



“Comidas tradicionais são comidas de antigamente” – a construção de um documentário sobre a alimentação tradicional dos Pataxós de Mata Medonha
“Traditional foods are foods from the past” – the construction of a documentary about the traditional food of the Pataxós of Mata Medonha

ARAÚJO, Maria (PPGES/UFSB)
mariapapirus@hotmail.com

RELATO DE EXPERIÊNCIA TÉCNICA

Eixo Temático: Ancestralidade, Terra e Território

Resumo: Este relato de experiência compartilha a construção do documentário intitulado “comidas tradicionais, são comidas de antigamente”, filmado na Aldeia Pataxó Mata Medonha, em Santa Cruz de Cabrália, Bahia. É parte da etnografia que fala da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional indígena, do curso de doutorado do PPGES/UFSB. O documentário evidencia os “pontos de vista” dos Pataxós sobre a alimentação tradicional, desde a produção agrícola ao preparo de comidas. Diante da busca de caminhos novos e criativos para a agroecologia que reconhece a relevância do protagonismo indígena e saberes tradicionais, o documentário é uma ferramenta promissora. O êxito dessa experiência é interagir com as asserções dos indígenas, significados e sentidos das práticas alimentares tradicionais, construídas nas relações com a ancestralidade e o território que ocupam no Sul da Bahia.

Palavras chaves: soberania e segurança alimentar e nutricional; povos indígenas; saberes ancestrais.

Contexto

O objetivo desse texto é relatar a experiência de construção do documentário intitulado “comidas tradicionais, são comidas de antigamente” disponível no endereço eletrônico: https://www.youtube.com/watch?v=pYrpX_TG5RU, cuja narrativa apresenta a alimentação tradicional, existente na Aldeia Indígena Pataxó Mata Medonha, localizada no Município de Santa Cruz de Cabrália, Bahia. O documentário, é parte da etnografia no âmbito do curso de doutorado do Programa de Pós-graduação Estado e Sociedade da Universidade Federal do Sul da Bahia (PPGES/UFSB) que investiga a alimentação tradicional desde a etapa de produção agrícola e preparo das comidas, em sintonia com a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional do Povo Pataxó de Mata Medonha. O método etnográfico enquanto método que difere a antropologia de outras ciências, tende a desconstrução da visão etnocêntrica e busca uma prática de trabalho com vista a compreender o contexto que as pessoas estão inseridas. A ida ao campo ocorre para se entender o “ponto de vista do nativo”, efetivar a alteridade, e se construir convivência que possibilite examinar diferentes aspectos da vida dos sujeitos pesquisados (MALINOVSKI, 1976). Foi com base nessa motivação e pelo interesse em conhecer e registrar o “ponto de vista” dos Pataxós, aqui também traduzido por suas percepções ou elaborações, sobre a alimentação tradicional, que um dos objetivos da pesquisa se delineou. E no intuito de aproximar seus pontos de vista e a imagem, que a ferramenta documentário se mostrou oportuna e adequada.



Ressalte-se que o termo “documentário” foi cunhado por John Grierson no artigo intitulado “Flaherty’s Poetic Moana” em 1926. RAMOS (2008) ao compartilhar sua compreensão sobre o que “afinal é um documentário” afirma que,

é uma narrativa basicamente composta por imagens-câmera, acompanhadas muitas vezes de imagens de animação, carregadas de ruídos, música e fala para as quais olhamos (nós, espectadores) em busca de asserções sobre o mundo que nos é exterior, seja esse mundo coisa ou pessoa (RAMOS,2008, p.22).

Construir asserções sobre o mundo, significa ter posicionamentos diante das questões e não apenas ser entretenimento para o telespectador.

Soberania Alimentar e saberes tradicionais

Ter Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) não se reduz a questão de ter o que comer (acesso). Mas, ter o que comer de forma adequada aos hábitos culturais, satisfatória, sustentável e de acordo com os saberes locais tradicionais constituintes da cultura alimentar, cujos sentidos se apresentam atuantes nas relações com a terra e o território. As manivas (sementes) de mandioca que deram origem às comidas tradicionais evidenciadas no documentário, são oriundas da agricultura e criação de animais dos diferentes ambientes do território ancestral Pataxó. São sementes selecionadas, que enfrentaram e enfrentam períodos prolongados de seca, trazidas pela família fundadora quando ali aportou em 1964 nesse lugar de mata atlântica fechada, inspiradora do nome da Aldeia. O trabalho coletivo nos roçados (“batalhões”) e os saberes tradicionais associados à agricultura, garantiram nos primeiros anos de fundação da Aldeia além do plantio de mandioca, o milho, feijão, fabrico de farinha de puba (ou farinha do índio) e de guerra, beijos variados e bebidas, como o cauim preparado a partir da fermentação da mandioca e o quibebo, de abóbora. As narrativas em torno das comidas apresentadas no documentário e dos desafios superados pela sobrevivência, reforçam a alteridade dos Pataxós de Mata Medonha, bem como, os modos de preparo das comidas herdados pelas mulheres a partir das receitas de suas mães, avós, bisavós e perpetuam a memória ancestral. Estes saberes são resultantes das experiências vividas ao longo dos anos no território ancestral que os Pataxós reconhecem como todo espaço geográfico litorâneo do Sul e Extremo Sul da Bahia. São conhecimentos acumulados e transmitidos oralmente de geração a geração sobre os recursos naturais e que podem sofrer adaptações e transformações, por diferentes motivos e interesses (ALBUQUERQUE, 2005). A herança ancestral transmitiu ainda, conhecimentos sobre utensílios produzidos com uso de elementos da natureza para produção de armadilhas tradicionais de caça e pesca, como o jiqui, jiquiá, rede, munzuá, tapagem, jangada de aninga e outros artefatos ao lado de tecnologias produzidas localmente como o fogão de barro a lenha e casas de farinha comunitária movida pelo bulinete e uso de prensa de madeira, apresentada no documentário.



Descrição da Experiência

O convite à comunidade de Mata Medonha em transformar um dos objetivos da pesquisa em documentário, ocorreu após a 1ª fase da estadia em campo, no ano de 2021. A investigação revelou a variedade de comidas tradicionais existentes e as percepções que os Pataxós possuem sobre elas desde a produção em estreita ligação aos acontecimentos históricos, políticos e culturais associados às suas trajetórias de luta pela retomada da terra e território ancestral e a fundação da Aldeia Mata Medonha. Assim, a proposta foi transformada em projeto e apresentada por Aponê Andorinha Pataxó ao Governo do Estado da Bahia, no contexto do edital 001/2021 - cultura na palma da mão e premiada com recursos da Lei Aldir Blanc. A construção do documentário ocorreu de forma coletiva entre a pesquisadora e os Pataxós em janeiro de 2022. Seu título é a resposta da Anciã Arara Pataxó, sobre seu ponto de vista a respeito do que são as comidas tradicionais em entrevista concedida à pesquisadora no ano de 2021. Na figura 1, é possível ver esse título em material publicitário (*card*) produzido com fotografia que integra imagens do documentário. Onde aparece a indígena Aponê Andorinha e suas filhas, no preparo do peixe na patioba e banana da terra assada no fogão de barro, com fogo de lenha.

Figura SEQ Figura 1ª ARABIC 1 - Material publicitário (*card*) para divulgação do documentário em mídias digitais



As entrevistas constituem as bases das narrativas Pataxós e foram apoiadas por roteiro de pesquisa semiestruturado e flexível, com perguntas abertas. As filmagens ocorreram em ambientes como o roçado, a cozinha, casa de farinha, que são



ambientes representativos do trabalho cotidiano dos indígenas. Imagens da Aldeia e do Território Indígena de Mata Medonha são percorridos pela câmera de forma que evidenciam os recursos naturais existentes, e que são fontes promotoras de Segurança Alimentar e Nutricional, como o rio, onde se pegam peixes e camarões variados, a mata, provedora da caça e extrativismo vegetal, e a terra, onde se maneja o solo e planta a mandioca. As narrativas falam do cultivo agrícola a partir do manejo do solo de forma natural baseado em conhecimentos ancestrais, diversidade dos tipos de mandioca e calendário lunar que regem os plantios e colheitas. Bem como, do preparo da comida baseado em receitas tradicionais com técnicas ancestrais e processo criativo, que expressam a culinária Pataxó. É um documentário do tipo expositivo e reflexivo, subgêneros classificados por NICHOLS (2005), como peculiares ao documentário, com material sonoro composto por voz *over* (*in off*) e trilha musical. A voz *over* permite informações de maneira conjunta com várias imagens e compreensão sobre o assunto. A trilha musical interage com as imagens para “explicá-las” em algumas cenas. É o caso do canto “Na Mata Medonha a estrela brilhou pra mim”, onde são apresentados direitos conquistados, como a educação, por meio da placa da escola indígena bilíngue. Todo o material sonoro musical são cânticos sagrados do Povo Pataxó entoados na maioria em língua *Patxohã*. Alguns, são compostos e entoados por moradoras da própria Aldeia, e por Indígenas de etnias diversas. As duas orações que compõem a trilha sonora foram cuidadosamente escolhidas, porque é por meio das orações que os Pataxós iniciam o *Awê*, que é uma dança com vários sentidos para esse povo, dentre eles, o da luta por terra e território. Outro motivo da escolha dessas orações, é que ambas falam do alimento enquanto bem valoroso e intrínseco a terra e território sem dissociação. A Oração “*Kanã Pataxí Petõi*”, é a trilha sonora que acompanha o indígena e agricultor Sr. Varder na colheita da mandioca no roçado. E a oração “*Goιά Miãga* “ o acompanha quando a mandioca colhida (alimento) é transformada em comida (farinha) por ele, na casa de farinha com o movimento da torra no forno já aquecido. É ainda, uma oração de agradecimento por ter a farinha (*kuiúna*, em língua Pataxó). Comida indispensável na cultura alimentar desse grupo étnico. Buscou-se afastar-se do modelo clássico de documentário onde as asserções sobre o mundo com uso da voz *in off* ocorre durante todo o filme. Optou-se pelo documentário direto, cujas asserções ocorrem por meio das entrevistas junto aos indígenas e com participação da voz da pesquisadora em alguns momentos. Todos os participantes, que podemos denominá-los, personagens, são Pataxós residentes em Mata Medonha e todos assinaram o termo de autorização da imagem e livre consentimento. Ressalte-se que, procedimentos como ter a câmera portátil na mão, improvisação, imagem tremida e certa ênfase na indeterminação das tomadas, algumas vezes foram adotados. As entrevistas e imagens filmadas foram recortadas e editadas para construção do documentário no tempo de trinta minutos, recomendado pelo edital público.

Conhecimento tradicional e agroecologia

A ativista ambiental e Filósofa Vandana Shiva, ressalta que não reconhecer o saber tradicional como um saber, tem sido a principal violência que sofrem as



comunidades tradicionais. Invisibilizá-lo é uma forma de negá-lo e grande ameaça para que entre em colapso (SHIVA, 2002). Por outro lado, quando os saberes tradicionais se sobressaem, negam-lhes o status de conhecimento sistemático, e reservam-lhes os adjetivos de “primitivo” e “anticientífico”, sendo “científicos” apenas os saberes produzidos pela sociedade ocidental. Esse não reconhecimento e distinção não dizem respeito ao saber em si, segundo Shiva, mas sim a questão de poder, ao conferir a ciência um status epistemológico especial em se auto elevar acima de outros saberes e exclui ao mesmo tempo, os saberes locais tradicionais do campo do “fidedigno” e “sistemático” (SHIVA, 2002). O fato dos conhecimentos tradicionais não serem guiados por critérios de validade universal conforme dita a ciência moderna, é a principal razão de não reconhecê-lo como legítimo, porém, são conhecimentos guiados por critérios validados localmente, que mesmo passíveis de variações culturais e dinamismo, estão intensamente associados aos locais que são produzidos e correspondentes a transmissão por várias gerações, ao longo das trajetórias de existência das comunidades (BANDEIRA,2001). A invisibilidade dos conhecimentos em torno da alimentação tradicional, promove “desenraizamento” da cultura alimentar, propicia a perda das referências ancestrais e contribui para a substituição por dietas homogeneizadas, alimentos industrializados e rompimento do vínculo do alimento com a natureza. Essa quebra do vínculo do alimento do seu local de produção, transforma o alimento em mercadoria e torna-se ameaça a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional dos povos indígenas. Por outro lado, a agroecologia contribui no enfrentamento da invisibilidade dos conhecimentos tradicionais e os legitima como um dos princípios fundamentais para construção do pensamento científico agroecológico com ênfase no diálogo de saberes e não na supremacia do conhecimento produzido pela sociedade ocidental (ALTIERI, 2000, SILIPRANDI,2015).

Resultados

Diante da busca de novos caminhos para reflexão da importância dos saberes locais tradicionais propício ao debate agroecológico, o documentário “comidas tradicionais, são comidas de antigamente” é valorosa experiência construída em uma Aldeia Indígena para ampliar, conhecer e refletir sobre diferentes aspectos que fecundam saberes tradicionais desde a etapa da produção agrícola ao preparo da comida. O principal êxito dessa experiência é interagir com as asserções dos indígenas de Mata Medonha, sobre como produzem e dão significados e sentidos aos saberes e práticas alimentares tradicionais, herdada dos seus ancestrais construídas nas relações com a terra e território que ocupam no Sul da Bahia. O documentário, se revela como importante ferramenta para reflexão sobre o conhecimento tradicional que esses indígenas protagonizam e que está na base da sua existência física, biológica e cultural. São comidas que possuem forte relação com o uso e manejo sustentável dos recursos naturais e território. E como dizem os mais velhos, “são comidas com sabor”, “fortes”, “sem gelo”, “diversificadas” presentes em todas as cozinhas Pataxós em menor ou maior grau, ainda que em paralelo com as comidas não indígenas. São comidas antigas, “saudáveis” e que alimentaram também os ancestrais e garantem às novas gerações Segurança



Alimentar e Nutricional na terra Indígena conquistada. São comidas, portanto, da ancestralidade.

O protagonismo indígena evidencia a importância de reconhecimento dos saberes tradicionais, que o documentário expõe. Nesse sentido, é possível afirmar que a experiência de construção do documentário “comidas tradicionais são comidas de antigamente”, resulta numa proposta emancipatória, coletiva, em torno da sustentabilidade socioambiental e da SSAN. Testemunha uma realidade alimentada historicamente na trajetória do povo Pataxó cuja sustentabilidade ocorre de forma integral. Perspectiva essencial no debate agroecológico conforme observa SEVILLA GUZMÁN (2005, *apud* SILIPRANDI, 2015) para quem a agroecologia é transdisciplinar e trouxe para o debate científico o protagonismo dos povos indígenas para se pensar em um novo modelo de desenvolvimento rural a partir do diálogo de saberes entre o conhecimento científico e o conhecimento tradicional. Torna-se, portanto, uma exigência para esse debate tal diálogo, visto não se reduzir a uma tecnologia específica ou um modelo de agricultura orgânica. Mas, como afirma o autor, a busca de saídas para a não utilização de modelo agrícola industrial, que degrada o meio ambiente e as pessoas. Portanto, esse relato de experiência visa chamar atenção para o documentário enquanto ferramenta promissora para os estudos da agroecologia. Uma vez que, conforme refletem QUINTEIRO e BALDINI (2018), a agroecologia enquanto ciência, se constrói e se fortalece na medida em que oportunidades para interações de saberes tradicionais e científicos são criadas. Logo, o documentário “comidas tradicionais são comidas de antigamente” é uma dessas oportunidades.

Referências bibliográficas

ALTIERI, Miguel. **Agroecology: the scientific basis of alternative agriculture**. Boulder: Westview Press, 2000.

ALBUQUERQUE Ulisses, P. de. **Introdução à Etnobotânica**. Rio de Janeiro: Interciencia, 2005.

BANDEIRA, Fabio Souza F. **Construindo uma epistemologia do conhecimento tradicional: problemas e perspectivas**. In: COSTA-NETO, E. M. e SOUTO, F. J. B. *Anais do I Encontro Baiano de Etnobiologia e Etnoecologia*. Feira de Santana: UEFS, 2001, pp. 109-33.

MALINOWSKI, Bronislaw C. **Argonautas do Pacífico Ocidental**. Tradução Anton P. Carr. São Paulo: Abril Cultural, 1976.

NICHOLS, Bill. **Introdução ao documentário**. Tradução Mônica Saddy Martins. Campinas, SP: Papyrus, 2005. Coleção campo imagético.

QUINTEIRO Mariana Martins da C. E BALDINI, Karla Beatriz L. **Agroecologia e as práticas tradicionais: reconhecendo os saberes ancestrais**. p. 29-45. : In



Saberes tradicionais e locais : reflexões etnobiológicas . Orgs. Marcelo Guerra Santos, Mariana Quinteiro. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2018.

RAMOS, Fernão. **O que é documentário?** In: F. RAMOS; M.D. MOURÃO; A. CATANI e J. GATTI (eds.), *Socine. Estudos de Cinema*. Porto Alegre, Sulina.2008.440p.

SILIPRANDI, Emma. **Mulheres e agroecologia: transformando o campo, as florestas e as pessoas**. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2015.352p.

SHIVA, Vandana. **Monoculturas da Mente: perspectivas da biodiversidade e da biotecnologia**. São Paulo: Gaia, 2002.