



## ARTIGO DE PESQUISA / RESEARCH ARTICLE

### “EU COZINHO PRA ELE, ELE BOTA O ROÇADO PRA MIM”: O PAPEL DA MULHER HUNI KUÏ NA ALIMENTAÇÃO INDÍGENA NO BAIXO RIO JORDÃO, ACRE, AMAZÔNIA OCIDENTAL BRASILEIRA

### "I COOK FOR HIM, HE PUTS THE SWIDDEN FOR ME": THE ROLE OF HUNI KUÏ WOMEN IN INDIGENOUS FOOD IN THE LOWER JORDÃO RIVER, ACRE, WESTERN BRAZILIAN AMAZON

Málika Simis PILNIK<sup>1\*</sup>; Tarik ARGENTIM<sup>2</sup>; Valdely Ferreira KINUPP<sup>3</sup>; Moacir HAVERROTH<sup>4</sup>; Clara de Carvalho MACHADO<sup>1</sup>; Nicoll Andrea Gonzalez ESCOBAR<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (INPA), Manaus, Amazonas, Brasil. <sup>2</sup>Fundação Nacional do Índio (FUNAI), Cruzeiro do Sul, Acre, Brasil. <sup>3</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas (IFAM-CMZL), Manaus, Amazonas, Brasil. <sup>4</sup>Embrapa, Rio Branco, Acre, Brasil. <sup>5</sup>Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), Campinas, São Paulo, Brasil. \*[mali.simis1202@gmail.com](mailto:mali.simis1202@gmail.com)

Submitted: 16/11/2020; Accepted: 26/02/2021; Published: 28/04/2021

## RESUMO

A sociedade indígena Huni Kuï caracteriza-se pela divisão sexual do trabalho bem definida e de similar importância cultural. As atividades domésticas são estritamente femininas, especialmente no que concerne aos preparos culinários. Este estudo objetivou analisar o papel das mulheres nos processos que envolvem a alimentação, bem como registrar práticas alimentares em três aldeias do povo Huni Kuï da Terra Indígena Kaxinawá do Baixo Rio Jordão, estado do Acre, Amazônia ocidental brasileira. Utilizou-se metodologias das etnociências, como observação participante e entrevistas abertas e semiestruturadas, exclusivamente com mulheres. O processo de seleção das colaboradoras ocorreu pela técnica de amostragem “bola de neve”: foram 36 interlocutoras, entre 18 e 82 anos, as quais participaram também de visitas conduzidas nas cozinhas e trilhas guiadas nos agroecossistemas. Para análise dos dados valeu-se de grupos focais e revisão etnográfica. Constatou-se a importância das mulheres nos processos que envolvem a alimentação, desde a produção alimentícia e confecção de utensílios, passando pela elaboração dos preparos até o próprio servir da refeição. Identificou-se uma totalidade de elementos articulados pelo saber tradicional feminino, que criam e recriam um universo de abundância, bem-estar e diversidade. Nesse lugar social, a mulher expressa conhecimentos materiais e simbólicos da diversidade vegetal que a circunda. Devido às funções desempenhadas, elas se constituem enquanto agentes de transmissão deste saber sobre a biodiversidade alimentar. Há, contudo, necessidade de salvaguardar o arcabouço cultural frente às transformações históricas que o povo enfrenta no sistema alimentar, relativas à substituição de alimentos culturais por produtos industrializados. Sob essa ótica, é preciso valorizar o saber feminino e, conseqüentemente, a alimentação tradicional. Sugere-se o fortalecimento de políticas públicas, privilegiando as tomadas de decisão focadas no papel das mulheres na agricultura e na alimentação. O estudo reforça a necessidade de fomentar os hábitos culturais para garantir a segurança e a soberania alimentar e nutricional das populações nativas.

**PALAVRAS-CHAVE:** Alimentação, Amazônia Ocidental Brasileira, Conhecimento tradicional feminino, Mulheres indígenas, Povo Huni Kuï.

## ABSTRACT

The Huni Kuĩ indigenous society is characterized by a well-defined sexual division of labor of similar cultural importance. Domestic activities are strictly female, especially in culinary preparations. This study aimed to analyze the role of women in processes involving food, as well as to record food practices in three Huni Kuĩ villages of the Kaxinawá Indigenous Land of the Lower Jordan River, state of Acre, western Brazilian Amazonia. Ethno-science methodologies were used, such as participant observation and open and semi-structured interviews, exclusively with women. The selection process of the female collaborators took place through the "snowball" sampling technique: there were 36 women, between 18 and 82 years of age, who also participated in visits conducted in the kitchens and guided trails in the agroecosystems. Focal groups and ethnographic review were used to analyze the data. The importance of women in the processes that involve food, from food production and utensils to the preparation and serving of the meal itself, was noted. It was identified a totality of elements, articulated by the traditional feminine knowledge, that create and recreate a universe of abundance, well-being and diversity. In this social place, the woman expresses material and symbolic knowledge of the plant diversity that surrounds her. Due to their functions, they constitute themselves as agents of transmission of this knowledge on food biodiversity. There is, however, a need to safeguard the cultural framework in the face of the historical transformations that the people face in the food system, related to the substitution of cultural food by industrialized products. From this point of view, it is necessary to value female knowledge and, consequently, traditional food. It is suggested that public policies be strengthened, giving priority to decision-making focused on the role of women in agriculture and food. The study reinforces the need to foster cultural habits to ensure food security and nutritional sovereignty of native populations.

**KEYWORDS:** Food, Brazilian western Amazonia, Traditional knowledge, Indigenous women, Huni Kuĩ people.

## 1. INTRODUÇÃO

Em muitos povos originários da Amazônia, a igualdade entre os gêneros se constrói pelo princípio da diferença, quer dizer, a alteridade dos gêneros remete a uma distinção produzida de maneira processual e complementar, conformando outras noções de interação e de relações sociais distintas daquelas pertencentes ao mundo ocidental (BARBOSA, 2019). Este processo contínuo evidencia a geração de corpos, pessoas e parentesco não somente a partir da reprodução biológica cruzada, mas sobretudo da reprodução social paralela (mulheres produzem mulheres e homens produzem homens) (BELAUNDE, 2005).

O povo indígena Kaxinawá (autodenominado *Huni Kuĩ*) é o mais populoso e com o maior número de terras demarcadas no estado do Acre: são onze homologadas e uma em processo de delimitação, distribuídas em cinco municípios ao longo dos rios Purus, Juruá, Envira, Muru, Humaitá, Tarauacá, Jordão e Breu. Segundo dados da Federação do Povo Huni Kuĩ do Acre (CPI/AC, 2020), os Kaxinawá possuem um território fragmentado de aproximadamente 650.000 hectares, com uma população em torno de 14.000 pessoas. O idioma nativo, denominado *hãtxa-kuĩ* (“língua verdadeira”), pertence à família linguística Pano. Uma das características que os distinguem dos outros grupos Pano é a sua forma de

organização social em metades e a alternância de geração na transmissão de nomes próprios (MCCALLUM, 1989).

Assim como grande parte das diversas sociedades autóctones da Amazônia, este povo indígena caracteriza-se por possuir, na vida cotidiana, uma divisão sexual do trabalho bem definida (MCCALLUM, 2013). As atividades produtivas atribuídas culturalmente ao gênero são complementares e não conflitivas; assim, mesmo quando mulheres e homens trabalham juntos, realizam tarefas distintas ou, então, executam a mesma função de formas diferentes (AQUINO e IGLESIAS, 1994). Nesse sentido, as capacidades constitutivas de ambos os sexos apresentam similar importância cultural e são consideradas a base para a produção e reprodução do modo de vida comunitário (MCCALLUM, 1999).

O processo de aprendizagem de gênero ocorre pela convivência junto aos parentes consanguíneos, conforme o sexo (de um lado, mães, avós, irmãs mais velhas etc.; de outro, pais, avós, irmãos mais velhos etc.) (MCCALLUM, 1996). Uma diferença notável, todavia, reside no lugar de aprendizagem: as meninas desenvolvem suas habilidades especialmente no interior e entorno das moradias, já os meninos iniciam suas práticas de interação social e produtiva fora do ambiente doméstico – junto à floresta e, mais recentemente, nos centros urbanos (Ibid.). Logo, na construção de identidade inerente ao gênero, isto é, na maneira de aprender a cumprir o papel sociocultural previamente definido para o sexo com que nasceram, as mulheres se desenvolvem em hábeis cozinheiras, tecelãs, ceramistas e artesãs (keneya), ao passo que os homens se tornam exímios caçadores, pescadores, construtores, curandeiros (*dauya*) e pajés (*mukaya*).

Pode-se dizer que, entre os *Huni Kuĩ*, a produção cultural do gênero está intimamente ligada ao processo econômico (AQUINO e IGLESIAS, 1994), que abrange, especialmente, o universo da alimentação. Essa relação é ainda mais visível se levado em conta o sentido etimológico do termo “economia”, relativo à gestão, administração e/ou manejo dos recursos de um lugar. De acordo com os interlocutores indígenas de Aquino e Iglesias (1994), as mulheres são as donas da moradia e dos roçados. Através das práticas alimentares, elas são as responsáveis por conceber as múltiplas estratégias de transformação da matéria crua (vegetais e animais) em matéria cozida/processada e, por conseguinte, comestível. Sobre isso, Mccallum (1999) analisa que o termo nativo para “cozido” é *ba*, que também pode significar “criar”, “procriar” e “nascer”. Do mesmo modo, a autora indica que os recipientes utilizados na culinária são correlatos ao útero feminino. Com base nessa ideia, Lagrou (2007, p. 509) esclarece que, de acordo com a cosmologia *Huni Kuĩ*, o corpo

é formado por substâncias masculinas e femininas (ossos e pele, respectivamente) e por alimentos de sabor amargo e doce:

Tradicionalmente, a panela ritual para caiçuma (bebida tradicional) era decorada nas bordas com caudas de arara. A cauda de arara é um símbolo fálico ligado à origem da menstruação. A caiçuma, produto feminino, se transformará, uma vez consumida pelos homens, em sêmen. A panela é vista como o recipiente daquilo que se tornará sêmen. O instrumento usado para transferir o líquido para os copos, a colher, é representado na decoração da borda da panela. A cauda de arara que decora a panela representa a colher e o pênis. Como uma colher transportando a caiçuma para o copo, o pênis transporta o sêmen para o útero.

Nessa perspectiva, entende-se que o ato de cozinhar pode ser considerado análogo à reprodução humana. Dessa forma, é possível avaliar que as mulheres são responsáveis por grande parte da subsistência familiar e configuram-se no centro da identidade cultural e social deste povo indígena, haja visto seu lugar principal de trabalho (atividades domésticas) e de produção e reprodução material e imaterial da vida (alimentação e procriação). Atualmente, as atividades produtivas e os hábitos alimentares tradicionais encontram-se ameaçados devido às transformações históricas, econômicas, ambientais, sociais e culturais que este povo enfrenta desde o período inicial de contato com a sociedade não indígena (final do século XIX). Tendo em vista a importância dessas práticas para a manutenção da cultura e do modo de vida *Huni Kuĩ*, este estudo se dedica a compreender e analisar o papel das mulheres nos processos que envolvem especificamente o universo da alimentação. Para além, busca apresentar sucintamente as práticas alimentares de três aldeias do povo *Huni Kuĩ* da Terra Indígena (TI) Kaxinawá do Baixo Rio Jordão, Estado do Acre, Amazônia ocidental brasileira.

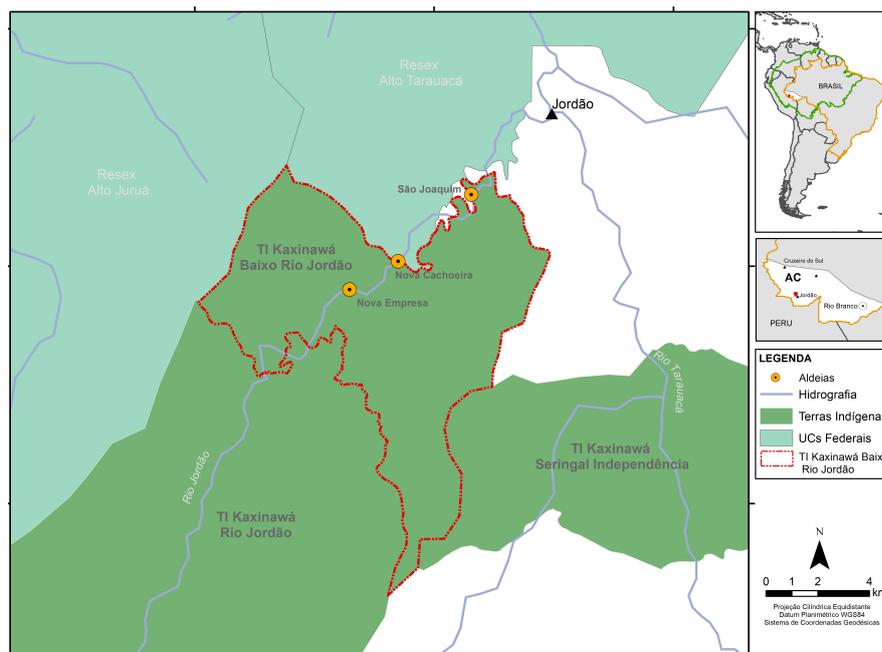
## **2. MATERIAL E MÉTODO**

### ***2.1. Área de Estudo***

A pesquisa foi realizada na Terra Indígena Kaxinawá do Baixo Rio Jordão, situada no município de Jordão, região do Alto Juruá, no extremo oeste do estado do Acre, Amazônia ocidental brasileira. Homologada no ano de 2001, a TI conta com 9.000 hectares inseridos em um complexo de terras indígenas que abrange também as TIs Kaxinawá do Rio Jordão e Kaxinawá do Seringal Independência. Juntos, esses territórios possuem uma extensão de 107.603 hectares, distribuídos em 32 aldeias registradas (PGTA, 2012). Somada, a população dessas três TIs é de quase 4.000 habitantes, que correspondem, aproximadamente, à metade da população total do município do Jordão (IBGE, 2020). A

coleta de dados foi realizada através de quatro atividades de campo, em 2018 (janeiro, maio e outubro) e 2019 (janeiro). A distribuição temporal das atividades buscou considerar, dentre outros fatores, distintos períodos de reprodução de espécies vegetais alimentícias utilizadas nas preparações culinárias.

O complexo territorial de terras indígenas do Jordão/AC está justaposto às seguintes áreas protegidas: Reserva Extrativista do Alto Juruá, Reserva Extrativista do Alto Tarauacá, TI Kaxinawá/Ashaninka do Rio Breu e TI Alto Tarauacá (interditada exclusivamente para indígenas em estado de isolamento voluntário), além da zona rural do município de Jordão. Inserida em região fronteira com o Peru, trata-se de uma localidade de considerável potencial para a conservação da sociobiodiversidade amazônica. Em particular, este estudo concentrou-se em três aldeias da TI Kaxinawá do Baixo Rio Jordão (Figura 1), a saber: a) Nova Empresa; b) Nova Cachoeira; e c) São Joaquim – Centro de Memória, todas distribuídas à jusante ao longo da calha do Rio Jordão; em média, o tempo de viagem entre elas se estende de meia hora a quarenta minutos de canoa motorizada, a depender do regime pluviométrico e, conseqüentemente, do pulso de inundação. As três aldeias são banhadas por igarapés, que servem como pontos de referência para a delimitação dos respectivos territórios.



**Figura 1:** Mapa da TI Kaxinawá do Baixo Rio Jordão, com destaque para as três aldeias participantes: Nova Empresa, Nova Cachoeira e São Joaquim, 2018-2019. Fonte: Pilnik (2019). Ilustração: Caetano L.B. Franco.

A população das três aldeias, juntas, totaliza aproximadamente 260 habitantes (Tabela 1). Desses, cerca de 60% são do sexo feminino e em torno de 40% pertencem ao sexo masculino. O número de mulheres é superior ao dos homens em cada uma das aldeias separadamente (Tabela 1).

**Tabela 1:** População por gênero, em 2018-2019, das três aldeias da TI Kaxinawá do Baixo Rio Jordão/AC participantes da pesquisa: Nova Empresa, Nova Cachoeira e São Joaquim.

| Aldeia                            | Nova Empresa | Nova Cachoeira | São Joaquim | Total     |
|-----------------------------------|--------------|----------------|-------------|-----------|
| <b>População feminina</b>         | 33 (65%)     | 54 (56%)       | 63 (58%)    | 150 (58%) |
| <b>População masculina</b>        | 18 (35%)     | 42 (44%)       | 46 (42%)    | 106 (41%) |
| <b>População total por aldeia</b> | 51           | 96             | 109         | 256       |

Quanto à faixa etária, observou-se que mais de 60% da população das três aldeias está constituída por pessoas menores de 18 anos. Jovens e adultos compõem por volta de um terço dos moradores, de modo que os idosos (maiores de 60 anos de idade) representam menos de 5% do total. Nesse sentido, é possível constatar que se trata, demograficamente, de uma população extremamente jovem (Tabela 2).

**Tabela 2:** Faixa etária, em 2018-2019, da população das três aldeias da TI Kaxinawá do Baixo Rio Jordão, Acre, participantes da pesquisa: Nova Empresa, Nova Cachoeira e São Joaquim.

| Faixa Etária            | Nova Empresa | Nova Cachoeira | São Joaquim | Total por faixa etária |
|-------------------------|--------------|----------------|-------------|------------------------|
| Crianças e adolescentes | 36 (70,5%)   | 59 (61%)       | 63 (58%)    | 115 (60%)              |
| Jovens e Adultos        | 14 (27,5%)   | 35 (36%)       | 41 (38%)    | 89 (34%)               |
| Idosos                  | 1 (2%)       | 2 (3%)         | 5 (4%)      | 8 (3%)                 |
| <b>TOTAL</b>            | 51           | 96             | 109         | 260                    |

## 2.2. Povo Huni Kuĩ

O povo indígena *Huni Kuĩ* se divide em duas metades exogâmicas (*duabakebu* e *inubakebu*), ou seja, grupos descendentes de ancestrais comuns que se casam entre si. Aqueles pertencentes à metade *duabakebu*, em que homens são *dua* e mulheres são *banu*, são considerados os “filhos do brilho”, simbolizados pela cobra (*yube*) e pela lua (*ushe*) (LAGROU, 1991). Normalmente, desempenham as funções de xamã (*mukaya*) e de conhecedor das plantas medicinais (*dauya*). A outra metade é denominada de *inubakebu*, em que homens são *inu* e mulheres são *inani*. Associada à figura mítica do “Deus Inká” – o qual é tido pelos indígenas como “filho dos habitantes do céu” –, essa metade é simbolizada pela onça-pintada, de modo que seus membros costumam assumir papéis de liderança

política, além de serem guerreiros e caçadores. Dessa forma, os parentes concernentes a uma mesma metade são considerados consanguíneos, enquanto entre metades opostas são tidos como afins. É interessante apontar que a partir desse modelo de organização social, os *Huni Kuĩ* lograram êxito considerável quanto à preservação da cultura nativa e da língua vernácula (MCCALLUM, 1989). Conforme observado nas ações desenvolvidas em trabalho de campo, o grupo indígena do Jordão/AC busca atualmente fortalecer, valorizar e atualizar diversas práticas ancestrais, de âmbito material e imaterial, como rituais, tradições e certas atividades produtivas.

### **2.3. Métodos**

#### **2.3.1 Coleta e análise de dados**

O trabalho valeu-se de metodologias consagradas nas etnociências – como observação participante (ANGROSINO, 2009) e entrevistas abertas e semiestruturadas (ALBUQUERQUE et al., 2004) – para analisar e compreender o papel das mulheres nos processos culturais, sociais e produtivos que envolvem a alimentação. Foram registradas, em caderno de campo e/ou com gravador de voz, informações sobre: divisão sexual do trabalho; percepção das mulheres sobre a alimentação; transformações ao longo do tempo; aspectos das preparações alimentares tradicionais; nomenclatura indígena dos preparos; espécies utilizadas; e formas de consumo.

Tendo em vista que este estudo realizou um recorte exclusivamente feminino quanto ao tema da alimentação, homens não participaram das entrevistas. A primeira mulher entrevistada foi sugerida por lideranças das comunidades. Para o processo de seleção das participantes subsequentes procedeu-se com a técnica de amostragem bola-de-neve, que consiste em solicitar à interlocutora uma indicação de outra pessoa da comunidade, maior de 18 anos, que fosse detentora de conhecimento específico e, assim, sucessivamente, até a saturação do quadro de amostragem, ou seja, quando não há novos nomes oferecidos (ALBUQUERQUE et al., 2004; VINUTO, 2014). Ao todo, foram realizadas entrevistas com 36 indígenas, entre 18 e 82 anos, sendo 12 mulheres da aldeia São Joaquim, 14 da aldeia Nova Cachoeira e 10 da aldeia Nova Empresa.

O levantamento de espécies vegetais de uso alimentício ocorreu por meio de trilhas guiadas ou “*walking in the woods*” (ALBUQUERQUE et al., 2010) nos agroecossistemas (roçados, quintais e sistemas agroflorestais) de 25 núcleos familiares, visitados junto às mulheres previamente entrevistadas. Para registrar as preparações alimentares, foram realizadas visitas às cozinhas, do mesmo número de famílias mencionadas anteriormente,

além de terem sido organizadas oficinas de culinária tradicional com as mulheres mais experientes, em conjunto com as mais jovens, propiciando intencionalmente trocas intergeracionais de saberes.

Um primeiro momento da verificação e interpretação dos dados ocorreu ainda durante as atividades de campo nas aldeias, em conjunto com as interlocutoras indígenas. Para tanto, as espécies vegetais levantadas e as preparações alimentares registradas foram revisadas e sistematizadas em diferentes oportunidades com todas as mulheres colaboradoras. Com vistas a oportunizar a interação entre as participantes e o(a) pesquisador(a), utilizou-se a metodologia participativa de grupos focais como ferramenta de facilitação de processos a partir do diálogo focado em tópicos específicos e diretivos (ASCHIDAMINI & SAUPE, 2004).

Em seguida, as informações foram classificadas e organizadas em três categorias de análise: i) divisão sexual do trabalho, com ênfase nas atribuições femininas; ii) costumes alimentares e transmissão do conhecimento feminino; e iii) práticas alimentares. No intuito de aprofundar o entendimento da temática de gênero entre os *Huni Kuĩ*, foi realizada revisão bibliográfica em trabalhos de etnografia, em especial, de autoria das antropólogas Lagrou (1991, 2007) e McCallum (1989, 1998, 1999, 2013). Por fim, em colaboração com os herbários do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (INPA) e do Instituto Federal do Amazonas (EAFM), procedeu-se com a identificação botânica e herborização dos espécimes coletados.

### **3. RESULTADOS E DISCUSSÃO**

#### ***3.1. Divisão sexual do trabalho: o papel da mulher Huni Kuĩ***

A divisão sexual do trabalho é fruto da partição social estabelecida nas relações entre os sexos. É modulada histórica e socialmente, e pode ser entendida como um instrumento de sobrevivência das interações sociais nas diferentes coletividades (HIRATA e KERGOAT, 2007). Entre os povos indígenas, a divisão sexual do trabalho é um pressuposto da produção e tem nas atividades femininas o ponto basilar da organização do trabalho (TORRES, 2007).

Conforme constata McCallum (1996), para os *Huni Kuĩ* o gênero é compreendido como um aspecto que se constrói ao longo da vida, quer dizer, conforme o modo de vida. Independentemente se do sexo masculino ou feminino, as crianças são educadas para tornarem-se seres humanos verdadeiros, conceito expresso no significado da própria

autodenominação do povo *Huni Kuĩ*, que quer dizer “gente verdadeira”. Em um primeiro momento, a indefinição de gênero faz parte da infância. Sob essa lógica, a autora observa que o gênero não é definido em decorrência do sexo biológico: “ao contrário, vai sendo inscrito no corpo no decorrer do processo de transformação das crianças em verdadeiros seres humanos” (MCCALLUM, 1989).

Este processo ocorre na fase de transição entre a infância e a puberdade. Para os *Huni Kuĩ*, corresponde ao período dos nove aos doze anos de idade, quando acontece o ritual de passagem, denominado *nixpu pima*. Nesse momento, as crianças (*bakixta*) passam a ser diferenciadas por gênero devido ao amadurecimento do corpo (*yura*), da mente (*xinan*) e do espírito (*yuxĩ*) – tornando-se pessoas preparadas para desenvolver suas respectivas funções sociais e produtivas. A partir de então, correspondendo ao sexo biológico, passam a ser discriminados em meninos (*bedunan*) e meninas (*txipax*) (MCCALLUM, 1989). Entre os *Huni Kuĩ*, é neste momento que a divisão sexual do trabalho bem definida passa a operar.

A partir do levantamento das funções desempenhadas por mulheres e homens, considerando distintas faixas etárias, foram registradas 15 atividades (Tabela 3) referentes ao sistema alimentar *Huni Kuĩ*. Constatou-se, de forma abrangente, que são atribuídas às mulheres as tarefas relacionadas ao cuidado de pessoas e à nutrição humana e animal; são funções masculinas, dentre outras, notadamente aquelas que exigem especial força física.

**Tabela 3:** Divisão sexual do trabalho: atividades produtivas relacionadas à alimentação.

| <b>Atividades produtivas relacionadas à alimentação</b>  | <b>Gênero</b> | <b>Grupo etário</b>          |
|--|---------------|------------------------------|
| Preparar os alimentos                                    | ♀             | Crianças, jovens e adultas   |
| Carregar água  | ♀             | Crianças, jovens e adultas   |
| Lavar/limpar/organizar                                   | ♀             | Jovens e adultas             |
| Confeccionar recipientes para armazenamento de alimentos | ♀             | Jovens e adultas             |
| Cortar lenha   | ♂             | Crianças jovens e adultos    |
| Colher e armazenar espécies do roçado                    | ♀             | Jovens e adultas             |
| Cuidar dos canteiros e quintais                          | ♀             | Jovens e adultas             |
| Plantar  | ♂*/♀          | Crianças, jovens e adultos   |
| Coletar frutos silvestres                                | ♂/♀           | Crianças, jovens e adultos   |
| Colher frutos cultivados                                 | ♂/♀           | Crianças**, jovens e adultos |
| Implementar roçados                                      | ♂             | Jovens e adultos             |
| Limpar a área dos roçados                                | ♂*/♀          | Jovens e adultos             |
| Pescar   | ♂*/♀          | Crianças, jovens e adultos   |
| Caçar  | ♂             | Jovens e adultos             |
| Criar animais de pequeno porte                           | ♂/♀*          | Jovens e adultas             |

\*Gênero que apresenta maior frequência na execução das respectivas atividades.

\*\*Faixa etária que apresenta maior frequência na execução das respectivas atividades. Fonte: Pilnik (2019).

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

As crianças e os(as) anciãos(ãs) aproximam-se sob o fato de que ambas faixas etárias possuem pouco ou nenhum compromisso com as funções relacionadas à produção da vida material dos núcleos familiares e/ou famílias estendidas, diferenciando-se dos grupos de homens e mulheres jovens e adultos, os quais são responsáveis por realizar as atividades produtivas cotidianas (LAGROU, 1991). As tarefas domésticas são estritamente femininas, principalmente aquelas relacionadas às atividades culinárias, tais como organizar o espaço, preparar os alimentos, limpar a cozinha, lavar os utensílios etc. Estas características dialogam com o que McCallum (1998, p. 3) analisa sobre a centralidade da mulher na sociedade *Huni Kuĩ*:

Elas têm uma relação especial com o interior, em um duplo sentido. Quando o homem volta da floresta ou da cidade, ele se dirige à posição da mulher, que ocupa, naquele momento, o eixo central do interior em relação ao seu homem. Colocar nas mãos da mulher o produto da caça ou dos negócios é afirmar a centralidade da mulher e efetuar a reinserção do homem no interior. Além disso, a mulher, ao transformar e distribuir o alimento, não só simboliza o interior, mas também o recria.

A par dessa importância funcional e simbólica no espaço interno das casas, as mulheres também realizam – ainda que em menor número, se comparado aos homens – ações externas imprescindíveis à reprodução material do sistema alimentar *Huni Kuĩ*. Todos os dias, no período da manhã, as mulheres – normalmente as mais jovens e solteiras – lavam, em alguma fonte de água (rio, igarapés ou cacimba), a louça que fora utilizada no jantar. Esta atividade, embora pareça pontual se considerada a primeira de um dia de trabalho, seu caráter remete, concomitantemente, ao início e ao fechamento dos ciclos diários das funções femininas. Aliada a essa tarefa, destaca-se, no cotidiano feminino, o serviço de carregar água, normalmente em grandes recipientes, desde o local da fonte (rio, igarapés, cacimbas ou nascentes) até as respectivas moradias (Figura 2). Trata-se de tarefa

extremamente árdua, que exige, além de muita força, enorme habilidade de coordenação, pois as mulheres caminham por variados tipos de relevo com recipientes pesados, comumente apoiados sobre a própria cabeça, entre subidas e descidas íngremes; igualmente, também requer equilíbrio apurado, porque caminham descalças por solos argilosos, por vezes encharcados (sobretudo no período chuvoso), tornando suscetível a ocorrência de quedas.



**Figura 2:** Meninas *Huni Kuĩ* carregando panelas com água sobre a cabeça, Aldeia Nova Cachoeira, TI Kaxinawá do Baixo Rio Jordão, 2019. Fonte: acervo Pilnik (2019).

Com relação às atividades realizadas no sistema agrícola tradicional, importa ressaltar que as mulheres são as responsáveis pela colheita das espécies anuais oriundas dos “roçados” (designação regional amazônica para agricultura de corte-e-queima). Talvez por essa razão sejam consideradas as “donas” desta unidade produtiva, conforme informam os interlocutores de Aquino e Iglesias (1994). Normalmente, a matriarca e suas filhas jovens se direcionam ao roçado em torno de três vezes por semana para a colheita de macaxeira (*Manihot esculenta* Crantz) e banana (*Musa* spp.) – cuja raiz e fruto, respectivamente, estão, em geral, disponíveis ao longo de todo o ano –, bem como de diferentes espécies

cultivadas intermitentemente, a saber: milho (*Zea mays* L.), amendoim (*Arachys hipogaea* L.), batata-doce (*Ipomoea batatas* L. Lam.), inhame (*Dioscoria* spp.), taioba (*Xanthosoma taioba* E.G. Gonç.), entre outras.

No momento da colheita, é culturalmente recomendado entoar cantos e/ou “rezos”, que se distinguem a depender da espécie em questão. Segundo Maria Claudina Biló Kaxinawá/*Ayani Huni Kuĩ*, 40 anos, o jacaré (*Alligatoridae*) é o dono simbólico do roçado de macaxeira. Ao chamar pelo animal, sua energia tende a se manifestar no intuito de que as mulheres adquiram força extra para desprender as raízes do solo com maior facilidade – levando em consideração que esta é uma tarefa exigente em esforço físico. Portanto, essa indígena indica que, enquanto se retira a macaxeira (*atsa*), as mulheres devem proferir a seguinte invocação: “*kape, kape, kape*”, que significa, literalmente, “jacaré”.



**Figura 3:** Maria Claudina Biló Sales Kaxinawá/ *Ayani Inani Bake Huni Kuĩ*, 40 anos, arrancando a raiz da macaxeira no roçado da Aldeia Nova Empresa, TI Kaxinawá do Baixo Rio Jordão. Fonte: acervo Pilnik (2019).

O milho (*sheki*) é outra espécie notável que possui diversos cantos e “rezos” entoados pelas mulheres desde a colheita até o preparo. Vale trazer à tona, dentre outros aspectos, sua importância para o ritual de passagem da infância para a adolescência (*nixpu pima*). Essa planta possui papel central no simbolismo da cerimônia, pois a caçuma (bebida feita a base de milho) é praticamente o único alimento consumido pelas crianças durante o período recluso do evento (três dias a uma semana). De acordo com Lagrou (2007), a ingestão deste preparo tem o objetivo principal de fortalecer os ossos dos infantes. Uma

possível relação cosmológica entre a caiçuma de milho e os elementos fisiológicos necessários para gerar e manter a vida é a seguinte:

A modelagem do corpo do iniciado é estabelecida através da comida, de maneira paralela a sua modelagem anterior pelo sêmen do pai. A caiçuma de milho completa o trabalho começado pelo pai e continuado pela mãe, visto que todos os três, o sêmen, o leite materno e a caiçuma, fortalecem a estrutura óssea, fazendo com que a criança cresça rapidamente (LAGROU, 2007, p. 510).

No momento de colheita do milho (realizada enquanto as espigas ainda estão imaturas), normalmente é proferido um canto pelas mulheres. A partir de sua entoação, são convocadas para auxiliar no trabalho, ao mesmo tempo, a abelha mamangava (*samu*) e diversos seres relacionados ao milho que pertencem às distintas metades exogâmicas (*Dua*, *Inu*, *Banu* e *Inani*) do sistema de parentesco desse povo indígena, as quais organizam socialmente a vida tanto dos humanos quanto dos vegetais – nessa cosmologia, parte significativa das espécies do reino vegetal são pessoas *Huni Kuĩ* transformadas em plantas. Sob essa perspectiva, em diálogo com Belaunde (2019), importa destacar que os vegetais não possuem apenas uso material (alimentação, artesanato, construção, medicinal etc.), mas compõem o universo simbólico que envolve os corpos, as pessoas e o sistema de parentesco – evidenciando um poder de transformação sobre as relações interpessoais e com os outros seres. Dessa forma, se evidencia como a prática material e simbólica se conecta cosmológicamente com a criação da vida, o que torna possível compreender a continuidade das atividades produtivas por meio das relações com não humanos, animais, plantas, espíritos, dentre outros seres (MATOS et al., 2019).

Além da importância do alimento para a geração e manutenção da vida, a agência feminina se apresenta enquanto essencial na construção dos corpos humanos e não humanos, afinal, as mulheres são responsáveis por gerar, cuidar, criar e alimentar. Estas ações podem se estender aos outros seres vivos, como plantas e animais, já que são elas que se dedicam ao cuidado diário no espaço doméstico, assim como às criações de animais e aos cultivos dos quintais e roçados. Nesse sentido, possuem papel central na garantia do bem-estar coletivo.

Se, conforme visto, as atividades das mulheres envolvem, de um lado, tarefas e conhecimentos tradicionais imemoriais cuja transmissão ocorre por meio da oralidade; por outro, é de se apontar que também dizem respeito à incorporação de novas práticas que se deram a partir das relações de troca estabelecidas com seringueiros, ribeirinhos e

extrativistas da região do Alto Juruá acreano. Vale lembrar que, em sua maioria, estes grupos são predominantemente descendentes de migrantes nordestinos, os quais, por sua vez, há centenas de anos já haviam incluído, ao hábito alimentar, uma vasta gama de condimentos e hortaliças provenientes dos continentes europeu e africano (FREYRE, 1992; CASCUDO, 2017). Sob essa ótica, a dinâmica da cultura alimentar *Huni Kuĩ* se evidencia, por exemplo, no cultivo de hortaliças nativas e exóticas realizado quase que exclusivamente por mulheres, em espaços bem delimitados, como canteiros e hortas, dentre outros.

Os canteiros costumam ser construídos em antigas canoas suspensas (Figura 4A), nas quais prevalece o cultivo de espécies de crescimento vertical: chicória-da-Amazônia (*Eryngium foetidum* L.), couve (*Brassica oleracea* var. *acephala* L.), coentro (*Coriandrum sativum* L.) e cebola-de-palha (*Allium fistulosum* L.), etc. Já as hortas, em regra, são preparadas diretamente no solo e protegidas com cerca de fibras vegetais ou tábuas de madeira para evitar o forrageio por animais de criação (Fig. 4B). As principais espécies presentes nesta unidade produtiva se distinguem pelo hábito herbáceo-arbustivo ou de crescimento rasteiro, como as pimentas (*Capsicum* spp.), o tomate (*Solanum lycopersicum* L.) e o maxixe (*Cucumis anguria* L.).



**Figura 4:** A. Canteiro preparado em canoas suspensas na Aldeia Nova Cachoeira. B. Hortas preparadas no solo delimitadas por tábuas de madeira na Aldeia São Joaquim – Centro de Memória. Fonte: acervo Pilnik (2019).

A responsabilidade das mulheres com relação aos roçados, canteiros e hortas diz respeito não somente à colheita/cultivo, mas se projeta na seleção das espécies e suas variedades que serão cultivadas nessas áreas produtivas. Nesse sentido, também são de competência feminina o cuidado e o armazenamento das sementes, assim como o intercâmbio de mudas com outras agricultoras indígenas da mesma aldeia ou de diferentes

territórios. Dessa forma, fica evidenciado que o trabalho realizado por essas mulheres contribui sobremaneira para a manutenção e o enriquecimento da agrobiodiversidade local. Nas palavras de Maria Laisa Sales Kaxinawá/*Pâteani Inani Bake Huni Kuĩ*, 48 anos:

Nós, mulheres, guardamos as sementes para plantar no próximo roçado. Dentro de sacos de estopa, em cima da cumieira, para não pegar bicho ou debaixo da terra mesmo. Quando vamos visitar algum parente mais distante, é um costume pedirmos alguma semente diferente e quando alguém vem visitar, também damos sementes. Assim, trocamos e mantemos nossas sementes verdadeiras.



**Figura 5:** Mãe e filha levando sementes e tubérculos armazenados e selecionados para o plantio na Aldeia Nova Empresa. Fonte: acervo Pilnik (2019).

Com base nesse raciocínio, portanto, é de se constatar que essas mulheres são protagonistas da salvaguarda das sementes *Huni Kuĩ* e dos conhecimentos tradicionais que as abrangem (técnicas de armazenamento, variedades existentes, períodos de colheita etc.). A partir dessa perspectiva, é inevitável pensar que o papel desempenhado pelas indígenas se configura como essencial para a conservação do patrimônio genético e cultural desta agrobiodiversidade. Além disso, conforme o relato acima, por meio do intercâmbio de

sementes e mudas entre os diferentes núcleos familiares, são atualizadas as relações de parentesco e de amizade, o que enriquece mutuamente a biodiversidade alimentícia (EMPERAIRE et al., 2010). Ademais, cabe refletir a respeito de uma possível correlação entre o exercício constante de distintas tarefas e a aptidão para lidar com os diferentes aspectos da diversidade biológica.

Existem atividades desempenhadas pelas mulheres *Huni Kuĩ* que orbitam o universo da alimentação e que são imprescindíveis para o transporte, o preparo e o armazenamento de produtos alimentícios. Trata-se da confecção de utensílios de cerâmica e de fibras vegetais (*Astrocaryum murumuru* Mart., *Oenocarpus bataua* Mart., *O. bacaba* Mart.). Os recipientes de cerâmica possuem, como matéria-prima, a argila retirada das margens dos igarapés e barrancos do rio, destacando-se utensílios de diferentes tamanhos e elaborados tanto para cozinhar quanto para servir e armazenar os alimentos líquidos (panelas, copos e cuias). Embora bastante tradicionais, os recipientes de cerâmica estão sendo substituídos por objetos de alumínio. Atualmente esta técnica de modelagem do barro está em desuso pelas próprias colaboradoras, provavelmente em razão do acesso facilitado à zona urbana e ao recurso financeiro garantido por programas assistenciais e previdenciários do Estado brasileiro – o que tornou possível adquirir produtos manufaturados e industrializados. Já as esteiras e os cestos de fibras vegetais, com distintos trançados, tamanhos e desenhos, permanecem sendo frequentemente utilizados para o armazenamento dos alimentos – tanto durante o transporte das unidades produtivas e/ou floresta para as habitações, quanto no momento da refeição.

No que se refere às atividades realizadas exclusivamente pelos homens ligadas à alimentação, pode-se elencar, sumariamente, a implementação dos roçados (“broca”, “derrubada” e “queima”), o corte de lenha e a caça. Conforme enfatizam as colaboradoras Aldenira Sereno Sales Kaxinawá/*Ibatsã Banu Bake Huni Kuĩ (in memoriam)* e Maria Laisa Sales Kaxinawá/*Pãteani Inani Bake Huni Kuĩ*, 48 anos (respectivamente, mãe e filha), a restrição quanto à caça realizada por mulheres está diretamente relacionada ao ciclo menstrual. “Quando a gente menstrua, o cheiro forte do sangue pode atrair os espíritos da floresta (*ni yuxĩ*) e afastar os animais”, relatam. Sobre isso, McCallum (1999) analisa que, enquanto as mulheres são responsáveis pela transformação da carne crua em comida cozida – tornando-se, assim, pela prática constante, boas cozinheiras –, a ausência do hábito de caçar contribui para não serem boas caçadoras. Da mesma forma, bons caçadores, pela carência de dedicação, não poderiam ser bons cozinheiros. A autora conclui que “os

homens precisam da agência feminina se quiserem consumir o produto de sua caça, assim como as mulheres precisam da agência masculina para produzir uma refeição completa”. Esta observação reforça a perspectiva que indica que as capacidades individuais de ambos os sexos apresentam similar importância cultural, posto que simétricas e complementares (MCCALLUM, 1999).

Vale destacar que, no Acre, a divisão sexual do trabalho também é observada em outras sociedades autóctones (como *Noke Koi* e *Ashaninka*, entre outras) e tradicionais (i.e seringueiros, ribeirinhos, extrativistas etc.), onde as particularidades envolvem a participação das mulheres nas diferentes atividades alimentícias, seja no plantio restrito a determinadas espécies (FRANCO et al., 2002), seja na influência mítica – positiva ou negativa – que exercem na sorte de um caçador (ALMEIDA et al., 2002). Não obstante, existem determinadas atividades coletivas que abrangem tanto mulheres quanto homens. Dentre elas: a limpeza das áreas produtivas (roçados, quintais e sistemas agroflorestais), ou seja, a retirada de espécies espontâneas indesejáveis; a criação e o cuidado de animais de pequeno porte nas proximidades das moradias; e a pescaria com a espécie tinguí (*Clibadium sylvestre* Aubl. Baill.), na qual as folhas são colhidas pelas mulheres e piladas pelos homens em buracos feitos no chão dos terreiros (entorno das moradias constantemente capinados pelas mulheres)<sup>1</sup>.

Também são consideradas práticas mistas a colheita de frutos nos quintais e sistemas agroflorestais, bem como a coleta de frutos silvestres. Sobre a segunda, acontece especialmente quando os homens transitam pelas “varações” (caminhos) na floresta e encontram frutificando indivíduos de espécies apreciadas pelos familiares. Na ocasião, caso os frutos sejam escassos e acessíveis, os próprios homens confeccionam cestos improvisados com fibras vegetais de palmeiras e coletam para agradar as mulheres, crianças e anciãos. Entretanto, quando há alta produção, tendem a regressar às aldeias para recrutar todos os membros habilitados da família para realizar a coleta coletiva. Exemplos de espécies em que isto regularmente ocorre são: sapota (*Matisia cordata* Kunth), biorana (*Pouteria pariry* Ducke Baehni), pracuúba-branca (*Agonandra peruviana* Hiepko) e diversos bacurizeiros (*Garcinia* spp.), maracujazeiros (*Passiflora* spp.), cacauzeiros (*Theobroma* spp.), ingazeiros (*Inga* spp.) etc.

As atividades de plantio de espécies anuais e perenes em diferentes unidades produtivas situadas em áreas remotas (roçados e sistemas agroflorestais), são executadas,

---

<sup>1</sup> Após a maceração do tinguí, são formados os “bolões” que são lançados no rio ou igarapés, com a finalidade de paralisar os peixes temporariamente devido às substâncias tóxicas que a referida espécie produz.

normalmente, por homens jovens e adultos. Todavia, quando esses estão ausentes ou encontram-se incapazes fisicamente, as mulheres também podem desempenhar essa tarefa. Há apenas uma técnica de cultivo em que ambos os sexos são culturalmente imprescindíveis: o plantio e a colheita do amendoim nos roçados de praia e de barranco<sup>2</sup>. Senão, vejamos.

O povo *Huni Kuĩ* é um dos grupos que mais cultiva amendoim na região do Alto Juruá. A espécie é conhecida no português regional como “mundubim” ou “mandubim” e, no *hãtxa-kuĩ*, como *tama*. Após “limpar” ou carpir o terreno para o plantio, os homens seguem na frente cavando o solo arenoso com um “espeque” (qualquer pedaço de madeira com ponta) e as mulheres caminham logo atrás, semeando. No período de colheita, inverte-se o sentido. Para “arrancar o mundubim”, as mulheres vão à frente proferindo as seguintes palavras: *xai bimi, xai bimi, xai bimi, xai bimi*, pois assim “as vagens são extraídas inteiras e as sementes molezinhas” – como explica Maria Laísa Sales Kaxinawá/ *Pãteani Inani Bake Huni Kuĩ*, 48 anos (Fig. 6A). Enquanto isso, os homens caminham na retaguarda, cortando o caule e as folhas do amendoim (com o auxílio de um “terçado” ou facão). Ao final da colheita, ambos reúnem as vagens em sacas (de fibras vegetais ou sintéticas) a serem transportadas pelos homens.

Ao retornarem às moradias, a colheita é exposta ao sol durante o restante do dia – no intuito de retirar a umidade proveniente do solo. Na manhã seguinte, homens e mulheres amarram as vagens em pares com fibras (“envira”) de *Muntingia calabura* L. (espécie que ocorre na beira do Rio Jordão), para, finalmente, a colheita ser armazenada na cumieira das cozinhas (Figura 6B). De acordo com Aquino e Iglesias (1994), as atividades referentes ao cultivo do amendoim são realizadas, preferencialmente, entre a mulher e seu cunhado, porque esta relação de parentesco implica brincadeira e instigação. Desse modo, o trabalho torna-se, além de produtivo, também agradável e divertido. Para representar esta relação, os mesmos autores transcrevem um relato de um professor indígena:

O homem faz a limpa da praia com o terçado. E quando for plantar o mundubim, a mulher ajuda a plantar. O homem vai furando a terra com o espeque e fofando a terra e a mulher vai plantando. Ali eles vão na porfia. Cada homem tem a sua

---

<sup>2</sup> Os “roçados de praia” (*maxi bai*) são cultivos temporários implementados nas margens do rio durante a estação seca – em que o nível da água é baixo – propiciando o plantio de espécies de ciclo-curto, como o amendoim, o milho, a melancia e o jerimum. Já os “roçados de barranco” (*mana bai*) são preparados em zonas íngremes ou de “barranco” (como são regionalmente nomeadas). Esses, são implementados nos meses de outubro e novembro para o plantio majoritário de banana e amendoim. Segundo as colaboradoras, os barrancos são áreas propícias para o cultivo de amendoim, pois o solo é mais arenoso, o que facilita a colheita.

plantadora. A mulher escolhe o homem que vai ser o cavador dela, entre os cunhados dela para poder brincar com ela.

É interessante observar a reciprocidade que envolve esta prática agrícola, em que há notória relação de troca de favores, gestos e jocosidade entre os pares. Isto ocorre ao exercerem funções distintas e complementares, o que demonstra princípios característicos de uma espécie de liderança rotativa que, por certo, repercute na organização da vida social.



**Figura 6:** A. À frente, mulheres arrancando o amendoim do solo e, no segundo plano, homens separando o corpo vegetativo das vagens dos indivíduos colhidos, na Aldeia Nova Empresa. B. Vagens amarradas e penduradas na cumieira da moradia na Aldeia Nova Cachoeira.

Conforme observado, as mulheres possuem notória importância em basicamente todos os processos que envolvem o universo da alimentação: desde a produção alimentícia e confecção de utensílios, passando pela elaboração dos preparos e o próprio servir da refeição. Isto pode ser analisado sob a luz da reprodução da dinâmica alimentar, constituída de atividades de cuidado e nutrição não somente de si mesmas, mas de todos seus entes familiares. Pelas palavras de Wolff (1998), sobre as atribuições das mulheres do Alto Juruá: “em matéria de silvicultura e agricultura, a proteção e conservação da vida e da natureza são tarefas femininas; com este trabalho as mulheres sustentam a vida humana assegurando o suprimento de alimento e água”.

### **3.2. Transmissão do conhecimento feminino e costumes alimentares**

No convívio entre as metades exogâmicas e consanguíneas femininas *Banu* e *Inani*, os laços de parentesco entre avós, mães, filhas, noras, cunhadas e netas são construídos e fortalecidos. Nesse sentido, a atmosfera da culinária é concebida a partir da atualização desses vínculos de confiança e reciprocidade. O espaço doméstico e seu entorno se constituem em um ambiente culturalmente rico e fértil, repleto de trocas, ensinamentos e aprendizados. As jovens aprendem com as mulheres mais experientes como preparar

determinado alimento, enquanto as anciãs cantam, contam histórias e demandam tarefas. Nesse meio, crianças brincam, circulam e observam as atividades.

De acordo com os relatos das colaboradoras representantes de cada uma das aldeias participantes – Marluce Sales Kaxinawá/*Dani Inani Bake Huni Kuĩ*, 46 anos, Neuza Maia Kaxinawá/*Maspa Banu Bane Huni Kuĩ*, 46 anos e Maria Isaura Mateus Kaxinawá/*Dani Banu Bake Huni Kuĩ*, 66 anos –, as meninas, ainda crianças, têm interesse pelos afazeres da cozinha, ajudam as mais velhas a carregar água em pequenos “paneiros” (recipientes), lavam utensílios ou descascam amendoim e debulham o milho. À medida que crescem, passam a desempenhar tarefas mais técnicas, tais como: preparar e acender o fogo; descascar alimentos (como macaxeira e banana-verde) que exigem destreza com utensílios cortantes; arriscar-se no preparo da caiçuma e/ou do mingau etc. Com as novas responsabilidades, são constantemente supervisionadas pelas mais velhas para que estejam atentas e pacientes ao manusear o alimento – a fim de alcançar a consistência, a textura e o sabor apreciado por todos os entes familiares. Conforme exemplifica uma das colaboradoras entrevistada na aldeia Nova Empresa:

Menina moça ainda não sabe a quantidade certa de cada legume, nem o tempo de preparo para que fique pronto e *nuwe* [gostoso]. Ainda não tem o costume de preparar a carne, nem do quanto de tempero tem que botar. A gente, mais velha, tem a responsabilidade de passar esse conhecimento para as novas. A gente faz e elas copiam, quando não faz direito, a gente mostra o certo (Marluce Sales Kaxinawá/ *Dani Inani Bake Huni Kuĩ*, 46 anos).

Por esse ângulo, nota-se que os processos de aprendizagem inerentes à cultura alimentar *Huni Kuĩ* estão intimamente relacionados aos modos de produção e preparo dos alimentos. Majoritariamente, quem detém e transmite este conhecimento são as mulheres. Logo, as ações de colher, carregar, armazenar, deixar de molho, lavar, descascar, debulhar, ralar, pilar, criar, confeccionar, tecer, ninar, amamentar, cuidar, gerar etc., são práticas eminentemente femininas que guarnecem os saberes materiais e imateriais deste povo.

Levando isso em consideração, Maria Láisa Sales/ *Pãteani Inani Bake Huni Kuĩ*, 48 anos, aldeia Nova Empresa, reflete:

Aprendemos a fazer os alimentos com as *aĩbu* [mulheres] mais velhas da família. Temos que passar para as nossas filhas, nossas parentes, se não, elas não vão fazer essa comida para os seus filhos e vai perder a cultura – como tem acontecido com algumas de nossas comidas típicas.

Dessa forma, como descreveram Reyes-García et al. (2009), valores e princípios são transmitidos de forma: vertical (de mães para filhas); oblíqua (de bisavós/avós para netas/bisnetas), que ocorre principalmente em ocasiões de visitas de parentes de outras moradias e/ou aldeias; e, em menor escala, horizontal (entre pessoas da mesma geração pertencentes a diferentes núcleos familiares). Em um processo sociocultural de “aprender fazendo e observando” é que se estabelecem as transmissões dos conhecimentos. Conforme sugeriu Kensinger (1995), sobre a relação entre corporalidade e aprendizado entre os *Huni Kuĩ* do Rio Purus: “é na habilidade de expressar corporalmente os saberes apreendidos que repousa a sabedoria de uma pessoa: não se acumula conhecimentos, coloca-os em prática, e é assim que se adquire conhecimento”.

Com relação às atividades desempenhadas no espaço culinário, vale destacar a existência de uma execução compartilhada, rotativa e simultânea entre as mulheres de um mesmo núcleo familiar. Para ilustrar, podemos lembrar da seguinte situação: enquanto uma filha lava a louça na cacimba, a irmã prepara a caiçuma (bebida elaborada a base de mandioca ou milho) no fogão a lenha localizado no interior da moradia e a matriarca cozinha macaxeira com amendoim no fogo de chão, situado na área externa. No dia seguinte, os papéis podem ser permutados, incluindo as demais atividades.

As refeições são realizadas coletivamente (*itxaxun pia*). Em um evidente processo de comensalidade, o alimento deve cumprir não apenas sua função biológica vital, como também reafirmar sua importância cultural. Não é comum, portanto, pessoas comerem sozinhas. Isto é considerado um mal hábito e “coisa de gente sovina”, quer dizer, gente avarenta ou egoísta – afinal, isso vai contra os princípios da sociedade *Huni Kuĩ*, cujos pilares são, conforme apontado por Yano (2014), a generosidade (*duapa*), a não avareza (*yauxi*) e a não preguiça (*tikix*).

Esta forma particular de sociabilidade está diretamente atrelada ao entendimento do conceito de ser um *xinanya*, isto é, aquela(e) que tem um “bom pensamento”. Esta(e) deve, conseqüentemente, ser um(a) boa(m) anfitriã(o) e receber a todos com generosidade. A partir deste valor cultural, analisa-se que, para os *Huni Kuĩ*, ser uma boa mulher (*aĩbu xinanya*) é possuir as seguintes atribuições: ser generosa, ter cuidado e possuir disposição para servir e nutrir. Com base em observações de campo e em relatos de mulheres anciãs, pode-se dizer que tais características se manifestam na preocupação tanto de haver comida em abundância nas refeições quanto de satisfazer o paladar dos(as) visitantes, certificando-se de que todos(as) estão bem alimentados.

A partir dessas reflexões, o processo de transformação em uma mulher sábia envolve aprendizados que são adquiridos na lida diária. De acordo com a colaboradora Maria Claudina Biló Sales/*Ayani Inani Bake Huni Kuĩ*, 40 anos (aldeia Nova Empresa), as meninas carregam a água sobre a cabeça em recipientes pequenos – com o passar do tempo, fortalecem o corpo (*yuda*) e o pensamento (*xinan*). Assim sendo, ao passo que suportam mais peso, os paneiros menores são substituídos por panelas grandes; uma metáfora que indica que atividades mais simples são sucedidas por funções mais complexas e laboriosas, o que possibilita o amadurecimento e a sabedoria na vida.

Nessa perspectiva, ser mulher *Huni Kuĩ* não diz respeito somente a cozinhar bem – tarefa que exige conhecimento inerente. Implica também participar de todo o processo produtivo relativo à nutrição humana. De igual modo, essa mulher deve possuir múltiplas capacidades e habilidades que se traduzem em criar e recriar significados, incansavelmente, através de inúmeros trabalhos manuais. Por estarem a todo instante pensando, sentindo e agindo pelos demais, as mulheres vivem em doação à família e ao coletivo. Tudo isto de forma dinâmica, cooperativa e repleta de trocas recíprocas, materiais e simbólicas, como bem afirma Maria Jarlene da Silva, 43 anos, da aldeia Nova Cachoeira: “eu cozinho pra ele, ele bota o roçado pra mim”.

Ainda no plano da sociabilidade, um costume tradicional entre os *Huni Kuĩ* é o de “fazer visitas” (*bai kai*) às famílias dos parentes da mesma aldeia e de aldeias distintas. A frequência desses eventos está intimamente ligada aos vínculos estabelecidos entre os diferentes núcleos familiares. Não é demais lembrar que, no caso da TI Kaxinawá do Baixo Rio Jordão, as aldeias são todas constituídas por estreitos laços familiares consanguíneos. Durante as visitas, é comum a iniciativa dos visitantes de levar uma espécie de presente para as anfitriãs. Normalmente, esta atitude é da mulher responsável pelo grupo, a qual tem o cuidado de separar sementes, frutas dos quintais e roçados ou algum alimento previamente preparado em sua moradia para entregar à família anfitriã. Esta, em troca, geralmente oferece uma retribuição: em regra, uma farta refeição coletiva; posteriormente, podem ofertar ainda alimentos *in natura*, para que a mulher visitante prepare para seus parentes ao retornar da viagem. Sobre este hábito cultural, Elizeu Sereno Kaxinawá, 87 anos, da aldeia Novo Lugar, comenta:

Em tempo de viagem, *Huni Kuĩ* é assim: ao subir o rio, vai parando e aproveita para visitar os parentes e comer. Em cada lugar conta e fica sabendo das novidades. Quem recebe o viajante, deve preparar algo de comer. Se tiverem caçado nesse dia, é bom preparar logo a carne.

No relato acima, verifica-se que os bons costumes que fortalecem as relações e atualizam os vínculos de reciprocidade entre os parentes indígenas estão intrinsecamente relacionados à alimentação – a qual detém posição central na cultura do povo *Huni Kuĩ*. Com isso em mente, é de se notar que o momento da refeição articula encontros que operam redes de saberes e fazeres. Dessa forma, aqueles que viajam pelos rios e igarapés do território indígena realizam visitas proporcionalmente ao interesse de se reunir em torno do evento funcional e simbólico que é a alimentação – podendo realizar diversas refeições (MCCALLUM, 1998).

Nessas ocasiões, em que ocorre o encontro de mais de um núcleo familiar (*bakebu xarabu*), duas rodas são criadas no momento da refeição (Fig. 7). A primeira a ser formada é a dos homens, os quais, assim que adentram às casas, sentam-se em rústicos suportes de madeira, em pequenas redes de algodão tecidas pelas mulheres ou mesmo diretamente no chão. Ato contínuo, forma-se uma segunda roda composta por mulheres e crianças de até dez anos. Lagrou (1991) observou as diferenças na disposição de homens e mulheres ao reunir-se para comer:

O costume feminino é sentar com as pernas cruzadas numa esteira, enquanto os homens sentam num banco (*kenan, tsauti*), numa casca de jabuti, num *xaxu* [base do pilão] virado com a parte oca para baixo ou, quando o homem é o mais velho da casa ou uma visita importante, na rede de sentar (*hisin*).



**Figura 7:** Formação de duas rodas no momento da refeição na Aldeia Nova Cachoeira. Fonte: acervo Pilnik (2019).

Dentro desses espaços, conversam normalmente sobre as atividades do dia: homens com homens, mulheres com mulheres. Enquanto isso, as mulheres anfitriãs transitam

incessantemente entre a cozinha, o terreiro, o quintal e o local em que todos se encontram. De entrada, servem alimentos já acessíveis, como frutas da época ou preparos da última refeição. Caso não haja nada preparado ou disponível a oferecer, as mulheres imediatamente elaboram algo novo para aquele momento. Esse gesto simboliza hospitalidade e companheirismo, qualidades de uma boa *duapa* (pessoa generosa). A não observância dessa conduta pode causar impressões negativas aos visitantes, conforme bem retratam Aquino e Iglesias (1994, p. 161):

A primeira coisa que espera um visitante, ao chegar numa casa Kaxinawá, é que ele será bem alimentado. Deixar de servir algum tipo de alimento é o máximo de mesquinhez. E isso raramente acontece, pois, caso contrário, todos os membros daquela família ficarão envergonhados, publicamente desconsiderados e os seus parentes mais distantes evitarão de visitar aquela casa. Por exemplo, esconder carne e não a oferecer ao visitante é considerado uma falta grave. Se assim fizer, aquela família passa a ser considerada mesquinha e sovina. E isso é motivo de vergonha.

As mulheres servem as comidas em recipientes de barro, alumínio ou plástico e os dispõem, inicialmente, ao centro da primeira roda – no chão, em cima de uma esteira de fibras vegetais (*pixĩ*). Da parte do visitante, não é prudente responder com recusa ao alimento. Tampouco criticar a comida, pois isto constitui uma ofensa aos donos da casa, em particular à matriarca. As mulheres anfitriãs (mãe e filhas) também servem as visitantes, sendo as últimas a se sentarem para comer – o fazem apenas quando todos já foram servidos. No círculo feminino, são servidas as crianças e depois as mulheres, ao mesmo tempo que os bebês de colo são amamentados. Do mesmo modo, seguindo uma etiqueta cultural, as mulheres permanecem sentadas até que todos tenham terminado de se alimentar – sendo, portanto, as últimas a iniciar e finalizar a refeição. Por vezes, crianças e até mesmo os respectivos cônjuges, ofertam-lhes o restante da comida que, por estarem satisfeitos, não lograram finalizar. Em regra, as mulheres não se recusam a comer o que restou de seus familiares. Kensinger (1995) menciona que mulheres *Huni Kuĩ* cultivam esse hábito, pois a corpulência (*xeni*) é sinônimo de beleza e saúde. De acordo com Erikson (1996), para esta cultura indígena, envelhecer é acumular gordura no corpo, o que é associado à maturidade, sapiência e saúde. Portanto, as mulheres, possivelmente, conservam suas formas volumosas como um dos requisitos deste imperativo estético cultural. Por fim, ao término da refeição, são elas que retiram toda a louça, organizam o espaço e, em um segundo momento, lavarão todos os utensílios.

### 3.3. Práticas alimentares

As práticas alimentares são resultado da interação ancestral entre seres humanos e sistemas naturais. Através delas, são concebidas múltiplas estratégias de transformação dos recursos vegetais e animais em alimento, as quais expressam a cultura através da comida (CHAVES, 2015). No interesse deste trabalho, importa reforçar que as mulheres *Huni Kuĩ* detêm amplo conhecimento sobre uma considerável variedade de preparações alimentares.

Os ingredientes utilizados são, majoritariamente, provenientes dos roçados. Segundo diversas colaboradoras, os alimentos considerados basilares da dieta são: macaxeira, banana, milho e amendoim. A partir deles, são elaboradas as preparações do cotidiano (*piti xarabu*), como a caiçuma (*mabex*), bebida encorpada de macaxeira ou de milho, em que o amendoim e a batata-doce podem ser adicionados para saborizar; o mingau (*mutsa*) feito de banana-comprida madura ou de macaxeira, sendo que, nele, também pode ser acrescentado o amendoim; a “macaxeira com folha” (*atsa pei*), em que se cozinha a macaxeira com as folhas da própria espécie (*Manihot esculenta*), também de *nawãti* (*Trichostigma octandrum* L.) ou, ainda, de *hashumawã* (*Phytolacca rivinoides* Kunth & Bouché). Ademais, podem ser preparados os purês (*tush*), a partir da macaxeira cozida e amassada com água ou da banana-comprida verde, igualmente cozida e amassada; e as pamonhas (*missikawa*) feitas de macaxeira ou de milho, em que o amendoim pode ser utilizado como “tempero” para ambos. A forma mais tradicional de se preparar as pamonhas é ralando e pilando os ingredientes e, em seguida, embrulhando a massa obtida na folha (*kawa*) de bananeira ou de sororoca (*Phenakospermum guianense* A.Rich. Endl. ex Miq.) e, finalmente, colocando-a para assar ou cozinhar.

É comum também o consumo de frutos (*in natura* ou processados como suco) cultivados nos quintais e nos sistemas agroflorestais. Nesses agroecossistemas, as espécies exóticas são mais abundantes, se comparadas com as nativas (Flora do Brasil, 2020) e, por isso, acabam sendo consumidas com maior frequência; destacando-se: manga (*Mangifera indica* L.), limão (*Citrus limon* L. Burm. f.) carambola (*Averrhoa carambola* L.), jambo (*Syzygium jambos* L.), graviola (*Annona muricata* L.) e cajarana (*Spondias dulcis* Parkinson).

Ainda assim, tem-se o uso e beneficiamento, em preparos cotidianos, de espécies nativas que, além de ocorrerem em ambientes florestais, também são intencionalmente cultivadas e/ou poupadas (neste último caso, quando aparecem de maneira espontânea nas distintas unidades produtivas). Sobre isso, cabe apontar o importante debate arqueológico,

botânico e antropológico sobre a teoria de florestas culturais/antropogênicas (CLEMENT et al., 2015) e das diferentes estratégias produtivas de povos do passado (NEVES & HECKENBERGER, 2019) e do presente (EMPERAIRE, 2017) a respeito da questão de sistemas agroflorestais, incluindo plantas em diferentes estágios de domesticação e que gerem uma hiperdiversidade (LEVIS et al., 2017;).

Das espécies nativas alimentícias, destacam-se: a) o *nawãti* (*Trichostigma octandrum*), uma liana arborescente, que ocorre na mata ciliar tanto do Rio Jordão quanto na de seus afluentes, e cujas folhas verde-escuras são utilizadas no preparo da “macaxeira com folha”; b) o *hashumawã* (*Phytolacca rivinoides*), uma erva de porte herbáceo-arbustivo, que ocorre principalmente nas matas ciliares do Alto Rio Jordão, sendo utilizada da mesma forma que o *nawãti*; c) os frutos de espécies de palmeiras (*Oenocarpus bataua* Mart., *O. bacaba* Mart., *Euterpe precatoria* e *E. oleraceae*.), normalmente encontradas tanto em áreas alagadas quanto de terra firme, os quais são processados, de acordo com a sazonalidade, como sucos denominados de “vinhos”, no português regional, devido à consistência e coloração escura que possuem; e, por fim, d) os frutos de diferentes espécies presentes em múltiplos ambientes, preparados em forma de suco, pilados ou com o uso de liquidificadores manuais, tais como cajá (*Spondias mombin* L.), cacauarana (*Theobroma microcarpum* Mart.), jenipapo (*Genipa americana* L.), maracujá-suspiro (*Passiflora nitida* Kunth), biorana (*Pouteria pariry* Ducke Baehni) etc.

Existem alimentos prioritariamente florestais que podem ser considerados emergenciais por serem especialmente consumidos em períodos de escassez – e.g. em substituição a carnes de caça e de peixes –, ou em travessias pela floresta, em certas condições adversas de sobrevivência. Alguns exemplos são: fungos orelhas-de-pau (*Auricularia* cf. *delicata* Mont. Henn. e *Favolus brasiliensis* Fr.); brotos de cana-brava (*Gynerium sagittatum* Aubl.) e de taboca (*Guadua* spp.); palmitos de espécies de *Arecaceae*; e sementes de espécies variadas (*Aiphanes aculeata* Willd., *Caryodendron amazonicum* Ducke, *Gurania* cf. *macrophylla* Barb. Rodr., *Phytelephas macrocarpa* Ruiz & Pav., *Posoqueria* sp. etc).

Em um outro nível de leitura, é interessante observar a importância atribuída não somente a uma espécie ou a um preparo isolado, mas sobretudo ao conjunto desses – em especial, em sua relação direta com o conhecimento construído e transmitido por mulheres. Ou seja, identifica-se uma totalidade de elementos, articulados pelo saber tradicional, que criam e recriam, no espaço dos agroecossistemas, um universo de abundância, bem-estar e

diversidade. A partir desse lugar, a mulher expressa conhecimentos materiais e simbólicos da diversidade vegetal que a circunda e que, em certa medida, também a constitui (EMPERAIRE et al, 2010).

Atualmente, nota-se que parte desses recursos da biodiversidade estão sendo substituídos por fontes de alimento provenientes da criação de animais exóticos (por exemplo, galinha, pato, porco etc.) e produtos exógenos – tais como carnes enlatadas e amiláceos (ultra)processados. Neste cenário de transformação alimentar, as referidas espécies nativas se deslocam de um lugar conhecido pela maioria dos indígenas e passam a se enquadrar na categoria de alimentos subutilizados – restrito principalmente ao conhecimento dos anciãos e anciãs.

O extremo dessa situação pode acarretar a extinção de determinada prática cultural. Como ilustração, a extração realizada por mulheres, outrora frequente, dos óleos e “leites” vegetais de espécies de *Arecaceae* e do amendoim, é considerada, atualmente, uma técnica abandonada pelas moradoras das aldeias pesquisadas. Segundo Olga Sereno Kaxinawá/*Tamani Inani Bake Huni Kuĩ*, 78 anos, tal fato se deve ao uso recente do óleo refinado de soja ou de milho em detrimento do óleo vegetal nativo e artesanal. Esse, por sua vez, transformou-se em um ingrediente fundamental para os purês. De acordo com algumas mulheres, o consumo do óleo industrializado também é responsável pela introdução de frituras no hábito alimentar. Além deste exemplo pontual, existem certas práticas já incorporadas no cotidiano: às formas de preparo tradicionais, são adicionados sal nos cozidos e açúcar em certas bebidas, como vinhos de palmeiras, sucos e chás. O desuso de plantas e fungos alimentícios que ocorrem em ambiente florestal e nos agroecossistemas pode acarretar a perda de conhecimento material e simbólico, detido pelas mulheres, sobre como identificar, manejar, cultivar e preparar as espécies da agrobiodiversidade.

As mudanças das práticas alimentares estão diretamente relacionadas às transformações históricas que este povo enfrenta desde o estágio inicial do contato com as sociedades brasileira, peruana e boliviana, em decorrência do estabelecimento do empreendimento seringalista em seus territórios tradicionais – período que remonta ao começo do século XX. Desde então – conforme retratam as colaboradoras anciãs –, novos ingredientes foram incorporados à dieta alimentar, como sal marinho, açúcar mascavo, café, arroz, farinha de mandioca, entre outros. Contudo, vale destacar que os produtos industrializados (macarrão de farinha de trigo refinada, óleo, açúcar refinado, leite em pó etc.) são consumidos há apenas aproximadamente duas décadas, devido à urbanização e

municipalização da antiga Vila Jordão. Além desta razão, um aspecto que favorece o consumo de produtos exógenos pelas famílias é o acesso atual facilitado, em virtude de a terra indígena ser localizada há poucas horas de viagem da sede do município. Válido considerar que são gêneros alimentícios oriundos exclusivamente da zona urbana, sendo adquiridos por meio do recurso obtido por meio dos benefícios sociais, previdenciários e assistenciais aos quais os indígenas possuem direito assegurado pelo Estado brasileiro.

O consumo de alimentos industrializados é inerente a um fenômeno mundial de transição alimentar que ocorre de forma acelerada no Brasil (POPKIN, 1993; SILVA et al., 2017). As principais mudanças envolvem a substituição de alimentos de origem vegetal (*in natura* ou minimamente processados) e suas respectivas preparações culinárias, por produtos industrializados prontos para o consumo, determinando, entre outras consequências, o desequilíbrio na oferta de nutrientes e a ingestão excessiva de calorias (BRASIL, 2014). Essas transformações elevam sobremaneira a frequência de quadros clínicos de diabetes, hipertensão, obesidade e subnutrição que acometem a população em geral e, em particular, os povos indígenas (OLIVEIRA, 2011; GARCIA, 2013). A situação dos *Huni Kuĩ* do Jordão/AC não é diferente. Através do consumo de produtos refinados, acabam por ingerir, na mesma refeição, além das fontes de caloria usuais, como macaxeira ou banana-verde (carboidratos complexos), também o arroz e o macarrão (carboidratos simples). Também consomem o açúcar refinado nas bebidas, além dos doces industrializados adquiridos em idas ao município. Paralelamente, algumas mulheres entrevistadas relataram que há casos na TI Kaxinawá do Baixo Rio Jordão de óbito por diabetes, hipertensão e doenças coronárias. Enfermidades estas que, segundo as indígenas, não existiam há, pelo menos, 30 anos, o que leva ao entendimento da relação direta entre as mudanças alimentares e as percepções dos processos de saúde-doença.

Nesse sentido, as mulheres (principalmente mães e avós) possuem incertezas e questionamentos com relação à qualidade dessas alterações para o bem-estar das próximas gerações, bem como para a conservação dos hábitos tradicionais. Em outras palavras, preocupam-se com a garantia da segurança alimentar e da manutenção da cultura nativa, pois os preparos considerados dos antepassados (*xenipabu*) são (por esse segmento da sociedade) vistos como fundamentais para o desenvolvimento da criança e para a saúde do núcleo familiar:

A comida da nossa cultura é muito forte! Quando a gente dá o *yuxi* feito de *nuki* [broto de *Gynerium sagittatum*] pra criança, ela cresce rápido igualmente o *tawa maxu* [cana-brava]. O *bete* [caldo] é muito saudável porque nele a gente mistura a *nami* [carne] com os *yunu* [vegetais]. (...) O *kunu* [fungos orelha-de-pau] é o dono

do roçado, ele tem muita força. É sempre bom comer pra ter força também!  
(Mariana Paulino Kaxinawá/*Yeke Inani Bake Huni Kuĩ*, 82 anos).

Na memória coletiva das anciãs do povo indígena *Huni Kuĩ*, o consumo de recursos vegetais florestais também contribui para viver bem, de acordo com o modo de vida tradicional:

No tempo dos antigos, era tudo natural e muito. Se queria caça de pena, tinha, de casco e pelo também. A gente se mudava muito, nisso comia as frutas da mata, *ixtibĩ* [*Matisia cordata* Humb & Bonpl.], *yae* [*Pouteria pariry*], *sheshũ* [*Spondias mombin*], *txashu reshã* [*Theobroma cacao* L.]. O açúcar era só dessas frutas e o único tempero era o *yuxi* [pimenta]. *Huni kuĩ* vivia bem e vivia muito, chegava até os cem anos facinho. (Olga Sereno Kaxinawá/*Tamani Inani Bake Huni Kuĩ*, 78 anos).

Nesse sentido, alimentar-se de comida *Huni Kuĩ* – para além de essencial à saúde – possui valor cultural, tendo em vista que, na cosmologia desse povo, todos os corpos (*yuda*) são habitados por *yuxĩ* – definido como espírito no português regional – o que confere ao corpo a vitalidade e o movimento (LAGROU, 1991; YANO, 2014). Esse *yuda yuxĩ* – composto por matéria e espírito – deve se alimentar de comidas que lhe são substanciais, ou seja, que conferem adaptação à vida na floresta. Caso contrário, segundo Marluce Sales Kaxinawá/*Dani Inani Bake Huni Kuĩ*, 46 anos, o pensamento (*xinan*) será enfraquecido, o que pode acarretar desmaios, atrair energias negativas (*nissũ*) ou, até mesmo, levar à morte.

Para além, caso o cenário de mudanças alimentares se agrave, pode ocorrer o ameaça à soberania alimentar, a qual, de acordo com a lei nº 11.346 (BRASIL, 2006), conceitua-se como “o direito de determinar livremente a produção e o consumo de alimentos, respeitando as múltiplas características culturais”. Nesta linha de raciocínio, as atividades femininas seriam diretamente afetadas, pois, como dito anteriormente, as mulheres são tradicionalmente responsáveis por armazenar e selecionar as sementes para o cultivo nos diferentes agroecossistemas. Conforme aumenta o ingresso de produtos exógenos, amplia-se a tendência de redução da produção e do consumo de espécies da agrobiodiversidade local, o que acarretaria maior dependência de insumos externos para garantir a sustentação da vida. Quanto a este último ponto, pode-se dizer que diferentes sementes *Huni Kuĩ* estão ameaçadas de extinção. De acordo com algumas colaboradoras, os casos mais proeminentes são de certas variedades de milho-massa, de macaxeira e de um tipo de jerimum. Ao mesmo tempo, existe uma segunda possível perda de autonomia pelas mulheres: por não visitarem a zona urbana com frequência e não dominarem a língua portuguesa, podem vir a depender exclusivamente dos homens para obter os ingredientes para a alimentação, o que contradiz a

própria organização social, no que diz respeito às funções ligadas ao gênero (mulheres são responsáveis pela colheita).

Não obstante, pode-se observar que a incorporação de práticas alóctones segue uma lógica inerente à cultura *Huni Kuĩ*, ou seja, por mais que existam mudanças, até o momento, estas ocorrem de forma a integrar uma rede de relações. Como ilustração, as indígenas atribuem palavras no *hãtxa kuĩ* para designar alimentos e utensílios exógenos, como é o caso do café (*mabex mexupa*, quer dizer “caçuma preta”), do limão (*bimi itsa*, ou seja, “fruto azedo”) e do óleo refinado que recebe o mesmo nome do óleo extraído de palmeiras (*xeni*). Além disso, no que concerne aos preparos, as mulheres utilizam técnicas tradicionais para cozinhar alimentos exógenos, como o mingau (*mutsa*) e o purê (*tush*) de arroz ou de macarrão; ao molho, que, anteriormente, era elaborado apenas com pimentas, hoje agrega-se o sal refinado; a substituição dos óleos vegetais autóctones pelo óleo de soja. Ademais, aos vinhos de frutos de palmeiras, adoçados com mel de abelha nativa, atualmente se adiciona, em todas as ocasiões, o açúcar branco refinado.

O caráter dialético das transformações alimentares torna incertas as consequências de tais influências. Conforme sugere Leite (2007), “a incorporação de elementos ao sistema alimentar não necessariamente significa ruptura, podendo em lugar disso traduzir-se em continuidade”. Não há intuito de minimizar os impactos destas mudanças, mas observar que, para compreender seus processos, faz-se imprescindível considerar o caráter dinâmico da cultura e do pensamento nativo, que se contraem e expandem no tempo e no espaço (LEITE, 2007).

Destarte, a partir de estudos anteriores, observa-se que fenômenos de transição alimentar ocorrem em diversas comunidades indígenas e ribeirinhas da Amazônia (MURRIETA e DUFOUR, 2004; SILVA e BEGOSSI, 2009; IVANOVA, 2010). Esta questão deve se configurar enquanto central nas discussões e tomadas de decisão pelo poder público sobre como essas modificações têm lugar nos sistemas alimentares nativos, considerando as implicações nutricionais e culturais (LEITE, 2007). Há necessidade de valorizar as culturas alimentares tradicionais frente aos impactos negativos da indústria alimentícia nos territórios da sociobiodiversidade. Este movimento está em curso entre os *Huni Kuĩ* e precisa de apoio tanto dos poderes públicos constituídos (através da implementação, monitoramento e avaliação de políticas públicas), como das instituições acadêmicas (por meio de atividades de pesquisa e extensão), quanto das organizações da sociedade civil (via projetos em articulação com as comunidades indígenas e tradicionais).

Entende-se que tais ações podem envolver diagnósticos participativos das diferentes realidades; cursos ou capacitações de conscientização e educação alimentar; planejamento de estratégias e diretrizes para o fortalecimento da produção e do preparo de alimentos da agrobiodiversidade; entre outras atividades pertinentes, com vistas a garantir o bem viver, a reprodução da cultura e a conservação da biodiversidade. Por fim, vale trazer à tona que, para tais ações terem efetividade, o papel das mulheres deve ser reconhecido e sua participação deve ser ativa e central nas tomadas de decisão a respeito da agricultura e da alimentação, dentre outros temas.

#### **4. CONCLUSÕES**

Este estudo observou que a alimentação é um dos pilares da cultura das comunidades *Huni Kuĩ* do Jordão/AC. Conforme evidenciado, tende a ser produzida e transmitida principalmente por mulheres, assim como a ética, os valores e os costumes que permeiam este elemento fundante. Em uma leitura etnológica, foi possível notar que a agência feminina é responsável por “cuidar”, “criar” e “fazer crescer” corpos humanos e não humanos, além das formas próprias de relação com a terra. Nas comunidades indígenas trabalhadas, as potências femininas e a feminilidade como potência são expressas no cotidiano, nos saberes e fazeres diários. Verificou-se que as mulheres apresentam papel fundamental para a salvaguarda da agrobiodiversidade devido às funções sociais que desempenham. A partir dessa perspectiva, a dieta alimentar analisada é rica em biodiversidade e em preparações alimentares. No entanto, este conhecimento está ameaçado, sobretudo em razão das transformações históricas que o povo vem enfrentando, decorrente, majoritariamente, da substituição recente de alimentos culturais por produtos industrializados. No intuito de salvaguardar a cultura *Huni Kuĩ*, é preciso valorizar a alimentação tradicional. Com isso em mente, sugere-se o aprimoramento de políticas públicas setoriais, tais como o Programa Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural específico para indígenas e para mulheres, o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF), o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), a fim de privilegiar o trabalho das mulheres indígenas, para fortalecer os hábitos culturais e garantir a segurança e a soberania alimentar e nutricional de populações nativas da Amazônia.

#### **5. AGRADECIMENTOS**

PILNIK, M.S. et al. “Eu cozinho pra ele, ele bota o roçado pra mim”: o papel da mulher Huni Kuĩ na alimentação Indígena no Baixo Rio Jordão, Acre, Amazônia Ocidental Brasileira. *Ethnoscintia*, v.6, n.2, especial, 2021. D.O.I.: [10.22276/ethnoscintia.v6i2.392](https://doi.org/10.22276/ethnoscintia.v6i2.392)

Toda nossa gratidão ao povo *Huni Kuĩ*, em especial às aldeias Nova Empresa, Nova Cachoeira e São Joaquim – Centro de Memória, da Terra Indígena Kaxinawá do Baixo Rio Jordão, pela participação ativa no desenvolvimento deste estudo e pelo conhecimento compartilhado, além de toda confiança, respeito e cumplicidade. À CAPES e ao CNPq pelo financiamento desta pesquisa, dentro dos programas PGPSE e PROCAD-AMAZÔNIA, respectivamente. Ao colega e amigo Caetano L.B. Franco, pela ilustração cartográfica, e à Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Viviane S. Fonseca-Kruel, pelas valiosas contribuições ao conteúdo do trabalho.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANGROSINO, M. **Etnografia e observação participante**: coleção pesquisa qualitativa. Edição. Porto Alegre: Bookman Editora, 2009. 135 p.

ALMEIDA, M.B.; LIMA, E.C.; AQUINO, T.V.; IGLESIAS, M.P. Caçar. In: CUNHA, M.C. e ALMEIDA, M.B. (Orgs.). **Enciclopédia da floresta. O Alto Juruá**: práticas e conhecimentos das populações. São Paulo: Companhia das Letras, 2002. p. 311-335.

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

BARBOSA, L. P. Florescer dos Feminismos na Luta das Mulheres Indígenas e Camponesas da América Latina. **Norus – Novos Rumos Sociológicos**, v. 7, n. 11, 2019.

BELAUNDE, L. E. **El recuerdo de luna**: género, sangre y memoria entre los pueblos amazónicos. Lima: Universidad Mayor de San Marcos, 2005.

BELAUNDE, L. E. O ninho do japu: perspectivismo, gênero e relações interespecies airo-pai. **Amazônica Revista de Antropologia**, v. 11, n. 2, p. 657-687, dez. 2019.

BRASIL. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Diário Oficial da União (D.O.U.). 2006. Disponível em: < [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2006/lei/111346.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111346.htm) > Acesso em: 04 Jun. 2020.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 4. Ed. São Paulo: Global Editora e Distribuidora Ltda., 2017.

CHAVES, E. **Plantas Silvestres e Práticas Alimentares Populares em Áreas de Carrasco, Semiárido do Nordeste do Brasil**. 2015. 207 f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento e Meio Ambiente da Universidade Federal do Piauí) - Universidade Federal do Piauí, Piauí.

CLEMENT, C.R.; DENEVAN, W.M.; HECKENBERGER, M.J.; JUNQUEIRA, A.B.; NEVES, E.G.; TEIXEIRA, W.G. & WOODS, W.I. The domestication of Amazonia before European conquest. **Proceedings of the Royal Society B: Biological Sciences**, v. 282, n. 1812, aug. 2015. <https://doi.org/10.1098/rspb.2015.0813>.

PILNIK, M.S. et al. “Eu cozinho pra ele, ele bota o roçado pra mim”: o papel da mulher Huni Kuĩ na alimentação Indígena no Baixo Rio Jordão, Acre, Amazônia Ocidental Brasileira. *Ethnoscience*, v.6, n.2, especial, 2021. D.O.I.: [10.22276/ethnoscience.v6i2.392](https://doi.org/10.22276/ethnoscience.v6i2.392)

COHN, C. Fazendo Pessoas, Fazendo Coletivos: as Mulheres Xikrin do Bacajá. **Amazônica Revista de Antropologia**, v. 11, n. 2, p. 549-581, dez. 2019.

COMISSÃO PRÓ-ÍNDIO DO ACRE – CPI/AC. **Dados populacionais do povo Huni Kuĩ**. Disponível em <http://cpiacre.org.br/huni-kui-kaxinawa/>, Acesso em: 13 out. 2020.

EMPERAIRE, L. Saberes tradicionais e diversidade das plantas cultivadas na Amazônia. In: **Knowing our Lands and Resources: Indigenous and Local Knowledge of Biodiversity and Ecosystem Services in the Americas**, UNESCO: Paris, 2017.

EMPERAIRE, L.; VELTHEM, L. H. V.; OLIVEIRA, A. G.; SANTILLI, J.; CARNEIRODACUNHA, M. & KATZ, E. **Dossiê de registro do sistema agrícola tradicional do Rio Negro**. Brasília: ACIMRN/IPHAN/IRD/Unicamp-CNPq, 2010.

FLORA DO BRASIL 2020 em construção. Jardim Botânico do Rio de Janeiro. Disponível em: <<http://floradobrasil.jbrj.gov.br/>>. Acesso em: 10 set. 2020.

FRANCO, M.C.P.; ALMEIDA, M.B.; CONCEIÇÃO, M.G., LIMA, E.C.; AQUINO, T.V.; IGLESIAS, M.P.; MENDES, M.K. Botar roçados. In: CUNHA, M.C. e ALMEIDA, M.B. (orgs.). **Enciclopédia da floresta. O Alto Juruá: práticas e conhecimentos das populações**. São Paulo: Companhia das Letras, 2002. P. 249-284.

FREYRE, G. O indígena na formação da família brasileira. In: FREYRE, G. **Casa Grande & Senzala**. Ed. 28. Rio de Janeiro: Editora Record, 1992.

GAVAZI, R.; RAMALHO, A.L.M. (orgs.). **Plano de Gestão Territorial e Ambiental das três terras indígenas Kaxinawá do Rio Jordão**. Rio Branco: Comissão Pró- índio do Acre, 2012. 92 p.

HIRATA, H.; KERGOAT, D. Novas configurações da divisão sexual do trabalho. **Cadernos de Pesquisa**, v. 37, n. 132, p. 595-609, set./dez. 2007.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Dados populacionais do município do Jordão, Acre**. <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ac/jordao/panorama>. Acesso em 07 fev. de 2021.

IVANOVA, S. A. **Dietary change in ribeirinha women: evidence of a nutrition transition in the Brazilian Amazon?** 2010. 56 f. Tese (Doutorado em Arte e Antropologia) - The Ohio State University, Ohio.

KENSINGER, K. M. How real people ought to live. The Cashinahua of Eastern Peru. Prospect Heights: Waveland Press. **American Ethnologist**, vol. 25, n. 1, P. 56-57, 1995.

LAGROU, E. M. Uma etnografia da cultura Kaxinawá entre a cobra e o inca. 277 f. (Mestrado em Antropologia Social) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis. 1991.

LAGROU, E.M. **A fluidez da forma: arte, alteridade e agência em uma sociedade amazônica (Kaxinawá, Acre)**. Rio de Janeiro: Topbooks, 2007. 565 p.

PILNIK, M.S. et al. “Eu cozinho pra ele, ele bota o roçado pra mim”: o papel da mulher Huni Kuĩ na alimentação Indígena no Baixo Rio Jordão, Acre, Amazônia Ocidental Brasileira. *Ethnoscintia*, v.6, n.2, especial, 2021. D.O.I.: [10.22276/ethnoscintia.v6i2.392](https://doi.org/10.22276/ethnoscintia.v6i2.392)

LEVIS, C.; COSTA, F.R.C., BONGERS, F., PEÑA-CLAROS, M.; CLEMENT, C.R.; JUNQUEIRA, A.B., et al. Persistent effects of pre-Columbian plant domestication on Amazonian forest composition. *Science*, v. 355, p. 925-931, mar. 2017. DOI: 10.1126/science.aal0157.

MARTIN, G. J. **Etnobotânica**: manual de métodos. Montevideo, Edit. Nordan-Comunidad, 1995. 240 p.

MATOS, B. A, SANTOS, J.O, BELAUNDE, L.E. Corpo, terra, perspectiva: o gênero e suas transformações na etnologia. *Amazônica Revista de Antropologia*, v. 11, n. 2, p. 391-412, dez. 2019.

MCCALLUM, C. **Gender, personhood and social organization among the Cashinahua of western Amazonia**. Tese (Doutorado em Economia e Ciências Políticas), Universidade de Londres, Londres, 1989.

MCCALLUM, C. Morte e pessoa entre os Kaxinawá. *Mana*, vol. 2, n. 2, p. 49-84, 1996.

MCCALLUM, C. Alteridade e sociabilidade Kaxinauá: perspectivas de uma antropologia da vida diária. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, São Paulo, v. 13, n. 38, out., 1998.

MCCALLUM, C. Aquisição de gênero e habilidades produtivas: o caso Kaxinawá. *Revista Estudos Feministas*, vol 7, n. 2, p. 157-175, 1999.

MCCALLUM, C. Nota sobre as categorias de “gênero” e “sexualidade” e os povos indígenas. *Cadernos Pagu*, Campinas, n. 41, jul/dec., 2013.

MURRIETA, R. S. S.; DUFOUR, D. L. Fish and farinha: protein and energy consumption in Amazonian rural communities on Ituqui Island, Brazil. *Ecology of Food and Nutrition*, Londres, vol. 43, n. 231–255, 2004.

NEVES, E. G. & HECKENBERGER, M. J. The call of the wild: rethinking food production in Ancient Amazonia. *Annual Review of Anthropology*, v. 48, p. 371-388, oct., 2019. <https://doi.org/10.1146/annurev-anthro-102218-011057>.

NEVES, E.; WATLING, J. & ALDEIDA, F.O. A arqueologia do Alto Madeira no contexto arqueológico da Amazônia. *Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Ciên. Hum.*, v. 15, n. 2, p. 1-20, 2020.

PILNIK, M. S. **“Isso é comida de Huni Kuĩ”**: etnobotânica da alimentação indígena no Baixo Rio Jordão, Acre. Dissertação (Mestrado em Botânica Tropical). Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (INPA), Manaus, 2019.

POPKIN, B. M. Nutritional patterns and transitions. *Populations and Development Review*, vol. 19, p.138-157, 1993.

REYES-GARCÍA, V.; BROESCH, J.; CALVET-MIR, L.; FUENTES-PELÁEZ, N.; MCDADE, T.W.; PARSA, S.; TAPS Bolivian Study Team. Cultural transmission of

PILNIK, M.S. et al. “Eu cozinho pra ele, ele bota o roçado pra mim”: o papel da mulher Huni Kuĩ na alimentação Indígena no Baixo Rio Jordão, Acre, Amazônia Ocidental Brasileira. *Ethnoscience*, v.6, n.2, especial, 2021. D.O.I.: [10.22276/ethnoscience.v6i2.392](https://doi.org/10.22276/ethnoscience.v6i2.392)

ethnobotanical knowledge and skills: an empirical analysis from an Amerindian society. **Evolution and human behavior**, vol. 30, n. 4, p. 274-285, 2009.

SILVA, A. L.; BEGOSSI, A. Biodiversity, food consumption and ecological niche dimension: a study case of the riverine populations from the Rio Negro, Amazonia, Brazil. **Environment, Development and Sustainability**, vol 11, n. 3, p. 489-507, 2009.

SILVA, R.; GARAVELLO, M. E., NARDOTO, G. B., MAZZI, E. A.; MARTINELLI, L. A. Factors influencing the food transition in riverine communities in the Brazilian Amazon. **Environment, Development and Sustainability** n. 19, p. 1087–1102, abr., 2017.

TASTEVIN, Pe. C. En Amazonie. **Les Missions Catholiques**, v 56 n. 9-11; vol 57 n. 20-23 p. 22.1914.

TORRES, I. C. A visibilidade do trabalho das mulheres ticunas da Amazônia. **Revista estudos feministas**, Florianópolis, v. 15, n. 2, p. 469-475, 2007.

WOLFF, C. S. **Marias, Franciscas e Raimundas: Uma história das Mulheres da Floresta Alto Juruá, Acre, 1870–1945**. 284 f. Tese (Doutorado em História Social). Universidade de São Paulo, São Paulo, 1998.

YANO, A.M.T. **Carne e tristeza sobre a culinária caxinauá e seus modos de conhecer**. 2014. 168 f. Tese (Doutorado em Antropologia Social). Universidade de São Paulo, São Paulo.