



Plantas na alimentação *Huni Kuĩ*: hábito tradicional e mudanças na contemporaneidade

Plants in Huni Kuĩ food: traditional habit and changes in contemporaneity

PILNIK, Málika Simis¹; ARGENTIM, Tarik²; KINUPP, Valdely Ferreira³;
HAVERROTH, Moacir⁴

¹ Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (INPA), mali.simis1202@gmail.com; ²Fundação Nacional do Índio (FUNAI), tarik.esmod@gmail.com; ³Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas (IFAM-CMZL), valkinupp@yahoo.com.br; ⁴Embrapa Acre, moacir.haverroth@embrapa.br.

Eixo Temático: Biodiversidade e Bens Comuns dos Agricultores, Povos e Comunidades Tradicionais

Resumo: A alimentação é elemento central na cultura do povo indígena *Huni Kuĩ*, habitante do sudoeste da Amazônia brasileira, no Acre. Para compreender seu funcionamento com relação à diversidade de alimentos (coletados e cultivados) presentes nas refeições, bem como às mudanças que ocorrem ao longo do tempo na dieta, realizou-se uma pesquisa transdisciplinar em três aldeias da Terra Indígena Kaxinawá do Baixo Rio Jordão/AC. Sucedeu-se à observação participante em conjunto com a aplicação de entrevistas abertas e semiestruturadas. Verificou-se consumo de plantas oriundas de diversas unidades produtivas e ambientes. Constatou-se gradual subutilização de determinados recursos, possivelmente em razão da introdução recente de alimentos exógenos. Tal fato pode constituir-se em ameaça à segurança e soberania alimentar e nutricional da população. Para assegurar qualidade de vida, indica-se valorizar as práticas tradicionais como forma de conservar a cultura e os saberes associados à biodiversidade.

Palavras-chave: povo indígena *Huni Kuĩ*; dieta alimentar; biodiversidade; práticas tradicionais; segurança e soberania alimentar e nutricional.

Keywords: *Huni Kuĩ* indigenous people; food diet; biodiversity; traditional practices; food and nutritional sovereignty and security.

Introdução

Não é exagerado dizer que a alimentação diz respeito ao aspecto mais importante da vida social dos núcleos familiares do povo indígena *Huni Kuĩ* (AQUINO & IGLESIAS, 1994). É impreterível alimentar-se bem para a saúde do corpo (*yuda*) e do espírito (*yuxin*). Aqueles que assim o fazem são bons *xinanya*, quer dizer, providos de bons pensamentos ou, como traduzido pela antropóloga Keinfeinheim (2002), boa “consciência”.

Muitas das atividades diárias exercidas por homens e mulheres dizem respeito à alimentação (*piti xarabu*). Em uma divisão de trabalho bem definida, homens caçam, pescam, praticam extrativismo e preparam os roçados de terra-firme (*bai kuĩ*) e de praia (*maxi bai*). Enquanto que as mulheres cozinham, amamentam os recém-nascidos, colhem cultivares dos roçados e cuidam das criações de animais de pequeno porte. A dedicação a essas atividades ocupa praticamente o dia inteiro. O



alimento é partilhado por todos, sejam integrantes do núcleo familiar, parentes ou visitantes.

À luz da agroecologia e da etnobotânica, torna-se possível o estudo das relações entre os indígenas *Huni Kuĩ* do Baixo Rio Jordão e as plantas que pertencem ao sistema alimentar. Beneficiadas mediante diversos saberes e práticas desenvolvidos a partir de repetidas prospecções e inovações ao longo do tempo, seu manejo constitui conhecimento milenar sobre como sobreviver, viver e bem-viver na floresta. Trata-se de técnicas de uso e manejo que possibilitam o extrativismo e a agricultura, de forma a conservar e enriquecer a biodiversidade com vistas a garantir disponibilidade para consumo. Observa-se, todavia, que, ao longo dos anos, determinadas práticas foram abandonadas e/ou caíram em desuso. Tendo em vista a importância do hábito alimentar tradicional para a manutenção da cultura, bem como para a saúde e conservação da biodiversidade, propõe-se investigar a alimentação cotidiana do povo *Huni Kuĩ* e indicar as mudanças que ocorrem ao longo do tempo.

Metodologia

Obtido o termo de consentimento livre e esclarecido, os dados foram coletados em três atividades de campo, ocorridas entre os anos de 2018 e 2019, correspondentes a um período total de 116 dias. Foram registradas, de forma participativa, as principais características da dieta alimentar cotidiana *Huni Kuĩ*, bem como a frequência com que os alimentos ocorreram em todas as refeições (desjejum, almoço e jantar). Para tanto, valeu-se da observação participante e, por vezes, participação observante, além de entrevistas abertas e semiestruturadas nas três aldeias envolvidas (MARTIN et al., 1995). São elas, a saber: Nova Empresa, Nova Cachoeira e São Joaquim – todas pertencentes à Terra Indígena Kaxinawá do Baixo Rio Jordão, localizada no município do Jordão, estado do Acre, fronteira com o Peru – bacia do alto rio Juruá.

Resultados e Discussão

A alimentação *Huni Kuĩ* compõe-se, 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*). Esses, por sua vez, também constituem recursos importantes tanto de um ponto de vista cultural quanto para a garantia da segurança e soberania alimentar das comunidades. Não obstante, apresentam variação sazonal em sua disponibilidade.

Algo que chama a atenção na dieta alimentar são as combinações entre carboidrato e proteína que correspondem a um equilíbrio na maioria dos preparos, embora os macronutrientes energéticos se encontrem em maiores quantidades do que os estruturantes. Os alimentos essenciais – presentes em praticamente todas as



refeições – são a macaxeira (*Manihot esculenta*) e a banana (*Musa x paradisiaca*), principalmente em estágio imaturo. Ao longo de todo o ano, constituem-se nas principais fontes energéticas dos indígenas do rio Jordão/AC.

Os órgãos tuberosos levantados nas refeições das comunidades foram diversas variedades de batata-doce (*Ipomoea batatas* L.), cará (*Dioscorea trifida* L.), taioba (*Xanthosoma taioba* E.G.Gonç.), inhame (*Colocasia esculenta* L.), ararutão (*Canna edulis* Ker Gawl.) e feijão-macuco ou “jacatupé” (*Pachyrhizus tuberosus* (Lam.) Spreng.). Embora com relativa diversidade, a frequência de consumo parece bastante limitada. Se comparados com os cultivares mais consumidos (macaxeira, banana, milho e amendoim), encontram-se em menor proporção devido, em verdade, à reduzida escala em que são cultivados. Além disso, tais tubérculos são normalmente colhidos apenas durante a estação seca da região (entre maio a outubro). Seu consumo é, portanto, sazonal – e está atrelado a um ciclo de vida de, aproximadamente, dez meses.

Outras espécies de extrema importância para a cultura alimentar são o milho (*xeki*) e o amendoim (*tama*). Trata-se de plantas de ciclo-curto, cultivadas de acordo com o calendário agrícola *Huni Kuĩ*. A semeadura ocorre em dois períodos anuais: mês de maio (colhidas em agosto) e em outubro (para serem colhidas em janeiro). Embora existam duas colheitas por ano, o cultivo intermitente acarreta em menor frequência de consumo. O plantio das duas espécies é diretamente determinado pelo ciclo hidrológico da região. Na estação seca planta-se no roçado de praia (*maxi bai*); no período chuvoso, nos roçados de terra-firme (*bai kuĩ*) e de “barranco” (*mana bai*).

São também consumidos alguns condimentos essenciais provenientes da biodiversidade local. Dentre os levantados, o mais recorrente é o *nawãti* (*Trichostigma octandrum* L.). Caracteriza-se por ser uma hortaliça ripícola, a qual se sugere que esteja em nível de domesticação incipiente – haja vista que pode ser tanto coletada nas margens dos rios e igarapés, quanto cultivada no entorno das moradias para uso corriqueiro (normalmente cozida com macaxeira). Com a mesma finalidade utiliza-se a própria folha de macaxeira, além de *Phytolacca rivinoides* Kunth & Bouché, conhecida como *haxu mawã* ou *haxuwãti* – “prima do *nawãti*”.

Ademais desses vegetais, as variedades de pimenta – cultivadas nos roçados, nas hortas e nos quintais agrofloretais – constituem condimento fundamental na alimentação das aldeias participantes, consideradas “boas para comer todo dia e ficar forte de espírito”. Pimentas e sal estiveram disponíveis para consumo em todas as refeições. A denominada “chicória-de-caboclo” foi observada com pouca regularidade (apenas quatro vezes), todas em preparos cozidos de carnes ou peixes. Mesmo assim, é cultivada em canteiros – embora, por ser uma espécie ruderal, possua crescimento espontâneo no entorno das moradias. Em apenas uma refeição registrou-se consumo de cebolinha-de-palha, tomate e maxixe – os quais são consumidos cozidos, preferencialmente com carnes ou peixes. Esses vegetais são cultivados em alguns canteiros e quintais, nas três comunidades.



Os frutos possuem presença marcada na dieta, quer sejam cultivados (30%), quer sejam coletados (11%). São ingeridos, em regra, *in natura*. Ocorrem, sobretudo, nos quintais e nos sistemas agroflorestais e, em menor escala, nos roçados. Dentre os cultivados, observou-se espécies autóctones – como o maracujá-suspiro (*Passiflora nitida* Kunth) e o cacau (*Theobroma cacao* L.) – e nativas oriundas de outras áreas da Amazônia – tais quais araçá-boi (*Eugenia stipitata* MacVaugh) e pupunha (*Bactris gasipaes* Kunth). Ainda, há consumo de frutos de outras regiões do Brasil e do mundo, como caju (*Anacardium occidentale* L.) e lima (*Citrus aurantiifolia* (Christm.) Swingle).

Com grande relevância para a cultura alimentar, são consumidos os frutos coletados e cultivados de palmeiras. Destacam-se os gêneros *Euterpe* Mart. e *Oenocarpus* Mart. – sobretudo em forma de vinho (termo regional para a bebida elaborada a partir do esmagamento da polpa). Salienta-se seu profundo valor para reverter quadros de desnutrição. Existe, ademais, o consumo esporádico de sementes oleaginosas silvestres. Pode-se traçar um paralelo com a cultura não indígena e dizer que são ingeridas como “snacks” – cruas, cozidas ou assadas. Como exemplo, identificaram-se as sementes de murmuru (*Astrocaryum murumuru* Mart.), jarina (*Phytelephas macrocarpa* Ruiz & Pav.), castanha-de-porco (*Caryodendron amazonicum* Ducke) e cumaru-ferro (*Dipteryx ferrea* (Ducke) Ducke).

Os brotos de taboca e de cana-brava (que podem ser consideradas plantas alimentícias não convencionais) são coletados em ambientes de terras baixas – principalmente nas matas ciliares. A partir do beneficiamento deles com o nawãti, milho e amendoim, é preparada uma comida tradicional (o *yuxi*), que remete ao tempo dos antepassados. Verificou-se seu consumo em apenas três refeições. Segundo relatos, era elaborada também com a adição de folhas de taioba e de jerimum, porém, atualmente, esta prática está abandonada. Com relação aos palmitos, embora pouco frequentes na dieta alimentar contemporânea, foi identificado o consumo *in natura*, cozido e assado de paxiubão (*Iriarteia deltoidea* Ruiz & Pav.), paxiubinha (*Socratea exorrhiza* (Mart.) H. Wendl.) e murmuru, majoritariamente em atividades de caça ou em extensas travessias.

Por seu turno, os fungos silvestres “orelhas-de-pau” (*kunu*) apresentam característica de emergencialidade. Isto porque os indígenas reportaram o aumento de seu consumo em períodos de escassez de peixes e carnes de caça. Todavia, atualmente o hábito culinário de prepará-los é incomum nas aldeias participantes, conforme relatado e observado. Isto porque o *kunu*, mesmo com sua importância cultural, é atualmente visto pelas novas gerações como “comida dos antigos”.

Segundo os entrevistados, esses alimentos silvestres são menos consumidos hoje em dia por dois motivos distintos: primeiro, pois antigamente as famílias circulavam com maior regularidade no interior da floresta: no “tempo das malocas” (período anterior ao contato) em virtude da significativa importância das práticas de coleta para a segurança alimentar e nutricional; no “tempo das correrias” (período violento de contato com não indígenas) devido à escassez de alimentos a que estavam



sujeitos pelas perseguições; no “tempo do cativoiro” (sistema de aviação, em que trabalhavam exclusivamente para os patrões seringalistas na extração da borracha) em decorrência da própria condição de trabalho enquanto seringueiros, percorrendo as chamadas “estradas de seringa” nos interiores da floresta.

Em segundo lugar, possivelmente em razão da introdução recente de alimentos exógenos, associados à dieta alimentar moderna ocidental. Os principais são o sal, disponível em praticamente todas as refeições; o óleo de soja (em 20,7% das refeições); e o açúcar (ocorrência de 16,7%). Outros menos frequentes são: arroz branco, macarrão, leite-em-pó, bolachas e doces artificiais. Somados, esses produtos equivalem a 11% dos ingredientes das refeições registradas. Em regra, são adquiridos no município do Jordão/AC – normalmente no início do mês, período em que os indígenas se deslocam para receber os proventos que são de direito.

Não é demais sublinhar que há menos de 30 anos os produtos beneficiados de maneira industrial não faziam parte da alimentação. Foram introduzidos à medida que os habitantes passaram a adquirir benefícios sociais e previdenciários do Estado brasileiro, o que facilitou o acesso ao município e as trocas monetárias. E não só isso. Antigamente, não havia frituras como hoje em dia – costume novo, devido à aparição de óleo refinado. Nesse período, prevalecia a prática de extração (praticamente abandonada) de óleos vegetais do amendoim e dos frutos silvestres de palmeiras. Tais eram consumidos como realçador de sabor, apenas misturados com carnes de caça ou peixe.

No que se refere à culinária *Huni Kuĩ*, observa-se, a partir de combinações dos ingredientes citados anteriormente, a presença de uma diversidade criativa de plantas e preparos. Os de maior destaque e mais frequentes nas refeições são: caiçumas (*mabex*), mingaus (*mutsa*), purês (*tush*), pamonhas (*missi*) e embrulhos em folha de sororoca (*kawa*). Outros menos frequentes foram o *bete* (espécie de caldo sem precedência na sociedade não indígena) e o *yuxi* (preparo igualmente exclusivo a culinária desse povo). Possivelmente, essas preparações – que exigem certo tempo e dedicação – estão atualmente ameaçadas devido à praticidade no preparo dos alimentos exógenos.

Não é demais salientar que, a partir dos relatos dos indígenas que contribuíram diretamente com a pesquisa, as mudanças no hábito levam ao surgimento de casos de doenças ora inexistentes (diabetes, hipertensão, alergias, entre outras). Tudo indica que estão diretamente relacionadas à transformação na alimentação, possivelmente em razão do consumo atual de açúcares e óleos refinados.

Conclusões

A partir da presente pesquisa, nota-se quão diversa é a alimentação dos indígenas *Huni Kuĩ* e o conhecimento ancestral que possuem sobre discernir as plantas alimentícias (em meio à vasta fitodiversidade amazônica), suas formas de manejo e conservação. Observa-se, todavia, que algumas práticas alimentares foram



abandonadas ou estão em processo de subutilização, enquanto o consumo de alimentos exógenos é cada vez mais presente na dieta alimentar da população. Sugere-se, então, a manutenção das práticas tradicionais – dada a relevância para a segurança e soberania alimentar e nutricional, bem como para a saúde e qualidade de vida, além propriamente da conservação da cultura e da biodiversidade.

Referências Bibliográficas

AQUINO, T.D. & IGLESIAS, M.P. **Kaxinawá do rio Jordão**. História, território, economia e desenvolvimento sustentado. Rio Branco: Comissão Pró-Índio do Acre. 456p, 1994.

KEIFENHEIM, B. **Suicide à la Kashinawa**. Le désir de l'au-delà ou la séduction olfactive et auditive par les esprits des morts. In: JOURNAL SOCIÉTÉ DES AMÉRICANISTES. Paris: 88, p. 91-110, 2002.

MARTIN, G.J. **Etnobotânica**. Pueblos y Plantas. Manual de Conservacion. Nordan Comunidad. 240p, 1995.