Universidade Federal do Espírito Santo - UFES
Licenciatura Intercultural Indígena
PROLIND

TUPINIKIM DE COMBOIOS:
INTERDIÇÕES E HÁBITOS ALIMENTARES TRADICIONAIS

Jeannie dos Santos Matheus

Aracruz - ES
2022

Universidade Federal do Espírito Santo - UFES
Licenciatura Intercultural Indígena
PROLIND

TUPINIKIM DE COMBOIOS:
INTERDIÇÕES E HÁBITOS ALIMENTARES TRADICIONAIS

Jeannie dos Santos Matheus

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao PROLIND como requisito para obtenção do título de Graduada em Licenciatura Intercultural Indígena da Universidade Federal do Espírito Santo.

Orientadora: **Dra. Arlete Maria Pinheiro Schubert**

Aracruz - ES
2022

Universidade Federal do Espírito Santo - UFES

Licenciatura Intercultural Indígena

PROLIND

TUPINIKIM DE COMBOIOS: INTERDIÇÕES E HÁBITOS ALIMENTARES TRADICIONAIS

Jeannie dos Santos Matheus

Aprovado em: 11/ 06 /2022

Banca Examinadora:

_____

Profa. Dra. Arlete M. Pinheiro Schubert
Orientadora

_____

Prof. Dr. Edson Machado de Brito
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia (IFBA)

_____

Profa. Dra. Lívia de Azevedo Silveira Rangel
Pós-doutoranda pela Universidade Federal do Espírito Santo (UFES)

Prof. Ms. Valdemir de Almeida Silva
Aldeia Tupinikim Pau Brasil e Doutorando pela UNB

Aqui é onde eu vivo
Aqui é a nossa aldeia

Rio Comboios após a transposição do canal “Caboclo Bernardo”.

Essa humanidade que não reconhece que aquele rio que está em coma é também o nosso avô [...].

Excluímos da vida, localmente, as formas de organização que não estão integradas ao mundo da mercadoria, pondo em risco todas as outras formas de viver - pelo menos as que fomos animados a pensar como possíveis, em que havia corresponsabilidade com os lugares onde vivemos e o respeito pelo direito à vida dos seres [...].

(Ailton Krenak. Ideias para adiar o fim do mundo, 2019)

RESUMO

O trabalho de Conclusão de Curso (TCC) tem como objetivo apresentar fatos e narrativas que implicaram na mudança alimentar tradicional do povo indígena Tupinikim da aldeia Comboios, localizada no município de Aracruz (ES). Realizamos a pesquisa documental de análise qualitativa e a observação participante com diálogos coletivos e individuais que envolvem, especialmente, o grupo familiar ao qual pertenço. Por mais de quarenta anos as retomadas consecutivas dos territórios do povo Tupinikim permitiram identificar fatos que tiveram implicações na nossa realidade presente. Descrevemos situações e acontecimentos que impactaram os territórios trazendo prejuízos com a proibição de tradições alimentares indígenas. Desse modo propomos conhecer a nossa história por meio do aspecto alimentar e o que ocorreu com a destruição do território indígena para refletir e questionar as situações que provocaram essas transformações abruptas. Essa compreensão requer o nosso vínculo com uma tradição e um território ancestral e o reconhecimento das perdas impostas a todos os seres que nele habitam. Percebemos que outros seres de vida que habitam esse território sofreram igual degradação e constatamos a existência de uma dialética de perdas e retomadas das tradições por meio de nossas lutas que servirão de importantes referências para as próximas gerações indígenas.

Palavras-chave: Indígenas Tupinikim; lutas territoriais; alimentação tradicional.

ABSTRACT

LISTA DE FIGURAS/FOTOS

Figura 01 – Anciã da aldeia Comboios no ritual de preparo da tapioca.....12

Figura 02 – Indígena Tupinikim (menina). Caieiras Velha.....13

Figura 03 – Mapa da Terra Indígena Tupinikim e Guarani no Espírito Santo..... 17

Figura 04 – Mapa viário do Relatório Etnoambiental.....10

Figura 05 – Urucum (Bixa orellana). Ilustração Rochefort, 1665.....24

Figura 06 – Genipapo (Genipa americana). Ilustração de H. Baillon, 1886.....25

Figura 07 – João Matheus descascando mandioca na casa de farinha com o neto..27

Figura 08 – Tamires fazendo beju recheado com coco na casa de farinha.....29

Figura 09 – Crianças indígenas em pé na canoa às margens do Rio Comboios.....31

Figura 10 – Apresentação da Coaba em noite cultural.....32

Figura 11 – Travessia do Rio Comboios. Indígenas Tupinikim Professoras/es.....34

Figura 12 – Ovos de careba para a alimentação.....38

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO.....9

CAPÍTULO 1

CONTAR PARA NÃO ESQUECER..... 12

1.1 Culturas e tradições dos sujeitos que contam.....12

1.2 Sujeitos, objetivos e contexto.....14

CAPÍTULO 2

INTERDIÇÃO E PROIBIÇÃO DAS TRADIÇÕES ALIMENTARES..... 17

2.1 Retomada da Terra Indígena Tupinikim.....17

2.2 Aspectos das tradições alimentares.....22

2.3 Alimentação à base de ovos e carne de careba.....36

CONSIDERAÇÕES FINAIS........41

REFERÊNCIAS.....44

APRESENTAÇÃO

Com este estudo cumpro o que para mim foi uma tarefa enorme e difícil. Desde o início adiei a escrita deste trabalho, que só se concretizou em razão dos diálogos e das reflexões que pude realizar, dentro e fora do Programa de Licenciatura Intercultural indígena da Universidade Federal do Espírito Santo (PROLIND/UFES), com pessoas atentas e amigas que me estimularam a prosseguir.

Para a minha realidade de indígena aldeada, mulher, professora e mãe de sete filhos, tornar-me estudante foi um desafio. Além das tarefas que já fazem parte do meu dia a dia, iniciar e concluir um curso de graduação exigiu um enorme esforço pessoal e uma boa dose de sacrifício, meu e do meu grupo familiar. Mas nenhuma das barreiras que atravessei teriam ficado para trás sem o apoio de meus pais e meus parentes.

O meu propósito neste trabalho é apresentar relatos indígenas Tupinikim coletados na minha própria aldeia Comboios, no estado do Espírito Santo. A exigência de aplicar a formalidade da pesquisa acadêmica aos relatos e às narrativas foi um dos desafios maiores nesta trajetória. Muitas vezes a linguagem técnica, a necessidade de lidar com metodologias que afiançavam rigor às minhas análises, causou-me verdadeiro sofrimento, pois são modos de ver, fazer e detalhar muito distantes da minha própria prática, diria mesmo alheios à minha realidade de indígena e professora que nasceu e cresceu em Comboios e poucas vezes saiu de nossa terra indígena.

Desejo que este trabalho contribua para aproximar os estudantes e os mais jovens do tema que ora apresento como interesse de estudo. Espero que desperte vontade de acessar saberes inspiradores que permitam conhecer um pouco mais sobre a nossa história, para que se animem a lutar pelo reconhecimento e valorização das culturas e dos povos indígenas que há milhares de anos habitam estas terras.

Procurei escutar e refletir sobre os relatos dos sujeitos desta pesquisa durante os encontros realizados na aldeia ao lado dos meus parentes indígenas e acompanhada de minha orientadora. Nesses encontros, escutamos os relatos e conversamos sobre acontecimentos que proporcionaram transformações no território e nos hábitos alimentares do povo indígena Tupinikim na nossa aldeia.

O contato com outros grupos faz parte das culturas indígenas e, por consequência, reconhecemos que somos responsáveis por muitas mudanças em nossos costumes, em nossas tradições étnico-culturais, assim como nas de outros grupos. Neste trabalho, no entanto, damos ênfase à perspectiva da violência propulsora das interdições/proibições no/do território indígena Tupinikim. Acreditamos assim evitar uma leitura sem conflitos que pode advir de uma interpretação que entende essas mudanças como resultado de uma transformação cultural própria dos movimentos e contatos com pessoas ou grupos nos outros territórios.

Também percebemos que o tema escolhido para este Trabalho de Conclusão de Curso tem relação com a questão da segurança alimentar e nutricional[1] no Brasil. Existe uma relação entre o tema alimento, nutrição e as tradições alimentares indígenas. Portanto, trata-se de uma questão que chama a atenção para a nossa realidade: a distribuição de cestas básicas para comunidades indígenas foi, desde 2019, intensificada em muitas regiões do Brasil em razão da pandemia do Covid-19 que se abateu sobre o mundo e sobre o nosso país. A crise médico-sanitária agravada pela crise política e econômica, levou a que muitas comunidades indígenas precisassem cada vez mais da implementação de programas de assistência para não sucumbirem às necessidades mais básicas, como alimentação.

Conhecer e pensar sobre os hábitos alimentares indígenas tradicionais ajuda em uma reflexão sobre os possíveis danos causados por políticas que não atendem às nossas comunidades por falta de gestão ou de desconhecimento dessas práticas. As cestas de alimentos (cestas básicas) oferecidas pelo Estado são compostas

[1] Termo utilizado para tratar o direito ao acesso a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente, cujas características não comprometam a saúde do consumidor. Deveriam ser produzidos de forma a respeitar a diversidade cultural e ambiental e seguir práticas socioambientais sustentáveis. Cf. LEI de Segurança Alimentar e Nutricional. *Planalto – Governo Federal*. Disponível em <http://www4.planalto.gov.br/consea/conferencia/documentos/lei-de-seguranca-alimentar-e-nutricional>. Acesso em 03 de maio de 2022.

quase na sua totalidade de produtos industrializados e semiprocessados, informação comprovada por experiência própria, mas principalmente pelos monitoramentos para apuração dessas inadequações feitos por organizações indígenas e não indígenas, como a Articulação dos Povos Indígenas de Minas Gerais e Espírito Santo (APOINME).

Atualmente, entende-se que uma alimentação adequada deve considerar não só a quantidade como a qualidade dos alimentos, o que nem sempre é observado por esses programas governamentais. Alguns parentes e lideranças indígenas reconhecem que essas ações interferem nas tradições alimentares indígenas induzindo a que sejam substituídas por hábitos alimentares não indígenas, quase sempre em prejuízo à saúde pela baixa qualidade e variedade dos alimentos incluídos para distribuição. Esse tipo de programa diverge muito do que seria uma alimentação variada e saudável para o nosso povo, se fossem consideradas as tradições indígenas em toda a sua diversidade, conforme é nosso objetivo mostrar neste trabalho.

Nesse sentido, teremos cumprido boa parte dos nossos propósitos se este trabalho trouxer maior conhecimento sobre nossa história e maior consciência sobre as relações e os silenciamentos que ocorrem em um projeto de destruição do e no território indígena.

CAPÍTULO 1

CONTAR PARA NÃO ESQUECER

Figura 01 – Anciã da aldeia Comboios no ritual de preparo da tapioca.

1.1 Culturas e tradições dos sujeitos que contam

O modo de subsistência tradicional e histórico dos povos indígenas era baseado especialmente na caça, na pesca e na coleta, práticas que eram conjugadas com a agricultura de subsistência. Antes do contato com os colonizadores, a pesca não era a única ou mesmo a principal atividade e nem o principal meio nutritivo de alimentação das comunidades indígenas, existiam outras práticas dedicadas a conseguir alimento nas terras habitadas por meus antepassados. Algumas espécies de peixes vinham do Rio Comboios e outras do “mar” (litoral do oceano Atlântico),

que são as águas que banham toda a extensão da terra indígena Tupinikim no Espírito Santo.

Nessas atividades não existia o predomínio ou a exclusividade dos homens. A mulher também era uma pescadora e o seu aprendizado realizava-se ao mesmo tempo como lazer e como trabalho, desde quando ela era ainda pequena.

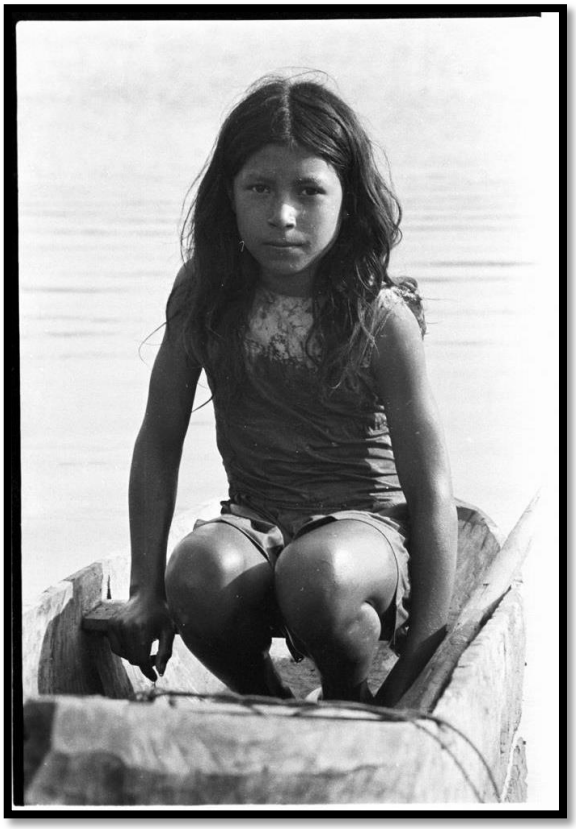

Figura 02 – Indígena Tupinikim (menina). Caieiras Velha. Foto Rogério Medeiros.

Um registro fotográfico da década de 1970 feito pelo jornalista Rogério Medeiros dialoga com as memórias das mulheres na atividade da pesca. Na imagem, vemos uma indígena menina sentada em uma canoa talhada pelos próprios indígenas.

Sabemos que é parte da dinâmica da história os costumes e as culturas sofrerem modificações e interferências, como vem ocorrendo com a nossa própria prática de vida e de nossa comunidade, perceptíveis nos processos de ressignificação de determinados costumes e de abandono de outros.

Porém, sabemos que essas transformações não ocorrem e não ocorreram de modo pacífico, sem conflitos e tensões. O contato com outros povos e sociedades, que querem impor os seus projetos desenvolvimentistas invasivos nos territórios indígenas, sempre desencadeou resistência e, portanto, não foram recebidos como parte das dinâmicas históricas, sem qualquer questionamento ou enfrentamento.

As culturas e as tradições indígenas, de modo geral, sofreram grande violência no decorrer da história de invasão e conquista. Assim foi e continua sendo com o povo Tupinikim que tem ameaçada a continuidade de sua cultura por um conjunto de atividades econômicas realizadas no território indígena, ou muito próximo dele. Muitas vezes são práticas e ações ilegais, como foi o caso da destruição das matas e das águas, com a extração de madeiras e a criação de pastagens para gado e monoculturas, caso também da pesca predatória, dos desvios dos rios para represamento de água, da construção de pontes e estradas, de linhas telegráficas e linhas férreas, gasodutos, de vilas e cidades, dentre outros.

Ainda que o projeto do Estado brasileiro tenha tentado proibir ou excluir as tradições indígenas, a sua influência sobrevive com nossos povos e na dita cultura brasileira.

1.2 Sujeitos, objetivos e contextos

A escolha das pessoas entrevistadas foi definida dentro do meu grupo familiar. Como critério de seleção dos sujeitos da pesquisa estabelecemos a participação dos indígenas mais velhos da minha família, que são também os mais velhos da aldeia Tupinikim de Comboios, em Aracruz.

A decisão por trabalhar com um grupo mais próximo de pessoas, com as quais convivo quase diariamente, veio das dificuldades enfrentadas pelo acúmulo de tarefas e funções como mãe, professora na escola da aldeia Comboios e estudante da Licenciatura Intercultural Indígena, circunstância que me obrigou a não ampliar muito meu escopo de pesquisa e a trabalhar com o que era possível no momento.

Escutar os relatos e narrativas dos parentes mais idosos, homens e mulheres, especialmente do grupo que eu integro, foi uma escolha pertinente para que este trabalho pudesse se concretizar.

O objetivo geral traçado para este estudo foi o de aprofundar o conhecimento sobre os hábitos alimentares tradicionais do povo indígena Tupinikim a partir de uma escuta orientada, acionando e acessando sujeitos portares de memória e de saberes locais, buscando na mesma medida compreender o contexto que favoreceu a interdição alimentar na Terra Indígena de Comboios. Tomando como ponto de partida essa historicidade, apresentamos uma reflexão sobre as práticas tradicionais interditadas em uma chave de leitura do alimento como arte e da arte como alimento. Mais especificamente, buscamos lançar foco sobre as sensibilidades e sobre a experiência estética que perpassam a cultura alimentar indígena do povo Tupinikim.

De modo a alcançar a questão proposta, formulamos alguns objetivos específicos, como explicitado a seguir:

a) Descrever aspectos da cultura alimentar tradicional dos indígenas Tupinikim de Comboios;
b) Verificar situações e acontecimentos que impactaram os territórios trazendo prejuízos à cultura alimentar dos indígenas Tupinikim de Comboios;
c) Identificar alimentos interditados/proibidos da tradição cultural indígena.

Neste estudo, os relatos e reflexões baseiam-se tanto em fontes orais quanto em fontes escritas. As fontes orais foram coletadas em conversas e entrevistas com parentes e lideranças indígenas, já os documentos escritos fazem parte de relatórios produzidos por ONGs, como a Associação Nacional de Ação Indigenista (ANAÍ), e por órgãos como a Associação dos Geógrafos Brasileiros (AGB) e a Funai.

O que pretendemos é trazer à visibilidade esses relatos e informações sobre as aventuras e as desventuras passadas nos encontros e desencontros entre pessoas e culturas, sobretudo por sua importância na preservação de conhecimentos que

falam da história, da luta e das tradições do povo Tupinikim no Espírito Santo, em especial os que vivem na aldeia Comboios. Uma pesquisa é sempre de alguma ou de várias formas coletiva, e sua função, neste caso, não deixa de ser a de provocar a continuação das lutas ancestrais por existências dignas. Para isso, é inevitável que o fazer e o saber indígenas sejam respeitados.

Acreditamos que não existe conhecimento sem prática e, muito menos, sem protagonistas sociais, de forma que as referências deste trabalho englobam as narrativas, refletidas ou não, sobre as condições do que conta como conhecimento válido na nossa realidade (SANTOS; MENEZES, 2010, p. 9). As referências são, primeiramente, as experiências mediadas pelas narrativas dos mais velhos seguidas pelas vivências e testemunhos de nossa própria história.

Situamos este estudo como de cunho autobiográfico com tratamento qualitativo das fontes. Nesta linha, realizamos nossas "escrevivências" tecendo memórias e escrevendo a palavra pela escuta. Esse registro de experiências e histórias a partir do que seria uma escrita de si, mas mais ainda uma escrita de nós, tem sido desenvolvida por escritoras como Eliane Potiguara (2019) e Conceição Evaristo (2020).

Esse modo de estar na escrita vem subvertendo epistemologias hegemônicas balizadas em defesa aguerrida do sujeito em sua neutralidade, com o fito de supostamente legitimar o que é considerado produção de conhecimento. O conceito de “escrevivências”, como o cunhou Conceição Evaristo, cria possibilidades de tornar presente existências antes subjugadas/sequestradas/invisibilizadas pelos detentores do poder, representantes de um pensamento colonizador-eurocentrado. Escrever a vida e praticar a escuta de si e do outro é praticar “escrevivências”.

CAPÍTULO 2

INTERDIÇÃO E PROIBIÇÃO EM TERRA INDÍGENA

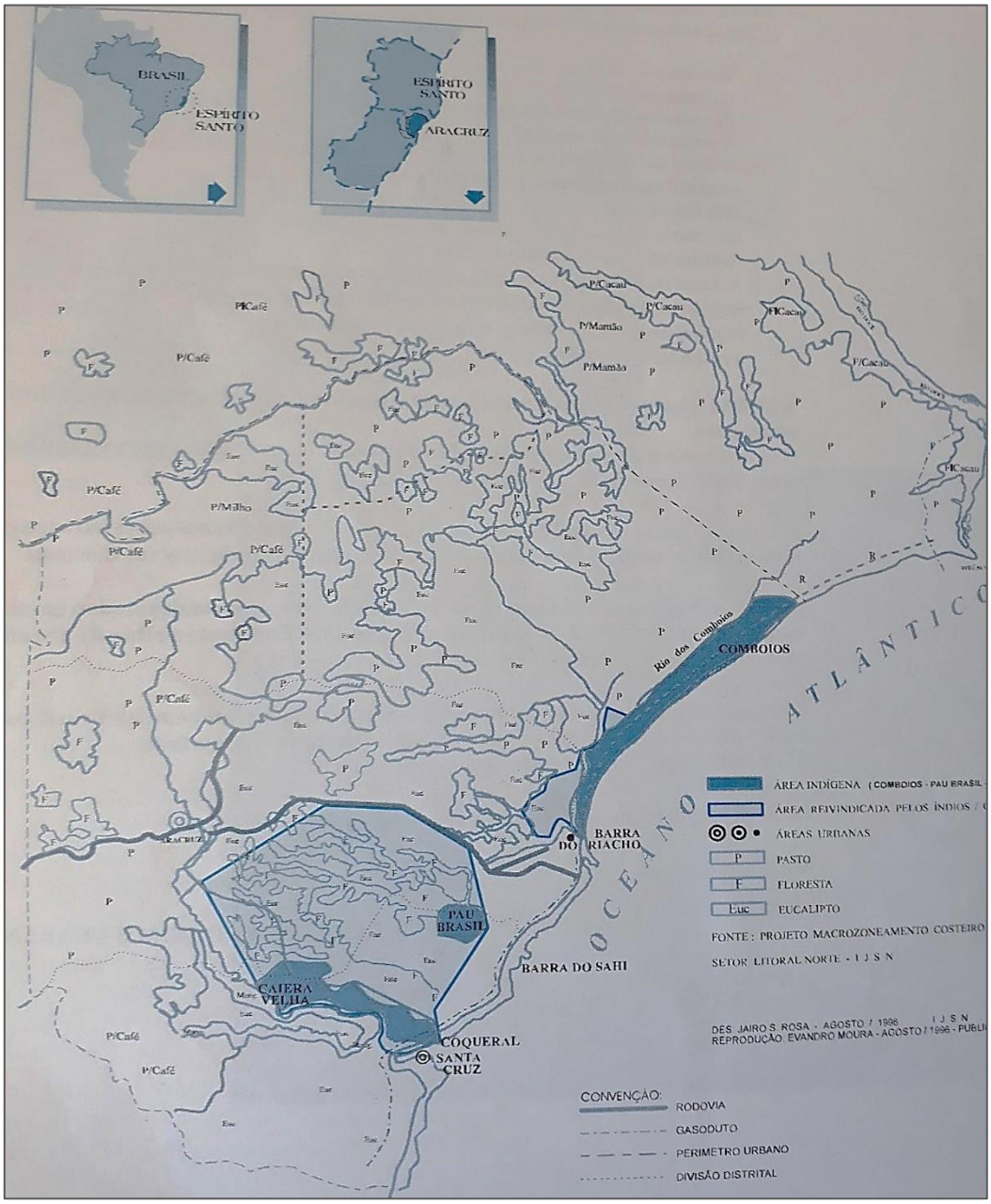

Figura 03 – Mapa da Terra Indígena Tupinikim e Guarani no Espírito Santo.[2]

[2] O mapa foi produzido na década de oitenta para compor a Cartilha da Campanha pela Regularização das Terras Tupinikim e Guarani no Espírito Santo (publicada em 1996), organizada pela Comissão de Caciques, pelo Conselho Missionário Indigenista (CIMI) e pela Pastoral Indigenista (Irmãs Combonianas).

2.1 Retomada da Terra Indígena Tupinikim

A pauta do território permanece até os dias atuais como categoria central de luta para a maioria dos povos indígenas no Brasil (KRENAK, 2015). Desde a década de setenta, o território indígena tornou-se a principal pauta e, nesse sentido, lidamos com uma luta comum, entendida como experiência coletiva. Podemos dizer, nesse sentido, que existem memórias coletivas no território e que isso traz implicações para a vida das comunidades indígenas (SCHUBERT, 2021).

Os primeiros registros sobre o povo Tupinikim, produzidos no século passado, têm forte base na escuta das narrativas e das memórias dos indígenas que habitam as aldeias do município de Aracruz, no estado do Espírito Santo. Estamos nos referindo a um período em que os indígenas Tupinikim eram considerados “extintos” pela historiografia nacional e a um período em que se escrevia bem pouco a seu respeito.

Antes da regularização do nosso território, a Terra Indígena (TI) precisou ser identificada por meio de pesquisas técnicas realizadas pela Fundação Nacional do Índio (Funai). Tudo isso aconteceu a partir da década de setenta e avançou para os anos oitenta e noventa. São pesquisas realizadas com a finalidade de produzir relatórios técnicos para comprovar que a área é indígena. Os Grupos Técnicos (GT) são formados por agentes da Funai e por pesquisadores de instituições públicas, a exemplo da Universidade Federal do Espírito Santo e do Museu Nacional.

No município de Aracruz, Espírito Santo, finalmente as Terra Indígenas (TI) Caieiras Velha e Comboios foram homologadas (2011), após cinco décadas de conflitos. Essas áreas faziam parte das terras indígenas em poder da empresa Aracruz Celulose (atualmente, Suzano).

As primeiras articulações para a retomada da terra iniciaram na década de setenta. Desde então, foram realizadas três retomadas. Eu ainda era adolescente quando foram feitas as articulações para a terceira autodemarcação, em 2005. As aldeias reuniram-se em uma assembleia geral dos povos Tupinikim e Guarani de Aracruz onde foi aprovada a terceira luta que retomou por completo o território reivindicado, até aquele momento em poder da empresa Aracruz Celulose. Foi um importante

acontecimento na nossa história e a assembleia foi realizada na aldeia Comboios, onde vivo e onde também habitam meus parentes. A assembleia teve a participação de todas as aldeias Tupinikim e Guarani que existiam à época: Pau Brasil, Caieiras Velha, Irajá, Boa Esperança, Três Palmeiras e Piraqueaçu.

A autodemarcação ocorreu entre 2005 e 2007, quando então o nosso povo entrou e derrubou os eucaliptos para demarcar o território identificado nos estudos. A Portaria Demarcatória das Terras Indígenas (TI) foi assinada pelo Ministro da Justiça, Tarso Genro, em 2007, e a TI foi homologada pelo presidente da República Luís Inácio Lula da Silva, em 2011.

A partir dos anos 2000, começaram a aparecer cada vez mais pesquisas e relatórios dedicados a descrever e a analisar os episódios de invasão, violência e privações sofridas pelo povo Tupinikim em seu próprio território. Esse é o caso dos relatórios técnicos de ONGs como a Federação de Órgãos para Assistência Social e Educacional (FASE) e a Associação Nacional de Ação Indigenista (ANAÍ), assim como de artigos e pesquisas acadêmicas e arqueológicas que fornecem informações sobre a disputa que durou mais de quatro décadas.[3]

Atualmente, a Terra Indígena Comboios equivale a uma área de 3.800 hectares, sendo que a orla é totalmente arenosa e as áreas de restinga e mata são usadas pelos indígenas para a coleta de frutos, caça e caminho para a pesca. A área retomada em 2005, à esquerda do Rio Comboios, é cortada por estradas de rodagem e de chão. Antes da retomada do território elas serviam exclusivamente ao transporte de eucalipto feito pela ação extrativista da empresa Aracruz Celulose.

Como pode ser observado no mapa a seguir, a aldeia Comboios fica localizada na área indígena antiga, já a aldeia Córrego do Ouro está situada na nova área retomada em 2005. Esse era um território utilizado antigamente pela comunidade para plantios, coleta de frutos, de plantas, para a caça e para a pesca.

[3] Podemos encontrara identificadas boa parte destes estudos sistematizados no trabalho de doutorado da orientadora deste TCC, Arlete M. Pinheiro Schubert, sob o título “Lutas territoriais indígenas: Memórias, culturas e educações do povo Tupinikim” (2021). Ppge-Ufes.

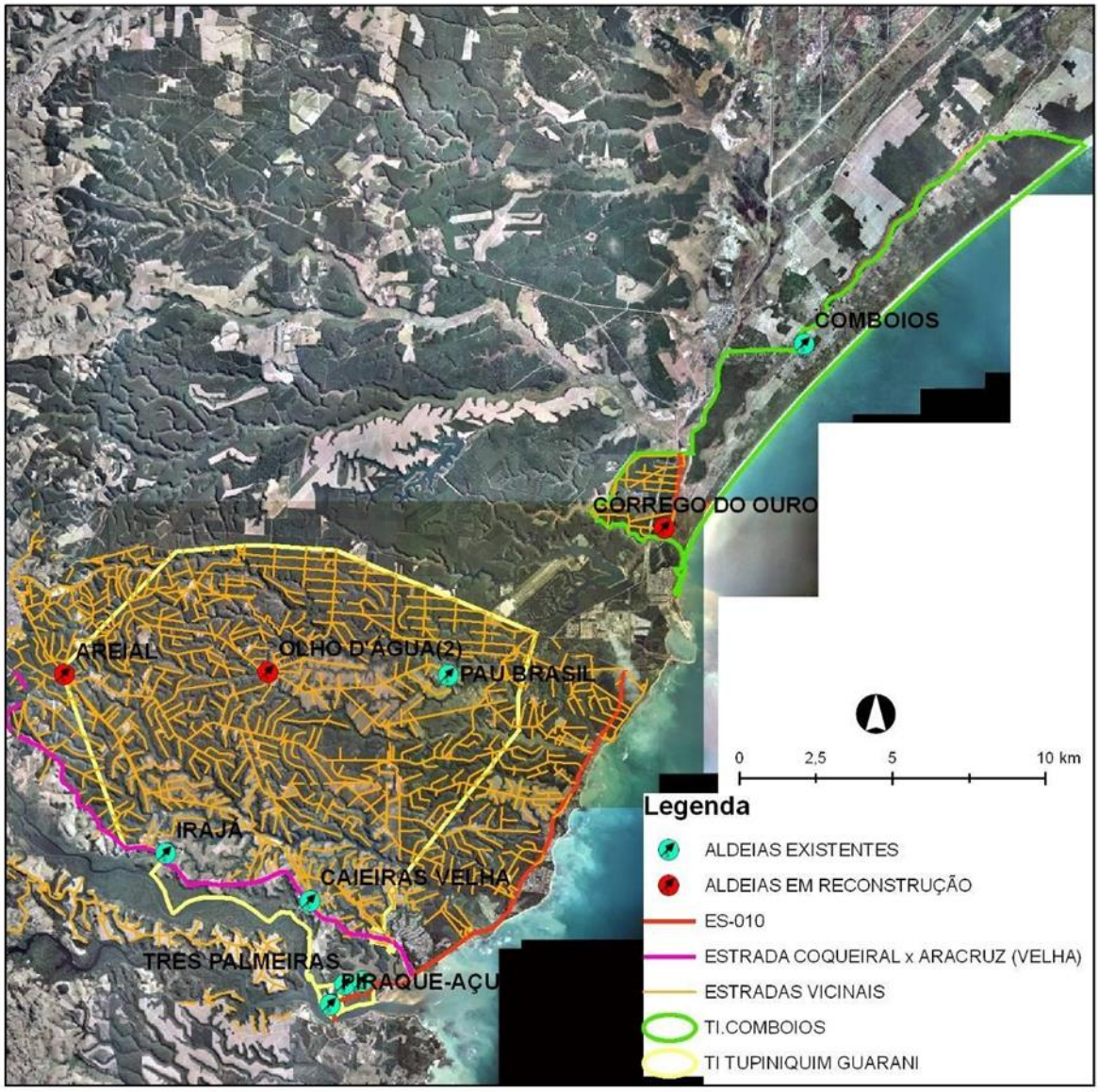

Figura 04 – Mapa viário do Relatório Etnoambiental (ANAÍ, 2011).

As estradas que cortam a TI somam um total de 474 km, sendo que 90% desse total é de estradas vicinais e carreadores para a gestão das plantações de eucalipto. Algumas estradas representam risco iminente à vida nas aldeias, são elas: a ES-010 que cruza a frente das aldeias Guarani e em outro ponto cruza a aldeia Córrego do Ouro na TI Comboios; e a Estrada Velha de Coqueiral-Aracruz que cruza as aldeias de Caieiras Velha e Irajá. (RELATÓRIO ETNOAMBIENTAL, 2011).

O Relatório Etnoambiental feito pela Associação Nacional de Ação Indigenista (ANAÍ) descreve a presença de vários empreendimentos dentro dessa área e cita outros que são circundantes às Terras Indígenas. São empresas de gasoduto, ferrovias, estradas, canais etc., O gasoduto Lagoa Parda-Vitória começou a ser construído em 1981. Essa primeira etapa liga a Unidade de Produção de Gás Natural de Lagoa Parda à Fábrica da então Aracruz Celulose. A segunda etapa, em 1983, iniciou na Aracruz Celulose e terminou em Vitória. São 18.700m e um total de 37,46 hectares na TI Comboios, construídos totalmente em área de restinga de praia (RELATÓRIO ETNOAMBIENTAL, 2011).

Em relação aos impactos na TI Comboios o Relatório constatou: “partindo de todas as áreas da aldeia em direção à praia não há como não cruzar com o gasoduto”. Essas áreas são utilizadas pela comunidade para coleta de frutos e caça e como caminho para a pesca. Em relação à extensão do gasoduto na área total da TI, concluiu-se que:

> [...] o gasoduto atravessa a borda oriental da TI [Tupinikim e Guarani] entrando pelo tabuleiro costeiro e descendo em terreno flúvio-lacustre e flúvio-marinho, até alcançar o rio Piraqueaçu. O gasoduto, nessa região, afetou todo o sistema hídrico local, assim como todo o modo de vida associado a ele, além de incomodar e amedrontar os índios Guarani que o cruzam toda vez que querem sair das aldeias. É um incômodo permanente e não há como sair das aldeias sem cruzar com o gasoduto (RELATÓRIO ETNOAMBIENTAL, 2011).

Outra obra empresarial de impacto danoso na área da TI Comboios foi a abertura de um canal do Rio Doce para o Rio Comboios, em 1999, denominado Canal Caboclo Bernardo. O nome é uma alusão à conhecida história contada sobre esse indígena, tratado como “caboclo”. Ele foi reconhecido por salvar a vida de dezenas de tripulantes de uma embarcação que naufragou no mar, nas proximidades das terras onde viviam os indígenas. Infelizmente, o objetivo da construção do Canal não foi homenagear ou beneficiar os indígenas, mas sim garantir água para a terceira fábrica da empresa Aracruz Celulose. Junto ao canal existe uma série de comportas,

que visa o domínio do sistema hídrico local, conforme podemos constatar também em visita à área. (RELATÓRIO AGB, 2004; RELATÓRIO ANAÍ, 2011).[4]

Essas obras agridem enormemente o nosso rio (Rio Comboios). A introdução de água no sistema do riacho foi avassaladora para os índios de Comboios, tal como os mesmos denunciaram na época. Segundo disseram os moradores da aldeia Comboios, a transposição do Rio Doce "modificou a sazonalidade das cheias e vazantes do rio, tornou a água do Comboios túrbida [e] afetou a biota local". Essas informações encontram-se tanto no Relatório da AGB (2006), como no Relatório Etnoambiental da ANAÍ (2011). Portanto, não podemos separar as interdições alimentares do processo de destruição dos territórios indígenas Tupinikim.

2.2 Aspectos das tradições alimentares

Os objetos da vida cotidiana, antes fabricados com plantas e cipós, recursos que eram cultivados ou colhidos na mata e mesmo adquiridos por meio de trocas, estão sendo cada vez mais substituídos por objetos das casas de comércio das proximidades das aldeias, no município de Aracruz.

Assim como os alimentos, os objetos que antes eram usados para que os membros da família ou da aldeia pudessem cozinhar, comer, curar-se, transportar-se e construir suas casas também foram amplamente substituídos, seja por causa do impacto da colonização, seja devido à destruição do ambiente. As panelas de barro, o costume de se banhar e de lavar as vasilhas nos rios, e muitos outros, foram aos poucos acabando ou sendo substituídos por modos considerados menos trabalhosos, menos "prejudiciais" ou mais "civilizados".

No entanto, em relação aos alimentos, observamos que até hoje determinados hábitos alimentares permanecem, resistindo às dificuldades e às interdições. O milho, várias espécies de mandioca, diferentes tipos de banana e batata estão entre as fontes de sustento nas quais ainda se baseia a alimentação cotidiana do povo

[4] As responsáveis pela obra foram a empresa Aracruz Celulose S/A e a Prefeitura Municipal de Aracruz

indígena Tupinikim. São alimentos encontrados com ampla variedade em todo o Brasil e que continuam a servir de recursos nutritivos da população, especialmente a de baixa renda. Esses costumavam ser os alimentos de mais fácil acesso para as famílias, que completavam a dieta com peixes, mariscos, carne de caça, ovos e carne de *careba*.[5]

A alimentação era bastante diversificada. É o que demonstra a relação de nomes em língua Tupi denominando alguns tipos de alimentos que continuam presentes em nossa alimentação e culinária. São eles: *Pirá* (peixe), *tukunaré*, *piaba* (espécies de peixes), *abati* (milho), *pakoã* (banana), *reri* (ostra), *komanda'î* (feijão), *U'I* (farinha), *tamandu'a, aratu, guaînhumu, guaîa* (espécie de caranguejo), *mandio'oka*.[6]

Autores que fazem estudos a respeito da troca e do transporte de alimentos de um continente a outro, como Marcel Mazoyer e Laurence Roudart, escreveram sobre essas trocas:

> Enquanto a colonização transportava para a América plantas e animais domésticos do Velho Mundo (trigo, arroz, cana-de-açúcar, bois, carneiros, cavalos, etc.), as plantas americanas (batata, milho, mandioca, tabaco, tomate, etc.) faziam o caminho inverso (MAZOYER; ROUDART, 2020, p. 501).

Sabemos que no início da colonização todos os víveres relacionados à nossa cultura foram muito importantes, pois os invasores/colonizadores não sabiam e não tinham como produzir seu próprio alimento em nossa terra. O que precisavam para sobreviver era fornecido pelo trabalho dos povos que aqui habitavam. Alimentos retirados da terra por meio de técnicas nativas de sobrevivência no mundo tropical.

Há diversos tipos de documentos que tratam da fauna e da flora do Brasil desde o período colonial. A própria Carta de Pero Vaz de Caminha relaciona uma série de frutos e carnes trazidas pelos indígenas para a sua tripulação. Viajantes e naturalistas descreveram com riqueza de detalhes frutos, flores, folhas, palmitos,

[5] Careba era o nome atribuído pelos indígenas Tupinikim da região à carne de tartaruga caçada na Praia de Comboios.
[6] Conferir: CONSELHO DE MISSÃO ENTRE POVOS INDÍGENAS – COMIN. Caderno da Semana dos Povos Indígenas. Porto Alegre, 2011.

raízes e diversas espécies de animais que eram totalmente desconhecidas para eles. Não somente descreveram como desenharam e/ou pintaram esses elementos, caso do *Urucu*, do *Jenipapo* e diferentes crustáceos, aves e grupos de conchas.[7]

Inicialmente, o jenipapo e o urucum despertaram o interesse dos viajantes pelo seu uso nas pinturas corporais. Admirava-se as especiarias pela forma eclética de serem aplicadas ao corpo e não especificamente pelo valor comestível ou comercial que continham. Existem muitas descrições e informações sobre esses frutos na literatura do período colonial. Abaixo duas ilustrações realizadas, respectivamente, por Charles de Rochefort, em 1665, e por H. Baillon, em 1886:

Figura 05 – *Urucu* (Bixa orellana). Ilustração de Rochefort, 1665.

[7] Podemos citar como exemplos os relatos produzidos por viajantes como os naturalistas alemães Georg Marcgraf, Hermann von Ihering, o botânico francês Auguste de Saint-Hilaire e o pintor Jean-Baptiste Debret, bem como diversos cientistas/artistas/desenhistas da Expedição Langsdorff, que ocorreu entre 1822 e 1829.

Figura 06 – *Genipapo* (Genipa americana). Ilustração de H. Baillon, 1886.[8]

Com o passar do tempo, os estrangeiros conseguiram transportar seus próprios e conhecidos alimentos para cá. Depois, muitos alimentos do nosso costume foram sendo desprezados e alguns deles discriminados ou proibidos de serem usados pelo povo indígena.

Para os indígenas, de modo geral, esse processo resultou, com o tempo, em insuficiência de alimentação, já que não podiam concorrer com o mesmo tipo de agricultura que foi desenvolvida nos diferentes períodos do Brasil, desde os tempos da Colônia até contextos históricos mais recentes. As terras foram sendo cada vez mais desmatadas e ocupadas, inclusive a chegada de um grande contingente de imigrantes europeus, atraídos pela promessa de acesso a terras e riquezas, gerou impacto nas Terras Indígenas. O costume de desmatar para estabelecer moradia e

[8] As duas ilustrações foram extraídas do livro: TEXEIRA, Dante M.; PAPAVERO, Nelson. *Os primeiros documentos sobre a História Natural do Brasil (1500-1511)*. 2ª ed. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 2009.

desenvolver práticas agrícolas foi um deles. No tempo presente, contudo, as degradações são potencialmente maiores, causadas por empreendimentos de maior escala, quase sempre no modelo de monocultura e indústrias.

Foram ocupadas as áreas que antes eram do domínio das árvores, dos rios, das flores, dos bichos e dos povos originários. Com essa invasão e ocupação as possibilidades de continuar com as mesmas práticas alimentares foram sendo reduzidas. Como praticar a coleta tradicional e fazer os plantios de acordo com os mesmos costumes se até entrar/andar no nosso próprio território foi-nos proibido?

Em relação às mudanças alimentares, a historiadora Juciene Apolinário (2019), pesquisadora da história dos povos indígenas no Brasil, entende que muitas tradições e hábitos indígenas permaneceram na cultura gastronômica brasileira. Segundo ela, muitos alimentos, antes nossos, agora fazem parte dos hábitos alimentares de boa parte do continente europeu. Ela considera que isso aconteceu porque houve misturas e adaptações alimentares não só da parte dos indígenas como dos próprios colonizadores, que se apoderaram dos nossos alimentos transportando-os para o chamado Velho Mundo, a Europa. Ela escreve:

> [...] em pouco tempo foi sendo adaptada a cozinha dos colonizadores e através de um processo elástico de circulação de plantas além-mar, os novos sabores e saberes americanos foram compondo os hábitos alimentares de homens e mulheres em quase toda a Europa (APOLINÁRIO, 2019, p. 31).

No entanto, nada disso aconteceu de forma pacífica. Até o tempo presente, vemos que muitos dos nossos hábitos estão desaparecendo pela dificuldade em preservá-los, o que tem a ver diretamente com os processos de invasão e destruição do Território Indígena. Sem muito esforço, poderíamos fazer um exercício rápido de imaginação, parar e pensar, afinal, nas violências que por aqui ocorreram em tempos remotos e que continuam a ocorrer no tempo em que vivemos.

Também os nossos costumes se misturaram e o que ficou como "comida tradicional" (gastronomia ou culinária brasileira) nos remete diretamente à alimentação indígena.

E quais são esses hábitos que, atualmente, se encontram enraizados em nossa região e em nossas tradições alimentares?

Para entender e aprender mais sobre as tradições alimentares do nosso povo, conversei com tia Nilza e com dona Laura, minha mãe. Também realizei conversas com meu pai, João Mateus. Ele foi o primeiro Cacique da aldeia Comboios e já foi Cacique da aldeia Córrego do Ouro, retomada em 2005, onde ele e minha mãe residem no momento.

Conversamos sobre alguns hábitos alimentares que existiam nas aldeias e sobre quais alimentos eram plantados, caçados e coletados, como a mandioca, a banana, o milho, os peixes, as tartarugas, no tempo que nossos parentes podiam andar por todas essas terras do lado de lá e do lado de cá do Rio Comboios, e mais pra cima, para os lados de Regência.

Meu pai nos contou que a produção e a colheita que seus pais conseguiam fazer era primeiramente para o consumo das famílias da aldeia, e só quando era muito, ou sobrava, era trocada nas redondezas. Antigamente, no tempo dos avós e dos pais dele, portanto, dos meus bisavós, plantava-se mandioca e milho para o próprio consumo e para eventuais trocas.

Figura 07 – Seu João Matheus descascando mandioca na casa de farinha com o neto (arquivo da autora).

A mandioca, sobretudo, continua sendo um dos nossos importantes alimentos. Seu plantio acontece sempre três dias antes ou depois da lua minguante, nos meses de março e abril, e a raiz pode ser arrancada da terra a partir de um ano após o plantio. Para plantar é necessário cortar um pedaço da *mandiba* ou *maniva* (15 ou 20cm aproximadamente), e colocá-lo de forma vertical numa cova que depois será coberta com terra.

Não era costume dos indígenas fazer grandes plantações para vender, como os colonos agricultores que aqui chegaram. Mas eram muitas as variedades conhecidas e usadas pelos nossos antepassados. Meu pai e tia Nilza continuam descrevendo as inúmeras variedades de mandioca. Eles fazem uma lista: “Mandioca doce, pretinha rosa, harmônica, cavalona, alegre, manjari, pererinha, ipim rosa, cacau […]. Acho que é só isso”.

Os meus pais dizem que eles e nossos avós faziam farinha e trocavam com alguma coisa que não tinha na roça: “Essa era a nossa vida no passado, nós nunca precisou das famílias viver por aí trabalhando, toda a nossa vivência foi dentro da aldeia com alimentos que tinha”.

Sobre o significado de tudo o que acontece numa tradição, desde os encontros, andanças, trocas, festas, o professor Carlos Rodrigues Brandão escreve:

> [...] de preferência uma família, uma parentela, uma comunidade, um grupo de amigos, ou seja lá quem for, às vezes até uma multidão, se reúne para viver o momento em que o que se troca não são tanto bens, bens materiais, coisas utilitárias, como numa situação de trabalho, mas trocam-se afetos, símbolos, significados, identidades, estimas. Isso se faz com a música, com o canto, com a dança, com as fantasias (BRANDÃO, 2019).

Reconhece-se, assim, que há diferentes formas de linguagem no ato de conseguir e de preparar o alimento, como uma prática que desperta alegria, prazer e gosto no convívio e nas festividades que isso gera. Não se trata apenas de suprir necessidades do corpo físico, mas tem a ver com o alimento e com o ritual nele envolvido e que devem ser culturalmente interpretados. Desse modo, podemos dizer

que os hábitos alimentares podem significar um rico e intenso diálogo com o universo dos símbolos e dos afetos.

Além dessas dimensões é preciso considerar que a alimentação carrega as dimensões religiosas, étnicas e psicológicas, possuindo intensos significados. Desse modo, existe toda uma estética que envolve a linguagem da comida além da sua natureza nutricional (MELLO, 2014). Esse aspecto da alimentação merece ser considerado em nossos conhecimentos e na formação de nossas crianças e jovens.

Figura 08 - Tamires (minha irmã caçula) fazendo beju recheado com coco na casa de farinha (arquivo da autora).

A experiência histórica dos indígenas mostra sobre o que registramos acima. Na medida em que antigos modos foram descartados, os seus territórios também foram sendo tomados, transformando-se simplesmente em “terra de trabalho” ou em “terra de negócio”. O nome de tudo que ali era conhecido e usado foi esvaziado de seus sentidos, e muitas vezes caiu em “esquecimento". Gradualmente, novos significados foram dados aos lugares, sustentados por um “saber” que colonizou e hegemonizou

o lugar. A multiplicidade dos coletivos de vida que habitava o território real das comunidades indígenas aos poucos perdeu o seu lugar de vida, assim como foram “perdidas” quase todas as mandiocas da lista dos meus parentes mais velhos.

As plantas antes eram escolhidas para serem cultivadas a depender do tempo, das fases da lua, do tipo de terra e das sementes disponíveis. Para o plantio eles costumavam seguir o "tempo da natureza", como dizem os mais velhos na aldeia. A "semente da mandioca”, ou os “olhos” das manivas, eram deitadas na terra em locais de acordo com o nome da maniva, que eram de várias espécies.

Refletimos que tais experiências envolvem um fazer com uma estética cheia de beleza, porque envolve a sensibilidade, a percepção, as relações, o tempo dispensado para ali estar. Essa é uma estética que faz parte de uma linguagem que compõe as atividades próprias a cada território e a cada cultura. Portanto, muitas linguagens encontram-se envolvidas nessas práticas culturais, entre estas temos a própria técnica de como plantar, como colher, como tratar e preparar tal e qual alimento. Tudo isso é pouco explorado, ou é visto apenas como algo fisiológico/mecânico quando tratamos de temas alimentares em nossas pesquisas escolares.

A mandioca é um alimento tão importante e reconhecido no universo indígena que existem inclusive brincadeiras realizadas com base no modo como a mandioca é colhida. As crianças indígenas Guarani reúnem-se perto de uma árvore e fazem fila todas agachados. Com as mãos firmes no ombro ou no corpo um do outro ficam sentadas no chão e enfileiradas. Uma criança recebe a autorização do “dono da roça” para “arrancar” as mandiocas, aí então começa a puxar cada uma até conseguir "arrancá-las" da terra.[9]

Além de toda a nutrição, que é fundamental para a vida, os alimentos apresentam texturas, formas, cores, aromas, sabores e inspirações com possibilidades de ricas experiências na educação. Eles, os alimentos, despertam por meio das sensações, do sensível, a possibilidade de explorar diferentes campos das linguagens.

[9] Essa brincadeira é conhecida e realizada em várias regiões do Brasil, dado o fato de a mandioca ser um elemento das culturas indígenas em todas as regiões do país.

É muito visível essa interação dos hábitos alimentares com as brincadeiras das crianças. Quando elas começam a brincar e a fazer seus jogos e experimentações podemos perceber que elas colocam no enredo os alimentos que são importantes para o seu dia a dia. Por meio de imitações, elas observam como os mais velhos fazem e, assim, demonstram o valor e o sentido que aquela comida tem para elas. Ao brincar, as crianças projetam um modo e um hábito de coletar e de preparar a comida de acordo com o que aprendem na comunidade: arrumam o fogão, separam os produtos que conseguiram na “pesca” ou na “caçada”, preparam os alimentos seguindo as práticas e servem de acordo com o costume em que vivem.[10]

Essas manifestações são próprias ao mundo das crianças em todas as culturas. Acontece que poucas vezes temos o olhar aguçado para fazer ou propor um trabalho pedagógico que possamos chamar de “a linguagem da comida”. Explorar sensações por meio das texturas, cores e sabores, mesclando-as com narrativas e histórias pode se revelar um verdadeiro laboratório. São riquíssimas as possibilidades escolares. É como diz Renata Meirelles: “o olhar de quem caça é firme, decidido, penetrante e reto, sabe o que procura. As inúmeras tentativas se repetem insistentemente, os lançamentos raramente são certeiros, raramente atingem o alvo, porém essas falhas não desanimam os garotos” (2007, p. 106); e

deveríamos fazer o mesmo.

[10] Um livro interessante sobre brincadeiras infantis que descreve, dentre outras, as brincadeiras relacionadas a costumes alimentares de diferentes regiões do Brasil é o de Renata Meirelles, intitulado “Giramundo e outras brincadeiras dos meninos do Brasil” (Editora Terceiro Nome. 2007).

Figura 09 – Crianças indígenas em pé na canoa, com vara de pescar na mão, às margens do Rio Comboios (2022).

Não só para ilustrar, mas também para não esquecer, vou contar/registrar aqui como se fabrica uma das bebidas tradicionais fermentadas que ainda sobrevive nos costumes do nosso povo. Como explica minha mãe, ela é produzida com aipim ou mandioca doce. Essa bebida é chamada coaba. Todas as aldeias Tupinikim tinham o costume de preparar a coaba para as suas festas. Essa tradição, que implicava tantos momentos de trabalho e de encontros, está se tornando cada vez mais rara e nós estamos perdendo mais uma oportunidade de encontros, trocas, afetos e alianças entre nossos parentes indígenas.

A sua feitura segue os seguintes passos: Depois de descascar o aipim ou mandioca doce, é preciso colocar para cozinhar. Quando estiver bem mole é necessário socar um pouco antes de colocar em um pote de barro ou em uma cabaça. Ali deve ficar uns três dias para azedar (fermentar). Algumas pessoas que não conseguem esperar e querem que a bebida fique pronta mais rapidamente colocam um pedaço de carvão durante a fermentação. Depois desse tempo está pronta para saborear e festejar. Essa bebida é uma das que permanece fiel à sua tradição de origem indígena.

Figura 10 –

Apresentação da Coaba em noite cultural (2019). Arquivo do perfil @povostupinikim na rede social Instagram

São todos “rituais” alimentares que se integram ao território e integram ao mesmo tempo os parentes de uma família e também a comunidade.

Da mandioca, do milho e das bananas temos diferentes derivados com os quais no passado, e ainda hoje, eram feitos muitos tipos de alimentos gostosos como *beiju, tapioca, paçoca, pirão, papa, mingau*, entre outros. Sobre essa variedade e disponibilidade dos alimentos, minha mãe e meu pai contam que a banana, um fruto tão próprio da nossa cultura, não havia muitas no tempo em que eles eram jovens. Na verdade, já não havia mais como colher ou plantar do lado de lá do rio (onde hoje, após a retomada, está a aldeia Córrego D’Ouro) porque essa terra havia sido perdida para outras finalidades que não as nossas.

Os mais velhos contam que os camarões eles não pegavam do mar. Meu pai contou que não precisava porque havia muitos camarões no nosso rio, e que eles eram bem grandes. Ouvi meu pai relatar que havia muita abundância de mariscos e, além disso, o jeito de eles pegarem o camarão era com anzol, “um por um, mas era cada um assim... bem grandão!”. Ele lembra e conta isso sempre com alegria. E para dar a importância que isso tem para ele, costuma fazer uma medição com a mão para mostrar o tamanho dos camarões pescados.

No caso da nossa aldeia, ele lembra que alguns desses alimentos eram encontrados ou pescados no grande rio principal que atravessa a aldeia, que recebe o mesmo nome, Rio Comboios. Algumas outras espécies de peixes vinham do “mar de Comboios” (Oceano Atlântico), que banha toda a extensão da terra indígena Comboios. As “conchas do rio" eram também um alimento do povo indígena e todos pegavam no rio para se alimentar. Meu pai diz:

> Na época da pesca a gente ia pra fora, pro mar e pescava e quando voltava, na praia, a gente trocava, vinha gente de longe trazia feijão, e outras coisas. Minha mãe salgava. Era panela de barro, não tinha panela de alumínio. Era assim às vezes queimava. Era a nossa vida de índio, era difícil, mas a gente era mais saudável, hoje a gente fica doente por causa da alimentação, do que a gente come. A gente era

> saudável. A nossa vida era assim, tudo tirava da aldeia [do território] (JOÃO MATEUS entrevista concedida em 12/04/2022).

Minha mãe, dona Laura, dizia que era importante comer esses alimentos e que ela tinha prazer em prepará-los. Dizia que esse tipo de alimentação deixava a gente forte e trazia o nosso bem estar. Ela contou que preparava as conchas do rio assim: “a gente pegava as conchinhas botava pra ferver no fogo e depois elas se abria toda e aí a gente tirava o ‘peixinho’ de dentro e limpava, passava limão e depois fazia a moqueca com temperos verdes e muita pimenta”.

Meus pais contam que somente depois surgiram alguns pequenos plantios de ervas e temperos para as comidas que não eram do nosso costume. Ouvi de minha mãe e de minha tia Nilza que esse costume foi aprendido dos brancos, e não dos indígenas. Todas essas coisas eu ouvi em vários momentos em conversa com a tia Nilza, que também é moradora da aldeia Comboios.

Figura 11 – Travessia do Rio Comboios. Indígenas Tupinikim Professoras/es (2017).

A proteína que era ingerida pelas pessoas na aldeia vinha principalmente da caça, da pesca e da coleta de mariscos e de tartarugas. A base de proteína da alimentação, naquele tempo, era formada principalmente por peixes, conchas do rio e do mar, ouriço, siri e camarões do mar, mas o rio era especial para todos os

nossos antepassados. Meu pai dizia que pegava muito camarão grande e todos gostavam muito. A minha geração testemunhou essa fase da vida do rio.

Então eu compreendi que os nossos povos indígenas devem ter sido autossuficientes na alimentação, mesmo nas fases em que o alimento ficava escasso, sempre havia algo para coletar, para pescar.

Há outros modos e recursos para se alimentar em nosso território e que estão impedidos por causa da sua destruição. Por exemplo, o Rio Comboios está muito modificado, poluído, muitos peixes não são mais encontrados. É mesmo quando conversamos que percebemos que não há só um modo, só um tipo de alimento. Agora eu posso dizer que o hábito tradicional da alimentação indígena é bastante variado e muito rico, especialmente depois de me informar e ouvir histórias sobre outros povos indígenas no Brasil.

Em um momento de conversa com minha orientadora e os parentes Tupinikim do meu grupo familiar, refletimos sobre como foram feitas interferências em nossos hábitos alimentares e o fato é que essas interferências sempre foram fortes e feitas de forma bastante violenta. A observação feita por minha mãe durante a conversa coloca foco na situação da água que é de uso da aldeia, em como já não é a mesma água:

> A água ninguém comprava, era limpa. Tirava a água do rio pra fazer comida lavar roupa, era limpo, viu? A nossa vida era pura, não tinha nada que trouxesse doença da nossa alimentação, era tudo alimento puro, saudável [sem veneno]. Era… [silêncio] era a nossa vida no passado, era a nossa vida (LAURA BARBOSA entrevista concedida em 12/04/2022).

Conversamos com eles (meu pai e minha mãe) sobre algumas situações mais recentes em que essa interferência continuou acontecendo, sobre quando, por exemplo, foram criadas Reservas Ambientais pelos órgãos do Estado brasileiro, sob responsabilidade do Instituto Brasileiro de Meio Ambiente (Ibama). Esse órgão foi responsável, em 1987, pela criação da Reserva Biológica de Comboios. Foi criado também, no final da década de oitenta, um Projeto de Proteção à Tartaruga Marinha.

Nessa mesma época também construíram o gasoduto que passa pela praia e na TI Comboios e TI Caieiras Velha.

Quando pensamos sobre esses acontecimentos e vemos as informações das pesquisas e ouvimos com atenção as narrativas indígenas, a gente vai percebendo que essas coisas estão ligadas. Desde a destruição do território até o discurso de "proteção ambiental". Desde a culpabilização dos nossos modos de vida até a interdição e proibição de nossos hábitos alimentares. Tudo isso está ligado com a chegada dos empreendimentos, a relação não poderia ser mais explícita.

2.3 Alimentação a base de ovos e carne de careba

No convívio na aldeia, ao redor dos parentes, sempre ouvimos dizer que alguns hábitos do nosso povo estavam em risco de extinção, pois, dependentes dos recursos naturais, nossos hábitos estariam seguindo o processo de extinção das próprias espécies de animais e plantas. Queriam nos fazer acreditar que eram nossas práticas que estavam causando a destruição da natureza, ou do meio ambiente, e que se não deixássemos nossas tradições e costumes o futuro seria trágico.

Essa ideia de que o meio ambiente precisa ser salvo, ou protegido, levou a criação de "projetos de proteção ambiental", inclusive dentro do nosso território. Na década de oitenta foi criado o Projeto Tamar de proteção às tartarugas marinhas. Depois disso foram desenvolvidas algumas ações para compensar a proibição do consumo de carne e ovos de tartaruga.[11]

Podemos concluir que alguns alimentos tradicionais indígenas foram paulatinamente sendo eliminados dos nossos hábitos alimentares por meio da intervenção e de processos externos à nossa cultura. Meu pai causa sempre admiração quando conta

[11] Foram ofertados para a comunidade projetos como o de formação de costureiras, voltado para a fabricação de pequenos animais marinhos em tecido e outros materiais com o objetivo de trazer renda para as famílias. Também foram realizadas reuniões de conscientização para a comunidade indígena.

do tamanho colossal das tartarugas que poderiam ser caçados na praia quando tinham sorte:

> Quando dava sorte, às vezes, não precisavam andar muito procurando as maiores. Mas não era assim, muito que a gente pegava, não. Às vezes pegava só uma. Às vezes pegava uma tão grande que dava pra todo mundo comer. Era quase como matar um boi, porque elas eram bem grandes às vezes (JOÃO MATEUS entrevista concedida em 12/04/2022).

Era um alimento que serviria para as famílias se alimentarem por muitos dias sem se preocuparem com outro tipo de carne, na falta de condições para pescar ou caçar na mata, como ele conta. E reafirma esse direito quando diz:

> No passado, eu e meu pai nós ia, porque é um direito indígena, a nossa alimentação era essa também [silêncio]. Caça, ovos, marisco do rio e do mar, siri, tartaruga, camarão. Todos os mariscos do mar, tudo era nossa alimentação, e a careba [tartaruga] também fazia parte (JOÃO MATEUS entrevista concedida em 12/04/2022).

Sabemos que, por muitos séculos, a prática de coletar ovos e de abater tartarugas para consumo próprio era um costume e fazia parte dos hábitos alimentares dos moradores da nossa aldeia. Estudando mais um pouco descobrimos que essa prática era comum em outras regiões do Brasil, como na Amazônia.

Nessa região, as tartarugas eram criadas pelos moradores da beira dos rios, que jogavam folhas (leguminosas) na água para que elas se alimentassem em alguns períodos do ano. Então, de tempos em tempos, elas sempre voltavam pelos rios e podiam ser capturadas facilmente, sem que os grupos tivessem que se deslocar em sua procura. Podemos mesmo dizer que era um modo de “amansá-las”, para depois servirem-se delas como alimento.

Por decisões alheias e contra a nossa vontade, deixamos esse e outros costumes, de caçar e comer essa carne, fonte de proteína e muito apreciada pelos nossos mais velhos. No entanto, tratava-se de uma prática que não causava impacto danoso ao meio ambiente e nem à reprodução dessa espécie de tartaruga, a ponto de exterminá-la como querem nos fazer acreditar. Era uma prática que só se realizava

sazonalmente, nos meses de julho a setembro e que não tinha uma característica predatória, de acordo com o que as pessoas relatam quando contam causos antigos.

Repetimos o que escreveu Carlos Rodrigues Brandão sobre as culturas: “às vezes até uma multidão se reúne para viver o momento em que o que se troca não são tanto bens materiais, coisas utilitárias, como numa situação de trabalho, mas trocam-se afetos, símbolos, significados, identidades, estimas.” É provável que tudo isso estivesse envolvido nos rituais que eram as caçadas de careba pelos grupos da aldeia.

Figura 12 - Ovos de careba coletados para alimentação.

Muitos jovens da minha geração e da geração atual não conhecem essa prática e não sabem como era preparada a carne e muito menos o sabor desse alimento. Nem mesmo conhecem essas histórias, o modo como aconteciam as caçadas, a coleta de ovos. Muitos ficam imaginando que acontecia uma enorme matança e uma invasão e destruição dos ninhos. Mas não era assim, não acontecia dessa forma.

Ou seja, foi a partir das proibições e de um discurso que culpabilizava as nossas práticas que fomos criando uma imagem negativa do que faziam os nossos antepassados para se alimentar. Deixamos de ver a beleza e de perceber tudo o que

estava envolvido nessas práticas antigas, responsáveis por produzir a nossa cultura de acordo com o nosso ambiente e o nosso lugar de vida. Não percebemos mais que havia um cuidado, que havia uma relação de respeito pelo que eles faziam, nisso está a beleza dos nossos costumes tradicionais.

Por isso vou relatar o que ouvi de meu pai, que continua afirmando que era um costume indígena do povo Tupinikim da TI Comboios. Mas ele sempre faz a ressalva: “Naquela época a gente podia, mas agora é proibido, a gente não faz mais isso”, embora logo em seguida afirme que é um direito indígena viver os seus costumes:

> No passado, eu e meu pai nós ia, porque é um direito indígena [...]. Todos os mariscos do mar, tudo era nossa alimentação. A careba também era [...] e os ovos, os ovos a gente comia, fazia aquela gemada. Eram centenas de ninho e de ovos e claro que a gente não mexia em todo ninho da careba, não. A gente só pegava os ovos que precisava e não era todo ninho que era mexido. A gente nem encontrava, eram tantos.
>
> A gente ia em grupo pegar a careba (isso quando a gente podia matar ela pra se alimentar). A gente ia (isso no passado), eu e meu pai e mais uns quatro**.** Ia vários em direção diferente. Ia em grupo, à noite. E quando a gente encontrava elas a gente virava elas de papo pra cima [de casco pra baixo]. A gente deixava elas lá a noite [na praia] e só no outro dia a gente voltava e tratava ela, tirava a carne, o óleo também era usado. E aí voltava para aldeia.
>
> A carne, a minha mãe salgava e botava pra secar no sol. Ela fazia frita e depois a gente comia. E às vezes a gente trocava um pouco, e às vezes também vendia, se precisava comprar alguma coisa que não tinha na nossa roça (JOÃO MATEUS entrevista concedida em 12/04/2022).

Com o passar dos anos a introdução do costume da criação de animais domésticos se completou e começou a substituir alguns hábitos de alimentação na aldeia. Era importante ter uma reposição de ovos e de carne retirada da mata e da praia, mas que agora estavam proibidos.

Foram tempos de proibição da caça (da careba, dos ovos) e de destruição do ambiente natural, com o interesse dos projetos modernos de desenvolvimento, como a criação de gado (pecuária), plantações de arrozais com captação de água,

represamento dos rios (para fins de plantios industriais), como é o caso do eucalipto para celulose, da construção de ferrovias (Vale do Rio Doce) para o transporte do minério que passava aqui perto, dentro de nossas terras.

Era o início da prática agrícola e da monocultura de árvores pelos que chegaram nas terras indígenas. Nessa época houve muita retirada de madeira da mata, muita mata foi derrubada. Na agricultura que foi implantada, o importante era o cultivo de um único produto para atender aos objetivos dos empresários capitalistas. Os indígenas Tupinikim não eram sujeitos que contavam nesse projeto do Estado brasileiro.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nós indígenas sabemos que nossas tradições, costumes e hábitos não sofreram interferências e proibições de forma tranquila e pacífica. Apesar de sermos detentores de uma cultura solidária em trocas e relações com povos, etnias e comunidades que habitam as proximidades das Terras Indígenas, é muito diferente o tipo de contato que ocorre com grupos da sociedade que nos discriminam e que querem impor os seus projetos invasivos ao território e às culturas.

Os hábitos alimentares tradicionais tiveram interferências e muitos não puderam continuar sendo praticados. Conversamos com parentes na aldeia e vimos que alguns acontecimentos causaram muita destruição no território, com prejuízos à nossa cultura alimentar. Constatamos que muitos alimentos que eram importantes foram interditados por conta dos contextos históricos, econômicos e culturais.

Durante este estudo, notei que muitos pesquisadores da história do nosso povo constroem seus conhecimentos de maneira comprometida com a nossa realidade e cultura ancestral. Outros, no entanto, defendem os projetos empresariais e causam danos difíceis de serem reparados quando apelam para a oferta de uma formação dedicada a tornar nossos jovens em “empreendedores” ou em trabalhadores de fábricas. São pessoas que pensam de fora para dentro da aldeia e somente de acordo com seus interesses. Quando os indígenas falam, eles falam de dentro para fora, a partir das experiências e conhecimentos que têm de sua história e luta.

Há toda uma riqueza no nosso território e entendemos que muitas coisas irão acabar se não fizermos as *retomadas* necessárias de nossa cultura e tradições. As pessoas vêm, chegam e depois vão embora, mas o povo indígena permanece e permanece muitas vezes em uma terra destruída rodeada por água contaminada. É fundamental que as *retomadas* dos nossos territórios sejam realizadas com nosso protagonismo, seja em meio ao eucaliptal, seja na “mesa de negociação” com os governos, políticos e empresários. O projeto que nos oferecem não contempla nossa visão de mundo. A tentativa de nos incluir em uma sociedade capitalista é parte de um projeto

para que sejamos os deserdados da terra, os extirpados do seu sustento milenar, para que nossos territórios fiquem livres para que sejam invadidos e destruídos.

Há situações em que nem podemos decidir sobre o que comer. Nesse sentido, a insegurança alimentar se instala, ao passo que as práticas da coleta e do cultivo das plantas que alimentam a comunidade passam a ser interditadas ou infelizmente esquecidas. A nossa segurança alimentar deve ser entendida em sua relação com a terra, com a ampliação e diversificação dos plantios e deve considerar a cultura e o aumento das famílias indígenas.

Os de minha aldeia, assim como eu, podem afirmar que ainda não compreendemos completamente esses processos violentos, sentimos suas consequências, mas nem sempre sabemos identificar de onde está vindo o problema em sua raiz. Por isso, é tão importante conhecer e aprofundar o conhecimento sobre a nossa história. Essas conversas sempre acontecem com os parentes mais idosos, homens e mulheres, bem como com pessoas que se importam e dedicam a sua atenção e tempo à luta para que as tradições indígenas sejam respeitadas e reconhecidas e não desapareçam.

As dimensões da alimentação do ponto de vista da linguagem que engloba arte e estética do alimento estão implicadas com o que consideramos como hábitos saudáveis e propícios ao nosso território. Ou seja, implica na condição de que a vida deve permanecer no nosso território. Sabemos que historicamente não são as práticas tradicionais dos povos indígenas que destroem a natureza.

Para explorar adequadamente uma dimensão simbólica e estética dos nossos hábitos alimentares na educação dos jovens e crianças da nossa comunidade, faz-se necessário mediações pedagógicas qualitativas e que considerem as informações históricas, juntamente com as inquietações e curiosidades infantis. Entretanto, essas atividades lúdicas e educativas devem ser vistas especialmente na perspectiva de nossas tradições alimentares, muitas vezes desconhecidas ou invisibilizadas em sua própria beleza, sempre relacionada e indissociável com o ambiente em que vivemos.

Entendemos que existem muitos desafios a ultrapassar. Este trabalho demonstrou para mim que há um vasto caminho a percorrer, um vasto caminho de aprendizado e de conhecimentos que precisam ser fortalecidos e aprofundados, pensando-os a partir do nosso lugar de comunidade e das demandas do nosso território indígena.

Gratidão!

REFERÊNCIAS

APOLINÁRIO, Juciene Ricarte. “Sabores, saberes e o ‘pão dos trópicos’: contatos interétnicos entre indígenas e colonizadores a partir da circulação e uso da mandioca”. In. *Patrimônio e Memória*, v. 15, n. 1, p. 28-46, 2019.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. *A Natureza, a Cultura e a Educação ou Como Argentinos transformam folhas de um ser da natureza em um ritual de cultura essencial em suas vidas*, 2019. Não publicado.

COHN, Sérgio (Org.). *Ailton Krenak*: Série Encontros. Rio de Janeiro: Azougue, 2015.

CONSELHO DE MISSÃO ENTRE POVOS INDÍGENAS – COMIN. *Caderno da Semana dos Povos Indígenas.* Porto Alegre, 2011.

EVARISTO, Conceição. “Da grafia-desenho de minha mãe, um dos lugares de nascimento de minha escrita”. In*.* DUARTE, Constância Lima; NUNES, Isabella Rosado (Orgs.). *Escrevivência*: a escrita de nós. Rio de Janeiro: Mina Comunicação e Arte, 2020.

MAZOYER, Marcel; ROUDART, Laurence. *História das agriculturas do mundo*: do neolítico à crise contemporânea. São Paulo: Editora UNESP; Brasília, DF: NEAD, 2010.

MEIRELLES, Renata. *Giramundo e outros brinquedos e brincadeiras dos meninos do Brasil.* São Paulo: Editora Terceiro Nome, 2007.

MELLO, M.M.S. de. “Nutrição e hábitos alimentares saudáveis na Primeira Infância”. In. RAPOPORT, A. et al. *O dia a dia na Educação Infantil*. 2ª ed. Porto Alegre: Mediação, 2014.

MINAYO, Cecília de Souza (Org.). *O desafio do conhecimento*: pesquisa qualitativa em saúde. 6ª ed. São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro: Abrasco, 1999.

POTIGUARA, E. *Metade cara, metade máscara*. Rio de Janeiro: Ed. Grumin, 2018.

ASSOCIAÇÃO DOS GEÓGRAFOS BRASILEIROS – AGB-ES. *Impactos da apropriação dos recursos hídricos pela Aracruz Celulose nas Terras Indígenas Guarani e Tupinikim – ES*. Vitória, 2004.

ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE AÇÃO INDIGENISTA - ANAÍ. *Estudo Etnoambiental*: Terra Indígena Tupinikim e Terra Indígena Comboios. Relatório, 2010.

SCHUBERT Arlete M. Pinheiro. *Lutas territoriais Tupinikim. Saberes e lugares conhecidos*. Curitiba: Ed. Appris, 2018.

TEXEIRA, Dante M.; PAPAVERO, Nelson. *Os primeiros documentos sobre a História Natural do Brasil (1500-1511)*. 2ª ed. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 2009.