Huni Kuĩ, possuem uma predisposição genética para doenças metabólicas quando expostas a dietas ocidentalizadas (Nascimento, 2021, p. 176). Além disso, a alta ingestão de sal, comum em alimentos processados, está ligada ao aumento da prevalência de hipertensão, um fator de risco significativo para doenças cardiovasculares.

Outra consequência da introdução de alimentos industrializados é a obesidade. A substituição de alimentos tradicionais, ricos em fibras e nutrientes, por produtos com alta densidade calórica e baixo valor nutricional, leva a um aumento do consumo de calorias e à subsequente ganho de peso. Isso é particularmente alarmante em crianças e adolescentes, pois estabelece padrões de saúde precários que podem persistir pela vida adulta. Além das implicações físicas, a introdução de alimentos industrializados nas aldeias Huni Kuĩ também tem impactos culturais e sociais. A dependência crescente de alimentos externos ameaça as práticas tradicionais de cultivo, colheita e preparo de alimentos, erodindo assim o conhecimento ancestral e as tradições culturais. Essa mudança não só afeta a dieta, mas também a estrutura social, as práticas espirituais e a relação com o ambiente natural. Portanto, é crucial abordar as consequências da transição nutricional nas aldeias Huni Kuĩ de maneira holística. Isso inclui a promoção de políticas de saúde pública que incentivem a manutenção de dietas tradicionais, o fortalecimento da autonomia alimentar das comunidades e a educação sobre os impactos dos alimentos

industrializados na saúde. A preservação da cultura alimentar Huni Kuĩ é fundamental não apenas para a saúde física da comunidade, mas também para a manutenção de sua rica herança cultural e identidade.

Como destaca Pilnik (2019), o povo Huni Kuĩ é organizado em torno de duas grandes famílias exogâmicas, conhecidas como duabakebu e inubakebu, estabelecendo linhagens que intercambiam parceiros matrimoniais entre si. Os indivíduos da linhagem duabakebu, identificados masculinamente como *dua* e femininamente como *banu*, são reconhecidos como os “descendentes da luz”, representados pelo simbolismo da serpente (yube) e da lua (ushe), conforme descrito por Lagrou em 1991 (*apud* PILNIK, 2019). Esse grupo é tradicionalmente responsável pelas práticas xamânicas (mukaya) e pelo domínio do conhecimento sobre ervas curativas (dauya). Por outro lado, o grupo inubakebu abriga os indivíduos chamados inu, no caso dos homens, e inani, no das mulheres, complementando a estrutura social e espiritual deste povo.

Dentro da estrutura social dos Huni Kuĩ, a divisão de gênero desempenha um papel crucial, não apenas nas práticas matrimoniais e espirituais, mas também na cotidianidade, incluindo aspectos como a alimentação. Homens e mulheres compartilham responsabilidades complementares que sustentam não só a estrutura familiar, mas também a harmonia com o meio ambiente, refletindo-se diretamente nos hábitos alimentares. Os homens Huni Kuĩ, muitas vezes envolvidos na caça e na pesca, trazem para a comunidade os frutos de suas jornadas, que são então preparados e compartilhados. A caça, além de ser uma atividade de subsistência, carrega significados espirituais e rituais, vinculando os caçadores aos espíritos da floresta e aos animais. As mulheres, por sua vez, têm um papel preponderante na agricultura, especialmente no cultivo da mandioca, que é a base da alimentação Huni Kuĩ. Além disso, elas são responsáveis pela confecção da farinha de mandioca e pela preparação de bebidas fermentadas, que são elementos centrais nas refeições e nas celebrações.

A preparação dos alimentos é cercada de rituais e representações que refletem a relação profunda dos Huni Kuĩ com a natureza. As refeições são momentos de comunhão, em que os alimentos são compartilhados não apenas entre os humanos, mas também são ofertados aos espíritos, reforçando os laços com o mundo espiritual e com o território. Esta prática evidencia a cosmopercepção (Oyëwùmí, 2008) dos Huni Kuĩ, em que todos os elementos da natureza são interconectados e as ações humanas têm impacto no equilíbrio do cosmos. Dessa forma, a alimentação entre os Huni Kuĩ é mais do que a ingestão de nutrientes; é uma expressão de identidade, espiritualidade e continuidade cultural. Através de práticas alimentares, eles reafirmam seus valores, transmitem conhecimentos ancestrais e mantêm viva a relação sagrada com a Terra, que é considerada mãe e provedora. A divisão de gênero, portanto, vai além das responsabilidades sociais, sendo efetivamente ligada às práticas que sustentam a vida e a cultura deste povo indígena.

No momento da colheita, é culturalmente recomendado entoar cantos e/ou “rezos”, que se distinguem a depender da espécie em questão. Segundo Maria

Claudina Biló Kaxinawá/Ayani Huni Kuĩ, 40 anos, o jacaré (*Alligatoridae*) é o dono simbólico do roçado de macaxeira. Ao chamar pelo animal, sua energia tende a se manifestar no intuito de que as mulheres adquiram força extra para desprender as raízes do solo com maior facilidade – levando em consideração que esta é uma tarefa exigente em esforço físico. Portanto, essa indígena indica que, enquanto se retira a macaxeira (atsa), as mulheres devem proferir a seguinte invocação: “kape, kape, kape”, que significa, literalmente, “jacaré” (Pilnik et alii, 2019, p. 260)

A prática de entoar cantos e “rezos” durante a colheita, especialmente no cultivo da macaxeira (atsa), revela a profunda conexão entre os Huni Kuĩ e o mundo natural, onde a espiritualidade permeia todas as atividades diárias, incluindo a agricultura. A invocação do jacaré (*Alligatoridae*), considerado o guardião simbólico do roçado, ilustra a crença na intercessão dos espíritos da natureza para facilitar as tarefas humanas, neste caso, a colheita da macaxeira (atsa), uma atividade essencial para a subsistência da comunidade. Segundo o relato Maria Claudina Biló Kaxinawá/Ayani Huni Kuĩ, a repetição do mantra “kape, kape, kape” durante o ato de retirar as raízes do solo não é meramente uma prática ritualística, mas um meio de convocar a energia do jacaré para conferir às mulheres a força necessária para realizar uma tarefa que exige considerável esforço físico.

Essa tradição sublinha a relação de cosmopercepção (Oyëwùmí, 2008) entre os Huni Kuĩ e os espíritos da floresta, reconhecendo a sua influência e importância dentro do processo de interação entre natureza-mulheres-espíritos. Assim, a expressão: “kape, kape, kape” de respeito e reconhecimento ao espírito do jacaré, essa prática também consolida o papel central das mulheres na manutenção das práticas culturais e alimentares do povo Huni Kuĩ. As mulheres, através de suas canções e invocações, não só garantem a produtividade do cultivo, mas também perpetuam um conhecimento ancestral que fortalece os laços comunitários e a relação espiritual com a terra e seus habitantes.

Esse ritual durante a colheita reflete a cosmopercepção (Oyëwùmí, 2008) Huni Kuĩ, na qual o universo é entendido como um tecido interconectado de relações entre diferentes formas de vida, sejam elas humanas, animais, vegetais ou espirituais. A invocação ao jacaré simboliza uma prática de reciprocidade e respeito mútuo, princípios fundamentais na sustentabilidade e harmonia ambiental, bem como na preservação da identidade cultural e espiritual dos Huni Kuĩ. Portanto, esses cantos não são apenas um meio de comunicação espiritual, mas também uma manifestação da sabedoria da jiboia que entende a interdependência de todas as formas de vida.

Na aldeia Mibayã, foi possível observar que, uma pedagogia viva (Lima; Mapu, 2023) da jiboia que entrelaça a partir da alimentação, espiritualidade e educação busca desenvolver um ambiente de aprendizado integrado, onde os estudantes Huni Kuĩ não apenas adquirem conhecimento através de livros ou instruções diretas, mas também através da experiência direta com o mundo ao seu redor, por exemplo, no roçado, na pescaria e, principalmente, nos rituais. Este enfoque educativo reconhece a importância

de nutrir o corpo, a mente e o espírito, considerando-os indissociáveis na formação do ser humano.

Neste contexto, Lima e Mapu (2023) oferecem uma análise penetrante sobre como a pedagogia “viva” da floresta, praticada pelo povo Huni Kuĩ, pode contribuir para a descolonização do pensamento e prática educacional. Os pesquisadores discorrem sobre a importância de se estabelecer um diálogo entre saberes, ressaltando a riqueza dos conhecimentos indígenas na construção de uma visão de mundo mais integrada e respeitosa com a natureza e a diversidade cultural.

A alimentação, dentro desta pedagogia viva da jiboia, vai além do ato de comer. Ela se torna um portal para o aprendizado sobre cosmopercepção, biologia, química, história e cultura. As práticas alimentares são utilizadas para ensinar sobre a origem dos alimentos, os métodos de cultivo, as estações do ano, as fases da lua e seus efeitos sobre o crescimento das plantas. Além disso, enfatiza-se a importância da gratidão pelos alimentos recebidos e pelo trabalho daqueles que os produzem, criando uma conexão emocional e espiritual com a Terra. A espiritualidade, por sua vez, permeia todas as atividades, promovendo uma compreensão de que estamos efetivamente conectados com tudo e todos ao nosso redor. Através de práticas como meditação, canto, dança e celebrações que marcam os ciclos naturais, os alunos aprendem a valorizar a interdependência da vida, desenvolvendo uma sensação de pertencimento e responsabilidade para com a comunidade e o meio ambiente. Este aspecto da educação visa cultivar não apenas o respeito por diferentes tradições espirituais, mas também a introspecção e o autoconhecimento.

Na confluência de alimentação e espiritualidade, a educação transforma-se em uma prática de liberdade, onde o aprender é vivencial e significativo. Os alunos são incentivados a questionar, explorar e criar, desenvolvendo um pensamento crítico e soluções inovadoras para os desafios contemporâneos. Este enfoque pedagógico-vivo valoriza a aprendizagem baseada em projetos, a cooperação e a aprendizagem serviço, que integra o serviço comunitário ao currículo educacional, promovendo a aplicação prática do conhecimento em benefício da comunidade.

Porém, é necessário refletir sobre os alimentos enlatados, que estão chegando para as escolas Huni Kuĩ. Como podemos observar na fala da liderança Joaquim Paulo de Lima Kaxinawá:

[...] último encontro que nós fizemos, eu levei até um nutricionista pra gente fazer essa conversa, né, porque entra muito enlatados, entra muito produtos industrializados, açúcar, sal, óleo, massa pra fazer bolo, não dá para fazer dentro da comunidade, dentro da comunidade nós temos milho, macaxeira, temos banana, se quer fazer bolo, não dá pra fazer isso com esses legumes [...] (Nascimento, 2021, p. 176);

Nesse sentido, a introdução de alimentos enlatados e industrializados nas escolas Huni Kuĩ, como explicitado pelo professor Joaquim Maná, traz à tona questões pertinentes sobre saúde nutricional, cultural e a soberania alimentar dos Huni Kuĩ. Esses alimentos

introduzidos, efetivamente ricos em sal, açúcar e aditivos, contrastam fortemente com a dieta tradicional baseada em alimentos frescos como milho, macaxeira e banana, produzidos e consumidos pelas comunidades Huni Kuĩ. A troca de alimentos frescos por industrializados, processados pode levar a problemas de saúde, como obesidade, diabetes e hipertensão. A nutrição constitui um pilar da identidade cultural de cada grupo social. Para a comunidade Huni Kuĩ, empregar produtos da região transcende simplesmente atender às necessidades alimentares; representa, também, uma manifestação do vínculo com seu território e tradições. A penetração de alimentos processados tem o potencial de enfraquecer esses costumes gastronômicos, trocando hábitos alimentares sustentáveis e benéficos por práticas desvinculadas dos saberes-fazer de este grupo.

A conversa com o nutricionista, conforme destacado por Joaquim Paulo de Lima Kaxinawá, representa uma medida benéfica para instruir e sensibilizar acerca dos efeitos da dieta na saúde e no bem-estar. As escolas assumem um papel crucial na formação alimentar e oferecem um ambiente propício para educar as crianças sobre a relevância de uma alimentação equilibrada.

Diante disso, é possível observar um choque entre a educação alimentar Huni Kuĩ e a educação escolar indígena. Como enfatiza Joaquim Maná, os alimentos fornecidos às escolas Huni Kuĩ são industrializados e enlatados, trazidos pela Secretaria de Educação do Acre. Essa divergência entre as práticas alimentares dos Huni Kuĩ e os enlatados destacam um campo crítico entre as questões culturais, alimentares e educacionais.

Nesta perspectiva, a Base Nacional Comum Curricular Huni Kuĩ (2016) visa promover uma educação escolar alinhada às nove áreas de conhecimento, relevante para fomentar e integrar as produções alimentares oriundas dos roçados dessas comunidades, como a macaxeira, a banana, entre outros. Essa abordagem curricular não apenas enriquece o processo de ensino-aprendizagem, mas também fortalece os saberes-fazer dos estudantes em sintonia com as comunidades, ao valorizar e preservar seus métodos de produção, de alimentação e trocas comunitárias.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Portanto, a jornada através dos saberes e sabores na educação escolar Huni Kuĩ da aldeia Mibayã na Terra Indígena Praia do Carapanã revelou-se uma imersão profunda na concepção de um povo cuja identidade está inextricavelmente ligada à sua relação com a alimentação e o meio ambiente. Este estudo, emergindo das discussões e análises propostas na disciplina *Tópicos Especiais III – Comidas e saberes: comensalidades, culturas e identidades alimentares* do PPGLI/Ufac, alcançou seu objetivo de desvendar as complexas interações entre os saberes ancestrais, as práticas alimentares e a educação na comunidade Huni Kuĩ.

A investigação destacou como a alimentação na aldeia Mibayã transcende a mera nutrição física, moldando a cultura, a espiritualidade, e a educação. A maneira como os Huni Kuĩ se relaciona com os alimentos – desde a escolha e cultivo até o consumo –

reflete um conhecimento profundo de seu ambiente, uma compreensão sofisticada das propriedades nutricionais e medicinais dos alimentos e uma conexão espiritual rica com a natureza. Este conhecimento não é estático, mas está em constante evolução, adaptando-se às mudanças contemporâneas e desafios, enquanto mantém suas raízes firmemente ancoradas em práticas ancestrais.

Ao integrar esses saberes na educação escolar, a comunidade Huni Kuĩ não apenas preserva sua herança cultural e linguística, mas também proporciona às novas gerações uma compreensão holística do mundo, onde a alimentação é tanto um meio de sustento físico quanto um pilar de sua identidade e bem-estar coletivo. Esta abordagem oferece lições valiosas para o mundo contemporâneo sobre a importância de harmonizar as práticas alimentares com o respeito pelo meio ambiente e a valorização do conhecimento tradicional.

Em conclusão, o estudo da relação entre alimentação e educação na aldeia Mi-bayã revela que a nutrição, longe de ser um ato isolado, é um componente vital que permeia todos os aspectos da vida Huni Kuĩ. As práticas alimentares, entrelaçadas com a espiritualidade, a educação e a cultura, são um reflexo vívido da sabedoria dessa comunidade, demonstrando como a alimentação pode ser um poderoso veículo para a aprendizagem, a preservação cultural e os saberes-fazer.

REFERÊNCIAS

- BARTH, F. Etnicidade e o conceito de cultura. *Antropolítica*, Niterói, 2005, 2.19: 15-30.
- FIORI, M. M.; SANTOS, C. F. M. **A carne, a gordura e os ovos: colonização, caça e pesca na Amazônia**. 1. ed. Porto Alegre: EdPucRS, 2015.
- FERNÁNDEZ-ARMESTO, F. **História de la comida**: alimentos, cocina y civilización. Traducción de Victoria Ordóñez. Barcelona: Tusquets Editores, 2004.
- GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2002.
- HALL, S. Identidade cultural e diáspora. *Comunicação & Cultura*, 2006, 1: 21-35.
- KAXINAWÁ, J. P. L. (coord.). Participação e Elaboração: Povo Huni kuĩ dos Municípios de Tarauacá, Jordão, Feijó, Marechal Thaumaturgo. **Kenewe Beya Xarabu Yusiti**. Secretaria de Estado de Educação e Esporte – SEE. Universidade Federal do Acre - UFAC. Programa Saberes Indígenas. Curso de Formação em Hãtxa Kuĩ, na construção da Base Estadual Comum Curricular Huni Kuĩ – BECCHK. Aldeia Água Viva – Terra Indígena Praia do Carapanã. Tarauacá – Acre. 25 de novembro a 08 de dezembro de 2016.
- MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Técnicas de pesquisa**. 9.ed. São Paulo, 2021.
- NASCIMENTO, D. R. Educação escolar Huni Kuin: saberes, experiência e Base Curricular. Dissertação (mestrado) – Universidade Federal do Acre, Programa de Pós-Graduação em Letras: Linguagem e Identidade. 2021.
- OYËWÙMÍ, O. Visualizando o corpo: teorias ocidentais e sujeitos africanos. In: COETZEE, P.; ROUX, A. **The African Philosophy Reader**. Trad.: Wanderson Flor do Nascimento. New York: Routledge, 2002, p. 391-415. Disponível em: <https://encurtador.com.br/m6TZx>. Acesso em: 28, mar, 2024.
- SANTOS, M. **Metamorfoses do espaço habitado**: fundamentos teóricos e metodológicos da geografia. – 6. ed. 1. reimpr. São Paulo: EdUSP, 2012.
- PIERUCCI, A. F. **O desencantamento do mundo**: todos os passos do conceito. São Paulo: Editora 34, 2004
- PILNIK, M. S. **“Isso é comida de Huni Kuĩ”**: etnobotânica da alimentação indígena no Baixo Rio Jordão, Acre.

Dissertação (Mestrado em Botânica Tropical). Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (INPA), Manaus, 2019.

PILNIK, M.S. et al. “Eu cozinho pra ele, ele bota o roçado pra mim”: o papel da mulher Huni Kuĩ na alimentação Indígena no Baixo Rio Jordão, Acre, Amazônia Ocidental Brasileira. **Ethnoscientia**, v.6, n.2, especial, 2021. Disponível em: <https://periodicos.ufpa.br/index.php/ethnoscientia/article/view/10395>. Acesso em: 27/01/24.

PEREIRA, G. P. L.; MAPU, H. K. **Tecendo diálogos de uma pedagogia “viva” da floresta**. In: FLEURI, Reinaldo Matias; OKAWATI, Juliana Akemi Andrade (orgs.). Decolonizar a educação: entretecer caminhos de Bem Viver. São Carlos: Pedro & João Editora, 2023.

PESAVENTO, S. J. **História & história cultural**. Belo Horizonte: Autêntica, 2012.

ROSSI, P. **Comer**: necessidade, desejo e obsessão. Tradução de Ivan Esperança Rocha. São Paulo: Unesp, 2014.

WRANGHAM, R. **Pegando fogo**: porque cozinhar nos tornou humanos. Tradução de Maria Luiza Borges. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editores, 2010.