

UNIVERSIDADE
FEDERAL DE
RONDÔNIA

CENTRO
INTERDISCIPLINAR DE
ESTUDO E PESQUISA
DO IMAGINÁRIO
SOCIAL



REVISTA LABIRINTO
ISSN 1519-6674
ANO XIX
VOLUME 31
(JUL-DEZ)
2019
P. 344-359.

ALIMENTAR-SE DE SIGNIFICADOS: ALGUMAS REFLEXÕES SOBRE ALIMENTAÇÃO COM O POVO INDÍGENA PALIKUR

Tadeu Lopes Machadoⁱ

Docente do Colegiado Intercultural Indígena na
Universidade Federal do Amapá (UNIFAP)

Ana Manoela Primo dos Santos Soaresⁱⁱ

Mestranda em Antropologia na
Universidade Federal do Pará (UFPA)

RESUMO

A alimentação dos seres humanos é um fato universal. Por fazer parte de uma necessidade fisiológica dos seres vivos, o ato de alimentar-se pode ser entendido como algo que se concentra apenas no campo da naturalidade. Todavia, este ensaio busca demonstrar o contrário, que alimentar-se significa muito mais que ingerir nutrientes para satisfazer o estômago. Conduzimos a presente reflexão a partir da experiência do povo indígena Palikur, e entendemos que os significados são elementares para entendermos a comensalidade de qualquer povo. Portanto, os alimentos postos à mesa, a forma como são preparados, cozidos, distribuídos e consumidos se enquadram estritamente nas regulamentações internas de cada povo, que garante a oportunidade de entender que, além de ser biológica, a alimentação também é um fato cultural.

Palavras-chave: Alimentação; Simbolismos; Indígenas Palikur do Oiapoque.

FEEDING ON MEANINGS: SOME REFLECTIONS ON FOOD WITH THE PALIKUR INDIGENOUS PEOPLE

ABSTRACT

Human feeding is a universal fact. Being part of a physiological need of living beings, the act of eating can be understood as something that concentrates only in the field of naturalness. However, this essay seeks to demonstrate the opposite, that eating means much more than ingesting nutrients to satisfy the stomach. We conduct the present reflection from the experience of the Palikur indigenous people, and we understand that the meanings are elementary to understand the commensality of any people. Therefore, foods put to the table, the way they are prepared, cooked, distributed, and consumed fit strictly into the internal regulations of each people, which guarantees the opportunity to understand that in addition to being biological, food is also a cultural fact.

Keywords: Food; Commensality; Palikur indigenous people.

INTRODUÇÃO

O ato de se alimentar é um fato social total (MAUSS, 2003). De toda forma, o comer significa reforçar alguns modelos culturais que adotamos para nós ao longo de nossa trajetória de vida em sociedade. Portanto, para além da necessidade de nos alimentarmos, a forma como o fazemos simboliza um comportamento que adquirimos com a experiência e os aprendizados cotidianos.

Partindo desse entendimento é imprescindível destacar que o ato de comer não exerce o mesmo significado entre todos os coletivos humanos, como também não é realizado da mesma forma entre esses coletivos. Além do mais, há que se destacar que o comer significa ingerir substâncias orgânicas, diga-se também, biológicas, a partir de um modo puramente cultural, traduzido para formas construídas pelo homem, para que o satisfaça fisiológica e culturalmente.

Pensando dessa forma é que as autoras Maria Eunice Maciel e Helisa Canfield de Castro (2013) sugerem a possibilidade de pensar o alimento como um fenômeno biocultural, e que a partir de seu contexto de interrelação com outros contextos que o envolvem, o cercam e o constroem, veem a comida como um elemento bom para se pensar (MACIEL & CASTRO, 2012, p. 322). É também nesses marcos teóricos que a alimentação é um fenômeno tão interessante para a antropologia, uma vez que se

atribui a ela a possibilidade de repensar algumas questões tão caras para a disciplina, dentre tantas, o par “natureza/cultura”.

Philippe Descola (2011), ao fazer uma apreensão sobre as continuidades e descontinuidades da questão natureza *versus* cultura em Lévi-Strauss, aponta que a tensão entre esse par conceitual não está somente no cerne da antropologia estrutural, como também está no fundamento do próprio campo de estudo da etnologia.

Portanto, em Lévi-Strauss podemos entender que a tensão entre esses conceitos são os condutores da reflexão antropológica, mas que também essa oposição é uma criação artificial da própria cultura. Dessa forma,³⁴⁵ segundo Descola (2011), a obra de Lévi-Strauss é fortemente marcada por essa concepção dual, que também é remetida a uma interpretação de infraestrutura e superestrutura no campo da antropologia estrutural, em que Lévi-Strauss compreende a infraestrutura como as materialidades, as coisas corpóreas, manipuláveis, e a superestrutura como as coisas do espírito, da mente, que são responsáveis em dar significado à materialidade.

Portanto, remetendo essa questão ao estudo antropológico da alimentação, “o homem come significados” (FISCHLER *Apud* MACIEL & CASTRO, 2013), “come cultura” (BREGANTINI, 2015, p. 3). O que os humanos ingerem são nutrientes, mas são, sobretudo, imaginários, ideias, construções abstratas que

são compartilhadas socialmente. A partir disso entendemos que o gosto que popularmente costumamos dizer que “não é discutido”, passa a ser concebido como altamente discutível, já que o gosto sempre tem suas raízes em algo que em determinado momento é comum a todos os participantes de determinado meio social, ou seja, que não envolve a experiência de apenas uma pessoa e está atrelado às ideias, aos imaginários compartilhados.

Nas religiões de matrizes africanas a comida também exerce sentidos e significados que extrapolam sua funcionalidade fisiológica (SOUZA JUNIOR, 2014). Segundo esse autor, nas religiões afro-brasileiras a comida é entendida como força, dom, energia presente nas raízes, folhas e frutos que brotam da terra. É algo cheio de sentidos e sentimentos. Além do mais, a comida serve como elo dos vivos com os ancestrais, assim como também com o sagradoⁱⁱⁱ.

As questões sobre alimentação que são elucidadas nas comunidades de terreiro por Souza Junior (2014) dão visibilidade para outro ponto importante a respeito do tema. O modo como é preparada a refeição, as formas como se deve comer de acordo com o período dos rituais, as restrições alimentares, as proibições rituais de ingerir alguns alimentos em determinados momentos do ano, tudo isso faz parte da simbologia e do próprio ritual que é a alimentação dentro dessas comunidades.

A partir desse direcionamento trataremos nesse ensaio de envolver algumas questões sobre

alimentação entre o povo indígena Palikur. A partir de elementos que serão trazidos para junto da análise, de acordo com pesquisas de campo recentes, pretendemos encaminhar uma reflexão acerca da antropologia da alimentação, sustentando a necessidade de entender o alimento para além de sua materialidade. O presente artigo se divide em quatro partes, além desta introdução trazemos uma breve contextualização do povo Palikur, para situar o/a leitor/a da região sobre a qual estamos tratando. Na outra parte trabalhamos com uma etnografia das práticas alimentares Palikur, dando destaque ao processo de captura, produção, coleta, preparo e consumo dos bens alimentícios. Ao final fizemos uma reflexão sobre os aportes teóricos³⁴⁶ que trabalhamos no decorrer do texto, além de abordar os significados que a alimentação representa para os seres humanos.

POVO INDÍGENA PALIKUR: BREVE CONTEXTUALIZAÇÃO

O povo indígena Palikur habita a fronteira do Brasil com a Guiana Francesa. Sua população vive parte em território nacional e parte em bairros indígenas (denominados *villages*) no território francês. O alcance etnográfico deste ensaio aborda uma parcela do povo que se localiza no Brasil, na Terra Indígena Uaçá, especificamente na aldeia Kumenê, situada no médio rio Urucaúá, no município de

Oiapoque, extremo norte do estado do Amapá (CAPIBERIBE, 2016).

De acordo com a historiografia da região, os Palikur habitam tal espaço há pelo menos quatro séculos. São apontados como moradores da região pelo mapa etno-histórico de Curt Nimuendajú desde 1652, aparecendo como moradores de uma área próxima a atual cidade de Macapá-AP em 1500 (NIMUENDAJÚ, 2017). Desde 1513 são mencionados nas cartas de viajantes exploradores sobre os mais diversos etnônimos^{iv} (CAPIBERIBE, 2001, p. 28).

Segundo os Palikur, antigamente, “há quinhentos anos”, suas vilas eram localizadas nessas montanhas e a população desta era muito grande, era tanta gente que “quando as mulheres andavam, pisavam no chão, fazia barulho de trovão” (Nilo Martiniano, 1997). Outro informante nos conta que a montanha Tipoca “era uma cidade cheia de gente, que tinha praia” [...] Sobre a montanha Tipoca diz-se que ainda que é o berço da origem dos animais, por isso nela encontra-se todo tipo de caça, “muito porco do mato, cutia, macaco, guariba...” As montanhas não são habitadas atualmente. Nimuendajú menciona que no período que esteve entre os Palikur (1925), estes tampouco viviam nas montanhas, mas utilizavam-nas como locais de roça. Atualmente não há roças nelas, mas são muito procuradas para a caça de animais (CAPIBERIBE, 2001, p.23, 26).

Os Palikur, portanto, estão (ou pela cosmologia ou pela historiografia ou por ambas) em tal espaço desde um período bastante anterior à demarcação das fronteiras entre o Brasil e a Guiana Francesa. Tal demarcação se deu no ano de 1900 e pôs fim à luta pela região do contestado (ARNAUD, 1981; CAPIBERIBE, 2001; CAPIBERIBE, 2016, p. 165;

NIMUENDAJÚ, 2017; MACHADO; SILVA; SIMONIAN et. al., 2017). Quando o litígio entre Brasil e França foi solucionado grande parte dos Palikur migrou para a Guiana Francesa, devido aos benefícios oferecidos pelo governo europeu, porém, assolados por crises de gripe e malária parte da população retornou ao Urucauá, onde até hoje residem (ARNAUD, 1981). A população Palikur foi bastante dizimada por questões relativas à escravidão e a outras epidemias, tais como sarampo e catapora (CAPIBERIBE, 2001, p. 29). Atualmente no Brasil são aproximadamente 1700 pessoas^v, de acordo com dados da Secretária Especial de Saúde Indígena (Sesai). São um povo falante do *parikwaki* (uma língua *arawak-maipure*), mas se **347** utilizam também e de maneira secundária dos idiomas francês e português (CAPIBERIBE, 2001; CAPIBERIBE, 2016, p. 165). Estando divididos em clãs patrilineares e exogâmicos. Além, de que no Brasil professam a fé pentecostal, e interagem assiduamente com os parentes da Guiana Francesa (MACHADO, 2017a).

Os Palikur jamais deixaram de realizar suas viagens de barco transfronteiriças. Seja para fazer comércio, visitar os parentes, passar férias, ou passar alguma temporada para conseguir algum dinheiro, sempre há algum motivo para se deslocar a Guiana Francesa. O mesmo se passa com os Palikur que moram no lado francês da fronteira, mas as motivações são um tanto diferentes. Em geral, as viagens estão relacionadas a compromissos familiares, como casamentos, falecimentos, ou nascimento de algum parente, a compromissos religiosos (CAPIBERIBE, 2001, p. 32).

Os Palikur também mantêm relações de proximidade com os outros povos indígenas da região, que são os Karipuna do Amapá, os Galibi

Marworno e os Galibi Kalinã (MACHADO, 2017a).



Imagem 01: Mapa com a localização da Terra Indígena Uaçá, T.I. onde reside o povo Palikur. Fonte: Plano de Gestão SocioAmbiental Terra Indígena Wajãpi. 2017.

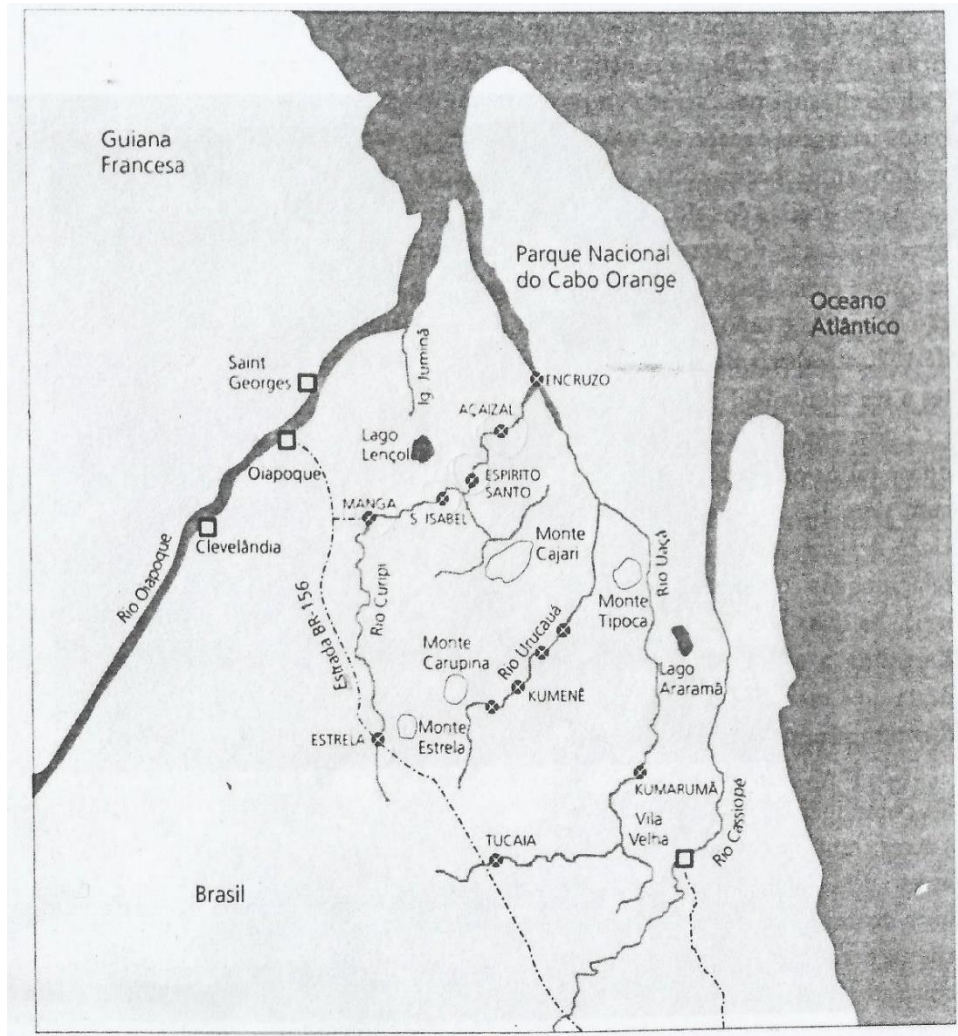


Imagem 02: Mapa com algumas das principais aldeias e locais sagrados dos povos indígenas de Oiapoque. Retirado do livro *O Bom da Festa: O processo de construção cultural das famílias Karipuna do Amapá* (TASSINARI, 2003). Nele é possível verificar a localização da aldeia Kumenê no rio Urucaúá.

A ALIMENTAÇÃO PALIKUR: DA CAPTURA, COLETA, PRODUÇÃO E PREPARO AO CONSUMO

A dieta básica dos Palikur, assim como dos demais povos indígenas que também habitam sua mesma área de influência, principalmente a Terra Indígena Uaçá, é composta de farinha de mandioca, variados peixes, quelônios, diversos tipos de caças e

jacaré. Mas é importante destacar que sua dieta alimentar é conduzida pela sazonalidade, e portanto, como a região registra duas estações anuais, verão e inverno, ou estação chuvosa e seca, existem os alimentos que se consomem em uma e os que se consomem na outra estação.

No período invernos, que se estende pelos meses de dezembro a junho, os Palikur aproveitam para caçar, produzir farinha de mandioca em grande quantidade e também para

pescar nos lagos. Isso porque a região do Uaçá é composta por vários quilômetros de área de savana, com algumas áreas mais altas, como tesos. No período da enchente os lagos transbordam, o que afugenta as espécies de caça para as ilhas, que são os locais mais altos no meio da savana, lá elas se concentram, o que então facilita a captura desses animais. Algo já observado por Capiberibe (2001):

Dos campos emergem tesos, que parte do ano são como ilhas cercadas por uma savana alagada, mas permitem a ocupação humana durante todo o ano independente da sazonalidade das águas [...] Nos tesos cresce uma vegetação de terra firme. Os locais que possuem essa cobertura vegetal, tesos e alto dos rios, são procurados pelos Palikur em suas expedições de caça... (CAPIBERIBE, 2001, p. 21).

Cutia, veado (branco e vermelho), paca, tatu, porco do mato, caititu, jabuti, guariba, preguiça, e outros mais, compõem as caças que os Palikur mais apreciam para alimentar-se no período de inverno. Nesse período também há captura de algumas aves, tais como pato do mato, inhambu, mutum, dentre outras.

O preparo desses alimentos se dá de várias formas, contudo, uma das principais especialidades dos Palikur é o *masara*, que pode ser entendido para nós como o “moqueado”, ou assado de brasa.

Para caçar, os homens passam vários dias no mato, pois em geral as caças se concentram em tesos longe da aldeia, o que requer várias horas ou dias de deslocamento para se chegar onde elas estão. Quando a caçada é coletiva os

homens reúnem parentes próximos para embrenharem-se no mato para conseguir a alimentação. Quando retornam à aldeia, o que conseguiram caçar é dividido entre as famílias participantes da atividade.

O caçador, ou o grupo de caçadores, que vão à caça levam em um recipiente fechado farinha de mandioca, pimenta e uma porção de sal para a viagem^{vi}, pois, principalmente quando se caça em grupo a expectativa é passar de três a quatro dias para retornar à sua casa, e precisam se alimentar no mato durante esses dias.

A farinha de mandioca que levam consigo é especialmente consumida com a água que coletam no mato para preparar o *buguhaki*, que em português pode ser traduzido como **350** chibé. A porção de sal que levam serve para temperar a primeira caça que será abatida. Ou seja, a primeira caça serve de alimento para os caçadores, que no mato farão sua refeição e guardarão o que sobrar para os demais dias que passarão longe de casa. Os outros animais que são abatidos posteriormente são colocados no *wasina* (também chamado de *jamaxim*, cesto feito com palhas de açazeiro ou semelhante). E essas serão levadas para sua casa. No entanto, se a expectativa de voltar para casa for de mais dias, o caçador logo retira as vísceras do animal abatido e passa sal para conservá-lo por mais tempo. A arma que os Palikur utilizam para realizar a caçada é principalmente a espingarda de calibre vinte e dois. Mas junto levam também terçados, facas, flecha.

Quando os Palikur vão para roça trabalhar também estão sempre preparados para abater algumas caças, caso estas sejam encontradas no caminho ou mesmo próximo ao local da plantação. Portanto, sempre carregam consigo terçados afiados, facas, flechas e até mesmo a carabina que utilizarão, caso haja necessidade.

Ao chegar da caçada, em casa a mulher juntamente com os demais membros da família que não foram à atividade, se encarregam de preparar o alimento para a refeição. No entanto, as pessoas que se envolvem em tal trabalho seguem estritamente as recomendações culturais que os Palikur admitem. Mulheres menstruadas, por exemplo, não podem preparar, já os homens que estão com mulheres grávidas também não podem preparar o animal abatido. Essas regras têm como fundamento a possibilidade de influenciar as outras caçadas futuras. Pois, de acordo com as cosmologias dos povos de Oiapoque, o odor que o sangue menstrual exala é tão forte que contamina, afugenta os “bichos” e os deixa com raiva dos seres humanos, o que neste caso causa prejuízos nutricionais aos Palikur. Pois, alguém que menstrua é alguém que esvaí uma substância perigosa e que deve praticar reclusões (SOARES, 2019; VIDAL, 2007). Sendo que a mulher menstruada ao preparar a carne da caça consequentemente deixará o caçador *mabunugavye*, ou seja, panema^{vii}.

As partes mais nobres da caça abatida, como o “vazio” (filé) da paca e do veado, são logo preparados para o *masara*. Mas também aproveitam para assar a cabeça do porco do mato, quando este é capturado. As partes como o espinhaço, costela e outros com osso são colocados na panela para o *kuguhkuhka*, que é o guisado ou caldeirada.

No período invernosos também se produz bastante farinha de mandioca. É o momento ideal para navegar pelos campos alagados, propiciando melhor deslocamento para as roças, que também sempre ficam em tesos distantes da aldeia, e assim poder conduzir grande quantidade de mandioca nas pequenas embarcações para ser processada na casa de farinha.

351

Em outra ocasião (MACHADO, 2017b) foi possível explorar com maiores detalhes o complexo processo de produção de farinha de mandioca entre os Palikur e o posterior envolvimento desse produto nos processos de troca, venda e intercâmbio na cidade de Oiapoque e em outras localidades de influência desses indígenas. Fator econômico e social que se apresenta como uma atividade praticada por mais de um século, como evidência Arnaud sobre os escritos de Coudreau para com a região de Oiapoque no ano de 1893:

Os Palikur e os Aruán [...] A farinha de mandioca, seu principal produto, costumavam vender em Caiena, onde os homens adquiriam preferencialmente munições e as mulheres contas (COUDREAU *Apud* ARNAUD, 1981).

Também destacando-se o importante caráter que a farinha tem para os Palikur, para além de seu desempenho econômico.

Percebemos que a farinha de mandioca ocupa uma posição de amplo destaque na dieta alimentar Palikur. Os indígenas dessa região costumam dizer que, se tiver *kwak* (farinha) em casa, fome não passa. Dessa forma, a farinha exerce uma centralidade na culinária Palikur, pois com ela é possível assegurar dias e dias de desjejum, principalmente utilizando-a para fazer o *buguhaki*.

Farinha de mandioca é o único produto que os Palikur negociam na cidade (MACHADO, 2017a), e portanto, é através deste produto que existe uma das principais entradas de dinheiro na aldeia. Ou seja, é pela venda da farinha que os Palikur executam na cidade que há a possibilidade de conseguirem outros produtos, principalmente os industrializados.

Dessa forma, a farinha de mandioca representa o produto alimentício mais destacado entre os Palikur. Na aldeia dizem que nenhum Palikur pode viver sem ter sua roça, pois é a partir dela que se assegura a possibilidade de alimentar-se com fartura todos os dias do ano. Portanto, a roça também significa um espaço muito presente na vida desses indígenas, e os momentos dedicados ao trabalho não são considerados por eles como momentos estafantes, de trabalhos excessivos. Pelo contrário, ir à roça significa momentos de interações, conversas descontraídas e

brincadeiras. A produção da farinha de mandioca é cercada por atividades de seriedade, mas encarada com entusiasmo e satisfação coletiva. Algo que também é observável entre os outros povos de Oiapoque, pois, entre eles se verifica a ocorrência de padrões que remetem a uma organização na realização dos trabalhos na produção da farinha (padrões estes que se relacionam ao gênero, faixa etária, estado civil e parentesco), fator que também está ligado as cosmologias, estando todos eles também a encarar tal momento como uma forma de trabalho, porém, também de lazer (SOARES, 2018).

Uma das principais formas de adquirir produtos industrializados e levar para a aldeia 352 Kumenê é através da venda ou negociação da farinha de mandioca. Há, inclusive, três pequenas tabernas na aldeia, onde se pode adquirir os produtos por meio de dinheiro, troca ou fiado. Alguns dos produtos alimentícios industrializados mais consumidos entre os Palikur são: óleo de soja, açúcar, café, frango congelado, refrigerante, biscoitos. Entretanto, os produtos de consumo que são adquiridos na Terra Indígena, através da pesca, caça, coleta e produção de farinha, são muito mais abundantes que os industrializados, adquiridos nos comércios locais. Portanto, os Palikur consomem muito mais seus produtos alimentícios tradicionais, do que os produtos que vão da cidade para a aldeia, até porque os custos dos produtos urbanos são muito altos.

No período invernos, há pouca prática de pesca, captura de quelônios ou jacarés. Isso é o resultado do grande volume de água que o rio Urucaúá recebe que chega a transbordar para os lagos, onde se espalham os peixes, os jacarés e tracajás, o que dificulta a captura desses seres.

Quando chega o período do verão e a água começa a secar dos lagos modificando a paisagem da aldeia Kumenê, também se modificam as formas de alimentação. Segundo os Palikur é o momento de maior fartura na região, pois é quando se pode pescar em abundância. Nesse período a fartura de variados tipos de peixes é abundante. As espécies mais apreciadas são o tucunaré e a piranha vermelha.

Pela facilidade de pescar no verão, pelo fato deles se concentrarem somente no rio, os Palikur costumam sair para a pesca em horários demarcados. Dessa forma, de manhã cedo e no finalzinho da tarde são os horários para pegar piranha. Pela manhã os Palikur vão ao rio para garantir o almoço. Retornam da pesca por volta das 9:00h com a quantidade de peixe suficiente para alimentar-se no almoço. À tarde, a partir das 15:00h., voltam em torno das 18:00h., com o jantar garantido.

O preparo do peixe recém-pescado fica sob a responsabilidade das pessoas que ficaram em casa, em geral as mulheres, uma vez que elas não pescam, pois, essa tarefa é do marido. Mas se os filhos maiores de 12 anos, sendo homens ou mulheres, ficaram em casa, quando o pescado chega eles irão também ajudar a mãe na tarefa do

preparo para a alimentação (outro fator que ocorre de maneira semelhante entre os outros povos indígenas da região, exceto pelo fato de que apenas as filhas que ficam em casa auxiliam as mães, em oposição a forma Palikur (ASSIS, 1981; SOARES, 2018)).

O tucunaré também é um dos peixes prediletos dos Palikur. O horário de pegá-lo no anzol é sempre de noite, depois das 19:00h. Mas os Palikur também praticam o fachiado, que é a pesca com a zagaia, iluminado pelo foco da lanterna, de madrugada. O horário exato dessa última atividade depende da lua, ou seja, para cada fase da lua há um horário adequado para pegar os tucunarés na zagaia.

No entanto, muitos Palikur não adotam **353** tanto a prática da pesca com a zagaia, pelo fato de que quando o peixe é atingido pela lança ele sofre muitas lesões, e para retirá-lo da lança sofre ainda mais, uma vez que é retirado a partir de fortes pancadas com um pedaço de madeira, levado para a pescaria já com esse fim. Então, o peixe fica bastante lesionado, e os Palikur dizem que sua carne perde muito o sabor, pois não fica consistente como quando é capturado no anzol.

Os Palikur gostam de preparar a piranha para cozinhar, ou seja, para fazer o *kuguhkuhka*, que é uma caldeirada de peixe, temperada com chicória e sal. Já o tucunaré é mais apreciado no *masara*, com toda escama e consumido com *atit* (pimenta) e farinha.



Imagem 03: *Masara* de tucunaré. Crédito: Tadeu Lopes Machado. Aldeia Kumenê, agosto de 2018.

Importante destacar também que os Palikur têm um apreço considerável pela *atit*. Portanto, em todas as casas dos moradores da aldeia Kumenê tem uma pimenteira plantada a poucos metros da porta da cozinha, ou ao lado da casa onde fazem o fogo e geralmente protegida por uma cerca para que as galinhas de criação não acabem com a planta. A pimenta é um acompanhamento indispensável para todos os tipos de alimentação. Todos, sem exceção, inclusive o *buguhaki*.

Outra característica dos Palikur sobre sua alimentação e o preparo é que em todas as moradias há um espaço construído somente para fazer o *masara*, fora da casa. É o local onde fica o fogareiro e as lenhas empilhadas. Esse espaço ³⁵⁴ também é utilizado para tomarem um ar mais fresco de tarde, fora da casa. Aí a família se reúne para conversar, contar histórias e também para já esperar o moqueado fresco.



Imagem 04: Refeição servida na casa de assado: tucunaré assado, farinha e pimenta. Crédito: Tadeu Lopes Machado. Aldeia Kumenê, agosto de 2018.

Além dos peixes, os Palikur aproveitam o período de verão para também capturarem as tracajás. Esse quelônio é um dos alimentos mais apreciados pelo povo indígena do Urucauá, assim como também seus ovos, que no período do verão podem ser recolhidos às margens do rio, ou nos campos antes alagados. A carne de tracajá é consumida cozida, com chicória e sal, semelhante ao cozido de piranha. Mas os Palikur sempre deixam sobras de carne no casco da tracajá, que é muito apreciado assado, consumido com pimenta e farinha. Já o ovo de tracajá é um aperitivo à parte, os Palikur o comem cru, amassado na farinha.

Um destaque importante que merece ser mencionado com relação às práticas alimentares dos Palikur é o fato da maioria deles dispensarem o auxílio de talher para consumirem seus alimentos. Na hora da refeição eles sempre utilizam unicamente as mãos para colocar os pedaços de comida em seus pratos, e para retirar do prato e levar até a boca. De acordo com observações alguns deles se atrapalham na utilização da colher, e se sentem mais confortáveis utilizando as mãos. A prática de se consumir as refeições com talheres é algo que foi absorvido entre os Karipuna e os Galibi Marworno, mas que não ocorreu da mesma forma entre os Palikur.

Os pratos são utilizados com frequência pelos Palikur. Porém, em tempos não muito distantes, esses indígenas dizem que utilizavam a casca do injazeiro para servir de recipiente para as refeições, assim como também faziam seus vasilhames de argila, os Palikur os únicos que confeccionavam tais peças de cerâmica (ARNAUD, 1981). Hoje em dia, as cascas de injazeiro são utilizadas para colocar as comidas das galinhas, dos cachorros, gatos e outros animais domésticos. Já as vasilhas de argila foram abandonadas completamente.

355

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Falamos inicialmente neste texto sobre a característica fundamental da alimentação, que repousa na possibilidade de entendê-la a partir de seu aspecto “biocultural”. Entendemos que o processo de comensalidade entre os Palikur deve ser percebido a partir dessa perspectiva, que interage aspectos biológicos e culturais na prática da alimentação dos indivíduos. E aqui deve-se chamar atenção para o que Poulain e Proença (2003, p. 251) destacam como sendo “o espaço social alimentar”, ou seja, a demarcação do território social da alimentação é indispensável para entender o processo de imbricação entre o biológico e o cultural.

Dessa forma, alguns interditos alimentares estão contidos nas representações simbólicas dos indivíduos (POULAIN e PROENÇA, 2003). Ou seja, não comem determinado tipo de animal, ou não preparam a comida de qualquer forma, porque a alimentação está contida em um campo simbólico para além do simples ato de comer e se satisfazer biologicamente. É necessário que também se satisfaçam simbolicamente, a partir daquilo que acreditam e que historicamente construíram para si.

Outro elemento importante para destacar é que em geral o processo de arrecadação de alimentos, ou de sua manufatura, como é o caso da produção da farinha de mandioca, se dá a partir da colaboração de várias mãos. Dito de outra forma, é um processo colaborativo, que é produzido a partir da interação de várias pessoas. Portanto, a decisão alimentar é fruto de um conjunto de interações sociais. Para o alimento chegar na mesa do indivíduo não é necessário que ele esteja interligado somente com o meio físico ou biológico, mas também ao meio social, ou seja, o alimento é controlado por meio da interação dos indivíduos. Os alimentos não se movimentam sozinhos (POULAIN & PROENÇA, 2013, p. 252), da mesma forma que eles não se preparam sozinhos, não vão para o fogo sozinhos. Em o Cru e o cozido, Lévi-Strauss (1991) observa que é através das ações humanas que o cru se transforma em cozido, ou seja, os seres humanos por meio de atos de

criação e de suas ações viabilizam a transformação dos instrumentos para se chegar a uma finalidade. Nisto inserimos todos os componentes que abrangem os percursos em torno da alimentação Palikur, o que perpassa por conhecimentos e formas de organização social que estão relacionadas a questão alimentar, mas que vão para muito além dela. A educação e a socialização Palikur em torno da alimentação e o que é causa e consequência das mesmas condicionam a identidade de tal povo em múltiplos aspectos (DÓRIA, 2015).

A respeito do fato dos Palikur preferirem comer com as mãos confronta algumas hipóteses convencionais que costumamos admitir verdadeiras e universais. Um desses confrontos **356** é, talvez, apontada por Simmel (2004, p. 162), ao dizer que a normatização prevê que o comer com a mão tem em si uma simbologia individualista, pois coloca o indivíduo em contato direto com o alimento, expressando uma avidez clara. Já os talheres deixam o indivíduo a uma certa distância do alimento, propiciando um maior agrupamento das pessoas ao redor do alimento. Contudo, entre os Palikur não é perceptível o individualismo perante a refeição. Há, pelo contrário, muita solidariedade e expressões de felicidade entre eles no momento em que se alimentam, demonstradas principalmente através de conversas descontraídas, risadas e gentilezas.

Os Palikur demarcaram uma característica alimentar que segue as regras de sua tradição, embora tenham admitido outros

elementos em sua culinária. A dieta Palikur caracteriza-se em geral com a dieta dos povos tradicionais da Amazônia, regada a peixes, carnes de caças, pimenta e principalmente a farinha de mandioca. Esta última é a principal marca que caracteriza a alimentação cotidiana dos povos indígenas, quilombolas e ribeirinhos da região amazônica. Portanto, não podemos deixar de destacar o caráter essencial que a farinha exerce sob a alimentação do povo Palikur.

Dessa forma, finalizando este debate, mas não esgotando a possibilidade de estendê-lo, demarcamos a necessidade de perceber a alimentação como um fato que ultrapassa a nossa perspectiva, que possibilita o entendimento do espaço social a partir da alimentação, pois, de acordo com Simmel (2004, p. 160), “de tudo o que os seres humanos têm em comum, o mais comum é que precisam comer e beber”. Portanto, é um fato social que concentra nele as características diversas que um povo tem.

REFERÊNCIAS

- ARNAUD E. Os índios da região do Uaçá (Oiapoque) e a proteção oficial brasileira. In: ARNAUD E. **O índio e a expansão nacional**. Belém: CEJUP, 1989.
- ASSIS, E. C. de. **Escola Indígena, uma “frente ideológica”?**. Dissertação de mestrado - Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade de Brasília, Brasília, 1981.
- BREGANTINI, D. Cultura e Gastronomia. In: Dossiê: Gastronomia é cultura? Formação, identidade e história da alimentação. **Revista Cult**. São Paulo, n.198, 2015.
- CAPIBERIBE, A. M. G. **Os Palikur e o Cristianismo**. Dissertação de mestrado - Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2001.
- CAPIBERIBE, A. M. G. Não cutuque a cultura com vara curta: Os Palikur e o projeto “Ponte entre povos”. In: CARNEIRO DA CUNHA, M.; CESARINO, P. de N. **Políticas culturais e povos indígenas**. 1.ed. São Paulo: Editora Unesp, 2016.
- DESCOLA, P. “As duas naturezas de Lévi-Strauss”. **Sociologia e Antropologia**, Rio de Janeiro, v.1-2, p. 35-51, 2011. Disponível em <http://www.scielo.br/pdf/sant/v1n2/2238-3875-sant-01-02-0035.pdf>. Acesso em: 15 de fev. de 2019.
- DÓRIA, C. A. Apresentação. In: Dossiê: Gastronomia é cultura? Formação, identidade e história da alimentação. **Revista Cult**. São Paulo, n.198, 2015.
- LÉVI-STRAUSS, C. **O cru e o cozido**. São Paulo: Brasiliense. 1991.
- MACHADO, T. L. **Na cidade vendo a farinha e de lá trago mercadoria e dinheiro para a aldeia: redes de sociabilidades e intercâmbio de bens dos indígenas Palikur na cidade de Oiapoque-AP**. Dissertação de Mestrado - Programa de pós-graduação em Sociologia e

Antropologia, Universidade Federal do Pará, Belém, 2017a.

MACHADO, T. L. O poder da farinha de mandioca indígena no mercado: simbolismos e representações. In: **Anais do GT 12 do II Seminário Internacional América Latina: Políticas e conflitos contemporâneos**, Universidade Federal do Pará, Belém-PA, 27 a 29 de novembro de 2017b.

MACHADO, T. L.; SILVA, A. C. R.; SIMONIAN, L. T. L. "Nacionalizar e proteger": a atuação do Brasil entre os indígenas da fronteira franco-brasileira. In: MERCÊS, S. do S. S. das; GONÇALVES, M. V. **Natureza, sociedade e economia política na Amazônia contemporânea**. Belém: Editora do NAEA, 2017.

MACIEL, M. E.; CASTRO, H. C. A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. **Demetra**, v.8 (Supl. 1), p. 321-328. 2013.

MAUÉS, M. A. M. **“Trabalhadeiras” e “camaradas”**: um estudo sobre o status das mulheres numa comunidade de pescadores. Universidade de Brasília, Brasília, 1977.

MAUSS, M. Ensaio sobre a dádiva. Forma e razão de troca nas sociedades arcaicas. In: MAUSS, M. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac & Naify, 2003 [1925].

NIMUENDAJÚ, C. (1883-1945). **Mapa etno-histórico do Brasil e regiões adjacentes** / Curt Nimuendajú. Brasília: Instituto do Patrimônio

Histórico e Artístico Nacional, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, Universidade Federal do Pará. 2.ed., 2017.

PLANO DE GESTÃO SOCIOAMBIENTAL TERRA INDÍGENA WAJÁPI: COMO ESTAMOS ORGANIZADOS PARA CONTINUAR VIVENDO BEM NA NOSSA TERRA. Apina, Awatac e Iepé, 2017.

POULAIN, J. P.; PROENÇA, R. P. C. O espaço social alimentar: Um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Revista Nutr.** Campinas, v.16 (3), p. 345-356, jul./set., 2003.

SIMMEL, G. Sociologia da refeição. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n.33, p. 159-166, janeiro-junho de 2004.

SOARES, A. M. P. dos S. Sangue menstrual na sociedade Karipuna do Amapá. **Amazônica - Revista de Antropologia**. v.11 (2), 2019.

SOARES, A. M. P. dos S. **Mulheres Karipuna do Amapá**: Trajetórias de Vida das Fam-Iela: Uma Perspectiva Autoetnográfica. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Faculdade de Ciências Sociais, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Pará, Belém, 2018.

SOUZA JÚNIOR, V. C. de. Comida de santo e comida de branco. **Revista P. Ci. Soc.**, v. 11, n.21, jan./jun., 2014.

TASSINARI, A. M. I. **No bom da festa**. O processo de construção cultural das famílias Karipuna do Amapá. São Paulo: Edusp, 2003.

VAN GENNEP, A. **Os ritos de passagem**: estudo sistemático dos ritos da porta e da soleira,

da hospitalidade, da adoção, gravidez e parto, nascimento, infância, puberdade, iniciação, ordenação, coroação, noivado, casamento, funerais estações, etc. Tradução de Roberto da Matta. 4.ed. Petrópolis: Vozes, 2013.

VIDAL, L. A **Cobra Grande**: uma introdução à cosmologia dos Povos Indígenas do Uaçá e Baixo Oiapoque – Amapá. Rio de Janeiro: Museu do Índio, 2007.

NOTAS

ⁱ Doutorando em Sociologia e Antropologia pela Universidade Federal do Pará (UFPA). Professor Assistente II da UNIFAP.

ⁱⁱ Mestranda em Sociologia e Antropologia pela Universidade Federal do Pará (UFPA).

ⁱⁱⁱ De acordo com Bregantini (2015, p. 3), “Em muitas culturas, a comida é considerada sagrada. As famílias reúnem-se à mesa, rezam e agradecem pelo alimento”.

^{iv} Paricurria, Paricura, Paricuras, Paricores, Palincur (s), Palicur, Palicours, Paricur, Pariucur, Parikurene, Parikuyen, Paricoros, Paricurarez, Parikur, Palicou-enne, Paricun-Iéne, Pa'ikwene, Parikwene, de acordo com pesquisas de Capiberibe (2001, p.28) são alguns dos etnônimos mais utilizados ao longo da história para se referir aos Palikur, sendo todos eles extremamente semelhantes a forma como atualmente são denominados.

^v Dados da Secretaria Especial de Saúde Indígena (Sesai) correspondente ao ano de 2014. Fonte: <https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Palikur> Acesso em: 15 de fev. de 2020.

^{vi} De acordo com o Arnaud (NIMUENDAJÚ *Apud* ARNAUD, 1981) por volta da década de 1920 os Palikur já se utilizavam da pimenta e do sal como condimentos.

^{vii} Panema é um termo comum entre populações ribeirinhas e indígenas do norte do Brasil. Tal termo significa azar (MAUÉS, 1977).

Recebido em: 22/07/2019.

Aprovado em: 18/10/2020.

Publicado em: 31/01/2020.