

**MINISTÉRIO DA SAÚDE**  
**FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ**  
**ESCOLA NACIONAL DE SAÚDE PÚBLICA**

**IRI' KARAWA, IRI' WARI': UM ESTUDO SOBRE PRÁTICAS ALIMENTARES E NUTRIÇÃO  
ENTRE OS ÍNDIOS WARI' (PAKAAANOVA) DO SUDOESTE AMAZÔNICO**

**POR**

**MAURÍCIO SOARES LEITE**

**RIO DE JANEIRO**

**2004**

**IRI' KARAWA, IRI' WARI': UM ESTUDO SOBRE PRÁTICAS ALIMENTARES E NUTRIÇÃO  
ENTRE OS ÍNDIOS WARI' (PAKAANOVA) DO SUDOESTE AMAZÔNICO**

**POR**

**MAURÍCIO SOARES LEITE**

**ORIENTADORES**

**PROF. RICARDO VENTURA SANTOS**

**PROF. CARLOS E. A. COIMBRA JR.**

**TESE DE DOUTORADO APRESENTADA AO  
DEPARTAMENTO DE ENDEMIAS SAMUEL PESSOA DA  
ESCOLA NACIONAL DE SAÚDE PÚBLICA – FIOCRUZ  
COMO REQUISITO PARCIAL PARA A OBTENÇÃO DO GRAU  
DE DOUTOR EM CIÊNCIAS DA SAÚDE**

**PARA MARIANE.**

**E PARA HEDY.**

## AGRADECIMENTOS

Parece-me desnecessário dizer que, sem o apoio de diversas instituições e pessoas, o trabalho que se concretiza nesta tese não teria sido possível. A elas devo muito mais que o reconhecimento de sua contribuição, das mais diversas formas, para que cada etapa do trabalho se realizasse. Retribuir por completo este apoio é, assim, tarefa de magnitude considerável, mas tenho, asseguro, a firme intenção de fazê-lo, de um modo ou de outro. Agradecer-lhes sinceramente é um primeiro movimento nesta direção. Se deixo aqui de mencionar alguém, trata-se de um lapso momentâneo, que de modo algum reflete um menor reconhecimento de minha parte.

Os recursos para a realização da pesquisa de campo foram providos através do *"Projeto Multicêntrico em Saúde Indígena ENSP/ FIOCRUZ - Universidade Federal de Rondônia: Saúde e Demografia em Contextos de Mudanças Sociais, Econômicas e Culturais na Amazônia Ocidental"*, financiado pela Fundação Ford e coordenado por Carlos E. A. Coimbra Jr., Ana Lúcia Escobar e Ricardo Ventura Santos. Durante o doutorado, fui bolsista do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq (processo 141242/00-0), o que se constituiu em um apoio imprescindível.

Agradeço à Administração Regional da FUNAI de Guajará-Mirim, e mais especificamente a Dídimo de Oliveira e Jucilete, pelo insubstituível apoio dado durante minha permanência em campo.

Agradeço também ao apoio dado pela FUNASA, através do Pólo-base de Guajará-Mirim e da Casa do Índio de Guajará-Mirim. Deir, Maurício Caldart, Bady e todos os demais foram sempre mais que solícitos. Sou ainda grato a todos os que guardaram e me entregaram as correspondências que me eram enviadas. Maurício Caldart estava sempre disponível e auxiliou-me de todas as formas possíveis. Sou-lhe sinceramente grato por tudo. Agradeço aos enfermeiros Aldo Pituaka e Lúcia, que fazem um trabalho admirável na Casa do Índio de Guajará-Mirim, pela atenção com que me receberam, e pelo acesso a dados secundários de nascimento e mortalidade da população Wari'.

Ana, Suzana e Diego sempre me cobriram de atenções em Porto Velho, e fizeram com que me sentisse verdadeiramente acolhido e apoiado. Longe de casa, era bom saber de sua proximidade, e era com alegria que os revia ao início e ao término de cada etapa do trabalho. Não posso deixar de mencionar, enfim, a admiração e o respeito que tenho pelo trabalho de Ana Escobar junto aos povos indígenas de Rondônia.

Minhas idas a Porto Velho sempre tiveram o inestimável apoio do pessoal do CESIR. Agradeço a Rose, Aline, Jesen e Cristiano por toda a atenção que me dispensaram, em inúmeras ocasiões. Cristiano acompanhou-me em minha primeira viagem a Guajará-Mirim, auxiliando-me grandemente. Jesen foi um grande apoio em todas minhas passagens por Porto Velho, sempre disponível, bem humorado e prestativo.

Ao Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais, pela doação de uma imagem de satélite (Landsat-TM) da região do rio Pacaás Novos. Ao professor Ivan Pires, da Universidade Federal Fluminense, agradeço pela paciência com que me recebeu repetidas vezes e respondeu aos meus questionamentos, e ainda pelo trabalho de processamento da imagem de satélite. Suas opiniões e bom senso foram essenciais para o delineamento do projeto de pesquisa e para o planejamento do trabalho de campo.

Silvia tem sido, desde que a conheço, uma grande, generosa e paciente amiga. Além disso, um exemplo para mim, por sua seriedade, competência e comprometimento em seu trabalho junto a populações indígenas. Parece-me desnecessário dizer-lhe, mais uma vez, como lhe sou agradecido. Desejo a ela, ao Paulo e à Letícia todo o bem do mundo.

Rodolfo e Marcos foram de uma generosidade inacreditável, por ocasião de aparentemente infinitos contratempos relativos a softwares e hardwares. Não tenho como agradecer-lhes suficientemente.

Tenho, com Beth Conklin e Aparecida Vilaça, uma enorme dívida, que sinceramente não imagino como possa retribuir. Admiro profundamente a sensibilidade com que escrevem sobre os Wari'; no outro extremo, e não surpreendentemente, era possível perceber nas falas wari' um enorme carinho por ambas. Era evidente, para mim, o respeito e o cuidado que haviam permeado seu convívio com os Wari'. Não tenho como agradecer o cuidado com que Beth Conklin me recebeu em Porto Velho, em julho de 2003, depois de intermináveis horas de vôo, interrompendo seus últimos preparativos para chegar a Guajará-Mirim e ouvindo-me falar sobre meu projeto de pesquisa. Assim como a generosidade que demonstrou ao enviar-me parte de suas anotações de campo, que me foram inestimáveis. Minha chegada a Santo André foi ainda precedida por suas recomendações junto aos Wari', para que me recebessem bem.

Foi com Aparecida Vilaça que tive meus primeiros contatos com o universo ameríndio e com o pensamento Wari'. Não poderia imaginar que, alguns anos mais tarde, teria o privilégio de partilhar do cotidiano deste mesmo grupo. Agradeço sinceramente pela generosidade com que leu a primeira versão desta tese, e o cuidado

com que chamou minha atenção para alguns de meus equívocos e para aspectos que haviam passado despercebidos. Suas sugestões em muito enriqueceram minhas análises.

A Ricardo Santos e Carlos Coimbra Jr., meus orientadores, devo muito deste trabalho. É claro que as limitações nele contidas são de minha inteira responsabilidade. Seu respeito, apoio, estímulo e exemplo foram fundamentais para meu crescimento intelectual, e sou-lhes sinceramente grato por isto. A seriedade, o comprometimento e a excelência do trabalho que vêm desenvolvendo junto a populações indígenas há mais de duas décadas constituem para mim, reitero, um grande exemplo norteador. Trabalhar com eles é para mim um privilégio.

Ao Ricardo, juntamente com Nancy Flowers, agradeço pela franca generosidade que tiveram ao abrir mão de seu tempo para dedicarem-se à prosaica tarefa de revisar o *abstract* desta tese.

Agradeço ainda à banca de qualificação do projeto que deu origem a esta tese, composta por Silvia Gugelmin, Mércio Pereira Gomes e meus orientadores. Muitos dos questionamentos feitos à época ajudaram-me a reestruturar minhas idéias, e tornaram mais sólido o projeto.

Agradeço sobremaneira à banca examinadora desta tese. Aparecida Vilaça, Luiza Garnelo, Silvia Gugelmin, Roseli Magalhães de Oliveira, Reinaldo Santos e Luciana Cerqueira Castro, além de meus orientadores, fizeram uma generosa leitura da primeira versão do trabalho, e permitiram que eu o enriquecesse a partir de suas críticas e sugestões.

Reinaldo, Rita Cristina, Leandro, Renato e Marcia foram grandes amigos e companheiros de trabalho, e sempre solícitos a minhas demandas. É um prazer estar com eles.

Thomas e Claudeliz, da Missão Novas Tribos do Brasil, foram presenças amigas em minha estada em Santo André, e deixaram saudades. Mostravam-se preocupados comigo, incluía-me em suas orações nos cultos na igreja e ajudavam-me de todas as formas que podiam. Admiro verdadeiramente sua opção de vida.

Agradecer suficientemente aos Wari' é, a meu ver, impossível. Tenho para com eles uma dívida que persistirá por toda a minha vida. Quando penso nisso não posso deixar de lembrar da imensa generosidade com que fui recebido em Santo André. Dizer apenas que receberam-me em sua aldeia não traduz a medida desta generosidade, ou da confiança que depositaram em mim, e pelas quais sou imensamente grato; os Wari' foram muito além disso, permitindo que entrasse em suas casas, que participasse de seu cotidiano e que, de um modo ou de outro, atrapalhasse suas rotinas. Partilharam

comigo seu tempo, suas idéias e suas refeições. Sinto-me verdadeiramente privilegiado por haver permanecido entre eles, e pela compreensão, ainda que limitada, que logrei alcançar de seu universo. Esta não é, assinalo, uma impressão “pós-campo”, mero fruto da saudade: sempre tive clareza do quão preciosos eram os momentos que passava entre eles, o que acabava por torná-los ainda melhores. *Posso afirmar que estar entre os Wari’ é, para mim, uma das boas coisas da vida.*

Tive, em Wao Ho e Wem Camain, novos pais, e em Raquel, Eliana, Cristiane e Quimoin, novas irmãs. Moacir, meu cunhado, é como um irmão para mim. Jimain Wom (Valdenildo), Clemilda, Orowao Pijiman e Topa’, filhos de minha irmã, são verdadeiramente meus irmãos mais novos. Vi Topa’ dizer suas primeiras palavras em sua língua, e reconhecer-me como seu irmão mais velho. Nunca poderei esquecer nada disso. Tenho por todos eles um amor infinito, e é com muita alegria que vejo esta família crescer com o nascimento de novas crianças. *Wa! Mija na ka koromikat inuhu’! Iri’ o’!*

Gostaria de poder listar aqui todos os Wari’ que conheci em Santo André, porque partilhei com eles momentos muito importantes para mim. Passei dias inesquecíveis em *Pan Pik* com Jimon Maram, Quimoin e seus filhos e netos, e também com Torein e Nacom. Awo Pan Camerem e Eli levaram-me, com suas famílias, a *Karapakan*, em uma viagem da qual trago as melhores lembranças. Chico e Pedrina e Ricardo e Piro, receberam-me também incontáveis vezes em *Hon Xitot*.

Salomão, Carlito, Davi, Neusa e Josias ajudaram-me muito, particularmente durante os inquéritos antropométricos. Sou imensamente grato a eles. Tito, Terezinha, Pa’ Tocwe, Nacom, Jimon O’, André, Henrique, Zilda, Josafá, Pariram, Barriga, Daniel, Wem Xao’, Jaime, João Marcos, Felipe, Am Tara’, Maria, Elza, Diva, Rosa, Oro Cun, Berenice, Oro Iram, Wilson, Elizabeth, Camo, Wan Hon, Horon Uru, Josué, Vilmar, Gilmar, Tcohwet Oro Jowin, Estevão, Terezinha, Wem Cap, Jap Corojim, Renato, Jap, Jairo, Geraldo e todos os outros estão presentes em minhas lembranças. Assim como todas as crianças, que não me deixavam só por um instante – literalmente - e por isso mesmo enchem de alegria meus dias em Santo André. *Mija na Wari’! Mija na ka koromikat inuhu’ kem. Awi tamana na oro Wari’. E’ e’.*

A Adriana, minha esposa, devo muito, mas muito mesmo, desta tese. Talvez mais do que eu próprio, sempre acreditou em mim e em meu trabalho, e compartilhava de minhas crenças e ideais. Durante meses seguidos, pacientemente ouviu-me falar, diária e quase ininterruptamente, sobre os Wari’. Em intermináveis discussões, sua inteligência e sensibilidade tornaram minhas idéias mais claras, e trouxeram-me *insights*

preciosos. Conviveu comigo quando o estresse tornou-me uma pessoa pouco gentil, e precisou abrir mão de minha companhia, mesmo quando mais precisava. Não sei como tudo teria sido sem seu apoio e seu amor. *Awi tamana na narima' ne. Tokohwet Pijo wixikam.*

A meus irmãos, e mais Janete, Sidinho, Monique, Felipe, Tati, Bárbara, Vinícius, Débora e Daniel; André, Márcio e Sidney, de quem penosamente precisei me afastar em tantas ocasiões e com quem tenho dividido alguns dos melhores momentos de minha vida.

Meus pais são, de diversas formas, grandes incentivadores de meu trabalho. Ensinarão-me valores que me impulsionam e orientam, e deles herdei a vontade de ver e de compreender. Dedico também a eles esta tese.



## CHAVE DE PRONÚNCIA

A língua falada pelos Wari' pertence à família lingüística Txapakura, e vem sendo estudada desde a década de 50 pelos missionários da Missão Novas Tribos do Brasil. A partir de seus estudos, os missionários vêm desde então traduzindo para o idioma nativo passagens da Bíblia; além disso, produziram cartilhas ainda hoje utilizadas na alfabetização das crianças em seu próprio idioma. A língua wari' é falada pelos diversos subgrupos que compõem esta população, apresentando variações em sua pronúncia e também em seu vocabulário. Vilaça (1992b:301) menciona ainda um estudo fonético, não publicado, de autoria do Pe. Casemiro Bekstà.

No dialeto falado em Santo André, de modo geral, as vogais e consoantes pronunciam-se como em Português, com algumas diferenças:

h	Como <i>rr</i> em <i>carro</i>
j	Varia entre <i>j</i> em <i>jeito</i> e <i>y</i> em <i>yankee</i> (em inglês)
k	Como <i>c</i> em <i>casa</i>
m	Varia entre <i>m</i> em <i>maca</i> e <i>b</i> em <i>boi</i> , mas anasalado
n	Varia entre <i>n</i> em <i>nada</i> e <i>d</i> em <i>doce</i> , mas anasalado
r	Como <i>r</i> em <i>cara</i>
t	Como <i>t</i> em <i>também</i>
w	Como <i>w</i> em <i>we</i> (em inglês)
x	Varia entre <i>ch</i> em <i>chá</i> e <i>tch</i> em <i>tcheco</i>
'	oclusiva glotal
o	Varia entre <i>o</i> em <i>foram</i> e <i>u</i> em <i>uso</i>
ü	Como <i>u</i> em <i>fumer</i> (em francês)

### NOTA

A grafia das palavras wari' presentes no texto baseia-se naquela proposta pelos missionários da Missão Novas Tribos do Brasil, mas substituindo o fonema /k/, grafado pelos missionários como *c* ou *qu*, por *k*, e o /ü/, por eles grafado como *u*, por *ü*. Para os nomes próprios, contudo, optei por reproduzir exatamente a grafia utilizada pelos próprios Wari' de Santo André, isto é, aquela utilizada pela Missão Novas Tribos do Brasil, pelo fato de assim escreverem e reconhecerem seus nomes.

*“¿Fue nuestra visión demasiado estrecha,  
demasiado parcial,  
demasiado apresurada?  
¿Fueron nuestras conclusiones demasiado rígidas?  
Tal vez.  
Pero ese vagar (...) me ha cambiado  
más de lo que creí.”*

E. G. de la Serna.

## RESUMO

A despeito da relevância do tema, as condições de alimentação e nutrição das populações indígenas no Brasil permanecem largamente desconhecidas. O presente estudo examina o caso de uma comunidade Wari', grupo indígena localizado em Rondônia, no sudoeste amazônico. Ao longo de um trabalho de campo com duração de oito meses, foram realizados dois inquéritos antropométricos e dois inquéritos qualitativos de consumo alimentar, de modo a investigar variações sazonais nas condições de nutrição. O trabalho envolveu ainda observação participante e entrevistas informais e semi-estruturada. Tanto o consumo alimentar como os perfis antropométricos indicam condições mais desfavoráveis durante os meses de chuva. O estudo revela um conjunto extenso de regras e princípios coerentes aos quais os Wari' submetem suas práticas cotidianas direta ou indiretamente ligadas à alimentação. Mais que isso, sob diversos aspectos estas condutas refletem sua dinâmica social, seus conceitos de fisiologia, suas relações com o meio-ambiente e assim por diante. O perfil nutricional é visto como um indicador bastante sensível de suas condições de vida e revela um quadro amplamente desfavorável, confirmado pelo exame das condições sanitárias e dos perfis de mortalidade e morbidade. As prevalências de baixa estatura e peso entre as crianças Wari' estão entre as mais elevadas já registradas na literatura sobre populações indígenas no Brasil. O sobrepeso é praticamente ausente, seja qual for a faixa etária considerada. São discutidos o alcance e as implicações das mudanças observadas na economia do grupo e especialmente sua articulação com o mercado regional. Aponta-se para a necessidade de se considerar a sazonalidade na definição de rotinas de vigilância nutricional e na discussão dos perfis de nutrição de povos indígenas. A situação nutricional da população Wari' apresenta-se como expressão das desigualdades que a separam do restante da população brasileira, e reflete as interações entre aspectos ecológicos, sanitários, socioculturais e econômicos. O trabalho enfatiza a necessidade de se realizarem estudos que, de forma concomitante, considerem aspectos epidemiológicos e antropológicos com vistas a traçar um panorama mais amplo dos determinantes das condições alimentares e nutricionais dos povos indígenas no Brasil.

**PALAVRAS-CHAVE:** antropologia nutricional; estado nutricional; inquéritos dietéticos; Índios Sul-Americanos; antropometria

## **ABSTRACT**

Despite the importance of the subject, the nutritional status and food consumption practices prevalent among Brazilian indigenous populations have remained largely uninvestigated. The present study examines the case of a Wari' community located in Rondônia, in the southwest Amazon region. During eight months of fieldwork two anthropometric studies and two studies that involved quantitative and qualitative aspects of food consumption were carried out in order to investigate seasonal variation in nutritional status. Fieldwork also involved participant observation, as well as informal and semi-structured interviews. Both food consumption and anthropometrics reveal that conditions are generally worse during the rainy season. The study reveals that the Wari' have systematic rules and practices that regulate everyday activities directly or indirectly related to food procurement and consumption. In a number of ways these practices reveal their social organization, their concepts of physiology, and their relations with the environment. The nutritional profile of a population may be seen as a sensitive indicator of its living conditions; in the case of the Wari' these are shown to be highly unfavorable. This finding is confirmed by observation of the sanitary conditions of the community and by its morbidity and mortality statistics. The prevalence of low weight and stature found in Wari' children is among the highest reported in the literature on indigenous populations in Brazil. Overweight is practically unknown in any age group. The extent and implication of changes in the economy of the group are discussed, especially its involvement with the regional market. The importance of taking seasonality into account is stressed when defining routines of nutritional vigilance, and when discussing the nutritional status of indigenous peoples. The nutritional situation of the Wari' population is an expression of the inequalities that divide it from the rest of the population of Brazil and reflects interaction among ecological, hygienic, socio-cultural, and economic conditions. The study stresses the need to carry out more investigations that integrate epidemiological with anthropological perspectives in order to obtain a broader and more realistic picture of the factors that determine the nutritional status of the indigenous peoples of Brazil.

**KEYWORDS:** nutritional anthropology; nutritional status; food surveys; South American Indians; anthropometry.

## SUMÁRIO

<b>CAPÍTULO 1: INTRODUÇÃO</b> .....	1
1.1 O escopo desta tese: Perspectivas Bioculturais em Alimentação e Nutrição .....	5
1.2 Organização da Tese .....	14
<b>CAPÍTULO 2 : OS WARI'</b> .....	18
2.1 População .....	18
2.2 Ambiente Físico .....	21
2.3 Um Pouco da História Wari' .....	21
2.4 Os Wari' de Santo André .....	26
2.5 Estudos Realizados .....	32
2.6 Condições de Saúde .....	34
<b>CAPÍTULO 3: SUBSISTÊNCIA</b> .....	37
3.1 Considerações preliminares .....	37
3.2 Aspectos gerais .....	37
3.3 A substituição do cultivo do milho pela mandioca .....	46
3.4 As fontes de renda: comércio, benefícios sociais e trabalho remunerado .....	53
3.5 A articulação com o mercado regional .....	56
3.6 A venda de produtos de caça ou pesca .....	59
<b>CAPÍTULO 4: PRÁTICAS ALIMENTARES</b> .....	64
4.1 Considerações preliminares .....	64
4.1.1 A comida na rotina diária .....	66
4.1.2 Tempo, espaço e o comer Wari' .....	67
4.2 A refeição por excelência: principais características .....	71
4.3 Da etiqueta e das “maneiras à mesa”: preparo e distribuição de alimentos .....	76
4.4 O sistema Wari' de classificação dos alimentos .....	82
4.4.1 O valor atribuído aos alimentos .....	96
4.4.2 Corporalidade .....	99
4.4.3 A alimentação durante os episódios de doenças .....	101
4.4.4 “Cuidar dos seus”: crivo coletivo e críticas públicas .....	105
4.4.5 A amamentação .....	111
4.5 Fartura e escassez no discurso Wari' .....	120

4.6 Considerações finais .....	126
<b>CAPÍTULO 5: CONSUMO ALIMENTAR .....</b>	<b>129</b>
5.1 Introdução .....	129
5.2 Metodologia .....	130
5.3 Resultados .....	145
5.3.1 Itens alimentares .....	145
5.3.2 Fontes de energia na alimentação wari': principais componentes ..	148
5.3.3 Fontes de energia na alimentação wari': formas de obtenção .....	153
5.3.4 Fontes proteicas na alimentação wari' .....	162
5.4 Discussão e Considerações Finais .....	176
<b>CAPÍTULO 6: ANTROPOMETRIA NUTRICIONAL WARI' .....</b>	<b>199</b>
6.1 Nutrição e sociedades indígenas amazônicas .....	199
6.2 A situação nutricional dos Wari' de Santo André .....	201
6.2.1 Metodologia .....	201
6.3 Resultados .....	205
6.3.1 Crianças .....	206
6.3.2 Adolescentes .....	215
6.3.3 Adultos .....	223
6.4 Discussão .....	226
6.4.1 Considerações gerais .....	226
6.4.2 Vulnerabilidade e desigualdade .....	231
6.4.3 O aumento dos diferenciais .....	232
6.4.4 Nutrição e sazonalidade .....	234
6.5 Considerações finais .....	241
<b>CAPÍTULO 7: DISCUSSÃO FINAL E CONCLUSÕES .....</b>	<b>256</b>
7.1 Considerações gerais .....	256
7.2 Práticas alimentares e mudanças entre povos indígenas: por uma complexificação das discussões .....	266
7.3 O caso Wari': perspectivas de superação de problemas.....	275
7.4 Considerações finais .....	289
<b>CAPÍTULO 8: REFERÊNCIAS .....</b>	<b>292</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>311</b>

## LISTA DE TABELAS

### CAPÍTULO 2

Tabela 2.1 População nas Terras Indígenas (T.I.) Wari', segundo aldeia e sexo. Guajará-Mirim, Rondônia, junho de 2004. ....	20
Tabela 2.2 Razão de dependência da população de Santo André. T.I. Pacaás Novos, Rondônia, dezembro de 2002. ....	27
Tabela 2.3 Razão de sexos (por 100 mulheres) da população de Santo André, segundo faixas etárias. T.I. Pacaás Novos, Rondônia, dezembro de 2004. ....	28
Tabela 2.4 Nascidos vivos, óbitos e coeficientes de mortalidade infantil, segundo o local e o ano, na população Wari'. Guajará-Mirim, Rondônia, 1995-2002 .....	36

### CAPÍTULO 5

Tabela 5.1 Estrutura etária dos domicílios que integram os inquéritos alimentares, segundo domicílio e época do ano. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003. ....	136
Tabela 5.2 Características dos domicílios que integram os inquéritos alimentares. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003. ....	137
Quadro 5.1 Itens alimentares consumidos durante os inquéritos alimentares, segundo domicílio e o período. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003. ....	147

### CAPÍTULO 6

Tabela 6.1A Médias, desvios-padrão (DP) e medianas das medidas de estatura e massa corporal, segundo sexo e faixa etária. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2002. ....	242
Tabela 6.2A Médias, desvios-padrão e medianas das medidas de perímetro braquial (PB), prega cutânea tricipital (PCT), área muscular do braço (AMB) e área adiposa do braço (AAB) em indivíduos wari' do sexo masculino. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2002. ....	243

Tabela 6.3A Médias, desvios-padrão (DP) e medianas das medidas de perímetro braquial (PB), prega cutânea tricipital (PCT), área muscular do braço (AMB) e área adiposa do braço (AAB) em indivíduos wari' do sexo feminino. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2002. ....	244
Tabela 6.4A Distribuição absoluta e relativa dos escores z para os índices estatura/idade (E/I), massa corporal/idade (MC/I) e massa corporal/estatura (MC/E) em crianças wari' menores de 5 anos. Sexos combinados. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2002. ....	245
Tabela 6.5A Distribuição absoluta e relativa dos escores z para os índices estatura/idade (E/I), massa corporal/idade (MC/I) e massa corporal/estatura (MC/E) em crianças wari' menores de 10 anos. Sexos combinados. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2002. ....	245
Tabela 6.6A Médias, desvios-padrão e medianas dos escores z para os índices estatura/idade, massa corporal/idade e massa corporal/estatura em crianças wari', segundo sexo e faixa etária. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2002. ....	246
Tabela 6.7A Médias, desvios-padrão e medianas do índice de massa corporal ( $\text{kg.m}^{-2}$ ) em adolescentes wari', segundo sexo e faixa etária. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2002. ....	247
Tabela 6.8A Distribuição absoluta e relativa dos casos de baixo peso e risco para sobrepeso em adolescentes wari', segundo sexo e faixa etária, de acordo com os critérios recomendados pela OMS (percentis 5 e 85 da população-referência, respectivamente) e pela International Obesity Task Force (IOTF). Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2002. ....	247
Tabela 6.9A Distribuição absoluta e relativa das categorias do índice de massa corporal (IMC) na população adulta wari' ( $\geq 18$ anos), segundo sexo e faixa etária. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, 2002. ....	248
Tabela 6.1B Médias, desvios-padrão (DP) e medianas das medidas de estatura e massa corporal, segundo sexo e faixa etária. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003. ....	249



Tabela 6.2B Médias, desvios-padrão e medianas das medidas de perímetro braquial (PB), prega cutânea tricipital (PCT), área muscular do braço (AMB) e área adiposa do braço (AAB) em indivíduos Wari' do sexo masculino. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003. ....	250
Tabela 6.3B Médias, desvios-padrão e medianas das medidas de perímetro braquial (PB), prega cutânea tricipital (PCT), área muscular do braço (AMB) e área adiposa do braço (AAB) em indivíduos Wari' do sexo feminino. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003. ....	251
Tabela 6.4B Distribuição absoluta e relativa dos escores z para os índices estatura/idade (E/I), massa corporal/idade (MC/I) e massa corporal/estatura (MC/E) em crianças Wari' menores de 5 anos. Sexos combinados. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003. ....	252
Tabela 6.5B Distribuição absoluta e relativa dos escores z para os índices estatura/idade (E/I), massa corporal/idade (MC/I) e massa corporal/estatura (MC/E) em crianças Wari' menores de 10 anos. Sexos combinados. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003. ....	252
Tabela 6.6B Médias e desvios-padrão dos escores z para os índices estatura/idade, massa corporal/idade e massa corporal/estatura em crianças Wari', segundo sexo e faixa etária. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003. ....	253
Tabela 6.7B Médias, desvios-padrão e medianas do índice de massa corporal ( $\text{kg.m}^{-2}$ ) em adolescentes Wari', segundo sexo e faixa etária. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003. ....	254
Tabela 6.8B Distribuição absoluta e relativa dos casos de baixo peso e risco para sobrepeso em adolescentes Wari', segundo sexo e faixa etária, de acordo com os critérios recomendados pela OMS (percentis 5 e 85 da população-referência, respectivamente) e pela International Obesity Task Force (IOTF). Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003. ....	254
Tabela 6.9B Distribuição absoluta e relativa das categorias do índice de massa corporal (IMC) na população adulta Wari' ( $\geq 18$ anos), segundo sexo e faixa etária. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003. ....	255

## LISTA DE FIGURAS

### CAPÍTULO 2

- Figura 2.1 Mapa de Localização ..... 19
- Figura 2.2 Pirâmide Etária da População de Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, Dezembro de 2002. .... 27

### CAPÍTULO 5

- Figura 5.1 Contribuição da farinha de mandioca, arroz e açúcar para a ingesta energética total, segundo a época do ano. Médias domiciliares e geral. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003. .... 151
- Figura 5.2 Contribuição dos alimentos para a ingesta energética total, segundo a origem e época do ano. Médias domiciliares e geral. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003. .... 160
- Figura 5.3A Contribuição das fontes de proteína para a ingesta total do nutriente, segundo sua origem e época do ano. Médias domiciliares e geral. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003. .... 168
- Figura 5.3B Contribuição das fontes de proteína para a ingesta total do nutriente, segundo sua origem e época do ano. Detalhamento das fontes animais. Médias domiciliares e geral. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003. .... 171
- Figura 5.4 Contribuição de macronutrientes para a ingesta energética total, segundo a época do ano. Médias domiciliares e geral. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003. .... 174
- Figura 5.5 Distribuição dos valores de IMC em adultos ( $\geq 18$  anos), segundo o domicílio e a época do ano. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003. .... 195

### CAPÍTULO 6

- Figura 6.1A Médias de estatura e massa corporal de crianças wari', comparadas aos percentis 5 e 50 da população-referência do NCHS. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2002. .... 207

Figura 6.1B Médias de estatura e massa corporal de crianças wari', comparadas aos percentis 5 e 50 da população-referência do NCHS. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003. ....	208
Figura 6.2A Escores z médios para os índices estatura/idade (EIZ), massa corporal/idade (MCIZ) e massa corporal/estatura (MCEZ) em crianças wari'. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2002. ....	212
Figura 6.2B Escores z médios para os índices estatura/idade (EIZ), massa corporal/idade (MCIZ) e massa corporal/estatura (MCEZ) em crianças wari'. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003. ....	213
Figura 6.3A Médias de estatura e massa corporal de adolescentes wari', comparadas aos percentis 5 e 50 da população-referência do NCHS. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2002. ....	218
Figura 6.3B Médias de estatura e massa corporal de adolescentes wari', comparadas aos percentis 5 e 50 da população-referência do NCHS. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003. ....	219
Figura 6.4A Médias de IMC de adolescentes wari', comparadas a percentis selecionados da população-referência do NCHS. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2002. ....	221
Figura 6.4B Médias de IMC de adolescentes wari', comparadas a percentis selecionados da população-referência do NCHS. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003. ....	222

## **LISTA DE SIGLAS**

**AI**S – Agente Indígena de Saúde

**CESIR** – Centro de Estudos em Saúde do Índio de Rondônia

**CMI** – Coeficiente de Mortalidade Infantil

**DSEI** – Distrito Sanitário Especial Indígena

**ENDEF** – Estudo Nacional da Despesa Familiar

**ENSP** – Escola Nacional de Saúde Pública

**FIOCRUZ** – Fundação Oswaldo Cruz

**FUNAI** – Fundação Nacional do Índio

**FUNASA** - Fundação Nacional de Saúde

**IMC** – Índice de Massa Corporal

**IOTF** - International Obesity Task Force

**NCHS** – National Center for Health Statistics

**OMS** – Organização Mundial da Saúde

**PLANAFLORO** – Plano Agropecuário e Florestal de Rondônia

**PNDS** – Pesquisa Nacional sobre Demografia e Saúde

**PNSN** – Pesquisa Nacional sobre Saúde e Nutrição

**PPACI** - Programa de Promoção da Alimentação Saudável em Comunidades Indígenas

**RAP** – Rapid Assessment Procedures

**SIVAN** – Sistema de Vigilância da Amazônia

**SPI** – Serviço de Proteção aos Índios

**SUS** – Sistema Único de Saúde

## CAPÍTULO 1

### INTRODUÇÃO

Sete meses após minha chegada a Santo André, em certa ocasião conversava com um dos homens wari'. Em um dado momento, relembávamos meus primeiros dias na aldeia. Ele, rindo e em tom amistoso, disse-me em bom português: “-Maurício, você quando chegou aqui era muito burro, mesmo. Você não entendia nada.” Naturalmente, demos juntos boas risadas por conta da magnitude da minha ignorância, agora *parcialmente* minimizada, com relação tanto à língua como aos demais aspectos da vida e do pensamento wari'. Este desconhecimento, infelizmente, não estava limitado a mim: meus interlocutores tinham muito claro para si o grau de desinformação dos brancos acerca de seu cotidiano e de seu modo de pensar.

Por outro lado, não foram poucas as vezes em que ouvi explicações dos brancos que trabalhavam junto a eles sobre os motivos da precária situação nutricional wari', e que de modo geral os responsabilizavam por suas condições de vida e saúde: ora diziam-me que não alimentavam adequadamente suas crianças, ora que só tomavam a iniciativa de trazer comida para casa quando já não havia mais o que comer, que não sabiam aproveitar adequadamente os alimentos, ou então simplesmente porque não queriam fazer roças. Neste tipo de discurso, os Wari' não sabiam como proceder adequadamente ou eram simplesmente indolentes; em ambos os casos, o resultado final era o comprometimento de suas condições de nutrição. Caberia aos brancos, portanto, orientá-los e ensiná-los. Como ficará claro ao longo desta tese, não posso concordar com este tipo de visão, sob qualquer forma.

Assinalo que contraste as falas de um wari' sobre um branco, e a dos brancos em geral sobre os Wari', para chamar a atenção para um aspecto aparentemente óbvio – ou que ao menos deveria sê-lo, para os profissionais de saúde que atuam não somente junto a eles, mas também junto a outras populações indígenas do país -, e que apresenta desdobramentos importantes. Refiro-me ao fato de que, em primeiro lugar, as populações nativas não agem aleatoriamente – e nisso inclui-se as práticas relacionadas à alimentação -, mas sempre possuem (bons) motivos e critérios a orientar suas condutas. Critérios lógicos, e coerentes com suas visões de mundo. Reconhecer a existência deste conjunto de idéias e, mais que isso, a sua legitimidade, constituem pré-requisitos para o seu entendimento; este, por sua vez, é um passo essencial para o diálogo que qualquer tipo de atuação junto a estas populações inevitavelmente exige. Além disso, a idéia de que a

situação nutricional wari' pode ser significativamente modificada pela identificação de práticas culturais deletérias do ponto de vista biomédico e portanto passíveis de correção através de ações educativas corresponde a uma visão no mínimo distorcida da realidade local. Mais que isso, assume ares etnocêntricos, e nesta medida é logicamente inaceitável.

Em segundo lugar, sinaliza para o fato de que os Wari', de modo geral, têm sido pouco ouvidos pelos serviços de saúde, e nisto incluem-se as questões de ordem alimentar e nutricional<sup>1</sup>. Não me refiro a uma ausência absoluta de diálogo, e nem afirmo que eles não sejam ouvidos em suas queixas. No entanto, não parece haver espaço institucional para as especificidades culturais; o diálogo existe, mas nos termos da biomedicina. Com exceções individuais, os serviços prestados à população parecem passar ao largo dos esforços de compreensão do pensamento do grupo acerca de questões ligadas à sua saúde (Conklin, 1989, 1994; Novaes, 1996). Não se trata, contudo, de um problema referente às unidades ou equipes que prestam assistência aos Wari'; o problema reflete as limitações inerentes à estrutura dos DSEIs (Distritos Sanitários Especiais Indígenas), e que ainda se mostram incapazes de lidar com as singularidades das populações indígenas, e de preparar adequadamente os profissionais para o exercício de suas atividades em um contexto de relações interétnicas (Langdon, 2004).

As questões nutricionais e alimentares entre os povos indígenas encontram-se inseridas no contexto da atenção à saúde destas populações; deste modo, a discussão da operacionalização do conceito de *atenção diferenciada* no âmbito alimentar-nutricional remete à assistência à saúde indígena em termos mais amplos. O panorama que se descortina, sob este aspecto, não é exatamente favorável. Fica evidente o contraste entre o tom das políticas estatais de atenção à saúde indígena e as práticas e discursos locais. As primeiras contemplam, por certo, a especificidade e a atenção diferenciada; no entanto, a nível local o discurso oficial da singularização não chega a se concretizar. Mesmo nos documentos oficiais, a especificidade cultural acaba sendo de certa forma banalizada, mantida que é em termos amplos e imprecisos. Nos discursos oficiais, além disso, as populações aparecem como vítimas passivas dos processos de mudança, o que não parece corresponder à realidade. As especificidades culturais não apenas afetam a aceitabilidade e o sucesso das intervenções, mas modulam – e nisto as populações têm um papel ativo, e não passivo – os próprios processos de mudanças e suas conseqüências.

A distância entre o discurso oficial e sua operacionalização é também assinalado por Langdon (2004:43), que afirma que “*Em nível nacional (...), a FUNASA (Fundação Nacional de Saúde) não tem estimulado os DSEIs a refletir sobre suas práticas clínicas, bem como não está claro se os profissionais têm compromisso de desenvolver atenção*

*diferenciada (...)*” Se por um lado a adequação dos serviços de saúde às especificidades locais certamente transcende a sensibilização destes profissionais, a formação de agentes indígenas de saúde e a garantia do acesso aos serviços, dentre outros aspectos (Buchillet, 2004), a sua realização encontra um sério obstáculo já na questão da compreensão das particularidades socioculturais. É notável que, na análise dos planos distritais dos DSEIs, Garnelo *et al.* (2003: 49) assinalam que “*Dos 17 planos distritais consultados para a elaboração deste documento, nenhum deles programava serviços adaptados às singularidades culturais dos grupos indígenas presentes no território distrital, nem promovia a articulação com os sistemas tradicionais de cura e cuidados dos grupos étnicos atendidos ou desenhava estudos antropológicos que viabilizassem o acúmulo de conhecimentos sobre a cultura de sua clientela para subsidiar a gestão distrital.*” (grifo meu).

A dimensão nutricional, nessa trajetória, não é particularmente favorecida. Um contraste semelhante entre os documentos oficiais e as práticas locais pode ser observado. A menção à sociodiversidade, no que diz respeito especificamente à alimentação e nutrição, é feita em documentos produzidos nas mais diversas instâncias, estando presente no documento final da III Conferência Nacional de Saúde Indígena, na Política Nacional de Atenção à Saúde Indígena, na Portaria Ministerial nº. 2405, que trata do *Programa de Promoção da Alimentação Saudável em Comunidades Indígenas – PPACI*, e ainda em documentos produzidos em fóruns de discussão sobre segurança alimentar, como a Carta de Olinda (II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2004) e a Carta de Sobradinho (Fórum Nacional para Elaboração da Política Nacional de Segurança Alimentar e Desenvolvimento Sustentável dos Povos Indígenas do Brasil, 2003). Apesar disso, parece ainda distante da realidade a concretização de uma atenção diferenciada aos problemas nutricionais entre as sociedades indígenas. Mais próxima parece estar a implantação de rotinas de vigilância nutricional em áreas indígenas, exigindo adequações de cunho basicamente logístico para a produção de dados nutricionais entre estas populações. Além disso, o caráter essencialmente biomédico das propostas de vigilância nutricional indiscutivelmente assemelha-se mais ao modelo de assistência à saúde já desenvolvido pela FUNASA que qualquer iniciativa de articulação das práticas biomédicas com os pontos de vista nativos. Não envolvendo a superação de diferenças epistemológicas, sua implantação se mostra menos complexa que a adoção de abordagens culturalmente sensíveis.

O trabalho de campo foi realizado ao longo de três viagens, em 2002 e 2003. A primeira aconteceu entre outubro e dezembro de 2002; a segunda, entre janeiro e junho

de 2003, e a última teve lugar em novembro de 2003. No total, foram oito meses de permanência na aldeia de Santo André. Durante os primeiros quatro meses fiquei hospedado em um alojamento anexo à farmácia da aldeia, onde podia preparar minhas refeições a partir dos gêneros que havia levado para a aldeia. Nos meses seguintes, passei a viver com uma família wari'. Eu entregava, à família que me recebeu, gêneros como arroz, feijão, açúcar, sal, óleo de cozinha, macarrão, biscoitos, café, leite em pó e algum charque. Levei também sabão, velas, fósforos, munição, anzóis e náilon.

Minha escolha dos alimentos baseou-se no que via os Wari' consumirem em seu cotidiano, e minha única restrição relacionava-se a levar balas (doces) para a aldeia, o que quase invariavelmente faziam todos os brancos que seguiam para lá e ainda os Wari' que iam a Guajará-Mirim. Embora de modo geral estranhassem minha recusa em fazê-lo, era tal a frequência com que via crianças e adultos com dores de dente que julguei apropriado evitar esta prática (muito embora soubesse que a prevalência aparentemente elevada de cárie dental entre os Wari' não se devesse somente ao hábito esporádico de chupar balas). Não mantive comigo alimentos de qualquer espécie, e sempre partilhava de suas refeições. Assim, comia o mesmo que todos, nos mesmos horários e, à medida que aprendia como fazê-lo adequadamente, da mesma maneira. O cardápio resultante não era distinto daquele observável em qualquer domicílio wari', e mesclava produtos comprados e produzidos através de atividades de agricultura, caça e coleta. No entanto, considerando haver alterado, tanto em função de minha presença como dos itens (alimentares ou não) que havia trazido, a disponibilidade de alimentos neste domicílio, não o incluí nos inquéritos alimentares. Assinalo ainda que mesmo minhas observações da rotina diária levavam este dado em consideração.



## 1.1 O ESCOPO DESTA TESE: AS PERSPECTIVAS BIOCULTURAIS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

*“As foods transforms to nutrients, culture blends into biology.”*

(Goodman *et al.*, 2000: iii)

Fica evidente, na literatura sobre as populações indígenas sul-americanas, a importância dos temas associados à alimentação em suas cosmologias (Lévi-Strauss, 1968; Hugh-Jones, 1979; van Velthen, 1996) e da centralidade de aspectos como a comensalidade nos conceitos nativos de corporalidade e de parentesco (ver Viveiros de Castro, 1987; Vilaça, 1992, 1995; Teixeira-Pinto, 1997, para alguns exemplos). Diante destes estudos, parece claro o papel exercido pelo pensamento nativo não apenas na orientação de suas práticas alimentares, mas ainda na modulação das mudanças relacionadas a estas condutas.

Embora a existência de princípios culturalmente específicos a orientar as práticas alimentares seja comum a quaisquer populações humanas, no caso dos povos indígenas a sua compreensão assume uma relevância particular, por diversas razões. Estas populações com frequência passam, a partir do contato com não-indígenas, por drásticas mudanças em seus modos de vida, o que invariavelmente afeta sua subsistência e suas condições de alimentação e nutrição. Aliado a isto, a articulação com a população não-indígena geralmente acontece em bases amplamente desfavoráveis para as populações nativas, o que se reflete em seus indicadores de saúde e na precariedade das condições ambientais e sanitárias em grande parte das comunidades. Trata-se, assim, de um segmento da população brasileira particularmente sujeito a problemas de ordem nutricional, o que fica aparente nos dados nutricionais disponíveis, ainda que escassos.

Por outro lado, assinalo que não me refiro a princípios que permaneçam a orientar as práticas quotidianas de modo invariável, tanto no que se refere aos integrantes destas sociedades como ao longo do tempo. Ou seja, a princípios fixos e imutáveis, estabelecidos anteriormente à ação, determinando-a e mesmo ao pensamento. Trata-se justamente de ver a cultura como dinâmica e heterogênea, e permanentemente negociada (Langdon, 2003). É importante sinalizar que houve mudanças profundas em seus quotidianos, mas que isso não *determina* inexoravelmente a ocorrência de modificações em resposta aos estímulos exteriores à sociedade. Isto é, estas sociedades não são passivas e meramente ‘reativas’ às determinações exteriores (Viveiros de Castro, 2002).

Por fim, na atual conjuntura há uma movimentação no sentido de superar os

problemas nutricionais destas populações de modo culturalmente sensível e com a participação ativa das comunidades, o que exige abordagens mais sensíveis às especificidades locais (Fórum Nacional para a Elaboração da Política Nacional de Segurança Alimentar e Desenvolvimento Sustentável dos Povos Indígenas no Brasil, 2003). O entendimento das idéias nativas relacionadas à alimentação e, em termos mais amplos, da situação etnográfica onde estas idéias se expressam, é, como argumentarei a seguir, fundamental para a compreensão dos perfis nutricionais observados.

Este argumento, contudo, não é exatamente recente. A partir das primeiras décadas do século XX foi-se consolidando, gradualmente, a convicção de que as raízes dos problemas nutricionais estavam além de sua dimensão biológica, remontando a aspectos sociais, culturais e ambientais, entre outros. Em uma breve revisão das pesquisas que situaram as análises de aspectos alimentares e/ou nutricionais em contextos etnográficos mais amplos, Freedman (1977), embora mencionando estudos realizados ainda em fins do século XIX, assinala como um marco nos estudos antropológicos dos hábitos alimentares o trabalho da antropóloga britânica Audrey Richards na então Rodésia, atual Zimbábue, no início da década de 30. Em 1935 o governo inglês, através do *British International African Institute*, inaugura o que Freedman aponta como a primeira articulação formal entre especialistas de nutrição e de antropologia, criando o *Diet Committee*, cujo corpo de pesquisadores atuaria nas colônias da África inglesa.

À época, mostravam-se apenas temporariamente bem-sucedidas as intervenções feitas junto a crianças africanas severamente desnutridas. Uma vez reinseridas em suas comunidades, isto é, nos ambientes onde permaneciam inalterados os fatores responsáveis pelo problema, as crianças logo voltavam a apresentar um quadro de desnutrição. Em um momento em que as pesquisas privilegiavam os aspectos fisiológicos e bioquímicos do problema, tais intervenções baseavam-se em um modelo monocausal, e viam na suplementação de proteínas a possibilidade de sua superação (Johnston, 1987). É interessante observar que, duas décadas mais tarde, a orientação das investigações e intervenções no continente africano ainda não havia se modificado de todo, o que Robson (1978) atribui em parte ao volume consideravelmente maior de conhecimentos sobre a ciência nutricional que das ações apropriadas para a prevenção da desnutrição protéico-energética. O autor, mencionando as dificuldades que ele próprio enfrentara na década de 50 na Tanzânia, a serviço do governo britânico, afirma que as intervenções usualmente baseavam-se na compreensão dos determinantes imediatos dos problemas nutricionais. Vale assinalar que ainda hoje, a despeito do

acúmulo de conhecimentos sobre o tema e da complexificação das análises, a natureza complexa e multifatorial da desnutrição ainda desafia o sucesso das intervenções junto a populações humanas.

Nos Estados Unidos é criado, em 1940, o *Committee on Food Habits*, do *National Research Council*, com a participação de profissionais das áreas de antropologia, sociologia, economia doméstica, psicologia e saúde pública. Ao longo dos anos seguintes, tiveram lugar diversos inquéritos regionais - contemplando inclusive populações indígenas - sobre práticas alimentares e condições nutricionais, com o objetivo adicional de identificar as possibilidades de intervenção e, ainda, de delinear estratégias de pesquisas apropriadas. Um aspecto particularmente significativo na atuação do *Committee on Food Habits*, no entanto, foi o fato de constituir a primeira iniciativa de intervenção junto a populações pertencentes a nações desenvolvidas, no que contrastava com as iniciativas do *Diet Committee* britânico, direcionadas às colônias inglesas na África (Freedman, 1977). Kandel *et al.* (1980) destacam a importância do *Committee on Food Habits* no reconhecimento do papel central de fatores não-nutricionais nas condutas alimentares da população norte-americana, com a publicação, em 1945, do *Manual for the Study of Food Habits: A Report of the Committee on Food Habits*, sob a coordenação da antropóloga Margaret Mead.

A despeito do acúmulo de evidências, desde então, que apontam nesta direção e do crescente número de investigações que adotam as mais diversas diferentes perspectivas sobre o tema, o panorama não mudou radicalmente, ou pelo menos não imediatamente. A proposta de contextualização das questões nutricionais em um quadro mais amplo, onde interagem aspectos que transcendem a esfera estritamente biológica, passou a tomar corpo principalmente a partir da década de 70. Ainda assim, já nos anos 80 Douglas (1982) ainda chamava a atenção para o contraste entre o volume de pesquisas sobre a fisiologia da nutrição e a escassez de análises que discutissem os fatores de ordem social a serem abordados em pesquisas de campo, de modo a subsidiar a implantação de programas de intervenção junto a sistemas alimentares tradicionais.

Cattle (1977) aponta a articulação entre a antropologia e as ciências nutricionais como uma alternativa à tendência particularizante dos estudos em nutrição, em uma crítica que ainda hoje, quase três décadas depois, parece atual. Particularizante no sentido de manter as análises restritas aos pressupostos de disciplinas específicas, como a bioquímica ou a economia. A autora indica justamente a inexistência de uma delimitação clara das fronteiras de um “campo” da nutrição, ou seja, a sua natureza inerentemente multidisciplinar, como um grande obstáculo à compreensão dos

problemas de ordem nutricional. Para Cattle, o fato das questões nutricionais poderem ser abordadas a partir de perspectivas tão distintas como a econômica, a ambiental e a biológica, dentre outras, se traduziria na dificuldade de produzir abordagens efetivamente multidisciplinares. Deste modo, em meio a disputas por financiamentos e prestígio, uma disciplina invariavelmente prevaleceria sobre as demais, na orientação das pesquisas. O resultado seria a manutenção do caráter particularista dos estudos, e em consequência disso contribuições apenas limitadas para o conhecimento científico e para a superação dos problemas observados.

Este tipo de tensão não estaria, contudo, limitado aos estudos envolvendo questões alimentares e/ou nutricionais. Referindo-se às possibilidades de integração entre a antropologia e a epidemiologia, Castiel (1999) aponta para o mesmo problema, em uma descrição compatível com quaisquer tentativas de estabelecimento de relações interdisciplinares. Isto é, embora haja uma certa “especificidade metodológica” para cada situação (isto é, para cada tipo de objeto e contexto de pesquisa haveria métodos e técnicas mais apropriados), e portanto não se justifique a hegemonia de quaisquer métodos ou disciplinas, as discussões sobre o tema com frequência transcendem a esfera estritamente metodológica, envolvendo *“lutas de poder e controle corporativo”* (Castiel, 1999:695).

Nesse contexto, já de início a antropologia teria uma contribuição fundamental a dar, pouco mencionada nas discussões sobre o tema: ela possibilitaria o reconhecimento dos vieses disciplinares, institucionais e culturais que usualmente permeiam as pesquisas, deste modo permitindo a superação de limitações e obstáculos que de outro modo podem comprometê-las seriamente (Harrison & Ritenbaugh, 1981; Jerome & Peltó, 1981). O aporte antropológico não estaria restrito, portanto, à compreensão dos contextos etnográficos das populações estudadas, mas também das especificidades culturais dos próprios pesquisadores e de suas propostas de trabalho. Deste modo, estender-se-ia a todas as etapas das pesquisas e/ou programas de intervenção, o que inclui a formulação dos projetos e a análise dos resultados obtidos. Nesse âmbito, a biomedicina e as demais disciplinas devem necessariamente ser vistas enquanto conjuntos de idéias e crenças culturalmente específicos, e não mais legítimos que os nativos (Langdon, 2000; 2003).

Por outro lado, o papel da antropologia é por vezes explicitamente limitado, na literatura, à mediação entre a população-alvo dos estudos e os propositores das intervenções. Freedman (1977) afirma que *“regardless of circumstance, however, the solution [of the nutritional problem] will almost always require some modification of a*

*cultural habit. The job of the anthropologist in applied nutrition is to view a nutritional problem within its cultural context and, on the basis of analysis of both the problem and the culture, to suggest a plan of action which may be followed in such a manner that, whatever change must be brought about, the least resistance will be generated by the required intervention.*” Sua afirmação, ainda que considerando fundamental a participação de antropólogos na abordagem das questões nutricionais – o que já representa uma proposta de ampliação dos horizontes dos estudos – pode ser vista ainda como um reflexo do mesmo olhar particularista, senão etnocêntrico, que Cattle (1977) aponta.

O que transparece em seu discurso é a existência de problemas atribuíveis a práticas culturalmente específicas e, do ponto de vista das ciências nutricionais, deletérias. E, portanto, passíveis de reorientação, isto é, de uma correção direcionada pelos agentes dos programas. Trata-se de uma visão, deste modo, que coloca a biomedicina em uma posição paradigmática, a partir da qual as práticas nativas são avaliadas (Langdon, 2000). O pressuposto de que os agentes das mudanças detêm os conhecimentos, e que a solução dos problemas por eles identificados reside em colocar estes mesmos conhecimentos em prática – ainda que da forma menos traumática possível – é tão somente coerente em um discurso etnocêntrico e, mais que isso, marcado pela racionalidade dedutiva, baseada no método experimental (Ritenbaugh, 1982). Não teço aqui uma crítica à argumentação de Freedman, e nem caberia fazê-lo, quase trinta anos após a publicação de seu artigo. No entanto, faço uso da citação para destacar que, se a distância temporal e a trajetória dos debates observada desde então podem tornar desnecessário ou inapropriado este contraponto, o discurso do autor parece surpreendentemente atual não apenas na produção acadêmica relativa à temática nutricional, mas especificamente nas práticas dos profissionais de saúde que atuam junto aos Wari’ -, para não dizer junto aos povos indígenas do país (ver Langdon, 2000).

A adoção de uma perspectiva antropológica nos estudos em nutrição e, em termos mais amplos, na abordagem de questões de saúde, apresenta um grande potencial para a sua compreensão (Goodman *et al.*, 2000). No entanto, as possibilidades que se apresentam podem ser severamente limitadas pela pressuposição de que a cultura possa constituir, em sua especificidade, um obstáculo às ações de saúde, impedindo a livre implantação das mudanças julgadas necessárias pelos representantes da biomedicina. E se este tipo de pressuposto já foi superado nas discussões acadêmicas (Langdon, 2003), ele ainda se mostra presente na operacionalização, a nível local, da atenção à saúde indígena. Neste contexto, o conhecimento antropológico por vezes parece permanecer

assumindo tão somente a função de mediação, voltado especificamente para a transposição das barreiras que a cultura apresenta. E, ainda, para a identificação de práticas quotidianas prejudiciais à saúde na perspectiva biomédica, no mais das vezes baseadas em crenças tidas por esta última como irracionais.

Por injustificados que sejam estes argumentos, eles não se encontram restritos aos estudos em intervenção realizados nas primeiras décadas do século XX, mas parecem permear, contemporaneamente, a atenção à saúde prestada a estas populações. Mesmo em discussões recentes sobre as condições de nutrição das sociedades indígenas, a abordagem do problema é estritamente biomédica, por vezes estendendo-se a questões de ordem econômica. Não é incomum que as práticas alimentares nativas, particularmente aquelas referentes à alimentação infantil, sejam vistas como problemas a serem superados, e a *educação nutricional*, em abordagens que tangenciam a idéia de um “processo civilizatório”, apontada como solução para os supostos problemas. DeWalt & Pelto (1977) já chamavam a atenção, há quase trinta anos, para esta tendência nas análises, e para a supervalorização de aspectos de importância secundária na determinação da desnutrição, enquanto as causas estruturais do problema eram desconsideradas.

Um princípio fundamental à proposta de uma abordagem multidisciplinar nos estudos sobre alimentação e nutrição é o de que as escolhas e práticas alimentares humanas são norteadas pelas interações entre os mais diversos fatores, e que não encontram-se limitados a aspectos estritamente nutricionais ou, em última instância, biológicos. Além disso, o próprio consumo de alimentos constitui um comportamento tanto biológico como social (Jerome & Pelto, 1981). E o modo como estas dimensões se concretizam e se articulam acaba por se refletir na biologia humana, aconteça isto a curto, médio ou longo prazo (Leite, 2002).

A idéia de que a alimentação humana pode ser vista a partir de perspectivas distintas é comum a diversas áreas do conhecimento científico dedicadas ao estudo das relações entre o homem e seus alimentos, e que vão da bioquímica e biologia celular à filosofia e à história, para mencionar apenas algumas possibilidades. Esta diversidade tem resultado em análises que, centradas em uma base comum, abordam ora questões de caráter estritamente biológico, ora social. Outras disciplinas, por outro lado, focam temas situados entre estes extremos, em um campo onde interagem aspectos pertinentes aos dois pólos. Em comum, além do interesse pelos múltiplos aspectos das relações entre o homem e seus alimentos, teriam um enfoque essencialmente *biocultural*, isto é, centrado na interface entre os aspectos biológicos e sociais da alimentação (Pelto *et al.*,

2000). Exemplos destas disciplinas seriam a epidemiologia nutricional e a *antropologia nutricional*, dentre outras.

Mais especificamente, Wilson (1978) define a antropologia nutricional como o estudo sociocultural das atividades relativas à alimentação, na medida em que afetam a saúde e o estado nutricional; isto é, ressalta, dos usos humanos da comida, em um senso mais amplo. A autora aponta para a aproximação mútua dos estudiosos de nutrição e de antropologia: de um lado, a partir das evidências, em estudos de orientação biomédica, da influência de práticas culturalmente específicas sobre a ingestão de nutrientes; de outro, do interesse de antropólogos no estudo do comportamento humano relacionado à alimentação, embora apenas uma parte deles manifestasse interesse pela descrição e análise dos perfis de nutrição propriamente ditos.

Pelto *et al.* (2000:1) assim definem o objeto de interesse da antropologia nutricional: “*As a field of study, nutritional anthropology is fundamentally concerned with understanding the interrelationships of biological and social forces in shaping human food use and the nutritional status of individuals and populations.*” Para os autores, portanto, a chave para a compreensão dos perfis de nutrição encontrados entre populações humanas estaria na análise das interações entre os diversos fatores envolvidos. Isto significa, portanto, uma ênfase no caráter dinâmico dos aspectos e contextos sob análise. A definição é visivelmente ampla, mas os autores afirmam ser de fato “ecletica” a natureza da disciplina, compreendendo um grande número de abordagens diferentes. De modo simplificado, as abordagens incluem temas tão diversos como a influência de práticas culturalmente específicas, de fatores socioeconômicos ou de processos sociais mais amplos na definição das condições nutricionais, ou ainda do caráter adaptativo das práticas alimentares humanas e de seus reflexos em características fisiológicas ou genéticas específicas. Em comum, por outro lado, grande parte dos estudos do campo teriam aspectos como o foco coletivo em lugar do individual, a análise a nível domiciliar, abordagens que privilegiam a inclusão de aspectos diversos nas análises, e o registro de variáveis qualitativas e quantitativas, utilizando para tal métodos e técnicas características de campos também distintos (Pelto *et al.*, 2000).

Na verdade, a proposta de integrar aspectos biológicos e sociais nas análises dos perfis de saúde começa a se concretizar pelo menos algumas décadas antes dos trabalhos centrados nos aspectos alimentares e nutricionais. A importância de fatores sociais, políticos e econômicos na determinação dos perfis de saúde foi percebida por um número considerável de estudiosos ao longo do século XIX, e talvez expressa de

modo mais evidente pelos teóricos da medicina social. A interação entre as perspectivas remontaria pelo menos ao surgimento das disciplinas da antropologia e da epidemiologia (Trostle, 1986a). Em linhas gerais, a trajetória da antropologia nutricional, enquanto um campo de conhecimento híbrido entre as ciências sociais e biológicas, integra um movimento mais amplo de aproximação das ciências sociais com as ciências médicas.

Ao longo do século XX, esta aproximação se concretiza institucionalmente em programas colaborativos reunindo profissionais com formações distintas, como exemplificado pela criação dos já citados comitês norte-americano e britânico, dedicados aos estudos nutricionais, e em iniciativas como as desenvolvidas a partir da década de 30 pelo *Institute of Family and Community Health*, na África do Sul, e da década de 50 em diante, pelo Departamento de Epidemiologia da *University of North Carolina*, Chapel Hill, Estados Unidos. O trabalho desenvolvido na África do Sul dizia respeito à assistência à saúde comunitária e ao diagnóstico comunitário, enquanto que em Chapel Hill as pesquisas centravam-se nos efeitos sobre a saúde decorrentes das mudanças sociais (Trostle, 1986b).

A análise das interfaces entre as dimensões biológica e social da alimentação, por outro lado, aponta para uma característica fundamental da atuação da antropologia junto às ciências médicas, o que também inclui a antropologia nutricional: o caráter aplicado da disciplina, já evidenciado nos primeiros estudos que buscavam esta perspectiva, ainda na década de 30, e intensificado nas últimas décadas. Neste âmbito, têm-se buscado integrar uma perspectiva antropológica em programas internacionais de saúde coletiva e nutrição (Scrimshaw, 1989; Scrimshaw & Gleason, 1992; Peltó *et al.*, 2000).

Trostle (1986b) chama a atenção para a persistência, na literatura, de discursos abertamente contrários às possibilidades de colaboração. E para o fato de que, para cada iniciativa de colaboração bem-sucedida, há várias oportunidades perdidas. Sob este último aspecto, o panorama dos estudos sobre alimentação e nutrição não parece diferir significativamente desta descrição. Não surpreende assim, que, a despeito dos progressos feitos no campo da antropologia nutricional, a adoção de perspectivas que contextualizem questões de ordem nutricional em um quadro complexo, em que interagem as dimensões biológica e cultural das relações entre o homem e seus alimentos, venha sendo freqüentemente desconsiderada na implantação de programas de intervenção junto a populações amazônicas (Murrieta, 1998). Mesmo diante das evidências de que aspectos como a dinâmica dos sistemas tradicionais de produção e distribuição, assim como as representações que a própria população faz de suas atividades econômicas, podem



constituir elementos centrais para a compreensão dos determinantes do sucesso ou fracasso dos programas de intervenção. Fica claro, portanto, a necessidade de se levarem em consideração os sistemas alimentares nativos, em suas diversas dimensões, para o planejamento, implantação e avaliação de quaisquer medidas de intervenção ligadas a problemas de ordem nutricional (ver Scrimshaw & Gleason, 1992; Wilson, 1994; van Liere *et al.*, 1996; Hidalgo, 1997).

Um exemplo claro da integração entre as perspectivas biológica e cultural em estudos sobre alimentação e nutrição pode ser encontrado na proposta de Jerome *et al.* (1980). Os autores apresentam, de certo modo sintetizando as análises feitas ao longo da década anterior, o que denominam *modelo ecológico* de análise dos sistemas alimentares. Segundo o modelo, o *sistema alimentar* seria composto por uma gama de fatores ligados à alimentação, cujas interrelações afetariam o estado nutricional da população. Ele incluiria “*a totalidade das atividades, instituições sociais, fluxos de materiais, e crenças relacionadas à produção, distribuição e consumo de alimentos em um grupo social específico.*” (Pelto *et al.*, 2000:3). No modelo, estes fatores poderiam ser reunidos ou sistematizados em dimensões como os ambientes físico e social, a organização social, a tecnologia e a cultura (ou os “sistemas de idéias”, segundo os autores); como eixo central, encontraríamos a dimensão nutricional propriamente dita, constituída pela dieta e pelas necessidades nutricionais.

Os autores assinalam ainda que o princípio que norteia o modelo é sistêmico, na medida em que, diante das estreitas relações entre os mais diversos fatores que o compõem, uma alteração em um de seus componentes invariavelmente resulta em modificações nos demais. Vale assinalar que a idéia de sistema alimentar proposta pelos autores não inclui o conceito de auto-regulação ou equilíbrio, e nem a definição de limites precisos para as análises ou para o corpo de fatores envolvidos, o que dependerá dos critérios estipulados pelos pesquisadores. O essencial é o reconhecimento da existência de uma rede de relações entre os mais distintos aspectos envolvidos, e do fato de, diante de tal complexidade, as análises “monocausais” são comparativamente pouco produtivas. A partir destes pressupostos, o potencial das análises residiria no exame detalhado das interrelações identificadas entre os fatores selecionados.

O presente trabalho insere-se nesta perspectiva, ao considerar que as escolhas alimentares são moduladas por uma ampla gama de fatores, determinando, juntamente com outros processos, as condições de saúde e nutrição das populações humanas. Diante das complexas mudanças que os povos indígenas no Brasil vêm experimentando em suas trajetórias históricas, faz-se necessário um exame mais detalhado deste processo, a partir

de uma abordagem que não se limite aos aspectos biológicos da questão nutricional. Nesta perspectiva, as análises que se seguem consideram a existência de diversas dimensões articuladas em torno das práticas alimentares, o que inclui fatores tão distintos como os de ordem estritamente biológica, e social, além de suas interrelações. Nesse âmbito, estão compreendidos aspectos econômicos, ambientais, tecnológicos, sociológicos e simbólicos, para mencionar os mais evidentes. A análise de um sistema assim concebido privilegia, enfim, o exame das interações entre as dimensões biológica e sociocultural.

Mais que isso, trata-se aqui de reconhecer a existência de um sistema de idéias sobre a alimentação, lógico, coerente e legítimo<sup>2</sup>, e articulado com as demais dimensões da vida e do pensamento nativo<sup>3</sup>. E cuja compreensão é obrigatória, não apenas para o sucesso de programas e intervenções engendrados externamente à comunidade, mas para a concretização de uma atenção efetivamente diferenciada à saúde, e construída em bases dialógicas.

\*\*\*

## 1.2 ORGANIZAÇÃO DA TESE

A tese encontra-se organizada em oito capítulos. O capítulo 2 apresenta a população de estudo, os Wari', grupo indígena do sudoeste amazônico. A partir de revisões históricas sobre o grupo, sua trajetória é brevemente descrita e contextualizada no processo de ocupação da região por frentes extrativistas e de colonização. São descritos ainda dados ambientais e demográficos, e delineados em termos gerais seus perfis de morbidade e mortalidade. Este capítulo visa contextualizar a situação wari' em um panorama mais amplo, onde a dimensão nutricional apresenta-se intimamente associada a uma diversidade de aspectos.

Os capítulos três, quatro, cinco e seis comportam a descrição e a análise dos dados coletados ao longo do trabalho de campo, e constituem conjuntos complementares de dados. Os capítulos três, quatro e cinco referem-se, de modo geral, aos processos de produção, processamento e consumo de alimentos; o capítulo seis, ao perfil nutricional da população, diagnosticado a partir da antropometria. Os capítulos três, quatro e cinco, na verdade, formam uma espécie de "bloco" centrado em uma ampla e, confesso, difícil tentativa de descrever e analisar aspectos ecológicos e antropológicos da alimentação wari', sendo, desta forma, especialmente complementares entre si.

O capítulo três – *SUBSISTÊNCIA* - busca fazer uma descrição das práticas econômicas da população, com uma atenção particular às formas de produção e obtenção de alimentos. São discutidos o alcance e as implicações das mudanças observadas na economia wari', e especialmente a inserção do grupo na economia de

mercado. Este envolvimento é descrito enquanto um processo caracterizado pela delocalização de seu sistema alimentar, e ainda pela mercantilização da produção agrícola. Ambos os aspectos apontam para a preponderância de seus reflexos negativos, e para as profundas implicações envolvidas. A situação de desigualdade em que se encontram no âmbito das relações comerciais tem conseqüências importantes no cotidiano wari', e irá se refletir nos padrões de utilização dos recursos naturais, na produção de outros alimentos, nos perfis de consumo alimentar e nas condições nutricionais da população, o que ficará cada vez mais evidente nos capítulos subseqüentes da tese.

O capítulo quatro – *PRÁTICAS ALIMENTARES* - refere-se ao modo como os Wari' preparam, distribuem e consomem seus alimentos, em seu dia-a-dia. Além disso, nele busquei compreender algo acerca dos motivos que norteiam estas práticas, isto é, do pensamento wari' sobre a alimentação e outras dimensões de suas vidas, e que se refletem em suas relações com a comida. Esta compreensão, que, friso, não é total ou acabada, permitiu a identificação de um conjunto extenso de regras e princípios coerentes aos quais os Wari' submetem suas práticas quotidianas direta ou indiretamente ligadas à alimentação. Mais que isso, sob diversos aspectos estas condutas refletem sua dinâmica social, seus conceitos de fisiologia, suas relações com o meio-ambiente, e assim por diante. Procuro demonstrar a indissociabilidade do pensamento wari' no que concerne a aspectos que poderíamos julgar aparentemente distintos, evidenciando as limitações ainda maiores das análises que comportem apenas os ditos aspectos biológicos da alimentação, segundo o discurso biomédico.

A análise do capítulo, ainda mais quando referida às discussões do capítulo anterior e daquele que se segue, conduz a uma reflexão acerca do alcance das transformações observadas nas práticas alimentares de populações indígenas, e do tratamento simplificado que esta questão tão central tem recebido por grande parte dos estudos que se propõem a entendê-la. Contra esta limitação, argumenta-se a necessidade de se complexificarem as discussões sobre mudanças e práticas alimentares entre povos indígenas, através da aplicação efetiva – e não apenas alegada - de uma perspectiva multi-disciplinar.

O capítulo cinco - *CONSUMO ALIMENTAR* - diz respeito aos dados coletados durante a realização de dois inquéritos alimentares de natureza quali-quantitativa. Os inquéritos, realizados em duas épocas do ano, revelam nuances importantes na dinâmica de obtenção e consumo de alimentos. Os dados registrados ao longo do trabalho subsidiaram uma discussão do alcance e das implicações das mudanças observadas no

sistema alimentar wari', objeto da atenção desta seção, e ainda a descrição das práticas alimentares, sistematizadas no capítulo anterior. A observação dos perfis de consumo possibilitou ainda uma discussão do papel dos processos decisórios a nível domiciliar na escolha das estratégias econômicas e, deste modo, na determinação das possíveis repercussões de ordem nutricional. Estes processos aparecem como responsáveis por um notável grau de heterogeneidade entre os perfis de consumo alimentar dos domicílios avaliados, aspecto que difere das descrições correntes para populações indígenas amazônicas. Discute-se a necessidade de se considerar a dimensão sazonal das condições de alimentação e nutrição destas populações na definição de rotinas de vigilância nutricional e na discussão dos perfis de nutrição registrados, frente às evidências de que processos equivalentes têm lugar junto a outras populações indígenas do país, e diante ainda de seus possíveis reflexos sobre seus perfis de saúde e nutrição.

O sexto capítulo – *ANTROPOMETRIA NUTRICIONAL* – apresenta e discute os dados de dois inquéritos antropométricos realizados em Santo André, em estações do ano distintas. O capítulo busca traçar o perfil nutricional de toda a população, analisando ainda segmentos populacionais específicos. Identificam-se, deste modo, os grupos mais vulneráveis à ocorrência de problemas nutricionais, e examinam-se os possíveis aspectos biológicos e sócio-culturais envolvidos na determinação do perfil observado. No debate acerca da interpretação da antropometria entre populações indígenas, o caso wari' revela um acúmulo de evidências que justificam a interpretação dos dados como indicadores de uma situação nutricional inadequada, onde se destaca a grande magnitude das prevalências de desnutrição infantil. Para além da sua dimensão absoluta, os dados revelam ainda uma grande disparidade entre a situação wari' e o restante da população brasileira.

O capítulo sete retoma algumas discussões apresentadas ao longo da tese, e busca realizar uma síntese dos principais achados. O perfil nutricional dos Wari' de Santo André é visto como um indicador bastante sensível de suas condições de vida, e revela um quadro amplamente desfavorável, confirmado pelo exame das condições sanitárias e dos perfis de mortalidade e morbidade. A situação wari' apresenta-se enquanto uma expressão das desigualdades que a separam do restante da população brasileira, e reflete as interações entre aspectos ecológicos, sanitários, sócio-culturais e econômicos, dentre outros. Apontam-se para alguns aspectos relevantes para a superação dos problemas observados, a partir das especificidades do caso wari'. Os dados sinalizam para as dificuldades relacionadas não somente à produção de alimentos para o consumo doméstico, mas ainda para a geração de renda. Neste âmbito, as propostas de

intervenção necessariamente devem levar em consideração a demanda da população por atividades geradoras de renda, paralelamente à produção de alimentos, além de aspectos como as formas nativas de organização do trabalho e a importância dos domicílios enquanto unidades de produção e centros de tomada de decisão. Em seu conjunto, os dados indicam que a compreensão dos determinantes da situação nutricional da população, a nível individual ou coletivo, não pode prescindir de uma cuidadosa contextualização dos achados no conjunto das práticas e das idéias wari' que as orientam. De outro modo, impõem-se limites muito claros não apenas ao entendimento do quadro, mas também às possibilidades de superação das dificuldades hoje enfrentadas pela população.

---

<sup>1</sup> Muito embora a questão nutricional não se restrinja, naturalmente, a aspectos biomédicos.

<sup>2</sup> Destaco, no entanto, que a sua legitimidade encontra-se justificada por sua própria singularidade, e não por sua lógica ou coerência, a serem avaliadas por alguma forma de pensamento ou discurso hegemônico.

<sup>3</sup> Neste sentido, parece-me inadequada a seleção prévia e limitante das “áreas” do pensamento estritamente necessárias à resolução de problemas de saúde específicos, segundo o conceito de “ignorância ótima” proposto para as metodologias RAP (*Rapid Assessment Procedures*) (Herman *et al.*, 1992).

## CAPÍTULO 2

### OS WARI'

#### 2.1 POPULAÇÃO

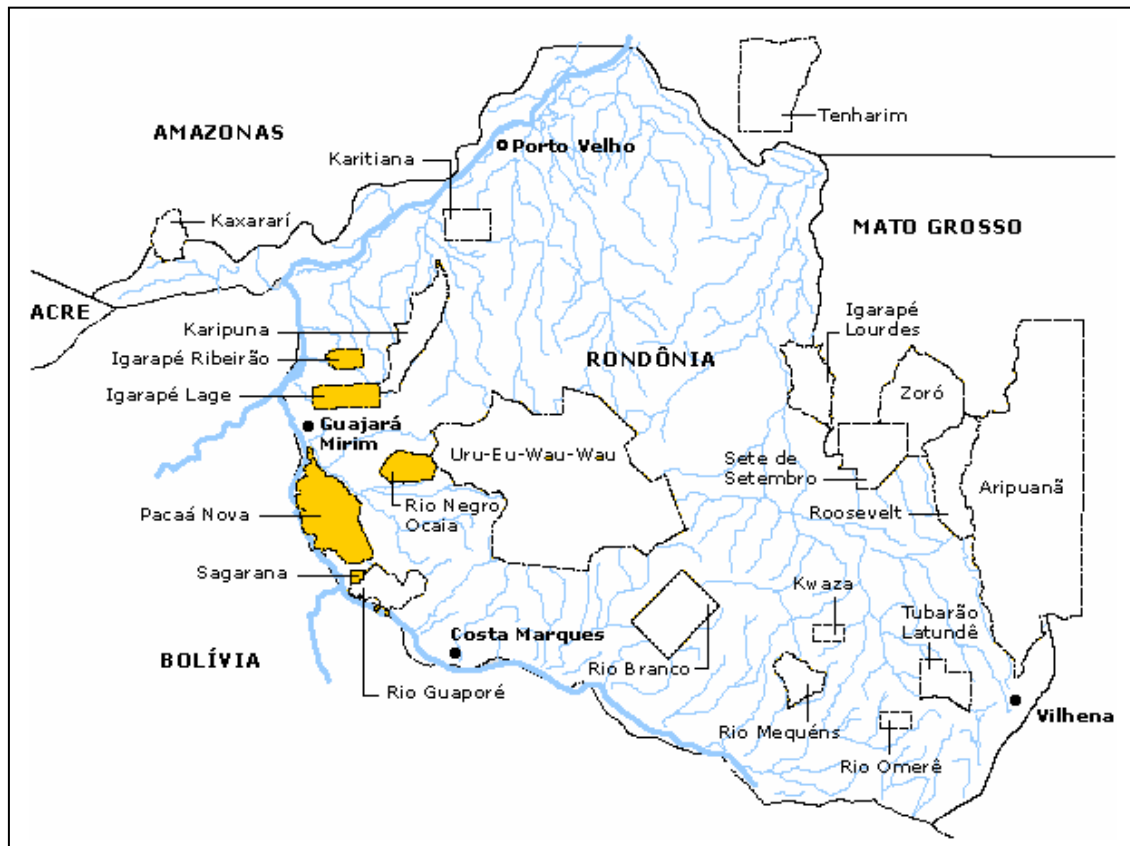
Os Wari' pertencem à família lingüística Txapakura (Rodrigues, 1986) e, totalizando hoje cerca de 2700 indivíduos, constituem o grupo indígena mais numeroso do Estado de Rondônia. Encontram-se hoje distribuídos em quatro Terras Indígenas (Pacaas Novos, Rio Negro-Ocaia, Lage e Ribeirão), administradas pela Fundação Nacional do Índio (FUNAI), além de uma colônia agrícola (Sagarana), mantida pela Diocese de Guajará-Mirim (Tabela 2.1 e Figura 2.1).

São também conhecidos como Pakaas Novos, Paca Nova, Pakaa Nova, Pakaanóva<sup>1</sup>, ou ainda Wari'. Este último termo não constitui uma auto-denominação, “*mas um classificador amplo que define os seres humanos, wari', em oposição aos não-humanos (animais, inimigos, etc.)*.” (Vilaça, 1992:11). Isto é, seu uso é essencialmente relacional. Como preferiam ser chamados deste modo pelos brancos, esta será a denominação que adotarei por diante.

Os Wari' compreendem oito subgrupos: os Oro Waram, Oro Nao', Oro At, Oro Eo, Oro Waram Xijein, Oro Jowin, Oro Mon e Oro Kao' Oro Waji (Conklin, 1989, Meireles, 1986; Vilaça, 1992). Os diversos subgrupos mantêm relações entre si, e os matrimônios com frequência envolvem indivíduos pertencentes a grupos distintos. Embora apresentando uma certa unidade cultural e lingüística, há entre eles diferenças em maior ou menor grau em ambos os aspectos, o que inclui mitos e tradições orais, artesanato, repertório musical e dialeto (Conklin, 2001).

Conklin (2001) apresenta-os divididos geograficamente em três regiões, ao longo dos tributários da margem direita do rio Mamoré, na década de 50: ao norte, na área dos rios Ribeirão e Lage, estariam os Oro Waram Xijein, os Oro Mon e os Oro Waram; mais ao sul, próximos aos rios Ouro Preto, Negro e Ocaia, estariam os Oro Nao', Oro At e Oro Eo. Um terceiro grupo teria se formado no início do século XX, quando famílias Oro Nao', Oro At e Oro Eo atravessaram o rio Pacaas Novos, estabelecendo-se nas áreas próximas ao Igarapé Dois Irmãos e ao rio Novo, afluentes da margem esquerda do Pacaás Novos. É deste grupo que se origina a população de Santo André.

Figura 2.1. Mapa de localização das Terras Indígenas de Rondônia.



Fonte: Centro de Estudos em Saúde do Índio de Rondônia – CESIR.

Tabela 2.1: População nas Terras Indígenas (T.I.) wari', segundo aldeia e sexo. Guajará-Mirim, Rondônia, junho de 2004.

<b>Aldeia</b>	<b>Total Masculino</b>	<b>Total Feminino</b>	<b>TOTAL</b>
<b>T.I. RIBEIRÃO</b>			
Ribeirão	127	107	234
<b>T.I. LAGE</b>			
Lage	144	129	273
Lage Velho	58	60	118
Linha 10	39	35	74
Linha 14	4	1	5
Limão	2	3	5
Kassupá	8	4	12
<b>T.I. PACAAS NOVOS</b>			
Quatorze	5	6	11
Pitop	17	10	27
Graças a Deus	20	13	33
Capoeirinha	38	26	64
Cajueiro	21	17	38
Tanajura	96	79	175
Santo André	165	153	318
Bom Futuro	32	32	64
Deolinda	47	43	90
Sotério	180	164	344
<b>T.I. RIO NEGRO-OCAIA</b>			
Panxirop	20	21	41
Barracão	27	24	51
Pedreira	14	11	25
Piranha	22	24	46
Rio Negro-Ocaia	221	213	424
<b>SAGARANA</b>	137	132	269
<b>Total</b>	<b>1434</b>	<b>1307</b>	<b>2741</b>

Fonte: Pólo-Base de Guajará-Mirim.



## **2.2 AMBIENTE FÍSICO**

A região ocupada pelos Wari' na década de 50 estendia-se, no sentido leste - oeste, da Serra dos Pacaás Novos até o rio Mamoré; no sentido norte - sul, dos rios Ribeirão e Mutum-Paraná até o médio rio Pacaas Novos e rio Novo (Conklin, 2001). Apesar da presença da Serra dos Pacaás Novos, a região apresenta um relevo suave, com altitude média em torno de 150m acima do nível do mar. A vegetação predominante na região é a de floresta, onde predominam árvores altas (15-20 m) de troncos finos e onde observam-se espécies comuns às áreas de terra firme, estas de maior porte. Ocorrem também áreas de mata alagáveis (Kuhlman, 1977). O clima da região apresenta uma divisão bem marcada em duas estações, uma úmida e a outra seca. A primeira vai aproximadamente de outubro a abril, e concentra a maior parte das chuvas nos meses de dezembro, janeiro e fevereiro; a segunda vai de maio a setembro, e apresenta precipitações drasticamente inferiores. A temperatura média anual fica em torno de 24°C, com temperaturas máximas em torno de 38°C e mínimas ao redor de 12°C. As maiores variações de temperatura acontecem no ciclo diário, e não nas médias diárias observadas ao longo do ano (Nimer, 1977). No que se refere ao acesso às aldeias, as áreas atualmente demarcadas encontram-se divididas entre as de acesso por via fluvial (T.I. Pacaas Novos, T.I. Negro-Ocaia, Sagarana) e as que são alcançadas por via terrestre (T.I. Lage e T.I. Ribeirão). Estas últimas encontram-se distantes dos principais cursos d'água, e estão mais próximas aos centros urbanos. Uma consequência da alocação dos Postos Indígenas nestas áreas por parte da FUNAI parece ser uma limitação ainda maior do acesso a fontes alimentares ricas em proteínas (INESC/PETI-MN/ANAÍ-BA, 1995).

## **2.3 UM POUCO DA HISTÓRIA WARI'**

A história wari' já foi descrita em detalhe por Von Graeve (1989) e por Meireles (1986), que inclui em sua dissertação de Mestrado uma revisão dos registros acerca dos povos Txapakura em geral. Além destas, uma fonte particularmente rica sobre sua trajetória pode ser encontrada na tese de doutorado de Vilaça (1996), que analisa a dinâmica identidade/ alteridade no pensamento wari'. A análise da autora envolve ricas descrições, feitas pelos próprios Wari', de seus encontros com os colonizadores, e que oferecem uma visão alternativa e complementar às fontes documentais sobre a história recente do grupo. A presente revisão representa, portanto, uma breve seleção das

informações compiladas por estes autores. Se em alguns momentos ela se estende, é em função da riqueza dos dados apresentados, e que julgo adequado apresentar ao leitor.

A trajetória histórica recente dos Wari' encontra-se intimamente ligada à exploração da borracha no noroeste amazônico, iniciada ainda no século XIX e intensificada por ocasião da Segunda Guerra Mundial. No entanto, os primeiros registros de sua presença na região datam de pelo menos um século antes: Ricardo Franco, em 1790, situa os "*Pacaas-Novos no Igarapé D'este nome*", do lado direito do rio Mamoré (Serra, 1957 *apud* Meireles, 1986:72). Até o início do século XX, contudo, os relatos de sucessivas expedições não voltam a registrar sua presença, mesmo em áreas provavelmente percorridas pelo grupo (von Graeve, 1989). Um fato que impressiona na história wari', portanto, é a escassez de registros relativos ao grupo, ou seja, a capacidade de se manterem isolados por tanto tempo, a despeito da presença de colonizadores na região. Para Conklin (1989), isto se deve ao fato de deliberadamente evitarem o contato com outras populações, além de tradicionalmente viverem junto a pequenos cursos d'água, distantes das principais vias fluviais. Estes teriam sido fatores determinantes para a sobrevivência do grupo, enquanto diversos outros povos da região foram extintos ou tiveram suas populações drasticamente reduzidas no mesmo período. De certo modo, esta estratégia reduzia a mortalidade resultante não apenas dos conflitos diretos, mas também ainda do contato com doenças infecciosas introduzidas, de caráter epidêmico. Ainda assim, os Wari' experimentaram uma drástica depopulação. Embora não seja possível precisar a magnitude da mortalidade, já que os subgrupos contatados no processo de "pacificação" já haviam sido afetados pelas perdas decorrentes tanto dos conflitos como das doenças, algumas estimativas apontam para uma redução populacional da ordem de 60% (Meireles, 1986; Conklin, 1989; von Graeve, 1989).

À medida que o contato com os brancos não pode mais ser evitado – sendo mesmo desejado, segundo Vilaça (1996) -, outro tipo de comportamento característico dos Wari' mostrou-se prejudicial à sua sobrevivência: quando eram acometidos por doenças, dificilmente permaneciam junto aos postos, seguindo para a floresta. Isto possibilitava a introdução e a disseminação das doenças infecciosas junto a seus companheiros, assim como acontecia quando entravam em contato com seringueiros, diretamente ou através de seus utensílios e alimentos (Vilaça, 1996). Além disso, há evidências na literatura de que, na ocorrência de epidemias de doenças infecciosas, o acesso a cuidados médicos básicos junto aos postos resultava em taxas de mortalidade visivelmente inferiores (Coimbra Jr., 1987), o que permite supor, nestas ocasiões, maiores perdas populacionais entre aqueles que partiam, justamente pela tentativa de

isolamento. Vilaça (1996) aponta para uma maior mortalidade, na região do rio Negro, entre os Oro Eo e os Oro At, que fugiram para a floresta e assim não tiveram acesso aos medicamentos trazidos pelos brancos, enquanto os Oro Nao', que foram medicados, pereceram em menor número.

Embora a região viesse sendo gradativamente ocupada por seringueiros durante a segunda metade do século XIX, é a construção da Estrada de Ferro Madeira-Mamoré que acaba por colocar em contato brancos e wari'. Iniciada em 1905, a ferrovia ligaria Santo Antônio do Madeira a Guajará-Mirim, superando as quedas d'água que impediam o transporte fluvial no trecho, e fazia parte do acordo diplomático onde a Bolívia cedia ao Brasil as terras correspondentes ao atual estado do Acre. O trajeto da ferrovia passava pelo território percorrido pelos Wari', junto aos rios Ribeirão e Lage. O primeiro registro sobre o grupo nessa época teria acontecido em 1910, quando algumas crianças teriam sido capturadas e levadas a Porto Velho (von Graeve, 1989). Ironicamente, a construção da ferrovia acaba em 1911, justamente quando o látex começa a ser produzido em plantações na Malásia e no Ceilão e os preços do produto e a sua exploração na floresta tornam-se cada vez menos vantajosos (Meireles, 1986; Vilaça, 1996). A penetração no território wari', no entanto, já havia sido bastante intensa, e aparentemente recuaria a partir deste momento. Vilaça (1996) estima, a partir de relatos de seus informantes, que o alto rio Ocaia (na atual T.I. Negro-Ocaia) já teria sido alcançado por volta de 1915.

Von Graeve (1989) cita diversas fontes que apontam para conflitos durante as décadas seguintes, a despeito do esvaziamento dos seringais. Com a Segunda Guerra Mundial e o fim das exportações asiáticas de látex ocorre a revalorização da borracha no mercado internacional. Uma nova onda migratória chega à região, e tem lugar o acirramento dos conflitos, com ataques de parte a parte. O revide dos seringalistas, no entanto, era geralmente dirigido às aldeias, com a organização de expedições punitivas que resultavam em verdadeiros massacres, com o uso mesmo de metralhadoras. Os dados de Vilaça (1996) apontam para diversas expedições desta natureza, amplamente conhecidas pela população e justificadas na imprensa local. As matérias publicadas caracterizavam os índios como assassinos sanguinários, que covardemente perseguiram aqueles que tentavam sobreviver de seu trabalho na selva.

A criação, a partir de 1940, de postos de atração para a pacificação dos grupos que atacavam a ferrovia e os novos moradores da região não chegou, entretanto, a resolver o problema. Segundo Meireles (1986), diversos postos foram fundados, deslocados e posteriormente desativados, sem que seus objetivos fossem alcançados. O

estabelecimento de contato permanente com os diversos subgrupos se dá na segunda metade da década de 50, com a participação não somente de agentes do Serviço de Proteção aos Índios (SPI), mas de diferentes instituições religiosas (Conklin, 1989; Meireles, 1986; Vilaça, 1996). Embora o primeiro contato pacífico tenha oficialmente acontecido em 1956, no Posto Dr. Tanajura (na margem esquerda do rio Pacaas Novos), ainda se registraram inúmeros conflitos e massacres de índios ao longo dos anos seguintes, até que o último grupo arredio foi “pacificado” em 1969.

Houve trajetórias distintas para cada subgrupo, já que nem todos desejavam a aproximação com os brancos. O subgrupo Oro Nao’, que tomou a iniciativa de fazer contato pacífico com o posto Tanajura, foi o mediador do contato com os demais subgrupos, nos anos seguintes. Com relação a estes eventos, gostaria de mencionar alguns dados de Vilaça (1996), que parecem-me particularmente enriquecedores por irem além da história documental. Para a autora, a natureza dos contatos e mesmo a frequência com que ocorriam foram em grande parte determinadas pelas atitudes dos Wari’ frente aos brancos, algo que variou significativamente ao longo do período. As histórias de contato de outros povos indígenas no país também registram mudanças de comportamentos frente aos colonizadores, com o acirramento ou o fim das hostilidades partindo dos próprios índios. As motivações envolviam, então, o desejo de bens, alimentos ou proteção, como no caso dos Kayapó e dos Xavánte (Lopes da Silva, 1992; Turner, 1992). O caráter distintivo do caso wari’, segundo a autora, reside justamente nas motivações subjacentes a estes comportamentos, de caráter antes sociológico que material.

A partir de entrevistas realizadas com os indivíduos mais velhos de diversas comunidades, Vilaça identifica, frente aos brancos, atitudes bastante distintas, e que foram determinantes da trajetória de contato do grupo: inicialmente, a hostilidade que marcou os encontros no princípio do século XX, mesmo quando os recém-chegados apresentavam um comportamento evidentemente pacífico. Os Wari’, portanto, não estavam simplesmente respondendo a agressões anteriores. Segundo seus informantes, naquele momento desejavam a guerra, desejavam ter inimigos. Havia já algum tempo que seus inimigos tradicionais, os Uru-Eu-Wau-Wau e os Karipuna, haviam sido afastados pela presença dos colonizadores na região, impedindo os conflitos ou, visto por outro prisma, o tipo de relação que mantinham com estes grupos.

Uma mudança na atitude dos Wari’ frente aos brancos acontece algumas décadas mais tarde, e especificamente em um de seus subgrupos, os Oro Nao’ que ficaram isolados na margem esquerda do rio Pacaas Novos (exatamente o grupo que hoje ocupa,

entre outras aldeias, a de Santo André). Neste segundo momento, os Wari' desejavam "*gente para si*", isto é, queriam o contato com os brancos. Mas tratava-se agora de outro tipo de contato, um outro tipo de relação. Isolados dos demais subgrupos e mesmo de parte dos Oro Nao' há mais de três décadas, os Wari' ressentiam-se da ausência não daqueles que classificavam como "inimigo", já que os conflitos com os seringueiros na região eram cada vez mais comuns. Em lugar disso, desejavam ter os brancos como "estrangeiros", categoria em que encaixavam outros subgrupos Wari' com quem mantinham relações regulares, periodicamente ritualizadas em festas intergrupais. Assim, não apenas buscaram o contato com os brancos, mas com o auxílio destes foram ao encontro dos demais subgrupos, de quem haviam sido separados desde as primeiras décadas do século.

Procurados com hostilidade em um momento (encarados, portanto, como "inimigos") e pacificamente em outro (agora vistos como "estrangeiros"), os brancos vinham ocupar "lacunas sociológicas" que o processo de contato havia ocasionado, com a separação e a desarticulação dos grupos. Nas palavras de Vilaça, neste segundo momento "*o movimento dos Wari' em direção aos Brancos foi, antes de tudo, um movimento em direção à sociedade wari', à vida social, que foi desorganizada e mesmo interrompida com a invasão dos Brancos*" (Vilaça, 1996:348). O que parecia estar em jogo em ambos os casos, portanto, era o estabelecimento de relações que marcavam a identidade do grupo, em contraste com a alteridade representada, em graus diferentes, por aqueles que classificavam como "estrangeiros" e "inimigos".

Embora o primeiro contato pacífico entre ambas as partes tenha oficialmente ocorrido ainda na década de 50, os anos seguintes ainda foram bastante conturbados. Como já mencionamos, os conflitos seguiram ocorrendo até o final da década de 60. E mesmo após o fim dos massacres, a sobrevivência do grupo permanecia ameaçada pela invasão de suas terras, em alguns casos com o apoio de instituições governamentais. Meireles (1986) menciona que, em meados da década de 70, o Banco do Brasil financiava projetos de extração de látex dentro das terras indígenas, ignorando a existência dos postos. Segundo a autora, à época a área do posto Pakaas Novos estava tão invadida que dificultava a sobrevivência da população indígena, que competia com os invasores pelos mesmos recursos. De fato, a regularização da situação fundiária das áreas wari' só começou a acontecer quase vinte anos após os primeiros contatos pacíficos, com a delimitação das áreas do Lage, Ribeirão e Negro-Ocaia em 1975. A homologação da T.I. Pakaas Novos, com uma superfície de 279.906 ha, só teria lugar em 1991.

## 2.4 OS WARI' DE SANTO ANDRÉ

A aldeia de Santo André, onde se localiza o posto indígena homônimo, encontra-se localizada à margem esquerda do rio Pacaas Novos, na T.I. Pacaas Novos. O acesso à aldeia é feito durante todo o ano por via fluvial, a partir da cidade de Guajará-Mirim. O tempo de trajeto pode variar significativamente, segundo o tipo de embarcação utilizada e ainda de acordo com as condições de navegabilidade do rio, o que significa que a viagem pode durar de duas a mais de dez horas.

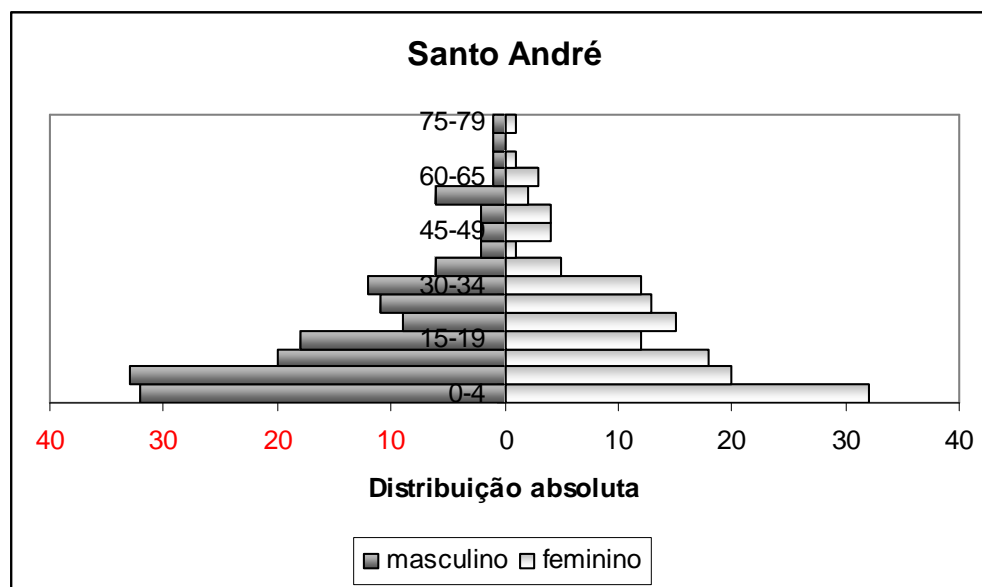
A população de Santo André haveria chegado à região vindo das áreas dos rios Ouro Preto e Negro, tendo atravessado o rio Pacaas Novos ainda nas primeiras décadas do século XX (Vilaça, 1996; Conklin, 2001). A partir daí, com o aumento do número de seringueiros na região, o constante fluxo de embarcações no rio Pacaas Novos teria impedido o seu retorno, o que determinou que o grupo ficasse separado dos demais subgrupos Wari' e mesmo do restante dos Oro Nao' até a década de 50, quando fizeram contato com o posto de atração Dr. Tanajura. À época do contato, as aldeias conhecidas pelo SPI nesta margem do Pacaas Novos estavam localizadas na região do Igarapé Dois Irmãos e próximo ao posto, em um local conhecido por eles como Pitop. Segundo Meireles, em 1969 o posto Dr. Tanajura passa a chamar-se Pakaas-Novos, e em 1978 as populações de Pitop e do Dois Irmãos são deslocadas: a primeira para junto do posto, e a segunda para o local onde hoje está situada a aldeia de Santo André. Ali foi criado, um ano depois, o posto indígena Santo André (Meireles, 1986).

Atualmente a comunidade dispõe, para uso coletivo, de um barco de alumínio com motor de popa (30 hp) e uma grande chata de madeira. O primeiro é utilizado principalmente para o transporte de pacientes que não podem ser atendidos na enfermaria da aldeia, e ainda para o deslocamento de professores e agentes de saúde até Guajará-Mirim; a chata é utilizada para o transporte de farinha, castanha-do-Pará e de pessoas. Há ainda diversos barcos menores, de propriedade particular de alguns indivíduos. Até pouco tempo estava em uso uma segunda chata, que no entanto alagou e afundou no porto da aldeia antes do fim do ano de 2003, sem que houvesse perspectivas de recuperação da embarcação.

À época de minha primeira viagem a campo, em outubro-dezembro de 2002, a aldeia contava com uma população de 300 habitantes<sup>2</sup>. A pirâmide etária da população de Santo André (Figura 2.2) caracteriza-se por uma base larga e ápice estreito, típica de populações com elevadas taxas de natalidade e mortalidade. Mais da metade dos indivíduos (51,7%) encontra-se abaixo dos quinze anos. Por outro lado, o contingente

populacional com idades superiores a quarenta anos é bastante reduzido, perfil compatível com a história de contato do grupo e com a ocorrência de epidemias e elevadas taxas de mortalidade durante o processo.

Figura 2.2: Pirâmide Etária da População de Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, dezembro de 2002.



A “razão de dependência”<sup>3</sup> (proporção entre o número de indivíduos com idades abaixo de 15 anos e acima de 65 para cada 100 indivíduos entre 15 e 64 anos) é igual a 114,3 (Tabela 2). O grupo de menores de 15 anos é o maior responsável por este componente, dado o pequeno número de indivíduos com idades acima de 65 anos (apenas 5 indivíduos, o equivalente a 1,7% da população total).

Tabela 2.2: Razão de dependência da população de Santo André. T.I. Pacaás Novos, Rondônia, dezembro de 2002.

<b>Grupo etário</b>	<b>Razão de dependência</b>
Jovens (0-14 anos)	110,7
Idosos (65 anos e +)	3,6
<b>Total</b>	<b>114,3</b>

A população apresenta uma razão de sexo (por 100 mulheres) igual a 109,8 (Tabela 3). O diferencial entre os sexos é particularmente notável na faixa entre 5 e 9 anos de idade, quando o contingente masculino é 65% maior que o feminino. Nas

demais faixas etárias as diferenças são menos significativas, nem sempre ocorrendo no mesmo sentido. Trata-se, no entanto de uma população numericamente reduzida, onde pequenas oscilações absolutas podem assumir maior magnitude em termos percentuais.

Tabela 2.3: Razão de sexos (por 100 mulheres) da população de Santo André, segundo faixas etárias. T.I. Pacaás Novos, Rondônia, dezembro de 2002.

<b>Grupo etário</b>	<b>Razão de sexos</b>
0-4 anos	100,0
5-9 anos	165,0
10-19 anos	126,7
20-39 anos	84,4
40-59 anos	109,1
60 anos e +	80,0
<b>Total</b>	<b>109,8</b>

Em dezembro de 2002 a população de Santo André distribuía-se por 47 residências, estando a maior parte delas (44) localizada junto ao Posto Indígena, e as restantes situadas a cerca de três quilômetros da aldeia principal, em um local conhecido como *ma na wet*. Um casal de professores e seus filhos viviam na escola, assim como uma terceira professora, ainda solteira. Os três – todos Wari’ - pertenciam originalmente a outras aldeias, e vieram para Santo André para trabalhar na escola. Algumas famílias mantinham ainda casas junto a roças mais distantes, e alternavam seu tempo entre a aldeia principal e as mesmas. A média de habitantes por domicílio era igual a 6,25, variando entre 2 e 14 indivíduos. As casas encontram-se distribuídas ao longo da margem do rio Pacaas Novos, localizando-se a uma distância máxima de cerca de 100 metros do curso d’água.

De modo geral, as casas são hoje construídas da mesma forma que aquelas das populações rurais da região, e não mais do modo tradicional, quando contavam tão somente com uma cobertura em uma água e com um assoalho, elevado do solo. Agora, as casas possuem formato retangular, com telhado em duas águas, e geralmente quatro paredes. Há, eventualmente, residências com apenas uma, duas ou três paredes. São comumente constituídas por um único cômodo, onde os Wari’ dormem juntos, sobre esteiras ou cobertas, e sob mosquiteiros. São raros os móveis, embora algumas casas possuam mesas, camas e prateleiras. Apresentam um assoalho elevado a cerca de meio metro do solo, geralmente feito a partir da casca de paxiúba (*horop* ou de *iram*, açai),



assim como as paredes. Na parte da frente de praticamente todas as casas o assoalho estende-se para além das paredes, ficando ainda sob a cobertura de palha e formando, assim, uma espécie de varanda. Os Wari' geralmente fazem ali suas refeições, recebem suas visitas e descansam quando não estão trabalhando. É também onde as mulheres passam parte significativa de seu tempo, costurando ou fazendo cestos. A cobertura das casas é feita com palha de *kaxima* (babaçu) ou de *ton xikwa* (inajá). Algumas casas contam com telhas de amianto, e outras com paredes e/ ou assoalhos de tábuas.

A aldeia conta, em termos de infra-estrutura, com um conjunto de construções em alvenaria e madeira, além das habitações da população propriamente dita: uma casa do chefe de posto, onde funciona o rádio; uma edificação constituída pela farmácia e pela enfermaria. Há, ainda, duas escolas, uma antiga e ainda em uso e outra recém-construída (durante o segundo semestre de 2003), mas ainda não inaugurada quando se encerraram as atividades de campo do presente estudo; e um “chapéu de palha”, construção de alvenaria e madeira e coberta de palha, onde a comunidade eventualmente organiza reuniões para a discussão de problemas de seu interesse e onde existe uma televisão de uso coletivo. Junto à casa do chefe de Posto, o SIVAM (Sistema de Vigilância da Amazônia) mantém uma estação de telecomunicações, como de resto em diversas outras aldeias indígenas por toda a região amazônica.

Em Santo André existe ainda um “forno” destinado à torração da farinha de mandioca, utilizado essencialmente durante a estação seca, quando a produção concentra-se na aldeia. Como durante o processo as raízes ficam de molho em água por 3 ou 4 dias e na estação seca os igarapés situados junto às roças encontram-se geralmente secos, os tubérculos precisam ser trazidos para a aldeia principal, onde são colocados de molho nas águas do rio Pacaas Novos. Durante a estação de chuvas outras “casas de farinha”, localizadas junto a roças mais distantes, são utilizadas, pois os igarapés estão cheios e permitem o processamento do tubérculo próximo aos locais onde são colhidos. Em duas delas há motores movidos a gasolina, utilizados para ralar a mandioca quando há combustível. Há ainda uma residência construída e ocupada pelos missionários da Missão Novas Tribos do Brasil e uma igreja onde os cultos evangélicos são celebrados semanalmente. A aldeia conta com um gerador de eletricidade movido a óleo diesel, utilizado – quando há combustível - à noite, e um sistema de distribuição bastante precário permite que praticamente todos os domicílios recebam energia elétrica.

Em termos de saneamento básico, as condições são indiscutivelmente precárias. Um motor movido a gasolina bombeia água de um poço do tipo “amazonas” para uma

caixa d'água e, a partir dela, a água é distribuída para diversas torneiras em toda a aldeia (mais especificamente, quatro delas). A água, no entanto, não recebe qualquer tipo de tratamento, embora alguns domicílios disponham de filtros de argila. Cheguei a presenciar o envio de hipoclorito de sódio pela FUNASA para a sua adição à água, mas o produto permaneceu na farmácia do Posto sem ser utilizado. O funcionamento da bomba depende da disponibilidade de combustível e é, portanto, bastante irregular. Este aspecto encontra um agravante no fato do motor ser acionado por apenas um ou dois indivíduos na aldeia; assim, mesmo quando existe combustível há invariavelmente um lapso de tempo entre o esgotamento da água da caixa e o novo acionamento da bomba, durante o qual a água do rio Pacaas Novos é utilizada pelos domicílios. O mau estado da rede de distribuição, com permanentes vazamentos, acelera o esvaziamento da caixa, e torna este procedimento inevitavelmente freqüente. Além disso, no auge da estação seca o poço por vezes fica sem água, e então mais uma vez a água do rio é a única alternativa disponível.

No que se refere ao destino dos dejetos, por toda a aldeia encontram-se latrinas protegidas por paredes e telhado, efetivamente utilizadas pela população, o que pode estar reduzindo significativamente a contaminação fecal do solo. A existência de tais construções não chega, no entanto, a impedir a proliferação de moscas sobre as fezes, o que contribui para a veiculação de microorganismos por estes insetos e, conseqüentemente, para a contaminação de alimentos e utensílios de cozinha. Além disso, a presença de matéria fecal no solo e no rio Pacaas Novos é favorecida pela presença constante de galinhas, patos e cães no peridomicílio, além de burros e cavalos, que circulam livremente pela aldeia durante a noite. Como a aldeia situa-se às margens do rio, as chuvas carregam este material para o curso d'água. Além disso, algumas cabeças de gado bovino são criadas pelos Wari' a algumas centenas de metros rio acima, havendo inclusive um curral a poucos metros da margem.

Quanto ao lixo, é geralmente queimado ou enterrado próximo às casas, principalmente no caso de latas e vidros. No entanto, não é incomum que estes resíduos sejam encontrados a céu aberto. Nas águas do rio Pacaás Novos com freqüência podem ser encontrados sacos plásticos, garrafas de refrigerantes e de óleo dois tempos, utilizado em motores de popa. É preocupante observar, como descrito nos capítulos que se seguem, uma tendência de consumo crescente de alimentos e produtos industrializados, por sua vez associada à produção de quantidades progressivamente maiores de lixo não biodegradável. Pilhas utilizadas em lanternas e rádios, largamente utilizadas pela população, têm como destino o enterramento ou o abandono a céu

aberto, como quaisquer outros itens. O uso de telefones celulares só agora começa a se disseminar entre os Wari', encontrando-se aparentemente ainda restrito a professores e agentes de saúde, que possuem acesso a uma remuneração regular. Pode-se prever, contudo, que num futuro não muito distante as baterias destes aparelhos serão igualmente dispensadas no ambiente. Não surpreendentemente, os Wari' não se mostram preocupados com o volume ou o tipo de lixo que produzem. O que parece acontecer é que, embora busquem enterrar ou queimar ao menos parte do lixo produzido, sua atitude frente a este segue compatível com o tipo de resíduo produzido antes do contato, isto é, biodegradável. Agora, com resíduos de outra natureza, o que se aFigura é uma progressiva contaminação de seu ambiente pelo lixo de origem industrial. O problema é ainda agravado pelo caráter permanente da aldeia de Santo André (característica comum também às demais aldeias wari'). A situação apresenta uma perspectiva preocupante a médio e longo prazo, e portanto precisa ser contemplada nas políticas de atenção à saúde destinadas aos Wari'.

As áreas utilizadas para o cultivo encontram-se a alguma distância da aldeia de Santo André, o que foge ao padrão tradicional de assentamento e de certo modo dificulta a subsistência do grupo (abordarei em detalhe este ponto em outras seções da tese). Atualmente, as roças distribuem-se por diversos locais dentro da T.I., alguns de cultivo tradicional e outros de utilização recente. A partir do posto, duas estradas de terra levam a pontos distintos da região do Igarapé Dois Irmãos, a 10 e a 12 km de distância, onde localizavam-se as antigas roças wari'. Ao longo de um destes caminhos, a cerca de três km do posto, fica *ma na wet*, uma área cultivada apenas recentemente, e dedicada principalmente ao cultivo da mandioca brava e da macaxeira. A maior parte das famílias de Santo André mantém roças nesta localidade, onde existe ainda um forno para a produção de farinha de mandioca. Segundo os Wari', no entanto, os solos mais apropriados para o cultivo encontram-se nas proximidades do Igarapé Dois Irmãos. O caminho até as roças é feito a pé, de bicicleta ou ainda de carroça. O trajeto a pé até a região do Igarapé Dois Irmãos dura pelo menos duas horas, o que permite supor o que significa, em termos de trabalho adicional, manter uma roça nesta região e residir junto ao posto. Como já mencionamos, algumas famílias mantêm uma segunda residência nesta região, o que minimiza o problema. De todo modo, a produção precisa ser escoada até Santo André.

## 2.5 ESTUDOS REALIZADOS

No que se refere aos estudos realizados entre os Wari', pode-se afirmar que há um número significativo de trabalhos disponíveis, o que envolve tanto etnografias, realizadas já a partir da década de 60, como investigações acerca de suas condições de saúde. Ainda na década de 60, Mason (1977) dedicou-se à análise da estrutura social Oro Nao', tendo realizado seu trabalho de campo entre 1968 e 1969, próximo ao P.I. Dr. Tanajura.

Von Graeve (1989) desenvolveu, no início da década de 70, um estudo sobre o grupo que vivia na colônia agrícola de Sagarana, sob a administração da Diocese Católica de Guajará-Mirim, centrando sua atenção em um contexto de relações interétnicas que envolvia, localmente, os Wari', os missionários e o restante da população regional. A dissertação de Meireles (1986) é uma etnografia clássica sobre o grupo, incluindo aspectos que vão desde a história até a cosmologia e a organização social do grupo.

A etnomedicina foi abordada por Conklin (1989, 1994). Sua tese de doutorado (Conklin, 1989) foi elaborada a partir de um extenso trabalho de campo em diversas comunidades wari'. O trabalho apresenta uma riqueza etnográfica ímpar, e constitui uma leitura obrigatória para aqueles interessados não apenas na etnomedicina wari', mas em tudo o mais que se torna necessário saber para quem pretende compreendê-la: idéias sobre corporalidade, trânsito de substâncias, e uma socialidade que relaciona não apenas homens, mas também os outros seres que compõem o universo wari'. A pesquisa compreende aspectos como a estrutura social, as estratégias de subsistência e a experiência com doenças e morte antes e após o contato, aprofundando-se porém na análise das relações entre corpo, saúde, doença e morte. Mais recentemente (Conklin, 2001), a autora publicou *Consuming Grief. Compassionate Cannibalism in an Amazonian Society*, livro que aborda especificamente o canibalismo funerário wari', analisando-o a partir da perspectiva wari', que privilegia a idéia de compaixão pelo morto e onde a prática do canibalismo encaixa-se em um elaborado processo de luto e que simultaneamente separa e relaciona vivos e mortos. As representações tradicionais de saúde e doença foram também objeto da atenção de Novaes (1996), que em sua dissertação de mestrado aborda o pluralismo médico no grupo e apresenta uma importante contribuição no que se refere à análise da atuação dos serviços de saúde junto aos Wari', em um momento anterior à implantação dos Distritos Sanitários Especiais Indígenas (DSEIs).

Vilaça (1989) dedicou-se, em sua dissertação de mestrado (publicada ainda como livro, *Comendo Como Gente*), ao endo- e ao exocanibalismo entre os Wari', incluindo em sua análise diversos aspectos relacionados a estas práticas, como cosmologia, guerra, xamanismo e organização social. Em sua tese de doutorado (Vilaça, 1996a), a autora aborda questões de identidade e alteridade, particularmente manifestas no processo de "pacificação" e nas relações estabelecidas com os diversos agentes envolvidos no contato – seringueiros, funcionários do SPI, missionários católicos e protestantes. Vilaça oferece uma visão particularmente rica dos movimentos de afastamento e aproximação entre os Wari' e os brancos, a partir da ótica dos primeiros.

Os missionários da Missão Novas Tribos do Brasil vêm estudando a língua wari' desde a década de 50, tendo como principal objetivo a tradução de trechos da Bíblia e a conversão da população para o cristianismo. Seus estudos em lingüística resultaram na publicação do livro *Wari: The Pacaas Novos Language of Western Brazil* (Everett & Kern, 1997), tendo como autores Daniel Everett, lingüista da University of Pittsburgh, e Barbara Kern, da Missão Novas Tribos do Brasil, que trabalha com os Wari' desde a década de 60.

Além dos trabalhos de cunho antropológico, as condições de saúde do grupo vêm sendo abordadas em uma série de pesquisas, a partir da segunda metade da década de 90. Alguns dos principais achados destes trabalhos serão apresentados mais adiante, com o objetivo de situar o leitor no panorama que se delineia a partir dos dados disponíveis. Um primeiro levantamento das condições de saúde do grupo foi feito em 1997, tendo sido seus resultados divulgados sob a forma de relatório no ano seguinte (Escobar & Coimbra Jr., 1998). Desde então, alguns dos principais problemas de saúde que afligem os Wari' têm sido investigados em pesquisas específicas. A epidemiologia da tuberculose foi abordada por Escobar (2001) em sua tese de doutorado e em publicações subseqüentes (Escobar *et al.*, 2001a; 2001b; 2001c). A malária, assim como a tuberculose, é endêmica na região, e foi abordada por Sá (2003), que realizou trabalho de campo na T.I. Pacaas Novos, em pesquisa de mestrado. As infecções intestinais entre as populações indígenas de Rondônia são objeto da atenção de Haverroth *et al.* (2003). Em sua tese de doutorado (Haverroth, 2004), baseada em trabalho de campo realizado nas T.I. Lage e Ribeirão, o autor dedica-se à análise do caso wari', buscando articular as perspectivas antropológica e epidemiológica na abordagem do tema. O risco ocasionado pela contaminação ambiental por mercúrio na bacia do rio Madeira foi ainda objeto da pesquisa de Santos *et al.* (2003), que efetuaram levantamentos nas diversas T.I. wari'.

## 2.6 CONDIÇÕES DE SAÚDE

No que se refere às condições de saúde da população, são escassas as publicações, o que reflete a precariedade dos sistemas de coleta de informações sobre morbimortalidade entre populações indígenas no Brasil. Informações relevantes, em termos de práticas e representações sobre saúde e doença, podem ser obtidas a partir de algumas das etnografias em antropologia médica (Conklin, 1989; Novaes, 1996). Análises de dados epidemiológicos sobre o grupo foram feitas por Escobar & Coimbra Jr. (1998) e Escobar (2001). O primeiro constitui um levantamento sobre os perfis de morbidade e mortalidade da população, juntamente com uma análise dos serviços de saúde prestados à mesma. O trabalho representa um esforço no sentido de superar a escassez de dados epidemiológicos para este segmento da população brasileira, e apresenta um panorama da atual situação de saúde dos Wari'. O segundo aborda especificamente a epidemiologia da tuberculose, doença responsável por parte significativa dos óbitos na população e que apresenta prevalências bastante superiores à observadas no restante do estado de Rondônia.

O relatório apresenta um perfil de saúde da população caracterizado pelo predomínio das doenças infecciosas e parasitárias. A tuberculose e a malária, embora representem problemas de magnitudes distintas segundo a T.I., são endêmicas entre a população. Escobar (2001) aponta para uma taxa de incidência de tuberculose incrivelmente mais elevada (2042,8 por 100.000 hab.) que aquelas registradas a nível nacional (51,3 por 100.000 hab.) e no estado de Rondônia (56,6), no ano de 1998. Com cerca de 30% da população indígena do estado de Rondônia, o município de Guajará-Mirim concentrava à época cerca de 50% dos casos de tuberculose notificados. A autora assinala, entretanto, que a melhor estruturação, no município, dos serviços de saúde que atendem às populações indígenas, poderia estar resultando em menos casos de subnotificação e abandono do tratamento, o que aumenta o contraste com os números registrados em outras regiões. Os dados relativos ao ano de 1997 (Escobar & Coimbra Jr., 1998) revelam, no caso da malária, um comportamento bastante diverso segundo a T.I., o que aponta para a existência de condições ambientais igualmente distintas de uma região para outra. Assim, Lage, Tanajura e Ribeirão apresentavam os maiores índices parasitários anuais (superiores a 300 por mil habitantes), enquanto que os mais baixos eram registrados no Sotério e em Deolinda (com índices inferiores a 15 por mil habitantes). A proporção de lâminas positivas para o *Plasmodium falciparum* era também muito elevada para os padrões regionais, ficando em torno de 45%.

Neste mesmo relatório, os autores apontam para as infecções respiratórias e as diarreias como as principais causas de internação. O papel das infecções intestinais entre as populações de Rondônia é ainda confirmado em relatório mais recente, que aborda especificamente o tema (Haverroth *et al.*, 2003). Analisando os dados disponíveis para o período 1995-2001, o estudo encontra grande variação na proporção de casos de diarreia dentro do quadro de morbidade ao longo do período, mas geralmente correspondendo a 30-40% dos registros. Para o período 1998-2001, quando havia disponibilidade de dados por faixa etária, fica evidente a vulnerabilidade dos menores de 5 anos, que respondiam por mais de 50% dos casos.

Por outro lado, as doenças crônicas não-transmissíveis parecem representar um problema de pequena magnitude, registrando-se raros casos de diabetes mellitus e hipertensão arterial. Este conjunto de dados é compatível com os registros de perfis nutricionais em que sobressaem as elevadas taxas de desnutrição infantil e onde os casos de obesidade são virtualmente ausentes (*vide* capítulo 6 - *ANTROPOMETRIA*, e Escobar *et al.*, 2003b).

Recentemente, uma pesquisa apontou para o risco de exposição à contaminação ambiental por mercúrio entre os Wari' (Santos *et al.*, 2003). Em 1997 os autores identificaram, em amostras de cabelo, níveis médios de mercúrio compatíveis com uma exposição elevada ao mercúrio. Por outro lado, as médias observadas variaram segundo a T.I., sendo as mais baixas encontradas nas T.I. Lage e Ribeirão e a mais elevada na T.I. Rio Negro-Ocaia. Os achados sugerem o consumo de peixes como fator de risco para a exposição ao metal, já que a região encontra-se sob a influência da atividade de garimpo na bacia do rio Madeira e o pescado faz parte dos hábitos alimentares da população. As baixas concentrações encontradas nas T.I. Lage e Ribeirão, não situadas às margens de cursos d'água e com um consumo de peixes presumivelmente menor, são apontadas como evidência desta hipótese.

A análise de dados mais recentes sobre mortalidade na população wari' (Tabela 2.4), referentes ao período 1995-2002 (dados secundários, obtidos em 2003 junto à Casa do Índio de Guajará-Mirim), aponta para um quadro bastante semelhante àquele inicialmente descrito por Escobar & Coimbra Jr. (1998), mas com algumas diferenças significativas. Os registros referentes a indivíduos de outras etnias não foram computados. No que se refere à mortalidade proporcional, mais da metade dos óbitos (54,3%) no período aconteceram entre os menores de cinco anos, enquanto os maiores de 50 anos foram responsáveis por 26,1% dos registros. Ao mesmo tempo em que este perfil parece refletir a precariedade das condições de saúde da população, atingindo

majoritariamente as crianças, não se deve desprezar o papel do reduzido contingente populacional com idades superiores a 50 anos, consequência das elevadas taxas de mortalidade à época dos primeiros contatos do grupo com os brancos.

Os coeficientes de mortalidade infantil, apresentados na Tabela 2.4, apresentam grandes variações no período, como já seria esperado na análise de uma população numericamente reduzida. Não se pode desconsiderar, ainda, a existência de problemas de registro, tanto de nascimentos como de óbitos. Assim, os coeficientes variam de 11,6 a 71,4 óbitos por mil nascidos vivos, o que corresponde a uma taxa de 50,4 óbitos para cada mil nascidos vivos no período 1995-2002. Os mais baixos coeficientes foram registrados nos anos de 2001 e 2002. Embora não se possa descartar uma possível tendência de redução das taxas, quaisquer especulações devem ser vistas com extrema cautela, diante das significativas flutuações observadas ao longo destes anos. O CMI do período 1995-2002, assinala-se, é bastante superior àquele registrado em âmbito nacional para o ano de 1998, de 36,1 óbitos por mil nascidos vivos (DATASUS, 2004a).

Tabela 2.4: Nascidos vivos, óbitos e coeficientes de mortalidade infantil, segundo o local e o ano, na população Wari'. Guajará-Mirim, Rondônia, 1995-2002.

Local	Ano							
	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002
<b>Lage</b>	15	14	19	16	22	24	16	23
<b>Tanajura</b>	11	13	11	10	17	9	14	9
<b>Sto. André</b>	15	10	13	22	6	15	18	9
<b>Rio Negro-Ocaia</b>	17	23	19	18	21	20	30	22
<b>Ribeirão</b>	7	11	11	10	6	12	10	3
<b>Deolinda</b>	2	3	3	3	3	2	5	2
<b>Sotério</b>	8	15	13	11	19	9	15	10
<b>Sagarana</b>	1	9	6	11	5	9	11	8
<b>Total de nascimentos</b>	76	98	95	101	99	100	119	86
<b>Total de óbitos em menores de um ano</b>	5	7	5	6	6	6	3	1
<b>CMI</b>	<b>65,79</b>	<b>71,43</b>	<b>52,63</b>	<b>59,40</b>	<b>60,60</b>	<b>60,00</b>	<b>25,21</b>	<b>11,62</b>

Fonte: Pólo-base de Guajará-Mirim, 2003.

<sup>1</sup> Esta grafia é proposta por Rodrigues (1986), e amplamente utilizada na literatura.

<sup>2</sup> Dados de julho de 2004 apresentam 322 habitantes (fonte: Pólo-Base de Guajará-Mirim, 2004).

<sup>3</sup> No caso de populações indígenas, contudo, vale assinalar que, embora útil para a descrição da estrutura etária da população, este indicador não reflete exatamente a proporção de indivíduos dependentes do ponto de vista econômico, já que grande parte dos indivíduos com idades abaixo de 15 anos e acima de 65 participa ativamente de atividades economicamente produtivas.



## CAPÍTULO 3

### SUBSISTÊNCIA

#### 3.1 CONSIDERAÇÕES PRELIMINARES

Antes de iniciar este capítulo, gostaria de fazer uma ressalva. A subsistência wari' é discutida, em maior ou menor profundidade, ao longo de todos os capítulos que se seguem. Deste modo, é tarefa difícil falar no tema sem ser, de alguma forma, repetitivo. Além disso, a questão já foi abordada por Mason (1977) e, posteriormente, por Conklin (1989). Assim, em lugar de aprofundar as análises dos autores, optei por fazer uma descrição, em termos gerais, das atividades ligadas à subsistência, de modo a situar o leitor. A seguir, irei abordar alguns aspectos específicos, que me parecem fundamentais às discussões que se seguirão ao longo da tese. Deste modo, interessam-me particularmente o alcance e as implicações das mudanças na economia wari', e em especial a articulação do grupo com o mercado regional. Neste âmbito, a agricultura assume um lugar central. O fato desta articulação se estruturar basicamente em torno desta atividade apresenta, por sua vez, uma série de importantes desdobramentos, que serão oportunamente discutidos.

A subsistência wari' já foi objeto da atenção de Mason (1977), que descreve a organização das atividades do grupo em torno do ciclo anual. Para o autor, as variações cíclicas nas condições ambientais, das quais as chuvas são as mais evidentes, acabam por se refletir em sua organização social. Mason caracteriza o ciclo anual em termos de duas tendências opostas, isto é, uma de dispersão, caracterizada pela mobilidade, e observável durante a estação de chuvas. Já na estação seca a tendência seria a de concentração das atividades nas áreas próximas às suas habitações. Conklin (1989) também elabora uma caracterização de seus padrões de subsistência. Enfatizando questões mais relevantes para a sua descrição da etnomedicina do grupo, a autora destaca a centralidade do milho e da caça no cotidiano wari', examinando ainda aspectos como as restrições alimentares e os princípios nas quais estas se baseiam.

#### 3.2 ASPECTOS GERAIS

Os Wari' subsistem tradicionalmente a partir de uma combinação de agricultura de corte-e-queima, da caça, pesca e coleta, atividades praticadas em regiões de terra firme amazônica. O milho era, no passado, o principal cultivo, e a base de sua alimentação, lugar hoje ocupado, em Santo André, pela farinha de mandioca.

A caça é uma tarefa por princípio masculina; no entanto, Conklin (1989:54) assinala que, embora não usassem arcos ou espingardas, quando as mulheres conseguiam matar algum animal de outro modo, como uma paca cercada pelos cães, seus esforços eram amplamente reconhecidos. Em Santo André os Wari' utilizam-se de espingardas calibre .16 e .20, .28, .36, e de carabinas .22. Estas últimas eram consideradas mais vantajosas, devido ao custo mais baixo da munição. Das 47 casas existentes em Santo André à época do trabalho de campo, apenas 16 não dispunham de armas de fogo. O uso de arcos e flechas era reservado à pesca, e não faziam uso de armadilhas. Em sua tese de doutorado, Mason (1977) afirma o mesmo: os Wari' caçavam, à época, apenas com armas de fogo. Até onde pude saber, aqueles que não dispunham delas simplesmente não caçavam, ou usavam armas emprestadas. Introduzidos a partir do contato, os cães são hoje utilizados, e particularmente úteis na caça a pacas e cotias.

Os animais mais apreciados pelos Wari' são, sem dúvida, os mamíferos. As principais espécies a queixada (*mijak; Tayassu pecari*), o caititu (*kataxik; Tayassu tajacu*), a anta (*min; Tapirus terrestris*), duas espécies de veado (*komem e kotowa; Mazama sp.*), o tamanduá-bandeira (*pik; Tamandua tetradactyla*); embora não caçadas até o contato, a paca (*mikop; Cuniculus paca*), e a cotia (*piwa; Dasyprocta agouti*) são hoje amplamente caçadas e muito apreciadas. Os Wari' valorizam sobremaneira diversas espécies de macacos, dentre as quais o macaco-aranha (*waram; Ateles sp.*) e o macaco-prego (*jowin; Cebus sp.*). Conklin (1989:330-350) apresenta uma relação das restrições alimentares wari', relacionando-as a princípios etnomédicos e crenças espirituais. Atualmente, grande parte das restrições alimentares foram abandonadas, em um processo ao menos em parte associado à conversão ao protestantismo. Mas voltarei a este ponto mais adiante. Os Wari', contudo, seguem não se alimentando de gambás (*waxik; Didelphus sp.*), lontras (*moromen e kawija; Lutra sp.*), urubus (Cathartidae) ratos (Cricetidae), morcegos (Chiroptera), cobras e botos (Delphinidae). As aves são também muito apreciadas, e a algumas delas atribuem-se qualidades terapêuticas e restauradoras; às crianças que estão magras, por exemplo, recomenda-se que recebam caldo de aves (*komi kon me*). Para uma lista das espécies consumidas pelos Wari', vide Conklin (1989:520-524).

Embora a pesca fosse largamente praticada pelo grupo, a atividade parece haver ganho importância em seu cotidiano após o contato, quando foi introduzido o uso de anzóis e náilon, e ainda de canoas. Até então, os Wari' utilizavam-se de arcos e flechas e ainda de cipós tóxicos, o que fazem ainda hoje. Também pescam, especialmente à

noite, com o uso de zagaias, isto é, tridentes com os quais arpoam os peixes que se encontram junto às margens. Também praticam a pesca em pequenos igarapés, represando-os e retirando a água com os pecíolos de folhas de palmeiras, até que o leito fique seco e assim possam facilmente capturar os peixes que encontram. Procedimento idêntico é feito nas poças que restam quando as áreas inundadas durante as chuvas começam a secar, aprisionando diversas espécies de peixes. A pesca é, de fato, uma atividade exemplar da capacidade wari' de acompanhar as variações anuais nas condições ambientais: como menciono mais adiante, a atividade acontece com o uso de técnicas distintas e em ecozonas diferentes ao longo do ano, a depender, entre outros fatores, da quantidade de chuvas e do nível dos rios. Dentre as principais espécies consumidas, podem ser mencionadas a traíra (*xikin*; *Hoplias malabaricus*), o tucunaré (*nanakam*; *Cichla* sp.), cará (*takao*; *Cicha* sp.), piranha (*pita*; *Serrassalmus* sp.), surubim (*Pseudoplatistoma* sp.) e jatuarana (*tohoian*; Characidae).

A coleta é também uma atividade de grande importância econômica para os Wari'. Mel, frutos, palmitos e insetos estão entre os alimentos obtidos com a atividade. A castanha-do-pará (*Bertholetia excelsa*) é por eles comercializada em Guajará-mirim, constituindo uma das poucas fontes de renda do grupo. Além disso, os Wari' coletam uma grande variedade de frutos silvestres, especialmente na estação das chuvas. As palmeiras têm uma grande importância na dieta do grupo, o que pode ser constatado no capítulo dedicado ao consumo alimentar: à época do segundo inquérito alimentar, em novembro de 2003, eram consumidas grandes quantidades de patauá (*tarawan*; *Jessenia bataua*), *in natura* e sob a forma de bebidas. Além disso, os Wari' consomem os cocos de inajá (*Maximiliana maripa*), tucumã (*Astrocaryum tucuma*), buriti (*Mauritia flexuosa*), babaçu (*Orbygnia martiana*), e pupunha (*Guilielma gasipaes*). Os insetos são uma fonte importante de proteínas na dieta do grupo, estando mais disponíveis em algumas épocas do ano, a depender da espécie. Os Wari' são capazes de listar mais de 50 variedades consumidas, o que inclui larvas de besouros, mariposas e vespas.

As práticas de subsistência wari' apresentam um comportamento marcadamente sazonal, o que ocorre em consonância com as importantes modificações, de caráter igualmente cíclico, nas condições ambientais. A mais evidente delas diz respeito ao regime anual de chuvas, bastante marcado no ambiente wari', e que praticamente divide o ano em duas estações. A primeira, chuvosa, vai aproximadamente de outubro a abril, e concentra a maior parte das precipitações nos meses de dezembro, janeiro e fevereiro; a segunda vai de maio a setembro, e apresenta um volume de chuvas drasticamente inferior. A influência deste regime sobre o ecossistema resulta em importantes

flutuações, ao longo do ano, na produção e na disponibilidade de alimentos, embora as atividades de subsistência wari' busquem adequar-se às cíclicas modificações ambientais.

O calendário agrícola é um claro exemplo disto, na medida em que há épocas apropriadas para a realização de etapas como a abertura de roças, a queimada, o plantio e a colheita, e fora das quais estas chegam a ficar impossibilitadas. As chuvas, ainda que concentradas em uma época específica do ano, ocorrem de modo irregular, isto é, tanto sob a forma de impressionantes e breves temporais como na forma de chuvas prolongadas e pouco intensas. Antes de prosseguir com esta descrição, no entanto, faz-se necessária uma ressalva: baseando-se na oposição “seca x chuvas”, ela simplifica e busca destacar extremos de mudanças que acontecem de forma gradual ao longo do ano. Trata-se, portanto, de um artifício metodológico útil para a caracterização, em termos gerais, da região, mas que não esgota as riquezas das variações observáveis no ciclo anual.

Embora estas variações ocorram de modo algo contínuo ao longo do ano, os efeitos das chuvas sobre o ambiente são absolutamente impressionantes para o observador estrangeiro: a vegetação cresce com uma velocidade surpreendente, diversas espécies vegetais frutificam, o nível dos cursos d'água sobe rapidamente. Deste modo, Mason (1977) chama a atenção para a intrincada rede de mudanças observáveis durante o ciclo anual, e que por sua vez articulam-se com o cotidiano wari'. O autor menciona haver, nesta dinâmica, desde atividades cuja realização deve acontecer em épocas precisas – como a abertura das roças – até outras que podem ser realizadas sem maiores impedimentos durante o ano todo, como a caça a porcos selvagens. Estes exemplos, dados por Mason (1977), poderiam ser facilmente seguidos por outros tantos.

O regime de chuvas faz-se sentir principalmente na pesca, com uma intensa variação nos níveis dos rios da região e, conseqüentemente, na produtividade da atividade. Isto significa que, nos meses de cheia, os principais cursos d'água da região (o rio Pacaás Novos e o Igarapé Dois Irmãos) invadem suas margens, e a fauna aquática dispersa-se por grandes áreas alagadas. Neste período o rendimento da pesca cai drasticamente, voltando a aumentar somente quando as chuvas se reduzem e os rios começam a secar. Era visível o contraste entre as estações seca e chuvosa: na primeira era possível ver não apenas uma grande proporção de indivíduos – entre crianças, jovens e adultos de ambos os sexos - pescando diariamente, mas de fato retornando com pescado. Antes que eu mesmo pudesse constatá-lo, os Wari' sempre me contavam que na seca era muito fácil pescar no rio Pacaás Novos a poucos metros de suas casas,

dispensando-se o uso de canoas para o transporte a trechos mais distantes do rio. Além disso, diziam que mesmo crianças pequenas eram capazes de fazê-lo com sucesso.

À medida que chegam as chuvas e o nível dos rios sobe, no entanto, o quadro se inverte: aumenta o insucesso das incursões, e os Wari' passam a dedicar-se cada vez menos à atividade. Isto não significa, contudo, que a pesca cesse de todo neste período; variam então as técnicas empregadas – por vezes, para uma mesma espécie –, os locais de captura e, principalmente, as espécies procuradas. Embora de fato a produção caia significativamente nos meses de cheia, algumas espécies ainda podem ser capturadas.

A pesca constitui, assim, um exemplo claro de como algumas das atividades wari', relacionadas à produção de alimentos, precisam ser ajustadas às modificações cíclicas ambientais. Assim, a pesca é claramente mais produtiva durante a estação seca, quando o nível dos rios está mais baixo. À medida que as chuvas aumentam, os Wari' passam a utilizar-se de outras técnicas de captura e a explorar outros ambientes; assim, nas épocas de transição entre as estações pescam com o uso de cipós ictiotóxicos. Quando as áreas de igapó começam a se encher, conseguem capturar nestes locais quantidades por vezes impressionantes de peixes como o piau (*kokorop*; Characidae) e o jeju (*miwat*; *Hopleryttrimus unitaeniatus*), que saem do curso principal dos rios e entram nas áreas alagadas. No auge da estação chuvosa, quando a pesca apresenta menor rendimento, os Wari' obtêm sucesso voltando a pescar no rio Pacaás Novos, capturando grandes jatuaranas. Em outras épocas do ano, quando o nível das águas volta a baixar, é possível capturar os peixes que ficam aprisionados em grandes poças, nas áreas alagadiças, ou então represando pequenos igarapés.

Assim, baseando-se em um extenso conhecimento do ecossistema local, os Wari' são capazes de acompanhar as variações que ocorrem em seu ambiente. A superação das limitações sazonais da disponibilidade de alimentos depende, ainda, da exploração – e este é um aspecto fundamental às discussões que se seguirão nos próximos capítulos – dos recursos dispersos em seu território. No entanto, a despeito de seu notável conhecimento do ambiente, a queda da produtividade da pesca durante os meses de chuva parece ter um custo biológico importante para os Wari'. Embora este período seja reconhecido por eles como propício para a caça, e coincida com a época em que diversas espécies animais encontram comida em abundância e, assim, estejam “gordas” quando são abatidas, a caça parece não ocupar, em termos estritamente calórico-proteicos, a “lacuna” deixada pela pesca. Os dados dos inquéritos alimentares confirmam esta hipótese.

Para além do caso específico da pesca, as variações sazonais na produção de alimentos como um todo parecem refletir-se, hoje, nas condições de alimentação e nutrição da população de Santo André (*vide* capítulos 5 - *CONSUMO ALIMENTAR* e 6 - *ANTROPOMETRIA NUTRICIONAL*). Os inquéritos alimentares e antropométricos, realizados ao final de cada estação (a seca e a chuvosa), revelaram diferenças importantes tanto no consumo de alimentos como em seu perfil nutricional, em épocas distintas do ciclo anual. Mais especificamente, observou-se um agravamento do perfil nutricional após a estação chuvosa. Este tema será objeto de discussões mais detalhadas, mais adiante.

Ainda no que se refere à alimentação, há que se considerar que o período dos meses de chuva poderia ser de modo geral caracterizado como de entressafra para o milho e mesmo a mandioca, já que muitos Wari' permitem que os tubérculos acabem em suas roças antes de voltarem a plantá-lo. Além disso, a produtividade da pesca atinge seus níveis mais baixos; e embora a estação constitua uma fase apropriada para a caça, esta parece ser cada vez menos produtiva nas áreas próximas à aldeia, e possivelmente em função disso não compensando a menor produtividade da pesca.

É também neste período que tem lugar uma atividade particularmente importante para os Wari': nos primeiros meses do ano realiza-se, na região das cabeceiras do Igarapé Dois Irmãos, a coleta de castanha-do-pará. A maior parte da produção, no entanto, não se destina ao consumo doméstico, sendo vendida a comerciantes brasileiros ou bolivianos em Guajará-Mirim. A coleta das castanhas, deste modo, não se traduz necessariamente em maior disponibilidade de alimentos. Os meses de seca, por outro lado, parecem ser mais favoráveis, no que diz respeito ao acesso a alimentos: a pesca é particularmente produtiva; juntamente com a caça, a atividade resulta em uma disponibilidade de proteínas maior que aquela observada durante as chuvas. Ao menos no início da estação, e a depender do manejo dos estoques, ainda há milho para o consumo doméstico. As roças começam a produzir, além da mandioca, batata-doce e cará, e ainda arroz.

Em termos estritamente monetários, o ciclo anual apresenta reflexos menos intensos que aqueles observados na disponibilidade de alimentos. Como já discuti, à época do trabalho de campo parte significativa da renda obtida pelos Wari' tinha origem na comercialização de três produtos: a castanha-do-pará, a farinha de mandioca e, em menor proporção, mas aumentando sua importância na economia do grupo, madeira para a construção de cercas. Dos três itens a farinha é, sem dúvida, aquele comercializado em caráter regular e universal pela comunidade: durante todo o ano, em maior ou menor intensidade, todos os domicílios produzem algum excedente para a

venda. Exatamente por ser produzida ao longo das duas estações, a comercialização da farinha não resulta em uma “lacuna econômica” representada pela existência de um período de entressafra, como ocorre com grande parte dos produtos agrícolas ou mesmo extrativistas.

Em Santo André, contudo, não é de todo verdadeiro que a sua produção seja constante ao longo do ano, e que portanto a economia do grupo não enfrente alguns problemas relativos à sua comercialização. Embora possa ser produzida ao longo de todo o ano, presenciei uma primeira grande colheita no mês de maio, realizada nas roças plantadas cerca de sete meses antes, com o objetivo de produzir excedentes de farinha para a venda. O mesmo acontecia em outras aldeias wari’, que na verdade competem entre si pelo mercado de Guajará-Mirim. O resultado foi a chegada de grandes quantidades do produto quase que simultaneamente à cidade, o que fez despencarem os preços (em cerca de 40%). Pelos relatos que ouvi, isto acontecia anualmente, e causava grandes prejuízos à população. A despeito da inexistência de flutuações determinadas pelo ciclo biológico do vegetal, a população encontra-se vulnerável à ocorrência de variações produzidas pelas suas práticas agrícolas.

Vale assinalar que a totalidade da farinha de mandioca consumida pelos Wari’, em ambas as estações, é produzida a partir das roças domiciliares. Uma particularidade deste item alimentar diz respeito ao fato da produção ser destinada tanto ao consumo doméstico como ao mercado regional. Não são raras, assinale-se, as ocasiões em que o estoque doméstico se esgota, por dias ou mesmo semanas. Nestes casos, recorre-se a outros domicílios, geralmente de parentes próximos, junto aos quais o produto pode ser obtido, normalmente sob a forma de empréstimo. Podem ainda ocorrer doações, trocas por outros produtos ou mesmo a sua compra. A mandioca pode circular entre as casas tanto sob a forma de farinha quanto como do próprio tubérculo. Em alguns casos o domicílio já possui mandioca sendo processada (“de molho”, por exemplo), situação em que uma nova quantidade de farinha será produzida dentro de alguns dias. Pode acontecer, no entanto, de acabarem os tubérculos a serem colhidos antes mesmo que uma nova roça comece a produzir, seja em decorrência de um planejamento inadequado ou de perdas ocasionadas, por exemplo, pela ação das formigas saúvas.

Outro tipo de flutuação, esta absolutamente independente da ação humana, diz respeito à produção e comercialização da castanha-do-pará. A frutificação acontece em um período bem marcado do ano, isto é, entre os meses de dezembro e março. É nesta época que os Wari’ organizam expedições para a região do Igarapé Dois Irmãos, onde encontram-se os castanhais, e trazem a produção inicialmente para a aldeia de Santo

André, de onde é escoada para Guajará-Mirim. Trata-se, portanto, de uma atividade econômica marcada pela sazonalidade.

Deste modo, embora a economia wari' esteja baseada na comercialização de dois produtos alimentares – um agrícola e outro extrativista -, em termos estritamente monetários ela parece apresentar flutuações cíclicas menores – embora não desprezíveis - que aquelas observadas na produção de alimentos como um todo. Isto resulta da maior importância, dentre os dois itens, da comercialização da mandioca, cuja produção apresenta um caráter essencialmente regular ao longo do ciclo anual. Assim, se por um lado a agricultura constitui uma das atividades cuja produção é mais marcada ao longo do ano, por outro é francamente possível manejar os estoques de alguns dos principais cultivos, de modo a tê-los disponíveis mesmo quando não estão sendo produzidos. É o caso, por exemplo, do milho e de outros grãos, como o arroz e o feijão, embora tenham sido plantados, no período em que estive entre os Wari', por apenas poucos domicílios. A castanha-do-pará, por exemplo, também pode ser armazenada por longos períodos (embora a produção seja hoje quase que totalmente comercializada). O mesmo não ocorre com outros produtos, sejam eles oriundos da agricultura, da coleta, da caça ou da pesca, e que portanto apresentam variações mais pronunciadas ao longo do ciclo anual. Dentre estes, os que parecem exercer um papel preponderante na dieta wari' são aqueles que resultam das últimas duas atividades, e que constituem as principais fontes de proteína desta população.

A agricultura assume, sem dúvida, um papel de destaque na subsistência wari'. Atualmente a atividade responde, direta ou indiretamente, por grande parte das calorias consumidas pela população. Esta afirmação baseia-se na análise do consumo alimentar de domicílios selecionados em Santo André (capítulo 5): a atividade respondia diretamente por mais de 40% da ingestão de energia do grupo avaliado, sendo que a farinha de mandioca era o principal componente deste grupo de alimentos.

Quando se considera ser também a farinha de mandioca a principal fonte de renda na comunidade, fica ainda mais evidente o papel central da agricultura na dieta wari': afinal, parte significativa da renda obtida com a venda de um item alimentar (a farinha) acaba sendo novamente direcionada à alimentação, através da compra de alimentos industrializados em Guajará-Mirim. Ou seja: a agricultura é, direta ou indiretamente, responsável pela maior parte (em termos calóricos) da dieta wari'. Sob este aspecto, e comparando-se a situação atual com aquela descrita por Mason (1977) e Conklin (1989), pode-se afirmar haver uma certa “permanência” no padrão de subsistência do grupo. Isto é, a agricultura segue constituindo uma atividade central em seu cotidiano.



Os Wari' se mantêm praticando uma agricultura de corte-e-queima, abrindo anualmente uma roça com cerca de um hectare. Cada domicílio mantém, em geral, uma roça antiga – *wara xitot* – e uma recém-derrubada – *xikurinaí xitot*. Assim, a cada ano a mais antiga, tendo produzido por dois anos, é abandonada, e outra é aberta em seu lugar. Os Wari' tradicionalmente praticavam a agricultura de corte-e-queima, e tinham no milho (*Zea mays*) seu principal cultivo e alimento. No entanto, plantavam também macaxeira, ou mandioca “mansa” (*Manihot esculenta* Crantz), cará (*Dioscorea* sp.), batata-doce (*Ipomoea* sp.) e mamão (*Carica* sp.) (Mason, 1977; Conklin, 1989). Desde então, diversos cultígenos foram introduzidos, encontram-se a mandioca (a variedade “brava”, com elevado conteúdo de glicosídeos cianídricos, tóxicos para o consumo humano), o arroz (*Oriza sativa*), o feijão (*Faseolus vulgaris*), a cana-se-açúcar, o milho amarelo, de grãos duros (a variedade de uso tradicional possui grãos mais macios, referidos pelos Wari' como “moles”), o café e diversas espécies de frutas. O plantio é feito quase que exclusivamente nas roças, isto é, no peridomicílio plantam-se, e apenas eventualmente, frutas e café.

A busca por novos cultígenos parece, na verdade, ser uma constante entre os Wari'. Sempre percebi, em nossas conversas, um grande interesse por novos cultivos, fossem eles novas espécies ou mesmo variedades de vegetais já conhecidos; a possibilidade de que eu mesmo pudesse levar para a aldeia mudas ou sementes de quaisquer tipos era sempre bem recebida. Além daqueles introduzidos por não-índios, conheci, a título de exemplo, uma variedade de cará que haveria sido obtida junto aos Suruí. Os Wari' regularmente plantavam e apreciavam bastante, além disso, uma variedade de milho “mole”, de grãos brancos, conseguida junto aos bolivianos (a cidade de Guajará-Mirim e mesmo a T.I. Pacaás-Novos fazem fronteira com a Bolívia).

Por outro lado, os Wari' não pareciam se ressentir pela perda de variedades em algum momento cultivadas por eles. A título de exemplo, alguns deles afirmaram-me, sem nenhum pesar, que haviam “perdido as sementes” (isto é, não havia mais sementes ou mudas destes cultivos em nenhuma casa ou roça da aldeia, ficando sua reprodução impossibilitada) de milho de pipoca (aparentemente, introduzido após o contato, por não-índios), de melão, pepino e tomate (todos igualmente introduzidos, e muito apreciados). Também disseram-me que não haveria mais, em Santo André, uma variedade de milho “mole”, caracterizada por grãos muito escuros, cor de vinho, conhecido como *tokoro wik* e muito apreciado. Não pareciam minimamente preocupados com o fato e, quando lhes perguntava se a variedade ainda era plantada em

outras aldeias, pensando na possibilidade de que pudesse então ser recuperada, os Wari' não manifestavam o menor interesse diante desta hipótese.

### **3.3 A SUBSTITUIÇÃO DO CULTIVO DO MILHO PELA MANDIOCA**

Um das modificações de maior importância no sistema alimentar wari' diz respeito à substituição do milho pela mandioca, enquanto principal cultivo. Diversos fatores parecem estar envolvidos nesta mudança, alguns de ordem cultural, outros de ordem ecológica, ou ainda de ordem econômica. Não acredito que nenhum deles deva ser visto enquanto fator determinante; em lugar disso, uma cuidadosa observação parece apontar para o fato de que é justamente em sua totalidade que tornam possível uma mudança tão drástica – mas não repentina, ou mesmo irreversível – como aquela representada pela substituição do cereal pelo tubérculo na economia e na alimentação wari'.

Além disso, pretendo demonstrar, nesta seção, que a gradual substituição de um cultivo e alimento pelo outro não ocorre livremente, mas é modulada por alguns princípios específicos, e particulares ao pensamento wari'. Isto é, para além da influência de um ou mais fatores, ou mesmo daquela que exercem conjuntamente, o que sempre me chamou a atenção foi o modo como as idéias do grupo tinham um papel preponderante no modo como fatores por vezes comuns a outros contextos etnográficos expressariam-se localmente, o que acaba por resultar em uma configuração única frente à realidade de outras populações. Mais especificamente, surpreende o fato de que, embora o milho indiscutivelmente apresente uma importância fundamental na cosmologia e no cotidiano do grupo, isto não tenha impossibilitado a sua substituição pela mandioca, tanto em sua alimentação como em sua economia. Este aparente paradoxo não se explica por pressões de ordem econômica ou de outra natureza, que se opõem e acabam por sobrepujar o pensamento nativo. O que ocorre, a meu ver, é que, se por um lado este apresenta elementos que dificultariam este tipo de mudança – ou seja, justamente as idéias que fazem o cereal assumir lugar de destaque na cosmologia, na sociabilidade, na economia e na alimentação do grupo -, a substituição do milho pela mandioca parece ser também facilitada, de diversas formas, pela visão de mundo nativa. Em última instância, e esta é a idéia central aos argumentos que se seguem, acredito ser no modo como o pensamento wari' modula fatores tanto internos como externos à sua sociedade que deve ser buscado o entendimento da expressão local destes mesmos fatores. Examinemos, portanto, os aspectos que pareceram-me relevantes neste processo.

Falar no gradual abandono do cultivo do milho obriga, já de início, a uma reflexão acerca de sua importância no cotidiano wari'. O cereal ocupa uma posição de destaque em sua cosmologia, e um papel central na sociabilidade do grupo. Como é descrito no capítulo 4 – *Práticas Alimentares*, a bebida de milho – *tokwa* – é a bebida de boas-vindas, servida aos visitantes; o milho é visto como o alimento por excelência, essencial para a formação do sangue e da gordura corporal. *Tokwa* fermentada e alcoólica é um elemento imprescindível às festas que celebram alianças entre comunidades, festas que por sua vez assinalam e reafirmam relações baseadas na afinidade (Vilaça, 1992b).

A conversão ao protestantismo, contudo, trouxe mudanças importantes a esta dinâmica, e cuja compreensão pode contribuir para o entendimento da substituição do milho pela mandioca enquanto principal cultivo e alimento diário. Assinalo, contudo, que não me dediquei especificamente a este tema durante o trabalho de campo. Trata-se de uma questão extrema complexidade, e que mereceria uma investigação à parte. No entanto, as possíveis implicações da aceitação dos princípios contidos no cristianismo são de tal modo extensas e importantes que faz-se necessário incluir aqui uma reflexão sobre as mesmas.

Os missionários protestantes, mais especificamente da Missão Novas Tribos do Brasil, participaram ativamente do processo de “pacificação” do grupo, tendo para isto recebido autorização do governo brasileiro, através do Serviço de Proteção aos Índios. O subgrupo wari' então estabelecido na margem esquerda do rio Pacaás Novos, Oro Nao', a que de modo geral pertencem os habitantes de Santo André, foram os primeiros com quem se estabeleceram relações pacíficas. Assim que lograram alcançar algum conhecimento de sua língua iniciaram o trabalho de catequese, e desde então estão presentes em grande parte de suas comunidades. Os cultos são celebrados na língua nativa e já existem, hoje, diversos pastores wari'<sup>1</sup>.

A conversão resultou no fim das festas, e do consumo de *tokwa* fermentada, uma bebida de milho de uso tradicional e elemento fundamental a estas celebrações<sup>2</sup>. Parece-me, antes de mais nada, produtivo pensar no significado da conversão em termos das relações que estruturam a sociedade wari'. A aceitação do cristianismo poderia ser vista como uma “reorganização em uma comunidade cristã” (Vilaça, comunicação pessoal), significando por sua vez a substituição de uma sociabilidade baseada em laços de afinidade por uma absolutamente distinta, baseada na germanidade. Mesmo na ausência de qualquer proibição ou desestímulo direto à realização das festas, esta mudança por si só já representa a inviabilização das mesmas. Na medida em que a afinidade é ritualmente reafirmada nestes momentos, a sociabilidade que os ensinamentos cristãos

inauguram – aquela em que todos devem ser considerados irmãos, e tratados como tal – inevitavelmente impossibilita a sua realização<sup>3</sup>. O milho, elemento central no ritual, perde parte significativa de sua importância na sociabilidade do grupo – não na diária, mas sim naquela periodicamente celebrada entre comunidades distintas. Se a realização das festas antes exigia a disponibilidade de grandes quantidades do cereal, a ser processado e consumido sob a forma de *tokwa*, com a conversão esta demanda desaparece. Sob este prisma, o cristianismo, aparentemente, tornaria “menos custosa” ou problemática a opção pelo aumento do investimento nas roças de mandioca, em detrimento do cultivo do milho.

Um aspecto adicional a ser mencionado, e que encontra respaldo na etnografia do grupo, diz respeito a uma equivalência entre o milho, o alimento wari’ por excelência, e a mandioca – mais especificamente, a farinha (trazida, juntamente com as formas de processamento e consumo, pelos agentes de contato), esta comida dos brancos. Não se trata, aqui, de uma equivalência simplesmente baseada em aspectos como o sabor, a aparência ou outras características de cada um destes alimentos. Ela baseia-se, em lugar disso, na existência de perspectivas distintas e particulares a seres diferentes, isto é, no conceito de perspectivismo (Viveiros de Castro, 1996; Vilaça, 1998).

Como discuto no capítulo 4 (*Práticas Alimentares*), a farinha de mandioca seria vista como o equivalente branco da farinha de milho, de uso tradicional entre os Wari’; de certo modo, portanto, a mandioca seria para os brancos o que o milho é para os Wari’. O mesmo acontece, no discurso destes últimos, quando dizem que o sangue é, para a onça, o que *tokwa* é para eles. Na verdade, de certo modo sequer haveria distinções: a onça vê o sangue como *tokwa*, e a si própria como wari’. A humanidade não estaria limitada aos wari’, mas estenderia-se a todos os seres dotados de *jam* (o que poderia ser, simplificarmente, traduzido por espírito). Mais precisamente, a distinção estaria no ponto de vista, por sua vez determinado pelo corpo, pela posição que o sujeito ocupa. Não é, portanto, uma ilusão, um engano. Em lugar disso, trata-se aqui de uma equivalência complexa, que relaciona posições distintas e a perspectiva própria a cada uma. Diante disso, em última instância a própria afirmação de que se tratam de alimentos diferentes assume um novo significado, a ser obrigatoriamente redimensionado. É interessante observar que os Wari’ concebem e mencionam outras equivalências, como quando afirmam que o café é o *tokwa* do branco, referindo-se ao seu papel de bebida de “boas-vindas”<sup>4</sup>.

Poder-se-ia afirmar, reconhecendo-se no pensamento wari’ a noção de perspectivismo, que a adoção da mandioca enquanto a base de sua alimentação significa

não apenas o reconhecimento de uma diferente perspectiva – a dos brancos – no universo alimentar, mas representa também a adoção, pelos Wari', desta mesma perspectiva. E, portanto, de uma posição também diferente da sua. Vilaça (1996a) refere, em sua tese de doutorado, como os Wari' frequentemente afirmavam estarem tornando-se brancos. No caso específico do milho e da mandioca, a substituição seria adequada, e de certo modo um meio de se efetivar esta mudança. Sob este prisma, é possível afirmar que – e este é um princípio que norteia o presente estudo -, mesmo quando comem como os brancos, em última instância os Wari' seguem pensando e comendo, de fato, como Wari'. Mas esta idéia ficará mais clara ao longo dos próximos capítulos.

Outro dos fatores envolvidos nos remete às formas tradicionais de ocupação e uso da terra. Havia uma relação direta entre a localização das roças e a das habitações wari', ficando estas últimas sempre próximas às plantações. Anteriormente, o sucessivo deslocamento das roças – ocasionado por seu abandono periódico, com a abertura de novas áreas – resultava no aumento da distância entre as roças e as habitações, até que se julgasse apropriada a construção de novas casas, mais próximas às áreas de cultivo. Hoje, com o caráter permanente da aldeia, junto ao posto indígena, fica impossibilitada esta “adequação”, ou o ajuste da distância entre as áreas de cultivo e as habitações.

Ocorre que as áreas tradicionalmente consideradas pelos Wari' como adequadas para o cultivo do milho e, em última instância, para a agricultura – reconhecidas pela presença de solos de terra escura e pela ocorrência de espécies vegetais características – encontravam-se próximas ao Igarapé Dois Irmãos e seus afluentes, área de tradicional ocupação pelo grupo. Na década de 80, no entanto, a população foi estimulada pela FUNAI a deslocar-se para as margens do Rio Pacaás Novos, distante cerca de 10 km, e onde construiu-se um novo posto indígena. O novo local facilitaria o acesso dos agentes governamentais à população mesmo durante a estação seca, quando a navegação no Igarapé Dois Irmãos torna-se particularmente complicada. Como não mais ocorrem as periódicas mudanças de domicílio que mantinham-nos próximo às roças, as áreas tradicionalmente dedicadas ao cultivo encontram-se agora a uma distância considerável de suas casas. A relação de proximidade entre habitação e roça, portanto, já não se realiza nos moldes tradicionais, salvo exceções (algumas famílias mantêm duas casas, uma na aldeia propriamente dita e a outra junto a uma de suas roças; elas correspondem, contudo, a uma minoria dentro da população).

Mais importante do que a distância real entre os locais, contudo, é o fato de que os Wari' parecem considerá-las inadequadas, o que faz sentido diante do antigo padrão de

assentamento próximo às áreas cultivadas<sup>5</sup>. Os Enawenê-Nawê, por exemplo, julgam apropriado localizar suas roças de milho, também de grande importância ritual e econômica, a cerca de 30 km de suas habitações (Santos, 2001). O ideal de proximidade entre as habitações e as roças, contudo, parece ser alcançado de outra forma: se por um lado hoje as residências são fixas, por outro boa parte de suas roças estão hoje concentradas nos arredores da aldeia, em uma região conhecida como “*ma na wet*”. Assim, embora a região do Dois Irmãos ainda continue sendo utilizada para a agricultura, grande parte das famílias concentra suas roças em uma área mais próxima à aldeia, de certa forma atendendo ao ideal de proximidade que mencionei.

Entretanto – e aqui reside uma questão central à minha argumentação –, a despeito de parte das terras em torno de Santo André serem cultiváveis e virem sendo utilizadas para este fim, elas não são, para os Wari’, de fato indicadas para a atividade: afinal, não apresentam solos de terra preta e nem as espécies vegetais indicadoras de sítios apropriados para a abertura de roças. É interessante observar que, apesar de haver visto algum milho sendo colhido em “*ma na wet*”, os Wari’ eram categóricos ao afirmar que a terra lá não era boa para este cultivo (se eu mencionava haver visto o cereal lá, fitavam-me com ar de incredulidade). Por esta razão, as roças ali situadas eram quase que exclusivamente dedicadas ao cultivo da mandioca.

A preocupação wari’ com a escassez de terras agricultáveis ficou para mim evidente no grande entusiasmo com que receberam a idéia, por parte de um chefe de posto recém-chegado a Santo André, de se abrir uma nova estrada até *Tarawanai*, localidade próxima ao Igarapé Dois Irmãos e reconhecida como *xitot*, isto é, como uma roça, segundo os critérios que tradicionalmente definiam uma roça: em suma, uma área com terra preta, onde palmeiras do tipo aracuri (*torot*; *Sheelea martiana* Burret.) e outras espécies indicadoras podiam ser encontradas, adequada portanto ao cultivo do milho. Vale assinalar que, até o final do mês de novembro de 2003, oito meses depois, não havia perspectivas de concretização do plano.

Deste modo, o cultivo do milho pelos habitantes de Santo André parece ser desencorajado pelo fato de que, na visão wari’: 1) os solos apropriados para o milho, de conhecimento ancestral, estão hoje longe demais da aldeia, o que contraria o ideal de proximidade entre roças e domicílios; e 2) os solos encontrados nas proximidades de Santo André não possibilitam o cultivo do milho, mas são favoráveis ao da mandioca. Os Wari’ contrastavam as muitas exigências para a abertura de roças tradicionais e as poucas necessárias para aquelas atualmente dedicadas ao cultivo da mandioca. De modo

geral, o plantio do milho segue exigindo os mesmos pré-requisitos das roças tradicionais<sup>6</sup>. Ou seja, roça tradicional = roça de milho.

O que estes dados parecem revelar é que, independentemente da real adequação do solo ao cultivo do milho e, em última instância, à prática da agricultura, o principal fator determinante para a sua utilização pelos Wari' é o seu reconhecimento enquanto tal. E ainda hoje, a despeito das importantes mudanças observadas em seu sistema alimentar, com a introdução de novos cultivos, o contato com novas técnicas de produção e mesmo sua inserção no mercado regional, este reconhecimento baseia-se nas práticas tradicionais de agricultura, anteriores ao processo de pacificação do grupo.

Outro aspecto, talvez mais evidente mas não necessariamente mais importante, diz respeito aos fatores de ordem econômica: a mandioca possui um subproduto – a farinha – facilmente comercializável no mercado regional. Os preços alcançados são, ainda, mais vantajosos que os alcançados pelo milho. Embora a farinha produzida em Santo André - quase que unicamente a variedade “d'água”<sup>7</sup>, e com grãos grandes - alcance preços relativamente baixos, para fins comerciais a produção de mandioca ainda é mais vantajosa. Assim, apesar do milho, sob a forma de sua variedade introduzida, de grãos amarelos e duros, também poder ser vendido a não-índios, o preço da farinha resulta mais atraente. E, embora seja também consumida a nível doméstico, a produção destinada à venda assume um papel central na economia wari'.

Mas ainda no que se refere aos aspectos de ordem econômica, há outros fatores a serem mencionados:

1) a opção pela mandioca não exige implementos agrícolas ou mesmo novas técnicas de plantio, embora a fabricação de farinha envolva processos até então desconhecidos;

2) o cultivo da mandioca, assim como o do milho, possibilita o plantio associado de espécies como a batata-doce e o cará; o cultivo da mandioca acontece, de modo geral, nos moldes tradicionais de agricultura, não tendo exigido dos Wari' modificações em seu sistema agrícola;

3) a mandioca possibilita, através de sua comercialização, a articulação com o mercado regional; e

4) comparativamente ao dos cereais, o cultivo da mandioca apresenta uma série de vantagens (Von Oppem, 1991):

- possui maior produtividade;
- não exige a separação de sementes comestíveis, para o plantio posterior;

- é estocável no próprio solo, o que reduz (embora não impeça de todo) as perdas durante a entressafra, pela ação de roedores, insetos e microorganismos;
- não concentra o trabalho de colheita em uma única época do ano;
- é pouco exigente em termos de solo, e assim pode ser plantada com menos restrições; e
- é menos vulnerável a secas e outras intempéries, que podem danificar folhas e galhos, mas mantêm intactos seus tubérculos;

O abandono do milho enquanto principal produto agrícola parece resultar, portanto, de uma combinação de fatores, que envolvem pelo menos três dimensões. A primeira, de ordem cultural, e que nos remete tanto ao conceito de perspectivismo ameríndio como a influência da conversão ao protestantismo na sociabilidade wari'. A segunda, que poderia ser descrita como pertencendo a uma ordem ecológico-cultural, ligada ao reconhecimento dos locais adequados ao plantio de ambos os cultivos e, em última instância, aos padrões tradicionais de assentamento. E finalmente a econômica, que inclui tanto a possibilidade de comercialização da farinha de mandioca como algumas vantagens em comparação com o cultivo do cereal. Na medida em que este processo – que vem ocorrendo gradualmente, ressalte-se – irá se refletir de modo importante nos padrões de consumo de alimentos, acredito ainda que as modificações alimentares decorrentes da “transição” do milho para a mandioca de certo modo modulam e mesmo definem as possibilidades de mudanças nas estratégias de produção de alimentos. Mas voltarei a este aspecto na discussão final da tese.

Antes mesmo de tentar caracterizar os eventuais impactos advindos da substituição do milho pela mandioca enquanto principal cultivo – o que farei nas seções seguintes -, vale a pena tentar compreender o que esta mudança significa. O que os dados registram é uma importante mudança nas estratégias de subsistência, onde a produção agrícola, anteriormente orientada para o consumo próprio, passa a atender não apenas à demanda doméstica por alimentos, mas também por produtos comercializáveis no mercado regional. Ou seja: as decisões que envolvem as práticas de agricultura, o que inclui aspectos como a localização das roças e a escolha das espécies a serem plantadas, passam agora pela lógica de mercado.



### **3.4 AS FONTES DE RENDA: O COMÉRCIO, OS BENEFÍCIOS SOCIAIS E O TRABALHO REMUNERADO**

No que se refere ao acesso a recursos financeiros, para os Wari' existem poucas alternativas. A primeira, de caráter essencialmente universal, diz respeito à comercialização de produtos da agricultura ou de extrativismo, e eventualmente da caça e da pesca. O artesanato também é uma alternativa, e acontece com a mediação da FUNAI. A venda destes itens acontece essencialmente em Guajará-Mirim, mas em alguns casos os compradores são os próprios Wari'. A segunda é o recebimento de benefícios sociais, como a aposentadoria e o salário-maternidade. Os Wari' apresentam, no entanto, um contingente muito reduzido de idosos, o que reflete a experiência de intensa mortalidade à época do contato e, ainda, o atual perfil de morbi-mortalidade, que atinge de modo importante os mais velhos. Em Santo André, eram apenas seis os aposentados. Outra alternativa, esta menos acessível, é o envolvimento em atividades remuneradas. Neste sentido, são basicamente duas as possibilidades: o trabalho como Agente Indígena de Saúde (AIS) ou como professor. Eram raros os casos de indivíduos que trabalhavam fora da aldeia.

No que se refere à comercialização de seus produtos, os Wari' têm na agricultura a sua principal fonte de renda. E, embora cultivos como o feijão alcancem preços mais altos no mercado, é a farinha de mandioca o principal item negociado. Este é, sem dúvida, o meio mais regular de se obterem recursos financeiros. Na medida em que a mandioca pode ser colhida durante todo o ciclo anual, a produção de farinha pode acontecer de modo igualmente regular, a depender contudo de aspectos como o tamanho e a produtividade das roças e ainda da própria demanda wari' por produtos comercializáveis, dentre outros. Assim, não era incomum vê-los mais mobilizados para a produção de farinha quando precisavam de dinheiro, ou mesmo quando havia perspectiva de transporte até Guajará-Mirim – este, um fator importante, já que a viagem envolve gastos significativos com combustível, a depender do tipo de embarcação e motor utilizados.

Além da venda da farinha, a castanha-do-pará vem a constituir um item importante na economia do grupo, sendo vendido, em Guajará-Mirim, a comerciantes bolivianos ou brasileiros. No entanto, diferentemente da farinha, ela apresenta uma importante limitação, isto é, a sazonalidade de sua produção. Trata-se de um produto disponível entre os meses de dezembro e março.

Um produto extrativista que vem alcançando uma importância crescente na economia do grupo é a madeira, sob a forma de estacas de cerca de 1,5 m, utilizada para

a construção de cercas em fazendas. Não se trata, portanto, de um material valorizado, o que significa que a sua extração não desperta o interesse de não-índios, e está limitada aos Wari'. Mesmo não se tratando de madeira-de-lei, a atividade é mais rentável que a venda da farinha e, segundo eles, não faltavam compradores em Guajará-Mirim. Quando cheguei a Santo André, em outubro de 2002, havia poucos homens envolvidos na atividade. A partir de então, um número cada vez maior de indivíduos começou a participar dela, por vezes indo trabalhar por uma, duas ou três semanas na aldeia de Bom Futuro, onde as reservas do recurso ainda se encontravam mais preservadas.

É interessante registrar que, nos primeiros meses de minha estada, eventualmente presenciava alguns indivíduos alugando seus animais de carga (burros e cavalos) ou pequenas carroças a outros Wari' para o transporte de farinha ou de outros produtos, e recebendo como pagamento farinha de mandioca. Um ano depois, isto é, em novembro de 2003, já não havia quem aceitasse farinha como pagamento pelo aluguel. A moeda corrente agora eram as estacas, independentemente do uso dos animais ou das carroças. Havia já uma demanda significativamente aumentada de carroças para fazer o transporte da madeira. Nestes casos, os proprietários recebiam o pagamento sob a forma de um percentual das estacas retiradas. Estas mudanças, ou seja, o crescente envolvimento com uma determinada atividade econômica e, além disso, a modificação nos termos em que se dão as transações ainda no ambiente da aldeia, podem ser vistas, por um lado, como uma indicação da demanda wari' por atividades que lhes possibilitem o acesso à renda, demanda essa que constitui um aspecto fundamental para as discussões sobre desenvolvimento e sustentabilidade alimentar em áreas indígenas. Por outro lado, revelam o caráter dinâmico das atividades econômicas do grupo, em permanente avaliação pelos Wari', que deste modo reafirmam sua agência diante dos processos que a cercam.

Dentre os demais produtos de coleta, apenas o mel era comercializado, até onde pude saber. Ainda assim, os preços pagos em Guajará-Mirim eram irrisórios, diante daqueles praticados no comércio local. Em lugar de ter valor agregado em função de sua origem, o produto wari' alcançava preços comparativamente mais baixos que os de seus similares disponíveis nos mercados.

Em Santo André existiam, à época do trabalho de campo, cinco agentes de saúde e cinco professores wari', o equivalente a oito por cento da população adulta da aldeia. Havia ainda um rapaz que trabalhava em Guajará-Mirim, em um mercado, mas não sei dizer a frequência com que isto ocorria em outras aldeias.

O trabalho remunerado parecia estar associado, em alguns casos – mas não em todos -, a uma dedicação menor às atividades ditas tradicionais de subsistência, como a caça, a pesca, a coleta e, especialmente, à agricultura. Existe, por certo, algum grau de incompatibilidade entre estas atividades e as funções remuneradas, como as de AIS e professor. Refiro-me especificamente à dimensão temporal. Em Santo André, as distâncias a serem percorridas para a realização destas atividades são consideráveis, o que teoricamente dificulta a sua compatibilização com a presença diária no Posto Indígena, requerida pela atuação na escola ou na farmácia. Além disso, em algumas ocasiões as atividades de subsistência mencionadas exigem uma dedicação “intensiva” de tempo, como é o caso da abertura de roças e ainda o das expedições destinadas à coleta de castanhas. Obviamente, as coisas não se passam de modo tão “preciso”, havendo ainda nuances interessantes no contexto local. Parecia haver, antes de qualquer limitação temporal, uma preponderância das decisões individuais relativas ao maior ou menor envolvimento com cada atividade. Assim, cheguei a visitar roças pertencentes a indivíduos que recebiam algum tipo de remuneração, e que haviam sido apenas parcialmente semeadas, a princípio por falta de tempo; havia mesmo quem não houvesse aberto roças, por este mesmo motivo. Por outro lado, havia quem trabalhasse exercendo uma função remunerada, e ainda assim se mostrasse impressionantemente motivado para a realização de caçadas e do trabalho nas roças.<sup>8</sup>

O acesso a uma função remunerada *possibilitava* um menor envolvimento com outras atividades produtivas, especialmente porque permitia que os alimentos fossem obtidos de outro modo. No entanto, não *determinava* que isto acontecesse. Embora aparentemente óbvia, esta ressalva parece-me particularmente relevante, no âmbito dos estudos que descrevem o impacto das mudanças socioeconômicas sobre os padrões de atividade física e de morbi-mortalidade entre sociedades indígenas. São muitas as evidências que apontam nesta direção (ver Wirsing, 1985), mas não se pode perder de vista o papel central – e ativo - dos sujeitos na definição de suas trajetórias.

Outras implicações estavam associadas ao recebimento de salários ou benefícios, e não podem ser desconsideradas. O acesso à munição e mesmo a armas de fogo, por exemplo (refiro-me a espingargas ou carabinas, de uso na caça), e a anzóis e náilon, itens particularmente caros e rapidamente gastos, é facilitado àqueles que possuem fontes regulares de renda. Fica evidente, aqui, que a disponibilidade de recursos financeiros possibilita, de formas não apenas diretas, o acesso a alimentos. Isto é, ela não somente permite a compra de itens alimentares, mas pode também facilitar a sua obtenção por outros meios. Isto não significa, no entanto, que isto irá acontecer; afinal,

existe uma grande demanda por bens de consumo, e de modo geral o acesso aos recursos financeiros é bastante restrito. Além disso, a aquisição de alimentos não necessariamente se reflete positivamente nas condições de saúde e nutrição de populações indígenas. Na verdade, são freqüentes as implicações negativas do aumento do consumo de alimentos industrializados. Mas voltarei a este ponto no próximo capítulo. No momento desejo apenas frisar que do acesso individual ou domiciliar a recursos financeiros à melhora das condições nutricionais existe um longo e tortuoso caminho, onde são poucas as garantias— se é que elas existem — de que isto ocorrerá.

### **3.5 A ARTICULAÇÃO COM O MERCADO REGIONAL**

Em Santo André chamam a atenção a interação da população com o mercado regional e ainda as bases em que esta se dá. Com raras exceções, seus integrantes não atuam enquanto mão-de-obra em Guajará-Mirim ou em centros urbanos próximos, ou mesmo nas propriedades rurais da região. Isto não significa, de todo modo, que a força de trabalho wari' não seja indiretamente explorada pela população não-índia; isto acontece, logicamente, na medida em que é empregada na produção de itens consumidos pela população regional.

A inserção do grupo no mercado regional acontece, portanto, de duas formas: enquanto produtores, basicamente de itens como a farinha de mandioca, castanha-do-pará e madeira para cercas, e enquanto consumidores de alimentos e produtos manufaturados. O artesanato constitui uma fonte secundária de renda, sendo vendido com a intermediação da FUNAI. Em outras áreas wari' a venda de pescado assume um papel significativo, mas isto não ocorre em Santo André. A questão central é que, seja como produtores, seja como consumidores, as relações entre regionais e índios acontece de modo geral em bases desiguais, sendo os Wari' amplamente desfavorecidos nas transações comerciais.

Enquanto produtores, competem entre si pela comercialização de um ou dois produtos que alcançam preços baixos no mercado, e que não possuem nenhum valor agregado em função de sua origem indígena. O mesmo ocorre, diga-se, com todos os itens comercializados pelos Wari'. A produção é ainda vendida a atacadistas, procedimento que reduz ainda mais os ganhos com a produção. Enquanto consumidores, apresentam uma dependência considerável do mercado para a sua alimentação, o que fica patente nos inquéritos alimentares. Submetem-se, além disso, aos sistemas de crédito irregulares propostos pelos comerciantes.

A economia wari' encontra-se centrada na produção comercial de farinha de mandioca, que hoje ocupa o lugar antes reservado ao milho enquanto cultivo principal e base da sua alimentação. Os desdobramentos desta mudança envolvem aspectos que vão de modificações nos padrões de alocação de tempo à diversidade alimentar e o conteúdo nutricional da dieta, dentre outros. Tais desdobramentos podem ser vistos como elementos que integram um fenômeno de “delocalização” de seu sistema alimentar (Pelto & Pelto, 2000). Trata-se, em última instância, de uma crescente circulação, entre grupos humanos distintos, de elementos relacionados à produção e ao consumo de alimentos.

É importante assinalar que este fenômeno não se traduz obrigatoriamente em uma melhora ou, no extremo oposto, em uma deterioração das condições alimentares das populações envolvidas. Antes de mais nada, estas possibilidades não são excludentes, podendo coexistir em um mesmo contexto aspectos positivos e negativos. Mais que isso, segmentos distintos de uma mesma população podem experimentar diferentemente as conseqüências do processo. Parece fácil concluir, a partir desta descrição, que esta circulação envolve fatores de ordem econômica e que, portanto, a “resultante” dependerá, dentre outros aspectos, dos termos em que a articulação entre os diversos grupos se dará. No caso wari', não surpreendentemente, estes termos parecem invariavelmente favorecer os regionais, em detrimento da população indígena. Alguns exemplos envolvendo a comercialização da produção de farinha e a compra de gêneros, alimentícios ou não, pelos Wari', serão apresentados no próximo capítulo. De todo modo, cito aqui um caso específico, que me parece exemplar da situação indígena.

Havia, por exemplo, um comércio importante de produtos trazidos de Guajará-Mirim para Santo André por alguns de seus habitantes, que acabavam por atuar, então, como intermediários dos comerciantes locais. Normalmente são indivíduos que já exercem funções remuneradas, e que possuem maior familiaridade com a língua portuguesa, e com as transações comerciais com os brancos. Os produtos trazidos eram os mais variados: velas, sandálias, sabonetes, xampus, sabão em pó, farinha de trigo, fermento químico, açúcar, chicletes, refrescos e refrigerantes... Os preços pagos na aldeia eram um pouco mais elevados que aqueles praticados em Guajará-Mirim; dependendo da magnitude da diferença, isto por vezes gerava comentários insatisfeitos por parte dos demais. Em mais de uma ocasião ouvi-os referindo-se a um determinado indivíduo que cobrava preços excessivamente elevados, reclamando que ele “*não tinha pena do Wari'*”.

Os Wari' diziam-me que a intermediação acontecia de duas formas: ou as mercadorias eram de fato vendidas ao "atravessador", que então as comercializava na aldeia – o que, portanto, exigia uma disponibilidade maior de recursos financeiros, possibilitada pelo recebimento de salários -, ou através de consignação, quando o comerciante já tinha uma relação de maior confiança no intermediário. Um exemplo demonstra a vulnerabilidade wari' nestas relações: em certa ocasião, anterior à minha estada em Santo André, uma canoa que levava mercadorias obtidas em consignação para a aldeia alagou, causando a perda dos produtos e, em função disso, um prejuízo de cerca de seiscentos reais (à época, o equivalente a cerca de US\$250,00), valor consideravelmente alto para os padrões regionais. O prejuízo foi totalmente arcado pelo wari', que à época do trabalho de campo ainda pagava ao comerciante, em prestações, o valor referente aos produtos<sup>9</sup>. Apesar disso, ele se preparava para recomeçar o comércio junto a seus companheiros, assim que saldasse suas dívidas.

No que se refere especificamente à produção de alimentos, o quadro registrado em Santo André corresponde exemplarmente às descrições feitas por Dewey (1989), referindo-se aos impactos da comercialização de alimentos, em lugar de seu consumo doméstico. O processo, descrito como a "mercantilização" dos sistemas alimentares, apresenta implicações potencialmente negativas para a população. Um exemplo de fácil compreensão diz respeito à aplicação do dinheiro obtido com a produção e venda de alimentos, que precisa contemplar outros itens que não apenas os alimentares. Trata-se de um balanço delicado, nem sempre favorável ao consumo alimentar. O modo como este (des)equilíbrio se dará está associado a um grande número de fatores intervenientes, e muitas vezes situados em níveis de determinação outros que não o estritamente local. Exemplos são as políticas de preços (que afetam não somente os valores recebidos pela produção agrícola, mas também aqueles pagos pelos produtores por alimentos industrializados e outros itens nos mercados locais), e quaisquer outros mecanismos que façam variar a demanda pela produção indígena. É importante contrastar este tipo de determinante com os exemplos da interação direta entre os Wari' e a população não-indígena local (ou, mais especificamente, das relações comerciais), de modo a evidenciar a importância conjunta de diversos níveis de determinação das dificuldades enfrentadas pelos Wari'. Embora o nível local possa ser mais evidente, e impactante à observação, há causas estruturais que não podem ser desconsideradas.

É interessante assinalar, ainda, que no caso wari' algumas das possíveis implicações negativas da mercantilização da agricultura foram de certo modo atenuadas por fatores locais; é o caso, por exemplo, da maior dependência para a obtenção de

implementos agrícolas, comum quando a produção agrícola exige fertilizantes, pesticidas ou maquinário. Em Santo André a produção e o processamento da mandioca acontecem em bases estritamente artesanais. Deste modo, a autonomia dos produtores indígenas não fica comprometida, ao menos sob este aspecto. Além disso, embora constitua a principal fonte de renda da comunidade, a farinha é também largamente consumida, o que reduz consideravelmente o impacto da produção com fins comerciais.

Situação oposta tem lugar nos casos que envolvem outros produtos, como o café, que competem com a produção de alimentos tanto pelas terras agricultáveis como pela mão-de-obra. Um caso exemplar é o dos Suruí, também no estado de Rondônia, que na década de 80 conseguiram recuperar parte de suas terras originais, então ocupadas por plantações de café. Vislumbrando a possibilidade de comercializar a produção, os Suruí dedicaram-se aos cuidados com as plantações, deixando de lado outras atividades de produção de alimentos. O resultado foi amplamente desfavorável, com um severo comprometimento das condições de nutrição da população (Coimbra Jr., 1989).

Deste modo, a articulação wari' com o mercado regional parece colocá-los, assim como possivelmente a outras populações indígenas do país, em uma situação bastante desfavorável, cujas implicações não se limitam aos aspectos econômicos. A mercantilização da produção de alimentos em Santo André não está restrita às relações com não-índios ou mesmo aos produtos agrícolas, mas estende-se ao ambiente da aldeia, e a outras formas de obtenção de alimentos. Isto é visível, por exemplo, na monetarização de relações antes caracterizadas pela reciprocidade, como a distribuição de produtos da caça e da pesca. O modo como isto ocorre é descrito a seguir.

### **3.6 A VENDA DE PRODUTOS DE CAÇA OU PESCA**

A partilha da caça é, entre os Wari', obrigatória, e constitui um aspecto fundamental à sua sociabilidade; a violação das normas que a orientam é alvo certo das críticas coletivas. Conklin (1989:349) chega a afirmar que a quebra das expectativas neste sentido é o passo mais certo para as críticas e para o ostracismo social.

A chegada de caça à aldeia é muitas vezes precedida pela notícia do sucesso do(s) caçador(es), trazida por aqueles que tiveram algum contato com ele. Os animais de maior porte (porcos, antas, veados) chegam geralmente inteiros à aldeia. O corte dos animais maiores, vedado às mulheres, irá acontecer diante da residência do caçador, sob os olhares de uma grande e atenta platéia. As mulheres e crianças geralmente constituem a maior parte deste público, e a elas serão entregues as porções de carne destinadas a suas famílias. A elas são também entregues as vísceras dos animais

abatidos, partes bastante valorizadas. A ausência no momento da partilha, contudo, não impede que recebam a parte que lhes cabe: o caçador a envia a seus domicílios, com frequência através das crianças. Pude observá-los fazendo isto um sem-número de vezes. As regras de distribuição são detalhadas por Conklin (1989). Caças pequenas e aves geralmente são reservadas aos parentes mais próximos, sendo muitas vezes dadas aos parentes já preparadas.

Eram freqüentes os comentários sobre indivíduos e/ou famílias que não partilhavam corretamente a caça que obtinham, favorecendo seus parentes mais próximos ou recebendo mal as mulheres que vinham buscar carne. Era, sem dúvida, uma questão tensa. Em Santo André, contudo, eram freqüentes as ocasiões em que ao menos parte da carne era vendida, em lugar de ser distribuída segundo as regras tradicionais. Em primeiro lugar, vale assinalar que nem todos o faziam; havia grupos familiares mais propensos a comercializar seus produtos de caça, enquanto outros recusavam-se a fazê-lo. Além disso, isto parecia ocorrer principalmente nos casos em que maiores quantidades de caça eram obtidas, isto é, quando porcos ou antas eram abatidas. Finalmente, a venda da carne parecia ser dirigida aos indivíduos considerados menos próximos, embora em Santo André quase todos sejam ligados por algum laço de parentesco. Ainda assim, ela caracterizava uma ruptura com as práticas tradicionais de partilha e reciprocidade.

Durante minha permanência em Santo André, tive a oportunidade de presenciar a venda da carne de duas antas (*Tapyrus terrestris*) e, por diversas vezes, de porcos selvagens e peixes (mais especificamente, de jatuarana - Characidae), entre os próprios Wari'. Em uma ocasião, uma família que havia ido coletar castanha trouxe a carne de duas queixadas (*Tayassu pecari*), salgada, para vendê-la na adeia. À época, ouvi um comentário acerca desta família que chamou em particular minha atenção, na medida em que assinalava a absoluta quebra de critérios por parte do chefe da família; disseram-me, então, que ele vendia a carne até mesmo para seus parentes: “-*Tamanai na wari!*” (“O wari' é doido!”). Em outra ocasião, parte da carne de uma anta foi vendida em Guajará-Mirim, a não-índios. Em uma terceira, um integrante de uma equipe de saúde que passava pela aldeia também comprou alguma carne de paca.

É interessante observar que mesmo quando as transações ocorriam entre os Wari', sem o envolvimento direto de dinheiro, as negociações de fato assemelhavam-se mais ao comércio que às trocas: a carne era pesada em balanças, e estimava-se cuidadosamente o peso dos ossos eventualmente presentes; a carne tinha seu preço “tabelado” em Reais, e quando se recebia farinha de mandioca em pagamento, por



exemplo, a farinha era igualmente pesada, e seguindo-se uma cotação baseada nos preços praticados em Guajará-Mirim. No caso das antas, onde um número grande de transações foi feito, as compras que não eram pagas no mesmo momento eram cuidadosamente anotadas em papel, para serem posteriormente saldadas.

Não se trata, no entanto, de uma mudança “tranqüila” para os Wari’. Aqueles que comercializavam a caça eram alvo de comentários que revelavam desagrado, embora isto não impedisse que os autores das críticas participassem das transações. E embora a negociação dos produtos da caça acontecesse com uma certa freqüência, isto de fato parecia trazer um certo desconforto a muitas pessoas. Certa vez conversava com um homem adulto, que me contava que já havia vendido caça no passado, em uma ocasião em que havia matado oito macacos-prego. Ele me dizia, no entanto, que assim havia quem não pudesse ter acesso à carne, e que por isso não o fazia mais – o que era verdade: “*Se o wari’ não tem dinheiro, fica triste. Por isso que eu não quero mais vender karawa (caça, animais) para oro wari’ (para todos os Wari’).*”

A quebra da reciprocidade era percebida também como um aspecto importante da mudança das práticas de partilha. Ele prossegue: “*-Essa é a palavra do wari’, mesmo. Se o wari’ tem piye (criança) que tá com fome, e o irmão dele mata karawa (caça, animais) para vender, e não dá pra ele, então ele diz assim: ‘-Eu vou pagar (descontar, retribuir o mau-trato) depois’. Depois, quando ele sai para caçar e mata karawa, não dá para o irmão. Aí, desconta.*” Durante esta mesma conversa, outro homem perguntou-me se o branco (*wijam*) também vendia *karawa* para seus parentes, mostrando-se claramente descontente com o comportamento de seus companheiros.

No que se refere especificamente à quebra da reciprocidade, a relação não é necessariamente direta: tive a oportunidade de conversar por várias vezes com um dos caçadores mais bem-sucedidos da aldeia, e a quem não vi, em nenhuma ocasião, comercializar carne. Certa vez, atendendo a uma solicitação minha, ele – de forma tranqüila, e sem demonstrar ressentimento - me apontou um homem *wari’* que costumava vender caça, e citou uma ocasião específica, da qual eu me recordava, em que ele e sua filha não haviam recebido nenhuma porção de carne, enquanto que boa parte do animal abatido foi vendida em Guajará-Mirim. Comentei então que nunca o havia visto vender carne, e ele me disse: “*-Tem que dar karawa.*” Continuou, afirmando que, quando caçava, até mesmo o homem que mencionava vinha pedir-lhe carne, e que, então, “*-Tem que dar pra ele.*” Assinalo que falava tranqüilamente, embora julgasse errada a atitude de seu companheiro.

Em outra ocasião, encontrava-me em uma residência wari', quando um homem adulto, parente da esposa do casal que me recebia, veio fazer-lhes uma visita. O visitante era irmão do pai da mulher (que entre os Wari' é tratado pelo mesmo termo que o pai, *te*); pouco tempo após sua chegada, queixou-se de não haver recebido deles, no dia anterior, nenhuma porção de carne de *mijak* (queixada, *Tayassu pecari*). O marido do casal havia abatido dois animais no dia anterior, mas vendido a maior parte dela. Sua fala, embora em tom tranqüilo, causou um grande impacto na família: todos na casa mostraram-se absolutamente constrangidos, e tentavam explicar a ele que não tinham mais carne. Logo depois a visita foi embora, sem que houvesse recebido nenhuma porção da caça. Pouco tempo após sua partida, visivelmente preocupada, a mulher enviou-lhe um pedaço de carne já cozida; mais tarde, depois do almoço, porcionou um prato de comida com arroz, feijão, carne de porco cozida e caldo da carne, e mandou que uma de suas filhas o levasse para o avô. Embora isto não fosse incomum entre pais e filhos, naquele contexto parecia evidente a função apaziguadora da comida enviada.

Em termos estritamente nutricionais<sup>10</sup>, há dois tipos de implicações imediatas desta mudança de comportamento, isto é, da venda dos produtos da caça e da pesca: uma diz respeito à menor proporção da carne obtida que acaba sendo consumida pelos Wari', já que parte dela pode ser vendida para não-índios, caso haja demanda e possibilidade de transporte até Guajará-Mirim. A outra diz respeito a uma possível limitação, em alguma medida, do acesso de parte da população à carne obtida pela caça em outros domicílios. Se anteriormente os laços de parentesco e a reciprocidade eram os critérios para a distribuição, hoje dividem seu espaço com a possibilidade de retribuição praticamente imediata, seja sob a forma de dinheiro ou outros produtos.

As atividades de subsistência wari' apresentam, hoje, profundas modificações, cujos desdobramentos transcendem a esfera econômica. O grupo ainda tem, na agricultura, a sua principal atividade econômica e uma importante fonte de alimentos<sup>11</sup>. Por um lado, o cultivo da mandioca parece representar um fator de proteção para as implicações negativas usualmente associadas à mercantilização da produção de alimentos. No entanto, a articulação wari' com a economia de mercado coloca-os em uma posição francamente desfavorável, o que reflete não somente as dinâmicas locais, mas também aquelas presentes em níveis mais amplos de análise.

---

<sup>1</sup> Para uma reflexão aprofundada acerca da conversão wari' ao protestantismo, remeto o leitor aos trabalhos de Vilaça (1996b, 1998).

<sup>2</sup> A bebida era consumida, durante as festas, em quantidades impressionantes, que exigiam a participação de todas as famílias em sua elaboração, e durante dias seguidos.

---

<sup>3</sup> É importante assinalar que, na análise de Vilaça (1998), a conversão vem apresentar aos Wari' aquilo que consideram ideal, isto é, a possibilidade de viverem em um mundo sem afins.

<sup>4</sup> Este exemplo é novamente mencionado e contextualizado no Capítulo 4, quando descrevo as formas de utilização da bebida de milho.

<sup>5</sup> O acesso às áreas de cultivo no Dois Irmãos ficou mais fácil e rápido nos últimos anos, com o alargamento das trilhas que levavam às mesmas, possibilitando o uso de bicicletas e carroças.

<sup>6</sup> Assinalo que o plantio de outros cultivos “tradicionais”, como a batata-doce, o cará ou a macaxeira, não se restringe, hoje, aos terrenos de terra preta, que caracterizavam as antigas roças wari'. Apenas o milho segue apresentando tal exigência.

<sup>7</sup> Quando a mandioca é posta a amolecer por cerca de três dias sob a água, antes de ser descascada, prensada, peneirada e torrada.

<sup>8</sup> Em um caso específico uma solução diferente foi encontrada: um indivíduo, tendo que se ausentar por mais tempo da aldeia, pagou, em dinheiro, para que outros homens abrissem uma roça para sua família; a partir de então, sua esposa passou a cuidar da roça.

<sup>9</sup> Vale assinalar que quando os Wari' pagam suas compras em prestações invariavelmente são acrescidos juros abusivos pelos comerciantes locais.

<sup>10</sup> As implicações da venda destes produtos, em lugar de sua distribuição segundo os critérios prescritivos, não se limitam a este aspecto. Estão em jogo obrigações entre parentes, interesses e lealdades.

<sup>11</sup> Deve-se considerar, no entanto, que a agricultura hoje praticada pelos Wari' apresenta muitas características e elementos distintos daquela praticada previamente ao contato.

## CAPÍTULO 4

### PRÁTICAS ALIMENTARES

#### 4.1 CONSIDERAÇÕES PRELIMINARES

Ao iniciar este capítulo, que contempla a descrição e a análise das práticas alimentares wari', julgo importante fazer uma ressalva, de modo a situar melhor o leitor nas análises que se seguem. No capítulo 2, quando abordo a bibliografia existente sobre o grupo, menciono trabalhos que discutem, em maior ou menor profundidade, a prática do canibalismo (Conklin, 1989 e 2001; Vilaça, 1992a, 1992b, 1998). De fato, os Wari' comiam, ritualmente, seus próprios mortos (o canibalismo funerário) e os inimigos mortos em combate (o canibalismo guerreiro). As duas formas constituíam práticas distintas, que seguiam rituais específicos e baseavam-se em princípios e razões também diferentes. Até a década de 60 registraram-se episódios de canibalismo no grupo, desde então abandonadas em função da forte repressão exercida pelos agentes de contato. O tema, contudo, não é contemplado no presente estudo. Trata-se de uma opção, baseada em uma cuidadosa avaliação das possibilidades e implicações decorrentes da inclusão ou não deste componente no trabalho.

Gostaria de deixar claro, inicialmente, que acredito que o entendimento dos princípios envolvidos nas diferentes formas do canibalismo wari', assim como a própria descrição dos rituais de consumo, em muito contribuiriam para a compreensão de suas práticas contemporâneas. A meu ver, entretanto, a grande contribuição da análise deste assunto reside na possibilidade de se realizar uma incursão no pensamento wari', e não em uma possível dimensão biológico-alimentar destas práticas.

No entanto, o assunto mostra-se de tal modo complexo que exigiria, por si só, um estudo dedicado unicamente à sua análise (o que já foi feito, com grande sensibilidade, pelas antropólogas Beth Ann Conklin e Aparecida Vilaça). O presente trabalho, na medida em que envolve uma série de outros componentes – a coleta e a análise de dados antropométricos e de consumo alimentar, além da observação de práticas econômicas e alimentares – encontra uma limitação importante, e que me fez optar por não me dedicar ao assunto. Por outro lado, partindo do pressuposto que a grande contribuição do tema seria a possibilidade de incursão no pensamento nativo, creio ser igualmente possível fazê-lo a partir de elementos presentes em outras dimensões de suas vidas. Deste modo, acredito que a opção não compromete as análises que se seguirão.

Iniciarei a análise das práticas alimentares wari' por uma descrição de suas refeições. Antes de partir para a descrição e análise propriamente ditas, gostaria de

assinalar um aspecto que permeia as próximas seções, e que para mim foi ficando cada vez mais claro, à medida em que partilhava de suas refeições e seu cotidiano e, mais tarde, encerrado o trabalho de campo, quando revia minhas anotações. Refiro-me à existência de um conjunto de normas a organizar, de modo mais ou menos complexo, a ingestão de alimentos. Isto envolveria não apenas critérios de comestibilidade, mas também a definição das formas de consumo em termos temporais (horários apropriados), espaciais (lugares apropriados) e, para cada contexto cultural específico, segundo uma série de outros critérios. O comer, assim, não se daria de forma aleatória. Em meu convívio com os Wari', precisei de fato aprender como me alimentar com propriedade, e era pacientemente instruído sobre isso mesmo pelas crianças.

O comer ocorreria também de modo mais livre, independentemente da presença de outras pessoas, e ainda dispensando-se a aplicação de normas relativas às combinações, lugares apropriados, etc. Seriam eventos em que alimentos poderiam ser consumidos isoladamente ou ainda junto a outros itens, mas sem que se obedecessem a regras estritas. Este constituiria-se no espaço dos lanches, refeições e merendas, onde o comer poderia acontecer de formas mesmo impensáveis no caso de eventos mais complexos. Seria o espaço dos *'snacks'* (Rial, 1996). A afirmação de que haveria eventos livres de regras a prescrever as formas de consumo, contudo, deve ser vista com cuidado. A meu ver, ela representa uma sistematização das formas de consumo de alimentos, segundo o grau de complexidade do conjunto de normas a orientá-lo. Assim, corresponde antes a um instrumento de análise, não traduzindo a ausência total destas normas em determinadas circunstâncias. A meu ver, todo ato alimentar passa ao menos por critérios de comestibilidade, ainda que estes critérios estejam sendo experimentados ou "quebrados". Todo evento alimentar, assim, seguiria um conjunto maior ou menor de princípios ordenadores, diferindo essencialmente em seu grau de complexidade.

Em Santo André, por exemplo, as principais refeições (ou os "eventos alimentares" mais complexos) acontecem em dois ou três momentos específicos do dia, além dos quais parece haver uma menor preocupação com a aplicação dos princípios que as norteiam. Estas ocasiões parecem diferir dos demais eventos alimentares não exatamente pela importância, mas por uma certa formalidade: para mencionar alguns aspectos, elas acontecem no espaço doméstico, e assumem um caráter de interrupção das atividades; apenas nestes momentos vi os Wari' mencionarem a ausência de itens específicos vistos como fundamentais à refeição, como veremos mais adiante. Há, em contraste, momentos em que se come sem formalidade e sem a necessidade da presença

de outras pessoas; pode-se, por exemplo, comer *xuxut*, cará, solitariamente, fora do ambiente doméstico, andando até.

Minha atenção estará voltada, nas próximas seções, para a descrição das formas quotidianas de comer entre os Wari', onde julgo poder distinguir não apenas modos distintos de organização dos eventos alimentares, mas uma série de princípios ordenadores.

**4.1.1 A COMIDA NA ROTINA DIÁRIA.** Em termos de preparação e consumo de alimentos, a rotina diária wari' segue, em linhas gerais, a descrição que se segue. Pode haver, contudo, variações importantes segundo o domicílio e, obviamente, de um dia para outro. Não se observam, contudo, flutuações ligadas a dias específicos da semana, como os finais-de-semana. Com relação aos itens alimentares consumidos, as principais fontes de variação são a época do ano, a escolha dos cultígenos a serem produzidos nas roças domiciliares e a frequência e o resultado das atividades de caça, pesca e coleta de alimentos silvestres.

O consumo de alimentos comprados no mercado regional, por outro lado, depende do acesso, direto ou indireto, a recursos financeiros. Assim, ele tende a variar significativamente ao longo do mês (sendo maior logo após o recebimento de aposentadorias e salários, por exemplo) e também no ciclo anual (a depender da fonte de renda: se for a coleta e a venda de castanhas, por exemplo, cuja safra ocorre entre dezembro e fevereiro, nestes meses haverá maior possibilidade de adquirir comercialmente gêneros alimentícios). As rotinas de trabalho, que apresentam significativas variações sazonais, podem introduzir também importantes modificações no esquema descrito a seguir.

Na aldeia, o dia wari' começa, geralmente, antes do nascer do sol, com o fogo da casa sendo aceso normalmente pela esposa ou por uma filha mais velha. Se isto já houver sido feito em algum domicílio próximo, um pedaço de lenha em brasa é trazido e com ele inicia-se o fogo doméstico. A água é colocada para ferver, e com ela prepara-se café ou, eventualmente, chá – freqüentemente, de folhas de abacate, goiaba, jaca ou capim-limão. Algumas famílias possuem pés de café plantados em suas roças ou mesmo no peridomicílio, o que torna o consumo da bebida independente da aquisição do produto industrializado. Neste caso, os grãos são torrados e pilados pelos próprios Wari'. É algo freqüente a adição de leite em pó à infusão, mas em pequenas quantidades. Com a bebida por vezes come-se pão ou biscoitos – sempre comprados em Guajará-Mirim, nunca feitos em casa -, ou ainda “bodó”, uma espécie de bolinho frito

de farinha de trigo, levemente doce, muito apreciado. Este tipo de evento alimentar parece ter sido “emprestado” aos regionais: os Wari’ diziam-me que o uso dos chás seria recente, à exceção de seu uso como medicamento.

Mais tarde, por volta das 7 ou 8 h, os Wari’ comem alimentos preparados e já consumidos no dia anterior, o que usualmente inclui itens como carnes, tubérculos, arroz, feijão e farinha de mandioca. Eventualmente alguma comida pode ser rapidamente preparada, de modo a complementar as sobras do dia anterior. E, sempre que possível, bebe-se *tokwa*, uma bebida adocicada feita a partir do milho<sup>1</sup>. Pode-se identificar, aqui, a típica refeição wari’, que combina diversos tipos de comidas segundo uma estrutura pré-determinada, e que será detalhada nas próximas páginas. Este tipo de refeição acontece em mais outros dois momentos, ao longo do dia.

A esta altura, inicia-se a preparação do alimentos a serem consumidos nas próximas refeições. As crianças brincam e a louça da noite anterior e da primeira refeição do dia é lavada no rio Pacaás Novos, normalmente com a participação das meninas. Uma segunda e uma terceira refeições, com as mesmas características, têm lugar, respectivamente por volta das 11 h, e ao entardecer, a partir das 17 h, respectivamente. Esta vem a ser a última refeição do dia, e depois dela usualmente não se come mais.

A ingestão de alimentos no cotidiano wari’ não se limita, contudo, ao esquema acima descrito. O espaço doméstico, local privilegiado para a realização das principais refeições, não é o único onde se dá o consumo alimentar. Mas veremos isto nas páginas a seguir.

**4.1.2 TEMPO, ESPAÇO E O COMER WARI’.** No cotidiano wari’, o comer acontece segundo um conjunto de regras específicas, que têm entre seus condicionantes aspectos de ordem temporal e espacial. O primeiro, considerado aqui em sua dimensão cíclica, revela nuances significativas quando nos detemos tanto sobre o ciclo diário como sobre o anual.

O tempo, deste modo, é o “meio” em que articulam-se o comer e as outras atividades diárias. Os eventos alimentares, sob suas formas mais ou menos estruturadas, sucedem-se de maneira bastante definida ao longo do dia, intercalando-se ainda com as demais atividades diárias. Tempo e comida de certo modo definem-se mutuamente: ao mesmo tempo em que há momentos adequados para a realização de eventos alimentares/refeições específicas, a sua realização “marca” momentos específicos do dia. O comer constitui, deste modo, um importante “marcador” temporal. Assim, a

refeição realizada ao meio-dia interrompe temporariamente o trabalho, iniciado quase sempre muito cedo; os integrantes de cada domicílio retornam de suas atividades e comem juntos, em um momento caracterizado pela sociabilidade doméstica. E, ao entardecer, “fecha” a jornada diária, geralmente encerrando as atividades produtivas e novamente reunindo toda a família nuclear.

O ciclo anual também apresenta aspectos de interesse para minhas análises. Como já mencionei em capítulos anteriores, o ambiente explorado pelos Wari’ apresenta marcantes variações climáticas sazonais, e que se refletem em oscilações importantes em termos ecológicos e, por conseguinte, também econômicos, mais especificamente no âmbito da produção de alimentos. Nesse contexto, duas dimensões chamam a atenção: uma, pragmática, diretamente referente aos aspectos ecológicos e produtivos – mas não restrita a fatores de ordem biológica, inserida que está dentro de um contexto cultural específico -, e com importantes reflexos sobre os perfis de saúde e nutrição da população; e outra, subjetiva, referente ao modo como os Wari’ percebem e descrevem esta mesma sucessão de fases e suas implicações em sua vida diária.

As flutuações ocorrem em dois sentidos: há espécies animais (como larvas de determinados insetos) e vegetais (alguns frutos, por exemplo) que só se encontram presentes em determinadas épocas do ano, não sendo sequer encontradas em outros períodos; e há outras que, embora localizáveis durante todo o ano, apresentam uma importante variação em seus números, o que resulta em maior ou menor produtividade das atividades destinadas à sua obtenção. Alguns dos produtos da agricultura, embora se encaixem no primeiro caso, poder estar disponíveis durante todo o ano, a depender do manejo dos estoques.

Mesmo considerando-se a possibilidade – surgida a partir da sua inserção no mercado regional – da compra de alimentos em Guajará-Mirim e portanto de uma potencial independência de variações sazonais na produção de alimentos, a subsistência wari’ ainda depende, em grande medida, de um profundo conhecimento deste ciclo e da adequação de suas atividades produtivas a estas flutuações. Estas, naturalmente, não ocorrem de modo absolutamente previsível; apesar disso, os Wari’ acompanham atentamente o desenrolar das modificações, sendo capazes de responder prontamente às mesmas antecipando ou retardando a realização das etapas necessárias à obtenção de itens específicos.

No que se refere ao modo como encaram estes ciclos, as falas wari’ revelavam que, a despeito da existência de épocas do ano em que o acesso a determinados alimentos era objetivamente mais difícil, não caracterizavam nenhuma época do ano



como mais “dura”, em termos de subsistência. Embora a redução cíclica da disponibilidade de alimentos específicos fosse percebida e comentada no discurso diário (“-*Om pin na manga!*” (-Não há mais mangas!), “-*Om pin na hwam!*” (-Não há mais peixe!), o que parecia chamar a atenção dos Wari’ eram os recursos que estariam disponíveis no período que se seguiria. Mais que isso, disponíveis em quantidade. O porvir era sempre visto, portanto, “com bons olhos”. Ou seja, o olhar wari’ parecia voltar-se não para o esgotamento cíclico de recursos específicos que o ciclo anual representava, mas em lugar disso para as novas possibilidades que se apresentavam.

Também no ciclo anual o comer constitui um importante “marcador” temporal: os Wari’ sempre me descreviam as épocas do ano a partir de sua associação com a disponibilidade e consumo de alimentos e comidas. Quando sabiam que não estaria entre eles em algum mês, apressavam-se em dizer-me que perderia alguma comida característica daquele momento, como por exemplo: “-*Você vai perder ‘homa homa’* (espécie de peixe, semelhante a um bagre)! *É gordo!*”, de fato lamentando que eu não pudesse compartilhar com eles aqueles momentos. Era possível vislumbrar a dimensão afetiva da associação entre as épocas do ano e as comidas que as caracterizavam: à parte o fato de saberem de meu interesse por suas práticas alimentares, era notável a alegria com que faziam estas descrições. As comidas eram lembradas e descritas com grande prazer e mesmo nostalgia, ressaltando-se seu sabor, alguma qualidade que se destacava (em geral, a presença de gordura) e, ainda, a (grande) quantidade de comida disponível. Eram, enfim, esperadas e desejadas. Pouco tempo após minha primeira viagem a Santo André, um dos professores descrevia-me a adequação de se comer/combina *oro jat* (larvas de coleópteros) com *kapam* (pamonha de milho). Em um dado momento, fez uma breve pausa em sua descrição e disse-me em português, rindo: “-*Ai! Saudade de comer ‘kapam’!*”

A dimensão espacial constitui também um aspecto fundamental da realização dos eventos alimentares. O espaço doméstico é o privilegiado para a realização de refeições. Preparadas no fogo doméstico e consumidas pela família nuclear, elas assumem um caráter de socialização “intra-domiciliar”. É notável que, ao caminhar pela aldeia próximo ao meio-dia e ao entardecer, encontrava praticamente todos os domicílios envolvidos no preparo ou consumo destas refeições; cada núcleo familiar podia ser encontrado em seu domicílio, pais e crianças comendo juntos. Nos primeiros momentos do dia, em contraste, era comum ver os homens wari’ visitando outras casas, quando bebiam café, *tokwa* e, eventualmente, comiam: o caráter de socialização então era “inter-domiciliar”.

As refeições constituíam também momentos que interrompiam a jornada de trabalho, com o sol a pino, ou então a encerravam, ao entardecer. O horário é também um fator preponderante para a realização destas refeições, mesmo quando fora do ambiente domiciliar: fora da aldeia, envolvidos em pescarias, por exemplo, os Wari' também interrompem o trabalho para a realização de refeições que buscam seguir os mesmos princípios. Neste caso, a eventual ausência de mulheres determina também uma mudança importante no que se refere ao preparo da comida, já que são elas tradicionalmente as responsáveis pelo cuidado com o fogo e pelo preparo e distribuição da comida. Nestas ocasiões, os homens assumem as tarefas.

Os eventos alimentares, tendo como espaço o ambiente doméstico, não estão a ele limitados. Para mencionar alguns exemplos, entre os intervalos das refeições diversos frutos são comidos, isoladamente ou, em alguns casos, com farinha de mandioca. Quando disponíveis, bebidas doces feitas a partir do milho, do mel, de tubérculos ou frutos são consumidas livremente durante todo o dia. Macaxeira, batata-doce e cará também podem ser comidos, assados ou cozidos, a qualquer momento, embora possam estar presentes também nas principais refeições.

Além disso, o consumo de alimentos não se limita aos limites da aldeia (não me refiro, aqui, às viagens a Guajará-Mirim ou a outras localidades, mas somente às áreas dentro dos limites da T.I. Pacaas Novos). A forma como ele se dava, no espaço extra-aldeia, parecia-me geralmente mais livre, a depender também do contexto em que acontecia. Assim, as saídas para a coleta de itens como mel, larvas de insetos, palmito e frutos quase sempre resultam em seu consumo parcial no próprio local da coleta. Mesmo quando as incursões não objetivam a coleta destes produtos, seu consumo pode ocorrer de forma oportunística, dependendo apenas de sua casual localização no trajeto percorrido.

Nas excursões de caça ou pesca, contudo, o “produto-fim” da atividade é geralmente trazido integralmente ou em sua maior parte para a aldeia. Há, no entanto, alguma flexibilidade nesta conduta. Durante as excursões de caça, por exemplo, os Wari' não levam comida ou água. Além disso, a caça abatida é usualmente trazida inteira para a aldeia, a depender de suas dimensões e da duração da excursão. Assim, em caçadas breves, com a duração de um dia, geralmente não se come da carne obtida. Quando isso é feito, normalmente comem algum animal de menor porte, como as aves. No caso do abate de animais de grande porte, como a anta (*Tapirus terrestris*), que não podem ser carregados por um único homem, então pode-se esquartejá-lo, de modo a facilitar seu transporte. A pesca apresenta condutas distintas da caça: embora

dependendo da duração prevista para a atividade, é concebível que se leve alguma comida, geralmente farinha de mandioca. Além disso, os Wari' com frequência comem parte dos peixes no próprio local – geralmente os menores exemplares.

No trabalho nas roças não é incomum que se leve algum tipo de alimento, dependendo da duração prevista para a atividade. Durante o processamento da mandioca, por exemplo, os Wari' com frequência levam alguma farinha, algum tipo de carne e, quando disponível, *tokwa*. Além disso, é comum que se arranquem tubérculos de macaxeira, batata-doce ou cará, que são cozidos ou assados nos fornos de farinha e ali comidos. Em *Ma na wet* é também frequente, durante a estação de chuvas, o consumo de pequenos peixes, capturados em um igarapé próximo à casa de farinha.

A compreensão de como os Wari' comem no espaço extra-aldeia assume um particular significado quando da análise de dados de consumo alimentar: os registros limitados ao consumo doméstico podem deixar de lado uma importante parte da ingesta diária de alimentos, dependendo da atividade desenvolvida por seus integrantes e, ainda, da duração de tais atividades. A exemplo do caso wari', a escolha dos métodos de avaliação do consumo alimentar entre populações ameríndias deve obrigatoriamente avaliar os possíveis vieses decorrentes da exclusão deste componente. A descrição das formas como o consumo alimentar se dá deve, portanto, constituir uma etapa anterior à definição do método mais adequado a cada caso. E, no presente estudo, mostrou-se fundamental para a realização dos inquéritos alimentares.

**4.2 A REFEIÇÃO POR EXCELÊNCIA: PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS.** A análise da principal refeição wari' revela, em lugar de combinações aleatórias de alimentos, segundo preferências individuais, algumas características consideradas ideais, a ordenar a escolha, o preparo e a combinação dos itens que a compõem. Esta “composição ideal” possibilita variações e substituições entre seus componentes, e – talvez o mais importante – também a incorporação de novos elementos. Mais que isso, poder-se-ia afirmar que a incorporação de novos itens às refeições é obrigatoriamente orientada por este conjunto de idéias, não acontecendo livremente. Como, de resto, acredito que a adoção de novas práticas alimentares obedece a princípios que permeiam o sistema alimentar wari' em suas diversas dimensões – econômica, simbólica, sociológica, etc. – e, portanto, também não é aleatória.

É importante registrar que, dentro da refeição, seus componentes não apresentam a mesma importância, e a forma como os definirei nos próximos parágrafos já busca evidenciar tais diferenças. E, antes mesmo de aprofundar a descrição de cada

componente (categorias) e seus equivalentes ou substitutos (alimentos propriamente ditos), intencionalmente irei descrever a refeição em termos de algumas de suas características, de modo a valorizar justamente suas características preferenciais. Com isto, pretendo ainda ressaltar a importância não somente dos elementos que a integram, mas também de aspectos como a ordem de seu consumo, seu sabor e consistência.

Deste modo, pode-se inicialmente descrevê-la como composta por basicamente três elementos: a) uma bebida (doce); b) uma preparação ou prato principal; e c) um acompanhamento. Esta descrição não obedece à ordem de consumo destes componentes, visando justamente chamar a atenção para a importância atribuída pelos Wari' a cada um deles e desnaturalizar qualquer semelhança com algum tipo de refeição já familiar ao leitor.

Embora os três componentes devam idealmente estar presentes em uma refeição, os dois primeiros itens assumem um papel de destaque. A ausência de qualquer um deles significa uma importante lacuna, devendo idealmente ser evitada.

**a) A BEBIDA.** Na refeição, obrigatoriamente doce – nunca água pura<sup>2</sup>, ou mesmo água com açúcar – a bebida não tem qualquer conotação obviamente funcional, como a de auxiliar a deglutição ou saciar a sede. Em lugar disso, é vista como um alimento, e fundamental ao evento alimentar. Além disso, geralmente não acompanha o consumo dos demais componentes; é ingerida preferencialmente ao final da refeição, encerrando-a. Certa vez iniciei minha refeição bebendo *tokwa*: as crianças que comiam comigo riram de minha conduta, dizendo que eu bebia *tokwa* e deixava a comida de lado.

Não se trata de um item secundário, de menor importância no contexto da refeição: ela ocupa, na verdade, um lugar de grande importância no evento alimentar. No entanto, o que me parece mais significativo é o fato dela constituir, sob sua forma ideal (uma bebida feita à base de milho), o alimento wari' por excelência. O milho ocupa, assinala-se, um lugar de destaque na cosmologia e nos rituais tradicionais, cumprindo ainda um importante papel na etiqueta das relações sociais. Este tema será abordado em maior detalhe nas próximas páginas.

A importância de seu sabor adocicado fica evidente quando se observa que todos os seus substitutos, sejam eles mais ou menos satisfatórios, apresentam a mesma característica. Por outro lado, isto deve estar associado à consistência líquida, já que apenas bebidas podem ocupar seu lugar e função. Outros alimentos doces, sejam eles frutas, mel, doces ou produtos industrializados, como biscoitos, raramente são consumidos ao final da refeição, mesmo quando disponíveis.

A bebida que idealmente integra a refeição, *tokwa*, era preferencialmente elaborada a partir do milho moído e cozido, mas podendo ser preparada também a partir da macaxeira, do palmito, dos frutos do patauá e, hoje, da banana. O ingrediente principal é geralmente cozido e pilado, e em seguida diluído em água e adoçado com açúcar. Quando a bebida é elaborada a partir de algumas variedades de banana, contudo, é suprimida a etapa da cocção. Originalmente tratava-se de uma bebida ensalivada (ou seja, mastigada em alguma fase de seu preparo), o que a tornava um pouco doce e, adicionalmente, acelerava o processo de fermentação, conferindo-lhe um teor alcoólico crescente com o passar dos dias. Em Santo André não se observa mais esta prática, sendo a bebida adoçada com açúcar industrializado e consumida antes que ocorra a fermentação alcoólica. Ocupando também um lugar central na refeição wari', sua ausência representa uma importante lacuna. Sempre que comia com eles e isto acontecia era-me dito, em tom de lamento ou mesmo de desculpas, que “faltava” *tokwa*.

Em seu lugar, hoje freqüentemente preparam-se refrescos de limão ou laranja, adoçados com açúcar. Refrescos industrializados e refrigerantes são também utilizados. O café também pode ser bebido após as refeições, mas não ocupa, na refeição, o lugar da bebida de milho. Na verdade, quando ambos estão disponíveis, bebe-se inicialmente *tokwa*, e apenas então o café. Os Wari', no entanto, comparam ambos enquanto bebidas de “boas-vindas”, e mais de uma vez afirmaram-me que “*o café era o tokwa do wijam*”. Nesta afirmação encontra-se manifesta, para além da mera semelhança no uso destas bebidas, a visão wari' da relação entre o sujeito e sua perspectiva, que já mencionei no capítulo anterior. Não haveria uma real diferença entre as bebidas, quando compara-se o modo como os Wari' vêm a bebida de milho e aquele pelo qual os brancos vêm o café. Trata-se, mais uma vez, de posições e perspectivas distintas.

A importância das bebidas adocicadas nas refeições me foi salientada, em certa ocasião, por um adulto wari', que havia ficado internado por cerca de uma semana para tratamento médico na Casa do Índio, em Guajará-Mirim. Quando lhe perguntei sobre a comida, elogiou o sabor, a quantidade de comida servida a cada refeição, a presença diária de carnes e o grande número de refeições servidas por dia, maior do que estava habituado a fazer em sua residência. No entanto, criticou enfaticamente a ausência de *tokwa* nas refeições, muito embora houvesse bebedouros de água (e gelada, o que é também apreciado pelos Wari') à disposição dos pacientes. Vale assinalar que as bebidas introduzidas após o contato constituem substitutos apenas satisfatórios para aquela feita a partir do milho, e não se comparam ao valor atribuído à esta última pelo grupo.

**b) O “PRATO PRINCIPAL”.** Este componente, de importância equivalente à do primeiro, é aqui definido como o “prato principal” (dito simplificada e, já que irei detalhar isto mais adiante, este lugar é ocupado pelos produtos da caça ou da pesca). Sua definição como tal, assim como a de outras preparações como “acompanhamentos”, deriva da constatação de suas importâncias relativas no conjunto da refeição. O consumo do prato principal ocorre em conjunto com o do(s) acompanhamento(s), mas sua presença é fundamental para que a refeição seja considerada completa. Antes do contato, o prato principal era composto por carne de mamíferos (*karawa*), aves (*me*) ou peixes (*hwam*). De modo geral, estes itens podem ser assados ou cozidos em abundante caldo<sup>3</sup>, sendo por vezes assados e posteriormente cozidos (no caso dos mamíferos e aves), e jamais são comidos crus. Recentemente passaram a fritar carnes e, especialmente, peixes. Foram incorporadas aves domésticas (galinhas e patos), seus ovos e ainda carne bovina. Excepcionalmente, em função de seu custo, utilizam carnes e peixes enlatados.

Os Wari’ pareciam ressentir-se particularmente da ausência das carnes, freqüentemente se pronunciando sobre o fato. Quando isto acontecia, meus anfitriões invariavelmente teciam comentários de igual tom àqueles que resultavam da falta de *tokwa*. Além disso, a falta deste componente por um dia ou mais sempre ocasionava algum movimento em direção à sua obtenção, em atividades que poderiam envolver tanto homens como mulheres, em algumas ocasiões acompanhados de suas crianças. Era interessante observar, ainda, a grande freqüência com que “queixavam-se” da falta não apenas de *karawa*, mas da carne de animais específicos: *mijak*, *kataxik*, *min*, *jowin*, *waram* (queixada, caititu, anta, macaco-prego e macaco-aranha). Como veremos mais adiante, todos são classificados pelos Wari’ como *iri’ karawa*, isto é, os animais comestíveis por excelência. Por outro lado, jamais os vi fazerem o mesmo comentário referindo-se a peixes, o que aponta para o maior prestígio da caça.

Enquanto o paladar doce é uma importante característica da bebida consumida, a principal característica pertinente ao prato principal é a presença de gordura. O maior elogio possível a todos os itens que podem ocupar esta posição corresponde a “-*Está gordo!*”. Ela corresponde, de fato, ao paradigma da boa caça, do bom peixe. A sua presença altera as preparações, segundo os Wari’, de modo positivo, tanto no que se refere ao seu sabor como à sua consistência, que fica mais macia e, de certo modo, “molhada”.

Menciono este último aspecto porque ele corresponde a uma característica percebida como desejável à combinação prato principal/acompanhamento. De modo geral, a presença dos caldos de cocção do prato principal, largamente apreciados, tornam o conjunto “molhado”, além de conferirem ao todo o sabor da preparação ali cozida. Visto de outra forma, o líquido viria “suavizar” a consistência dos elementos sólidos da refeição. Atualmente, o uso do feijão como acompanhamento contribui para se alcançar este efeito, uma vez que não é consumido sem uma farta porção de caldo.

Vale assinalar, contudo, que o caldo obtido a partir do prato principal é também caracterizado como uma bebida, sendo comum, ao final da refeição, consumir-se uma porção extra do mesmo, em uma caneca. Sob este aspecto, entretanto, jamais ocupa o lugar da bebida doce, *tokwa*. Os Wari’ sempre assombravam-se com meu relato de que, em uma visita aos Rikbaktsa, etnia indígena que habita em áreas ao noroeste do estado de Mato Grosso, havia-os visto desprezarem uma grande panela de caldo, após cozinharem uma cabeça de queixada (*Tajacu pecari*), uma espécie de porco-do-mato.

**c) OS “ACOMPANHAMENTOS”.** Dentre os três componentes da refeição “ideal” wari’, os alimentos que aqui defino como “acompanhamentos” parecem ocupar um lugar secundário frente aos demais, em termos de sua importância no evento alimentar. Esta afirmação, contudo, deve ser relativizada. De certo modo, baseio-me nas falas wari’ que pareciam valorizar sobremaneira os demais componentes, e que ressentiam-se particularmente da eventual ausência dos mesmos. Não quero afirmar, contudo, que os “acompanhamentos” eram destituídos de importância para os Wari’. Alguns destes itens eram particularmente apreciados, e vistos como superiores a outros itens da mesma “categoria”. Era o caso dos derivados do milho, como *kapam*, pamonha, assada ou cozida; *kwata*, uma farinha torrada e finíssima, podendo ser amarela ou branca, a depender do momento em que o milho é torrado, se antes ou depois de ser moído. Esta farinha é particularmente apreciada quando consumida juntamente com os caldos, sendo também comida livremente ao longo do dia, quando disponível (no que difere radicalmente do consumo da farinha de mandioca, introduzida após o contato, como veremos mais adiante). Os produtos de milho podem ser substituídos ou, ainda, comidos juntamente com algum tubérculo, como a batata-doce (*tamatan*), o cará (*xuxut*) e a macaxeira (*iri’ kop*), cozidos ou assados.

Estes itens são bastante valorizados, enquanto alimentos, sendo vistos como superiores à farinha de mandioca ou ao arroz. Eram consumidos também em outros momentos que não durante as refeições principais. Durante o período em que se colhem as primeiras raízes de cará é particularmente comum ver crianças caminhando pela

aldeia enquanto os comem, assados ou cozidos. Nas jornadas de colheita e processamento da mandioca, fora da aldeia, é também comum que se arranquem tubérculos de macaxeira, cará ou batata-doce, que são comidos assados ou cozidos. Mas são os derivados do milho, sem dúvida, os mais apreciados e valorizados, sendo eventualmente consumidos cozinhando-se ou assando-se as espigas.

No que se refere às suas características, não consigo precisar um ponto único em comum aos itens que parecem ocupar esta posição na refeição. Poderiam ser descritos como três grupos de alimentos: inicialmente, o milho, particularmente valorizado e consumido sob a forma de pamonha e farinha; os tubérculos, geralmente assados; e, mais recentemente, o arroz, o feijão e a farinha de mandioca. Em termos de sua consistência e/ou modo de consumo, a pamonha e os tubérculos poderiam ser vistos como mais próximos, tendo ambos ainda um sabor levemente adocicado. De introdução recente, alimentos como o arroz, a farinha de mandioca e o feijão podem ser também descritos como acompanhamentos, assim como *kwata*, a farinha de milho de uso tradicional. São consumidos de modo também semelhante, isto é, sempre que possível embebidos em caldo, seja este proveniente do cozimento de carnes, aves, peixes ou mesmo do feijão.

\*\*\*

A refeição não é, naturalmente, sempre realizada sob sua forma ideal. A combinação mínima considerada satisfatória, contudo, é constituída pelo prato principal e algum acompanhamento, como os já descritos ou, mais recentemente, arroz, feijão, macarrão ou farinha de mandioca. Há, obviamente, muitas variações na composição desta refeição, seja ela considerada completa ou não. O mais notável é a incorporação, a partir do contato permanente com a população não-indígena, de novos itens alimentares e de novas formas de preparação dos alimentos, como é o caso da adição de açúcar e do uso do óleo de soja na preparação de frituras.

#### **4.3 DA ETIQUETA E DAS “MANEIRAS À MESA”: PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS**

A preparação dos alimentos é uma tarefa quase que exclusivamente reservada às mulheres. As meninas também o fazem, começando a aprendê-lo antes mesmo dos dez anos de idade. Os homens excepcionalmente podem cozinhar, mas apenas na ausência das mulheres, geralmente quando estão caçando ou pescando. O preparo da comida ocorre geralmente fora da casa, a não ser quando se faz uso de um fogão a gás. Quase metade (21) dos domicílios dispunham de um fogão deste tipo, mas na prática o custo



do gás acaba por inibir o seu uso, a não ser para aqueles que possuem acesso regular a fontes de renda. A lenha é, portanto, o combustível utilizado na quase totalidade dos domicílios. O fogo normalmente é feito ao chão ou, mais recentemente, em pequenas plataformas elevadas a cerca de um metro do solo, feitas com tábuas e cobertas com terra. Algumas casas wari' possuem ainda uma espécie de cozinha anexa, geralmente fechada, onde guardam-se os utensílios e faz-se o fogo.

É notável que cada núcleo familiar “possui” seu próprio fogo, sendo a esposa a responsável por ele. Embora cada domicílio corresponda idealmente a uma única família nuclear, nas ocasiões em que mais de uma família temporariamente convive (em caso de visitas, por exemplo, ou quando vários núcleos familiares vão juntos aos castanhais) cada núcleo prepara sua comida separadamente em um fogo. Parte da comida pode eventualmente ser preparada em conjunto, mas a separação é visivelmente mais freqüente.

Quando retornam da caça ou da pesca, os homens entregam o produto às suas esposas, que iniciam a sua preparação. A participação masculina ainda envolve a partilha da caça com parentes e afins, seguindo regras específicas<sup>4</sup>, diante do domicílio do caçador. A distribuição acontece geralmente quando se trata de caça, e depende do porte do animal ou, ainda, do número de presas abatidas. De modo geral, o animal é esquartejado pelos homens – salvo animais de pequeno porte, como a cotia (*piwa*; *Dasyprocta agouti*), o tatu-galinha (*kwari*; *Dasypus sp.*) e alguns primatas -, em clima de grande alegria. A pesca, quando produtiva, também permite a distribuição para outros domicílios.

A preparação de alguns animais requer cuidados especiais por parte das mulheres, particularmente no que se refere ao contato com o sangue animal. De modo geral as crianças, que invariavelmente ficam brincando em torno dos animais durante as etapas de esquartejamento e partilha, são advertidas para não pisarem ou tocarem no sangue que fica no chão, independentemente do animal em questão. No entanto, algumas espécies são consideradas particularmente perigosas, e o contato com elas deve ser evitado ou, se necessário, seguido da lavagem das mãos. Em mais de uma ocasião fui advertido quanto a estes cuidados. Para mencionar alguns exemplos, certa vez ia tocar nas penas de um mutum-cavalo (*me komowa*; *Crax sp.*), que tinham resíduos de sangue em suas hastes; em outra ocasião, havia segurado um pequeno primata, recém-caçado e algo ensangüentado, para tentar identificá-lo. Quando afastei-me, rapidamente disseram-me para ir lavar minhas mãos. Para os Wari', o cheiro é uma característica pessoal tão marcante como a voz e a aparência, e que pode ser temporariamente

modificada pelo contato com o sangue ou outras substâncias (Conklin, 1989:250). Além disso, o odor é o principal meio pelo qual os predadores reconhecem suas presas, e o sangue, as penas e os pêlos de determinados animais são capazes de atrair e provocar o ataque de onças.

O caso dos primatas tem uma particularidade: a primeira etapa de seu preparo para o consumo envolve a queima dos pêlos, colocando-se o animal morto diretamente sobre o fogo. A queima resulta em uma grande quantidade de fumaça, que os Wari' afirmam ter o cheiro do próprio animal. Assim, o procedimento deve ser cercado de cuidados, para que ninguém fique muito próximo à fumaça e, assim, não fique com o seu odor. Caso isto aconteça, os Wari' dizem que à noite uma onça pode farejá-lo e aproximar-se, atacando o próprio índio julgando tratar-se de um macaco. Não posso esquecer-me de certa vez, quando Pa' Tocwe (um homem de cerca de 60 anos) explicou-me, rindo muito e gesticulando vividamente, como uma onça poderia sentir o cheiro de um macaco-prego (“*jowin*”; *Cebus* sp.) em um ser humano e, concluindo que se tratava de um macaco, atacá-lo. Enquanto gesticulava, Pa' Tocwe indicava-me como a onça provavelmente pensaria: “-*Hummm! Jowin! Roarr!*”. Assim, os primatas são normalmente queimados a alguns metros da casa; quando isto acontece no fogo doméstico, junto ao domicílio, todos buscam afastar-se da fumaça produzida. Eu mesmo cheguei a ser orientado, em mais de uma ocasião e em meio a gritos de advertência, a afastar-me, ou ficaria com o cheiro do macaco-prego que estava sendo queimado.

As refeições podem ter lugar tanto dentro como fora do domicílio. A casa wari' usualmente apresenta, sob um teto coberto por folhas de palmeira, uma parte fechada, onde todos dormem, e uma aberta, como uma espécie de varanda, onde a família fica durante a maior parte do dia, onde recebem suas visitas e, geralmente, comem (o assoalho das casas – tanto a parte fechada como a aberta - fica elevado a meio metro ou mais acima do solo). De modo geral, todos o faziam juntos, embora eventuais ausências não impeçam a realização do evento. O horário em que elas deveriam se realizar também era respeitado: caso a comida estivesse pronta muito cedo, aguardava-se até o momento julgado adequado para consumi-la.

De modo geral, são as esposas ou as filhas mais velhas que servem seus maridos, filhos e convidados. Isto não chega a configurar uma regra estrita, mas parecia acontecer em grande parte das ocasiões. Não era incomum, contudo, que cada comensal se servisse. É importante assinalar que não há uma ordem explícita de distribuição; em alguns casos os maridos eram servidos em primeiro lugar, mas isto não era uma regra. O que ficava evidente é que a mãe normalmente comia junto com as crianças, enquanto o

pai fica um pouco afastado. Não se trata de uma norma; este comportamento na verdade parecia refletir a responsabilidade materna pelos cuidados com as crianças. Nunca percebi ou me foi relatado algum tipo de prioridade em termos de acesso a melhores ou maiores porções, tanto quando havia fartura como quando havia menos comida. O fato assume particular importância em termos nutricionais, na medida em que não prioriza ou desfavorece nenhum segmento da família em termos do recebimento de alimentos.

Os Wari' comiam geralmente sentados sobre os assoalhos externos de suas casas. Podiam comer tanto em tigelas individuais como de um único recipiente comum (em ambos os casos, industrializados), o que parecia ocorrer mais frequentemente entre as mães e suas crianças. Na maior parte das vezes utilizavam-se de talheres também industrializados, e em outras ocasiões levavam a comida à boca com as mãos. A farinha de mandioca, largamente consumida, era adicionada ao prato ou “arremessada” à boca em pequenos punhados. A carne de caça (aves ou mamíferos, de modo geral) era normalmente dividida em pequenas porções, geralmente cabendo a cada indivíduo duas porções. Os Wari' diziam-me – e pude constatar-lo – que a quantidade de carne que cabia a cada comensal dependia da sua disponibilidade e do número de comensais. No entanto, posso afirmar que eu e todos com quem comia invariavelmente recebíamos duas porções de carne. Quando tratava-se de animais maiores, e assados, era comum que os comensais cortassem suas porções diretamente no moquém. As porções de peixe eram semelhantes, mas o fracionamento dependia do tamanho do espécime. Era comum, em particular quando comia-se peixe, que houvesse um recipiente com água para a lavagem das mãos após a refeição.

Os Wari' muitas vezes afirmam, quando terminam sua refeição, que estão cheios (“-*Ma'am ina.*”). É comum que perguntem ao convidado se ele já parou de comer (“-*Maho ma?*”) ou, ainda, se está cheio (“-*Ma'am ma?*”). Não havia, por outro lado, qualquer tipo de insistência para que se comesse mais; as crianças, por exemplo, comiam o que desejassem, e na quantidade que quisessem. Mas voltarei a este aspecto mais adiante. Por outro lado, não era malvisto aquele que comesse mais que o usual. Se ele quisesse, diziam-me, podia comer mais. Afirmavam-me, rindo, que havia indivíduos que comiam muito mesmo, e outros que comiam pouco. Eles eram assim mesmo, e não havia nenhum mal nisso. O mesmo era válido para *tokwa*: havia quem bebesse muito, e também quem bebesse pouco.

**O OFERECIMENTO E A RECUSA; O PAPEL DA TOKWA NAS ‘BOAS-VINDAS’.** A etiqueta wari' recomenda que as visitas sejam sempre recebidas com uma vasilha de *tokwa*. O

papel da bebida nas “boas vindas” parecia ser tão significativo que, em muitas ocasiões, quando visitava algum domicílio, fui recebido com o comentário, em tom de desculpas, de que não havia *tokwa* para oferecer-me. Outras bebidas não ocupam, a não ser insatisfatoriamente, seu lugar.

Pode-se perguntar à visita se deseja *tokwa* (“-Para main *tokwa*?”), ou ainda dizer-lhe, simplesmente, que há *tokwa* (“-Ma’ na *tokwa*.”). Eventualmente, o próprio visitante pode perguntar pela bebida, sem que esteja sendo indelicado. Em outras ocasiões, sequer se pergunta ao visitante se ele deseja beber; simplesmente dá-se-lhe a bebida, sem que nenhum comentário seja feito de ambas as partes. O visitante bebe de uma única vez, e também não se espera que ele comente o sabor ou a qualidade da bebida. Se há vários visitantes, pode-se trazer uma caneca ou copo pré-servido para cada um (por vezes, um de cada vez), ou então trazer uma jarra e esperar que todos se sirvam. O que não se admite, contudo, é a recusa por parte dos visitantes; esta possibilidade é simplesmente impensável.

A importância da bebida está expressa nos mitos Wari’, que exemplificam seu papel na celebração de alianças, e ainda o significado da recusa. Conklin (1989:248-249) cita o mito de *Hujin*, que voltava à terra vindo do mundo subaquático, tendo seu irmão lhe oferecido *tokwa*; como já havia consumido grandes quantidades da bebida no mundo subaquático, *Hujin* recusou a oferta. Seu irmão interpretou a recusa como a rejeição dos laços de parentesco e afetivos, e cometeu suicídio. A autora menciona ainda a crença de que os espíritos de humanos que se encontram à beira da morte são recebidos no mundo subaquáticos por *Towira Towira*, ser de formas humanas que lhes oferece *tokwa*. A aceitação da bebida pelo espírito celebra a aliança com a criatura, e determina a sua permanência no mundo subaquático. Se há recusa, por outro lado, não é celebrada a aliança entre as partes, e o espírito humano retorna para o mundo terrestre.

Os Wari’ diziam-me que, se andavam pela aldeia e visitavam mais de uma casa, cumpriam o mesmo ritual em todas elas; e que por vezes tinham que interromper o passeio programado, pois já não conseguiam mais beber e, diante da impossibilidade de recusar *tokwa*, viam-se objetivamente impedidos de visitar novos domicílios. É interessante registrar que a mesma etiqueta era observada quando, pela manhã cedo, era comum que os homens wari’ fizessem este pequeno “circuito” de visitas. Nestas ocasiões, bebiam café a cada residência visitada, também sem recusar os oferecimentos neste sentido. O café parecia constituir, de certo modo, um substituto “pobre” para a bebida de uso tradicional. Em diversas ocasiões disseram-me, rindo, que o café era o *tokwa* do branco.

A impossibilidade de se recusar a oferta da bebida chega ao seu extremo em diversos rituais, quando oferece-se *tokwa* aos convidados até que sejam obrigados a vomitar, para

prossequir bebendo e sem, desta forma, recusar a oferta. Nas festas do tipo *tamara*, a dinâmica entre anfitriões e convidados, quando aos últimos era oferecida *tokwa* fermentada (alcoólica) até que se encontrassem em estado de completa embriaguez, e caíssem inconscientes (Conklin, 1989; Vilaça, 1992). Cheguei a presenciar duas pequenas festas do tipo *ka wajim wa*; na primeira delas os homens, que haviam saído conjuntamente para caçar para as mulheres, eram recebidos na aldeia com grandes quantidades de *tokwa* (de milho ou de macaxeira, ou ainda *tawi*, mel), que não podiam recusar. Assim, em meio a uma grande algazarra, alguns dos participantes também chegavam a vomitar, para continuar a beber. Na segunda festa os papéis se inverteram: as mulheres saíram para pescar para os homens, tendo sido mais tarde recebidas com *tawi*, hidromel, que também não podiam recusar.

No dia-a-dia, também podia acontecer de um convidado ser recebido com uma grande quantidade de bebida, e ser “obrigado” a bebê-la até que acabe, para isso precisando vomitar. Quando isso acontece, em outro momento os papéis se invertem, e o convidado passa a anfitrião. Os homens são os convidados/ anfitriões, e são eles que fazem os convites. Os Wari’, descrevendo-me a “retribuição”, diziam-me literalmente que assim ele “descontava” a *tokwa* que havia sido obrigado a ingerir. Estes episódios eram-me contados em meio a risos, e não pude perceber a existência de nenhum motivo especial para que acontecessem. Disseram-me mesmo que se ri muito quando o convidado vomita. Infelizmente não estive presente em nenhuma destas ocasiões. Contaram-me ainda que por vezes dava-se um prato de comida ao convidado, além de uma grande jarra de *tokwa*. Contaram-me, rindo, que neste caso o convidado tentava comer pouco, para poder vomitar a bebida sem problemas. Conklin (1989:248) destaca que dar e receber milho, e especialmente *tokwa*, assume o caráter de expressão dos laços de parentesco, acontecendo primariamente entre consangüíneos.

No quotidiano, quando as visitas eram recebidas com *tokwa*, pareciam estar implícitas as idéias de fartura e generosidade por parte dos anfitriões, o que pode ser exemplificado por uma brincadeira da qual fui alvo: em uma ocasião eu estava na casa de farinha de *Ma na wet* (nome de uma localidade próxima à aldeia), e muitos Wari’ torravam farinha em meio a conversas e brincadeiras. Eu vivia então na casa de Wao Ho (Natanael) e Wem Camain (Janete), uma das poucas que havia plantado milho mole e, assim, dispunha de *tokwa*. Os visitantes eram sempre recebidos, por Wem Camain, com uma caneca da bebida. Em meio às conversas na casa de farinha, um dos adultos, filho classificatório de Wao Ho (mas não de Wem Camain), que tratava-me por irmão mais velho (*aji*), disse-me, em tom provocativo e brincalhão: “-*Sua mãe só dá um pouquinho*

(*iri' wijimain*) *de tokwa!*”, ao mesmo tempo em que gestualmente mostrava, com os indicadores de ambas as mãos, uma minúscula porção de bebida. Ele, eu e todos os demais explodimos em uma gargalhada, e eu lhe disse, fingindo estar zangado, “-*É mentira! Vou contar para ela!*”. A “acusação” não correspondia à verdade e, de fato, constituía uma brincadeira, mas apontava para a importância da questão para os Wari’.

\*\*\*

#### 4.4 O SISTEMA WARI’ DE CLASSIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS

Nos primeiros momentos de meu trabalho entre os Wari’, quando perguntava-lhes se comiam determinados itens, por muitas e muitas vezes fui respondido com a afirmativa de que “-*O wari’ come tudo, Maurício.*” Nestes momentos, eram sinceros comigo, e posso garantir que o que diziam era verdadeiro. Os Wari’ comem tudo. Esta declaração pode causar alguma estranheza, mas afirmo que falavam a verdade, sem omitir quaisquer aspectos ou variações: os Wari’ de fato comem tudo. Isto é, tudo o que pode ser comido. Mais precisamente, tudo o que consideram, a partir de diversos princípios e critérios, comestível. Muitos mamíferos sofrem, ainda hoje, restrições em seu consumo, seguindo lógicas particulares à sua cultura, algumas das quais ligadas às noções nativas de fisiologia, outras de ordem mágica<sup>5</sup>.

Os Wari’ dividiam parte de seus alimentos em quatro grupos, o que contudo não esgotava todos os itens – alguns deles de grande importância, como os produtos da agricultura – que compunham sua dieta: *karawa* (animais, mamíferos), *hwam* (peixes), *me* (aves) e *memem* (frutas). De modo geral, os itens incluídos nestas categorias podem ser ainda qualificados pelo uso dos adjetivos *iri*<sup>6</sup> (verdadeiro) e *kaji* (estranho, diferente). É importante ressaltar que nestas categorias são incluídos também itens que sequer são considerados comestíveis, como as serpentes e os morcegos, dentre tantos outros.

Chama a atenção, entre os Wari’, a diversidade de usos da palavra *karawa*. Para o não-falante de Txapakura, são incontáveis os equívocos que isto ocasiona, até que tenha maior intimidade com a língua. No âmbito alimentar, o termo significa genericamente “comida”, e ainda caça ou animal. Conklin (1989) chama a atenção para o amplo uso da palavra, o que refletiria a importância da caça no pensamento do grupo. A autora menciona, como exemplo, o frequente uso da expressão: “-*Ma’ karawa?*”, significando “-O que é?”, ou “-O que é isso?”, ou mesmo “-O que você quer?”

A diversidade de usos do termo é registrada ainda por Vilaça (1992), que aponta para seu caráter classificatório e relacional. Para a autora os Wari' poderiam, a princípio, classificar qualquer coisa em duas categorias mutuamente exclusivas, *karawa* e *wari'*. Como já mencionei, citando a própria autora, o termo *wari'* é também um classificador, significando “nós, humanos”, e estaria oposto aos não-humanos, isto é, inimigos e animais. Do caráter relacional/situacional da classificação resulta que algo ser possa ser descrito como *karawa* em um momento, e em outra situação como *wari'*. Extensivamente, a relação entre as duas categorias seria essencialmente de predação: “*Todo wari' é caracteristicamente um predador, e todo karawa, presa. Tudo o que não é wari' é, dentro destes classificadores abrangentes, comida.*”

Deste modo, e este é um princípio fundamental para o entendimento das mudanças observadas no sistema alimentar wari', de modo geral sua relação com os animais (*karawa*) é essencialmente dinâmica, e baseada na predação. Dito simplificadaamente, os Wari' podem encontrar-se na posição de *karawa*, ao serem predados (física ou espiritualmente) por outros animais. Se em um momento eles são *iri' wari'*, no momento seguinte podem ser vistos como *iri' karawa* por seus predadores. Fica evidente, assim, aquela que a meu ver constitui a principal característica deste sistema classificatório: seu caráter essencialmente dinâmico. Característica esta que vem a ser radicalmente modificada, como discutirei mais adiante, com a conversão dos Wari' ao cristianismo.

É importante, por fim, reiterar que este mesmo sistema não se restringe à dimensão alimentar: assim, os Wari' referiam-se a meus pertences como “*karawa nem*”, isto é, “*suas coisas*”. Em termos mais amplos, a relação entre *wari'* e *karawa* equivaleria, portanto, àquela existente entre sujeito e objeto (Vilaça, 1992:51).

Em sua análise do sistema médico wari', Conklin (1989) apresenta dois conjuntos de princípios a ordenar as restrições de consumo de animais, mais especificamente de mamíferos. A autora, inicialmente, traduz a oposição *iri' karawa/ kaji karawa* como “*real animals/ bad animals*”. O primeiro conjunto de princípios a determinar o grau de restrição ao consumo estaria relacionado aos efeitos negativos do sangue e dos corpos destes animais sobre a saúde humana. Neste caso específico, o consumo daqueles classificados como *iri' karawa* seria permitido a quase todos, enquanto que o daqueles incluídos na segunda categoria seria visto como perigoso e, assim, contra-indicado à maior parte dos indivíduos.

O risco do seu consumo estaria associado ao contato com o sangue destes animais, e ainda à “projeção” de elementos corporais - como pêlos e unhas - para o interior do

corpo humano, elementos estes capazes de causar distúrbios na fisiologia da vítima. A autora descreve este tipo de causa como naturalística a partir do olhar nativo, na medida em que não envolve ataques aos espíritos humanos. Do ponto de vista ocidental, assinala, estas seriam causas mágicas, mas não para os Wari'. O consumo destes animais - reconhecidos como *kaji karawa* - deveria ser cercado de cuidados, e evitado por todos aqueles em estado de crescimento, cuidados com crianças ou, ainda, em "idade reprodutiva". A maior parte, portanto, da população, à exceção dos mais velhos.

Um segundo tipo de restrição poderia ocorrer por causas, na perspectiva wari', mágicas. Haveria, para eles, animais que possuem espíritos, capazes ainda de assumir formas humanas (*jami karawa*). Estes animais seriam capazes de atacar os espíritos de suas vítimas humanas, causando-lhes também sérios problemas de saúde. Seu consumo não é necessariamente proibido; na verdade, alguns deles são considerados caças preferenciais, e são particularmente apreciados. Não me aprofundarei na descrição dos *jami karawa*, mas os menciono aqui pelo fato de exigirem cuidados especiais no manuseio da carne e, além disso, as expressões *iri' karawa/ kaji karawa* podem ser também utilizadas no sentido de distinguir os animais que não possuem espírito (*iri' karawa*) daqueles que os possuem (*kaji karawa*).

Ocorre que, se a oposição *iri'/ kaji* é utilizada na descrição da comestibilidade, nas falas wari' ela é utilizada em diversos outros contextos, e pode-se afirmar mesmo que existem "classificações paralelas" (Helman, 2000) dos mesmos itens. Em diversos sistemas alimentares em todo o mundo o mesmo acontece (a classificação de itens como quentes ou frios, "reimosos" ou não, *yin* ou *yang*, por exemplo). Entre os Wari', no entanto, há um fator complicador, no que se refere à compreensão por um observador não-wari': critérios de classificação distintos são expressos da mesma forma, isto é, a partir da oposição *iri'* e *kaji*. O resultado é que um mesmo animal pode ser descrito ora como *iri' karawa*, ora como *kaji karawa*, a depender do critério utilizado. Conklin (1989:517-518) apresenta um exemplo concreto disto: animais como veados, alguns macacos e porcos selvagens seriam vistos como *iri' karawa* por serem comestíveis, constituindo na verdade caças privilegiadas; no entanto, poderiam também ser descritos como *kaji karawa*, pelo fato de possuírem espíritos (*jami karawa*). Estas nuances tornam a compreensão do exato sentido de suas falas uma tarefa nada simples, e facilmente passível de interpretações equivocadas.

\*\*\*



No contexto da alimentação, a oposição *iri'/kaji* era utilizada sob diversas formas. Examinemos cada uma das formas que me foi possível identificar, considerando-se os limites de minha compreensão de sua língua:

1) Um deles referia-se ao critério de comestibilidade, sendo os itens reconhecidos como comestíveis qualificados como *iri'*, e aqueles não-comestíveis como *kaji*. Assim, as caças próprias para o consumo eram descritas como *iri' karawa*, enquanto que aquelas cujo consumo era interdito eram classificadas como *kaji karawa*. Em alguns momentos, quando os Wari' ressaltavam o caráter não-comestível de algum item, como as serpentes, diziam-me que eram “*iri' kaji karawa*”. Os Wari', portanto, reconheciam animais do tipo *iri' karawa* e *kaji karawa*; peixes podiam ser classificados como *iri' hwam* e *kaji hwam*, e as frutas como *iri' memem* e *kaji memem*; não os ouvi, contudo, mencionarem ou descreverem nenhum pássaro como *iri' me*, mas apenas como *kaji/kaxikon me*, neste caso quando me descreviam uma ave de nome desconhecido, isto é, não-familiar.

2) Este é, assim, outro sentido atribuído à oposição *iri'/kaji*: o da familiaridade. Itens desconhecidos eram muitas vezes qualificados como *kaji*, seguidos do termo que descrevia o tipo de alimento (*karawa*, *me*, *hwam*, *memem*). Conklin (1989:515) define mais detalhadamente o termo *kaji*: “*kaxikon (the masculine form) and kaji (the neuter form) refer to things which resemble something familiar but are different.*” É quando a expressão assume claramente o significado de “estranho”, “desconhecido”, sendo descrita a partir de um item familiar.

Os exemplos se sucediam em nossas conversas. Uma ave desconhecida me foi, certa vez, classificada como *kaxikon me*, quando perguntei seu nome. Um desenho de um *marlin* (espécie de peixe marinho, como um peixe-espada), desconhecido dos Wari', era simplesmente referido como *kaji hwam*. O mesmo acontecia na denominação de itens, alimentares ou não, desconhecidos. A nomenclatura baseava-se, em muitos casos, na sua semelhança com itens conhecidos. Os exemplos multiplicavam-se: nos primeiros momentos após a pacificação, a farinha de mandioca era conhecida como *kaxikon kwata*<sup>7</sup> (*kwata* estranha/diferente) ou *kwata nukun kop* (*kwata* de *kop*), em referência à farinha de milho, *kwata*. A mandioca brava, até então desconhecida, como *kaxikon kop* (*kop* estranha/diferente), em referência à macaxeira (*kop*), esta conhecida e utilizada pelos Wari'. A expressão que significa “dinheiro”, por exemplo, é *kaji tan*, ou seja, “folha estranha/diferente”.

É interessante que, com o passar do tempo, algumas destas expressões modificaram-se. Assim, atualmente a farinha de mandioca é chamada simplesmente de

farinha; a mandioca brava é hoje conhecida como *kop*, o nome anteriormente dado à macaxeira. A distinção entre a variedade introduzida e a anteriormente conhecida pelos Wari' é feita agora de outro modo: a macaxeira recebe, hoje, o nome de *iri' kop*, isto é, *kop* de verdade. Eventualmente pode mesmo não haver diferenças na nomenclatura, caso não haja necessidade de contrastar as variedades: em diversas ocasiões pude ouvi-los referindo-se à macaxeira simplesmente como *kop*; se desejava certificar-me de qual tubérculo se tratava, perguntava-lhes “-*Iri' kop?*”, recebendo então uma resposta afirmativa.

3) o termo *kaji* também era incluído em uma expressão coletivizadora, para qualificar uma grande quantidade de espécies de frutos (*oro kaji memem*) ou de peixes (*oro kaji/kaxikon hwam*), sem que se precisasse citar todas elas. Assim, à pergunta “-*Que peixes você trouxe?*” uma resposta possível seria “-*Oro kaji/kaxikon hwam*”, o equivalente a “-*Todo tipo de peixes*”, no caso de haver uma diversidade de espécies. No entanto, destaco que a partícula que expressa a coletivização propriamente dita é *oro*, e não *kaji*.

4) Conklin (1989) apresenta ainda um uso distinto desta mesma classificação, utilizado na definição de animais que possuiriam espíritos (*jami karawa*), capazes portanto de fazer mal aos Wari'. Neste contexto, aqueles que não os possuíssem seriam descritos como *iri' karawa*, enquanto os demais seriam classificados como *kaji karawa*.

Vale assinalar ainda que com frequência os jovens utilizam, jocosamente, as expressões *iri' karawa* e *iri' memem* para referir-se a seus pares do sexo oposto, com conotações sexuais. Não sei afirmar se este uso é recente ou não, mas o fato é que os mais velhos desaprovam-no, e afirmam que apenas os jovens fazem uso das expressões neste contexto.

**O CARÁTER DINÂMICO DO SISTEMA CLASSIFICATÓRIO.** Como já mencionei, é possível afirmar a existência, no sistema classificatório wari', de um eixo dinâmico fundamental, onde posições e perspectivas distintas se estabelecem para, em outros momentos, se invertem. Refiro-me aqui especificamente à oposição *iri' wari' / iri' karawa*, que constitui parte do título desta tese. De acordo com Vilaça (1992), a relação *wari' / karawa* é essencialmente situacional e baseada na predação, podendo variar segundo o contexto em que seus integrantes se encontram. Assim, um indivíduo wari' afirma sua posição wari', isto é, humana, quando preda outros animais. No entanto, no momento em que é predado por uma onça, por exemplo, esta o vê como *karawa*, e a si própria como *wari'*, como humana.

Não se trata simplesmente de dizer que em um momento os Wari' são predadores, em outro tornando-se presas, alimento de outros animais. Como afirmo em outras seções da tese nas quais abordo esta questão, é a posição que define a perspectiva. Há, em sua cosmologia, animais dotados de humanidade, e capazes de predá-los. Ao atuarem como predadores afirmam sua posição humana, enquanto os Wari' passam a ser *karawa*. É justamente esta possibilidade de predação que irá definir não apenas a comestibilidade de diversas espécies animais, mas também os cuidados a serem tomados na manipulação da caça após o seu abate. Como a predação por tais animais não se resume à dimensão física, a possibilidade de predação também não se encontra restrita aos carnívoros, como inicialmente se poderia pensar.

As classificações wari' de seus alimentos revelam-se dinâmicas ainda sob um segundo aspecto, evidenciado no contexto das mudanças observadas a partir do contato com não-índios. No que se refere ao uso da oposição *iri'/ kaji* enquanto descritora dos itens alimentares a partir de critérios de comestibilidade, o que se observa é que tratam-se de categorias dinâmicas, cujo conteúdo pode ser alterado ou atualizado com o passar do tempo. Isto é, se vistos enquanto categorias de alimentos, estas categorias permanecem, enquanto seu conteúdo se modifica. Os Wari' distinguem os itens cujo consumo é permitido e adequado (adjetivados como *iri'*, verdadeiro), e aqueles cujo consumo é interdito e, portanto, inapropriado (*kaji*, estranho, diferente). Dentre as mudanças observadas nas práticas alimentares a partir dos contatos com não-índios, particularmente significativas foram a introdução de alimentos até então desconhecidos e a queda de diversas proibições alimentares, passando-se a consumir, por exemplo, a carne de diversos animais anteriormente proibidos.

A despeito destas mudanças, o sistema classificatório permaneceu operante, tendo havido uma atualização dos conteúdos das categorias de alimentos apropriados ou não para o consumo. Trata-se, portanto, e sob um outro aspecto, de um sistema dinâmico, e capaz não apenas de incorporar novos elementos e reconhecê-los a partir de um conjunto pré-determinado de critérios, mas também de modificar antigas classificações a partir das novas práticas de consumo.

É notável, no entanto, que esta atualização não foi completa, registrando-se por vezes classificações opostas para um mesmo item, a depender do informante. Isto significa, por exemplo, que um animal de consumo anteriormente proibido mas atualmente caçado e comido, pode seguir ainda hoje sendo descrito como *kaji karawa*, isto é, como não-comestível. O grau de discordância entre as classificações era maior entre os adultos mais velhos, que haviam convivido com as proibições tradicionais

durante parte de suas vidas, do que entre os adolescentes, que haviam crescido na vigência das novas práticas alimentares. Isto parecia refletir o fato de que, a despeito de seu caráter dinâmico, as mudanças observadas foram particularmente rápidas e drásticas, com a queda de diversas proibições alimentares em um espaço relativamente curto de tempo. E que, cerca de quarenta anos após os primeiros contatos dos Wari' com não-índios, a classificação destes alimentos ainda reflete a transição entre dois momentos.

Havia, ainda, adultos que reconheciam claramente esta mudança, ao afirmar que um determinado animal era definido como *kaji karawa* no passado, mas atualmente como *iri' karawa*. Certa vez foi-me dito, claramente, que “-*Pain kara pane, iri' kaji karawa. Pain xokori, iri' karawa.*” (“-Antigamente, era *kaji karawa* mesmo. Agora, é *iri' karawa.*”). Quando conversava com vários indivíduos ao mesmo tempo, havia alguma discussão sobre o tema, e rapidamente chegava-se a um consenso sobre a classificação do animal, prevalecendo aquela que refletia a sua comestibilidade atual.

Vale assinalar que, como veremos a seguir, para a caça e a pesca houve uma ampliação do número de espécies consumidas, dentro da gama de animais já conhecidos pelos Wari'. O leque de escolhas dentre as espécies vegetais já conhecidas, no entanto, não parece haver se modificado, até onde pude perceber. Não vi nenhum caso de “reclassificação” da comestibilidade de vegetais, a não ser aqueles introduzidos por não-índios. Neste caso, contudo, tratava-se das frutas cítricas, como laranja e limão, e ainda da acerola, às quais aplicava-se, de modo geral, a expressão *kaji memem*. Assim também podiam ser descritas frutas azedas ou amargas.

Havia, contudo, um tipo distinto de uso para a expressão *iri' karawa*: aquele relativo à qualidade sensorial da comida. Assim, se algum item alimentar era particularmente apreciado, ou se uma refeição era considerada muito boa, um grande elogio podia ser expresso através da exclamação: “-*Iri' karawa!!!*”, elogio recebido com alegria por todos.

**A INCORPORAÇÃO DE ELEMENTOS À CULINÁRIA WARI'.** A descrição do processo de incorporação destes elementos ao seu cotidiano revela uma das fundamentais características do sistema alimentar wari': uma dinâmica particularmente favorável à ocorrência de mudanças, orientada por um conjunto de idéias que determina lugares e modos de incorporação, e que portanto não resulta na sua descaracterização.

Embora não desconsidere aqui o caráter dinâmico e a ocorrência de mudanças em seu sistema alimentar anteriores ao processo de “pacificação”, centrarei minha atenção

naquelas ocorridas a partir do estabelecimento de relações permanentes com não-índios, particularmente intensas e intimamente ligadas às transformações sociais e econômicas por que vem passando a sociedade wari' desde então. A incorporação de novos elementos à sua culinária parece haver ocorrido sob duas formas distintas. Uma delas corresponde ao consumo de itens alimentares já presentes no ecossistema local, mas até então não consumidos – isto é, o abandono de diversas restrições alimentares; a outra, à introdução de alimentos e formas de preparo até então desconhecidos.

Durante o processo de “pacificação” dos Wari', o fornecimento de comida aos índios pelos funcionários do SPI era um procedimento amplamente utilizado. Os Wari' relatam o recebimento de itens como farinha de mandioca e biscoitos, assim como a preparação, pelos agentes, de arroz, feijão, água com açúcar e carne bovina e de caça. O pessoal do SPI e mesmo os missionários caçavam e preparavam diversos animais até então evitados pelos índios, e tentavam convencê-los a consumi-los (como exemplo, foi-me descrita a argumentação dos missionários, que afirmavam que os animais haviam sido criados por Deus para que os homens os comessem). Vilaça (comunicação pessoal) refere a existência, em uma igreja na T.I. Rio Negro-Ocaia, de um cartaz com versículos do livro do Gênesis, dizendo o mesmo. Neste tipo de afirmação reside uma drástica oposição ao pensamento wari', e que pode ajudar na compreensão de parte significativa das mudanças que se seguem, a partir da “pacificação”, no sistema alimentar wari'.

A aceitação da idéia de que os animais foram feitos para serem consumidos pelo homem não acontece sem repercussões importantes na cosmologia e no cotidiano wari'. Ela anula a possibilidade de inversão de posições, assim como a humanidade de outros seres além dos próprios Wari'. Assim, cai por terra não um simples conceito, mas um pressuposto sobre o qual se baseiam as relações entre os Wari' e outros integrantes de seu universo. Muda, portanto, parte significativa de sua visão de mundo. A possibilidade de predação por animais – fosse ela de ordem física ou espiritual -, que antes definia não somente a comestibilidade destes mesmos animais, mas também os cuidados a serem tomados na manipulação de seus corpos, agora encontra-se radicalmente modificada. E fica também alterada a constituição dos próprios corpos Wari', antes vulneráveis à ação de elementos projetados por alguns destes animais, e ainda ao contato com o seu sangue, pêlos e penas. Teoricamente, também os espíritos dos próprios Wari' deixam de ser vulneráveis à predação. O abandono das restrições alimentares, deste modo, envolve uma mudança importante na visão de mundo wari', e parece estar associado, em larga medida, à aceitação de alguns dos princípios religiosos do cristianismo.

Para além da magnitude destas mudanças, a complexidade do tema resulta ainda da convivência entre crenças e práticas pertencentes tanto ao universo tradicional wari' como ao cristão. Se por um lado o cristianismo pode representar um desejável fim da afinidade no quotidiano wari' (Vilaça, 1998), as tensões decorrentes das relações entre afins não parecem haver sido banidas, mesmo quando se observam as famílias mais ativas na igreja. Do mesmo modo, pude constatar que a manipulação da caça não é hoje de todo desprovida de cuidados, mesmo entre os convertidos. O fato é que, se por um lado a conversão não chega a alterar por completo ou definitivamente a cosmologia wari', por outro não devem ser subestimados o alcance e a relevância de suas implicações.

É interessante observar que, apesar das recusas iniciais, o consumo de alimentos até então proibidos pelas crenças wari' não foi, até onde pude perceber, problemático. Em minhas conversas com diversos adultos mais velhos, repetidamente afirmaram-me que, a despeito das crenças que apontavam para sérias conseqüências - em termos físicos e espirituais - de seu consumo, e apesar de uma relutância inicial, rapidamente adotaram as práticas propostas pelos *wijam* (estrangeiro, branco). Quando perguntava a eles se não temiam aderir aos novos hábitos, as respostas eram sempre negativas; ouvi-os mencionar que, então, tinham fome<sup>8</sup>, e também que haviam visto os brancos comerem estes alimentos sem que nada de mau acontecesse. Além disso, invariavelmente afirmavam não conhecer ninguém que houvesse tido problemas por consumir alimentos até então proibidos. A queda das proibições alimentares foi extensa, com muitas delas sendo abandonadas mesmo pelos indivíduos mais velhos, que chegaram a vivê-las por vezes até a idade adulta.

Um exame da classificação apresentada por Conklin (1989:331-333), no entanto, parece indicar que as mudanças aconteceram de forma irrestrita. A autora aponta para a existência de dois “graus” de restrição: assim, haveria animais de consumo parcialmente restrito, isto é, cuja carne estaria proibida apenas para alguns grupos da população (segundo Conklin, aqueles que estivessem em fase de crescimento, procriação ou cuidando de crianças); e outros cujo consumo estaria totalmente vetado aos Wari', sendo considerados não-comestíveis. De modo geral, a queda das proibições parece haver sido mais extensiva no grupo de animais de consumo parcialmente restrito. O consumo dos animais totalmente proibidos pareceu relativamente inalterado, isto é, ainda hoje não são consumidos, com poucas exceções. Os Wari' seguem não consumindo mucura (*waxik*, gambá; Didelphidae), urubu (*maho*), serpentes (*em*), lagartos (*ara hop*), lontras/ariranhas (*moromem/kawija*; Mustelidae), botos (*kahao*;

Delphinidae), morcegos (*nao'*; Chiroptera), cachorro-do-mato (*orotapan*; Canidae). E quando, por alguma razão, seu consumo ocorre, os relatos que ouvi apontavam para conseqüências negativas. Um dos adultos com quem conversei contou-me que quando mais jovem ele e seu pai comeram uma lontra (*moromem*) durante uma caçada, pelo fato de estarem, então, muito famintos. Disse-me que a carne era muito boa, e gorda. À noite, no entanto, ele passou muito mal, com dores abdominais e diarreia. Depois disso, nunca mais voltara a comer deste animal. Cheguei a presenciar, por outro lado, o consumo de um felídeo que os Wari' me descreveram como *kaxikon kopakao'* (“onça estranha, diferente”, *Felis* sp.); os felídeos não eram, até o contato, consumidos sob nenhuma forma. No entanto, não poderia afirmar com segurança que seu consumo é hoje generalizado entre os Wari'.

Não percebi, em nossas conversas, critérios evidentes que orientassem a persistência ou o abandono das restrições alimentares. No entanto, chama a atenção o fato de que a maior parte dos animais que eram especialmente “marcados”, isto é, que eram considerados não-comestíveis, continuaram a ser vistos como tal. Parecia haver, assim, um “núcleo” de idéias menos sujeito às mudanças. O mais importante, nesse contexto, é a constatação de que, se o “exemplo” das práticas alimentares não-índigenas parece haver tido um papel importante no modo como as mudanças aconteceram, ele não é capaz, por si só, de explicar a trajetória destas modificações.

A impressão que tive foi a de que as mudanças observadas eram talvez mesmo esperadas. Isto é, a adoção de novos elementos e o abandono de outros parecia fazer parte de uma dinâmica inerente ao pensamento wari', não significando uma ruptura, ou algo próximo a uma descaracterização de seu modo de vida. Limitando minha análise ao sistema alimentar wari', a incorporação de novos elementos e a “perda” de outros parece ter um paralelo, como já mencionei (*vide* capítulo 3 - *SUBSISTÊNCIA*) no interesse e busca por novos cultivos, paralelos à perda de outros; e, ainda, na adoção de novas técnicas em suas estratégias de subsistência.

Os Wari' disseram-me inicialmente estranhar as comidas trazidas e preparadas por não-índios, particularmente em função de seu sabor salgado e odor. Falando-me sobre seus primeiros encontros com não-índios na região do Rio Negro, Pa' Tocwe tecia literalmente o mesmo comentário ao descrever sua primeira impressão acerca da comida dos brancos (“-*Hü na!*”, “-Cheira!”), evidentemente negativa e motivo de recusa, e ao relatar sua impressão/ opinião atual sobre a mesma (“-*Hü na!*”), já francamente positiva e motivo de aceitação. A diferença entre os dois momentos/opiniões ficava, contudo, clara em sua expressão facial: o primeiro comentário era feito com uma careta de

desagrado, enquanto o segundo era acompanhado por um largo sorriso e uma expressão de prazer. Vale salientar que, sempre que os Wari' descrevem a comida dos brancos, afirmam que ela “cheira” (“-*Hü na!*”). Contou-me que, na região do Rio Negro, os *wijam* levaram “dez pacotes” de biscoitos, e que os índios correram para ver: “-*Maki na kaji kapam!*” (“-Está chegando a pamonha diferente!”), disseram os Wari' aos demais. Não quiseram, então, comê-los, porque estranharam o seu odor: “-*Hü na!*” (“-Cheira!”). O mesmo haveria acontecido com mingau de arroz: “-*Om ka awi na! Hü na!*” (“-Não é bom! Cheira!”).

É interessante perceber que, enquanto nos primeiros momentos o cheiro atribuído pelos Wari' à comida era motivo para o estranhamento e a recusa, atualmente ele é mencionado enquanto uma qualidade apreciada nos mesmos itens alimentares, e razão/motivo para sua aceitação. O que permanece é a importância do cheiro por eles atribuído às comidas enquanto uma característica fundamental e critério de aceitação e consumo.

A aparente obviedade desta afirmação, diante do valor atribuído no Ocidente ao odor das comidas e, portanto, à familiaridade que tal critério nos possa aparentar, é descartada quando se observam outros exemplos etnográficos entre os Wari', e não se resume à alimentação. Conklin (1989) aponta para a importância do cheiro na escolha dos medicamentos tradicionalmente utilizados para os mais diversos fins, e na aceitação de novos medicamentos. Um exemplo que a autora menciona é o grande valor dado à pomada “*Vick-vap-o-rub*®”, à qual atribuíam um odor marcante e, em função disso, propriedades terapêuticas. Quando os Wari' me apresentavam algum medicamento de uso tradicional – cipós, raízes, folhas ou mesmo insetos – invariavelmente mencionavam o fato de “cheirarem”. A título de exemplo, havia uma espécie de formiga (espécie não identificada) conhecida como “*ü*”, utilizada para o tratamento de problemas respiratórios, e que, quando esmagada, produzia um forte odor, para mim semelhante ao da cânfora. Disseram-me que havia outra variedade, conhecida como “*kao' kao' pana*” (“come come madeira”; espécie não-identificada) era também utilizada para o mesmo fim, e tinha o mesmo cheiro que o xarope “*Melagrião*®”.

É importante assinalar que, mesmo quando apreciavam um odor, embora pudessem qualificá-lo, afirmando que “cheirava bem” (*-hü awi na*), por exemplo, era muito mais freqüente simplesmente que apenas mencionassem o fato de que “cheirava” (*-hü na*).

Os exemplos da importância do cheiro percebido pelos Wari' para a aceitação de alimentos são os mais diversos. Em Santo André pude observar que, dentre as diversas



variedades de manga (*Mangifera indica* L.) presentes em toda a aldeia, a “manga-rosa” era a menos procurada e consumida, embora de modo geral a fruta seja apreciadíssima por todos. Uma mulher de cerca de 60 anos chegou a me afirmar que nunca havia comido desta variedade. Quando perguntava aos Wari’ a razão de seu menor consumo, diziam-me que ela “cheirava” (“-Hü na!”). Embora eu não pudesse perceber diferenças significativas entre o odor das diversas variedades do fruto, isto era um fato para eles, e motivo para a recusa em consumi-lo. Oro Cun (homem, de cerca de 45 anos) explicou-me que outras variedades possuíam a casca cheirosa, mas a polpa não, e por isso eram preferidas. Mais uma vez, não se qualificava o tipo de cheiro ou se era agradável ou não, mas apenas a sua presença. Hwerein Mo Pin (um homem de cerca de trinta e cinco anos), contou-me um episódio em que, quando criança, foi-lhe oferecida uma bebida adocicada, feita a partir dos frutos de *kaxima* (babaçu; *Orbignya martiana*): embora já conhecesse e apreciasse o fruto, não gostou e recusou a bebida, porque “cheirava”. Destes relatos, portanto, emerge a importância do odor percebido pelos Wari’ enquanto característica fundamental para a aceitação de alimentos. Nunca os ouvi mencionar outro motivo para a recusa de alimentos em qualquer tipo de ocasião, à exceção da presença de sal na comida trazida pelos brancos, nos primeiros momentos de contato.

Um aspecto adicional surgia nas suas falas, e merece consideração: a familiaridade e o processo de familiarização com os cheiros percebidos pelos Wari’. Parece que este tipo de característica é particularmente importante e marcante enquanto critério de aceitação nos primeiros contatos com a comida. Com o passar do tempo, teria lugar uma progressiva familiarização com o item em questão. Embora os Wari’ ainda afirmem que a comida em questão cheire, esta característica já passa a não constituir-se em um fator determinante de seu não-consumo. Parecia ser este o caso da maioria das comidas introduzidas pelos agentes do contato; mesmo no caso da manga-rosa parecia haver uma aceitação crescente, principalmente pelas crianças e pelos adolescentes. Um dos adultos me disse que antes ninguém comia esta variedade, e que agora já havia muitos Wari’ que não a recusavam. O mesmo me foi dito acerca da jaca (*Artocarpus integrifolia* L.f): caracterizada como uma fruta que “cheira”, e anteriormente recusada pelos Wari’, é atualmente muito apreciada e largamente consumida na aldeia. Oro Cun foi enfático ao me afirmar que tratava-se de um fruto que cheirava; quando lhe perguntei como os Wari’ podiam apreciá-la, explicou-me que eles já haviam “se acostumado” com ela. Por outro lado, as comidas de consumo prévio ao contato, raramente me eram descritas pelo seu cheiro enquanto uma característica marcante, embora os Wari’ também percebessem, nelas, a presença de odores. Parecia haver um contraste entre os novos

alimentos e seus odores, desconhecidos e portanto marcantes, e aqueles já familiares e, conseqüentemente, “comparativamente” não-marcados, ou menos sensíveis.

É também Pa’ Tocwe quem me conta que, na região do Rio Negro, os Wari’ não tiveram problemas para comer galinhas antes mesmo do contato com o pessoal do SPI, e que furtavam-nas aos seringueiros e chegavam a criá-las em suas aldeias. Havia, no entanto, quem não quisesse comê-las. Conta que não gostavam dos patos (“-*Iri’ kaji karawa!*”), porque estes “bebiam água suja”. Quanto ao consumo de animais até então proibidos, afirmava lembrar-se de quando o *wijam* matou um tatu-canastra (*tikipan; Priodontes maximus*), com o auxílio de lanternas, no Rio Negro. Disse que tiveram medo, mas viram-no comer e fizeram o mesmo. Quando perguntei-lhe se já havia visto alguém ficar doente por haver quebrado as antigas proibições, contou-me que já havia visto um wari’ ficar com o abdome inchado, e com muita dor, depois de comer carne de jacaré (*hop*). Disse que agora não acontece mais isso, e que seus filhos e netos comem a carne do réptil. Ressalta, contudo, que ele mesmo não o faz: diz que a carne tem cheiro de sabão, e não a come: “-*Hü na! Ak sabão!*”

A familiarização com novos itens era, possivelmente, facilitada quando da existência de itens semelhantes no sistema alimentar wari’. Não ouvi nenhuma afirmação neste sentido, mas parecia-me que, nestes casos, a incorporação e o uso dos novos itens acontecia de modo equivalente àqueles já conhecidos. O reconhecimento destes itens enquanto similares, observe-se, pode ser depreendido pela denominação dos novos alimentos, alusiva a seus similares. Assim, por exemplo, a farinha de mandioca, desconhecida até então, recebeu o nome de *kaxikon kwata* (*kwata* estranha/diferente), em referência à farinha de milho produzida e consumida pelos Wari’. A nova farinha é, hoje, particularmente apreciada quando consumida junto aos caldos de peixe, carne e aves, assim como faziam com a tradicional farinha de milho, *kwata*. Pães de trigo, por exemplo, igualmente desconhecidos até o contato com não-índios, são conhecidos como *kaji kapam* (pamonha estranha/diferente), ou simplesmente como *kapam*.

A equivalência entre itens de consumo pré- e pós-contato, entretanto, é mais complexa do que poderia parecer inicialmente. O exemplo das bebidas alcoólicas é bastante claro. Quando menciono a expressão “bebidas alcoólicas”, o leitor a princípio incluirá neste grupo qualquer bebida, seja ela de uso tradicional ou introduzido, que apresente teor alcoólico. Desejo, no entanto, chamar a atenção para o fato de que, para os Wari’, tal inclusão não é adequada, isto é, não se trata de um conjunto semelhante de bebidas. Vale lembrar que, embora os Wari’ consumissem ritualmente, em suas festas, *tokwa* fermentada (com algum teor alcoólico), e que algumas delas envolvessem a

embriaguez de grupos específicos e pré-determinados de participantes, as bebidas alcoólicas introduzidas decididamente não são por eles vistas como equivalentes àquela produzida a partir do milho. A produção e o consumo desta última acontecem em contextos específicos, o que a diferencia radicalmente das bebidas introduzidas. Isto significa que o álcool, sob as formas em que se apresenta nas bebidas introduzidas, acaba por se constituir em um item distinto daqueles até então existentes em seu sistema alimentar. As bebidas alcoólicas podem ser consideradas, deste modo, itens de introdução recente para os Wari'. E, ainda que o consumo das bebidas industrializadas ocorra em Guajará-Mirim e eventualmente na aldeia, eles não produzem *tokwa* fermentada com o propósito de embriagar-se. O que, por sua vez, demonstra a especificidade de seu consumo durante as festas.

Ainda no que se refere à aceitação de novos itens alimentares, pode-se especular acerca do papel de sabores particularmente apreciados pelos Wari', como o sabor doce, ou de sua apreciação pelas gorduras, presentes tanto em alimentos de origem animal como vegetal (ressalto que, quando descreviam-me um alimento, afirmar que o mesmo era gorduroso era considerado um grande elogio, uma qualificação essencialmente positiva para o item descrito) na aceitação de itens hoje muito valorizados, como o açúcar e o óleo de cozinha. Não julgo possuir, contudo, elementos suficientes para subsidiar o exame destas possibilidades, além da constatação da real apreciação de alimentos com tais características - fossem eles de introdução recente ou já conhecidos pelos Wari' à época do contato.

Entre os Wari' observa-se, a partir do contato, a introdução de elementos que vão de novos itens alimentares até novas formas de preparo e consumo. Isto ocorre sem que, a princípio, o processo tenha se caracterizado como problemático. A entrada de novos elementos, mesmo em etapas centrais ao seu sistema culinário, pode haver sido pouco problemática por uma conjunção de fatores, onde o caráter dinâmico - e aparentemente propenso às mudanças - deste mesmo sistema parece ter exercido um papel fundamental.

Embora a argumentação acerca de fatores mais específicos envolvidos na aceitação de itens alimentares e novas práticas dificilmente possa sair do plano especulativo, não se pode descartar o peso das relações entre brancos e índios, marcadas pelo preconceito e pela discriminação. Como outros aspectos de sua cultura, o modo wari' de se alimentar é, aparentemente, desvalorizado pela população regional. Durante meus primeiros momentos de trabalho de campo junto aos Wari', ficava patente o constrangimento que minha presença causava no momento de suas refeições. Quando

conversava com alguém sobre isso, explicavam-me que eram assim mesmo, que tinham vergonha de comer diante dos *wijam*. Por outro lado, em um sem-número de ocasiões notei sua surpresa quando viam-me comer com eles; então aqueles que me eram mais próximos explicavam aos demais que eu, de fato, acompanhava-os em suas refeições. Era com alguma frequência que eu listava, diante de seus pedidos, alimentos de consumo tradicional pelo grupo, e que já houvesse provado entre eles. O que isto parece demonstrar é, antes de mais nada, que a desvalorização de suas práticas é o tipo de reação mais familiar aos Wari', e que o fato tem repercussões importantes em seu cotidiano.

Delineia-se, assim, um contexto em que somam-se, entre outros, aspectos como um longo período de contato entre os sistemas alimentares, que já data de mais de quatro décadas; um sistema alimentar (o indígena) dinâmico, onde a incorporação de novos elementos é uma característica essencial; a possibilidade, na cosmologia wari', de se assumirem posições e perspectivas distintas, o que se traduz em uma equivalência complexa entre alimentos pertencentes aos sistemas alimentares indígena e não-indígena (como argumento no capítulo 3) e, conseqüentemente, em um possível trânsito entre os dois sistemas, em um processo de escolha que transcende o alimento por si só. Além disso, há que se considerar a influência da conversão ao protestantismo (discutida nos capítulos 3 e 5) e, finalmente (sem pretender, contudo, esgotar os fatores envolvidos no processo de mudanças), a existência de relações interétnicas frequentemente permeadas por preconceito e discriminação por parte do segmento não-indígena. Não surpreende, nesse contexto, que as mudanças sejam drásticas, e no sentido de sua aproximação da dieta não-indígena.

\*\*\*

#### 4.4.1 O VALOR ATRIBUÍDO AOS ALIMENTOS

Os Wari' eram unânimes ao afirmar que eram o milho e seus derivados os alimentos que mais faziam as crianças crescerem e engordarem, e que davam aos adultos o vigor físico que julgavam necessário para a realização de suas atividades diárias. Quando buscava saber deles que tipo de alimento possuíam estas características, a primeira resposta que obtinha era invariavelmente *tokwa* (chicha de milho), *kapam* (pamonha) ou simplesmente *mapak* (milho). Suas afirmações encontravam-se, deste modo, em absoluta conformidade com o sistema de conceitos descrito por Conklin (1989). Nos princípios nativos de fisiologia, estes e outros alimentos são transformados

pelo coração em sangue, elemento central a seus conceitos de saúde e crescimento físico. O sangue e o coração, por sua vez, produzem a gordura corporal.

Para os Wari', a gordura corporal, saúde e vigor físico constituíam aspectos intimamente relacionados. Como já mencionei, a gordura corporal conferia-lhes uma certa proteção contra as doenças, e a corpulência era vista como sinal de saúde e vitalidade. A relação entre os alimentos e a capacidade de trabalho, por outro lado, ficava evidente quando afirmavam-me que determinados alimentos “ajudavam-nos” (“*kepxiho*”), ou que “fortaleciam-nos” (“*hwara opa*”). Conklin traduz esta última expressão como “ser grande, ser forte”, e relaciona seu sentido à disposição e à capacidade de trabalhar.

À medida que conversávamos, ficava mais evidente que os alimentos reconhecidos como “construtores” do corpo wari' eram essencialmente aqueles de uso prévio ao contato, sendo os principais *kapam*, *tokwa* e *karawa* (carne de caça). Diziam também que tubérculos como a batata-doce (*tamatan*) e o cará (*xuxut*) também “ajudavam” muito. “-*Awi tamana na xuxut. Awi na tamatan kem. Towe na pije.*” (“Cará é muito bom. Batata-doce também. A criança fica gorda”). Quando comparavam carnes de caça e peixes, boa parte dos Wari' diziam que a carne era melhor, que os peixes não tinham sangue, e que por isso logo ficavam com fome: “-*Pi pin hwap na ma'am. Maram na wari'. Awi na karawa.*” (“-O wari' logo fica com fome. Fica mole. Bom é *karawa*.”). Outros afirmavam que caça e peixe eram equivalentes, que também engordavam-nos, e que ajudavam-nos do mesmo modo.

Era notável que, quando falávamos de alimentos que engordavam os Wari' e os “ajudavam” em sua rotina de trabalho, os alimentos de consumo introduzido após o contato só fossem mencionados diante da minha insistência, e depois que já haviam falado no milho e seus derivados, na caça e nos tubérculos (cará e batata-doce). Ainda assim, os únicos itens introduzidos mencionados com frequência eram a carne bovina e o feijão. A carne bovina era de modo geral vista como equivalente à carne de caça, mas esta última era sem dúvida mais valorizada. Os demais itens de consumo introduzido, como o feijão, o arroz, macarrão, pão, açúcar, café, farinha, todos eram posicionados secundariamente ao milho e às caças. A farinha de mandioca era, sem dúvida, o item apresentado com mais ressalvas. Era comum que a comparassem, mesmo que eu não fizesse menção a isto, com outros alimentos: “-*Awi na kapam! Awi na! Awi na kapam nuxut! Farinha não! Aí, homa na pije!*” (“-Pamonha é bom! É bom! É boa a pamonha da gente! Farinha, não! Aí, a criança fica gorda!” – referindo-se novamente à pamonha). Se eu mencionava a farinha, enquanto falavam-me de outras comidas, o comentário era

invariavelmente o mesmo: “-*Awi paxi na*”, “-*Kepxiho wijimain na.*” (“É mais ou menos bom”; “-Ajuda só um pouco”).

É interessante observar, ainda, que os Wari’ explicavam-me que sob um aspecto seu consumo diferia radicalmente daquele da tradicional farinha de milho, *kwata*: ao contrário desta, muito apreciada e consumida em qualquer ocasião, em refeições ou mesmo pura, a farinha de mandioca não era consumida pura, mesmo por crianças. Em raríssimas ocasiões presenciei seu consumo isolado, e na maior parte das vezes por crianças. Isto, embora todo domicílio tivesse farinha em quantidade, plenamente acessível a qualquer de seus integrantes. No caso de “*kwata*”, ao contrário, cheguei a ver um adulto “escondendo” uma panela com a farinha de milho das crianças; do contrário, comeriam tudo sozinhas e rapidamente.

Este tipo de comentário muitas vezes estendia-se a outros itens de introdução recente: enquanto comidas como *kapam* e *kwata*, *xuxut* e *tamatan* podiam ser consumidas sozinhas, e os Wari’ diziam-me que mesmo assim elas “ajudavam”, alimentos como arroz, farinha e macarrão eram considerados essencialmente incompletos, e de modo geral adequados apenas quando misturados com carnes, peixes ou feijão. Quando combinados entre si, por exemplo (arroz com farinha, arroz com macarrão...), eram igualmente “incompletos”, e ajudavam só um pouco.

Quanto a itens muito apreciados e consumidos sempre que possível, como o café, o açúcar, refrescos e refrigerantes, alguns comentários eram particularmente interessantes, e revelavam uma valorização de certo modo marginal, a despeito de constituírem alimentos particularmente apreciados por seu sabor: café: “-*Ajuda só de manhã. Só pra esquentar. Continua com fome. Só um copo, né?*”; refrescos, refrigerantes: “*Ajuda só um pouquinho. Mas não é como tokwa.*”; açúcar: “-*Ajuda no tokwa*”.

Estas falas apresentam diversos pontos de interesse: em primeiro lugar, demonstram estarem ainda operantes os conceitos nativos de fisiologia, e que de certo modo seguem orientando as escolhas alimentares. Por outro lado, evidenciam contrastes marcantes entre o valor atribuído a determinados itens e sua produção e consumo pela população. Nesse âmbito, destacam-se o milho e seus derivados, muito valorizados e apesar disso hoje pouco produzidos e consumidos em Santo André. Situação oposta é aquela apresentada pela farinha de mandioca, pouco valorizada – tanto por sua contribuição para a manutenção da saúde como por seu sabor – mas ainda assim largamente produzida e consumida. Estes aspectos chamam a atenção para o papel de fatores de ordem ecológico-econômica na definição dos perfis de consumo alimentar.

Por outro lado, o consumo de itens muito apreciados por seu sabor mas pouco valorizados como alimentos, como o café, o açúcar e os refrescos parece demonstrar claramente que a questão não se resume a isto, ou seja, que o consumo de alimentos não atende exclusivamente nem aos princípios nativos de fisiologia (que “indica” o consumo de determinados alimentos), e nem às pressões e limitações de ordem ecológica (que impedem ou dificultam o cultivo do milho) ou econômica (que favorecem o plantio da mandioca e o consumo da farinha). Café, açúcar e refrescos não estão entre os alimentos considerados “apropriados” para o crescimento físico e o fortalecimento, e nem estão particularmente disponíveis por razões de ordem ecológica e/ou econômica. Mas são, apesar disso, muito apreciados por seu sabor, e largamente consumidos.

#### **4.4.2 CORPORALIDADE**

Durante o segundo inquérito antropométrico, comecei a observar que uma proporção significativa dos adultos havia perdido peso desde o primeiro inquérito, realizado seis meses antes. A análise dos dados de fato demonstrou que 60% dos homens e 80% das mulheres haviam apresentado uma perda que chegava a 2 kg entre os homens e 1,7 kg entre as mulheres (para maiores detalhes, (*vide* capítulo 6 - *ANTROPOMETRIA*). Além de se lembrarem exatamente o peso registrado seis meses antes, boa parte deles tinha a percepção de que haviam perdido peso, mesmo antes de serem pesados. O que mais me chamou a atenção, contudo, foi observar a sua reação negativa quando constatavam que haviam de fato emagrecido. Em muitos casos diziam não querer se pesar, justificando sua atitude pelo fato de terem perdido peso. De modo completamente distinto do primeiro inquérito, quando as pesagens não pareciam trazer nenhum tipo de mal-estar, aqueles que julgavam haver emagrecido ficavam visivelmente constrangidos. Além disso, invariavelmente mencionavam, em tom explicativo, alguma razão para o fato, embora eu não fizesse qualquer pergunta e não demonstrasse qualquer reação negativa ou mesmo de surpresa diante do peso registrado. Na ocasião, eram três os motivos que apontavam como responsáveis pela perda de peso: diziam-me que haviam ficado doentes, que vinham trabalhando muito ou, ainda, que “faltava *karawa*”. A situação despertou minha atenção por diversas razões: pelo evidente desapontamento que demonstravam diante da perda de peso, pela tentativa de explicar/justificar o fato e, ainda, pelas causas apontadas para o emagrecimento.

Nos casos em que havia ganho de peso, por outro lado, a reação era de grande satisfação. Em um dado momento, fui procurado por um homem adulto, que já havia se

pesado há cerca de três semanas e, na ocasião, apresentava um peso menor que aquele registrado meses antes. Desejava pesar-se novamente, dizendo-me que havia ganho peso. Quanto subiu na balança, de fato havia ganho peso. Ficou radiante com o fato e, em meio a uma grande satisfação, explicou-me que nas últimas semanas vinha comendo muito peixe, e por isso havia engordado.

A partir nas noções wari' de fisiologia, era natural que encarassem negativamente a perda de peso, já que, como mencionei, a gordura corporal é um sinal de bem-estar geral. Além disso, o emagrecimento é um dos sinais característicos/ que acompanham a ocorrência de doenças, em particular as mais graves. Conklin (1989:170) menciona: *"They consider fatness to be aesthetically pleasing and an indicator of vitality, strength and productivity"*. Ou seja, o emagrecimento é visto como uma perda de vitalidade, e que coloca o indivíduo em uma situação de maior vulnerabilidade às doenças e, em última instância, à morte. Não surpreendem, deste modo, tanto a sua decepção como o fato de rapidamente apresentarem justificativas para a perda de peso.

Era consenso, entre os Wari', que muito trabalho podia emagrecê-los, mas havia algumas nuances: o trabalho de abertura das roças, por exemplo, emagrecia; o plantio, por outro lado, não, o que refletia as diferenças na intensidade destas atividades. O trabalho de coleta de castanha também me foi referido como particularmente intenso, e causa de emagrecimento. De fato, participei de uma destas viagens, e posso afirmar que o trabalho nos acampamentos era de fato extenuante. É interessante observar que os "lugares de *tokwe*" eram vistos como abundantes em caça, o que indica que o eventual emagrecimento era atribuído à rotina de trabalho, e não à escassez alimentar.

Além deste motivo, diziam-me que a saudade ou a tristeza faziam-nos perder peso. Para os Wari', o fato não estava ligado somente à menor ingestão de alimentos, mas aos efeitos fisiológicos de suas emoções: *"Negative emotions cause cardiac constriction which slows circulation. With slower blood, sad people's hearts produce less fat and they waste away, becoming emaciated, pale and vulnerable to illness. Since the wari' cease drinking and eating in times of sadness, the cardiac effect intensifies."* (Conklin, 1989:172).

A autora descreve ainda o processo de luto wari', onde os parentes do morto deixavam voluntariamente de se alimentar, de certo modo excluindo a si próprios, temporariamente, da vida social, assim expressando seu pesar. Durante o trabalho de campo, infelizmente houve uma morte em Santo André, e de fato vi alguns dos parentes do morto emagrecerem drasticamente, comendo muito pouco. Neste processo, ainda segundo a autora, a recusa de *tokwa* era particularmente emblemática, e o gradual



retorno à vida social era evidenciado pela aceitação deste e de outros alimentos. Ainda que compreendam as razões deste comportamento, mesmo nestas ocasiões o emagrecimento é motivo de preocupação para os parentes mais próximos.

Seguindo a mesma lógica, a saudade dos parentes também era motivo para a redução do peso. Diziam-me que se um homem viaja sem sua esposa, se fica longe, emagrece. “-*Nok nain ka kao’ wa...*” (“-Ele não quer comer...”), “*ele pensa na narima’ (mulher) dele*”, continua. Conklin (1989:173) relata que, durante seu trabalho de campo, os Wari’ esperavam que ela própria emagrecesse, já que estava longe de seu esposo por um longo período. No meu caso, era com um misto de surpresa e bom-humor que ouviam-me dizer que eu estava perdendo peso porque sentia saudades da minha esposa, e que achava que iria morrer por esta razão.

Um último exemplo parece confirmar a importância que os Wari’ dão à compleição física, e especialmente à gordura corporal, enquanto indicadora de bem-estar geral e vigor. Em certa ocasião, folheava despreocupadamente, junto com um homem de meia idade, uma cartilha que havia sido elaborada por um grupo de professores nativos, e que falava sobre garimpo em terras indígenas. Em um dado momento, havia um desenho de um homem branco, um garimpeiro, diante de um wari’. Para mim, ambos eram idênticos, em termos de suas dimensões corporais. As diferenças que eu podia perceber deviam-se a detalhes como a cor da pele, o corte de cabelo e as roupas. Contudo, o homem com quem lia a cartilha imediatamente apontou para o branco e disse: “-... *wijam: towe na!*” (“... o branco: é gordo!”). Não falava dos brancos de modo geral, mas especificamente do desenho que via diante de si. O que chamou a sua atenção de imediato, no desenho, não foram as roupas, as cores, a bolsa ou o boné do *wijam*, todos detalhadamente representados, mas sim seu porte físico.

\*\*\*

#### **4.4.3 A ALIMENTAÇÃO DURANTE OS EPISÓDIOS DE DOENÇAS**

Para os Wari’, há uma relação direta entre querer comer e a real necessidade de se fazê-lo. Isto é, se uma criança não come, é porque não precisa; logicamente, não há porque obrigá-la a se alimentar. Se um adulto não deseja comer, por não sentir fome, então não há motivo para fazê-lo.

Este raciocínio ficava evidente nos cuidados com os doentes. Para os Wari’, durante os episódios de doenças não existe uma maior necessidade de se alimentar, já que de modo geral o apetite fica, nestas ocasiões, reduzido. Na verdade, afirmavam-me literalmente que os doentes não precisavam comer, pois não sentiam fome. Quando

conversávamos sobre a existência de alimentos mais apropriados durante os episódios de doenças, as respostas consistentemente indicavam os caldos, mingaus e bebidas doces como sendo os mais indicados. No entanto, a conduta não se baseava exatamente nos princípios eventualmente terapêuticos destes alimentos (à exceção dos caldos de algumas aves, consumidos com este objetivo específico), mas sim na sua melhor aceitação pelos doentes. A explicação que me era dada relacionava-se, mais uma vez, à vontade dos pacientes: diziam-me sempre que, nestes momentos, eles não desejavam comer, mas apenas beber.

O valor terapêutico das aves era, por outro lado, reconhecido: em certa ocasião, quando uma mulher de meia idade explicava-me o porquê de não sentirem fome quando doentes, disse-me que nestes momentos não queriam comer *karawa* (caça) grande, mas apenas aves pequenas: “-*Om ka param nain ka kao’ wa oro horonain karawa. Param e nain wijimain me: jamop, wanaran, tona...*”. Quando a criança estava muito magra, as aves eram igualmente recomendadas para a sua recuperação: “-*Awi na namo, kojam, horok, towi, jamop*” (“É bom *namo, kojam, horok, towi, jamop*”). “-*Awi na tarawanakon, awi na kwerekun, awi na komi kon. Aí, ma pin na homakon.*” (“É bom o fígado, a carne, o caldo. Aí, o *pije* já fica gordo”).

Conklin menciona que algumas aves eram utilizadas terapeuticamente não apenas como alimentos, mas sob a forma de compressas quentes, aplicadas aos pacientes para o tratamento de desordens do sangue: “*Women eat those birds to build their blood after childbirth, and patients with blood-related disorders drink boiled broth of those birds to absorb their health-promoting fluids. (...) Most potent of all is a medicinal broth made of those birds’ livers.*” (Conklin, 1989:290).

É importante notar que não se restringia ou desestimulava o acesso dos doentes aos alimentos. O que se fazia era manter a mesma conduta observável no dia-a-dia, ou seja, cada indivíduo comia de acordo com o seu desejo, não sendo estimulado ou reprimido. Quando conversavam comigo sobre este assunto, simplesmente descartavam a possibilidade de que alguém quisesse comer muito enquanto estivesse doente. A lógica acompanhava o processo de evolução da doença: à medida que o enfermo melhorava, aumentava seu apetite e, por conseguinte, sua necessidade de se alimentar. “-*Pe pin ak ka na*”, “-*Pe tamana pin na*”, diziam-me: “Então ele fica com fome”, “ele fica com muita fome.” De modo inverso, e seguindo a mesma lógica, a presença de fome durante episódios de doenças tranqüiliza aqueles que o cercam, na medida em que comprova a pequena gravidade do quadro. Descrevendo o processo de luto entre os Wari’, quando reduzem drasticamente o consumo alimentar, Conklin

(1989) menciona que a retomada da alimentação era vista como um sinal importante de melhora, de retorno à vida social.

Poder-se-ia especular acerca das possíveis implicações desta conduta, no sentido do comprometimento do estado de nutrição dos doentes. Durante os episódios de doenças, comumente observa-se um agravamento do estado nutricional, devido ao freqüente aumento das necessidades orgânicas de energia e nutrientes, quadro que muitas vezes vem acompanhado por uma redução do apetite. A conduta wari' de cuidados aos doentes, não procurando aumentar a ingesta alimentar, teoricamente poderia contribuir para o agravamento do quadro. No entanto, vale ressaltar novamente que não se desestimula, nessas ocasiões, o consumo de alimentos. Pode-se questionar, além disso, a real possibilidade de, ao menos entre as crianças, aumentar a sua ingesta a partir do incentivo ao consumo.

Por outro lado, afirmar aos Wari' que deve-se estimular a ingesta de alimentos nestas ocasiões iria contra não apenas suas noções de fisiologia, mas também contra um princípio mais amplo, o da autonomia, que parece nortear as condutas individuais e as relações interpessoais. Discutirei este aspecto mais adiante. As orientações nutricionais nos casos de desnutrição, por exemplo, se direcionadas ao aumento do consumo de alimentos, incorreriam no mesmo tipo de conflito. Para os Wari', o fundamental é a disponibilização de alimentos, para que cada um possa comer o quanto *desejar*: em última instância, o quanto *precisar*.

Ainda no que se refere aos episódios de doenças, há um aspecto de fundamental importância para os serviços de saúde: os Wari' consideram inadequado ingerir líquidos durante os episódios de diarreia, sob a pena de se agravar o quadro. Em mais de uma ocasião fui advertido, certa vez por um dos agentes indígenas de saúde, a não beber água, pois estava com diarreia. Ficavam espantados com a quantidade de líquidos que eu buscava ingerir, nesta e em outras ocasiões. Para eles, a exceção eram os chás, que podem ser bebidos em pequenos volumes. No entanto, nada que se aproxime das recomendações correntes relativas à hidratação oral de pacientes com diarreia. A terapia de reidratação oral, portanto, parece enfrentar uma importante barreira entre os Wari', pelos menos segundo o que observei em Santo André. Mesmo quando convivia com crianças ou adultos acometidos por diarreias nunca percebi nenhum esforço em direção à reidratação oral, e em nenhuma ocasião presenciei o preparo de soro a partir dos envelopes fornecidos na farmácia da aldeia pelos agentes de saúde. Não desconsidero, no entanto, a existência de medicamentos de uso tradicional, alguns deles sob a forma de infusões e que, naturalmente, contribuem para a ingesta de líquidos.

Com relação ao consumo de alimentos durante os episódios de doenças e à interpretação das oscilações do apetite enquanto expressão das necessidades individuais, a conduta parecia acompanhar uma orientação wari' em direção à valorização da autonomia individual. Posso afirmar que, mesmo entre as crianças e os adolescentes, em raras ocasiões presenciei alguém fazer algo que não desejasse. Quando realizava os inquéritos antropométricos, era naturalmente comum que, temerosas, algumas crianças se recusassem a subir na balança, ainda que permanecessem próximas à mesma. Nestes casos, e para a minha surpresa, a insistência de seus pais para que o fizessem era mínima, e então diziam-me, simplesmente: “-*Ele não quer subir.*” A decisão da criança estava, então, plenamente justificada, e não havia mais o que se fazer. Sua opção era respeitada.

Quando havia uma insistência maior por parte dos pais, na maior parte dos casos ela acontecia sob a forma de uma negociação, onde os adultos tentavam convencer a criança a ceder prometendo-lhe algo, como chicletes e balas, e não sob ameaças ou outra forma de coerção. Quando junto a outras crianças, as mais velhas, cuidando das menores, pareciam também respeitar suas vontades. Isto não significa, entretanto, que nunca fossem contrariadas, ou obrigadas a fazer algo que não desejassem. A impressão que tive, de todo modo, foi a de que isto acontecia com uma frequência relativamente pequena.

Pude observar que, em um sem-número de situações durante minha permanência em Santo André, a mesma lógica orientava suas condutas, independentemente da situação ou das partes envolvidas. Parecia sempre prevalecer a vontade individual. Quando conversávamos sobre o comportamento de alguém, mesmo quando ele era francamente desaprovado pelos Wari', meus interlocutores invariavelmente o justificavam, afirmando: “-*Je' kwerekun.*” (“-O corpo dele é assim”, o que equivale a dizer também que “-Ele é assim mesmo”). Conklin (1996:682) define assim o individualismo wari': “(they...) *aknowledge the separateness of individuals in the idea that the interior self is unknowable to others. They seldom speculate on the motives behind someone's actions, but simply invoke the uniqueness of each individual.*” A autora aponta ainda para o paradoxo que representa o conceito de corpos construídos socialmente, que se comunicam pelas trocas de fluidos, de substâncias, que apresentam portanto fronteiras distintas daquelas reconhecidas pela biomedicina, e que ainda assim, ou justamente por isso, mantêm a individualidade: “*However heavily elaborated are notions of the social body, wari' still recognize that people act and experience relationships from a subjective perspective.*” (Conklin, 1996:682).

\*\*\*

#### 4.4.4 “CUIDAR DOS SEUS”: O CRIVO COLETIVO E AS CRÍTICAS PÚBLICAS

Um aspecto de particular interesse para as intervenções em saúde diz respeito ao cuidado com as crianças. Para os Wari’, o fato de uma criança estar emagrecida, por exemplo, pode ser um sinal de que não está recebendo os cuidados necessários. Conklin (1989:211) menciona que “*a comunidade em geral, e os parentes maternos em particular, criticam duramente os lapsos percebidos nos cuidados maternos*”. Neste caso, os comentários da comunidade podem exercer uma influência importante junto aos seus pais, no sentido de pressioná-los a cuidar melhor dela. Tanto mulheres como homens diziam-me que havia mães que não sabiam cuidar de seus filhos; os exemplos práticos disso envolviam tanto aspectos ligados às práticas de higiene como, especificamente, aspectos alimentares. Se não eram lavados os seios antes de cada amamentação, ou a roupa usada pela mãe, a criança emagrecia; se a mãe não dava o peito ao bebê, ou não cozinhava, acontecia o mesmo (“*Xatxi na piye. Maram na kwerekun*”, “-A criança emagrece. Fica mole, flácida”). O marido pode mostrar-se, nestes casos, insatisfeito com o desempenho da mulher: se ela não cozinha, ele passa fome.

A falta de cuidado com as crianças e os idosos poderia ter ainda sérias repercussões: quando maltratados, seus espíritos poderiam separar-se de seus corpos. Conklin (1989:300) assim descreve o pensamento wari’: “*The wari’ say that you must give food to children and old people, and that you should not beat children, wives or the elderly, so that their spirits will not depart.*”

De fato, na maior parte das vezes em que via uma criança chorar, os adultos logo tomavam uma providência no sentido de ampará-la, ainda que não fossem seus parentes próximos. Ou faziam-no diretamente, tomando-a em seus braços e levando-a até seus parentes, ou mandando que alguma criança o fizesse. Ainda que os motivos do descontentamento infantil parecessem fúteis aos mais velhos, tratava-se de resolvê-lo. O bem-estar infantil era de fato uma prioridade para os Wari’.

A presença das mulheres era fundamental para que a criança crescesse bem: se a mãe da criança viesse a morrer; esta emagreceria, a não ser que fosse cuidada por outra mulher. Mencionaram-me, a título de exemplo, uma criança que havia ficado órfã por parte de mãe, e que veio a falecer, por falta de cuidados adequados, pouco tempo depois. O papel do pai nos cuidados com a criança não é, no entanto, pouco significativo. Diziam-me haver também homens preguiçosos, que não saíam para caçar ou pescar, e que faziam *xitot* (roça) pequeno, “*e só plantavam a metade*”. Que por isso suas crianças sofriam, passavam fome,

o que deixava suas mulheres contrariadas: “-*Mana na manakon!*” (“-A esposa dele fica brava.”). Quando me davam um exemplo de um homem que trabalhava pouco, mencionavam também que seus filhos não tinham o que vestir: “-*Om na wom piye nukun*” (“-O filho dele não tem roupa.”). Por outro lado, havendo comida (*karawa*) e *tokwa*, as crianças podem comer quando querem: “*Mo tara ma na karawa, tokwa, kao’ na piye, waraju na piye. Maki na, tok na tokwa...*” (“... a criança come, brinca, volta, bebe...”). Trata-se, assim, de disponibilizar comida para a criança; caso tenha fome – ao olhos *wari*’, isto significa que precisa se alimentar -, ela poderá comer. Não irá sofrer. Tanto o pai como a mãe, portanto, são provedores de alimento – mas não apenas – para a criança.

Certa vez ouvi um homem de meia idade queixando-se de dois de seus filhos homens, já casados e com filhos, e que segundo ele permitiam que as crianças sofressem com a escassez de alimentos. Uma delas, uma menina de cerca de dois anos, havia estado bastante doente por alguns dias, com uma diarreia intensa e pneumonia, e havia emagrecido significativamente. Suas queixas referiam-se ao fato dos filhos trabalharem pouco em suas roças, o que significava plantações pequenas, em número insuficiente (apenas uma por núcleo familiar, quando o ideal seriam duas) e, ainda, “mal administradas”. Isto é, permitiam que acabassem os tubérculos de mandioca e macaxeira “prontos” para o consumo antes que novas plantas começassem a produzir. É interessante observar que dias depois eu ouvi a mesma queixa, desta vez por parte do avô materno da menina. O exemplo parecia evidenciar, em primeiro lugar, a preocupação que as crianças despertam em seus parentes mais próximos; em segundo, a associação entre o estado geral de saúde da criança com os cuidados dispensados por seus pais, dentre os quais pode ser mencionada a provisão de alimentos. E, finalmente, a avaliação do seu desempenho nesse âmbito, frente ao comportamento que se espera deles. Se a criança emagrece, encontra-se, assim como no caso dos adultos, mais vulnerável à ocorrência de doenças: “-*Mo tara xaxi na piye, kaxi ak ta na*” (“-Se a criança emagrece, fica doente”).

O papel “provedor” dos pais é enfatizado na educação dos jovens: em diversas ocasiões foi-me explicado que ensinava-se-lhes que deviam trabalhar adequadamente; do contrário, não conseguiriam obter bons casamentos. Diziam-me que as mulheres não queriam homens preguiçosos, e vice-versa. Pude observar que os pais de adolescentes avaliavam atentamente o comportamento dos possíveis pares de seus filhos, e trabalhar bem era um pré-requisito para um bom “perfil”.

Nos casos em que o desempenho ou o comportamento dos pais é insatisfatório ou desaprovado, eles podem vir a ser chamados à atenção, de modo a reorientar suas condutas e, deste modo, cuidar melhor de seus filhos. Tenho um exemplo interessante disso: quando

eu residia na casa de Wao Ho e Wem Camain, em pelo menos duas ocasiões tive a surpresa de chegar em casa e encontrar minhas roupas lavadas, embora eu mesmo as lavasse regularmente. Embora soubesse que na sociedade wari' as mulheres eram responsáveis por esta tarefa, ficava pessoalmente penalizado por sobrecarregar Wem Camain, e assim encarregava-me de fazê-lo diariamente. Nestas duas ocasiões, no entanto, ocorreu que outras mulheres começaram a comentar que minhas roupas estavam sujas, que eu não sabia fazê-lo adequadamente, e então começaram a criticar Wem Camain, dizendo-lhe que devia lavar minhas roupas. Não se tratava, por certo, de comida, mas eram cuidados de outra natureza que deveria ter para comigo, seu filho. O que me chamou a atenção é que os comentários diziam-lhe que *tivesse pena de mim*: “*Xiram pa ron pije nem!*” (“-Tenha pena de seu filho!”). Envergonhada, e mesmo sabendo de minha relutância habitual em permitir que ela o fizesse, Wem Camain lavou minhas roupas em uma das ocasiões; na outra, foi Quimoin, minha irmã de oito anos, quem o fez.

Conklin (1989:140) aponta para o papel do crivo coletivo na sociabilidade wari', afirmando que “*the major control on social behavior is sensibility to public opinion and criticism*”. Estes comentários podiam acontecer tanto de modo indireto, sob a forma de “fofocas”, como direto, aconselhando-se os pais sobre o assunto. Não é necessário, neste caso, ter laços de parentesco com a criança ou seus pais: bastaria conhecê-la, para então aconselhá-los a cuidar melhor dela. Sugerindo-lhes que dêem a ela caldo de aves (*komi kon me*), por exemplo. Parece ser legítimo, nas palavras wari', “ter pena” (*ka xiram pa wa*) da criança e, o que me parece mais relevante, em função disso interceder por ela junto a seus pais. Até onde pude perceber, este tipo de ação não os deixava contrariados ou ofendidos.

A preocupação com o estado de saúde dos demais não se resumia às crianças; certa vez, Oro Cun conversava comigo sobre este assunto, e explicou-me cuidadosamente: “*-Se eu vejo um wari' magro ou doente, e em outro dia outro wari' vem me contar que ele está doente, e eu digo que já vi ele antes, o wari' fica bravo. A gente é que tá errado, tem que falar para todo o wari', para todo o wari' saber.*” Todos estes aspectos apontam para o que Conklin (1989:141) define como o caráter coletivo/inclusivo da sociedade wari': “*The 'we-ness' of wari' culture is reflected in the indigenous ideology concerning the social dimensions of individuals' physiology, growth and health (...)*”.

As recomendações feitas por profissionais de saúde não-indígenas parecem ser encaradas da mesma forma, não sendo malvistas pelos Wari'. Conversei com agentes de saúde e adultos do sexo masculino e feminino, e todos foram unânimes ao afirmar que este tipo de intervenção – isto é, “diagnósticos”, opiniões e aconselhamentos - era legítimo, e não os aborrecia, embora pudesse envergonhá-los. Por outro lado, a opinião pública e

eventuais admoestações podiam exercer uma forte influência sobre o comportamento daqueles a quem as críticas eram dirigidas. Isto acontecia pelo fato de poderem causar um grande constrangimento nestes indivíduos, a ponto de modificarem suas condutas. Também pude presenciar ou ter notícias de situações semelhantes que desencadearam reações agressivas por parte dos Wari', e que envolviam a participação de não-indígenas. A impressão que tive foi a de que, nestes casos, o indivíduo que era alvo das críticas foi por demais exposto, por um não-wari', diante dos demais, e em função disso reagindo negativamente.

O fato de que qualquer indivíduo pode “lançar mão” de suas opiniões, não havendo aparentemente exigências ou restrições relativas aos laços de parentesco ou à proximidade social, não quer dizer que a expressão destas opiniões apresente um menor peso no cotidiano, e possa ser feita livremente sem maiores impactos. Em lugar disso, significa que, a despeito de poder ter origem em qualquer membro da comunidade, as opiniões, manifestas em público, têm um peso importante, a ponto de poderem modificar os comportamentos daqueles que são alvos dos comentários. No contexto das relações interétnicas, há que se considerar ainda que o peso da opinião de não-índios, a depender da situação, possa exercer uma influência ainda maior sobre alguns comportamentos. Sempre tive esta impressão, quando via os Wari' – principalmente crianças e adolescentes – pouco à vontade em Guajará-Mirim, por vezes evitando falar em sua língua e dissimular ao máximo sua condição indígena. Os comentários negativos sobre suas práticas alimentares, como discuto no capítulo 5 (*CONSUMO ALIMENTAR*) constituem um bom exemplo disto.

Quando se trata das relações entre os profissionais de saúde e a população, este tipo de dinâmica social deve ser, a meu ver, necessariamente considerado. Na medida em que os Wari' são particularmente sensíveis aos comentários públicos, a meu ver justifica-se um cuidado particular no que se refere ao comunicado de diagnósticos e às orientações a serem dadas ao paciente. Para além do caráter público destes procedimentos, as informações acerca do estado nutricional envolvem questões especialmente importantes para os Wari', e exigem abordagens cuidadosas.

A alimentação faz parte de um conjunto de cuidados a serem dispensados às crianças, e que envolvem diretamente seus pais. Além disso, a gordura corporal, associada, dentre outros fatores, à alimentação, é vista como um indicador de bem-estar e de saúde, em última instância. Segundo Conklin (1989:170), as noções de fisiologia wari' atribuem ao coração e ao sangue a capacidade de produzirem gordura corporal. Maiores quantidades de gordura corporal significam mais sangue e, portanto, vitalidade e proteção contra as doenças. Assim, afirmar que uma criança não está crescendo bem, que está magra demais



ou desnutrida é afirmar sua condição de vulnerabilidade, o que de certo modo depõe contra seus pais, no que se refere aos cuidados que deveriam dispensar aos seus filhos. Quando conversávamos sobre este assunto, certa vez Wem Camain referiu-se à “mãe que não trazia comida” (“-*Jikon ko om kep ka ma karawa*”), e mencionou que seu filho não crescia, não tinha gordura: “-*Om ka hwara opa ka piye nekem. Om nein homakon.*”

Antes de prosseguir, desejo assinalar, inicialmente, que em grande parte dos casos os déficits nutricionais não são necessariamente percebidos pelos pais e nem mesmo, reconhecemos, por profissionais de saúde, até que se utilizem dos meios adequados (métodos, técnicas e equipamentos) para tal. Quando constatamos que em Santo André a maior parte das crianças menores de cinco anos (62% delas, para sermos mais precisos) seria diagnosticada como desnutrida a partir da medida de estatura, então fica ainda mais evidente que nesta comunidade a baixa estatura é antes a “norma” que a “anormalidade”. O diagnóstico de desnutrição traz consigo, portanto, a “criação” de um problema até então inexistente.

Para além deste fato, contudo, creio poder dizer que para os Wari’ a afirmação de que uma criança encontra-se desnutrida assume uma dimensão particularmente significativa. Em primeiro lugar, porque uma interpretação freqüente para este tipo de afirmação é a de que lhe falta comida e/ou cuidados, e portanto seus pais não estão, basicamente, trabalhando como deveriam. E isto não é exatamente bom. Conklin (1989) descreve que, para os Wari’, o vigor físico é uma qualidade desejável, e que a preguiça não é bem-vista. O conceito de saúde está intimamente ligado ao de vitalidade e força, por sua vez associados à capacidade e disposição para trabalhar. Assim, indivíduos pouco propensos às exigentes tarefas que o cotidiano wari’ exige são (des)qualificadas como cansadas (*jam*) ou moles/flácidas (*maram*). A descrição literal era, em tom de crítica, “-*Jam’na kwerekun*” (“-*A carne dele é cansada.*”). Um homem que não providenciasse comida para sua esposa e filhos, através da caça, por exemplo, ou abrindo grandes roças, poderia ser assim descrito, sendo seguramente malvisto. Uma mulher que não fosse trabalhar nas roças, que não preparasse comida e *tokwa* para seus filhos, seria igualmente desqualificada.

Os Wari’ tinham muito clara a idéia de que, quando os pais não trabalhavam, seus filhos sofriam de fome. Afirmar que uma criança está magra ou pequena, portanto, pode significar que seus pais não procedem como deveriam. Disseram-me, por exemplo, que uma mãe a quem se dissesse que seu filho estava muito magro não ficaria zangada, mas sim envergonhada (“-*Wixipa e na.*”) diante da crítica, e que diria, em tom de defesa, que não era preguiçosa (“-*Om ka jam ta kwere!*”), e que seu filho não parava, e só queria

brincar à toa (“-*Om ka tomiha ka! Waraju ximao e na!*”). Em outras palavras, a culpa não seria dela, que trabalha como se esperaria de uma mulher wari’. Estas falas apontam para a relevância, no pensamento wari’, não apenas da responsabilidade da mãe para com o bem-estar de seus filhos, mas ainda para o valor atribuído ao vigor físico, à disposição para o trabalho. E, ainda, para o impacto da opinião pública acerca do comportamento individual, neste caso específico no que diz respeito aos cuidados maternos com as crianças.

A comunicação de um diagnóstico de desnutrição, de baixa estatura ou qualquer outra forma de déficit antropométrico ou nutricional, portanto, constitui um comentário “público”, que apresenta um grande potencial impactante. A sua compreensão envolve diversos pressupostos lógicos e simbólicos particulares ao pensamento wari’, que vão desde princípios fisiológicos às expectativas de realização de papéis socialmente definidos, e que independem da lógica argumentativa que caracteriza o discurso biomédico ocidental. Uma orientação clínica/nutricional pode significar quase que uma acusação pública de negligência no cuidado com os seus. Ela acontece, ainda, em um contexto de relações que, não raramente, tende a ser marcado pela hierarquia. Ou seja, aquele estabelecido entre o profissional de saúde e seu paciente. Sem mencionar os possíveis aspectos interétnicos envolvidos nessa relação.

Julgo, portanto, ser absolutamente necessário sensibilizar os profissionais de saúde que atuam junto aos Wari’ quanto a esta especificidade. Diagnósticos e orientações, incluindo a dimensão nutricional, são potencialmente ofensivos e constrangedores a estes últimos, e muitas vezes podem, em função disso, acabar por prejudicar ou inibir o tratamento. E, portanto, afetar negativamente a evolução clínica dos pacientes.

Tive a oportunidade de ser consultado por uma mãe que havia recebido uma carta após uma pesagem organizada pela Pastoral da Criança, informando que seu filho tinha problemas de crescimento, e amistosamente aconselhando-a a administrar-lhe suplementos alimentares. A mãe encontrava-se absolutamente angustiada e envergonhada, porque – naturalmente - não percebia nenhum problema com a criança e, além disso, garantiu-me que cuidava bem de todos os seus filhos. Levei algum tempo para tranquilizá-la, afirmando-lhe que eu a conhecia, que estava com vergonha à toa, e que eu sabia que ela de fato cuidava bem de todos os seus filhos. Que, além disso, sempre a via ir trabalhar em sua roça, e que todos na aldeia viam-na e também sabiam disso. A situação foi exemplar, e demonstra as possíveis implicações de um “procedimento” a ser descrito como não-invasivo e inofensivo, isto é, apenas a comunicação de um diagnóstico nutricional e as orientações cabíveis.

#### 4.4.5 A AMAMENTAÇÃO

**A PRIMEIRA MAMADA.** Após o nascimento, não parece existir uma orientação clara quanto ao bebe dever ou não mamar. Quando conversava com as mulheres wari', as respostas variavam muito, a depender da informante. Quando buscava exemplos, tentando saber se as crianças haviam mamado logo após o nascimento ou mais tarde, por vezes obtinha respostas diferentes para uma mesma mãe, havendo um bebê mamado imediatamente e outro muitas horas após o nascimento. Com o tempo, contudo, fui percebendo que, por trás de uma aparente ausência de regras a orientar a conduta, prevalecia a idéia de que o próprio bebê decidia quando iria mamar. Se o bebê dormia após o nascimento, era porque havia se cansado durante o parto, e então precisava descansar. Quando desejasse mamar, acordaria e choraria. Havia, portanto, bebês que mamavam logo, e outros que demoravam mais a fazê-lo.

O princípio era o mesmo que iria orientar a sua alimentação ao longo de sua vida: se desejasse mamar, iria fazê-lo; quando mais velho, comeria se quisesse, e quando quisesse (já discuti esta idéia na seção “a alimentação durante os episódios de doenças”). Diziam-me, literalmente: “-*Mo tara param nain katat, meo ak ka na pije*” (“se ele quer o peito, ele se mexe.”). Enquanto fosse bebê, a amamentação iria seguir este princípio: se estivesse com fome, iria acordar, se mexer ou chorar. Ou seja, iria se manifestar. Se não o fizesse, era porque não estava com fome; e se não estava com fome, então não precisava se alimentar.

**A ROTINA PÓS-PARTO.** A primeira mamada do bebê era precedida por alguns procedimentos fundamentais: os seios eram cuidadosamente lavados com água<sup>9</sup> (o que deveria acontecer imediatamente antes e após todas as mamadas), e então retirava-se uma parte do leite espremendo-se o seio.

Havia uma grande discordância quanto ao motivo para tal procedimento, mas era praticamente consenso que isto deveria ser feito. A idéia mais comum era a de que o leite inicialmente não era bom para o bebê, mas creio poder afirmar que não se tratava da retirada do colostro. Havia quem dissesse que havia alguma sujeira, e mesmo sangue, no mamilo, e que a retirada inicial resolvia este problema. Vale assinalar algumas particularidades deste procedimento: isto só era feito uma única uma vez; a quantidade de líquido retirada era muito pequena; além disso, as mulheres nunca mencionavam a aparência do leite, no sentido de se prosseguir com a retirada até que houvesse uma mudança nas suas características, e nem contrastavam a sua coloração inicial com aquela observada posteriormente.

Embora fosse corrente a idéia de que a inobservância deste cuidado pudesse causar vômitos ao bebê, a contra-indicação ao seu consumo não se baseava na identificação de diferenças na composição do leite. O fato de que em pouquíssimos casos as mulheres wari' reconheciam que havia alguma diferença entre o colostro e o leite “definitivo” parecia indicar que isto não era uma questão para elas, e que não se tratava, portanto de uma conduta baseada em sua existência. Não identifiquei, por exemplo, nenhum nome específico para o colostro, e até onde pude compreender não havia uma diferenciação entre este e o leite materno. A expressão utilizada para o leite era *kominain* (literalmente, “o caldo (do seio)”), mas em nossas conversas a palavra *katat* (peito, seio) era também francamente utilizada, de modo a princípio essencialmente equivalente àquele que teria a expressão “dar o peito”, em nossa língua. Meu conhecimento de Txapakura possui, resalto, limitações, e posso estar equivocado quanto a estas nuances.

Quanto ao leite retirado, uma questão fundamental era dar-lhe destino adequado: todas as mulheres com quem conversei eram unânimes ao afirmar que ele deveria ser lançado ao rio, e jamais ao chão. Caso isto acontecesse, a mãe não teria mais leite.

Outro passo fundamental para o sucesso da amamentação é a ingestão, após o nascimento, de grandes quantidades de *tokwa*, para que os seios fiquem repletos de leite (*moin na katat*, enche o seio). Comer também era considerado importante, mas o consumo de *tokwa* era imprescindível. E, idealmente, deveria tratar-lhe de *tokwa* de milho, e não de macaxeira. A mãe também poderia beber chás, geralmente de folhas de abacate ou de capim-limão, mas estas eram alternativas “pobres”, distantes do ideal.

O aleitamento não é, mesmo nos primeiros dias, necessariamente exclusivo. Logo após o nascimento, o bebê pode receber, em quantidades pequenas, tanto água como chá. Algumas vezes era-me dito que ele também sentia sede, e outras que o objetivo era apenas acostamá-lo a beber água. Estas afirmações, no entanto, de certo modo contrastam com o fato de que os Wari' bebem água pura em raras ocasiões. Apesar disso, eram freqüentes os relatos de que os bebês recebiam água de suas mães, por vezes quando tomavam banho. Os chás eram levemente adoçados com açúcar. Uma das mulheres me disse que em suas gestações o leite demorava cerca de três dias para “chegar”, e que, neste período, seus bebês tomavam chá. A administração de outros líquidos que não o leite materno ao bebê pode ter, obviamente, sérias implicações. O risco de contato com microorganismos patogênicos é particularmente aumentado em um contexto em que prevalecem condições sanitárias inadequadas, como é o caso de Santo André. Como veremos mais adiante, é plausível que alguns dos problemas de saúde dos

bebês, diagnosticados a partir de sintomas gastrointestinais e atribuídos a outras causas, tenham origem nesta prática.

**MOTIVOS PARA AMAMENTAR.** Entre os Wari', a amamentação acontece livremente, a partir da demanda dos bebês. Assim, são amamentados sempre que têm fome, e ainda quando se machucam, ou estão assustados, contrariados ou zangados. E sempre que choram, o que geralmente envolve ao menos um destes motivos. Nestas situações, na maior parte das vezes, a própria criança procura o seio materno, e em nenhuma ocasião vi uma mãe recusando-o a seu filho. O seio é dado, então, tanto para alimentá-los como para confortá-los. Quando conversava com as mulheres sobre isto, elas eram unânimes ao mencionar tais objetivos, e eu mesmo constatava-o diariamente. Tive a oportunidade de acompanhar, por exemplo, o processo de desmame de uma menina de um ano e oito meses de idade, quando sua mãe tinha os dois mamilos feridos e sentia muita dor ao amamentá-la. Neste processo, quando a menina chorava, a avó materna dava seu seio à criança, que imediatamente se tranqüilizava, apesar da avó não estar produzindo leite.

**O PROCESSO DE DESMAME.** O aleitamento materno entre os Wari' assume um caráter exclusivo em apenas poucos casos. Como já mencionei, era freqüente a administração de água ou chás ao bebê, muitas vezes pouco tempo após o nascimento. Em outros casos isto acontece mais tarde, em torno do primeiro mês de idade.

As crianças seguem sendo amamentadas até que tenham pelo menos um ano, embora antes disso já recebam outros alimentos. Não tive notícia de nenhum bebê que houvesse sido totalmente desmamado antes desta idade, e todas as mulheres com quem conversei disseram-me que isto não era feito. Por outro lado, era absolutamente comum que as crianças mamassem até a idade de dois anos ou mais até. Havia mesmo um menino que, aos três anos e oito meses, ainda mamava, embora também comesse alimentos sólidos de qualquer tipo. Seu caso, no entanto, não despertava qualquer tipo de censura ou reação negativa por parte de outros adultos, que apenas achavam o caso engraçado. A conduta de seus pais, ao permitirem que ainda mamasse em sua idade, não era considerada errada, mas tão somente atípica.

O limite de idade para o aleitamento materno era freqüentemente dado pela ocorrência de uma nova gestação, que contra-indicava a sua continuação. Havia ainda a possibilidade de que a criança deixasse de mamar por iniciativa própria, ou que seus pais achassem que já deveria fazê-lo e, assim, viessem a intervir de alguma forma neste sentido.

A introdução de alimentos não-lácteos baseava-se no desenvolvimento da criança. Ela acontecia, no entanto, concomitantemente à manutenção do aleitamento materno, a partir de então em caráter parcial. Assim, as mulheres mencionavam como critérios para a introdução de novos alimentos marcos como o sentar-se sozinho, e o aparecimento dos primeiros dentes. Até onde pude observar, até que a criança seja capaz de se sentar não recebe outros alimentos que não o leite materno e chás. Eventualmente acontece a introdução de mingaus, feitos a partir de macaxeira, banana, milho ou arroz, e adicionados de água ou, menos freqüentemente, leite em pó, e adoçados com açúcar. A partir de então, a criança pode receber o caldo da cocção de aves e peixes, e mais tarde começa a comer da carne das aves. Peixes só lhe serão dados, em geral quando já possui dentes, e com cuidado por conta das espinhas. O surgimento dos dentes autorizava o fornecimento ao bebê de praticamente qualquer alimento, desde que ele conseguisse mastigá-lo sem problemas. A farinha de mandioca, por exemplo, era de difícil mastigação, devido à sua granulação. É interessante observar que a introdução de *tokwa* e de *tawi*, apesar de sua consistência líquida, acontece tardiamente, geralmente depois que a criança já bebe caldos de aves e peixes, e eventualmente já come alguma carne de aves. Não consegui, no entanto, identificar os motivos desta conduta.

Há algum consenso no sentido de que, na ocorrência de novas gestações, as crianças que ainda mamavam deveriam deixar de fazê-lo. No entanto, não era difícil encontrar exemplos de crianças que seguiram sendo amamentadas durante a nova gestação. Em muitas ocasiões, quando comentava com outras mães que me haviam dito que algumas mulheres permitiam que as crianças mamassem ainda assim, a reação era de espanto: “-*Tamanai na jikon! Jimao pin na kominain!*” (“-A mãe é doida! O leite fica diferente!”).

Quanto às possíveis modificações do leite durante a gestação, parecia haver algum grau de discordância entre as mulheres. Algumas diziam que não havia modificações, enquanto outras afirmavam que o leite poderia fazer mal à criança que prosseguisse mamando. Neste caso, com o nascimento do bebê o leite voltaria a apresentar sua composição normal, e não representaria nenhum risco ao recém-nascido.

Alguns informantes afirmaram serem comuns os casos em que a própria criança deixava de mamar, sem haver sido pressionada neste sentido. Em alguns casos, porque o leite ficaria com um sabor desagradável, provocando o desmame; em outros, porque a aréola ficaria escurecida, o que desagradaria à criança; e, por fim, porque a própria criança pressentiria que a mãe esperava um novo bebê. Em casos mais extremos,

mesmo desejando mamar a criança poderia ter vômitos, febre ou diarreia ao fazê-lo, isto é, o leite lhe faria mal neste período.

Quando se deseja que a criança pare de mamar, por outro lado, usualmente provocava-se-lhe medo ou nojo de mamar, afirmando-lhe que o leite tinha fezes (“-*Ma’ na monokon!*”), cobras (“-*Ma’ na em!*”) ou, então, que estava podre (“-*Kiinü na!*”). Segundo algumas pessoas, havia mães que passavam pimenta nos mamilos. Quando perguntava a eles sobre a possibilidade da criança desmamada estranhar a mudança, e particularmente a dela sentir muita fome, diziam-me que as crianças, no processo, não ficavam famintas, porque davam-lhes mais *tokwa* e *karawa* (comida). Pelo que pude perceber, portanto, havia algum cuidado neste sentido.

**AMAMENTAÇÃO E TRABALHO.** A partir do nascimento, a rotina de trabalho das mães fica comprometida, até aproximadamente o quarto mês de vida do bebê. Neste período, as mães deixam de ir às roças, e de torrar farinha. Cheguei a ver, no entanto, um caso em que a mãe, durante o sétimo mês de vida de seu bebê, ainda se dedicava aos cuidados com a criança e aos afazeres domésticos, que dividia com a filha adolescente. Quando a rotina de trabalho usual é retomada, existem algumas possibilidades: as crianças podem ficar sob os cuidados das avós ou de parentas próximas, ou ainda serem levadas às roças ou à casa de farinha.

No primeiro caso, chama a atenção o fato de poderem ficar longos períodos sem receberem o leite materno: em várias ocasiões vi um bebê de quatro meses receber, na aldeia, somente chá, durante a maior parte do dia – algo como entre as sete e as dezesseis horas -, até que sua mãe retornasse da roça. Havia ainda a possibilidade de que a criança fosse amamentada por outra mulher, durante este período. Não consegui, contudo, identificar os critérios que tornavam possível esta alternativa, como os laços de parentesco. Nos casos de que tive notícia, não pude identificar o parentesco enquanto critério, mas esta é uma possibilidade a ser investigada.

Em outros momentos, a criança acompanhava a mãe em sua jornada de trabalho, sendo carregada com o auxílio de um pano ou fralda amarrada sob a forma de uma banda e colocada transversalmente no corpo da mãe, passando pelo ombro e indo até a cintura oposta. Na roça, era deitada à sombra; nas casas de farinha, era comum que permanecesse em uma rede de algodão (de uso regional). Deste modo, ficava geralmente sob os cuidados de uma criança mais velha, e era amamentada sempre que solicitasse. Em uma ocasião específica pude observar um bebê de oito meses ser amamentado a cada duas horas e meia por sua mãe, sempre que se “manifestava”,

chorando. Enquanto a mãe processava mandioca na localidade de *Ma na wet*, seu filho mais velho, de cinco anos, cuidava do bebê que dormia em uma rede, à sombra, na casa de farinha.

Não havia, por outro lado, nenhuma relação entre o trabalhar e a capacidade de amamentar, ou a composição do leite materno. O que parecia existir era uma espécie de conflito entre o cuidado necessário com o bebê e o afastamento exigido pelo trabalho da mãe, pelo menos até que se julgasse que a criança já estivesse suficientemente crescida. No entanto, um cuidado particular era tomado com a exposição ao sol: a criança não era amamentada, por exemplo, se sua mãe houvesse ficado por um longo período exposta aos raios solares. Para que isto pudesse ocorrer, deveria permanecer por algum tempo à sombra, para que a temperatura de seu corpo – e a do leite, conseqüentemente – abaixassem. Caso o bebê mamasse enquanto o leite estivesse quente, poderia ter problemas como diarreia e vômitos. O mesmo tipo de cuidado era tomado, naturalmente, quando a criança permanecia na aldeia, e a mãe retornava da roça.

#### **PROBLEMAS COM O ALEITAMENTO MATERNO**

**A QUALIDADE DO LEITE.** As mulheres wari' com freqüência referiam-me a possibilidade de que houvesse mulheres cujo leite era fraco (“*ak kom na katat*”, “como água, aguado”), e outras que possuísem pouco leite (“*wijimain na katat*”). A conseqüência de ambas as situações era o comprometimento do estado de saúde da criança, que tinha sérios problemas para crescer e engordar. Quando conversávamos sobre estas possibilidades, o sofrimento da criança era um tema central às suas falas, que tinham um tom visivelmente penalizado. Com freqüência diziam-me, literalmente, que tinham pena dos bebês que mencionavam. As crianças eram descritas como muito magras, e a dimensão de suas cabeças contrastava com a do restante de seus corpos (“*-Kote ne winakon!*”, “-a cabeça dele era grande!”).

É curioso observar que, embora aparentemente considerassem como diferentes as duas situações, os exemplos dados, isto é, os casos de mulheres que haviam apresentado tais problemas pareciam coincidir. Existe, por certo, a possibilidade de que eu possa haver induzido as respostas, mas não creio ter sido este o caso. Em termos abstratos, as mulheres reconheciam a existência de casos de natureza distinta. Quando buscava exemplos concretos de cada situação, contudo, a diferenciação era pouco consistente, e os casos descritos em cada categoria variavam segundo a informante. Não parecia haver elementos suficientes para diferenciar um caso de outro, já que as crianças pareciam permanecer famintas e falhavam em ganhar peso.



No que se refere especificamente às crianças, a introdução precoce de alimentos não-lácteos parecia ser vista como uma solução para o problema. Na descrição de um dos casos mais referidos a mim, foi-me dito que um menino, que até então não crescia por causa da pequena quantidade de leite de sua mãe, rapidamente cresceu e engordou, quando passou a comer “*oro karawa*” (todo tipo de comida).

Quanto às possibilidades de se superar o problema de haver pouco leite ou deste ser “aguado”, o primeiro caso era de mais fácil resolução. A principal solução para o problema era o consumo de grandes quantidades de *tokwa*, seguindo a mesma lógica que orientava a utilização da bebida previamente à primeira amamentação. Havia também a possibilidade de utilização, como medicamento, de uma espécie de cipó (espécie não-reconhecida), caracterizada pela abundância de seiva, a ser bebida pela lactente. Já o diagnóstico de leite fraco não apresentava, até onde pude perceber, a possibilidade de solução. As intervenções possíveis pareciam estar antes associadas à quantidade do leite que à sua composição. Em alguns casos, as crianças podiam ser amamentadas por outras mulheres.

É digno de nota que, embora exista a possibilidade de que estes problemas não estejam presentes em novas gestações, os exemplos que me eram dados em diversos casos – mas não obrigatoriamente – apontavam para a recorrência de um mesmo problema em gestações sucessivas. Algumas mulheres eram consistentemente apontadas pelas demais como tendo pouco leite ou leite fraco/ “aguado”; isto é, tendo tido o problema em mais de uma gestação, o fato era descrito como uma limitação permanente destas mulheres.

Além disso, a ocorrência de feridas (“*nan*”) nos mamilos e nas aréolas era normalmente vista como impeditiva para a amamentação com o seio afetado. Havia, contudo, a possibilidade da mãe melhorar, voltando a amamentar normalmente. O problema, embora comum, não determinava a amamentação unilateral. Os bebês que mamassem no seio afetado, contudo, estavam sujeitos à ocorrência de vômitos e diarreia. Embora a problema envolvesse dor e desconforto por parte das mães, o fator impeditivo residia, segundo os relatos, nas implicações concernentes ao bebê.

**A AMAMENTAÇÃO UNILATERAL.** Um tipo de situação relativamente freqüente entre os Wari’ refere-se à amamentação unilateral. Por razões por vezes distintas, algumas mães amamentavam seus filhos com apenas um seio, por vezes em gestações distintas. A principal razão descrita para tal procedimento era a ocorrência de “sal” no leite ou no seio (literalmente, “*sal pain katat*”). A grafia da palavra “sal” sob aspas justifica-se

pelo fato de que, mesmo falando comigo em sua língua, os Wari' a utilizavam, e não ao seu equivalente nativo (“wita” ou “wita wita”, a depender do subgrupo wari’). Isto significa que, embora a mesma palavra nativa (“wita”) possa corresponder tanto a sal como ao açúcar, os Wari' mencionavam especificamente a palavra “sal”, o que descarta a possibilidade de um erro de tradução de minha parte. No entanto, não cheguei a compreender o porquê deste uso. Em certa ocasião, uma enfermeira de Guajará-Mirim mencionou a mesma categoria, mencionada por mulheres wari’.

Vista como problemática, esta intercorrência acometia somente um dos seios, ao contrário dos casos de pouco leite ou leite fraco/ “aguado”. Grande parte das mulheres com quem conversei apontava-o como um problema sem solução, e que determinava a amamentação unilateral a partir de então. Isto é, uma vez identificado o quadro, o seio não era mais utilizado na amamentação, e na maior parte dos casos inclusive nas gestações subseqüentes. Era consenso, portanto, que ao menos na gestação em que ocorrera o diagnóstico a mãe estava proibida de dar o seio afetado à criança. No entanto, parte das mulheres considerava a possibilidade de que o seio afetado produzisse leite de qualidade normal em outras gestações, e algumas delas me disseram que em algum momento já haviam passado pela mesma situação, embora atualmente amamentassem normalmente.

Não consegui apreender qual seria, para os Wari’, a etiologia do problema; apenas diziam-me que a mãe conseguia identificá-lo provando do leite, em alguns casos alarmada pelas reações do bebê, constatando então que estava salgado. A criança vomitava, se mamasse, e muitas vezes recusava-o. Assim, era possível perceber o que ocorria. Um dos casos que presenciei tratava-se da terceira gestação de uma mulher jovem, e que não havia apresentado o problema até então. Segundo ela, seu filho *sentiu* que havia sal no leite, e então não quis mais mamar naquele seio. As conseqüências de insistir em amamentá-lo poderiam ser muito graves: soube de pelo menos dois casos de mortes de bebês, ocorridas em anos passados, atribuídas a este tipo de intercorrência.

Uma vez diagnosticado o problema, a mãe retirava o leite do seio até que ele acabasse. Era visível a diferença das dimensões entre os seios, em dois casos que pude acompanhar durante minha permanência na aldeia. É importante assinalar que as mães não viam, na amamentação unilateral propriamente dita, um problema. Diziam que a criança crescia e engordava normalmente, e que não ficava faminta. A situação não causava preocupações adicionais, e nem ocasionava a introdução de outros alimentos em momentos diferentes daqueles usualmente observados, ao contrário dos casos em que haveria leite insuficiente ou fraco/“aguado”. Em todas estas situações, contudo,

havia a possibilidade das crianças receberem adicionalmente algum tipo de alimento – lácteo ou não -, a depender da avaliação do caso pela mãe e, eventualmente, da intervenção dos profissionais de saúde que tivessem contato com o caso.

Havia ainda outros motivos para a amamentação unilateral. A ocorrência de pus (“*mowi*”), por vezes associada às feridas nos mamilos e na aréolas, era uma causa freqüente, e em muitos casos considerada suficiente para que o seio fosse considerado impróprio para a amamentação mesmo em gestações subseqüentes. O consumo de leite com *mowi* pelo bebê era extremamente arriscado, e poderia provocar vômitos e diarréias.

Ouvi o relato de um caso, por exemplo, de uma mãe que, tendo apresentado *mowi* em um dos seios, foi atendida na Casa do Índio de Guajará-Mirim. Os Wari’ descreviam-me o caso como tendo envolvido algum procedimento invasivo, como uma incisão/corte (“*wak*”) em seu seio. Depois da intervenção, a mulher passou a amamentar somente com o outro seio. Esta conduta tinha, a princípio, caráter definitivo: à época do trabalho de campo, já com um novo filho, com cerca de um ano de idade, prosseguia com a amamentação unilateral.

É interessante assinalar que, à exceção da ocorrência de pequenos machucados nos seios (“*nan*”), talvez por apresentar, para os Wari’, um caráter essencialmente transitório, os demais problemas pareciam constituir motivo de constrangimento para as mães. Assim, em raríssimos casos houve a auto-citação enquanto exemplo de alguma das situações-problema mencionadas. Meu conhecimento dos casos acontecia, invariavelmente, através da indicação por outras pessoas. Minha impressão foi a de que o constrangimento estava essencialmente ligado aos problemas que causava para a criança, e ao papel da mãe enquanto responsável pelo seu crescimento e desenvolvimento. Apesar disso, assinalo que não percebi, em nenhuma ocasião, a culpabilização das mães por outras pessoas, mesmo nos casos mais graves, quando o bebê vinha a falecer. Os exemplos me eram apontados com uma certa compaixão pelo sofrimento da criança, e mesmo pela mãe. Parecia haver, de fato, uma preocupação coletiva com o bem-estar das crianças.

#### **AMAMENTAÇÃO DURANTE OS EPISÓDIOS DE DOENÇAS**

**O ADOECIMENTO INFANTIL.** O fato do bebê adoecer não era reconhecido como motivo para a interrupção do aleitamento materno. Embora as mulheres reconhecessem que a criança por vezes aparentasse menos fome quando doente, seguiam amamentando-a segundo sua demanda. Era possível, portanto, que sob algum aspecto – como a

freqüência, a duração ou a intensidade das mamadas – a alimentação do bebê se modificasse, mas não havia nenhuma contra-indicação ao aleitamento propriamente dito. Busquei investigar especificamente a conduta durante a ocorrência de febres, vômitos, diarréias e resfriados/gripes, e em nenhuma destas situações a orientação era distinta. Mesmo quando a criança apresentava vômitos poderia mamar, se parecesse à sua mãe que desejava fazê-lo. O aleitamento não era apontado, em nenhum dos casos, como fator possivelmente agravante do estado do bebê. A lógica era equivalente à que orienta a alimentação durante outras fases da vida: se o indivíduo precisar comer, terá fome, e irá fazê-lo; caso não precise, não terá fome, e comerá pouco ou nada.

**O ADOECIMENTO MATERNO.** Quanto à possibilidade de que a ocorrência de episódios de doenças na mãe pudesse modificar o processo de aleitamento, as respostas eram igualmente unânimes, no sentido de que a prática permanecia inalterada. Não havia, em primeiro lugar, nenhuma consequência para a mãe, em termos de sua evolução clínica. Além disso, o leite materno não modificava suas características caso a mãe adoecesse, e por sua vez não trazia qualquer tipo de problema para a criança. O fato da mãe estar com febre, gripada, ou ainda de apresentar vômitos ou diarréia não alterou as respostas. O limite parecia ser apenas o quão mal se sentisse: quando insistia em saber se havia alguma possibilidade ou motivo para a mãe deixar de amamentar pelo fato de estar doente, surgia como resposta apenas a possibilidade extrema da mãe estar tão gravemente enferma que sequer conseguisse amamentar. Neste caso, a criança é temporariamente alimentada com chá ou mingaus, ou então amamentada por outra mulher.

\*\*\*

#### **4.5 FARTURA E ESCASSEZ NO DISCURSO WARI'**

Desde o início do trabalho de campo, repetidas vezes ouvi os Wari' afirmarem, descontentes, que nos dias atuais “faltava *karawa*”. Esta sentença era contundente. Parecia haver uma impressão generalizada de que atualmente as condições de alimentação não eram exatamente favoráveis. O significado desta alegação, contudo, deve ser cuidadosamente examinado. Equacioná-la à escassez drástica de alimentos ou propriamente à fome, ainda que diante dos resultados desfavoráveis dos inquéritos antropométricos que se apresentam no próximo capítulo, constituiria uma explicação tão imediata quanto simplista, e deste modo imprópria.

Em lugar de significar exatamente que passavam fome – os Wari’ não o afirmavam, e tampouco o faço -, seu discurso apontava para uma percepção geral de que as condições de obtenção de seu sustento envolviam um grau significativo de dificuldade, o que os dados de consumo alimentar e antropométricos parecem confirmar. Minha impressão geral não era diferente. O que suas falas demonstravam, portanto, era que, hoje, em termos alimentares, suas condições de vida estavam aquém daquilo que consideravam ideal.

O panorama observado em Santo André é compatível com estas impressões e, ainda, com os dados nutricionais. A produção de alimentos para o consumo doméstico agora divide seu espaço – geográfico e temporal – com a produção de excedentes para o mercado regional, o que se reflete de formas diretas e indiretas na sua alimentação e, logicamente, em suas condições de vida. Há, para os Wari’, limitações importantes na disponibilidade de terras adequadas para o cultivo, aspecto agravado pela atual localização, em caráter definitivo, da aldeia. Além disso, o mercado regional impõe também limites à comercialização da farinha de mandioca, e ao volume de recursos que pode ser obtido por esta via. A caça e a pesca, em parte devido ao novo padrão de assentamento, parecem dar sinais de esgotamento.

Constantemente havia, em seus discursos, a menção às mudanças em sua “realidade alimentar”, e que estas haveriam se deteriorado ao longo das últimas décadas. A oposição passado vs. presente era-me apresentada muito freqüentemente, e de modo espontâneo, isto é, sem que eu mencionasse esta perspectiva. A comparação invariavelmente descrevia sua situação atual como insatisfatória, e que contrastava com um passado visto como mais favorável. O contraste entre passado e presente era, assim, equivalente à oposição abundância vs. escassez.

É importante assinalar, no entanto, que os Wari’ não se referiam a um passado distante, não presenciado por eles e descrito apenas pelos mais velhos. Em lugar disso, descreviam-me vividamente um passado recente, e comentavam-no entre si. Pude ouvir homens e mulheres, com idades geralmente a partir de trinta anos, e que falavam-me das roças de milho em que trabalhavam com seus pais quando ainda solteiros, isto é, há cerca de 15, 20 anos. Contavam-me, alegremente, de como comiam *karawa* (caça) com *kapam* (pamonha), e bebiam *towka* (bebida de milho), e como era uma época boa, em termos alimentares. Vale destacar que esta descrição corresponde exatamente ao ideal de refeição para os Wari’, que já discuti em outra seção.

É interessante observar que a comparação muitas vezes era exemplificada afirmando-se que antes a situação era boa, e que comiam *kapam*; agora, no entanto,

comiam farinha e, o que me parece mais importante, a mudança era malvista. A própria escolha destes itens para ilustrar a comparação é, por si só, bastante significativa. Ela parece refletir, de certo modo, o lugar ocupado por estes alimentos na dieta do grupo. Em tempos diferentes, ambos constituíram a base de sua alimentação: no passado, o lugar era reservado ao milho e seus derivados; hoje, em seu lugar, encontra-se a farinha de mandioca.

O discurso wari' sobre suas condições alimentares não comparava somente as condições passadas e presentes. De certo modo, contrastavam também o modo como alimentavam-se na aldeia e nos “centros”, isto é, nas roças mais distantes, mais próximas ao igarapé Dois Irmãos. Neste sentido, a aldeia de Santo André era vista como um lugar de escassez de alimentos, em função da escassez de caça e de solos bons para o plantio, e da produtividade progressivamente menor da pesca. Já os “centros” eram locais caracterizados pela disponibilidade destes recursos, embora os Wari' referissem que mesmo lá precisavam ir cada vez mais longe para caçar, e que os solos bons (leia-se de terra preta) já começavam a rarear. A pesca, por outro lado, era sempre descrita como abundante. Ainda assim, o contraste entre as localidades era marcante, e inúmeras vezes disseram-me que não se vivia bem na aldeia. Faltava *karawa*, diziam. Embora boa parte da população mantivesse roças nesta região, apenas algumas famílias possuíam casas em ambos os locais. Estas famílias alternavam sua permanência entre um sítio e outro, muitas vezes permanecendo por mais tempo junto às roças e retornando a Santo André apenas nos finais de semana<sup>10</sup>.

Outra comparação dizia respeito à vida na aldeia e nos “lugares de *tokwe*”, isto é, onde coletavam castanhas-do-Pará. Neste caso, o contraste dizia respeito especificamente à abundância de caça encontrada nesta região, situada nas cabeceiras do igarapé Dois Irmãos, frente às dificuldades encontradas para a atividade em Santo André. Os Wari' diziam-me que havia muita caça nestes lugares, e listavam-me os diferentes tipos de animais que podiam ser encontrados lá. Ainda que o objetivo principal destas viagens fosse a coleta de castanha, era constante a preocupação com a munição para suas armas e sal para conservarem a caça obtida, tal era a expectativa de produtividade da caça. Tendo acompanhado *Awo Pan Kamerem* e sua família em uma viagem a *Karapakan*, um destes locais, eu mesmo fiquei impressionado com a rapidez com que Eli, seu genro, retornava quando saía para caçar, e com a variedade de animais abatidos diariamente.

No que se refere às percepções wari' de suas atuais condições alimentares, em termos gerais, é digno de nota que, a despeito de haver flutuações significativas do

perfil nutricional e do consumo de alimentos segundo a época do ano (*vide* capítulos 4 e 6 – *CONSUMO ALIMENTAR* e *ANTROPOMETRIA*), em uma única ocasião me foi referida a impressão de que alguma estação fosse mais ou menos favorável que as demais, em termos de disponibilidade de alimentos. E mesmo este informante, quando consultado sobre a questão em outros momentos, negou esta possibilidade. Por outro lado, os Wari’ descreviam-me precisamente quais os alimentos que estariam disponíveis em épocas específicas, e onde e como obtê-los. Em termos gerais, contudo, não viam estas nestas variações a expressão de alguma escassez global de alimentos. Como já comentei neste capítulo, as estações que se sucediam eram vistas invariavelmente de modo positivo, enquanto ocasiões em que alimentos apreciados voltariam a estar disponíveis, e em abundância. O final da “safra” destes produtos era visto com naturalidade, e o olhar voltava-se para as novas possibilidades que se apresentavam.

#### **A ESCASSEZ “AGUDA”: A SEGURANÇA ALIMENTAR A NÍVEL DOMICILIAR**

A escassez de alimentos poderia acontecer, ainda, em domicílios específicos, mesmo quando não houvesse determinantes mais amplos atingindo a comunidade como um todo. Isto parecia estar diretamente relacionado ao papel “provedor” do casal do núcleo familiar, isto é, à sua capacidade de obter alimentos suficientes para os componentes do domicílio. A ausência temporária ou definitiva do pai ou da mãe, como nos casos de viagens prolongadas, viuvez ou separação conjugal (o que inclui os casos de mães solteiras) são vistos como situações de risco, que sobrecarregam o cônjuge e podem expô-lo e à sua criança à escassez alimentar. O desempenho satisfatório do papel de “provedor” estaria, por sua vez, relacionado a pelo menos dois aspectos, não-excludentes entre si. Um deles diria respeito à capacidade de avaliar e escolher adequadamente dentre as opções disponíveis no âmbito das estratégias de obtenção de alimentos. Eram decisões importantes a escolha de cultivos, a localização, o tamanho e número de roças e o grau de envolvimento com o mercado regional, dentre outras.

Mesmo um rápido e superficial exame de algumas destas opções evidencia a gama de possibilidades e as implicações decorrentes do processo de tomada de decisão. A maior ênfase no cultivo da mandioca, em detrimento da produção de itens como a batata-doce, o cará e mesmo o milho, por exemplo, resulta na maior produção de excedentes comercializáveis de farinha. A disponibilidade de alimentos no domicílio irá depender, em parte, da aplicação dos recursos monetários obtidos na compra de alimentos. Em Santo André tratava-se, e os Wari’ estavam conscientes disto, de um equilíbrio delicado, e que podia comprometer a dieta da família durante o ano agrícola

seguinte. A localização das roças, por sua vez, significaria a escolha de solos mais ou menos férteis – mais ou menos produtivos, portanto -, um tempo maior ou menor para se chegar a ela e o tipo de cultivo compatível com o solo do local, dentre outros. O número de roças mantido por cada domicílio também podia afetar a disponibilidade de alimentos, sendo duas o número usual; em uma ocasião Oro Cun contou-me que, equivocadamente, havia julgado possível manter sua família com apenas uma roça, e que então seus filhos haviam passado fome. Agora, segundo ele, tinha medo, e fazia sempre duas roças.

O outro aspecto fundamental seria o vigor físico, a disposição para o trabalho. Como já mencionei, os Wari' valorizavam sobremaneira esta característica, e não viam com bons olhos aqueles que lhes pareciam menos propensos ao trabalho. Mesmo havendo uma divisão sexual do trabalho em grande parte das atividades, homens e mulheres exercem papéis importantes na produção de alimentos. Assim, do ponto de vista da disponibilidade de alimentos para o consumo doméstico, o bem-estar dos componentes do domicílio depende do desempenho desta função por ambos, e caso isto não aconteça pode estabelecer-se uma situação de penúria. A inclinação para o trabalho era, portanto, uma característica pessoal desejável a todo wari', e tida como essencial para produzir condições favoráveis de existência para seus familiares. Dela dependiam a frequência, a intensidade e a duração das jornadas de trabalho, o que inclui todas as atividades envolvidas na produção de alimentos; o número, as dimensões e o tamanho das roças; o cuidado com as mesmas, o que iria influenciar a sua produtividade.

Embora possa parecer que aqui busco justificar, segundo minha “lógica econômica”, a posição wari' sobre a questão, todos estes aspectos me foram mencionados e exemplificados, nas mais diversas ocasiões. Assim, roças mal-cuidadas me eram mostradas, e apontadas como motivo para que determinadas famílias passassem por problemas de escassez de alimentos; e roças pequenas, ou plantadas pela metade, assim como homens e mulheres vistos como preguiçosos, razão pela qual seus filhos passavam fome. Fosse real ou não a falta de alimentos, o fato é que tratava-se de um argumento importante, central às idéias nativas sobre segurança alimentar. É interessante assinalar um caso específico, que chamou minha atenção: um homem jovem foi-me apontado como preguiçoso por sua sogra, que afirmava que, no passado, ele não gostava de trabalhar e não abria roças, e por isso, seus filhos sofriam. No entanto, ele agora exercia uma função remunerada na aldeia, e não mais faltava *karawa*, segundo ela (“-Ma' pin non karawa.”). Não chegou a descrevê-lo como trabalhador,



mas o fato é que agora sua filha e netos estavam bem, e o “problema” parecia solucionado.

#### **FARTURA E ESCASSEZ: O MILHO COMO A EXPRESSÃO DA ABUNDÂNCIA**

É interessante observar que, de modo geral, quando conversávamos, com frequência ouvia-os relacionar a idéia de fartura alimentar com a existência de grandes roças de milho, o que não cheguei a observar em Santo André. Não se tratavam de referências ao período pré-contato, mas com a situação observada há cerca de duas décadas atrás. Isto é, em um passado relativamente recente. Mencionavam a existência de grandes estoques do cereal, e o farto consumo de seus derivados. Agora, sem plantações de milho, “faltava *karawa*”.

É interessante registrar que a época citada corresponde o período imediatamente anterior ao seu deslocamento da região do Igarapé Dois Irmãos para Santo André, às margens do rio Pacaás Novos. A região do Dois Irmãos é, como já mencionei, privilegiada em termos de solos propícios para o cultivo do milho, segundo o ponto de vista nativo. Os arredores de Santo André, por outro lado, são relativamente escassos em bons solos, segundo os Wari’. É francamente possível, portanto, que suas falas reflitam um contraste, também evidenciado em outros momentos, entre as possibilidades de produção de alimentos observadas entre as duas localidades.

A associação entre a idéia de fartura alimentar e a existência de roças de milho surgia também em outras falas. Disseram-me, por exemplo, que em Bom Futuro havia, atualmente, muito milho mole. E que todos lá estavam gordos. Afinal, tinham muita pamonha e muita *tokwa*. Em outra ocasião, comentava com Toco hwet Oro Jowin, uma mulher idosa a ausência de roças de milho em Santo André. Ela me disse que, em função disso, as crianças “sofriam”, que ficavam com fome lá (“-*Pe na oro pi je pain ika.*”). É digno de nota que, embora eu não tocasse especificamente neste ponto, sua fala associava a disponibilidade de milho ao bem-estar “alimentar” das crianças.

Vale assinalar que a mandioca, amplamente cultivada, não me foi mencionada uma vez sequer, em termos equivalentes. Embora fosse largamente utilizada na alimentação de adultos e crianças, havia uma clara distinção entre este e outros cultivos, no que se refere ao seu valor enquanto alimento. Além do milho, a presença/disponibilidade de batata-doce, cará, bananas e outros cultivos direcionados ao consumo doméstico era vista como um distintivo, capaz de proporcionar fartura de alimentos à família. Um dos homens adultos da aldeia, que mantinha roças na região do Dois Irmãos e plantava, além da mandioca e da macaxeira, milho, banana, batata-doce e

cará, contou-me, orgulhoso, que por vezes vinham perguntar-lhe como suas crianças estavam gordas, e vinham pedir-lhe milho. De minha parte, posso confirmar que sua casa era de fato conhecida como “farta” em termos alimentares, sendo uma das poucas onde era-se recebido com *tokwa*, e ele visto como um homem trabalhador, que abria roças e não deixava faltar comida para sua família.

Em outra ocasião, conversava com um homem adulto, que me dizia que não havia plantado milho porque não tinha canoa (para atravessar regularmente o igarapé Dois Irmãos, até o local onde abriria sua roça). “-*Por isso que meu pije tá assim, passando fome.*” Assinalo que este homem era também reconhecido como muito trabalhador: caçava e pescava com frequência, mantinha duas roças, havia plantado e colhido arroz (o que poucos haviam feito naquele ano) e ainda ajudava a cuidar da roça de uma mulher viúva, parenta sua. Apesar disso, julgava inadequadas suas condições de alimentação, essencialmente pela ausência de milho, o alimento wari’ por excelência.

#### **4.6 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Entre os Wari’, como em toda e qualquer população humana, o significado da comida não se restringe à sua dimensão biológica. E mesmo quando este aspecto é privilegiado em seu discurso, mostram-se operantes as noções nativas de fisiologia, absolutamente distintas daquelas que caracterizam o pensamento biomédico ocidental. As restrições alimentares evidenciam noções igualmente distintas de corporalidade, onde os limites entre corpos caracterizam-se pela permeabilidade e pela comunicabilidade, e onde substâncias corporais são trocadas e constroem laços efetivos de parentesco. Os corpos Wari’ são ainda passíveis de transformações temporárias em sua fisiologia e características individuais, a partir do contato com elementos exógenos, como partes de animais e, ainda, pela própria ingesta alimentar.

As formas pelas quais classificam, selecionam, buscam, processam e consomem aquilo que definem como alimento obedece a princípios culturalmente específicos, e que formam um todo coerente com outros aspectos da cultura wari’. A própria comida é sujeita a uma “padronização cultural” (Helman, 2000), que determina as características desejáveis para cada tipo de item, como tamanho, forma, cheiro, sabor, consistência e cor. O caso wari’ não é uma exceção, e a relevância destes aspectos fica patente na descrição das refeições e ainda na importância atribuída aos odores das comidas. Este conjunto de práticas é, por sua vez, contraposto pelos próprios Wari’ a outras formas de

conduta. Estabelecem, assim, limites mais ou menos claros entre si e outros grupos humanos, indígenas ou não.

Entre os Wari' a alimentação, para além de estabelecer identidades e diferenças, cria e expressa relações sociais. São praticamente infinitas as formas e nuances pelas quais alimentos e sociabilidade se relacionam: assim, criam-se e reafirmam-se as relações entre indivíduos e grupos familiares, entre homens e mulheres, pais e filhos, consangüíneos e afins, e ainda entre as aldeias wari', onde celebra alianças e pode declarar rupturas. Durante o período de luto, a alimentação expressa a dor e o auto-afastamento social dos enlutados, e posteriormente o seu retorno ao convívio social. Revela o cuidado dos pais com os filhos, e a atenção mútua entre cônjuges. A sociabilidade wari' – e a mediação desta sociabilidade pela alimentação – não se limita às relações entre homens, mas estende-se aos animais: é este o papel dos cuidados com as caças, e da “administração” dos riscos inerentes ao seu consumo.

Longe de apresentar um conjunto aleatório de práticas alimentares, a serem ordenadas e corrigidas a partir do conhecimento biomédico ou, em outras palavras, a partir da atuação “civilizatória” de profissionais da área biomédica, o caso wari' revela princípios ordenadores absolutamente lógicos e coerentes, e em consonância com a cosmologia do grupo. A incorporação de novos elementos a seu sistema alimentar não determina a desintegração deste conjunto de idéias, mas acontece obedecendo a uma dinâmica particular, caracterizada justamente pela possibilidade de adoção e abandono de componentes.

Os Wari' sabem o que comer, e ainda como, quando e o porquê de fazê-lo. Quaisquer tentativas de intervenção no campo das práticas alimentares não podem desconsiderar a existência de um amplo e intrincado conjunto de princípios a ordená-las, em absoluta consonância com sua visão de mundo. Ignorar ou subestimar a importância destas idéias é o caminho mais curto para o insucesso destas intervenções entre os Wari'.

---

<sup>1</sup> É importante deixar claro que aqui me refiro à versão não-fermentada da bebida, que é consumida diariamente quando possível. Uma versão fermentada e alcoólica, não mais produzida e consumida em Santo André após a conversão ao cristianismo, era reservada às festas que relacionavam grupos estrangeiros entre si, e então consumida em grandes quantidades. As duas bebidas são menos semelhantes do que se poderia supor à primeira vista: Vilaça (1998) descreve a versão fermentada como um anti-alimento, sendo ingerida, sem o acompanhamento de outros alimentos, em grandes quantidades, para em seguida ser vomitada. Além disso, sua ingestão não resulta na formação de sangue e da gordura corporal, o que acontece com a versão não-fermentada; esta poderia, por sua vez, ser descrita como o alimento wari' por excelência.

<sup>2</sup> Os Wari' raramente bebem água, fazendo-o apenas quando não há *tokwa* ou algum substituto adocicado, seja ele de uso tradicional – como a bebida de pataúá (*Jessenia bataua*) como introduzido – como refrescos de frutas cítricas ou mesmo industrializados.

---

<sup>3</sup> Conklin (1989:347) descreve a cocção como um método de preparação potencialmente ofensivo para os espíritos de alguns animais, na medida em que seus fluidos corporais ficariam retidos no caldo de cocção. O cuidado necessário, por sua vez, remete à possibilidade de vingança por parte do espírito contrariado do animal abatido. O método de assá-las, ao secar os fluidos, seria um método mais respeitoso. Exemplos destes animais são o veado e a anta.

<sup>4</sup> Para uma descrição das normas de distribuição da caça entre os Wari', cf. Conklin, 1989.

<sup>5</sup> Estas questões foram detalhadamente descritas por Conklin (1989) em sua tese de doutorado, e não busquei aprofundá-las. Assim, utilizo-me de parte da análise apresentada pela autora, acrescentando algumas nuances que pude observar durante meu trabalho de campo.

<sup>6</sup> Era também notável, nas falas wari', a importância do conceito de 'verdadeiro' (*iri*'), podendo ser usado tanto em oposição ao de 'estranheza' (*kaji/kaxikon/-kam*) (no âmbito da alimentação, "*iri' karawa*" vs. "*kaji karawa*", por exemplo) como para ressaltar uma determinada característica ("*iri' wari*", "*iri' kaji karawa*"). Os diálogos Wari' são frequentemente pontuados pela pergunta "*-Iri' o'?*" ("É mesmo?/é verdade?"), e pela resposta afirmativa: "*Iri' o'/Iri' o' ta.*".

<sup>7</sup> Segundo Wao Ho, apenas no Lage.

<sup>8</sup> Não se deve desprezar o papel, nestes momentos, da crise que se lhes apresentava, e de sua dimensão emergencial, particularmente durante as epidemias, quando as atividades de subsistência (e, conseqüentemente, o acesso a alimentos) encontravam-se, por diversas razões, comprometidas.

<sup>9</sup> Conklin chama a atenção para a importância deste mesmo procedimento quando a mãe encontra-se menstruada, pelo risco que o sangue menstrual traz ao bebê. O fato relaciona-se, por sua vez, às conexões existentes entre os fluidos corporais wari'.

<sup>10</sup> É importante registrar que este retorno ao Posto Indígena parecia estar essencialmente associado à participação nos cultos da igreja protestante e, no caso das crianças e adolescentes, também à frequência à escola.

## CAPÍTULO 5

### CONSUMO ALIMENTAR

#### 5.1 INTRODUÇÃO

O foco principal de interesse dos inquéritos dietéticos é, usualmente, constituído pelas relações entre o consumo de alimentos e as condições de saúde de indivíduos e populações. Assim é que o consumo alimentar é largamente utilizado para a caracterização das condições individuais e coletivas de alimentação e nutrição, isto é, como um instrumento indireto de diagnóstico nutricional. E, além disso, em pesquisas direcionadas especificamente à investigação do papel da dieta na determinação do processo saúde-doença (Gibson, 1990; Willett, 1990a). Por outro lado, a ingesta de alimentos tem despertado a atenção em outras áreas do conhecimento, e mostrado um papel relevante na avaliação do impacto de programas de desenvolvimento econômico (Quandt & Ritenbaugh, 1986; ver Huss-Ashmore & Curry, 1989; Prehm & Haedrich, 1991; Bénéfice & Simondon, 1993, para alguns exemplos).

O presente capítulo, como se verá, não se restringe a isto. A preocupação com as implicações nutricionais dos padrões de consumo permeia, por certo, a análise e a discussão dos dados. Assim, minha atenção permanece, de certo modo, voltada para a dimensão biológica das relações entre os Wari' e seus alimentos. No entanto, não busco aqui traçar indiretamente o perfil nutricional da população, ou descrevê-la em termos do risco para o desenvolvimento de doenças específicas. Em lugar disso, é a descrição detalhada dos perfis de consumo wari', como forma de subsidiar uma compreensão mais adequada das práticas alimentares, o objeto de minha atenção. Em outras palavras, o exame de diversos aspectos relacionados à alimentação, observados especificamente a partir de uma análise quali-quantitativa do consumo. A dimensão alimentar se mostra, como já mencionei, privilegiada para o entendimento das mudanças ambientais, sociais e econômicas por que vêm passando as sociedades indígenas no Brasil, e é aqui abordada sob esta ótica. Um dos pressupostos que orientam as análises que se seguem é o de que, mesmo em um capítulo devotado à análise quantitativa da ingesta de alimentos, e mesmo considerando-se o interesse pelos aspectos biológicos da alimentação, trata-se aqui, como de resto ao longo das demais discussões que compõem esta tese, de entender o uso que os Wari' fazem de seus alimentos *em seu ambiente*, isto é, de compreender *contextualizadamente* seu comportamento alimentar. Meu interesse, portanto, não se encontra restrito à ingesta alimentar propriamente dita.

A análise do consumo alimentar assume uma importância particular no caso de povos indígenas, diante das evidências que apontam para a ocorrência de desordens carenciais (desnutrição protéico-calórica, anemia e, possivelmente, hipovitaminose A) em magnitudes expressivas (ver Dufour, 1991; Santos, 1993; Santos & Coimbra Jr., 2003) e, mais recentemente, da obesidade e de suas complicações entre adultos (Fleming-Moran & Coimbra Jr., 1990; Santos & Coimbra Jr., 1996; Tavares *et al.*, 1999; Gugelmin & Santos, 2001; Flores *et al.*, 2004, entre outros). O caso das doenças crônicas não-transmissíveis associadas à dieta chama a atenção por diversas razões: por sua relativa ausência no perfil epidemiológico destas populações há algumas décadas, pela elevada magnitude com que são hoje registradas em algumas populações, com frequência em índices mais elevados que aqueles registrados na população não-índia, e pelas evidências que parecem indicar que os ameríndios são particularmente suscetíveis a estes agravos (West, 1974; Weiss *et al.*, 1984). Além disso, as populações indígenas invariavelmente ocupam uma posição subordinada nas relações com não-indígenas, o que se traduz em condições ambientais, de alimentação e de saúde, entre outros aspectos, amplamente desfavoráveis (Coimbra Jr. & Santos, 2000). Disso resulta que, à vulnerabilidade biológica (não restrita às doenças crônicas: crianças, mulheres em idade reprodutiva e idosos são particularmente vulneráveis às desordens carenciais), soma-se o pertencimento a um segmento da população brasileira particularmente sujeito a condições de vida adversas (Leite *et al.*, 2004). E, conseqüentemente, à ocorrência de problemas nutricionais (Santos, 1993).

## 5.2 METODOLOGIA

**CONSIDERAÇÕES PRELIMINARES: O CONTEXTO DA PESQUISA.** A avaliação do consumo alimentar wari' foi feita a partir de dois inquéritos alimentares quali-quantitativos, realizados durante os meses de maio e novembro de 2003. A realização de dois inquéritos teve como objetivo a identificação de possíveis variações no consumo de alimentos ao longo do ciclo ecológico anual. Além disso, buscou-se realizá-los nas mesmas estações do ano em que tiveram lugar os inquéritos antropométricos.

Gostaria de fazer uma ressalva de ordem metodológica, que me parece ser mais importante até que os próprios resultados obtidos. Destaco que os inquéritos alimentares não podem ser vistos de forma isolada do restante do trabalho de campo. Com isto desejo assinalar a importância de um relativamente longo e cuidadoso trabalho anterior à realização dos inquéritos. Isto permitiu que os Wari' se habituassem à minha presença,

muitas vezes incômoda, que eu adquirisse algum domínio de sua língua e que familiarizasse com seu cotidiano, o que inclui suas práticas alimentares, e que se estabelecessem laços e relações entre nós. Em última instância, acredito serem estas condições imprescindíveis à condução e à compreensão de inquéritos alimentares, principalmente quando se trata de populações indígenas.

Por diversas razões optei por iniciar os inquéritos alimentares apenas sete meses após minha chegada a Santo André, isto é, já próximo ao término de minha permanência em campo. Em primeiro lugar, julguei imprescindível, para o sucesso do trabalho, um cuidadoso levantamento etnográfico das práticas alimentares Wari', ao longo dos meses anteriores. A seguir detalharei alguns dos aspectos considerados fundamentais para a qualidade dos dados registrados, e que me parecem igualmente importantes para a realização de estudos alimentares junto a outras populações indígenas. Além disso, um aspecto de outra ordem orientou minha conduta. O registro do consumo alimentar parecia-me de tal modo incômodo e estranho à rotina wari' que decidi realizá-lo tão somente *se e quando* julgasse haver minimizado ao máximo o transtorno que inevitavelmente causaria, e naturalmente após o consentimento de todos os participantes. Trata-se, por certo, de um critério essencialmente subjetivo, e que não tem como ser recomendado para uso em outras pesquisas. No entanto, ele está absolutamente de acordo com um dos princípios que orienta este trabalho, isto é, o de abordar de modo culturalmente sensível e diferenciado a questão nutricional entre povos indígenas. Deste modo, parece-me apropriado mencioná-lo.

Inicialmente, fazia-se necessário que eu tivesse um domínio razoável da língua - já que apenas parte da população wari' fala o Português -, para que pudesse obter sem dificuldade as informações de que necessitaria. Sob este aspecto, já conheceria o vocabulário relativo à maior parte dos itens utilizados na alimentação da população, e poderia conversar mais livremente com os participantes do estudo. O uso de intérpretes sequer foi cogitado, pois significaria a presença de mais um elemento estranho à rotina domiciliar e aumentaria as chances de modificação do comportamento das famílias avaliadas.

Em segundo lugar, era imprescindível que eu já conhecesse as práticas alimentares da população, de modo a registrá-las corretamente. Assim, quando o inquérito teve início já me encontrava suficientemente familiarizado com os itens alimentares de uso habitual, assim como as formas de preparo e consumo. Também conhecia minimamente as relações de parentesco entre os domicílios, o que possibilitava uma melhor compreensão dos "canais" de circulação de alimentos entre os mesmos.

Além disso, era fundamental que a comunidade estivesse suficientemente acostumada à minha presença. Para além das implicações diretas relacionadas à qualidade dos dados a serem coletados, isto iria tornar a realização do inquérito menos desconfortável para os participantes. Independentemente das técnicas utilizadas, o registro do consumo alimentar investiga uma dimensão bastante particular/pessoal da rotina diária, usualmente reservada e partilhada com aqueles que compõem um círculo de convívio mais próximo.

Nas primeiras semanas após minha chegada à aldeia, era fácil perceber que minha presença resultava por vezes em um certo constrangimento, principalmente se me aproximava nos momentos em que se alimentavam. Nestas ocasiões, e principalmente as crianças e adolescentes, por diversas vezes entravam em suas casas, levando consigo seus pratos e tigelas com comida. Quando conversava com alguém sobre o fato, explicavam-me que os Wari' eram assim mesmo, que tinham vergonha de comer diante dos brancos. De minha parte, não foi difícil compreender estas reações. Mesmo na aldeia presenciei, por parte de profissionais não-índios que trabalhavam junto aos Wari', reações negativas diante do consumo de alguns itens, assim como também pude ouvir afirmações como “-Ah, isso eu não tenho coragem de comer, não! É muito nojento!”, ou “-Você já os viu comendo tal coisa?” Era, para mim, evidente que seu comportamento ao menos em parte refletia uma longa história de discriminação e desrespeito.

É certo que, por um lado, os hábitos alimentares são freqüentemente utilizados para a afirmação da alteridade nos mais diversos contextos em todo o mundo, em última instância como forma de “barbarizar” o “outro” – e mesmo os Wari' o faziam, quando me descreviam os hábitos de outros povos indígenas, como os Makuráp, e ainda algumas práticas dos brancos. Por outro, contudo, não se deve subestimar as implicações destas reações no contexto das relações entre brancos e índios. Estes últimos, e aqui me refiro exclusivamente aos Wari', pareciam ser sempre exigidos em termos de “demonstrações/ sinais de civilidade”. E, neste contexto, as práticas distintas daquelas dos *wijam* eram vistas por estes no mínimo com despreço. Certa vez, em Guajará-Mirim, tive a oportunidade de conversar com a proprietária de um mercado, que parecia ter nos Wari' sua principal clientela. Ela afirmou-me que, nos primeiros anos em que o mercado funcionou (há cerca de 15 anos, talvez), os Wari' compravam poucos itens alimentares, como sal, açúcar e óleo. Agora, no entanto, a gama de alimentos havia se expandido para produtos como achocolatados, farinha láctea e leite



em pó, biscoitos e toda a sorte de enlatados. Em suas palavras, e afirmava-o em tom de aprovação, eles já haviam “aprendido” a comer como os brancos.

De sua parte, os Wari’ sabem reconhecer as reações dos *wijam* (brancos) diante de seu comportamento, evitando portar-se diante deles de formas passíveis de críticas e sabendo identificar ainda as práticas que causam boa impressão. De um sem-número de situações que tive a oportunidade de presenciar, dois exemplos me parecem particularmente ricos. Certa vez conversava, ainda no primeiro mês de trabalho de campo, com uma adolescente e uma mulher adulta sobre o consumo de larvas de insetos na alimentação. Vale assinalar que os Wari’ utilizam em sua alimentação, ainda hoje, mais de 60 variedades de insetos, itens muito apreciados e que parecem constituir uma fonte significativa de proteínas de alto valor biológico principalmente na estação seca, após a abertura de novas roças (*vide* capítulo 3 - *SUBSISTÊNCIA*). Ao longo dos meses seguintes, pude presenciar seu consumo incontáveis vezes. Apesar disso, na ocasião ambas afirmaram categoricamente não comê-las, embora admitindo que o restante da comunidade o fizesse. Falávamos então especificamente das larvas de coleópteros obtidas nos troncos de determinadas palmeiras, que os Wari’ denominam genericamente como *oro jat*. Mais que negar seu consumo, ambas faziam caretas de nojo, exatamente do mesmo modo que todos os não-índios com quem tive contato na região<sup>1</sup>. Disseram-me literalmente (e em português), em meio a esgares: “-É bicho!”. Foi a única vez em que ouvi esta expressão. De certo modo surpreso com tais afirmações, busquei verificar se outros indivíduos também evitavam comê-las; para minha – ainda maior – surpresa, a afirmação das duas gerou uma forte reação por parte de outros interlocutores, muitos dos quais vieram a partir de então procurar-me para saber o que elas haviam dito sobre o assunto. Todos, sem exceção, disseram-me que aquilo não correspondia à verdade, e que ambas apreciavam o consumo das larvas, como de resto todos os Wari’, e que apenas negavam o fato porque eu era *wijam*. De fato, ao longo de todo o período em que permaneci junto aos Wari’, não encontrei sequer um indivíduo que recusasse o consumo deste item alimentar.

O exemplo aponta diretamente para a dissimulação do uso de itens de consumo tradicional, cuja utilização difere mais significativamente das práticas não-índigenas, causando reações freqüentemente negativas por parte da população regional. Este aspecto tem implicações diretas nos estudos que buscam identificar as práticas alimentares de populações nativas, já que o comportamento registrado acaba por diferir das condutas usuais. Além disso, há que se considerar como franca a possibilidade de que tais reações possam, a longo prazo, alterar os perfis de consumo propriamente ditos,

com o progressivo abandono de algumas práticas, principalmente entre o segmento mais jovem da população.

Por todos estes motivos, não era sem estranheza que os Wari' percebiam meu interesse por suas práticas alimentares, assim como não era menor sua surpresa quando afirmava – sinceramente - que de fato gostava de comer com eles. Frente às suas experiências anteriores, ao menos inicialmente parecia pouco provável que eu pudesse partilhar de seus gostos e preferências alimentares. Quando conversávamos, sempre supunham que eu preferisse as comidas dos *wijam*, e ficavam absolutamente surpresos quando eu comia itens de consumo tradicional e demonstrava apreciá-los. Meu comportamento era diferenciado daquele apresentado pela maioria dos *wijam* que conheciam, e por diversas vezes afirmaram-me isto, num misto de surpresa e satisfação. Com o passar do tempo e em razão de nosso convívio, eu já não podia perceber sinais de constrangimento ou mudanças em seu comportamento na minha presença. Ao início do inquérito sobre consumo alimentar, portanto, estava já familiarizado com os hábitos alimentares da população, já que vivia com uma família wari' já há alguns meses, partilhando de suas refeições diariamente. Mais que isso, os próprios Wari' sabiam-me habituado às suas rotinas, o que podiam constatar a qualquer momento. Jamais demonstrei desaprovação diante de quaisquer de suas práticas alimentares.

Por mais que buscasse integrar-me ao cotidiano da aldeia, o fato é que eu permanecia sendo um elemento estranho à comunidade, e o próprio inquérito envolvia procedimentos totalmente estranhos à sua rotina, como o registro dos itens consumidos, pesagens de alimentos e perguntas freqüentes sobre assuntos que de modo geral não tinham maior importância para os Wari'. Por outro lado, este era o meu comportamento habitual, ao qual todos já estavam relativamente acostumados. O que quero dizer, contudo, é que apesar de tudo não se pode descartar a possibilidade de que alguns dos indivíduos sentissem algum constrangimento em minha presença, e em decorrência disso modificassem seu comportamento ou suas respostas às minhas questões. No entanto, a seleção dos domicílios baseou-se também na familiaridade de seus integrantes com minha presença, e desta forma não tive quaisquer problemas, até onde pude perceber, com este tipo de reação.

Por outro lado, parece claro que os Wari' conhecem também os hábitos valorizados pelos *wijam*, o que poderia comprometer seriamente os resultados do estudo. Para minha surpresa, e a despeito de todo o cuidado na etapa prévia ao início do inquérito alimentar, quando todas as informações relativas ao estudo eram cuidadosamente explicadas aos participantes, um chefe de família que iria participar do

estudo afirmou, em minha presença e na de seus pais e irmãos, que “-*Quando o Maurício ficar na minha casa vai comer churrasco!*” Voltei a explicar-lhe que para mim era importante ver como comiam todos os dias, e que não deviam fazer nada diferente em função de minha presença. Sua “promessa”, felizmente, não se realizou, mas o fato evidencia o cuidado necessário à realização de estudos desta natureza. A possibilidade de que o mesmo possa haver acontecido em outros domicílios não pode ser totalmente descartada, mas todo o cuidado no sentido de evitá-la foi tomado. Na verdade, os participantes pareciam aliviados quando eu lhes explicava que não deviam modificar suas rotinas. E como eu mesmo estava já familiarizado não apenas com as práticas alimentares da população, mas com os indivíduos que participavam do inquérito, comportamentos discrepantes das rotinas habituais a princípio ficariam evidentes. Entretanto, e como já foi mencionado, isto não parece haver ocorrido, pelo menos até onde pude perceber.

Por todas as razões mencionadas, considerei imprescindível retardar o início do inquérito alimentar. De outro modo, e por estes mesmos motivos, a qualidade dos dados poderia ficar seriamente comprometida, o que julgo haver sido evitado com os procedimentos adotados previamente ao estudo.

**A COLETA DOS DADOS.** Desta forma, o primeiro inquérito alimentar teve lugar em maio-junho de 2003. A sua realização, portanto, ocorreu concomitantemente ao segundo levantamento antropométrico. O segundo e último inquérito alimentar foi realizado em novembro de 2003, durante a terceira e última etapa do trabalho de campo. Neste caso não houve uma coincidência temporal direta entre os componentes antropométrico e alimentar do estudo. Entretanto, ambos foram realizados na mesma época do ano e a princípio refletiriam, portanto, as mesmas condições ambientais. Assinalo que os Wari’ não referiram, em nenhum momento ao longo do estudo, condições atípicas de disponibilidade de alimentos, mas apenas variações sazonais esperadas.

Foram selecionados para participação no inquérito cinco domicílios, a partir de critérios que envolviam a composição familiar, as atividades produtivas desenvolvidas, o recebimento de salários ou aposentadorias, e a localização das roças familiares. Um critério adicional adotado na escolha dos domicílios, como mencionado na seção anterior, foi a familiaridade de seus integrantes com minha presença, e conseqüentemente a receptividade à proposta de participação. Quando consultados, todos aceitaram integrar o estudo, após as explicações acerca dos objetivos do trabalho e

dos procedimentos envolvidos. A estrutura etária dos domicílios selecionados consta na Tabela 5.1; outras características estão listadas na Tabela 5.2.

Tabela 5.1: Estrutura etária dos domicílios que integram os inquéritos alimentares, segundo domicílio e época do ano. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003.

Domicílio	Faixas etárias						Total	
	crianças (0-9,9 anos)		adolescentes (10-17,9 anos)		adultos (≥ 18 anos)		maio	nov.
	maio	nov.	maio	nov.	maio	nov.		
# 1	4	5	4	3	4	6	12	14
# 2	2	2	2	2	3	2	7	6
# 3	-	1	1	1	4	4	5	6
# 4	3	3	2	2	2	2	7	7
# 5	-	-	1	1	3	3	4	4

Tabela 5.2: Características dos domicílios que integram os inquéritos alimentares. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003.

Características	Domicílio				
	# 1	# 2	# 3	# 4	# 5
No. máximo de integrantes (maio)	12	8	5	7	4
No. máximo de integrantes (nov.)	14	7	6	7	4
idade em anos (masc., maio)	1; 5; 15; 17; 19; 22; 53	5; 15; 45	15; 20; 56	13; 33	15; 25
idade em anos (fem., maio)	2; 7; 9; 12; 45	0, 10; 16; 41; 60	18; 56	1; 5; 8; 10; 28	22; 50
razão de dependência <sup>1</sup> (maio)	100,00	60,00	0,00	250,00	0,00
idade em anos (masc., nov.)	2; 5; 15; 18; 20; 22; 54	6; 15; 46	2; 15; 21; 56	13; 34	16; 25
idade em anos (fem., nov.)	2; 7; 10; 13; 19; 46	0, 10; 41	18; 57	2; 6; 8; 11; 29	22; 50
razão de dependência <sup>1</sup> (nov.)	85,71	100,00	20,00	250,00	0,00

Tabela 5.2 (cont.)

Características	Domicílio				
	# 1	# 2	# 3	# 4	# 5
<b>atividades econômicas: produção de alimentos</b>	agricultura, caça, pesca, coleta; aves domésticas	agricultura, caça, pesca, coleta; aves domésticas	agricultura, caça, pesca, coleta; aves domésticas; gado bovino	agricultura, caça, pesca, coleta; aves domésticas; gado bovino	agricultura, caça, pesca, coleta; aves domésticas
<b>localização das roças</b>	<i>Ma na wet</i>	<i>Ma na wet</i> e Dois Irmãos	Dois Irmãos	<i>Ma na wet</i>	<i>Ma na wet</i>
<b>produtos agrícolas</b>	feijão; milho; mandioca; macaxeira; cará; batata-doce; banana	arroz; milho; mandioca; macaxeira; cará; batata-doce; banana	arroz; mandioca; macaxeira; cará; batata-doce; banana	mandioca; macaxeira; cará; batata-doce	mandioca; macaxeira; cará; batata-doce
<b>Atividades econômicas: acesso a fontes de renda</b>	farinha de mandioca; castanha-do-pará	farinha de mandioca; madeira para estacas; castanha-do-pará	artesanato; farinha de mandioca; madeira para estacas; castanha-do-pará	artesanato; farinha de mandioca; madeira para estacas; castanha-do-pará	artesanato; farinha de mandioca; madeira para estacas; castanha-do-pará; função remunerada: agente de saúde
<b>benefícios sociais</b>	-	-	-	-	1 aposentadoria
<b>freqüência à escola fundamental</b>	2 crianças.; 2 adolescentes; 2 adultos jovens	1 criança e 2 adolescentes	1 adolescente e 2 adultos jovens	2 crianças e 1 adolescente	1 adolescente
<b>freqüência à igreja</b>	não	sim	sim	sim	sim

<sup>1</sup> número de indivíduos com idades inferiores a 15 anos e superiores a 65 anos para cada 100 indivíduos entre 15 e 64 anos de idade.

Durante o primeiro inquérito, uma das famílias que integrava o inquérito viajou para outra aldeia (Tanajura), tendo participado do trabalho durante apenas dois dos três dias inicialmente previstos. Os dados obtidos não foram incorporados às análises. Em seu lugar, uma nova família foi consultada, e aceitou participar. Os mesmos cinco domicílios participaram integralmente de ambos os inquéritos.

O estudo incluía duas dimensões, consideradas igualmente importantes e complementares: a primeira, de ordem qualitativa, buscava descrever todas as atividades relacionadas à produção, preparação e consumo de alimentos, assim como os indivíduos que delas participavam. Este componente visava aprofundar, a nível domiciliar, as observações feitas ao longo de todo o trabalho de campo, nos mais diversos contextos. A segunda dimensão do inquérito era de ordem quantitativa, e buscava estimar quantidade de alimentos consumidos por todos os integrantes do domicílio durante o dia.

Para o registro do consumo optei por permanecer em cada casa durante todo o dia, e ao longo de três dias não-consecutivos, registrando o consumo de alimentos e todas as atividades relacionadas à sua produção e preparação. Eu chegava às residências entre as 5h30min e 6h, horário em que os Wari' usualmente despertavam e iniciavam suas atividades, e encerrava meus registros algum tempo após a realização da última refeição do dia, quando os integrantes do domicílio já se recolhiam. Isto acontecia geralmente entre as 19h30min e 20h30min, e excepcionalmente mais tarde. Entre os Wari' as refeições são normalmente preparadas e consumidas do lado de fora das residências, o que facilitava a observação. O trabalho resultou em aproximadamente 448 horas de observação direta, em 32 dias de trabalho. Foram acompanhados 35 indivíduos, em cinco domicílios; em termos percentuais, estes números correspondiam respectivamente a 12% dos domicílios e 11% da população de Santo André.

Um dia antes de trabalhar em cada residência, o chefe da família era novamente consultado sobre a possibilidade de se desenvolver o trabalho no dia seguinte. Não era incomum que viagens curtas dos Wari' a Guajará-Mirim ou a outras aldeias tornassem necessárias alterações no cronograma inicialmente previsto.

O estudo envolveu uma combinação de técnicas. Simplificadamente, o registro de dados qualitativos incluía a descrição dos itens alimentares e das formas de preparação e de consumo de alimentos, no ambiente doméstico. Dados adicionais sobre a origem dos alimentos – se comprados, ganhos, cultivados, trocados, caçados, pescados, e assim por diante – eram igualmente registrados. O consumo extra-domiciliar também foi, na medida do possível, documentado: toda vez que algum integrante deixava a residência,

procurava-se obter, quando retornava, informações sobre o eventual consumo de alimentos durante o período em que esteve fora, o que incluía o item alimentar, o local em que se deu o consumo, a forma de preparação e ainda uma estimativa da quantidade de alimento consumida.

A quantificação dos alimentos consumidos foi feita através de pesagens diretas e indiretas. Nas pesagens foram utilizadas duas balanças eletrônicas: uma de pequeno porte, de marca Plenna, modelo MEA-06001, com capacidade máxima de 2 kg e precisão de 1 g. Para pesagens superiores a 2 kg, uma balança de marca Seca, com precisão de 0,1 kg.

As pesagens não eram dirigidas às porções individuais, mas à quantidade total de alimentos consumida; dito simplificado, eram feitas pesagens antes e após o consumo. Antes da preparação de qualquer alimento, eram pesados os ingredientes a serem utilizados; caso as preparações houvessem sido apenas parcialmente consumidas ao final do dia, a quantidade restante era novamente pesada. Assim, era possível estimar o consumo no domicílio ao longo do período. Isto significava uma interferência significativamente menor na rotina diária, comparativamente à possibilidade de se pesarem os alimentos consumidos por cada indivíduo. Quando havia convidados, seu consumo era contabilizado e subtraído ao consumo total registrado no domicílio.

Se por alguma razão não fosse possível pesar diretamente algum item alimentar, o peso de uma porção equivalente era posteriormente aferido e registrado. Quando havia alimentos prontos do dia anterior, como arroz, carne ou peixe cozidos ou assados, a quantidade existente era pesada antes de seu consumo. Entretanto, quando tratavam-se de preparações que continham caldo (como carnes e peixes cozidos), freqüentes na alimentação wari', as pesagens não refletiam a quantidade real de alimento restante. Buscava-se então estimar visualmente a quantidade de alimento presente no recipiente, a partir do número e do tamanho dos pedaços restantes, e do peso de porções equivalentes.

Eram registrados e pesados todos os alimentos que chegavam ou saíam da residência, e ainda sua origem e/ ou destino. Nem todo alimento trazido ao domicílio, contudo, era preparado ou consumido, total ou parcialmente, no mesmo dia. Em função disso, toda porção a ser utilizada era novamente pesada. O consumo de farinha de mandioca e de açúcar, acontecendo numa freqüência usualmente maior que o de outros itens, exigiu cuidados adicionais. Como a farinha é utilizada em pequenas quantidades ao longo do dia, e principalmente durante as refeições (quando era consumida aos "punhados", acrescentados aos alimentos ou levados diretamente à boca), uma



quantidade pequena era separada em algum recipiente como uma bacia, e então pesada. Esta farinha era consumida ao longo do dia, em lugar daquela presente em grandes sacos ou latas, como seria feito rotineiramente. De modo a controlar o eventual uso destas reservas maiores, elas também eram pesadas no início e ao fim do dia, em uma balança de maior porte. Era possível, assim, determinar a quantidade consumida ao longo do dia. O açúcar refinado, consumido a partir de sacos plásticos de 1 ou 2 kg, era também pesado no início do dia, e ao final do período. Ao longo do dia, e sempre que possível, eram repesados tanto o açúcar como a farinha, de modo a obter estimativas do consumo por refeição ou preparação, específicas para cada domicílio.

Alimentos como frutos tinham suas porções comestíveis estimadas, a partir de amostras previamente pesadas. Bebidas preparadas a partir de milho ou de frutos, como o patauá (*Jessenia bataua*), tinham seu modo de preparação “típico” registrado, com as quantidades de ingredientes utilizadas e o volume final obtido. A partir daí era feito o cálculo da sua composição aproximada.

Eu permanecia no domicílio durante todo o dia, o que significava um período de doze a quatorze horas de observação contínua. Durante o dia, inevitavelmente era convidado a partilhar das refeições. Sempre que possível, evitava fazê-lo, de modo a interferir o menos possível com a quantidade de comida disponível para o consumo doméstico, e cuidadosamente explicava aos Wari’ as razões deste procedimento. Quando meus anfitriões aceitavam que permanecesse em suas casas sem partilhar de suas refeições, minha família wari’ trazia-me comida. Em alguns casos, no entanto, insistiam em que eu comesse com eles, e ficavam visivelmente constrangidos diante de minhas tentativas iniciais de recusá-lo. Para ser mais preciso, mostravam-se consternados, e explicavam-me literalmente que “tinham pena” de mim pelo fato de não comer. Quando percebia que permaneciam constrangidos mesmo após minhas explicações, eu, então, não insistia, e compartilhava de suas refeições. Nestes casos, meu consumo era registrado e posteriormente descontado do consumo domiciliar, seguindo o mesmo procedimento adotado no caso dos (frequentes) convidados.

**ANÁLISE DOS DADOS.** O nível de análise proposto no presente estudo é o domiciliar. O foco usual das análises relativas a populações de países industrializados é o individual, mas entre populações não-industriais outros níveis de análise parecem ser mais adequados, por diversas razões (Dufour & Teufel, 1995). A importância central do domicílio enquanto unidade de análise das práticas alimentares tem sido assinalada na literatura, que o descreve enquanto a unidade primária através da qual a comida é

adquirida, armazenada, dividida e consumida (Pelto, 1989; Bentley & Pelto, 1991). O domicílio pode ser visto, assim, como o elo de ligação entre os níveis individual e comunitário das análises, e entre o comportamento individual relacionado à alimentação e os padrões observados na comunidade. É ao nível domiciliar que os indivíduos são primariamente expostos aos comportamentos alimentares culturalmente apropriados (Lieberman, 1986). Entre os Wari', a unidade doméstica corresponde geralmente a uma família nuclear, embora seja comum que após o casamento o casal viva na casa dos pais maternos por cerca de um ano (Conklin, 2001)<sup>2</sup>.

Além disso, em termos econômicos a família nuclear wari' corresponde à unidade de produção por excelência. Embora grupos maiores sejam organizados para o desenvolvimento de atividades como a agricultura, a caça e a coleta, ela permanece central mesmo nestes momentos. A coleta da castanha-do-pará é um exemplo: embora grupos compostos por famílias extensas saiam para coletar as sementes, existe uma clara separação das famílias nucleares enquanto unidades de produção; cada uma leva e prepara seus próprios mantimentos, geralmente em fogos também separados. A busca pelas castanhas acontece ao longo de caminhos distintos, sendo contabilizada e posteriormente vendida separadamente.

Ao longo do inquérito, os alimentos consumidos em cada dia e em cada domicílio foram listados e sua composição, em termos energéticos e de macronutrientes, calculada a partir da *Tabela Brasileira de Composição de Alimentos* (USP, 2000). Alimentos não presentes nesta fonte tiveram sua composição estimada através das *Tabelas de Composição de Alimentos*, publicadas pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 1996). Um problema freqüente na análise da dieta de populações ameríndias diz respeito justamente à composição química dos alimentos consumidos, na medida em que diversos itens são conhecidos apenas regionalmente e, assim, não constam das Tabelas de composição dos alimentos disponíveis. O problema foi parcialmente superado através da consulta à *Tabela de Composição de Alimentos da Amazônia*, material produzido pelo Instituto de Pesquisas da Amazônia (INPA, 1998). Alimentos que não constavam destas fontes foram substituídos por itens semelhantes. Foi este o caso de diversos frutos e, ainda, de animais de caça e de peixes. A composição dos insetos baseou-se nas análises de Coimbra Jr. (1984).

Os alimentos consumidos foram categorizados segundo sua forma de obtenção (agricultura, caça, mercado regional, etc.). A partir daí, foi avaliada a contribuição de itens específicos e de categorias de alimentos para a dieta dos domicílios acompanhados. Mais especificamente, a ingesta energética foi descrita a partir de seus

principais componentes/alimentos, e em seguida a partir das principais formas de obtenção. O mesmo foi feito para a ingesta proteica. Isto possibilitou não apenas a identificação das principais fontes calóricas e de proteína na dieta, mas também a definição do papel de cada forma de obtenção de alimentos para a ingesta wari’.

**CONSIDERAÇÕES METODOLÓGICAS E LIMITAÇÕES DO ESTUDO.** Uma consideração importante diz respeito ao significado dos dados registrados, e principalmente àqueles de natureza quantitativa. Todo e qualquer esforço de quantificação das práticas alimentares, por mais cuidadoso e detalhado que possa ser, corresponde tão somente a uma aproximação da ingesta “típica” ou “real”. Sob esta ótica, as aproximações devem ser obrigatoriamente consideradas mais ou menos precisas ou, antes, mais ou menos imprecisas (Willett, 1990b). E todos os esforços metodológicos aqui empreendidos tiveram como objetivo minimizar as imprecisões, incertezas e limitações inerentes a esta aproximação, isto é, à documentação do consumo alimentar habitual. É sob este prisma, portanto, que deve ser considerado todo resultado e análise de dietas humanas, incluindo aqueles produzidos no presente estudo. Mas vejamos alguns aspectos específicos.

No caso wari’, a opção por permanecer no domicílio apresentava como principal desvantagem uma possível modificação no comportamento de seus integrantes. Este problema, como discutido nas considerações preliminares, parece haver sido contornado de modo satisfatório. Por outro lado, uma das principais limitações do registro do consumo a partir da observação direta pelo pesquisador é a impossibilidade de presenciar a ingesta que ocorre fora do domicílio, o que muitas vezes responde por parte significativa do consumo individual diário. O registro direto pelo pesquisador é naturalmente limitado ao seu alcance visual, o que inclui na melhor das possibilidades ao domicílio e seus arredores. Na verdade, a observação direta encontra obstáculos mesmo na arquitetura do próprio domicílio, para não mencionar o consumo em outros locais. A solução encontrada foi obter, junto aos participantes, as informações relativas à ingesta em todas as ocasiões em que isto ocorreu, e a partir delas estimar a quantidade de alimento ingerida. Deste modo, o registro do consumo não ficou limitado ao ambiente doméstico, uma das principais limitações da técnica de registro direto.

Há que se considerar, no entanto, as diferenças na precisão das diversas técnicas utilizadas na mensuração do consumo, uma vez que foram feitas tanto pesagens diretas como indiretas. Foi feita, assim, uma “triangulação” de técnicas, que aumentou a precisão das estimativas indiretas de consumo. Neste sentido, mais uma vez mostrou-se absolutamente indispensável o período de convívio com os Wari’ antes do inquérito

alimentar, ao longo do qual pude acompanhá-los em suas atividades cotidianas e presenciar o consumo de alimentos nos mais diversos contextos. No entanto, é seguro afirmar que ainda assim persistem diferenças nos níveis de precisão das distintas fontes de informação utilizadas. Ainda no caso do consumo externo ao domicílio, sempre existe a possibilidade de vieses de memória por parte dos informantes, e mesmo de omissão ou modificação intencional das informações fornecidas. Esta última possibilidade, contudo, parece também haver sido minimizada pelos mesmos cuidados com eventuais modificações comportamentais decorrentes da minha presença no domicílio.

Uma vez estimada a quantidade de alimentos consumida, depara-se com outra ordem de limitação, já mencionada, relativa à composição dos alimentos. O maior problema é representado pela ausência, nas tabelas de composição disponíveis, de diversos itens de consumo local. No caso wari', isto é válido para uma grande gama de alimentos, o que inclui peixes, aves, mamíferos, insetos, méis de diferentes espécies de abelhas, cogumelos, tubérculos, palmitos e frutos. Nestes casos, a composição foi estimada a partir de itens semelhantes presentes nas tabelas utilizadas. Além disso, há formas de preparação que alteram a composição de determinados alimentos, como a fermentação de bebidas elaboradas a partir de milho, frutos e tubérculos, e de algumas espécies de "pamonha", feitas a partir da castanha-do-pará e ainda de uma mistura de arroz e macaxeira.

Vale mencionar, ainda, que mesmo no caso de itens presentes nas Tabelas pode haver variações significativas na composição do alimento, a depender de fatores como safra, local de produção e grau de maturação, para espécies vegetais, e época do ano, sexo e idade, para as animais, para mencionar apenas alguns (Quandt, 1986; Willett, 1990a). No caso das espécies animais, uma dimensão destas variações era particularmente reconhecida pelos Wari': as variações sazonais no conteúdo de gordura das espécies caçadas. Ao longo da estação chuvosa diversas espécies vegetais frutificam, o que possibilita que os animais que delas se alimentam tenham um ganho significativo de peso, parte do qual em reservas subcutâneas e intramusculares de gordura. Além da gordura subcutânea, a carne de animais como macacos, paca, anta, queixada e caititu apresenta, nesta época do ano, uma textura particularmente úmida e macia, o que os Wari' apreciam sobremaneira.

Outra limitação resulta da sazonalidade na produção e consumo de alimentos em Santo André. De modo a contemplar, ao menos parcialmente, as variações no ciclo anual de produção e consumo de alimentos, os inquéritos foram realizados em dois

períodos do ano, respectivamente no início da estação seca e no princípio da estação chuvosa. No entanto, a divisão do ano em duas estações constitui uma simplificação da realidade, descrevendo os extremos de um *continuum* de variações que ocorrem ao longo de todo o ano. O consumo registrado nos dois inquéritos deve ser visto, portanto, da mesma forma, isto é, como caracterizando apenas limitadamente as nuances observadas no ciclo anual.

O curto período de permanência nos domicílios (três dias não-consecutivos) apresenta-se enquanto mais uma limitação. Entretanto, o período é apontado na literatura como o mínimo para uma caracterização quantitativa da ingesta, e em contextos onde há uma variabilidade da dieta pode apresentar resultados comparáveis aos obtidos em períodos de sete dias (Dufour & Teufel, 1995). No que se refere aos domicílios participantes do estudo, vale lembrar que não se trata de uma amostra aleatória. Embora não haja evidências de disparidades entre os perfis de consumo do grupo selecionado e o restante da população de Santo André, os resultados obtidos não devem ser diretamente extrapolados para a comunidade ou mesmo para o restante da população wari'.

\*\*\*

### 5.3 RESULTADOS

**5.3.1 ITENS ALIMENTARES.** A análise dos alimentos consumidos durante os inquéritos chama a atenção pelo número relativamente pequeno de itens, e pela reduzida variação observada entre os inquéritos. Em maio de 2003 foram utilizados 49 alimentos distintos; em novembro do mesmo ano, 56. Como alguns deste itens estiveram presentes em ambos os inquéritos, registrou-se um total de 75 alimentos diferentes. No entanto, em termos percentuais as variações mais significativas aconteceram não de um inquérito para o outro, mas entre os domicílios. O número de alimentos diferentes utilizados por cada residência chegou a variar entre 17 e 35 itens. O quadro 5.1 apresenta os alimentos consumidos, segundo o domicílio e o inquérito.

Um aspecto para o qual desejo chamar a atenção diz respeito à grande participação, em termos numéricos, dos itens que passaram a ser consumidos após o contato. Estes alimentos corresponderam a nada menos que 65,4% (49 em 75) dos itens registrados durante os inquéritos. Este aspecto evidencia a magnitude das mudanças ocorridas nas práticas alimentares wari' ao longo das últimas décadas. Mas, por outro lado, contrasta com a persistência não apenas de princípios ordenantes destas mesmas

práticas, mas ainda pelo valor atribuído ao consumo de diversos alimentos, por mais que difiram das práticas de consumo regionais (não-indígenas) (*vide* capítulo 4 – *PRÁTICAS ALIMENTARES*).

No que se refere às formas de obtenção destes alimentos, há algumas diferenças importantes entre eles, e que até certo ponto afetam seu consumo: parte deles é hoje produzida pelos Wari'; é o caso da farinha de mandioca, de diversos frutos, das aves domésticas e, em escala reduzida, do gado bovino. Alguns só estão disponíveis no mercado regional, não sendo produzidos pela população; o açúcar, o sal e o óleo de soja, por exemplo. Outros são produzidos em Santo André, mas estão disponíveis apenas algumas épocas do ano, fora das quais são geralmente comprados; o café e o arroz constituem bons exemplos destes itens. De modo geral, e em termos de tipos de alimentos consumidos, mais da metade dos itens introduzidos foi comprada no mercado regional. De 75 itens consumidos em ambos os inquéritos (não incluo aqui todas as espécies de peixes, consideradas como uma única categoria; variedades de biscoitos ou de leite em pó foram também classificados a partir deste critério), 27 haviam sido comprados. Isto corresponde ainda a 36% de todos os itens consumidos nos domicílios acompanhados.

Quadro 5.1: Itens alimentares consumidos durante os inquéritos alimentares, segundo domicílio e o período. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003.

casa 1		casa 2		casa 3	
maio (29 itens)	novembro (27 itens)	maio (17 itens)	novembro (17 itens)	maio (29 itens)	novembro (35 itens)
				achocolatado	
açúcar	abacate	acerola	abacaxi	em pó	abacate
arroz	abacaxi	açúcar	açúcar	açúcar	abacaxi
balas	açúcar	arroz	arroz	arroz	açúcar
banana	arroz	café	biscoito	balas	alho
biscoito	balas	carne bovina	café	banana	arroz
		farinha de	farinha de		aveia em
café	café	mandioca	mandioca	biscoito	flocos
cará	farinha de				
	mandioca	feijão	feijão	caititu	banana
castanha-do-	farinha de				
pará	trigo	goiaba	goiaba	café	biscoito
coco	feijão	ingá	cacau	cará	cacau
farinha de					
mandioca	goiaba	limão	limão	cebola	café
				farinha de	
feijão	inajá	macaxeira	manga	mandioca	cebola
goiaba	jaca	milho mole	mel	farinha de trigo	chiclete
horok*	jenipapo	óleo	queixada	feijão	colorau
ingá	macaco-prego	ovo	óleo de soja	ingá	farinha
					farinha de
jambo	leite em pó	paca	peixe	leite em pó	trigo
laranja	limão	peixe	tucumã	limão	farinha láctea
limão	macaxeira	sal	sal	macaco-prego	feijão
macaco-prego	manga			macarrão	inajá
macaxeira	queixada			macaxeira	jaca
milho mole	paca			milho mole	leite em pó
óleo	óleo de soja			uxi	limão
ovos de					
tartaruga	pão			óleo	mamão
peixe	patauí			paca	manga
					<i>maxiri</i>
queixada	peixe			pão	<i>memem</i> **
refresco em					
pó	pirulito			peixe	mel
tangerina	refresco em pó			pirulito	óleo de soja
tucumã	tucumã			refresco em pó	pão
sal	sal			sal	patauí
				<i>tokoin</i> ***	peixe
					pirulito
					refresco em pó
					refrigerante de
					cola
					sal
					tanajura
					tempero
					pronto

\*ave da espécie *Odontophorus gujanensis*

\*\*fruto de espécie não-identificada

\*\*\*larva de inseto, presumivelmente um coleóptero, de espécie não-identificada

Quadro 5.1 (cont.)

casa 4		casa 5	
maio (25 itens)	novembro (31 itens)	maio (21 itens)	novembro (24 itens)
achocolatado em pó	abacaxi	açúcar	abacaxi
açúcar	açúcar	arroz	açúcar
arroz	açúcar mascavo	café	arroz
banana	arroz	cará	biscoito
bucho	biscoitos	farinha	café
café	cacau	farinha de trigo	jacaré
cajititu	café	feijão	cacau
cará	cebolinha	laranja	colorau
carne bovina	chá de abacate	leite em pó	farinha de mandioca
charque	farinha de mandioca	limão	farinha de trigo
farinha de mandioca	farinha de trigo	macaxeira	feijão
farinha de trigo	feijão	mamão	frango
feijão	goiaba	mutum	leite em pó
fermento químico	inajá	mel	limão
fígado bovino	jabuti	queixada	macaxeira
ingá	jaca	óleo de soja	manga
laranja	leite em pó	peixe	mel
leite em pó	limão	refresco em pó	óleo de soja
mamão	macarrão	sal	ovo
milho mole	macaxeira	tangerina	patauá
óleo de soja	manga	wanaran**	peixe
peixe	mel		refresco em pó
queixada	óleo de soja		sal
sal	oro jat*		tucumã
tangerina	ovo		
	patauá		
	pato		
	peixe		
	pimenta-do-reino		
	refresco industrializado		
	sal		

\*larva de coleóptero (espécie não-identificada)

\*\*ave de espécie de não-identificada

### 5.3.2 FONTES DE ENERGIA NA ALIMENTAÇÃO WARI': PRINCIPAIS COMPONENTES.

A análise das principais fontes de energia na dieta wari' (Figura 5.1) revela diversos aspectos de interesse. Juntos, farinha de mandioca, arroz e açúcar contribuem com a maior parte das calorias da dieta dos domicílios avaliados: em maio, respondiam por 58,6% do total de calorias ingeridas, percentual que variava entre 51% e 67%, a depender do domicílio. Em novembro a contribuição média destes produtos era de 63,3%, variando entre 54% e 70%. É interessante observar que todos constituem itens não consumidos previamente ao contato, o que demonstra a magnitude das mudanças na dieta ao longo das últimas décadas. De modo geral, as variações observadas entre os inquéritos parecem ser menores que aquelas registradas entre os domicílios. Isto é, não



parece haver uma sazonalidade marcante no padrão de consumo destes produtos. O fato, no entanto, não surpreende, já que seus principais componentes constituem itens comprados no mercado regional (arroz e açúcar) ou produzidos ao longo de todo o ano (farinha de mandioca). A disponibilidade destes alimentos, portanto, não parece constituir um fator limitante para o seu consumo. Um aspecto significativo diz respeito às implicações nutricionais do predomínio destes itens na dieta wari'. Todos constituem fontes particularmente pobres em micronutrientes (vitaminas e minerais) e, à exceção do arroz, de proteínas. É importante assinalar que, quando cultivado na aldeia, o cereal é descascado manualmente e mantém a maior parte de seu valor nutricional; durante os inquéritos, contudo, seu consumo se deu principalmente sob a forma de arroz polido, comercializado em Guajará-Mirim.

**FONTES ENERGÉTICAS: A FARINHA DE MANDIOCA.** A farinha de mandioca figura como o principal componente, em termos calóricos, da alimentação dos domicílios avaliados, contribuindo com quase um terço da ingesta energética total e podendo, assim, ser apontada como a base da alimentação do grupo. A média geral apresenta uma pequena variação entre os inquéritos, ficando em 30,1% em maio e 28,5% em novembro. A pequena variação sazonal é compatível com uma produção praticamente contínua de mandioca ao longo de todo o ano. Há, contudo, uma grande variação entre os domicílios: em maio sua contribuição à dieta variou entre 22% e 44%; em novembro, ficou entre 13% e 49% da ingesta calórica (Figura 5.1).

**FONTES ENERGÉTICAS: O ARROZ.** O cereal responde por uma parte menos significativa das calorias na dieta dos domicílios avaliados, embora seja largamente consumido em Santo André. Em maio respondia por 10,6% da ingesta calórica total, e em novembro a 12,6%. A nível domiciliar, o consumo de arroz e da farinha estão diretamente relacionados. Como ambos são utilizados de modo semelhante, isto é, como acompanhamento para carnes, peixes e/ou feijão, o menor consumo de um produto geralmente corresponde a um aumento do uso do outro.

Mais uma vez não houve, em média, uma variação importante no consumo entre uma estação e outra. Aparentemente, isto se deve ao fato do arroz utilizado em Santo André durante os inquéritos haver sido, essencialmente, adquirido no mercado regional, o que tende a estabilizar as médias de consumo. Já entre os domicílios houve variações maiores que aquelas observadas para a farinha: em maio sua participação na dieta variou entre 4% e 12%, e em novembro entre 1% e 17%. Os percentuais mais baixos

foram registrados nos domicílios 1 e 2, justamente aqueles que consomem, como veremos mais adiante, uma proporção menor de alimentos adquiridos no mercado regional. Os demais, com maior acesso aos produtos comercializados, apresentou tanto os maiores percentuais de utilização do cereal como as menores variações sazonais (Figura 5.1).

Dos cinco domicílios avaliados, apenas o segundo plantou e colheu o cereal, tendo consumido-o durante o período relativo ao primeiro inquérito e ao longo dos meses seguintes. Em novembro, contudo, a produção já havia se esgotado, e todo o arroz consumido foi comprado. O fato de um domicílio não dispor de arroz não significa, no entanto, que o alimento não será consumido por seus integrantes. Havia, entre os domicílios, uma intensa circulação de alimentos crus e cozidos, a com frequência pude presenciar a chegada ou o envio a outras casas de pratos ou vasilhas com arroz, feijão, peixe, carne e farinha. Além disso, os próprios Wari' com frequência comem nas casas de parentes.

**FONTES ENERGÉTICAS: O AÇÚCAR.** O açúcar apresenta uma participação importante na ingesta calórica do grupo, superior mesmo à do arroz. Em maio representou 17,9% do total de calorias ingeridas pelo grupo, e em novembro 22,2% (Figura 5.1). É importante destacar que este aumento na média de consumo revela-se bastante consistente quando se observa que quatro dos cinco domicílios aumentaram significativamente a sua utilização durante o mês de novembro. A observação diária apontou para diferenças tanto quantitativas como qualitativas entre os dois períodos, no que se refere ao seu uso.

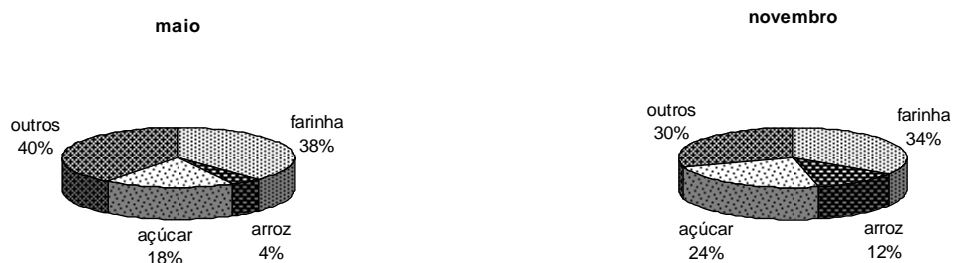
O uso de açúcar esteve essencialmente associado à produção e consumo de bebidas, muitas vezes em volumes consideráveis. Como veremos em maior detalhe mais adiante, o tipo e a quantidade de bebida produzida variaram significativamente segundo a estação, o que resultou em variações importantes da quantidade de açúcar utilizada em sua confecção. No primeiro inquérito os Wari' utilizaram-se principalmente de *tokwa*, a bebida produzida a partir do milho. No segundo, quando o consumo de açúcar foi maior, ocorreu a frutificação da palmeira patauá (*Jessenia bataua*); então, grandes quantidades de bebidas eram produzidas a partir da polpa cozida de seus frutos. Vale notar que mesmo as variações observadas nos níveis de consumo de açúcar entre os domicílios também estiveram diretamente associadas ao volume de bebidas adoçadas utilizadas por cada domicílio, no período.

Três aspectos, portanto, parecem caracterizar o uso de açúcar em Santo André: em primeiro lugar, uma grande participação na ingestão energética total, em ambos os

períodos investigados. Em segundo, uma associação direta entre seu consumo e o de bebidas adoçadas; e, finalmente, a existência de variações temporais nos níveis de consumo, com um aumento significativo na sua utilização durante o segundo inquérito. Oportunamente voltarei a discutir, em maior profundidade, cada um destes aspectos.

Figura 5.1: Contribuição da farinha de mandioca, arroz e açúcar para a ingesta energética total, segundo a época do ano. Médias domiciliares e geral. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003.

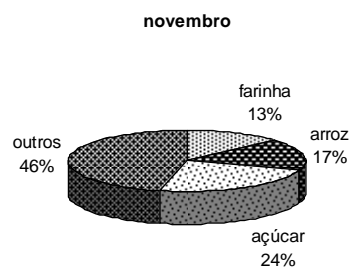
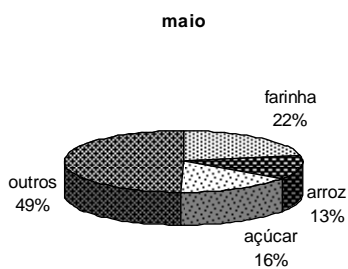
Casa 1:



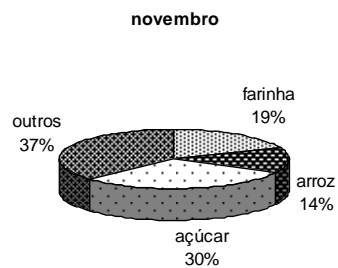
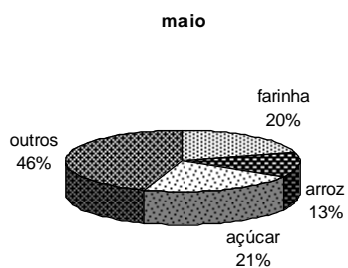
Casa 2:



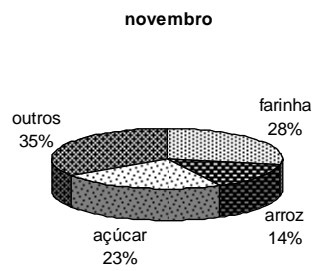
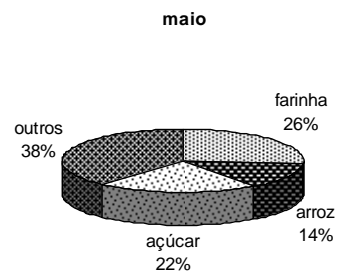
Casa 3:



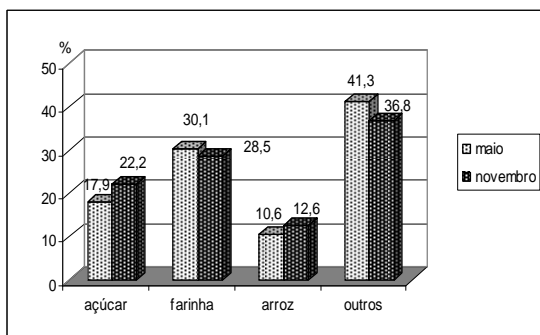
Casa 4:



Casa 5:



**MÉDIA GERAL:**



### 5.3.3 FONTES DE ENERGIA NA ALIMENTAÇÃO WARI': FORMAS DE OBTENÇÃO.

No que se refere à sua origem, os alimentos utilizados na dieta wari' foram divididos em produtos da caça, pesca, coleta, agricultura, da criação de aves domésticas e gado bovino e, por fim, do mercado regional (Figura 5.2). Além da produção das roças familiares, foram também considerados produtos da agricultura frutos colhidos na própria aldeia, como mangas, jacas, goiabas, ingá, limões e laranjas. Embora não haja exatamente pomares particulares, estes frutos são cultivados próximos às casas, e assim foram incluídos nesta categoria.

Por aves domésticas e gado refiro-me a patos, galinhas e seus ovos, e ainda ao gado bovino. Apesar da estranheza que possa causar a reunião de itens tão distintos em uma mesma categoria, optei por fazê-lo devido à baixa frequência do consumo da carne bovina, e ainda para opor estes itens a outras fontes de proteína animal presentes na dieta wari'. Embora animais silvestres (psitacídeos, primatas e roedores como paca e cotia) fossem frequentemente criados como animais de estimação, a princípio não eram abatidos para o consumo<sup>3</sup>, e não foram aí incluídos.

Foram considerados alimentos adquiridos no mercado regional os itens comprados junto a não-índios, fosse em Guajará-Mirim, em fazendas próximas ou de outras formas. Uma possibilidade era a de que um determinado item (peixe, por exemplo) fosse produzido por uma família e comprado por outra. O princípio classificatório permaneceu sendo, neste caso, a forma inicial de obtenção pelos Wari' (neste caso, a pesca). Isto é, foram classificados como oriundos do mercado regional apenas os itens não-produzidos pelos habitantes de Santo André. O item poderia haver sido adquirido por algum parente e doado à unidade doméstica onde foi consumido, sendo ainda assim classificado como produto adquirido no mercado regional. Um mesmo tipo de item poderia receber ainda classificações distintas em domicílios diferentes, a depender de sua origem. Era o caso do arroz, cultivado por algumas famílias e comprado em Guajará-Mirim por outras.

Dentre as categorias em que os alimentos utilizados pelos Wari' foram divididos, duas são responsáveis pela maior parte da ingesta calórica: a agricultura e o mercado regional.

**FONTES ENERGÉTICAS: A AGRICULTURA.** A agricultura fica em segundo lugar, em ordem de importância, entre as fontes de energia na alimentação dos domicílios acompanhados. A atividade contribuiu, em média, com 42% do total de calorias consumidas, percentual que permaneceu praticamente inalterado entre os inquiridos.

Este componente corresponde, em sua maior parte, a um único alimento: a farinha de mandioca. Como o tubérculo pode ser colhido durante todo o ano, não se observam variações em seu consumo ao longo do ciclo anual, o que se reflete em sua estabilidade em ambos os inquéritos. Embora aparentemente haja uma produção maior de excedentes no mês de maio, ela é destinada ao mercado regional, e não ocasiona um aumento no consumo doméstico. Vale ainda mencionar que, dentre os atuais cultivos Wari', poucos poderiam alterar significativamente a ingesta energética: são eles o milho, o arroz e o feijão. Durante o período em que estive em Santo André, no entanto, nenhum foi produzido em quantidade significativa, à exceção do milho. E, mesmo assim, tão somente por uma parte dos domicílios.

É importante ressaltar que, embora a participação da agricultura na ingesta calórica dos domicílios seja secundária à dos alimentos adquiridos no mercado regional, sua importância econômica não deve ser subestimada. A venda da farinha de mandioca constitui hoje a principal fonte de renda para a maior parte dos domicílios de Santo André. E, afinal, a própria compra e o consumo de alimentos do mercado regional é essencialmente possibilitada justamente pela produção de excedentes agrícolas.

Se por um lado a participação da agricultura na ingesta de energia foi praticamente a mesma nos dois inquéritos, ela apresentou uma grande variação entre os domicílios. No primeiro levantamento, foi responsável por 30% a 62% das calorias consumidas, e no segundo por 19% a 55% delas. As médias mais altas foram, portanto, duas ou três vezes mais elevadas que as mais baixas observadas nos mesmos períodos.

**FONTES ENERGÉTICAS: O MERCADO REGIONAL.** Apesar da importância da agricultura para a economia wari', o grupo de alimentos que contribuiu com a maior proporção de calorias para a sua dieta foi o daqueles comprados no mercado regional. Isto significa que, em média, quase a metade das calorias ingeridas pelos domicílios acompanhados foi adquirida comercialmente em Guajará-Mirim. Ou seja: mesmo envolvidos em atividades de produção de alimentos como a agricultura, caça, pesca e coleta, em termos calóricos os Wari' produzem apenas cerca de metade da dieta que consomem.

Os principais itens comprados no mercado regional correspondem ao açúcar, arroz, óleo de soja, café, leite em pó, biscoitos doces e salgados, farinha de trigo, pães, balas e pirulitos, sal e condimentos. Os três primeiros constituem, sem dúvida, os principais responsáveis pelas calorias adquiridas no mercado regional, sendo muitas vezes consumidos em caráter diário. O café e o sal, embora representem uma

contribuição pouco ou nada significativa em termos energéticos, são também utilizados diariamente (o sal, pelo menos; o café, sempre que possível), e portanto integram também os gastos com alimentação.

Houve variações significativas tanto entre os inquéritos como entre os domicílios. Esta última fonte de variação, no entanto, foi muito maior que a primeira. Em média, o grupo teve 42,6% e 49,3% de sua ingesta calórica proveniente do mercado regional em maio e novembro, respectivamente. No segundo inquérito, portanto, o uso de produtos adquiridos comercialmente foi significativamente maior. Para além da diferença sazonal, contudo, em cada inquérito houve grandes variações entre os domicílios. Assim, se em maio a contribuição média destes produtos foi igual a 42,6%, a nível domiciliar ela ficou entre 25% e 56%. Em novembro as diferenças encontradas entre os domicílios foram ainda maiores: enquanto a contribuição média deste grupo de alimentos ficou em 49,3%, este percentual oscilou entre 13% e 71% segundo o domicílio.

O grupo como um todo apresenta um aumento consistente no consumo de alimentos comprados do primeiro para o segundo inquérito, o que pode ser observado em quatro dos cinco domicílios. Este padrão de consumo pode ser em grande parte atribuído à maior ingesta de açúcar no mês de novembro, por sua vez decorrente, como já discuti, da coleta de patauí e da produção da bebida feita a partir da sua polpa.

No que se refere às implicações nutricionais deste perfil (isto é, de um elevado consumo médio de produtos comprados no mercado regional), alguns aspectos devem ser observados. Se quase metade das calorias ingeridas é comprada, isto significa um volume considerável de recursos financeiros a serem empregados nestes itens. Para além das implicações nutricionais diretas dos “novos” alimentos consumidos, já discutidas, há ainda uma série de fatores adicionais envolvidos, com conseqüências significativas sobre os perfis de nutrição. Importa aqui saber, por exemplo, como os Wari’ têm acesso a tais recursos, e no quê esta dinâmica resulta<sup>4</sup>.

Como mencionado no capítulo 3 (*SUBSISTÊNCIA*), as principais fontes de renda em Santo André podem ser divididas em duas categorias: benefícios sociais (principalmente aposentadorias), trabalho remunerado e comercialização de produtos agrícolas e de coleta/extratativismo (mel, castanha-do-pará e madeira). Por sua regularidade ao longo do ciclo anual, a venda de farinha é, sem dúvida, a mais importante, dela participando com maior ou menor frequência praticamente todos os domicílios. A venda de madeira sob a forma de estacas e mourões para uso em propriedades rurais vem assumindo, contudo, importância crescente. A venda da castanha-do-pará, por outro lado, representa uma

fonte significativa de renda em um período do ano bem marcado, isto é, nos meses de janeiro a março.

As funções remuneradas e a produção destinada à comercialização, constituindo novas formas de trabalho, envolvem mudanças nos padrões de alocação de tempo. Estas modificações podem restringir, por exemplo, o tempo disponível para a obtenção de alimentos através de atividades como a caça, a pesca e a coleta. De todo modo, a mandioca é um exemplo a ser observado com atenção. O tubérculo requer um processamento particularmente demorado, e sua introdução em sistemas alimentares traz uma série de mudanças que podem envolver desde os padrões de alocação de tempo até a divisão sexual do trabalho (Von Oppen, 1991; Dufour, 1995). Além disso, os baixos preços pagos no mercado regional determinam a produção de um volume considerável de excedentes para a obtenção de alguma renda. A própria produção para o consumo doméstico, também considerável, vem ainda contribuir para a ocorrência de modificações no tempo dedicado a cada atividade cotidiana.

Mesmo na ausência de dados sobre alocação de tempo, trata-se de uma relação óbvia: mais tempo dedicado à produção de farinha (e/ou à extração de madeira, e/ou ao trabalho remunerado) significa menos tempo disponível para outras atividades, o que inclui formas de obtenção de alimentos como a caça, pesca e a coleta. E embora não seja possível precisar, com a metodologia empregada, em que medida isto ocorre, a importância desta dinâmica não deve ser subestimada. Sem estabelecer aqui uma relação causal, vale assinalar que a contribuição média destas atividades para a ingesta energética, como veremos a seguir, é de fato bastante reduzida.

Parece lógico que os Wari' desejem, como Behrens (1992) descreve para o caso Shipibo, o máximo dos dois mundos: caça, pesca e produtos industrializados. No entanto, há inevitavelmente um *trade-off* entre as duas dimensões. Nas palavras do autor, "(...) *as a group begins to specialize in one production activity, it becomes increasingly difficult to allocate time in another.*" Não surpreendentemente, a afirmação parece também apropriada para a descrição do caso wari'.

A desproporção entre a ingesta de alimentos provenientes da agricultura e do mercado regional, de um lado, e de outras fontes, de outro, fica evidente quando se verifica que a contribuição conjunta de todos os demais grupos de alimentos (aves domésticas e gado, coleta, caça e pesca) é de apenas 14,5% no primeiro inquérito e de 13,6% no segundo.



**FONTES ENERGÉTICAS: AVES DOMÉSTICAS E GADO.** As aves domésticas e a carne de gado bovino apresentam uma participação média muito pequena, próxima a 1% das calorias consumidas (1,2% em maio e 0,6% em novembro). Embora criado em Santo André, o gado é abatido em raras ocasiões, como em festas, trabalhos coletivos (como a capina da aldeia, eventualmente organizada pelo chefe do posto), ou em reuniões promovidas pelos missionários protestantes.

**FONTES ENERGÉTICAS: A COLETA.** A coleta apresenta uma participação média também pequena em ambos os inquéritos: em maio ela correspondia a apenas 0,2% da ingesta calórica, percentual que em novembro passa a 4,4%. Em todos os domicílios este aumento pôde ser observado, em maior ou menor grau: no domicílio de número 2, por exemplo, onde a variação foi maior, a atividade chegou a contribuir com 14% das calorias consumidas em novembro, tendo sido inferior a 1% em maio. No caso específico deste domicílio a diferença deveu-se à coleta de mel e de uma variedade silvestre de cacau (*kanim*). Para o grupo como um todo, o número de itens coletados foi maior (subindo de cinco para oito), mas a maior contribuição observada no mês de novembro pode ser atribuída essencialmente aos frutos do patauá, coletados por quatro dos cinco domicílios, e de mel, por dois dentre os cinco. Além disso, era também época de frutificação de cacau (*kanim*), por vezes coletado em quantidades significativas<sup>5</sup>.

Embora a contribuição relativa da coleta tenha sido pequena nos períodos avaliados, é possível que ela seja mais significativa em outros momentos do ciclo anual. No auge da estação chuvosa, por exemplo, grandes quantidades de castanha-do-pará são coletadas; embora quase toda a produção seja destinada à venda, parte dela é usualmente reservada ao consumo doméstico. Além disso, nesta época frutificam diversas espécies conhecidas e utilizadas pelos Wari' em sua alimentação.

A estação coincide também com a coleta de diversas espécies de lagartas/ larvas de mariposas, conhecidas genericamente como *kap*, em quantidades por vezes impressionantes. Certa vez, durante uma expedição familiar para a coleta de castanha-do-pará, na região do igarapé Dois Irmãos (mais precisamente, em um local conhecido como *Karapakan*), tive a oportunidade de vê-los encher uma panela de cerca dez litros com lagartas de uma espécie por eles conhecida como *oro kakao*, retiradas sem nenhum esforço, do tronco de uma única árvore. Para os Wari', no entanto, não era uma coleta surpreendentemente produtiva. Durante a mesma estação os vi trazerem à aldeia, em diversas ocasiões, lagartas de outras espécies, em quantidades por vezes semelhantes, por vezes menores.

Um exemplo particularmente interessante é o do consumo de *oro jat*, como são genericamente denominadas as larvas de alguns besouros, que ocorrem nos troncos de determinadas palmeiras: embora não ocorram em épocas específicas do ano, outras atividades desenvolvidas pelos Wari' parecem aumentar sua ocorrência em períodos específicos do ciclo anual. É importante esclarecer que são intencionalmente derrubados troncos de algumas espécies de palmeiras, para que dali possam retirar, algum tempo depois, as larvas destes besouros. Como na época da abertura das roças o número de palmeiras derrubadas é bastante significativo, a “produção” de larvas é consideravelmente maior. A coleta de frutos de palmeiras também resulta na maior disponibilidade deste alimento, por motivo semelhante. O patauí e o inajá constituem casos exemplares, ocorrendo em épocas distintas do ano: como os troncos são freqüentemente derrubados para a retirada dos frutos, é fácil imaginar que quanto maior a coleta de seus cocos, maior será a disponibilidade posterior de *oro jat* para o consumo.

O consumo de insetos entre os Suruí é abordado por Coimbra Jr. (1984), que faz uma breve revisão sobre o tema. O autor aponta para alguns aspectos importantes: em primeiro lugar, a escassez de dados precisos sobre as espécies consumidas; o preconceito com que o consumo de insetos é visto por não-índios, e que acaba por modificar o comportamento da população, principalmente dos jovens; e a subestimação do valor nutricional destes animais e de sua contribuição para a alimentação destes povos, o que possivelmente encontra-se associado à visão negativa do seu consumo. No que se refere à escassez de dados, o panorama não parece haver se modificado de todo: em um artigo de revisão relativamente recente, DeFoliart (1997) refere apenas 23 espécies descritas no Brasil, enquanto os Wari' descreviam-me com facilidade mais de 50 variedades de insetos utilizadas em sua alimentação, sendo que algumas delas podiam ser consumidas em seus estágios larvares ou adultos. No Equador, Onore (1997) lista 83 espécies, sendo os mais comuns os coleópteros (besouros) e himenópteros (formigas). Dufour (1987) chama a atenção para a importância dos insetos na alimentação Tucano, que consomem lepidópteros (borboletas ou mariposas), coleópteros, himenópteros e isópteros (cupins). De modo geral, o valor nutricional dos insetos comestíveis é comparável, em termos proteicos, ao das carnes, constituindo ainda fontes particularmente ricas de gorduras, ferro e cálcio (Bukkens, 1997).

Concluindo, é possível e mesmo provável que em outras épocas do ano a coleta represente uma fonte proporcionalmente mais significativa de alimentos. A contribuição que a atividade deu à ingesta energética no período dos inquéritos, contudo, foi muito pequena. Isto pode ser um reflexo tanto de um menor investimento de tempo na

atividade como ainda da redução da sua produtividade, em função da longa permanência da população em um mesmo local (ou, ainda, de uma combinação destes fatores). Uma área significativa ao redor da aldeia já foi desmatada; os Wari' descreviam-me a presença de inúmeros igarapés e de uma vegetação exuberante no local, além de caça farta. Todos estes aspectos mudaram radicalmente: a área transformou-se em um imenso capinzal, os pequenos igarapés secaram e praticamente não se caça mais na vizinhança da aldeia. A busca por espécies vegetais também precisa ser feita, a princípio, em áreas mais distantes.

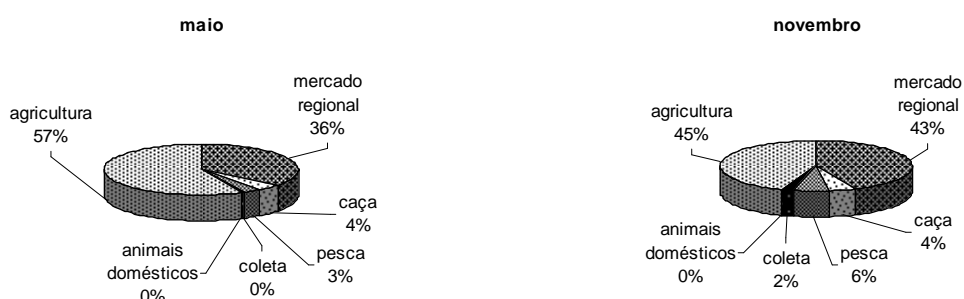
Putsche (2000), monitorando a exploração de espécies de palmeiras pelos Shipibo ao longo de 20 anos, demonstra a possibilidade de esgotamento deste tipo de recurso, em contextos de restrição territorial e crescimento populacional. No estado de Mato Grosso, quando realizava trabalho de campo junto aos Xavante de Sangradouro-Volta Grande, tive a oportunidade de ouvir suas queixas relativas à crescente escassez das palmeiras tradicionalmente utilizadas para a cobertura das casas, diante da crescente degradação da vegetação nativa pelo cultivo da soja na região. A área demarcada e ocupada pela população já havia sido anteriormente ocupada por fazendas, tendo parte de sua cobertura vegetal original alterada. Os Wari', no entanto, não identificavam uma redução do número (ou maiores dificuldades para localizá-las) das palmeiras que utilizam tanto na alimentação como na construção de suas casas. Apesar disso, e diante das modificações ambientais ora em curso em Santo André, esta hipótese deve ser considerada.

**FONTES ENERGÉTICAS: CAÇA E PESCA.** A caça e a pesca apresentam um comportamento bastante sazonal, e as variações registradas acontecem em sentidos opostos. Isto é, em maio a caça contribuía em média com 9,2% de toda a ingesta calórica, enquanto a pesca representava 3,9% deste mesmo total. Em novembro, contudo, a situação se inverte: é a pesca, com 5,7% da ingesta de energia, que suplanta a caça, que então representa 2,9% deste total. Se por um lado os diferenciais não são muito grandes, há que se considerar que os inquéritos não foram realizados exatamente no auge das estações chuvosa e seca, quando provavelmente se acentuariam as diferenças. Em maio, por exemplo, o rio Pacaás Novos começava a abaixar seu nível, e a pesca começava a se tornar novamente produtiva. No dia-a-dia da aldeia, era notável o contraste com os meses mais chuvosos, quando as precipitações eram praticamente diárias e o nível do rio e dos igarapé estavam altos, sendo raras e geralmente malsucedidas as tentativas de se pescar<sup>6</sup>. De todo modo, os inquéritos evidenciam o

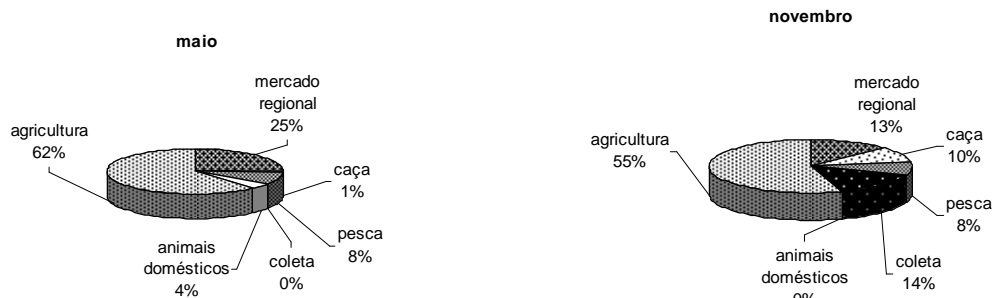
caráter sazonal de ambas as atividades. Vale notar que a contribuição das mesmas, em termos energéticos, é surpreendentemente baixa. Isto é particularmente válido no caso da caça, considerando-se que hoje os Wari' mantêm poucas restrições em termos de espécies caçadas. Como já discuti (capítulo 4 - *PRÁTICAS ALIMENTARES*), diversos tabus alimentares caíram em desuso a partir do contato, o que ampliou significativamente as possibilidades de escolha.

Figura 5.2: Contribuição dos alimentos para a ingesta energética total, segundo a origem e época do ano. Médias domiciliares e geral. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003.

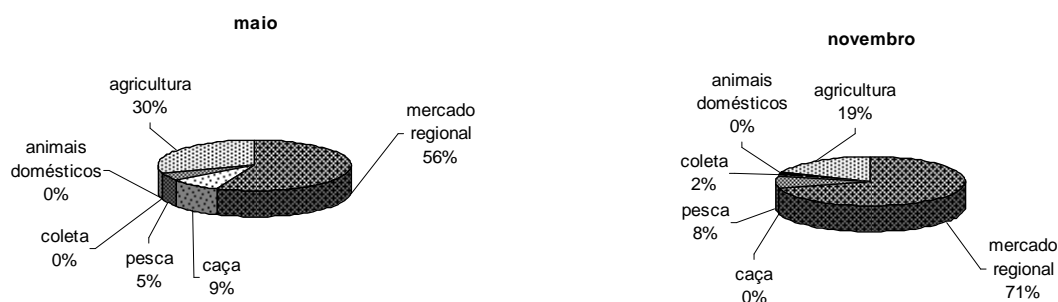
### Casa 1:



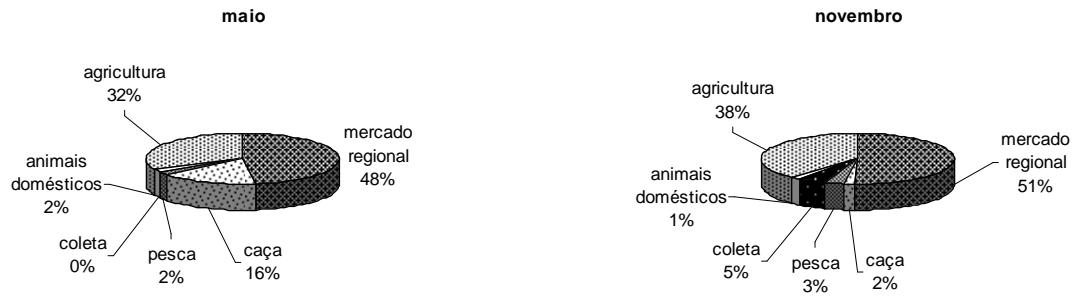
### Casa 2:



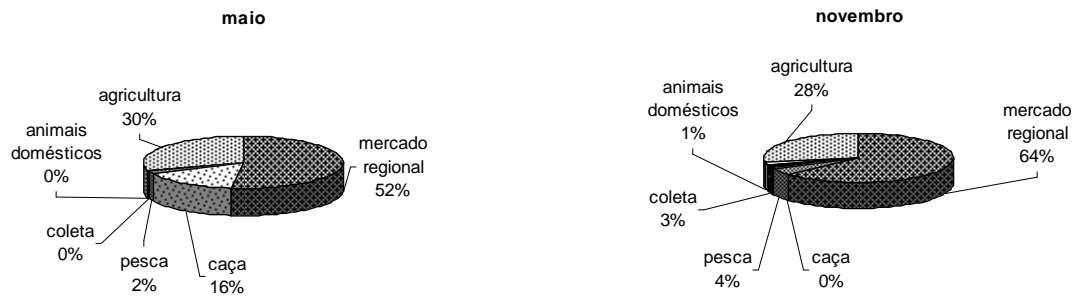
### Casa 3:



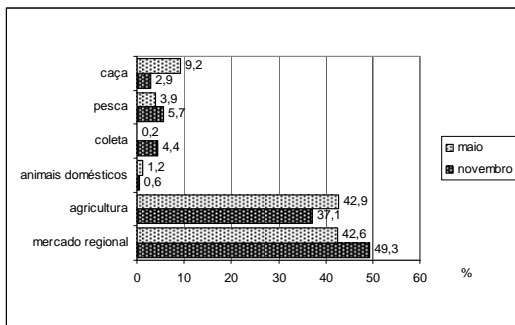
**Casa 4:**



**Casa 5:**



**MÉDIA GERAL:**



**5.3.4 FONTES PROTEICAS NA ALIMENTAÇÃO WARI'.** Em termos de sua contribuição para a ingestão de energia, a análise do consumo de alimentos entre os Wari' de Santo André evidencia a importância da agricultura e da compra de alimentos no mercado regional. E coloca em segundo plano, com uma participação muito menor, atividades como a caça, a pesca e a coleta (Figura 5.2). Vistos a partir de uma perspectiva diacrônica (isto é, considerando a atual situação wari' inserida em um processo de drásticas mudanças que conta já com mais de quarenta anos), estes achados sinalizam para o alcance das transformações que vêm tendo lugar entre eles ao longo das últimas décadas. Este aspecto será discutido em maior profundidade mais adiante.

Um exame dos dados a partir de outros parâmetros, contudo, obriga a uma revisão do papel aparentemente secundário destas atividades, mais especificamente da caça e da pesca. Refiro-me aqui ao conteúdo proteico da dieta wari'. Estas atividades respondem, juntas, por mais da metade da proteína consumida nos dois inquéritos (56,3% e 63,3%, respectivamente) (Figura 5.3a). Nesse âmbito, a análise que se segue revela um aspecto interessante, relacionado aos tipos de alimentos obtidos em cada "classe" de atividades: há uma espécie de associação *alimento-forma de obtenção*, que resulta em uma diferença fundamental entre a qualidade da proteína fornecida pela produção direta de alimentos pelos Wari' e pela aquisição de alimentos no mercado regional. A maior parte (84,4%) das proteínas produzidas diretamente pelos Wari' é de origem animal, com uma composição ótima em termos de aminoácidos essenciais<sup>7</sup>. Das obtidas no mercado regional, apenas 5% são de origem animal. A quase totalidade, portanto, das proteínas "compradas" corresponde a proteínas vegetais, de menor valor biológico, isto é, deficientes em um ou mais destes aminoácidos<sup>8</sup>.

De modo a aprofundar a análise deste componente, as fontes de proteína foram inicialmente divididas a partir das mesmas categorias empregadas na avaliação do aporte de energia, ou seja, agricultura, mercado regional, caça, pesca, coleta e criação de animais domésticos (Figura 5.3a). Posteriormente procedeu-se a uma nova classificação, que detalhava especificamente as principais fontes animais (Figura 5.3b).

**FONTES PROTEICAS: A PESCA.** A pesca é, a despeito de uma grande variação sazonal, responsável pela maior proporção da proteína consumida em ambos os inquéritos. Em maio, ao final da estação chuvosa, isto é, quando o nível dos rios ainda se encontrava elevado, contribuía com 31,7% da ingestão proteica total; em novembro, com um volume de água menor, a participação da pesca no consumo de proteínas chegou a 49,6%, aumento compatível com a hipótese de maior produtividade durante a estação seca<sup>9</sup>. É

provável que no auge desta estação, quando o nível dos rios fica ainda mais baixo, a contribuição da pesca seja ainda maior.

Este dado, ou seja, a preponderância da pesca sobre a caça, em termos de aporte de proteína à dieta, contrasta com os dados sobre as principais fontes de energia, onde a caça possui uma importância maior. Esta contradição não é, entretanto, mais do que aparente, e pode ser atribuída a uma proporção de gordura invariavelmente maior nas carnes de caça, quando compradas à composição dos peixes.

**FONTES PROTEICAS: A CAÇA.** A caça apresenta, em média, uma importância menor que a da pesca: em maio era responsável por 24,6% da proteína consumida, percentual que em novembro cai quase pela metade, isto é, para 13,7%. A redução no consumo é compatível com a hipótese da variação sazonal da produtividade da caça<sup>10</sup>. Os dados do inquérito parecem confirmar as informações dadas pelos Wari', que reconhecem a estação chuvosa como particularmente favorável à caça e pouco propícia à pesca, e vice-versa.

A participação da caça, em termos percentuais, é semelhante à do grupo de alimentos comprados. No entanto, a comparação direta não é adequada, devido às diferenças em termos da qualidade da proteína disponibilizada pelas duas fontes. Aquelas de origem animal apresentam, de modo geral, uma composição química mais adequada às necessidades humanas que as vegetais, que correspondem a cerca de 95% da proteína presente no grupo de alimentos comprados. Em razão disso pode-se afirmar que a caça constitui, inequivocamente, uma fonte de proteínas mais importante que o conjunto de produtos comprados no mercado regional.

Há um aspecto adicional a ser assinalado, no que se refere ao papel da caça e da pesca, e que apresenta implicações nutricionais importantes: quando consideradas em conjunto, observa-se que ambas fornecem mais da metade da proteína consumida tanto no primeiro (56,3%) como no segundo inquérito (63,3%). Em novembro houve, portanto, um aumento significativo na participação destas atividades na ingesta proteica total. A diferença observada entre as estações assume maior importância quando se considera tratem-se de proteínas de alto valor biológico, isto é, com uma composição "adequada" do ponto de vista de seu perfil de aminoácidos. Do ponto de vista da ingesta proteica, portanto, o segundo inquérito parece revelar melhores condições de alimentação.

O motivo para o aumento pode ser encontrado em uma análise conjunta das variações de cada atividade. Como já foi mencionado, ambas apresentam flutuações

sazonais, mas em sentidos opostos. A maior proporção de proteínas obtidas a partir destas atividades observada no segundo inquérito parece resultar, portanto, de uma espécie de “balanço positivo” entre as flutuações. O aumento no consumo de peixes observado no segundo inquérito é, assim, superior à redução do consumo de produtos oriundos da caça. O possível impacto nutricional destas variações nos remete aos resultados dos inquéritos antropométricos realizados em Santo André (*vide* capítulo 6 - *ANTROPOMETRIA*). Os inquéritos apontaram para uma melhora consistente no perfil de nutrição da população ao longo desta estação. É plausível que, dentre outros fatores, as variações sazonais no consumo de alimentos sejam em grande parte responsáveis por esta melhora.

**FONTES PROTEICAS: O MERCADO REGIONAL.** O mercado regional, embora tenha sido em média responsável por quase a metade das calorias consumidas, contribui com apenas 24% da ingesta proteica do período (Figura 5.3a). No que se refere a este nutriente, portanto, a aquisição comercial ocupa um lugar secundário, quando comparado à pesca e à caça. Este percentual, no entanto, não pode ser considerado reduzido: não é pouco significativo o fato de que um quarto de toda a proteína consumida pelos domicílios acompanhados teve origem no mercado regional, isto é, não foi produzida pelos próprios Wari’. O dado pode ser visto como uma evidência das transformações que tiveram lugar em sua sociedade. A proporção permanece inalterada em ambos os inquéritos, o que revela um perfil de compras em média estável.

Uma análise dos itens alimentares adquiridos no mercado regional revela que as proteínas deste grupo de alimentos vêm do feijão (50,7%), de cereais (essencialmente arroz e trigo, este sob a forma de farinha, pão ou biscoitos - 43,7%), ou do leite em pó (4,9%), que juntos respondem por 99,3% da proteína adquirida comercialmente. Para que se tenha uma idéia mais precisa da importância de cada um destes itens para a ingesta proteica, a contribuição do feijão, dos cereais e do leite foi equivalente a, respectivamente, 12,1%, 10,5% e 1,2% do nutriente consumido durante os inquéritos. Em termos de seu valor biológico, estas fontes não podem ser subestimadas. O feijão e os cereais apresentam limitações importantes em termos dos aminoácidos que os compõem; no caso wari’, este problema é ao menos parcialmente compensado pela combinação destes alimentos entre si e pela disponibilidade de fontes animais, ricas em aminoácidos essenciais: a presença destes compostos, em um alimento, pode suprir parcial ou totalmente a sua deficiência em outro.



**FONTES PROTEICAS: A AGRICULTURA.** Assim como acontece com a pesca, a agricultura apresenta um grande diferencial, quando se compara sua importância em termos energéticos e enquanto fonte de proteína: ela é responsável por cerca de 40% da ingesta calórica, mas por apenas 10%, em média, da proteína consumida (mais precisamente, 13,3% e 7,5% em maio e novembro, respectivamente). Em termos gerais, a produção agrícola pode ser caracterizada como pobre em proteínas, o que explica a diferença entre a sua contribuição energética e proteica. Embora tenha sido produzida uma pequena quantidade de arroz e de milho no primeiro inquérito, em novembro os estoques dos cereais já haviam acabado. Os demais cultivos – tubérculos e frutos - constituem fontes particularmente pobres em proteína. À pequena participação percentual da agricultura na ingesta total do nutriente soma-se, assim, o baixo valor biológico das proteínas de origem vegetal.

Dos produtos agrícolas, chama a atenção o reduzido teor proteico da farinha de mandioca, que constitui a principal fonte de energia no grupo acompanhado: o alimento, embora largamente consumido, contribuiu com apenas cerca de 5% da ingesta proteica total. Isto corresponde, portanto, a aproximadamente metade das proteínas obtidas através da agricultura. O milho representou, em maio, 3% da ingesta proteica, estando ausente em novembro. Diante da menor frequência com que é hoje utilizado na alimentação wari', sua contribuição durante o primeiro inquérito pode ser vista como expressiva, e aponta para a perda que significou, em termos da ingesta proteica, a substituição do milho pela farinha de mandioca como base da alimentação.

Embora entre os inquéritos haja em média uma redução da participação da agricultura na ingesta proteica, houve tendências distintas segundo o domicílio: observa-se de fato uma redução significativa nos domicílios de números 1, 2 e 3, mas nenhuma nos de números 4 e 5. O fato aponta para a heterogeneidade dos padrões de consumo alimentar na população, em grande parte decorrentes das fontes privilegiadas para a obtenção de alimentos. Mas examinemos mais detalhadamente o que ocorreu.

Comparados aos demais, os dois primeiros domicílios dependem em um maior grau da agricultura para sua alimentação; assim, variações neste componente naturalmente tendem a assumir maiores proporções. Feita a ressalva, em ambos os casos a diferença entre os inquéritos pode ser atribuída a um consumo importante, no primeiro inquérito, de arroz e/ou milho produzidos em Santo André. Já no segundo levantamento não havia milho disponível, e todo o arroz consumido foi adquirido no mercado regional. A agricultura contribuiu, então, apenas com fontes mais pobres em proteína.

A casa de número 3 apresentou um comportamento semelhante, mas por um motivo diverso. Trata-se de uma residência com um perfil de consumo onde os alimentos comprados assumem maior importância e onde a agricultura contribui proporcionalmente menos, tanto em termos proteicos como calóricos. Neste domicílio a redução do papel da agricultura enquanto fonte de proteínas, observada entre o primeiro e segundo inquéritos, não se deveu a oscilações na produção agrícola. Em lugar disso, os dados apontam para um aumento significativo do consumo de produtos adquiridos no mercado regional, com uma redução concomitante da utilização de produtos agrícolas.

**FONTES PROTEICAS: AVES DOMÉSTICAS E GADO.** A criação de aves domésticas (patos e galinhas) e de gado bovino é percentualmente pouco importante para o consumo proteico, mas significativa em função do alto valor biológico das proteínas que fornece. No primeiro inquérito ela correspondeu a 6,1% da ingesta proteica de todos os domicílios, percentual que caiu para 2,6% em novembro. A variação, contudo, pode ser considerada aleatória, tendo resultado do abate de duas reses durante o primeiro inquérito. Enquanto galinhas e patos são comidos com alguma frequência (assim como seus ovos), o gado é abatido em raras ocasiões, e a ordenha acontece apenas esporadicamente. Durante os inquéritos, por exemplo, todo o leite consumido havia sido comprado em Guajará-Mirim.

A carne bovina e de porco constituem, sem dúvida, itens apreciadíssimos, mas até onde pude saber não eram adquiridas comercialmente: sempre que fiquei em companhia dos Wari', em Guajará-Mirim, os vi comprar e preparar frangos congelados, que por vezes levavam para a aldeia; no entanto, em nenhuma ocasião presenciei a aquisição de carne bovina ou de porco. Os motivos que os levam a proceder desta forma não ficaram claros para mim. Posso, no entanto, afirmar que não são de ordem econômica; em primeiro lugar, estes itens não têm um custo particularmente elevado em Guajará-Mirim, exceto por alguns cortes; além disso, por diversas ocasiões eu os vi comprarem frangos assados em lugar das aves congeladas, o que resultava em um gasto proporcionalmente maior. O gado bovino, em pequeno número, parecia ter uma importância menor para a alimentação, sendo abatido em raras ocasiões; em lugar disso, e ainda que em pequeno número, significava a possibilidade de venda futura para fazendeiros da região, o que poderia se traduzir na compra de itens particularmente caros, como espingardas ou carroças. Também cheguei a presenciar o abate, na aldeia, para a comercialização de sua carne entre os próprios Wari', assim como para a retribuição ao trabalho coletivo em favor do chefe de um domicílio. De todo modo,

ainda que a carne bovina fosse apreciada, parecia evidente que a criação de gado não era vista como substituta para a caça<sup>11</sup>. De modo geral, as iniciativas de criação de gado entre os Wari', ainda que incentivadas pela FUNAI, eram sistematicamente mal-sucedidas.

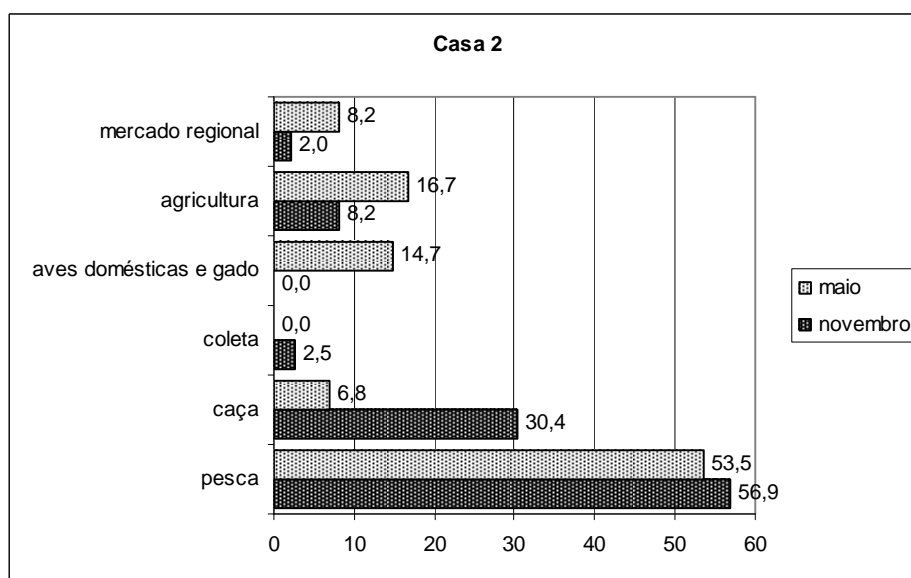
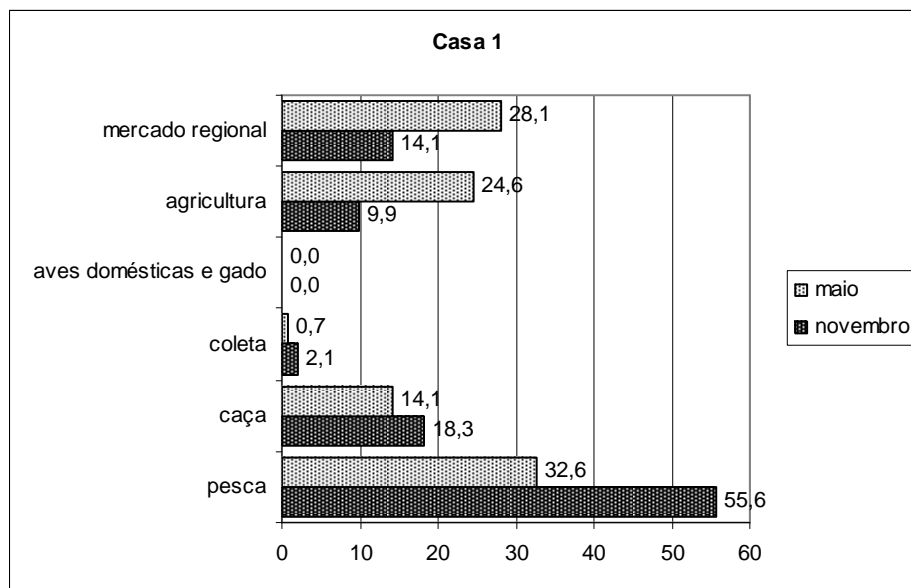
**FONTES PROTEICAS: A COLETA.** A coleta representa uma parcela reduzida do consumo de proteínas, assim como de energia. Dois aspectos, no entanto, merecem ser mencionados: o primeiro diz respeito às flutuações sazonais na disponibilidade de diversos itens utilizados na alimentação wari'. A despeito da pequena contribuição desta atividade para a ingesta proteica, é significativa a variação observada entre os inquéritos, passando de 0,2% em maio para 2,7% do total de proteínas consumidas em novembro. A sazonalidade na produção de alimentos é mencionada na literatura sobre o grupo (Mason, 1977; Conklin, 1989) e ficava ainda evidente nas falas wari', que descreviam-me com riqueza de detalhes quais espécies podem ser exploradas em cada fase do ciclo anual, e onde podiam ser encontradas.

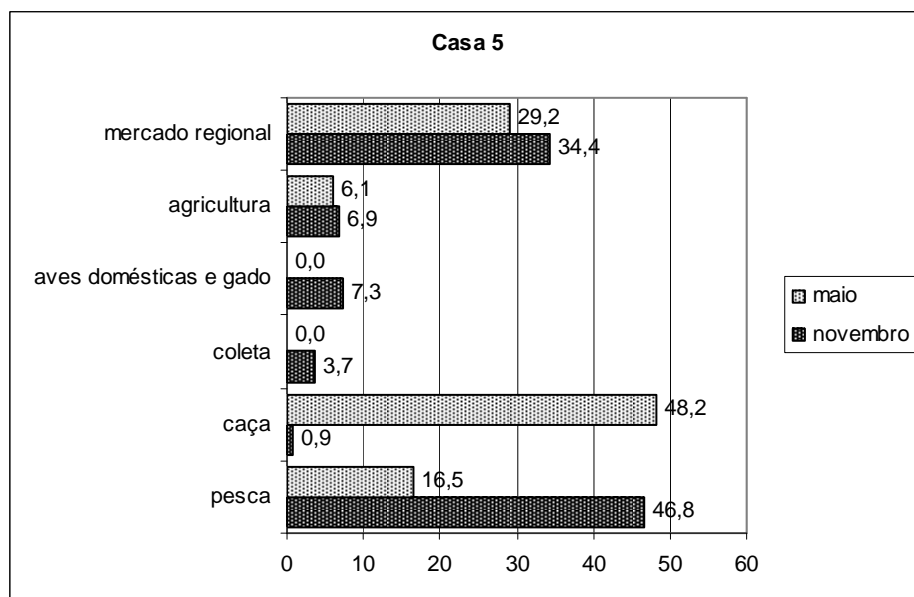
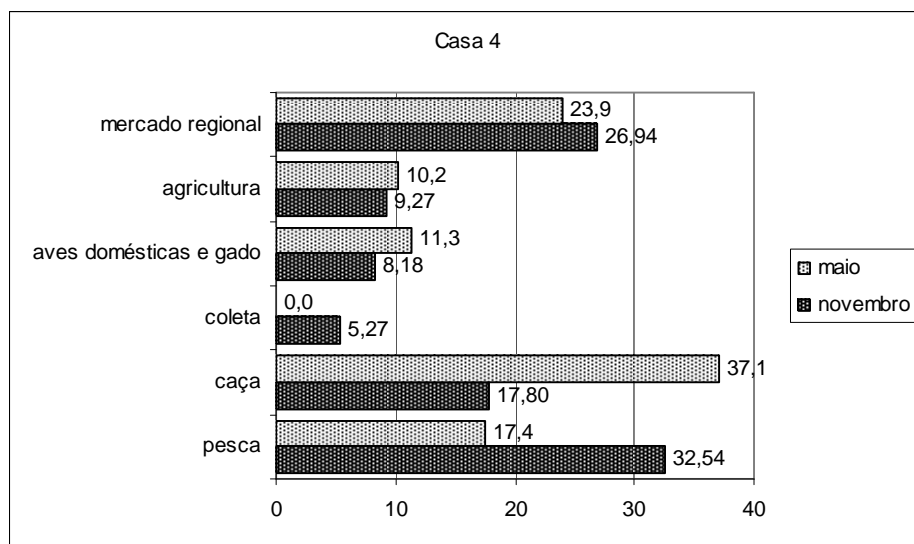
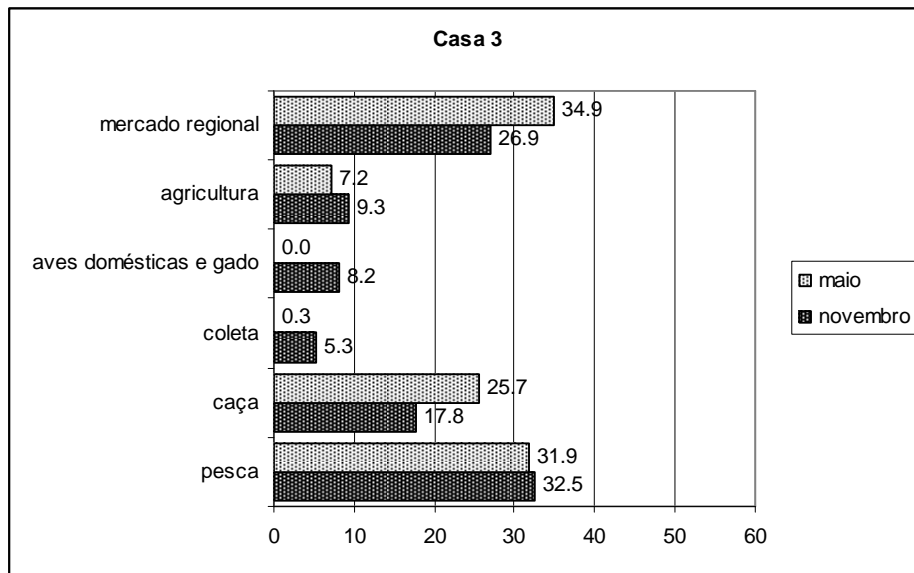
É francamente possível que a coleta assumira uma importância maior em outros momentos do ano, como no auge da estação chuvosa. Neste período têm lugar a coleta de castanha-do-pará e ainda de diversas variedades de larvas de insetos, que os Wari' reconhecem genericamente como *kap*. Tanto as castanhas como as larvas constituem fontes potencialmente significativas de proteínas, a depender dos níveis de consumo. Além disso, diversas espécies vegetais frutificam nesta época, constituindo fontes expressivas de carboidratos, gorduras (principalmente no caso de frutos de palmeiras) e micronutrientes. As flutuações na disponibilidade de diversos itens são frequentemente de grande magnitude, já que os mesmos podem estar absolutamente ausentes durante a maior parte do ano e, durante períodos específicos, ser encontrados em grandes quantidades. É o caso, por exemplo, dos frutos de diversas palmeiras, da castanha-do-pará e ainda de algumas variedades de insetos, consumidas em seus estágios larvares.

Este último exemplo nos remete ao segundo aspecto que, creio, merece destaque: dentre os itens alimentares coletados pelos Wari', os insetos representam uma fonte notável não apenas de proteínas, mas ainda de gordura e de micronutrientes, isto é, vitaminas e minerais (Bukkens, 1997). Em termos proteicos, vale assinalar a concentração do nutriente e ainda a presença de aminoácidos essenciais. Pode-se afirmar, de modo geral, que trata-se de um recurso habilmente explorado pelos Wari'; sua exploração possui tanto uma dimensão oportunística como uma previsível, na medida em que os Wari' podem ora se deparar com as larvas em seu ambiente como

também induzir a sua “produção”, derrubando os troncos das espécies habitualmente utilizadas por algumas espécies para a deposição de ovos e algumas semanas depois retornar e coletar as larvas.

Figura 5.3A: Contribuição das fontes de proteína para a ingesta total do nutriente, segundo sua origem e época do ano. Médias domiciliares e geral. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003.





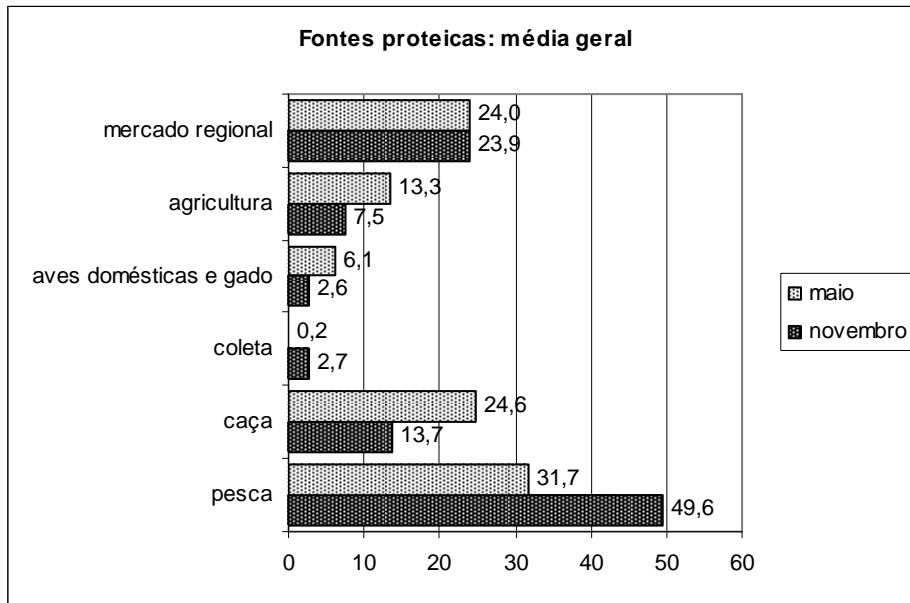
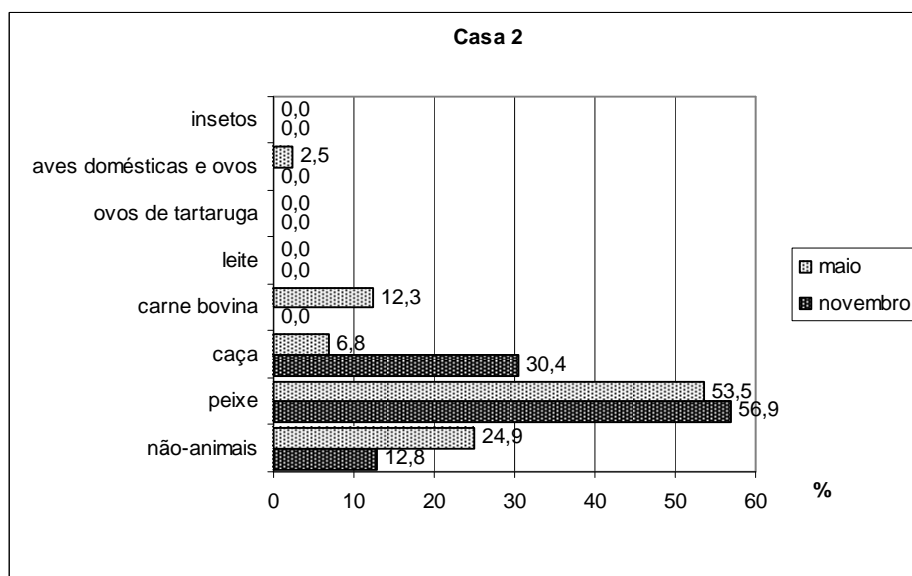
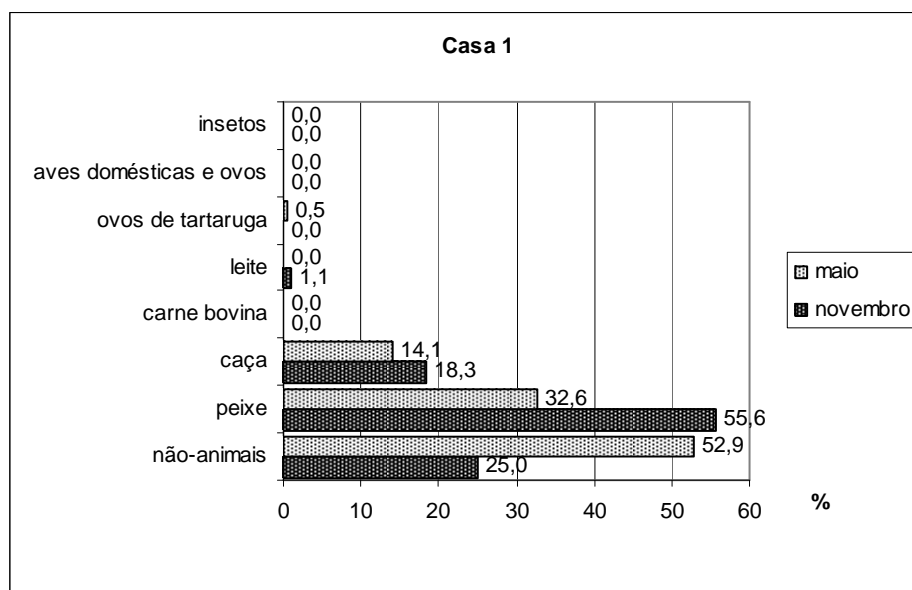
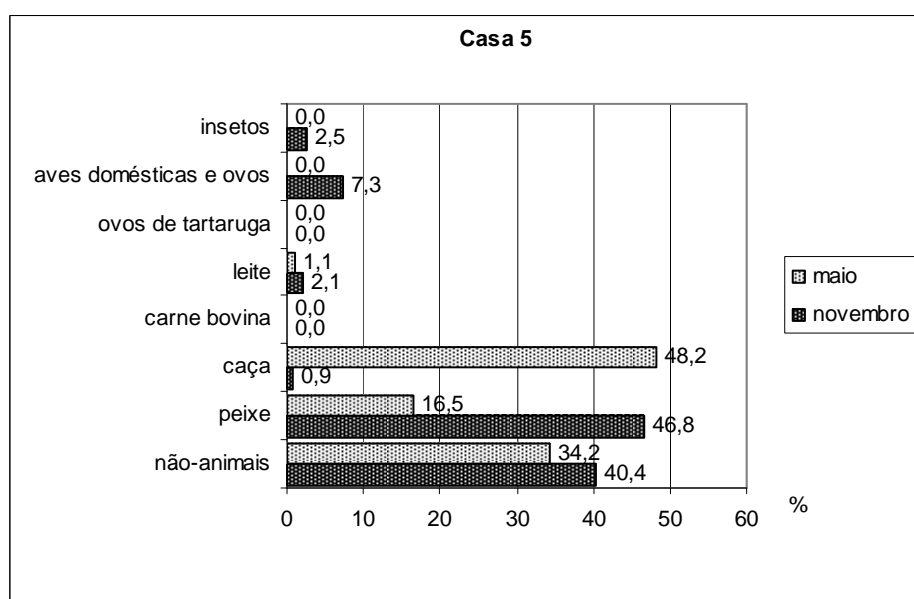
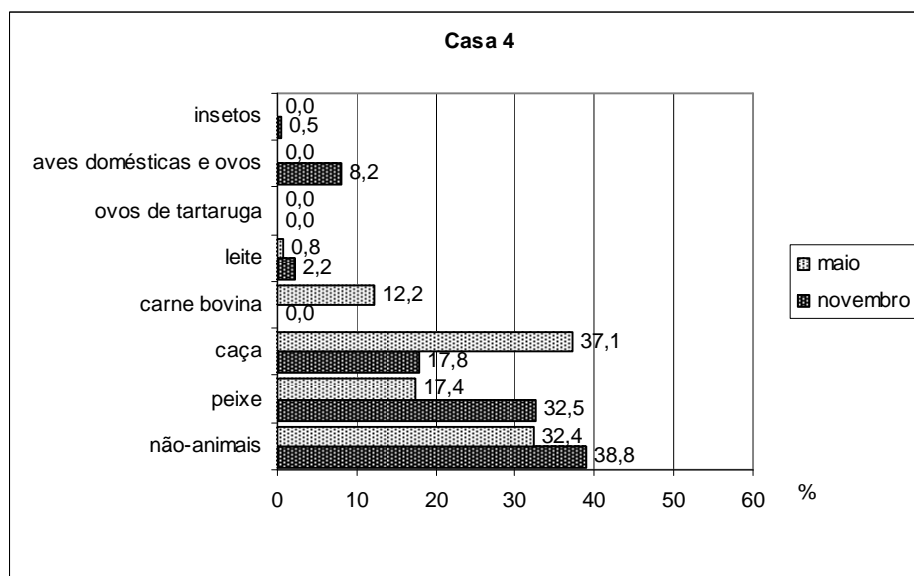
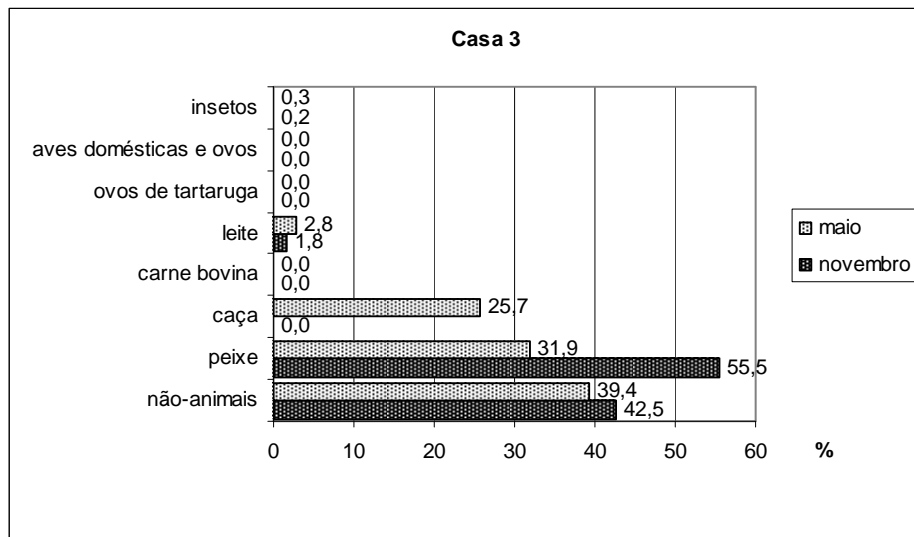


Figura 5.3B: Contribuição das fontes de proteína para a ingesta total do nutriente, segundo a época do ano. Detalhamento das fontes animais. Médias domiciliares e geral. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003.







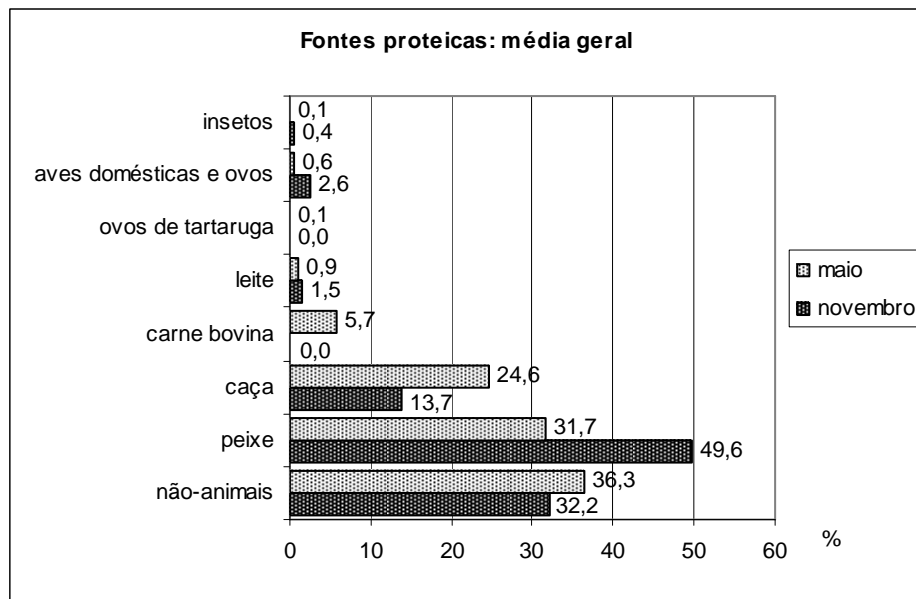
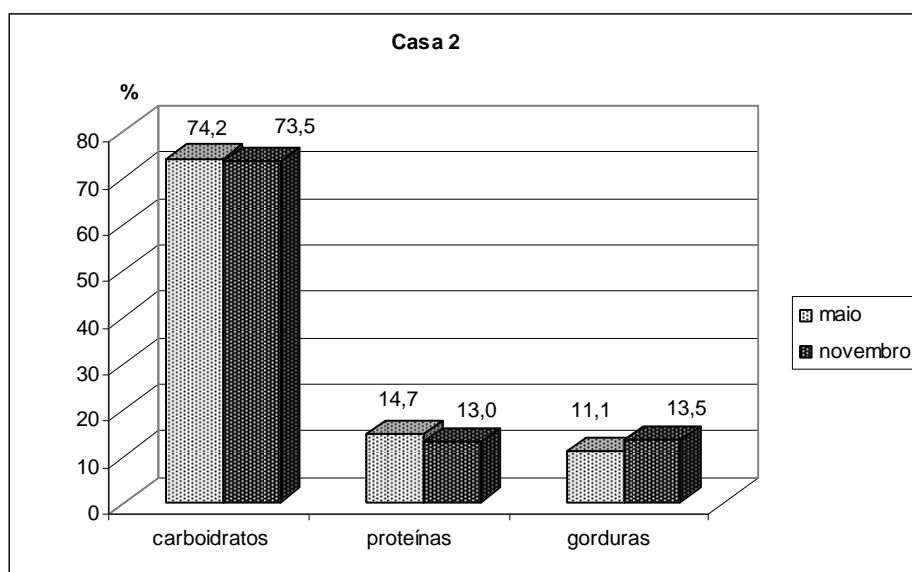
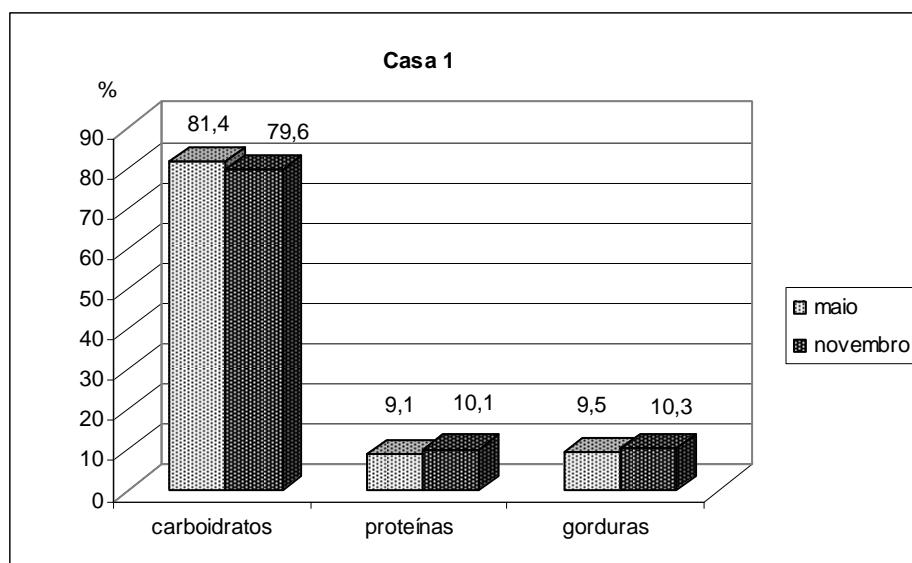
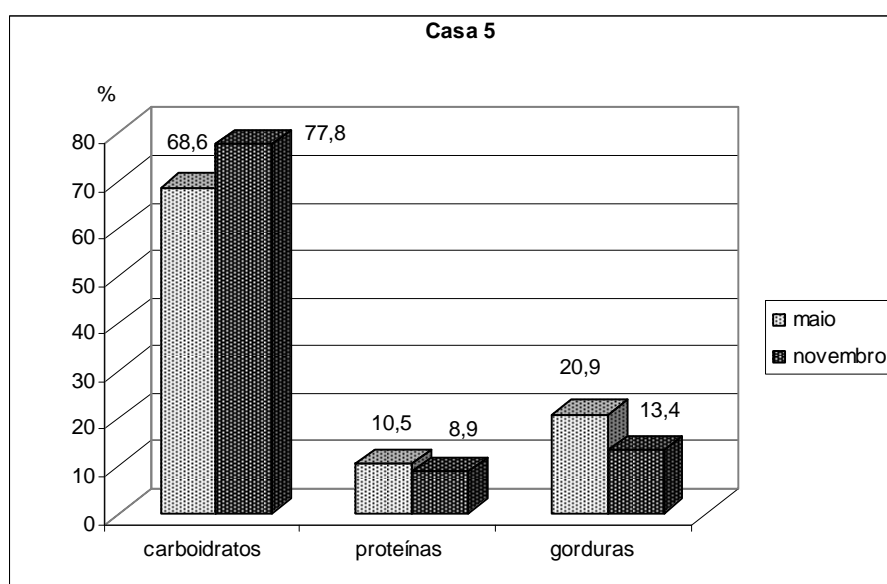
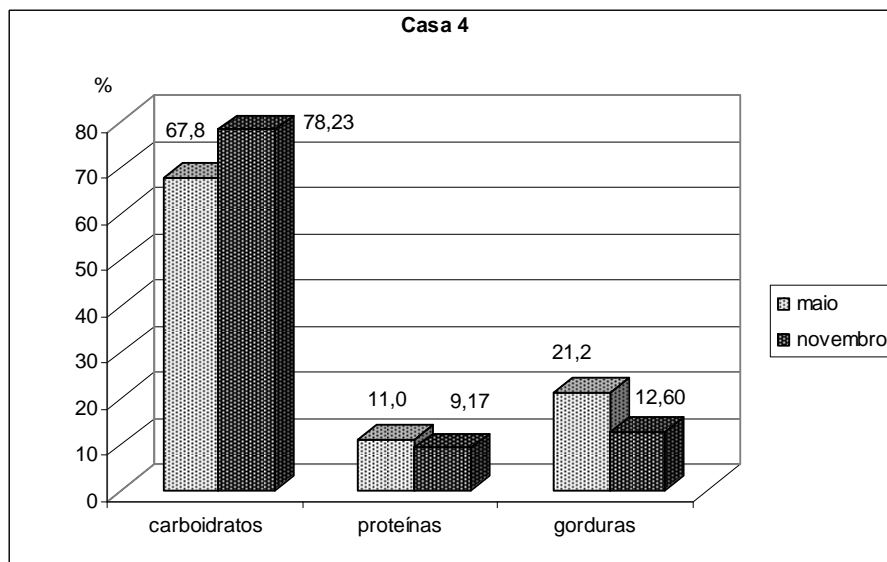
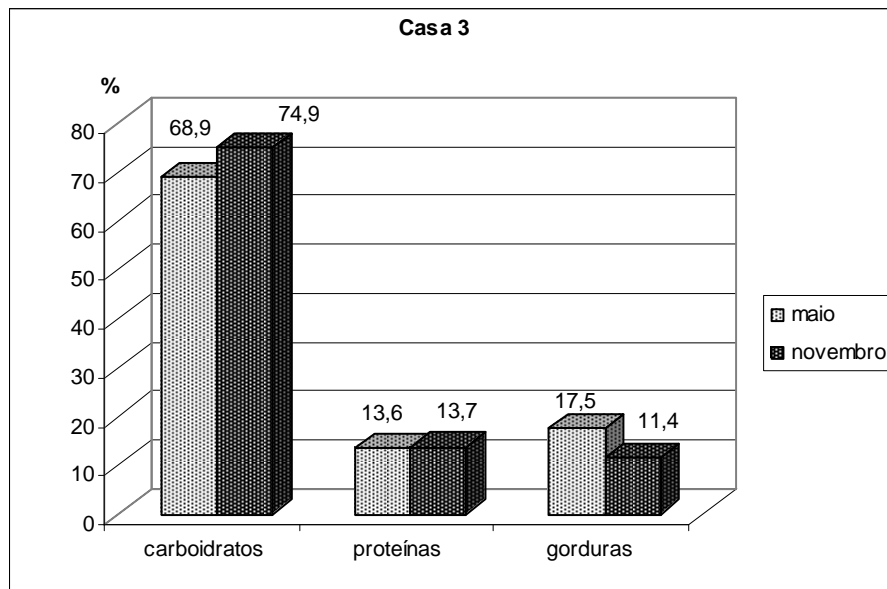


Figura 5.4: Contribuição de macronutrientes para a ingestão energética total, segundo a época do ano. Médias domiciliares e geral. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003.





#### 5.4 DISCUSSÃO E CONSIDERAÇÕES FINAIS

Antes mesmo que outros aspectos da alimentação do grupo sejam discutidos em maior profundidade, gostaria de examinar especificamente o consumo de açúcar. Entre os Wari', ele apresenta algumas particularidades que, a meu ver, justificam uma discussão mais pormenorizada. Inicialmente, chama a atenção a magnitude de seu uso, o que nos leva às formas pelas quais é utilizado. Além disso, há evidências da existência de flutuações cíclicas nos níveis de ingestão, o que de certo modo surpreende: afinal, não parece haver oscilações na sua disponibilidade no mercado ao longo do ciclo anual, no que difere marcadamente dos alimentos produzidos pelos Wari'. As flutuações registradas, por outro lado, também não estiveram relacionadas ao acesso a recursos financeiros, fator que em outros contextos etnográficos é responsável por variações nos níveis de consumo de alimentos industrializados (Grossman, 1991). No caso wari', é importante assinalar que, embora o açúcar constitua um item alimentar de uso relativamente recente, tanto a magnitude com que é utilizado como a sazonalidade no seu consumo encontram-se relacionados a práticas alimentares prévias à sua inclusão na alimentação do grupo. Examinemos cada uma das particularidades mencionadas.

**A) AS FORMAS DE CONSUMO: O PAPEL DAS BEBIDAS ADOÇADAS.** Embora constitua um alimento introduzido após o contato e não seja sequer produzido pelos Wari' (ou seja, todo o açúcar utilizado em Santo André é comprado no mercado regional), o consumo elevado de açúcar tem suas origens nas práticas alimentares tradicionais do grupo. Refiro-me aqui ao uso de bebidas adocicadas, produzidas, geralmente em grandes quantidades, a partir do milho (*tokwa*), da macaxeira e do patauá (*kominain tarawan*, literalmente “caldo de patauá”). Tratam-se de bebidas muito apreciadas e que ocupam lugar de destaque na alimentação wari', como discuto na descrição das práticas alimentares (capítulo 4).

A preparação destas bebidas tradicionalmente envolvia a mastigação do milho e da macaxeira, o que entre outros processos possibilitava a ação de enzimas salivares sobre os carboidratos presentes no milho e na mandioca. Ocorria, desta forma, a “quebra” das moléculas mais longas de carboidratos em compostos menores e de sabor doce, o que conferia às bebidas um sabor adocicado (no caso do patauá, não havia mastigação; a bebida era então adoçada com mel). Após a pacificação, a prática de mastigação durante o preparo destas bebidas foi desencorajado pelos brancos, tendo sido substituída pela adição do açúcar. Eventualmente o mel pode ser adicionado, sendo particularmente apreciado no caso do patauá. Os Wari' preparam ainda bebidas semelhantes a partir do

palmito, da banana e do açai. O mel é, além disso, consumido sob a forma de outra bebida, diluído em água.

Com a introdução de frutos como a laranja, limão, tangerina e abacaxi, os Wari' passaram a preparar refrescos com uma grande gama de produtos além daqueles tradicionalmente utilizados. O café é hoje regularmente utilizado, e na sua ausência podem eventualmente preparar chás, geralmente de folhas de abacateiro.

As bebidas adocicadas são, portanto, muito apreciadas e largamente consumidas pelos Wari'. Este consumo ocorre nas mais diversas circunstâncias, como detalhado no capítulo anterior. No cotidiano, constituem elementos fundamentais de refeições estruturadas e fazem parte da etiqueta a ser observada entre anfitriões e convidados, sendo ainda bebidas informalmente em outros momentos da rotina diária. Sua presença, preferencialmente sob a forma de *tokwa*, é imprescindível na abertura coletiva de roças, para não mencionar as festas celebradas entre aldeias.

No dia-a-dia wari', portanto, o açúcar é consumido essencialmente adicionado a bebidas. Durante os inquéritos, isto ocorreu principalmente sob a forma de *tokwa*, café, chá, refrescos industrializados, laranjadas, limonadas, refrescos de cacau e abacaxi e *kominain tarawan*. Há, por certo, outras formas de utilização, mas que não se equiparam, em termos de frequência e quantidade, às bebidas. Ele é ainda adicionado, em menores quantidades, a mingaus, à pamonha de milho e alguns de seus variantes, e ao "bodó" (espécie de bolinho frito de farinha de trigo). Em raras ocasiões os vi fazerem uma espécie de doce caramelizado de castanha-do-pará, mas em reduzidíssimas quantidades.

Para que se possa ter uma idéia mais precisa da importância da relação entre as bebidas e o consumo diário de açúcar, devo afirmar que não era raro que grandes panelas, com mais de 20 litros, fossem totalmente consumidas em um único dia, sem que se tratassem de ocasiões especiais. O teor de açúcar branco em todas estas bebidas ficava em torno de 10 a 12%, apresentando pequenas variações segundo o indivíduo responsável pela preparação. A exceção era aquela elaborada a partir de bananas maduras, naturalmente doce e assim dispensando a sua adição.

Uma vez produzida uma quantidade significativa de bebida, volumes menores (1 ou 2 litros) com frequência são enviados para outros domicílios, e todos que vêm à casa recebem um ou dois canecos. Assim, grandes volumes eram consumidos ao longo do dia. Como já afirmei, refiro-me aqui tão somente à rotina diária, e não a ocasiões como as festas, quando volumes verdadeiramente extraordinários podem ser produzidos

coletivamente pelas mulheres e acumulados durante dias para seu consumo durante os rituais.

No caso do patauá, por vezes a bebida era preparada em volumes menores, duas ou mais vezes ao dia. Quando tratava-se de *tokwa*, de milho, produzia-se inicialmente uma grande panela do líquido, mas com uma consistência mais grossa e ainda sem a adição de açúcar. Bastante concentrada, era consumida ao longo de dois ou três dias, sendo porções menores retiradas do todo, diluídas, adoçadas e então bebidas.

**B) A SAZONALIDADE: VARIAÇÕES TEMPORAIS NOS NÍVEIS DE CONSUMO DE AÇÚCAR.** Vejamos agora o segundo aspecto que parece caracterizar a sua utilização. O uso do açúcar, como vimos, está fortemente associado à produção e consumo de bebidas. E uma vez que a produção de determinadas bebidas pode estar restrita a algumas épocas do ano, disto resulta que a utilização do açúcar pode variar significativamente durante o ciclo anual. Em outras palavras, poderiam ser observadas variações sazonais em seu consumo, apesar de não haver oscilações em sua produção ou disponibilidade.

A razão de um maior uso do açúcar em novembro reside na coincidência do último inquérito alimentar com o período de coleta dos frutos de patauá, e a subsequente produção de grandes quantidades de *kominain tarawan*, a bebida doce elaborada a partir da sua polpa. Em apenas um dos cinco domicílios ela não foi produzida no período; não por acaso, este mesmo domicílio apresentou o menor uso de açúcar no período. No entanto, o patauá é amplamente consumido em Santo André. O não-consumo em um dos domicílios pode ser de certa forma atribuído à casualidade. Havia um bebê de sete meses na casa, e sua mãe ainda não saía para incursões de coleta, tarefa essencialmente feminina. Havia uma adolescente na residência, mas que por acaso não integrou nenhum grupo de coleta no período. Assim, o fruto ou sua bebida só seriam obtidos se algum parente os enviasse para o domicílio, o que também não chegou a acontecer.

Considerando-se que entre os Wari' o uso do açúcar encontra-se associado às bebidas e que encontramos perfis de consumo algo distintos entre os dois inquéritos, seria interessante examinar a possibilidade de que oscilações mais ou menos intensas possam ocorrer em outros períodos do ano. Minhas observações ao longo do trabalho de campo (estive em Santo André entre novembro de 2002 e meados de junho de 2003, e novamente em novembro de 2003; estive ausente, portanto, no auge da estação seca) indicam *tokwa*, a bebida de milho, como outra uma fonte potencialmente importante de aumento no consumo de açúcar. Digo potencialmente porque sua produção e utilização diferem, sob alguns aspectos, do patauá: em primeiro lugar, a opção pelo plantio da

mandioca não interfere na coleta do fruto, que permanece acessível a todas as famílias. No entanto, determina que a produção de milho seja hoje bastante reduzida, o que limita em muito seu consumo.

Assim, mesmo na época da colheita do cereal apenas parte das casas – as que o plantaram ou mantêm relações com aqueles que o fizeram - tem acesso à bebida. Para estas, o consumo de *tokwa* irá invariavelmente ocasionar um aumento na ingestão de açúcar. Fica claro, portanto, que este aumento não acontece obrigatoriamente em todos os domicílios, podendo ser muito significativo em alguns e mesmo ausente em outros. E sua ocorrência e magnitude dependerão, em grande parte, do processo decisório que orientou, meses antes, a escolha dos cultivos presentes nas roças domiciliares. É importante assinalar que, a depender das decisões a nível domiciliar, a baixa frequência com que vi o milho sendo plantado e cultivado em Santo André pode mudar radicalmente de um ano para outro, o que conseqüentemente se refletiria na demanda por açúcar.

Parece ainda digno de nota o fato do milho poder, a rigor, ser estocado e consumido mesmo no período entre as safras, estando disponível durante todo o ano. Isto é, não haveria uma limitação sazonal de seu uso; considerando-se a disponibilidade do cereal – e de *tokwa* - ao longo de todo o ano, o uso de açúcar na bebida também não apresentaria oscilações. Na prática, contudo, o que ocorre é que os estoques do cereal dificilmente duram até a colheita seguinte. Como parte da produção, já reduzida, é distribuída através de relações de parentesco e reciprocidade, seu consumo acaba por ser temporalmente bastante marcado. Considerando-se todos estes aspectos, a colheita de milho, acontecendo geralmente a partir de janeiro, pode resultar em um consumo maior de açúcar, mas a magnitude deste aumento dependerá do acesso ao cereal, hoje limitado a parte da população. Diante da baixa frequência com que é atualmente plantado e utilizado na alimentação *wari'*, seu uso sob a forma de *tokwa* parece resultar em variações no consumo de açúcar menores que aquelas ocasionadas pelo patauá, ao menos em termos coletivos.

Outras bebidas não parecem apresentar maior importância na dieta *wari'*, em termos sazonais. Frutos como o abacaxi, laranja, tangerina e laranja são colhidos em épocas específicas e consumidos sob a forma de refrescos, mas em quantidades muito inferiores àquelas registradas para o milho e o patauá. A macaxeira, a banana e o palmito podem também ser utilizados na produção de bebidas, mas isto acontece com menos frequência. Refrescos industrializados, comprados com alguma regularidade, não apresentam consumo diferenciado segundo a época do ano. O café é outra fonte

importante de ingestão de açúcar, sendo tanto produzido nas roças familiares como comprado no mercado regional. A possibilidade de compra resulta em um consumo relativamente estável durante todo o ano, sem maiores oscilações em sua utilização.

Em resumo, a predileção wari' por bebidas adocicadas, produzidas a partir de uma grande gama de alimentos, parece ocasionar um consumo *constantemente* elevado de açúcar. E mesmo elevados, os níveis de consumo apresentam aumentos cíclicos ao longo do ano, quando a disponibilidade de milho e de patauá possibilita a produção de grandes quantidades de bebida.

As oscilações na disponibilidade dos itens alimentares – ou de recursos financeiros para adquiri-los - parece, por certo, ser o principal fator relacionado às flutuações no consumo da maior parte dos alimentos utilizados pelos Wari': a caça, a pesca e a coleta de determinados frutos são particularmente produtivas em épocas específicas, e então seu consumo varia segundo a estação. Por outro lado, a farinha, produzida de modo relativamente uniforme ao longo do ano, apresenta um consumo estável; o arroz, podendo ser adquirido no mercado regional em qualquer estação, não apresenta variações importantes em seu consumo de um inquérito para o outro. Isto é, produtos mais acessíveis em determinadas épocas são mais consumidos nestas ocasiões; alimentos disponíveis durante todo o ano são também consumidos em caráter regular. O acesso aos produtos disponíveis no mercado regional, portanto, não apresenta oscilações, exceto por eventuais altas ou baixas nos preços praticados.

O consumo de açúcar, contudo, vem acrescentar uma nuance a este processo aparentemente óbvio: mesmo não apresentando variações cíclicas em sua disponibilidade, é ainda assim consumido em níveis distintos segundo a estação, pelo fato de estar associado a itens cuja disponibilidade varia ao longo do ciclo anual. Ou seja, a sazonalidade no consumo de alimentos, usualmente vista como reflexo das variações cíclicas na sua produção e, portanto, na sua disponibilidade, não tem neste fator seu único determinante. No caso do açúcar, isto também não depende unicamente da disponibilidade de recursos financeiros<sup>12</sup>.

É interessante assinalar que práticas alimentares anteriores ao contato vêm, neste caso, orientar o consumo de um produto de introdução recente; a “clássica” dicotomia tradicional/introduzido apresenta, neste caso, fronteiras pouco claras, e revela-se de fato pouco útil à presente análise. O que me parece fundamental é que o uso do açúcar não representa propriamente uma forma de “corrupção” ou “desintegração” de práticas tradicionais, e que a sua incorporação aos hábitos alimentares wari' não parece haver causado qualquer tipo de ruptura. Trata-se, aqui, de uma questão central às discussões



sobre mudanças nas práticas alimentares entre povos indígenas, que envolve tanto o modo como estas modificações têm lugar nos sistemas alimentares nativos como as suas implicações nutricionais. Além disso, a dinâmica de incorporação de novos elementos às práticas correntes não se limita, naturalmente, ao exemplo do açúcar; mais que isso, também não está restrita à dimensão alimentar/nutricional, estendendo-se aos demais aspectos da cultura wari', sem que isto signifique a sua descaracterização.

O consumo de produtos industrializados, particularmente ricos em açúcares simples e gorduras saturadas, constitui um dos principais aspectos de uma extensa lista de mudanças observadas nos hábitos alimentares das populações indígenas no Brasil, e que acompanha as drásticas transformações socioeconômicas e ambientais por que usualmente passam estes grupos (Vieira-Filho, 1981; Santos & Coimbra Jr., 1996; Cardoso *et al.*, 2003; Ribas & Philippi, 2003; Leite *et al.*, 2003, dentre outros). Nesse contexto, o caso wari' revela uma dimensão das mudanças nas práticas alimentares que não tem sido incluída nos estudos sobre o tema, que em sua maioria limitam as análises das mudanças à descrição dos novos itens alimentares e seus reflexos nutricionais. Isto é, para o papel de fatores locais na modulação das mudanças associadas às práticas alimentares; mais especificamente, ao papel central das populações na definição da trajetória das transformações. Discutirei este aspecto em maior profundidade na seção final desta tese.

**C) IMPLICAÇÕES NUTRICIONAIS DO CONSUMO DE AÇÚCAR.** Em termos nutricionais, o elevado consumo de açúcar refinado observado em Santo André tem implicações importantes. Pelo menos três aspectos podem ser mencionados: o primeiro diz respeito às condições de saúde bucal da população; o segundo, ao fato de que o volume em que é consumido pode ser interpretado como um empobrecimento da dieta, em termos da relação nutrientes/caloria; a terceira corresponde à elevada proporção de açúcares simples na dieta, tema que tem sido objeto de recomendações da Organização Mundial da Saúde (WHO, 2003) com vistas à prevenção de doenças crônicas não-transmissíveis. Este último assume um significado particular entre populações indígenas, diante das evidências que apontam este segmento da população como particularmente vulnerável à ocorrência desta classe de doenças (ver West, 1974; Weiss *et al.*, 1984).

No que diz respeito ao primeiro aspecto, refiro-me à reconhecida associação entre a ocorrência de cáries e problemas periodontais e o consumo de sacarose, isto é, ao açúcar refinado. Mesmo na ausência de dados epidemiológicos sobre saúde bucal, posso afirmar que a situação wari' impressiona o visitante: raros são os adultos que possuem

todos os dentes incisivos, por exemplo, o que aponta para o caráter mutilador da assistência prestada a esta e a outras populações indígenas do país (Arantes, 2003). Os próprios Wari' por diversas vezes perguntaram-me se meus dentes eram verdadeiros, surpreendendo-se quando lhes dizia que não se tratavam de próteses. Além disso, era com uma frequência surpreendente que os Wari' vinham solicitar-me analgésicos para suas dores de dente. Entre as crianças, são inúmeras as que praticamente não mais possuem dentes decíduos, antes mesmo do surgimento dos dentes permanentes.

Além disso, alguns dados apontam indiretamente para a importância do problema na população. Em primeiro lugar, sua alimentação é particularmente rica em alimentos cariogênicos: balas e pirulitos são apreciadíssimos, e estão presentes com alguma regularidade em sua dieta. O açúcar é, além disso, consumido diariamente, sob a forma de bebidas doces<sup>13</sup>.

É possível supor que mesmo antes do uso da sacarose a alimentação do grupo já fosse significativamente cariogênica, já que tradicionalmente consumiam bebidas e mingaus produzidos a partir de milho e macaxeira, além de mel diluído em água e também adicionado à bebida de patauá. Perfil semelhante já foi descrito para os Enawenê-Nawê (Detogni, 1995), onde observa-se um importante consumo de mingaus de macaxeira e de milho, geralmente adoçados com mel. A alimentação do grupo, portanto, tradicionalmente pastosa e rica em carboidratos, parece ser em grande parte responsável por precárias condições de saúde bucal antes mesmo do contato com não-índios. No caso wari' é plausível que o mesmo tenha acontecido, isto é, que a introdução do açúcar refinado na dieta possivelmente tenha vindo a agravar um problema já existente em função de práticas alimentares tradicionais. Além disso, a escovação não constitui hoje um hábito freqüente entre a população, o que sem dúvida contribui para a magnitude dos problemas causados pela presença de alimentos cariogênicos em sua alimentação.

Os Wari' parecem estar particularmente sujeitos à ocorrência de doenças bucais em função de suas atuais práticas alimentares e de higienização bucal. Por si só, isto já justificaria uma atenção diferenciada ao problema. No entanto, a análise de suas práticas alimentares aponta não para simples mudanças advindas do contato com novos itens alimentares, mas para uma relação direta com práticas tradicionais e, assim, culturalmente específicas. Não se trata apenas de um perfil epidemiológico distinto; são também específicas – e culturalmente específicas – as causas destas diferenças. Fica, portanto, mais evidente a inadequação dos serviços de saúde que lhes são oferecidos. Isto, na medida em que a proposta de criação dos DSEIs é a de uma atenção

diferenciada à saúde indígena, que contemplasse a especificidade cultural de cada população.

No que se refere aos serviços de saúde, a Casa do Índio de Guajará-Mirim conta com um odontólogo; como acontece com outros profissionais de saúde, a grande rotatividade dos profissionais constitui um problema de difícil solução. Durante minha permanência em Santo André, nenhuma visita foi feita à aldeia por odontólogos, o que demonstra as dificuldades enfrentadas pela equipe da Casa do Índio de Guajará-Mirim. Segundo os Wari', a aldeia recebeu uma única visita durante o segundo semestre de 2003, quando encontrava-me ausente, e durante a qual foram feitas extrações e restaurações.

Uma segunda implicação nutricional do consumo de açúcar diz respeito ao que poderia ser chamado de densidade de nutrientes da dieta, expressa pela relação nutrientes/ caloria. O fato de cerca de 20% da ingesta calórica total corresponder ao açúcar pode ser visto como um problema significativo, na medida em que trata-se de um item alimentar virtualmente destituído de outros nutrientes além da sacarose. O problema assume uma dimensão ainda maior quando considera-se que os outros itens que contribuem com a maior parte da ingesta de energia correspondem ao arroz polido e à farinha de mandioca. Isto é, a alimentos particularmente pobres, particularmente em termos de micronutrientes (vitaminas e minerais).

Um terceiro aspecto a ser considerado diz respeito à proporção de sacarose na dieta. Nos domicílios acompanhados este percentual fica em torno de 20%, o dobro da máxima contribuição energética recomendada pela OMS (WHO, 2003) para açúcares simples, que é de 10% da ingesta calórica total. Cabem aqui algumas considerações. Em primeiro lugar, estas recomendações têm como objetivo a prevenção de doenças crônicas não-transmissíveis, e particularmente o ganho de peso. O tema assume, por certo, uma importância particular no caso das populações indígenas do país, diante dos estudos que apontam o aumento das prevalências, muitas vezes alcançando níveis preocupantes, de hipertensão arterial, obesidade e diabetes mellitus (Fleming-Moran & Coimbra Jr., 1990; Fleming-Moran *et al.*, 1991; Tavares *et al.*, 1999; Coimbra Jr. *et al.*, 2001; Gugelmin & Santos, 2001; Cardoso *et al.*, 2003; Flores *et al.*, 2004, dentre outros).

O caso wari', contudo, ainda parece algo distante deste perfil. Em Santo André os casos de sobrepeso são em pequeno número, e em sua maioria podem ser atribuídos ao aumento da massa magra, e não à obesidade (*vide* capítulo 6 - *ANTROPOMETRIA*). O perfil antropométrico da população aponta antes para problemas carenciais que de excesso de

ingesta. Nesse contexto, e exclusivamente do ponto de vista da ingesta energética, a presença deste item na alimentação da população não teria um impacto exatamente negativo, já que na sua ausência os déficits de energia poderiam ser ainda maiores.

Não é, no entanto, simples afirmá-lo; de certo modo, o consumo de uma fonte particularmente rica em calorias – como o açúcar -, em um contexto de déficits energéticos pode ser considerado algo vantajoso. A aquisição comercial do açúcar, por outro lado, exige a produção de excedentes de farinha de mandioca, que alcançam preços reduzidos no mercado regional e exigem um grande tempo de processamento, custoso ainda em termos calóricos. Considerando-se estes aspectos, permaneceria vantajosa – em termos energéticos e/ou econômicos - a utilização do açúcar nos elevados níveis observados? Seja positiva ou negativa a resposta a esta pergunta, e independentemente da dificuldade em obtê-la, como utilizá-la? Caso seja negativa, como fica a predileção wari' pelo sabor doce, e os princípios que orientam suas práticas alimentares? A opção pelo consumo de um item alimentar não se baseia unicamente no custo energético de sua obtenção; análises detalhadas dos fluxos de energia no ambiente wari' tampouco resolveriam o problema assim colocado.

Não se trata aqui, no entanto, de resolver um problema. Este é, na verdade, o pressuposto sobre o qual se baseia toda a presente análise. O que busco é examinar em algumas de suas nuances o sistema alimentar wari', de modo a compreender melhor os aspectos envolvidos em um complexo e dinâmico processo que transita entre a mudança e a persistência. E, assim, chamar a atenção para a necessidade de se levarem em consideração as especificidades dos sistemas alimentares nativos, em grande medida distintos entre si. De outro modo, são acessíveis apenas apreensões absolutamente limitadas de uma realidade caracterizada pela complexidade e, antes de tudo, pela especificidade.

\*\*\*

### **IMPLICAÇÕES NUTRICIONAIS DAS MUDANÇAS ALIMENTARES**

A análise das implicações nutricionais diretas do consumo de alimentos introduzidos a partir do contato deve levar em consideração pelo menos dois aspectos, por sua vez interrelacionados: o primeiro refere-se à diversidade da dieta; a segunda, ao valor nutricional dos alimentos adquiridos. Há também, por certo, implicações indiretas do consumo destes alimentos, como as envolvidas no atual direcionamento da produção agrícola (leia-se aqui farinha de mandioca) para a comercialização, e que também se refletem no perfil de alimentação e nutrição dos Wari' de Santo André. Este ponto será discutido mais adiante.

Tanto a produção de novos alimentos como o acesso ao mercado regional possibilitam, sem dúvida, um aumento significativo do leque de escolhas alimentares wari'. Isto não deve ser interpretado, no entanto, como uma indicação inequívoca de que houve uma diversificação da dieta do grupo, já que existe uma franca possibilidade de que tenha se reduzido a frequência de consumo de itens tradicionalmente utilizados. Dois exemplos parecem apontar para isto: certa vez solicitei a *Wem Camain* (mulher de 55 anos) que preparasse *menekiin*, uma espécie de pamonha feita a partir de castanhas-do-pará cozidas e fermentadas. As crianças do domicílio sequer a conheciam, e não aprovaram seu sabor. Outro exemplo diz respeito ao consumo de *jein*, como são genericamente conhecidas diversas variedades de cogumelos comestíveis e que ocorrem principalmente na época das chuvas. Eu mesmo conseguia coletar, quando visitava casas situadas na região do Igarapé Dois Irmãos, quantidades por vezes significativas destes cogumelos. Os Wari' – tanto adultos como crianças - apreciavam seu consumo, mas de modo geral apenas os mais velhos sabiam reconhecer as espécies comestíveis.

A análise da contribuição energética de itens como o arroz, o açúcar e a farinha de mandioca aponta para uma dieta monótona, onde poucos itens contribuem com a maior parte da ingesta de energia. Além disso, não é exatamente grande a gama de alimentos de fato acessíveis aos Wari', em função dos preços de mercado.

Do ponto de vista de seu valor nutricional, a aquisição de alimentos no mercado regional não se revela exatamente positiva. Ou seja, a incorporação de novos itens alimentares não parece haver, de modo geral, resultado em uma melhora qualitativa da dieta wari'. Em primeiro lugar, os itens que representam a maior parte da contribuição energética deste grupo de alimentos correspondem ao açúcar refinado - exclusivamente composto por sacarose -, e ao arroz polido, isto é, a alimentos particularmente pobres em termos de nutrientes, em razão de seu processamento. Biscoitos doces, pães e óleo de soja estão presentes em maior ou menor frequência na dieta do grupo, e poderiam ser descritos de forma semelhante, no que se refere ao seu conteúdo de vitaminas e minerais. Um exemplo das implicações nutricionais deste tipo de mudança é representado pelo caso Xavánte, onde recentemente foram registrados casos de beribéri – alguns evoluindo para o óbito - em decorrência de uma dieta extremamente monótona e baseada no arroz polido (Vieira-Filho *et al.*, 1997). Deste modo, a comida adquirida por vias comerciais parece corresponder, à exceção de alguns aspectos, à descrição feita para as mudanças alimentares entre populações nativas de outras partes do mundo, com uma predominância de itens de baixo custo e reduzido conteúdo de proteínas, vitaminas, minerais e fibras, e ricos em carboidratos e gorduras (Wirsing, 1985; Eason *et al.*, 1987;

Young, 1988a, 1988b; Kunitz, 1994; Gracey, 1995; Cavalli-Sforza et al, 1996; Forrester et al., 1998; Howard et al., 1999).

No caso wari', constituem exceções a esta caracterização o feijão e o leite em pó. Do ponto de vista de seu conteúdo proteico, a estes alimentos somam-se os cereais (principalmente arroz e trigo), cuja contribuição para a dieta wari' é, como veremos mais adiante, significativa. No entanto, não há evidências de que a ingesta proteica possa haver aumentado com a sua incorporação às práticas alimentares do grupo. É importante assinalar que a sua introdução ocorreu ao mesmo tempo em que outro alimento introduzido, a farinha de mandioca, veio a substituir o milho como base da alimentação, com um conteúdo proteico muito mais baixo que o do cereal.

Além disso, feijão e leite alcançam preços mais elevados que os de outros alimentos, sendo conseqüentemente menos acessíveis. Pelo que pude observar, eram geralmente consumidos em menor quantidade que outros alimentos comprados, com menor freqüência ou ainda, no caso do leite em pó, de forma mais diluída que a recomendada. O caso do leite merece ainda uma observação. Os Wari' compram, de modo geral, leite em pó modificado, vendido a preços inferiores aos do leite em pó integral (na prática, a maior diferença de preço entre um item e outro não é a percentual, mas aquela que resulta da venda do leite modificado em pacotes menores, de apenas 120g, contra as latas de leite integral, que contêm usualmente 400g). No entanto, o produto apresenta em sua composição um conteúdo proteico 30% menor que o de seu similar integral.

Um item alimentar de consumo introduzido e que merece atenção é o óleo de soja. No contexto wari', chama a atenção a predileção pelas gorduras de modo geral, e que parece se refletir no uso em grandes quantidades, sempre que possível, de óleo de soja, seja sob a forma de frituras, seja na cocção de alimentos. Como descrito no capítulo anterior, alimentos gordurosos, sejam eles de origem animal ou vegetal, são particularmente apreciados. Com o óleo de soja, apresenta-se a imediata possibilidade de conferir esta qualidade às suas refeições. Vilaça (comunicação pessoal) refere, na T.I. Rio Negro-Ocaia, a adição de óleo ao arroz cozido após a sua preparação, e em quantidades verdadeiramente abusivas. O consumo excessivo de óleo não fica evidente nos inquéritos alimentares realizados em Santo André, mas há que se considerar a relativa dificuldade de mensurar o óleo adicionado aos alimentos. A predileção pelo consumo de gorduras entre os Wari' não parece preocupante a curto e talvez médio prazo, na medida em que – ao menos em Santo André – são praticamente ausentes os casos de obesidade, e a população mantém níveis moderados ou intensos de atividade

física. A longo prazo, contudo, ela deve ser motivo de atenção, particularmente quando considerado o atual consumo, em níveis muito elevados, de açúcar refinado.

Dentre os alimentos introduzidos e atualmente produzidos pelos Wari', podem ser mencionados a mandioca, o arroz, o feijão, cana-se-açúcar, o milho amarelo, de grãos duros, o café e diversas espécies de frutas – algumas das quais, como a manga e a jaca, produzem em quantidades significativas, em determinadas épocas do ano. Como veremos, em Santo André as frutas, o arroz e o feijão parecem haver sido, dentre os alimentos produzidos, aqueles que talvez representem a contribuição mais positiva à alimentação da população.

Algumas variedades de frutas são plantadas nas roças, como a melancia, enquanto que outras são encontradas principalmente no peridomicílio, ora sendo intencionalmente plantadas – como o coco e frutas cítricas -, ora brotando a partir do consumo das frutas e da queda casual das sementes no solo, como é o caso da manga, da goiaba e também de cítricos como a laranja, a tangerina e o limão. Conklin (1989) menciona como os Wari' apreciam o consumo de frutas, e aponta para as variedades introduzidas como particularmente ricas em polpa e caldo, ao contrário de boa parte das frutas silvestres. A autora chama a atenção para o uso do verbo *ka xak wa*, chupar, para descrever o consumo de quase todos os tipos de frutos. Certa vez, descrevendo-me alegremente o “tipo ideal” de manga, Oro Cun afirma que “- *Param nain ka tok wa kominain!*” (o wari' quer beber o caldo dela). Diz que o wari' quer a manga que tem muito caldo, que tem que chupar longe do corpo para não pingar na roupa. Se só come “*kwerein, awi paxi na.*” (se só come carne – leia-se polpa -, não é tão bom).

O consumo de frutas introduzidas parece constituir, para os Wari', uma fonte significativa de carboidratos e vitaminas, pelo menos durante alguns períodos do ano. As frutas cítricas têm um papel interessante em sua dieta, sendo consumidas essencialmente sob a forma de refrescos e, assim, ocupando um lugar tradicionalmente destinado a outras bebidas adocicadas (elaboradas, como já mencionei, a partir do milho, tubérculos ou frutos silvestres). O caso do limão apresenta uma curiosidade: sempre causou-me estranheza o grande número de limoeiros na aldeia, já que os Wari' apreciam as frutas mais doces. Em certa ocasião, conversando com um grupo de homens sobre os projetos de desenvolvimento comunitário que já haviam sido realizados em Santo André, entendi a razão da profusão de pés de limão na aldeia. Em nossas conversas, os homens reclamavam da falta de informações sobre como cuidar dos novos cultivos que lhes eram apresentados, e do fato dos técnicos agrícolas não permanecerem na aldeia, ou de sequer visitarem as roças. Como exemplo do insucesso

destas iniciativas, apresentaram-me justamente o grande número de limoeiros observados por toda a aldeia: segundo eles eram laranjeiras, que haviam se “transformado” em limoeiros; imediatamente compreendi o que havia ocorrido: tratavam-se de mudas enxertadas em limoeiros, e que posteriormente não se desenvolveram. Assim, somente a “base” do enxerto, isto é, os limoeiros, acabou sobrevivendo. O caráter anedótico deste exemplo chama a atenção, por outro lado, para a queixa que os Wari’ apresentavam, e para as importantes limitações dos projetos implantados na comunidade.

A produção agrícola incorporou, além das frutas, cultivos como o arroz e o feijão. Estes produtos assumem uma importância significativa em termos de seu aporte proteico à dieta, e particularmente diante da substituição do milho pela mandioca enquanto principal cultivo. No entanto, durante o ano de 2003 o arroz foi plantado por poucos domicílios na aldeia, e a única roça de feijão foi completamente destruída pelas formigas. Na prática, portanto, e ao menos durante o período avaliado, a produção destes itens não foi significativa para a comunidade. A sua aquisição comercial, além disso, parece favorecer antes o arroz que o feijão, que apresenta preços mais elevados no mercado regional.

**PERFIS DOMICILIARES DE CONSUMO DE ALIMENTOS.** A observação do consumo alimentar nos diversos domicílios acompanhados evidencia diferenças importantes entre os perfis de consumo alimentar. Elas incluem tanto os tipos de alimentos como as proporções em que são utilizados; no entanto, a magnitude dos diferenciais parece ser ainda maior quando este último aspecto é objeto da análise. A análise das formas de obtenção dos alimentos revela, por sua vez, variações significativas na importância relativa de cada uma delas. Um dos possíveis critérios para a definição da proporção de alimentos produzidos a partir de cada atividade/fonte é a energia, expressa em quilocalorias, fornecida por estes alimentos (Figura 5.2). Outro é o conteúdo proteico dos alimentos (Figuras 5.3a e 5.3b).

O primeiro critério revela o papel preponderante, em todos os domicílios, exercido pela agricultura e pela compra de alimentos no mercado regional, ficando as demais atividades (caça, pesca, coleta e criação de aves domésticas e gado) relegadas a segundo plano. As duas primeiras respondem, em média, por cerca de 85% do consumo calórico no período, e são responsáveis pela obtenção dos itens mais significativos, em termos de seu aporte energético à dieta wari’ (farinha de mandioca, açúcar e arroz). Um aspecto particularmente útil à presente análise diz respeito ao fato de poderem ser consideradas



como opostas entre si: uma (a agricultura) corresponde à produção direta dos alimentos pelos próprios Wari', enquanto a outra consiste na compra de itens produzidos por não-índios. Além disso, a observação dos gráficos demonstra que de modo geral o aumento na contribuição de uma fonte resulta em uma redução na participação da outra, sem que outras atividades apresentem variações importantes.

Assim, parece haver uma clara divisão dos domicílios em dois grupos: naqueles de números 1 e 2 a agricultura contribuiu com pelo menos 50% da ingesta calórica, enquanto que para os demais a participação deste componente ficou em torno de 30%. Naqueles em que a agricultura apresenta maior importância o consumo de farinha de mandioca (produzida a partir dos cultivos Wari', e portanto constituindo um produto agrícola) é claramente maior, e o de arroz (geralmente comprado nos domicílios acompanhados) menos importante<sup>14</sup>. Nos demais domicílios, a situação se inverte, sendo o consumo de farinha mais reduzido e o de arroz, maior.

De modo geral, portanto, o consumo de arroz e de farinha de mandioca parecem algo "complementares", com a redução no consumo de um correspondendo ao aumento do outro (Figura 5.1). Note-se que o primeiro é essencialmente comprado, e o segundo produto da agricultura. O mesmo comportamento pode ser, portanto, observado quando a categorização dos alimentos refere-se às formas de obtenção (Figura 5.2): nos domicílios que consomem mais produtos comprados a agricultura possui menor importância, sem que no entanto observem-se variações significativas em atividades como a caça, pesca e coleta.

Chama a atenção a elevada proporção de alimentos comprados nos domicílios 3, 4 e 5, geralmente superiores a 50% e chegando à cifra de 71% da ingesta no domicílio de número 3, durante o mês de novembro. O que diferencia, portanto, os cinco domicílios, ou quais as condições que possibilitam a existência de diferenças de tal magnitude? Em primeiro lugar, um dado significativo diz respeito aos recursos financeiros necessários para a compra de alimentos.

O domicílio 3 – aquele que apresentava o maior consumo proporcional de alimentos comprados - não possuía, a princípio, nenhum integrante que exercesse funções remuneradas, ou que recebesse benefícios sociais. No entanto, quatro dos filhos do chefe do domicílio, já casados e vivendo em suas próprias casas, exerciam funções remuneradas, como agentes de saúde ou professores. Além disso, um de seus genros era também agente de saúde. É interessante observar que na aldeia havia, à época, dez indivíduos Wari' exercendo funções remuneradas (em uma população de 300 habitantes), sendo que três vieram deslocados de outras aldeias; ou seja, 40% dos que

recebiam salários em Santo André eram diretamente ligados ao domicílio. Se considerados apenas aqueles que haviam crescido em Santo André (7 indivíduos, portanto), o percentual sobe para 60%!

Este dado assume um significado particular diante da observação, na aldeia, de uma grande circulação interdomiciliar de alimentos, crus e preparados. A circulação era, por certo, mais freqüente entre parentes mais próximos. Havia, ainda, um intenso trânsito de pessoas, que freqüentemente faziam suas refeições nas residências de seus parentes. Faz sentido, portanto, que o domicílio 3 apresente um consumo tão importante de alimentos comprados, mesmo sem ter acesso direto a fontes regulares de renda. A circulação de alimentos entre os domicílios “aparentados” garante uma disponibilidade particularmente significativa destes itens.

O domicílio de número 5 possuía, entre seus integrantes, uma aposentada e um agente indígena de saúde. O de número 4, embora não tivesse nenhum indivíduo exercendo funções remuneradas, apresentava uma relação estreita de parentesco com o anterior: o chefe da família era filho da aposentada e irmão do agente indígena de saúde. Nos domicílios de números 1 e 2, por outro lado, não havia integrantes que recebessem regularmente salário ou benefícios sociais, não havendo ainda laços de parentesco próximos com indivíduos que os recebessem. É importante assinalar, contudo, que todas as residências acompanhadas nos inquéritos vendiam seus produtos (como já foi citado, farinha e eventualmente artesanato, castanhas-do-pará e madeira) em Guajará-Mirim, portanto tendo acesso a recursos financeiros. Desta forma, o fato de não receberem regularmente salários ou aposentadorias não significa que não obtivessem renda de outras formas.

As diferenças observadas no perfil de consumo de alimentos parecem ser, portanto, compatíveis e mesmo proporcionais aos distintos graus de acesso a recursos financeiros apresentadas pelos domicílios acompanhados. Entre aqueles que recebem salários, particularmente, não surpreende a compra de comida em maior freqüência e volume. Em última instância, as funções remuneradas diminuem o tempo disponível para a produção de alimentos, isto é, para o trabalho nas roças e para a caça, a pesca e a coleta de itens comestíveis. Ao mesmo tempo, a renda auferida *possibilita* um menor investimento nestas atividades, compensada pela opção pela compra. Além disso, estes indivíduos mantêm um contato maior com não-índios, seus valores e práticas alimentares; e caso o desejem – o que pode-se esperar que aconteça, em alguma medida –, possuem meios de alcançar um padrão de consumo semelhante ao daqueles.

Mas se o acesso a estes recursos é condição necessária para a compra de alimentos e parece ser positivamente associado à proporção do consumo destes itens, não pode ser considerada suficiente. Isto é, as relações e motivações que resultam na compra de alimentos não parecem ser tão simples, e não se esgotam na disponibilidade de renda.

Por exemplo, mesmo entre os domicílios 1 e 2, que não têm acesso a salários ou aposentadorias, podem ser observadas diferenças, embora de menor magnitude. O fato chama a atenção para a importância das decisões relacionadas às atividades econômicas e ao envolvimento com o mercado regional. Isto é, algumas famílias parecem optar por um envolvimento menor com o mercado, enquanto outras estão mais direcionadas ao mesmo. Mais de um wari' disse-me produzir praticamente todos os alimentos consumidos por suas famílias, à exceção de açúcar, óleo de soja e sal. Afirmavam não precisar de outros itens, além destes. O domicílio 2, que apresentou o menor consumo de alimentos comprados, pertencia exatamente a um dos homens que me afirmou isto. Além disso, em maio de 2003, quando os preços alcançados pela farinha de mandioca estiveram particularmente baixos em Guajará-Mirim, alguns indivíduos disseram-me estar dispostos a vender apenas um mínimo necessário para satisfazer suas necessidades, enquanto outros diziam que naquele momento, com preços tão baixos, sequer iriam torrar farinha para a venda. Em uma situação como esta, que não pode ser qualificada como excepcional, pode-se esperar uma mudança no volume das compras efetuadas e no tipo de item adquirido. Ou seja, uma mudança significativa no perfil de consumo de alimentos.

\*\*\*

Um aspecto que não pode ser deixado de lado na presente análise é a conversão dos Wari' ao cristianismo. Na medida em que exerce influência sobre diversos aspectos de suas vidas, a conversão ao cristianismo parece ser um elemento central a algumas das mudanças nas práticas de produção, distribuição e consumo de alimentos entre os Wari'. Embora não deva ser vista como extensiva a toda a população ou, o que me parece mais relevante, definitiva (Vilaça, 1998), seu papel nestas mudanças não deve ser subestimado. Como já mencionei em outras seções desta tese, acredito que a conversão encontra-se relacionada ao abandono do consumo ritual de grandes quantidades de *tokwa* fermentada, nas festas, ao abandono destas mesmas festas e, ainda, de diversas restrições alimentares.

Além disso, ela parecia estar, em alguma medida, associada à adoção de comportamentos semelhantes aos dos brancos. Sempre notei, entre os Wari', um respeito muito grande pelos missionários e por suas opiniões. De modo geral, posso

afirmar que eles eram vistos como exemplos a serem seguidos. Um exemplo de disto é a valorização moral do trabalho perante outras atividades, realizado em horários regulares. A obtenção de excedentes, comercializáveis ou não, era uma consequência lógica, vista como recompensa pelo trabalho individual e familiar. Nessa medida, as regras tradicionais de distribuição dos excedentes (que não incluíam somente os parentes próximos), inclusive da caça, não pareciam ser bem compreendidas pelos missionários, que viam-nas como uma apropriação injusta do resultado do trabalho alheio. Como mencionei no capítulo anterior, em diversas ocasiões cheguei a presenciar a venda de carne de caça e de peixe, contrariando as normas que preconizam a sua distribuição segundo critérios específicos.

Nos cultos na igreja, o cuidado dos Wari' com suas roupas era particularmente evidente, e buscavam apresentar-se vestidos da melhor forma possível, idealmente com roupas e sapatos novos, itens particularmente caros. Este esforço era particularmente notável entre as famílias mais ativas na igreja. A compra destes itens envolve, naturalmente, a produção de mais excedentes comercializáveis, de modo a subsidiá-la. Acredito que, de formas por vezes sutis, de modo geral a conversão favorecia um envolvimento maior com o mercado regional e com as práticas (de consumo, inclusive) dos brancos, o que por sua vez acabava por estender-se à alimentação. Isto não significa, contudo, afirmar que os convertidos obrigatoriamente estarão mais envolvidos com a economia de mercado. No entanto, parece haver uma tendência nesta direção. Que, contudo, pode ser modulada por outros fatores, como os próprios dados de consumo parecem confirmar.

A partir destas evidências, esperar-se-ia encontrar, nas famílias convertidas, um perfil de maior envolvimento com o mercado regional e, em decorrência disso, um maior consumo de produtos (alimentícios ou não) comercializados no mercado regional. De modo geral, este tipo de comportamento foi o observado entre os domicílios: o grupo que caracterizou-se por um maior consumo de produtos adquiridos no mercado regional era composto apenas por famílias convertidas (Tabela 5.2). Por outro lado, o exame do grupo caracterizado por um menor envolvimento com o mercado revela um domicílio (o de número 2) pertencente a uma família não apenas convertida, mas bastante atuante na igreja local (o chefe da família era, então, diácono). Isto parece demonstrar que há limites para esta influência, mas que de todo modo ela não deve ser subestimada.

É imprescindível assinalar, ainda, que a conversão não é uma questão ou característica que possa ser adequadamente traduzida em uma variável dicotômica, do

tipo “convertido/não-convertido”. São infinitas as nuances possíveis no conjunto de crenças e práticas decorrentes da influência do cristianismo sobre a vida wari’. Nesse contexto, os dados não quantificam, confirmam ou refutam categoricamente a existência desta influência. Apesar disso, optei por incluir este tipo de dado na Tabela 5.2, acreditando que a despeito das limitações envolvidas isto poderia acrescentar um aspecto relevante às análises.

\*\*\*

Em termos das estratégias de produção, as opções individuais/domiciliares não são poucas ou simples, e irão se refletir, a médio prazo, nas condições de alimentação e nutrição da família. Elas envolvem, por exemplo, as dimensões e a localização das roças, o que em larga medida irá determinar a escolha dos cultivos e o volume da produção ao longo do ano seguinte. A título de exemplo, um maior volume de compras exigirá uma produção e comercialização maiores de excedentes de farinha - o que por sua vez pode limitar a variedade de cultivos presentes nas roças, diminuindo a diversidade de alimentos produzidos. Aparentemente, a “opção” pelo envolvimento com o mercado favorece uma produção menos variada de alimentos, particularmente da agricultura. Mas o mais importante a assinalar é que entre os Wari’ as decisões relativas à agricultura determinam em grande medida as possibilidades de envolvimento com o mercado regional ao longo do ano seguinte, e podem se modificar, portanto, radicalmente de um ano para o outro.

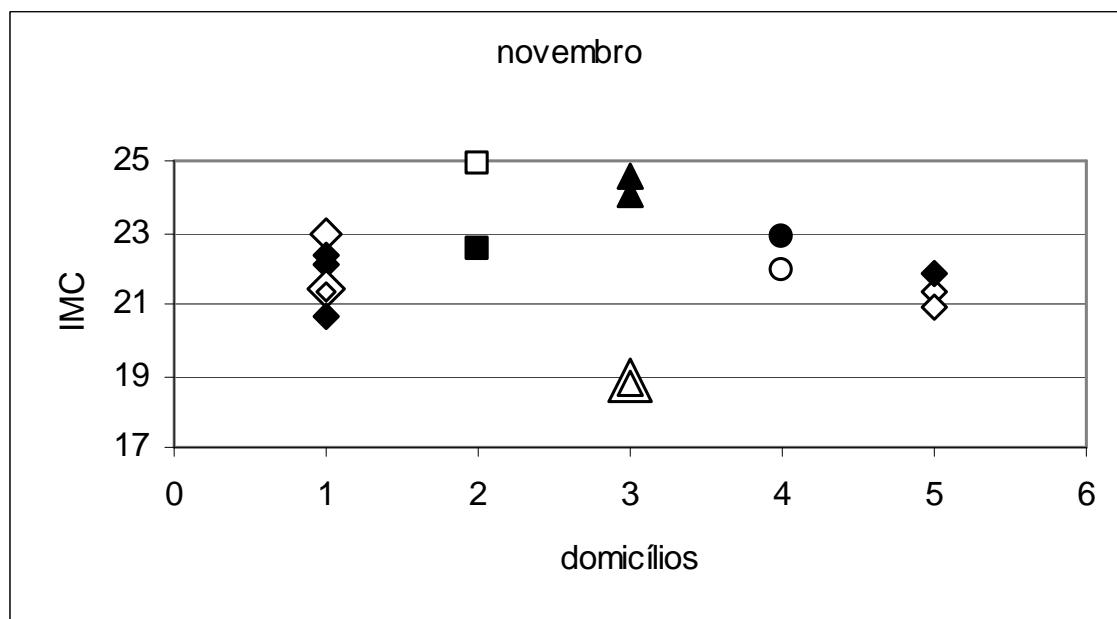
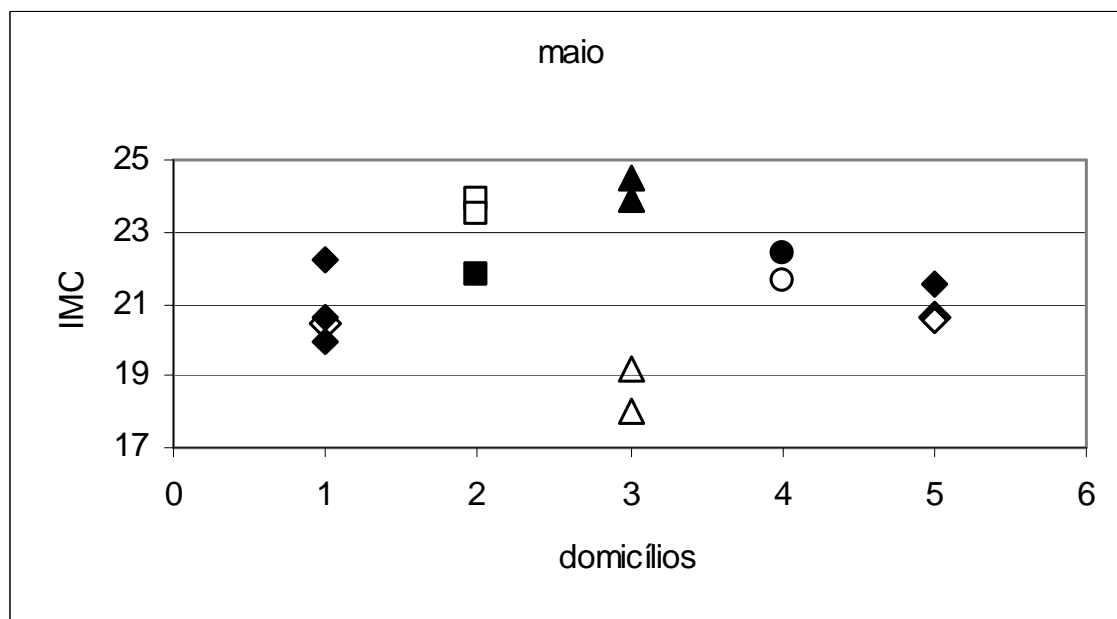
Diante da magnitude das diferenças nos perfis de consumo de alimentos adquiridos comercialmente, poder-se-ia especular quanto às suas possíveis implicações nutricionais. A literatura que aborda questões nutricionais e alimentares entre sociedades indígenas no Brasil aponta, com frequência, para as relações entre o maior consumo de alimentos industrializados e o aumento dos valores de massa corporal (Vieira-Filho, 1981; Leite, 1998; Gugelmin & Santos, 2001; Ribas & Philippi, 2003; Cardoso *et al.*, 2003).

Um exame dos valores de IMC dos adultos ( $\geq 18$  anos) acompanhados nos inquéritos alimentares, segundo o domicílio, contudo, não revela um padrão consistente de diferenças entre eles (Figura 5.5). De acordo com os perfis de consumo alimentar, poder-se-ia esperar que aqueles domicílios com um maior consumo de itens comprados (os de números 3, 4 e 5) apresentassem maiores valores de IMC, o que não ocorre em nenhum dos inquéritos. Não parece haver nenhum domicílio com valores particularmente baixos ou elevados, independentemente do perfil de consumo alimentar. O de número 3, que apresentou a maior proporção de uso destes alimentos em ambos os

levantamentos, chega a apresentar um caso de baixo peso feminino, no segundo inquérito.

Vale assinalar que, a despeito da significativa importância dos alimentos produzidos no mercado regional para a alimentação das famílias acompanhadas, praticamente todos os adultos encontraram-se na faixa de normalidade para o IMC (valores entre 18,5 e 24,9 kg/m<sup>2</sup>), não registrando-se nenhum caso de pré-obesidade (IMC entre 25 e 29,9 kg/m<sup>2</sup>) e somente um de desnutrição (IMC < 18,5 kg/m<sup>2</sup>). Este perfil antropométrico reflete, em última instância, aquele registrado para o restante da população adulta da aldeia. E demonstra que, apesar da magnitude das mudanças alimentares e socioeconômicas que tiveram lugar nas últimas décadas, a obesidade entre os adultos não constitui um problema em Santo André.

Figura 5.5: Distribuição dos valores de IMC em adultos ( $\geq 18$  anos), segundo o domicílio e a época do ano. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003.



◆ ■ ▲ ● ◆ símbolos preenchidos: sexo masculino  
 ◇ □ △ ○ ◇ símbolos vazios: sexo feminino

Um aspecto inicialmente considerado quando da escolha dos domicílios a integrarem o inquérito alimentar foi a localização das roças. Simplificadamente, havia duas opções em Santo André: a abertura de roças mais próximas à aldeia, em um sítio conhecido como *Ma na wet*, onde estão ausentes os solos de terra preta (que os Wari' tradicionalmente consideram apropriada para o cultivo), e onde predomina a mandioca; ou em áreas mais distantes, geralmente próximas ao igarapé Dois Irmãos (a cerca de 10-12 km da aldeia, dependendo do local exato, o que se traduz em aproximadamente 2 horas de caminhada), região em que podem ser encontradas áreas de terra preta e nas quais tradicionalmente se cultivava o milho e, mais recentemente, feijão e banana. A manutenção de roças em *Ma na wet* era, em termos logísticos, mais favorável à opção pela produção comercial da farinha de mandioca e, portanto, a um maior acesso aos alimentos comprados.

Esta hipótese, no entanto, não chega a ser confirmada pelos dados dos inquéritos. As casas 1 e 3 apresentam, na verdade, um comportamento contrário à mesma. A primeira mantém roças apenas em *Ma na wet*, e apesar disso apresenta um consumo inferior à média dos domicílios acompanhados. A de número 3, por outro lado, tem suas roças localizadas na região do Dois Irmãos, e apresenta justamente o maior consumo de alimentos comprados. Embora estes dados não sejam suficientes para refutar a hipótese, demonstram que não há uma relação de determinação entre a localização das roças e a produção de farinha ou de outros alimentos, e o grau de envolvimento com o mercado.

A análise da participação de cada item ou grupo de itens para a ingesta alimentar revelou uma heterogeneidade interdomiciliar que não ficava evidente em meu convívio diário com os Wari', isto é, a partir de observações essencialmente qualitativas. Em minhas observações diárias eram facilmente percebidas as variações nos tipos de alimentos consumidos, mas não nas proporções em que os mesmos eram utilizados. Como as diferenças mais significativas entre os domicílios diziam respeito justamente às proporções de uso dos alimentos, a impressão geral era a de uma certa homogeneidade do perfil de consumo da comunidade. Impressão essa, como vimos, desfeita pela observação sistemática nos domicílios selecionados. Os inquéritos alimentares revelaram, em lugar de homogeneidade, um surpreendente grau de heterogeneidade, mais especificamente no que se refere ao uso de alimentos adquiridos no mercado regional.

Este tipo de diferenciação pode ter implicações nutricionais importantes: Santos & Coimbra Jr. (1996), por exemplo, identificam, entre os Suruí, diferenças importantes



nos valores de massa corporal de adultos pertencentes a segmentos distintos de uma mesma comunidade, relacionando os achados à crescente diferenciação socioeconômica no grupo e ao menor envolvimento, por parte dos indivíduos mais capitalizados, em atividades tradicionais de subsistência. Este grupo apresentava as médias de massa corporal mais elevadas que aquelas registradas no restante da população, chegando as diferenças a cerca de 5 kg entre os homens e mais de 7 kg entre as mulheres. A médio e longo prazo, estas dinâmicas podem se refletir em perfis de morbidade e mortalidade também distintos para estes segmentos, aspecto que não pode ser desconsiderado pelos serviços de saúde que atendem às populações indígenas.

À exceção do estudo dos autores, este aspecto não tem sido mencionado em estudos que abordaram questões alimentares ou nutricionais entre povos indígenas na América do Sul. O fato chama a atenção para algumas possibilidades distintas, com importantes implicações de ordem metodológica e prática: em primeiro lugar, há que se registrar que é possível que as pesquisas tenham tido lugar quando, de fato, não havia maiores diferenças interdomiciliares nos padrões de consumo de alimentos. Considerando-se a intensidade dos processos de mudanças registrados entre estes povos – o que inclui a dimensão alimentar -, é plausível supor que possa ter havido, mais recentemente, uma importante diferenciação. Diante das possíveis implicações nutricionais deste processo, parece-me fundamental a realização de estudos que possam identificar tendências semelhantes.

Por outro lado, minhas impressões iniciais – e que perduraram durante meses de observação em campo -, distintas daquelas que resultaram da análise dos inquéritos alimentares, apontam para a possibilidade de que quadros bastante distintos emergjam, a depender do tipo de análise a que se submetam os dados de consumo alimentar. E, portanto, para a possibilidade de que perfis de consumo alimentar inicialmente descritos como homogêneos possam revelar um quadro distinto, caracterizado pela heterogeneidade, quando avaliados a partir de outros critérios.

A despeito do caráter epistemologicamente óbvio desta afirmação, com ela desejo sinalizar para a necessidade de se aprofundarem as análises dos dados sobre práticas alimentares entre povos indígenas. O caso wari', por exemplo, revela uma riqueza de nuances e interrelações pouco evidente nas análises preliminares, mas fundamental para a compreensão das práticas alimentares do grupo. O que está em jogo, em última instância, é o entendimento das condições nutricionais observadas. Ou seja, uma questão que apresenta importantes desdobramentos práticos.

<sup>1</sup> O que não significa, obviamente, que a população não-indígenas da região jamais consuma insetos, já que minha pesquisa limitou-se às práticas wari'. No entanto, o uso de insetos na alimentação não parece ser comum na região, e quando ocorre parece referir-se principalmente ao consumo de "tanajuras", as fêmeas aladas de "saúva", uma espécie de formiga também consumida por não-índios em outras regiões do país.

<sup>2</sup> Na verdade, Conklin (1989) admite um padrão misto de residência matrimonial para os Wari' e, apesar de, por um lado, identificar uma predominância da residência matrilocal entre os casamentos analisados, por outro, recusa a afirmação de que a matrilocidade seja prescritiva entre eles. Vilaça (1992: 134) expõe o problema, sugerindo, ao contrário, a patrilocalidade como condição, ainda que não exatamente-prescritiva, *ideal*- de um grupo local. Isto não impediria, contudo, a residência temporária entre parentes da esposa.

<sup>3</sup> Os Wari' sempre negavam a possibilidade de comerem seus animais de estimação, ainda que pertencessem a espécies caçadas e consumidas. Apesar disso, soube de duas ocasiões recentes em que sacrificaram dois macacos-prego de estimação e os comeram, uma delas na cidade de Guajará-Mirim.

<sup>4</sup> Há que se considerar que a compra de alimentos não é o único destino da renda obtida: pilhas e baterias, munição, anzóis, combustível, vestimentas e brinquedos integram uma extensa lista de produtos consumidos pelos Wari'.

<sup>5</sup> Os Wari' consomem apenas a polpa do fruto, e não sua castanha.

<sup>6</sup> Exceção feita a algumas poucas espécies, como a jatuarana, pescada justamente nos meses de cheia.

<sup>7</sup> Aminoácidos são compostos orgânicos que constituem as proteínas; alguns deles – os aminoácidos essenciais - não são adequadamente sintetizados pelo organismo humano, devendo obrigatoriamente estar presentes na dieta.

<sup>8</sup> A exceção ocorre quando os Wari' consomem feijão com arroz, o que resulta em uma combinação adequada de aminoácidos. No entanto, ainda que de modo geral a leguminosa seja apreciada, nem todos os domicílios conseguem comprá-la em Guajará-Mirim ou cultivá-la em Santo André. Ou seja, o seu consumo não é regular.

<sup>9</sup> Utilizo aqui o termo "hipótese" pelo fato de não dispor de dados quantitativos sobre o retorno das atividades econômicas da população, embora a observação diária e os relatos dos próprios Wari' apontassem nessa direção.

<sup>10</sup> Utilizo mais uma vez o termo "hipótese" pelo mesma razão apontada na descrição da pesca: a não-disponibilidade de dados quantitativos sobre o retorno das atividades econômicas wari'.

<sup>11</sup> É interessante observar que o abate do gado bovino era feito com tiros de carabina (.22), o que caracterizava uma relação de predação entre os Wari' e os animais. Não os vi utilizarem marretas ou facões para abatê-los. Além disso, esperava-se que o atirador matasse o animal com um único tiro; se isto não acontecesse, ele era alvo do mesmo tipo de escárnio que atingia os maus caçadores, quando erravam o tiro: "*-Ak narima, ma ta!*" (-Você é como mulher!).

<sup>12</sup> A maior disponibilidade de recursos financeiros, como na época da coleta da castanha-do-pará, facilitaria o acesso a alimentos comprados, e portanto ao açúcar.

<sup>13</sup> Os Wari' só bebem água pura se não houver bebidas adoçadas, e ainda assim o fazem em pequenas quantidades. Meu comportamento com frequência causava-lhes algum espanto, quando bebia seguidamente mais de um copo d'água. Fui mesmo chamado à atenção sobre a possibilidade de vir a ter diarreia em função desta prática.

<sup>14</sup> O domicílio 2, além disso, produziu arroz para seu consumo durante o primeiro inquérito, o que aumentou a participação da agricultura no consumo calórico total.

## CAPÍTULO 6

### ANTROPOMETRIA NUTRICIONAL WARI'

#### 6.1 NUTRIÇÃO E SOCIEDADES INDÍGENAS AMAZÔNICAS

O conhecimento das condições de alimentação e nutrição do conjunto de populações indígenas do país esbarra, sem dúvida, em uma série de obstáculos. É possível afirmar que o principal deles vem a ser o ainda incipiente sistema de coleta de dados em saúde responsável por esta parcela da população brasileira (Santos & Coimbra Jr., 2003). Além dos problemas relativos à coleta sistemática de dados entre estas populações, um dado que chama a atenção é a inexistência de inquéritos abrangentes, que pudessem descrever o perfil nutricional deste segmento populacional. Uma exceção corresponde à elaboração do *II Mapa da Fome em Terras Indígenas* (INESC/PETI-MN/ANAÍ-BA, 1995), que buscou identificar a ocorrência de problemas nutricionais entre os povos indígenas do país, e alguns de seus determinantes. No entanto, o estudo baseava-se na coleta de informações através de questionários respondidos e enviados a partir das comunidades, não envolvendo inquéritos nutricionais propriamente ditos.

O quadro difere daquele registrado para a parcela não-indígena da população brasileira, que foi contemplada em grandes levantamentos ao longo das últimas décadas (Estudo Nacional da Despesa Familiar - ENDEF/1974, Pesquisa Nacional sobre Saúde e Nutrição - PNSN/1989 e Pesquisa Nacional sobre Demografia e Saúde - PNDS/1996). Os trabalhos já realizados entre populações indígenas constituem estudos de caso particulares, e embora possam apontar para a existência de tendências ou padrões epidemiológicos específicos, são absolutamente limitadas as possibilidades de generalização. Quaisquer extrapolações para outros grupos devem, portanto, ser vistas com extrema cautela, diante não apenas do grande número de etnias indígenas oficialmente reconhecidas no território nacional, mas também do elevado grau de diversidade que apresentam, sob os mais diversos aspectos.

Quando se examina a literatura existente sobre o assunto revela-se, portanto, um contraste marcante entre o número de povos indígenas existentes no país e a pequena quantidade de estudos já realizados. Em um esforço de consolidação dos dados existentes, no início da década de 90 foram feitas revisões sobre o tema, com enfoques distintos. Dufour (1991, 1992) sumariza os dados disponíveis sobre alimentação e nutrição de populações indígenas amazônicas, com ênfase em uma descrição geral da dieta destas

populações e, para alguns grupos, da adequação em termos calóricos e de nutrientes. O estado nutricional de crianças e adultos é descrito a partir de indicadores antropométricos, discutindo-se também o papel de fatores como a ocorrência de doenças infecciosas e parasitárias na sua determinação.

Santos (1993), por outro lado, detém-se na literatura sobre crescimento físico de crianças indígenas no Brasil, aprofundando significativamente a análise do tema. Sem deixar de caracterizar e discutir os principais achados dos estudos disponíveis, o autor debate aspectos que vão da identificação das correntes teóricas que orientaram os trabalhos já publicados sobre crescimento físico até o impacto nutricional dos processos de mudanças socioeconômicas decorrentes do contato, passando ainda pelas possibilidades de interpretação dos dados antropométricos.

Ainda no que se refere à antropometria, outros trabalhos de revisão trazem dados de interesse, embora não abordem especificamente os aspectos nutricionais envolvidos: Stinson (1990) faz uma revisão dos dados sobre dimensões corporais entre índios sul-americanos, e já na década de 70 Comas (1971) revia a literatura então existente para a América do Sul, a partir de um enfoque centrado nos aspectos morfológicos e nas implicações evolutivas dos achados antropométricos.

Na última década multiplicaram-se os inquéritos nutricionais entre populações indígenas no país (Martins & Menezes, 1994; Capelli & Koifman, 2001; Cardoso *et al.*, 2001; Gugelmin & Santos, 2001; Escobar *et al.*, 2003b; Leite *et al.*, 2003; Morais *et al.*, 2003; Ribas & Philippi, 2003, entre outros). Apesar disso, pode-se afirmar que o número de publicações que abordam o tema é ainda bastante reduzido. Considerando-se ainda o papel dos contextos locais na determinação dos perfis de saúde e nutrição e a notável heterogeneidade que daí resulta – mesmo quando se avaliam subgrupos de uma mesma etnia -, compreende-se porque ainda não é possível, hoje, traçar com precisão um panorama das condições nutricionais do conjunto de populações indígenas do país (ver Leite *et al.*, 2003).

Em sua revisão sobre crescimento físico e perfil nutricional entre populações indígenas brasileiras, Santos (1993) apontava para alguns obstáculos, de ordem metodológica (mais especificamente, no que se refere à apresentação e análise dos dados), que dificultavam a comparação dos resultados. Sob este aspecto, houve um progresso significativo: os estudos mais recentes têm-se baseado, para fins de avaliação nutricional, na população-referência e nos pontos de corte recomendados pela Organização Mundial da Saúde (WHO, 1995), o que garante a comparabilidade dos dados a nível nacional e mundial. Mas, a despeito do amplo desconhecimento dos perfis

de crescimento físico entre estas populações, ainda são raros os trabalhos que apresentam uma estatística descritiva dos dados, que possa subsidiar análises comparativas de maior complexidade.

Apesar de persistir uma relativa escassez de dados, o quadro descrito nas primeiras revisões não parece distinto daquele que desde então vem se delineando, com a divulgação de novas pesquisas. Assim, de modo geral permanece válida a descrição de populações onde as desordens carenciais constituem os principais problemas de ordem nutricional, seguidas, e possivelmente associadas, pela obesidade e desordens metabólicas. A desnutrição infantil assume proporções preocupantes, com prevalências de anemia ferropriva e de déficits estaturais e ponderais invariavelmente superiores às médias regionais e nacionais, enquanto a obesidade entre os adultos começa a constituir um sério problema, associada ao surgimento de doenças crônicas não-transmissíveis. Se por um lado esta descrição já permite supor a complexidade do quadro, por outro simplifica a real diversidade de situações descritas pelos estudos. Observam-se variações importantes nas prevalências e, portanto, na importância relativa de cada problema de uma comunidade para outra. A título de exemplo, os déficits estaturais podem variar de 10% (Capelli & Koifman, 2001; Ribas *et al.*, 2001) a mais de 50% (Martins & Menezes, 1994; Weiss, 2003) entre os menores de cinco anos, enquanto que o sobrepeso entre adultos apresenta resultados tão díspares como 3% e 33% (Gugelmin & Santos, 2001). De todo modo, em seu conjunto estas populações apresentam-se particularmente vulneráveis à ocorrência de problemas nutricionais (Santos, 1993). Em seu conjunto, os estudos mais recentes confirmam, em linhas gerais, o quadro que se delineava no início da década de 90; ao mesmo tempo, porém, reafirmam a heterogeneidade e a importância dos contextos locais na determinação dos perfis nutricionais.

## **6.2 A SITUAÇÃO NUTRICIONAL DOS WARI' DE SANTO ANDRÉ**

### **6.2.1 METODOLOGIA**

#### **A COLETA DOS DADOS**

Durante o trabalho de campo foram realizados dois inquéritos antropométricos transversais, nos meses de novembro - dezembro de 2002 e maio - junho de 2003. O objetivo primário destes inquéritos, que incluíram todas as faixas etárias, era descrever o perfil nutricional da população de Santo André, a partir da antropometria, em estações

do ano bastante distintas, e que pudessem revelar, em função de variações sazonais na produção e consumo de alimentos, condições nutricionais igualmente diversas. A literatura etnográfica sobre os Wari' aponta para esta possibilidade, reforçada ainda pelo regime de chuvas na região, que divide o ano marcadamente em duas estações climáticas. A descrição do ciclo anual das atividades tradicionalmente ligadas à produção de alimentos, feita por Mason (1977), revela alguns padrões que poderiam se refletir nas condições de nutrição da população wari', ligados essencialmente ao ciclo agrícola. Conklin (1989, 2001) descreve também a existência de momentos diferenciados, ao longo do ano, no que se refere tanto à disponibilidade de alimentos, como à intensidade e duração das atividades ligadas à sua produção, resultando em maior ou menor estresse nutricional. Os possíveis reflexos de fatores ecológico/culturais nas condições nutricionais da população wari' envolvem implicações de ordem prática, podendo modificar de modo importante seus perfis de morbi-mortalidade. A tentativa de descrever estes processos, portanto, encontra justificativa na possibilidade de subsidiar uma maior adequação das ações de saúde direcionadas a esta população, e que conseqüentemente resulte em impactos não apenas sobre seu perfil de nutrição, mas também sobre a morbidade e a mortalidade.

O primeiro inquérito teve lugar, assim, no início da estação chuvosa, tendo o segundo inquérito sido realizado no início da estação seca. A divisão ciclo climático anual em duas grandes estações (chuvosa e seca), embora não traduza diretamente toda a gama de variações observáveis ao longo do ano, compreende as principais alterações cíclicas no ecossistema local, em torno das quais os Wari' estruturam suas atividades de subsistência.

As medidas antropométricas utilizadas foram massa corporal, estatura (ou comprimento), perímetro braquial e dobra cutânea tricipital. Os indivíduos eram pesados portando vestimentas leves. Crianças menores de dois anos foram examinadas pelo autor na farmácia da aldeia, com o auxílio de um agente de saúde indígena, devidamente orientado. Os demais indivíduos foram examinados na farmácia ou em seus próprios domicílios. As balanças e antropômetros utilizados eram de fabricação alemã, da marca "SECA". Para a aferição da massa corporal de crianças de até dois anos foi utilizada uma balança pediátrica, com precisão de 0,01 kg. Algumas crianças, assustadas com o procedimento, tiveram que ser pesadas no colo de suas mães, cujo peso era posteriormente subtraído ao valor observado. Neste caso foi utilizada, assim como para o restante da população, uma balança eletrônica do mesmo fabricante, com precisão de 0,1 kg.

Crianças de até dois anos tiveram seu comprimento aferido em decúbito dorsal, com o auxílio de um antropômetro portátil de alumínio, com precisão de 0,1 cm. Crianças mais velhas, adolescentes e adultos tiveram a estatura medida em posição ortostática, com os pés juntos e descalços. Neste caso foi utilizado um antropômetro da mesma marca e com a mesma precisão, mas adequado para a medição de adultos.

O perímetro braquial foi aferido com uma fita metálica flexível com precisão de 0,1 cm, no ponto médio entre o processo acromial e o olecrâneo. A medida foi sempre tomada no braço direito, relaxado e estendido ao longo do corpo. No mesmo nível e na parte posterior do braço foi feita a medida da dobra cutânea tricúpitã, com o auxílio de um compasso “Lange”, de fabricação norte-americana e com precisão de 0,1 cm. Neste caso eram feitas três medidas sucessivas, tendo-se utilizado na análise a média aritmética dos valores registrados.

As idades foram calculadas a partir dos registros produzidos pela FUNASA e disponíveis na enfermaria da aldeia e no Pólo-Base de Guajará-Mirim. A existência destes registros, no entanto, não garante que as datas de nascimento sejam totalmente precisas. Isto é particularmente verdadeiro no caso dos indivíduos mais velhos, que obtiveram suas certidões anos após seus nascimentos.

Não foram utilizadas técnicas específicas de amostragem, procurando-se incluir na pesquisa o maior número possível de indivíduos. Houve apenas uma recusa no primeiro inquérito e outra no segundo, mas perdas ocorreram porque algumas pessoas não se encontravam na aldeia à época em que o trabalho de campo foi realizado. Foram ainda excluídos da análise dados relativos a gestantes e a indivíduos que apresentavam medidas antropométricas incompatíveis com sua idade, ou cuja idade era desconhecida. No segundo inquérito houve perdas adicionais, em função de dois óbitos infantis; optei por não avaliar seus parentes mais próximos. Deste modo, as perdas totalizaram oito indivíduos no primeiro inquérito (2,6%) e 28 no segundo (9,1%).

No caso das crianças, foram incluídas na análise sempre que fosse possível avaliá-las através de algum dos índices antropométricos (massa corporal/estatura, estatura/idade e massa corporal/idade). É em função disso que o número de crianças pode variar de acordo com o índice utilizado e com as medidas necessárias para o seu cálculo.

## **A ANÁLISE DOS DADOS**

Através da associação das medidas corporais com os dados relativos ao sexo e à idade dos indivíduos examinados, foram calculados diversos índices antropométricos.

Assim, a partir dos valores de massa corporal e estatura, obtiveram-se os índices estatura/idade (E/I), massa corporal/idade (MC/I), massa corporal/estatura (MC/E) e o índice de massa corporal (IMC) ou índice de Quetelet. Com as medidas de perímetro braquial e de dobra cutânea tricipital foram calculadas ainda as áreas muscular e adiposa do braço, de acordo com as fórmulas propostas por Frisancho (1990). O diagnóstico nutricional em todas as faixas etárias seguiu as recomendações da Organização Mundial da Saúde (WHO, 1995).

As curvas de crescimento em estatura e massa corporal das crianças menores de dez anos foram comparadas àquelas obtidas para a população-referência do “*National Center for Health Statistics*” (NCHS) (Hamill *et al.*, 1979). O estado nutricional nesta faixa etária foi avaliado através dos índices E/I, MC/I e MC/E, comparando-se os valores individuais obtidos com aqueles registrados para a população-referência do NCHS. Os índices foram expressos em escores z, isto é, a posição (expressa em unidades do desvio-padrão) em que a criança avaliada se encontra em relação à mediana da população-referência. Como pontos de corte para o diagnóstico de desnutrição e de sobrepeso foram utilizados, respectivamente, -2 e +2 escores z, também de acordo com as recomendações da Organização Mundial da Saúde. A transformação dos valores em escores z foi feita com o uso do programa Epi Info, versão 2002. As prevalências de desnutrição assim obtidas foram posteriormente comparadas àquelas registradas nos inquéritos nutricionais de abrangência nacional realizados ao longo das últimas décadas (ENDEF, PNSN e PNDS).

A despeito da ausência de um consenso internacional sobre a avaliação nutricional de adolescentes (10,0-17,9 anos), e para fins de comparação com outros estudos, optamos por utilizar os parâmetros recomendados pela OMS (WHO, 1995). Vale assinalar, além disso, que não foram registrados dados relativos à maturação sexual, o que pode resultar em importantes vieses na interpretação dos dados antropométricos. O diagnóstico nutricional nesta faixa etária foi feito, assim, através do uso do IMC para a idade, comparando-se os valores obtidos com os da população-referência do NCHS. Como pontos de corte para o diagnóstico de desnutrição, de risco de sobrepeso e de sobrepeso foram utilizados, respectivamente, os percentis 5, 85 e 95 da distribuição da população-referência (Must *et al.*, 1991a; Must *et al.*, 1991b). Os déficits estaturais foram diagnosticados a partir do ponto de corte de -2 escores z para o índice estatura/idade.



Também para a população adulta ( $\geq 18$  anos) o diagnóstico nutricional baseou-se no uso do IMC. Foram diagnosticados como desnutridos os indivíduos que apresentaram valores de IMC inferiores a  $18,5 \text{ kg/m}^2$ . Ainda de acordo com a Organização Mundial da Saúde, valores iguais ou superiores a  $25 \text{ kg/m}^2$  equivalem ao diagnóstico de sobrepeso, sendo que os valores situados entre 25 e 29,9 são diagnosticados como pré-obesidade; entre 30 e 34,9, como obesidade classe I; entre 35 e 39,9, classe II; e iguais ou superiores a 40, classe III, (WHO, 2000).

A análise estatística foi feita através dos programas SPSS 10 e Epi Info, versão 2002. A análise envolveu o uso de ANOVA e do teste "t" de Student para a identificação de diferenças entre médias, e dos testes do qui-quadrado de Pearson e exato de Fisher para a comparação de prevalências, adotando-se um  $\alpha=0,05$ . A comparação das médias entre os dois inquéritos realizados foi feita através do teste "t" para amostras pareadas, utilizando-se o mesmo valor de  $\alpha$ .

### 6.3 RESULTADOS

Como foram realizados dois inquéritos antropométricos compreendendo todas as faixas etárias da população de Santo André, os resultados de ambos serão apresentados integralmente, em duas séries de tabelas. O título de cada tabela identifica o ano em que foi realizada a coleta dos dados (a saber, 2002 e 2003). As tabelas seguem a mesma numeração, sendo identificadas pela letra A quando relativas à primeira avaliação (Tabelas 6.1A, 6.2A, etc.), e pela letra B, quando relativas à segunda (Tabelas 6.1B, 6.2B, etc.). Assim, os resultados da estatística descritiva (tamanho da amostra, média, desvio padrão e mediana) da antropometria wari' estão apresentados nas Tabelas 6.1 (A e B), 6.2 (A e B) e 6.3 (A e B).

As Tabelas 6.1 apresentam as medidas de estatura (ou comprimento) e de massa corporal de homens e mulheres. Os dados relativos à composição corporal (perímetro braquial, dobra cutânea tricipital e áreas muscular e adiposa do braço) são apresentados nas Tabelas 6.2 (sexo masculino) e 6.3 (sexo feminino). A distribuição dos valores de escores z para os índices E/I, MC/I e MC/E é apresentada nas Tabelas 6.4 (menores de 5 anos) e 6.5 (menores de dez anos). Os escores médios para estes índices, segundo sexo e idade, são apresentados nas Tabelas 6.6. Nas Tabelas 6.7 e 6.7 são apresentados, segundo sexo e idade, as médias, desvios-padrão e medianas do IMC dos adolescentes. As prevalências de baixo peso e de risco para sobrepeso em adolescentes são apresentadas nas Tabelas 6.8. Nas Tabelas 6.9 são apresentadas as distribuições absoluta e relativa das categorias de IMC entre adultos, segundo faixa etária e sexo.

As Figuras, numeradas de 6.1 a 6.4, estão apresentadas da mesma forma: a letra A refere-se ao primeiro inquérito, de 2002, enquanto que a letra B diz respeito ao segundo inquérito, realizado em 2003. Assim, as médias de estatura e massa corporal infantis são apresentadas nas Figuras 6.1A e 6.1B. Os escores z médios para os índices E/I, MC/I e MC/E são apresentados nas Figuras 6.2. As médias de estatura e massa corporal de adolescentes são apresentadas nas Figuras 6.3. Por fim, os valores médios de IMC em adolescentes podem ser visualizados nas Figuras 6.4.

A realização de dois inquéritos transversais na população wari', separados por um período de seis meses, possibilitou a identificação de algumas diferenças entre os perfis nutricionais registrados, e que serão discutidas em detalhe mais adiante. Como seria de se esperar, no entanto, em linhas gerais os perfis são bastante semelhantes, e podem ser descritos em conjunto sem prejuízo de seu potencial analítico.

### **6.3.1 CRIANÇAS**

#### **ESTATURA E MASSA CORPORAL**

As curvas de estatura e massa corporal das crianças wari' são apresentadas, segundo o sexo e o inquérito, nas Figuras 6.1A e 6.1B, onde são comparadas com o 5º percentil e à mediana da população-referência do NCHS. Independentemente do inquérito, o comportamento das curvas é bastante semelhante para ambos os sexos, e revela médias muito inferiores às das crianças norte-americanas, tanto para estatura como para massa corporal. É notável que as curvas de crescimento das crianças wari' não apenas ficam sempre abaixo da mediana da população-referência, mas situam-se em torno do percentil 5 durante toda a infância. Isto é válido tanto para a estatura como para a massa corporal. No entanto, os dois parâmetros apresentam evoluções algo distintas ao longo da infância, mas muito semelhantes entre os sexos.

As curvas de estatura, por exemplo, apresentam poucas oscilações durante o período, ficando bastante próximas ao percentil 5 da população-referência. As médias masculinas praticamente se superpõem a este percentil, enquanto as femininas ficam geralmente abaixo do mesmo. Já as curvas de massa corporal apresentam indícios de maiores oscilações, para ambos os sexos. Embora mantenham-se também em torno do 5º percentil, a partir do oitavo ano de vida as médias tendem a se elevar, antecipando a ocorrência de maiores variações durante a adolescência.

Figura 6.1A. Médias de estatura e massa corporal de crianças wari', comparadas aos percentis 5 e 50 da população-referência do NCHS. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2002.

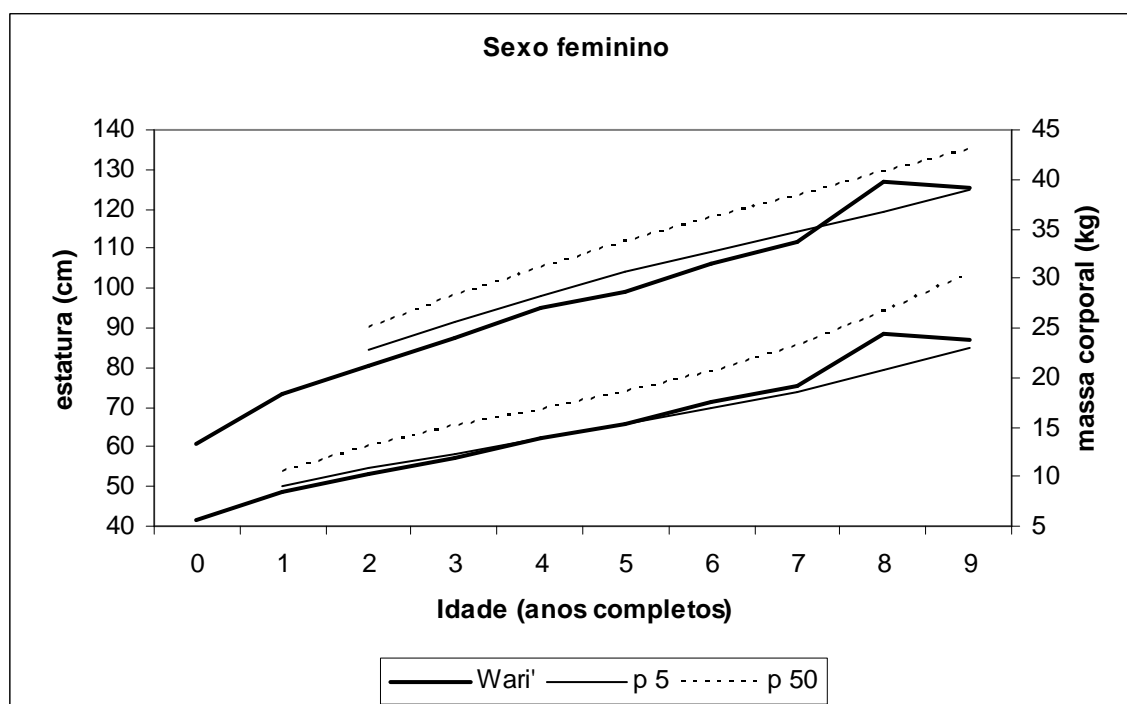
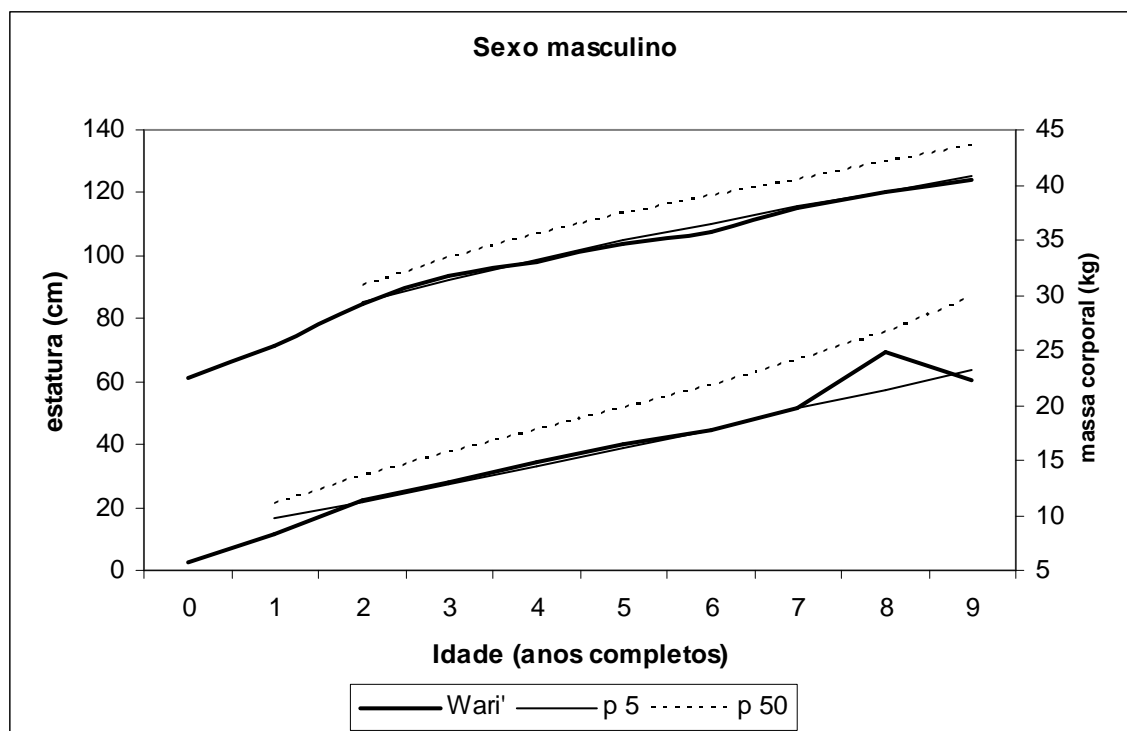
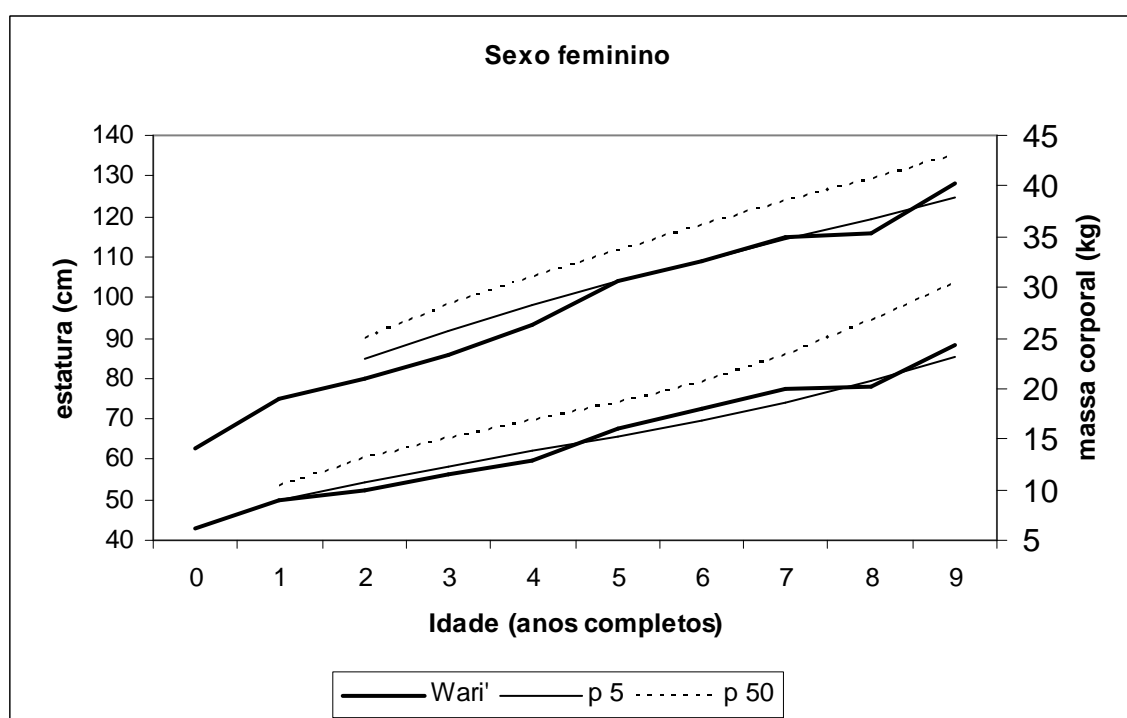
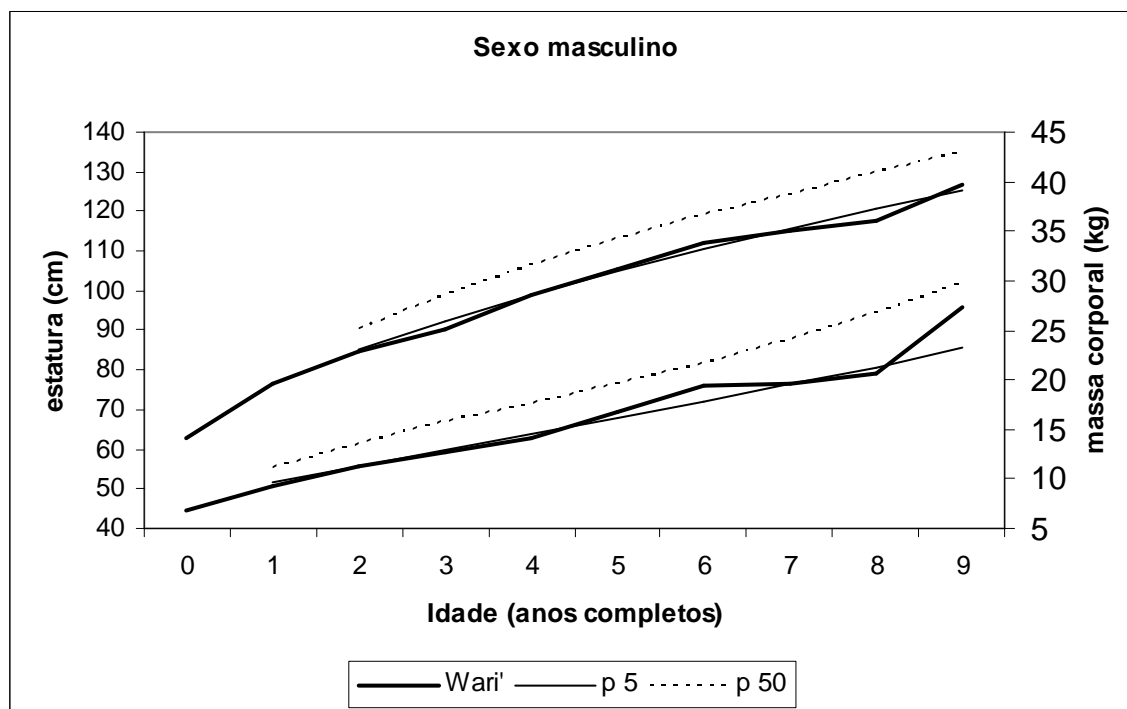


Figura 6.1B. Médias de estatura e massa corporal de crianças wari', comparadas aos percentis 5 e 50 da população-referência do NCHS. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003.



## ÍNDICES ANTROPOMÉTRICOS E ESTADO NUTRICIONAL

No que se refere ao estado nutricional infantil, já de início chama a atenção a magnitude dos déficits estaturais e ponderais (relativos à idade), independentemente da época da avaliação ou da faixa etária. Há, de fato, um deslocamento importante para a esquerda das curvas de escores z para estatura/idade, massa corporal/idade e, em menor grau, massa corporal/estatura. É notável que, para todos os três índices, não se tenha registrado nenhum valor igual ou superior a +2 escores z, em nenhum grupo etário. Na verdade, dentre as mais de cem crianças abaixo de dez anos examinadas, apenas duas apresentaram escores superiores a +1: estes valores referem-se apenas ao índice MC/E, e ainda assim apenas no primeiro inquérito, quando o perfil nutricional era de modo geral mais favorável (Tabelas 4A e 4B, 5A e 5B).

Assim, se utilizados os parâmetros propostos pela Organização Mundial da Saúde (WHO, 1995), encontramos déficits de estatura moderados ou graves em prevalências superiores a 55%, entre os menores de cinco anos (55,9% e 62,7% na primeira e segunda avaliações, respectivamente). Impressiona ainda verificar que os déficits graves ( $\leq -3$  escores z) atingem 17,0% das crianças nesta faixa etária na primeira avaliação, e chegam a 20,3% na segunda.

As prevalências de déficit ponderal (avaliado pelo índice MC/I) são apenas levemente inferiores, ficando também próximas a 50% (46,7% e 52,5% na primeira e segunda avaliações). Considerando-se o crescimento físico esperado para a idade (em massa corporal ou estatura), portanto, e independentemente do índice antropométrico (E/I ou MC/E), pelo menos metade das crianças abaixo de cinco anos seriam diagnosticadas como desnutridas, utilizando-se os critérios internacionalmente recomendados.

Quando é avaliada a relação entre massa corporal e estatura (através do índice MC/E), as prevalências são, como esperado, bastante reduzidas (1,7% em ambos os levantamentos), e semelhantes à observada na população-referência. Embora à primeira vista uma prevalência desta magnitude possa sugerir a adequação das proporções corporais entre as crianças wari', um exame mais detalhado das Tabelas 4A e 4B revela um deslocamento para a esquerda dos escores z do índice massa corporal/ estatura. Na ausência deste deslocamento, esperar-se-ia que metade das crianças apresentassem escores z positivos para o índice. Em lugar disso, apenas cerca de um quinto delas (22,8% e 20,8% na primeira e segunda avaliações) apresenta valores de escores z positivos. No outro extremo da distribuição, é possível verificar que, dependendo do inquérito, de um quarto a um terço das crianças (26,6% e 35,6%, respectivamente) apresentam pelo menos desnutrição leve ( $MC/E \leq -1$  escore z). Apesar de uma reduzida prevalência de baixo

peso para a estatura, portanto, as crianças wari' são mais “magras” que crianças da mesma estatura, mas pertencentes à população-referência do NCHS.

O registro de baixas prevalências de baixo peso para a estatura não chega a surpreender: situação semelhante vigora não apenas entre ameríndios, mas também em populações não-indígenas na América Latina e em diversos países em todo o mundo. Vale assinalar que, de modo geral, a proporção de crianças com baixo peso para a estatura não ultrapassa os 5%, a não ser em situações em que a disponibilidade de alimentos atinge níveis críticos (WHO, 1995). Assim, as baixas prevalências de baixo peso para a estatura observadas em Santo André não podem ser consideradas, a princípio, como indicadoras de adequadas condições nutricionais no segmento infantil da população.

O quadro não parece ser menos preocupante quando analisam-se os dados relativos aos menores de dez anos (Tabelas 6.5A e 6.5B). Como seria de se esperar, neste grupo etário encontramos prevalências de baixa estatura e baixo peso para a idade inferiores às registradas entre os menores de cinco anos, mas ainda assim bastante elevadas. Os déficits estaturais atingem mais de 45% das crianças de até dez anos em ambos os levantamentos (mais precisamente, 45,9% e 46,7%), enquanto as prevalências de baixo peso para a idade superam os 30% (33,3% e 35,5%).

Ainda no que se refere às prevalências de desnutrição, nenhum dos inquéritos revelou diferenças estatisticamente significativas entre os sexos. É possível, no entanto, que isto se deva ao tamanho da população – trata-se de uma única comunidade, com cerca de sessenta crianças menores de cinco anos à época do estudo. No entanto, cabe assinalar que as prevalências de desnutrição (particularmente no que se refere aos déficits estaturais) eram geralmente maiores entre as meninas. Entre os menores de cinco anos, por exemplo, a segunda avaliação revela que 75% delas apresentavam escores z iguais ou inferiores a -2, enquanto entre os meninos a proporção era de 50%. Neste caso, a diferença quase alcançou significância estatística ( $p=0,055$ ).

As médias de escores z para os três índices revelam um comportamento semelhante (Tabelas 6A e 6B). Embora de modo geral as curvas descritas pelas médias sejam bastante próximas para os dois sexos, pode-se constatar que, entre os menores de cinco anos, os valores femininos para o índice estatura/idade tendem a ser mais baixos que os masculinos. A diferença, no entanto, só alcança significância estatística no primeiro inquérito, entre os 3 e 4 anos de idade ( $p<0,05$ ).

As Figuras 6.2A e 6.2B apresentam os escores z médios para os índices E/I, MC/I e MC/E, segundo a idade, no primeiro (Figura 6.2A) e no segundo (Figura 6.2B) inquéritos. As curvas revelam alguns padrões importantes, observáveis em ambos os levantamentos.

Note-se, inicialmente, que em praticamente todas as faixas etárias os valores são negativos, independentemente do inquérito. Fica evidente ainda que os três índices apresentam um comportamento bastante semelhante ao longo da infância, descrevendo trajetórias praticamente paralelas. As curvas de estatura/idade e de massa corporal/estatura são bastante próximas, sendo que a primeira apresenta os valores mais baixos. Já o índice massa corporal/estatura apresenta as médias mais elevadas dentre os três. Embora este tipo de perfil seja geralmente observado entre populações indígenas sul-americanas, vale assinalar que as médias de escores z para os índices estatura/idade e massa corporal/estatura são impressionantemente baixas: a curva de estatura/idade, por exemplo, mantém-se abaixo de -1,5 escores z em praticamente todas as faixas de idade entre 0 e 9,9 anos.

É importante assinalar que antes mesmo de completarem um ano de idade as crianças wari' já apresentam, em média, déficits estaturais e ponderais significativos, o que pode ser identificado pelos escores iniciais para os índices E/I e MC/I. Durante o segundo ano de vida, contudo, ocorre uma queda adicional dos valores dos escores, que só começa a ser revertida entre os 4 e 5 anos de idade. Em termos de crescimento físico, portanto, o segundo ano de vida não parece representar apenas um momento crítico mas logo superável para as crianças wari'; em lugar disso, parece inaugurar uma fase difícil, e que durará alguns anos. Uma mudança visível neste perfil parece acontecer somente a partir do quinto ano de vida, quando as médias tendem a se elevar para todos os índices, mas ainda permanecem muito baixas para E/I e MC/I – de modo geral, entre -1 e -2 escores z.

Figura 6.2A. Escores z médios para os índices estatura/idade (EIZ), massa corporal/idade (MCIZ) e massa corporal/estatura (MCEZ) em crianças wari'. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2002.

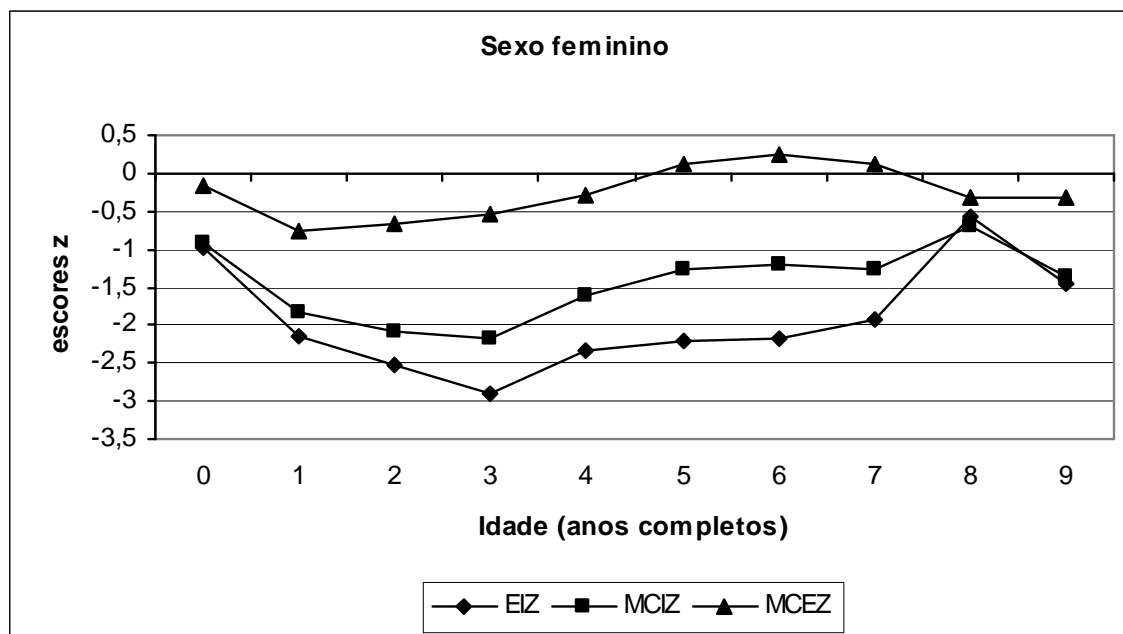
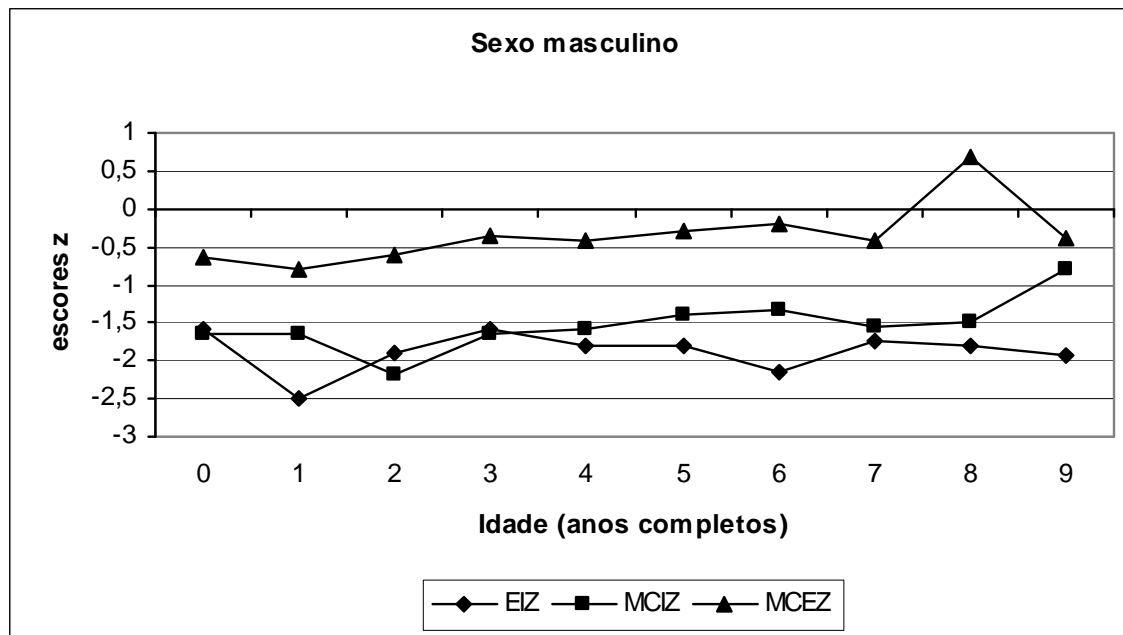
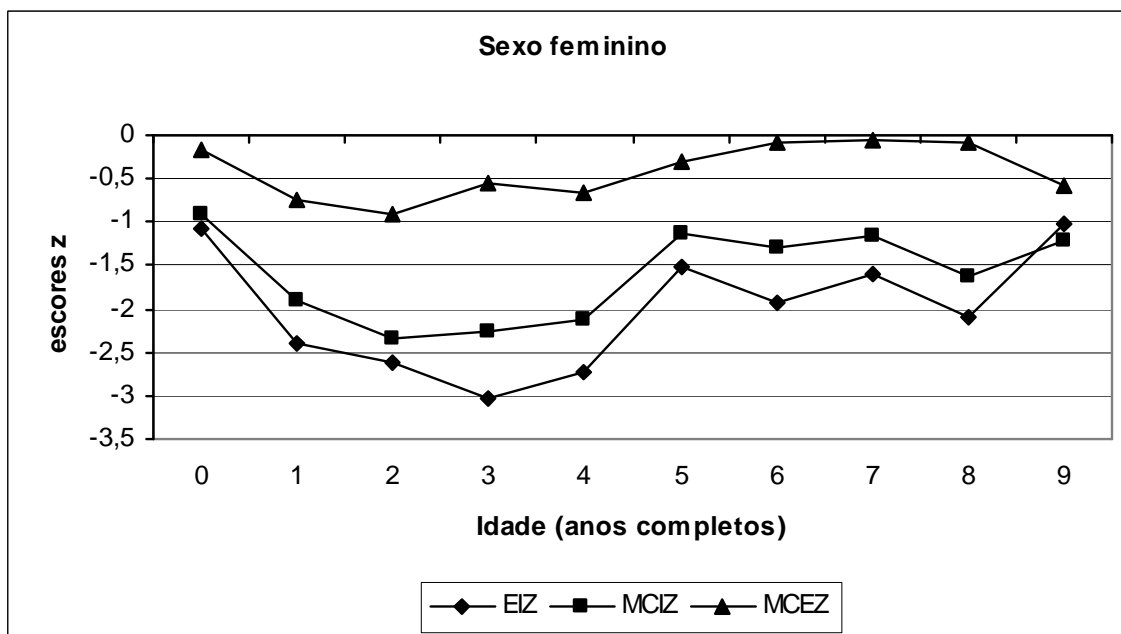
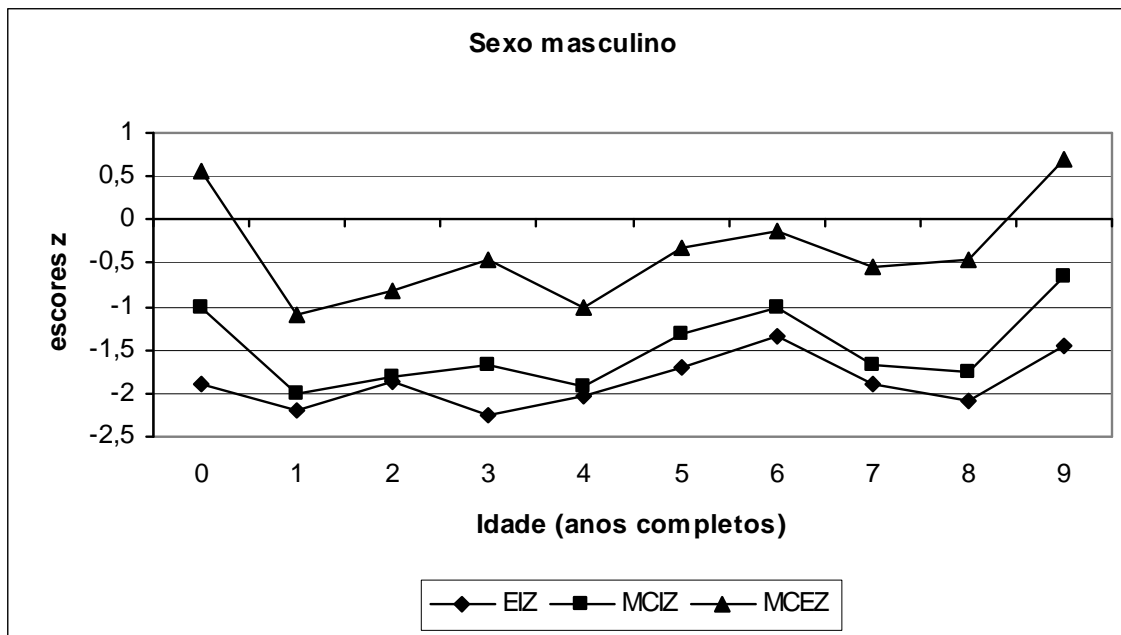




Figura 6.2B. Escores z médios para os índices estatura/idade (EIZ), massa corporal/idade (MCIZ) e massa corporal/estatura (MCEZ) em crianças wari'. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003.



## SAZONALIDADE E ESTADO NUTRICIONAL INFANTIL

A comparação dos dados antropométricos infantis nas diferentes estações do ano revela diferenças importantes, embora os perfis registrados nos dois momentos não sejam radicalmente distintos. Isto é, ambos revelam um quadro muito desfavorável, com um elevado grau de comprometimento do estado nutricional. Quando comparados os registros, contudo, observa-se uma franca deterioração do perfil de nutrição no segundo inquérito, ou seja, logo após a estação de chuvas. A análise revela, em linhas gerais: a) maiores prevalências de baixa estatura e de baixo peso para a idade (avaliados a partir dos índices E/I e MC/I, respectivamente); b) menores médias de escores z para os índices E/I, MC/I e MC/E.

A distribuição absoluta e relativa dos escores z segundo os critérios diagnósticos propostos pela OMS (WHO, 1995) é apresentada nas Tabelas 4A, 4B, 5A e 5B (sexos combinados). De modo a facilitar as comparações com outros estudos, as Tabelas referem-se separadamente aos menores de cinco anos (Tabelas 4A e 4B) e os menores de dez anos (Tabelas 5A e 5B). Assim, as prevalências de desnutrição ( $\leq -2$  escores z) encontradas a partir dos índices E/I e MC/E são consistentemente maiores no segundo inquérito. Observa-se o mesmo comportamento analisando-se separadamente cada sexo, e ainda quando os sexos aparecem combinados. No entanto, as diferenças entre os inquéritos não chegam a alcançar significância estatística em nenhuma das análises ( $p > 0,05$ ). Um aspecto importante a ser assinalado é que as maiores diferenças são registradas entre os menores de cinco anos. Ou seja, além de apresentar as maiores prevalências de déficits antropométricos, esta faixa etária parece ser também mais vulnerável às flutuações sazonais dos fatores determinantes do estado nutricional, sofrendo as maiores variações nas prevalências de desnutrição.

O efeito da sazonalidade sobre o perfil nutricional infantil, porém, fica ainda mais evidente na análise das médias de escores z para os índices E/I, MC/I e MC/E (Tabelas 6A e 6B). Os valores são sempre mais baixos no segundo inquérito, independentemente do índice antropométrico sob análise. Além disso, se no caso das prevalências de desnutrição as diferenças observadas não foram estatisticamente significativas, isto já não acontece na análise dos escores z médios. As diferenças são significativas tanto para os menores de cinco anos, como para os menores de dez anos, em todos os índices.

Embora os valores médios dos escores sejam geralmente mais negativos no segundo inquérito, a magnitude das variações depende da faixa etária avaliada e, ainda, do índice antropométrico utilizado. Dois aspectos relevantes podem, assim, ser depreendidos das

Tabelas, considerando-se esta tendência de queda dos escores z. Em primeiro lugar, a maior vulnerabilidade das crianças mais jovens, já mencionada: as maiores variações percentuais dos índices estatura/idade e massa corporal/idade acontecem entre os menores de cinco anos (E/I: 12,8%; MC/I: 11,2%), comparativamente ao grupo de menores de dez anos (E/I: 5,2%; MC/I: 7,9%) (como a faixa 0-10 anos inclui crianças entre 5-10 anos, menos suscetíveis, ocorre naturalmente uma espécie de diluição das prevalências, dos escores z médios e também da magnitude das variações de ambos). Em segundo lugar, vale assinalar que a intensidade das mudanças percentuais dos escores médios varia segundo o índice antropométrico. Em ambos os inquéritos, a maior variação ocorreu no índice MC/E (23,3% entre os menores de cinco anos e 32,4% entre os menores de dez anos). Tal achado já era esperado, já que a massa corporal apresenta maiores oscilações a curto prazo que a estatura.

Quando a análise dos escores z médios é estratificada segundo o sexo, o comportamento geral das médias é semelhante: os valores observados no segundo inquérito são sempre inferiores, e as maiores variações acontecem no índice MC/E. Contudo, a estratificação revela um dado novo: as diferenças só alcançam significância estatística no sexo feminino. As diferenças apresentadas pelas meninas mantêm significância estatística em todos os índices e faixas etárias (<5 anos e <10 anos), à exceção do índice MC/E em menores de dez anos. Vale lembrar que o sexo feminino apresentou, nos dois inquéritos, prevalências de desnutrição mais elevadas que o masculino, principalmente entre os menores de cinco anos (embora as diferenças não houvessem alcançado significância estatística). As crianças do sexo feminino com idades abaixo de cinco anos, portanto, parecem ser “duplamente” vulneráveis, em termos nutricionais, aos fatores de ordem ambiental, apresentando um perfil mais comprometido e, ainda, mais variável que o de seus pares do sexo masculino.

Isto não significa, no entanto, que o sexo masculino não tenha tido suas médias afetadas de um inquérito para o outro. Na verdade, entre os meninos os três índices antropométricos também apresentam, no segundo levantamento, escores médios mais baixos nas duas faixas etárias (<5 anos e <10 anos), mas que não alcançam significância estatística. De todo modo, as variações percentuais observadas no sexo feminino são sempre mais elevadas.

### **6.3.2 ADOLESCENTES**

A antropometria dos adolescentes wari', aqui analisada, deve ser vista com a devida cautela, na ausência de um consenso acerca dos critérios mais adequados para a avaliação

nutricional nesta faixa etária e, ainda, por não haverem sido coletadas informações sobre maturação sexual na população avaliada. Feita esta ressalva, a análise dos dados revela, inicialmente, déficits estaturais importantes. Apesar da existência de oscilações em algumas faixas etárias, as curvas wari' de crescimento em estatura praticamente coincidem com o percentil cinco da população-referência do NCHS, ao longo de toda a adolescência. Em termos de escores z, e considerando-se a faixa 10-17,9 anos como um todo, as médias são negativas, e significativamente baixas: para o sexo masculino, -1,56 no primeiro inquérito e -1,64 no segundo, e para o sexo feminino, -1,66 e -1,59 (no 1º e 2º inquéritos, respectivamente).

Embora o pequeno número de indivíduos por faixa etária por vezes resulte em grandes oscilações das médias, a estatura final parece ser atingida, no sexo masculino, por volta dos 15 anos, enquanto as meninas o fazem entre os 13 e 14 anos. Os valores de massa corporal e, conseqüentemente, de IMC, contudo, seguem aumentando até os 20-21 anos, para os meninos, enquanto as meninas parecem estabilizar seu peso em torno dos 16 anos (Tabelas 6.1A e 6.1B).

Considerando-se o ponto de corte de -2 escores z para o diagnóstico de baixa estatura para a idade em adolescentes, a prevalência de déficit estatural fica em torno de 30% (sexos combinados) nos dois inquéritos: na primeira avaliação, 27,6% deles apresentaram escores inferiores a -2, proporção que na segunda avaliação chegou a 30,5%. É notável que, de todos os adolescentes examinados (59 e 61, na 1ª e 2ª avaliações, respectivamente), apenas um (1,7%) tenha apresentado um escore positivo na primeira avaliação, o que sequer aconteceu na segunda. Embora as prevalências de baixa estatura registradas fossem maiores no sexo feminino, as diferenças entre os sexos não alcançaram significância estatística em nenhum dos inquéritos (21,9% e 34,6% no primeiro inquérito:  $p=0,28$ ; 29,0% e 32,1% no segundo,  $p=0,79$ ).

As curvas de massa corporal segundo a idade, como esperado, apresentam um comportamento mais adequado (Figuras 6.3A e 6.3B). Assim como entre as crianças, as médias masculinas e femininas de massa corporal/idade são mais elevadas que as de estatura/idade, embora permaneçam abaixo da mediana da população-referência. No entanto, enquanto as médias masculinas permanecem geralmente próximas ao percentil cinco, as femininas por vezes aproximam-se bastante do percentil 50 da referência, evidenciando um perfil progressivamente mais favorável. O gradual distanciamento das curvas masculina e feminina fica evidente no segundo inquérito, quando as diferenças alcançam significância estatística (média feminina: -0,94 escore z; masculina: -1,37 escore z;  $p<0,04$ ). Neste levantamento, quando os adolescentes são divididos em dois grupos

etários (10-13,9 anos e 14-17,9 anos), a diferença só alcança significância estatística no grupo de maior idade (diferença média=0,6 escore z;  $p<0,05$ ).

No que se refere aos valores de IMC, há diferenças importantes entre os sexos: as médias femininas são sistematicamente mais elevadas que as masculinas durante toda a adolescência, em ambos os inquéritos. A diferença é quase sempre maior que uma unidade em praticamente todas as faixas etárias, chegando a duas unidades no grupo de 14 a 17,9 anos (Tabelas 7A e 7B).

Comparadas a percentis selecionados da população-referência do NCHS (Figuras 6.4A e 6.4B), as curvas masculinas e femininas de IMC para a idade apresentam trajetórias bastante distintas. As masculinas (em ambos os inquéritos) descrevem valores médios inferiores aos da mediana de referência, oscilando entre os percentis 15 e 50. As curvas femininas, por outro lado, revelam um perfil evidentemente mais favorável, e mantêm-se consistentemente acima da mediana durante praticamente toda a adolescência.

Quanto ao diagnóstico nutricional (Tabelas 8A e 8B), a utilização dos critérios da OMS resulta em uma prevalência de baixo peso ( $<p$  5 da população-referência do NCHS) próxima a 8%, sexos combinados, em ambos os inquéritos (7,0% e 8,5% na primeira e segunda avaliações)(Tabelas 8A e 8B). Segundo estes critérios, houve apenas um caso de risco de sobrepeso (IMC superior ao percentil 85) em cada levantamento, o que indica que o sobrepeso não é um problema para este segmento da população wari'.

Figura 6.3A. Médias de estatura e massa corporal de adolescentes wari', comparadas aos percentis 5 e 50 da população-referência do NCHS. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2002.

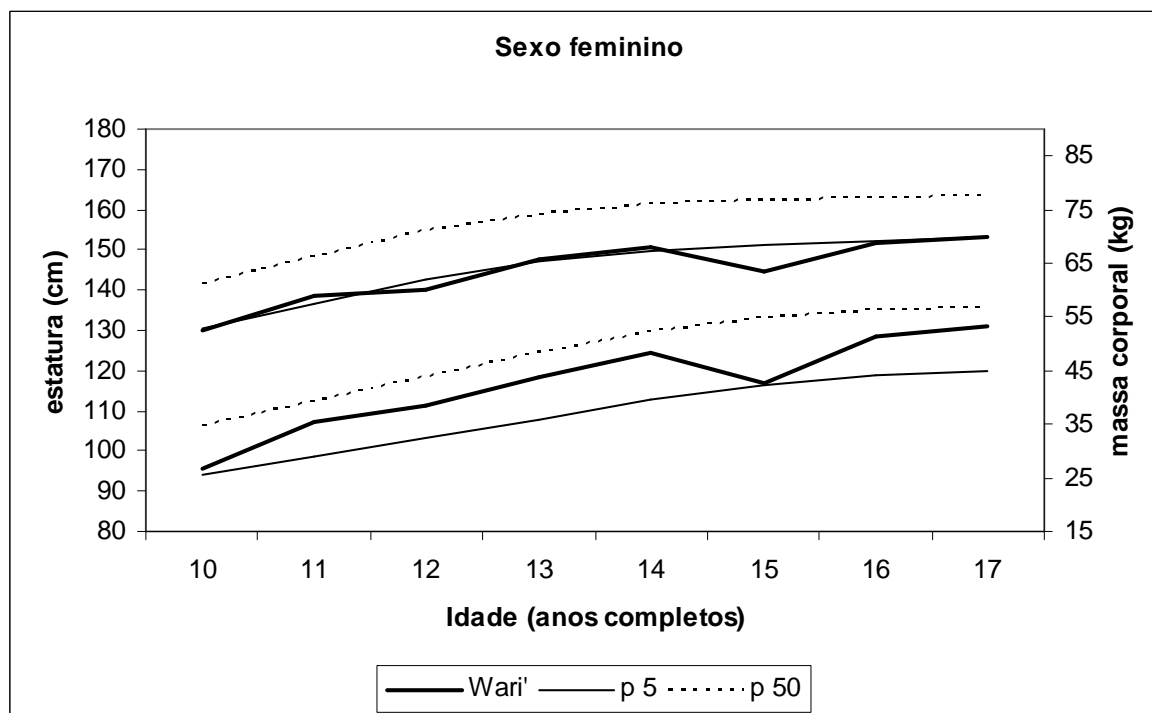
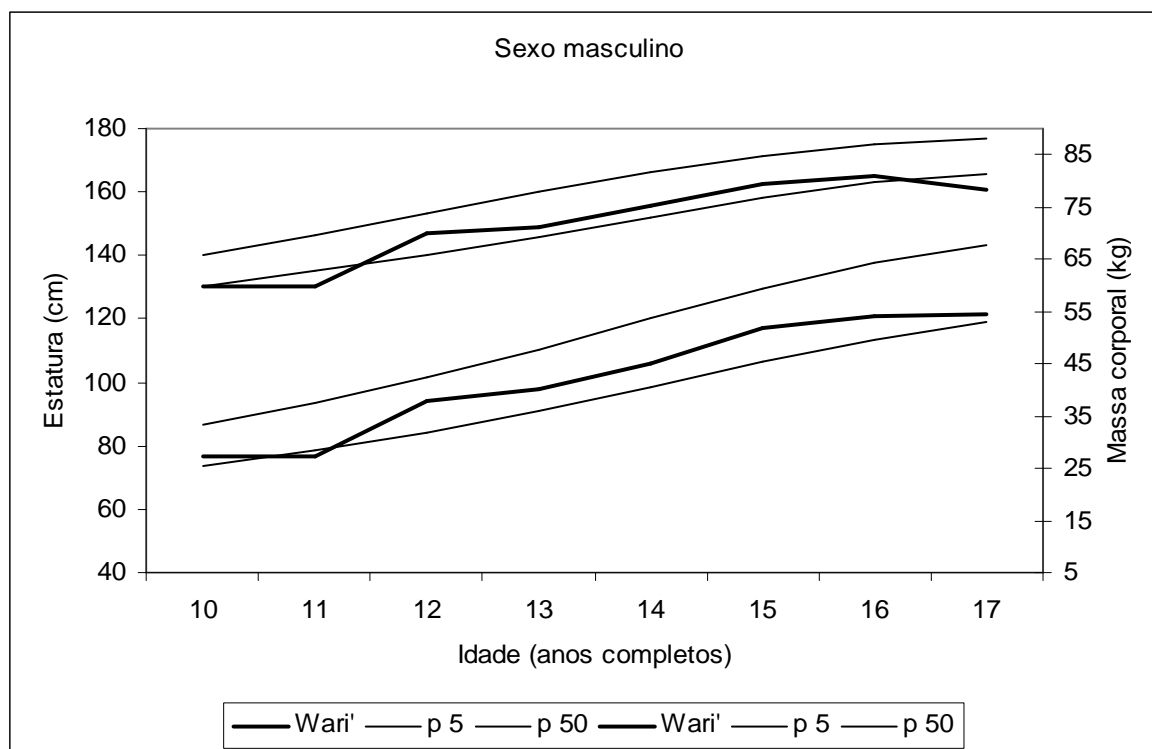
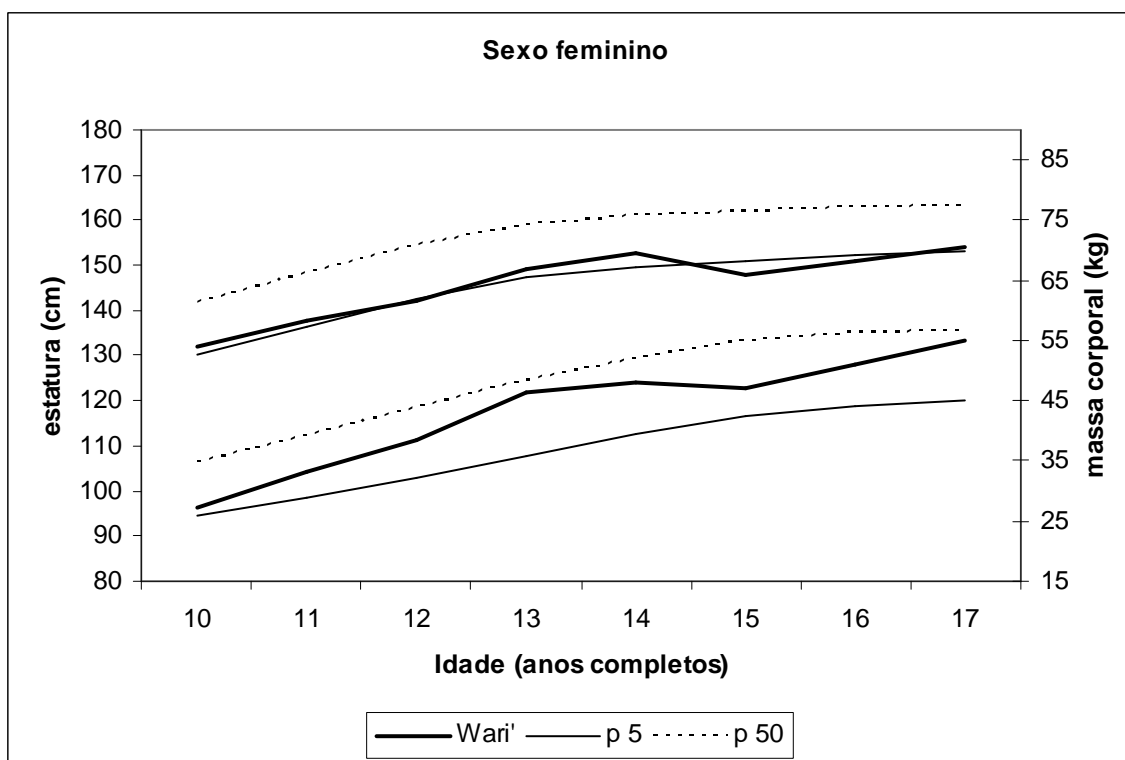
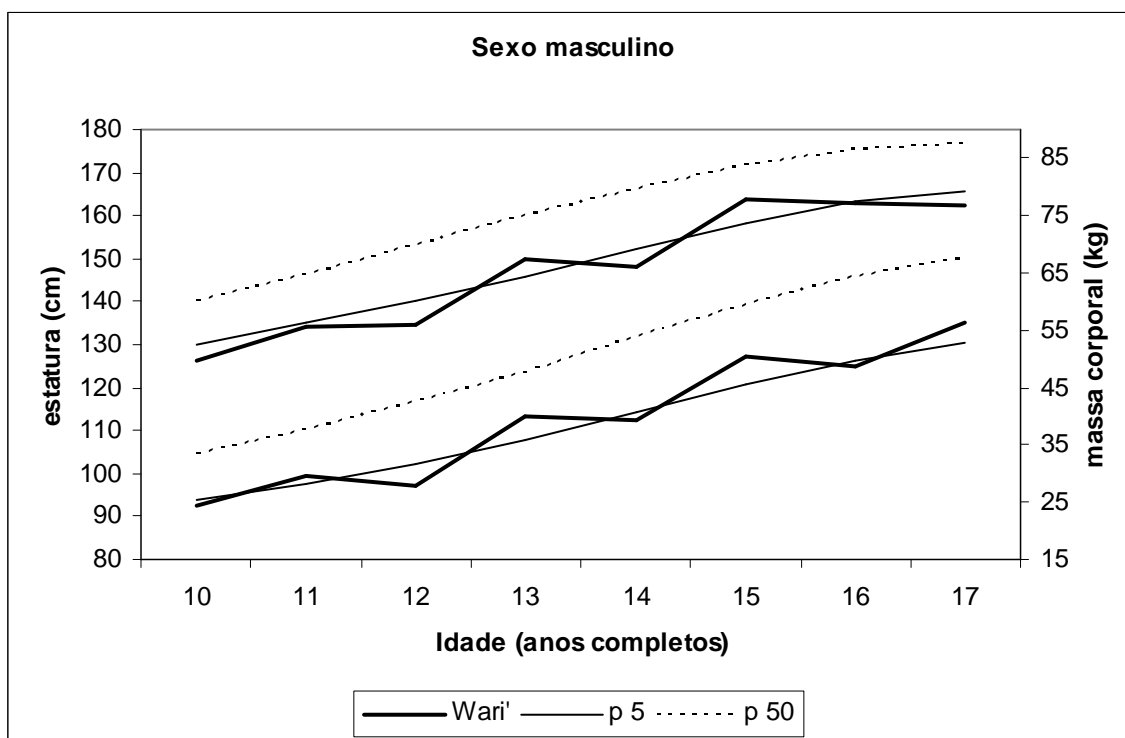


Figura 6.3B. Médias de estatura e massa corporal de adolescentes wari', comparadas aos percentis 5 e 50 da população-referência do NCHS. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003.



### SAZONALIDADE E PERFIL NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES

Os fatores de ordem sazonal parecem atingir os adolescentes (10-17,9 anos) de modo menos intenso que as crianças e, como veremos a seguir, que os adultos Wari'. Ainda assim, ocorrem: a) um aumento da prevalência de baixa estatura para a idade (de 27,6% para 30,5%, sexos combinados), embora a diferença não seja estatisticamente significativa; b) uma redução dos escores z médios para o índice estatura/idade (estatisticamente significativa para o sexo masculino, entre os 14 e os 17,9 anos).

A comparação das prevalências de baixa estatura para a idade aponta para um aumento da prevalência de déficit estatural (de 27,6% para 30,5%, sexos combinados). No entanto, as diferenças não são estatisticamente significativas, seja para os sexos combinados, seja para a análise estratificada por sexo. Quando são comparados os escores z médios para este índice, contudo, encontramos uma pequena diferença (de -1,4985 para -1,6031), estatisticamente significativa, no grupo de adolescentes do sexo masculino, com idades entre 14 e 17,9 anos (teste t para amostras pareadas:  $t=2,435$ , 12 g.l.,  $p<0,05$ ).



Figura 6.4A. Médias de IMC de adolescentes wari', comparadas a percentis selecionados da população-referência do NCHS. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2002.

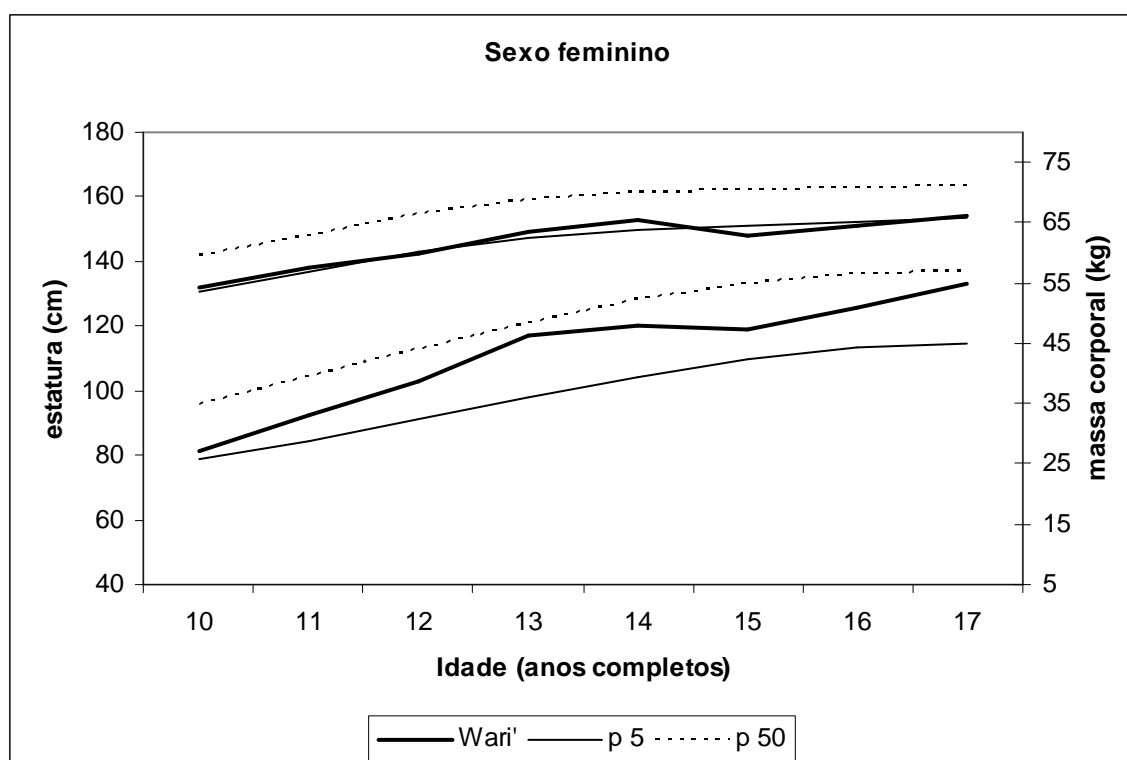
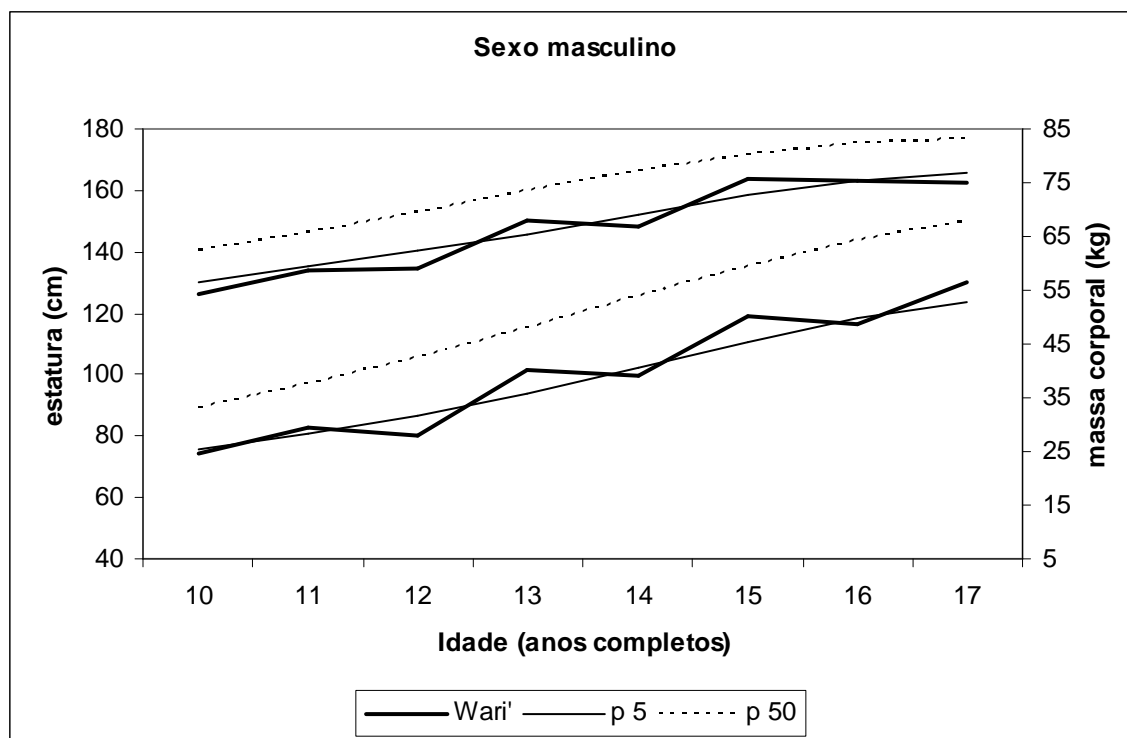
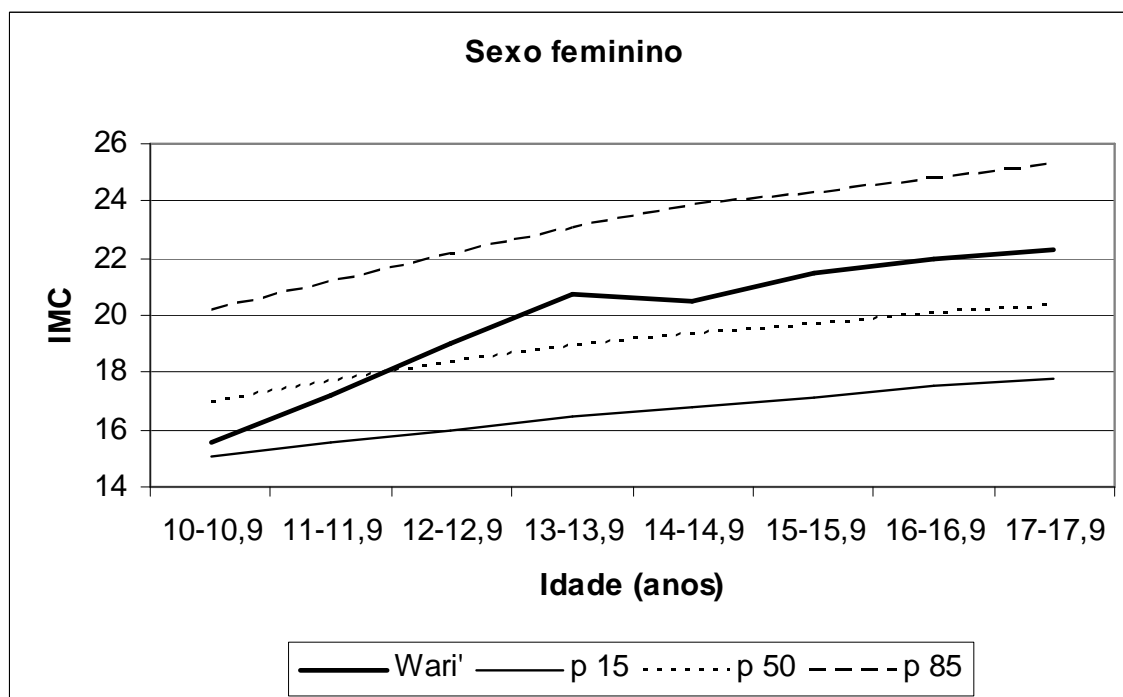
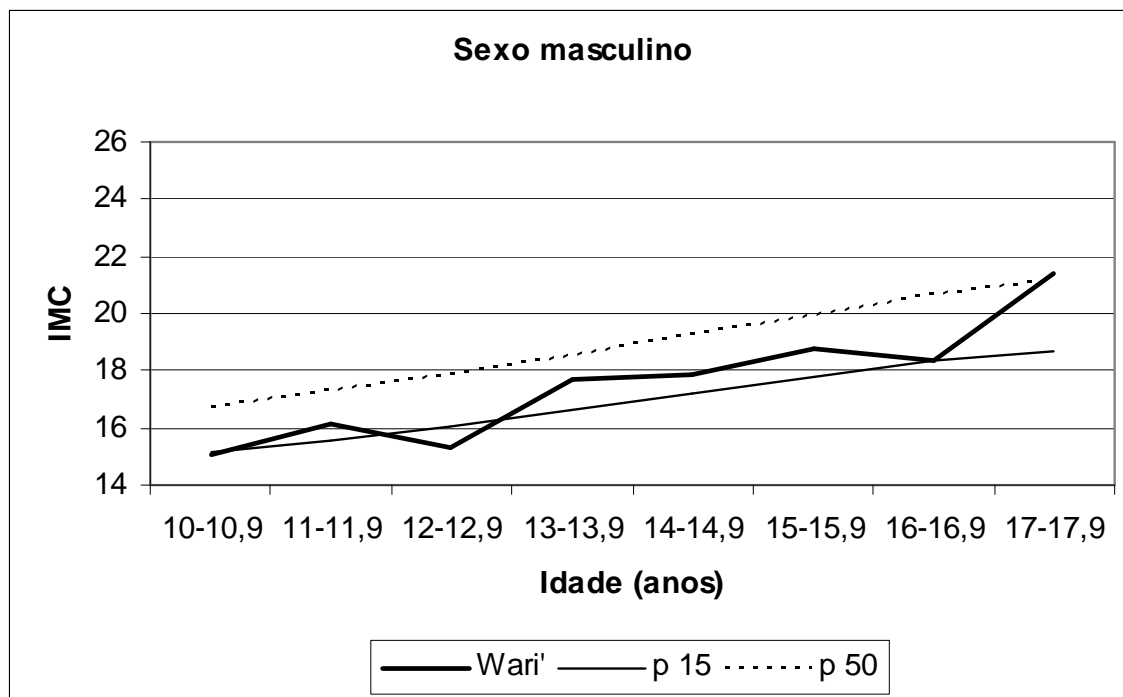


Figura 6.4B. Médias de IMC de adolescentes wari', comparadas a percentis selecionados da população-referência do NCHS. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, RO, 2003.



### 6.3.3 ADULTOS

A estatura média dos homens wari' (entre 18 e 59,9 anos) é de 162,6 cm (na 1ª avaliação; 162,2 cm na 2ª), com médias de massa corporal de 60,9 kg (1ª avaliação) e 59,4 kg (2ª avaliação). O IMC masculino médio é igual a 23,1 kg.m<sup>-2</sup> (1ª avaliação) e 22,6 kg.m<sup>-2</sup> (2ª avaliação), e em média situa-se, portanto, dentro da faixa de normalidade proposta pela Organização Mundial da Saúde (WHO, 2000).

A estatura média feminina, na mesma faixa de idade, é de 149,9 cm (1ª avaliação; 150,0 cm na 2ª), com médias de massa corporal de 46,4 kg (1ª avaliação) e 46,0 kg (2ª avaliação). O IMC feminino médio é igual a 20,7 kg.m<sup>-2</sup> (1ª avaliação) e 20,4 kg.m<sup>-2</sup> (2ª avaliação), também situando-se, como no caso masculino, dentro da faixa de normalidade definida pela OMS.

Utilizando-se os critérios propostos pela OMS (WHO, 2000) para a avaliação do estado nutricional de adultos (sexos combinados), encontramos perfis bastante semelhantes em ambos os inquéritos, com a maior parte da população (em torno de 85%) dentro dos limites da normalidade ( $18,5 \text{ kg.m}^{-2} \leq \text{IMC} < 25 \text{ kg.m}^{-2}$ ). As prevalências de desnutrição ( $\text{IMC} < 18,5 \text{ kg.m}^{-2}$ ) ficam entre 5% e 10%, sexos combinados (mais precisamente, 4,5% e 10,7%, no primeiro e segundo inquéritos). Quando a análise é estratificada por sexo, no entanto, verificamos que as mulheres são mais afetadas, apresentando prevalências superiores em ambos os inquéritos: 7,1% e 18,6% no primeiro e segundo levantamentos, respectivamente, contra 1,8 e 1,9% entre os homens (o que corresponde a um mesmo caso em ambos os levantamentos). Apenas no segundo inquérito, no entanto, com um maior número de diagnósticos de desnutrição, a diferença entre os sexos alcança significância estatística ( $p < 0,01$ ). Observe-se ainda que, entre as mulheres, há uma concentração dos casos de baixo peso na faixa de idade de 50-59 anos, independentemente do inquérito (Tabelas 9A e 9B).

Embora em ambos os inquéritos o número absoluto de casos de baixo peso seja reduzido, há que se considerar ainda a possibilidade de que a composição corporal wari', caracterizada por uma massa magra aumentada em função de níveis de atividade física moderados a intensos, contribua para que um número significativo de adultos – e essencialmente mulheres - seja incluído na faixa de normalidade para IMC, a despeito de possuir reduzidas reservas corporais de gordura – no primeiro inquérito, por exemplo, nove mulheres apresentam valores de IMC entre 18,5 e 19,4; no segundo, são dez mulheres e dois homens.

Ao contrário do observado no segmento não-indígena da população brasileira (Monteiro & Conde, 2000; Batista-Filho & Rissin, 2003), entre os adultos Wari' não se

observa um aumento da massa corporal com o aumento da idade. Na verdade, os indivíduos mais velhos de ambos os sexos apresentam médias de IMC e de massa corporal mais baixas que as registradas nos grupos de idade inferiores: os valores mais baixos dos dois parâmetros são encontrados, entre os homens, naqueles com idades iguais ou superiores a 60 anos; entre as mulheres, naquelas entre 50-59 anos.

A obesidade não é um problema entre os adultos; cerca de 7% dos indivíduos apresentaram valores de IMC superiores a  $25 \text{ kg/m}^2$ , em ambos os inquéritos. Além disso, a quase totalidade dos casos corresponde ao diagnóstico de pré-obesidade, isto é, a valores de IMC entre 25 e  $29,9 \text{ kg/m}^2$ ; apenas um indivíduo, do sexo masculino, apresentou IMC superior a 30, mantendo o mesmo diagnóstico em ambos os inquéritos. A estratificação segundo o sexo revela que as maiores prevalências de sobrepeso (em qualquer grau) são observadas entre os homens, sendo que no primeiro inquérito a diferença alcança significância estatística ( $p < 0,05$ , teste exato de Fisher).

O diagnóstico de sobrepeso, no entanto, não deve ser diretamente associado ao aumento das reservas adiposas. Os Wari' possuem níveis elevados de atividade física, o que parece refletir-se na baixa frequência de sobrepeso ou obesidade, tanto em homens como em mulheres, favorece o desenvolvimento de massa muscular. Além disso, a despeito do pequeno número de casos registrados (oito em cada levantamento), uma descrição dos casos parece apontar para a importância do papel de mudanças sócio-econômicas recentes na gênese destes casos na população wari'. Pelo menos metade deles (quatro no primeiro e cinco no segundo) recebia, à época, algum tipo de remuneração regular - uma viúva recebia pensão referente a seu ex-esposo, agente de saúde, e todos os demais eram professores ou agentes indígenas de saúde. Ou seja, pelo menos 50% dos adultos com IMC superior a  $25 \text{ kg/m}^2$  tinham acesso regular a alguma fonte de renda; dentre todos os adultos de Santo André, em contrapartida, a proporção de indivíduos que recebiam alguma forma de remuneração (aposentadorias, pensões ou salários) correspondia a apenas 5%, isto é, um percentual dez vezes menos.

Esta discrepância possivelmente encontra-se associada não apenas a diferenças no acesso a alimentos industrializados (*vide* capítulo 4 - *CONSUMO ALIMENTAR*), mas também nos níveis de atividade física. Dentre aqueles diagnosticados com algum grau de sobrepeso (pré-obesidade ou obesidade classe I), todos os que exerciam funções remuneradas apresentavam um padrão de atividade física visivelmente menos intenso que o dos demais adultos da comunidade, envolvendo-se menos em atividades econômicas fisicamente exigentes, como a agricultura e a coleta. Diante deste tipo de indício, é francamente possível que a longo prazo situações semelhantes venham a ser experimentadas por um

número crescente de indivíduos, e que o fato venha a se refletir negativamente em seus perfis de nutrição e saúde.

### SAZONALIDADE E PERFIL NUTRICIONAL DE ADULTOS

Assim como nos segmentos infantil e adolescente da população de Santo André, a antropometria dos adultos aponta para variações sazonais importantes no estado nutricional, revelando um maior comprometimento no segundo inquérito (após a estação de chuvas). Embora as diferenças nem sempre alcancem significância estatística, as mudanças são consistentemente negativas, tanto para homens como para as mulheres. De modo geral observam-se, no segundo inquérito: a) médias de massa corporal e de IMC mais baixas; b) um aumento do número de casos de baixo peso; e c) uma diminuição dos casos de sobrepeso. No entanto, estas tendências parecem atingir homens e mulheres em diferentes graus.

Em primeiro lugar, a comparação das médias de massa corporal revela valores inferiores no segundo inquérito, em ambos os sexos. A variação registrada nas médias de massa corporal reflete-se, naturalmente, nas de IMC, também menores no segundo inquérito. A perda ponderal média (individual), em maiores de 18 anos, foi próxima a 1 kg, tanto para homens (0,840 kg;  $t=3,321$ ; 51 g.l.;  $p<0,01$ ) como para as mulheres (1,100 kg;  $t=4,519$ ; 49 g.l.;  $p<0,01$ ). A comparação entre as médias de IMC (teste t para amostras pareadas) também indica, logicamente, diferenças entre os inquéritos: entre os homens, a média é de  $22,8 \text{ kg.m}^{-2}$  (1ª avaliação) e  $22,5 \text{ kg.m}^{-2}$  (2ª) ( $t=3,102$ ; 49 g.l.;  $p<0,01$ ); entre as mulheres as médias foram iguais a  $20,6 \text{ kg.m}^{-2}$  e  $20,1 \text{ kg.m}^{-2}$  (1ª e 2ª avaliações, respectivamente;  $t=4,415$ ; 49 g.l.;  $p<0,01$ ).

O cálculo das perdas médias, entretanto, inclui tanto indivíduos que de fato perderam peso no período, como aqueles que mantiveram seus pesos constantes e, finalmente, os que ganharam peso entre os dois levantamentos. A análise destes componentes pode revelar, portanto, nuances importantes. Um aspecto significativo diz respeito à proporção de indivíduos que efetivamente perderam peso no período compreendido entre os inquéritos, e que chega a 71% da população adulta de ambos os sexos. A maior parte dos adultos, assim, perdeu peso no período. As mulheres foram proporcionalmente mais afetadas: 81,6% delas apresentaram perda ponderal, contra 60,7% dos homens ( $\chi^2=5,28$ ;  $p<0,05$ ). Quando são selecionados apenas os indivíduos que perderam peso, a perda média chega a 2,01 kg, para homens ( $t=8,775$ ; 30 g.l.;  $p<0,01$ ), e a 1,7 kg, para as mulheres ( $t=8,975$ ; 39 g.l.;  $p<0,01$ ).

A observação das prevalências de baixo peso parece confirmar a maior

vulnerabilidade feminina: enquanto os homens seguem apresentando um único caso, o número de mulheres afetadas aumenta de quatro (7,7%) para dez (18%), embora a diferença não seja estatisticamente significativa ( $p > 0,05$ ). Todos os novos casos de baixo peso registrados no período, assinala-se, são do sexo feminino. Eles distribuem-se por diversas faixas etárias, mas o grupo de 50-59 anos permaneceu como o que concentrava o maior número de ocorrências: no primeiro inquérito, três do total de quatro casos femininos, e no segundo cinco de um total de dez casos.

No que se refere ao sobrepeso, a prevalência geral permaneceu a mesma, mas houve uma redução do número de casos masculinos, que passaram de oito para cinco: três homens perderam peso no período, e foram assim reclassificados já na faixa de normalidade. A diferença nas prevalências, no entanto, não foi estatisticamente significativa. Entre as mulheres, houve apenas um caso no primeiro inquérito, e dois novos casos no segundo. A diferença também não foi estatisticamente significativa.

## **6.4 DISCUSSÃO**

### **6.4.1 CONSIDERAÇÕES GERAIS**

A antropometria wari' apresenta dois aspectos de fundamental interesse, a serem discutidos em maior profundidade. Em primeiro lugar, os resultados revelam um perfil nutricional significativamente comprometido, embora haja variações importantes segundo o sexo e a faixa etária. Déficits estaturais importantes atingem todos os grupos de idade, enquanto que os déficits ponderais concentram-se em alguns grupos e o sobrepeso não constitui problema em qualquer faixa etária. Assim, a desnutrição é o principal problema de ordem nutricional, e embora atinja os diferentes segmentos da população, as crianças e, de modo geral, o sexo feminino aparecem como os segmentos populacionais mais vulneráveis. As crianças wari' apresentam um perfil de crescimento físico semelhante ao que tem sido observado para diversos povos indígenas do país, mas com prevalências alarmantes de baixo peso e de baixa estatura para a idade. Apesar de sua magnitude, os resultados obtidos em Santo André não parecem ser atípicos, no universo das aldeias wari': resultados semelhantes foram encontrados em outro inquérito realizado no ano de 2000, e que contemplou crianças com idades entre 2 e 10 anos nas aldeias de Santo André, Bom Futuro e Igarapé Lage (Escobar *et al.*, 2003b).

Em segundo lugar, observam-se variações importantes no perfil nutricional ao longo do ciclo anual, que de modo consistente apontam para a piora do quadro durante a estação de chuvas. Trata-se, em última instância, do agravamento de um perfil já bastante

comprometido. De modo nada surpreendente, os grupos mais afetados são aqueles que apresentam a maior vulnerabilidade aos problemas nutricionais – leia-se aqui à desnutrição – na comunidade, ou seja, crianças e mulheres.

No que se refere especificamente ao primeiro aspecto mencionado, o caso wari' não difere radicalmente de outros povos indígenas do país: os estudos frequentemente apontam para a desnutrição infantil como o principal problema nutricional entre estas populações, embora um número crescente de trabalhos registre o aumento do número de casos de obesidade entre os adultos (Gugelmin & Santos, 2001; Capelli & Koifman, 2001; Cardoso *et al.*, 2003; Ribas & Phillipi, 2003, dentre outros). As crianças indígenas são geralmente descritas como pequenas para a idade, mas bem proporcionadas em termos da relação entre massa corporal e estatura. No entanto, as prevalências de déficit estatural e ponderal registradas em Santo André estão entre as mais altas já reportadas entre populações indígenas, e os resultados indicam que mesmo a proporção massa corporal/estatura encontra-se comprometida. A magnitude do problema, no entanto, fica ainda mais evidente quando se compara a situação nutricional do grupo com o quadro prevalente na fração não-indígena da população brasileira.

Os dados reafirmam a situação de vulnerabilidade em que se encontram as populações indígenas do país, no que se refere à ocorrência de problemas de ordem nutricional. Nesse contexto, as crianças indígenas apresentam-se duplamente expostas (especialmente à desnutrição e outras desordens carenciais), em função de fatores de ordem biológica e social. Isto é, à vulnerabilidade biológica que caracteriza esta faixa etária soma-se o pertencimento a um segmento da população brasileira particularmente sujeito a condições de vida adversas.

Nesse contexto, a interpretação da antropometria nutricional de crianças indígenas merece algumas considerações adicionais. Inicialmente, vale assinalar que ela vem a constituir uma forma de avaliação do estado nutricional cuja interpretação tem sido objeto de extensas discussões. Um tema central aos debates diz respeito à adequação do uso de parâmetros universais para a avaliação dos perfis de crescimento físico de populações geneticamente distintas. A Organização Mundial da Saúde recomenda os valores compilados pelo National Center for Health Statistics (NCHS) (Hamill *et al.*, 1979) a partir de inquéritos realizados na população norte-americana. A suposição que norteia esta escolha é a de que diferenças genéticas nos potenciais de crescimento, ainda que existentes e manifestas já durante a infância, resultam neste período em pequenos diferenciais em algumas medidas corporais, quando comparados àqueles registrados a partir da influência de fatores ambientais. Portanto, curvas de crescimento desenvolvidas em países

desenvolvidos seriam adequadas para avaliar o crescimento de crianças pertencentes a populações de origens distintas (Graitcer & Gentry, 1981; Habicht *et al.*, 1974; WHO, 1995). Há, todavia, evidências contrárias à utilização de uma única referência em todo o mundo (Goldstein & Tanner, 1980; Van Loon *et al.*, 1986; Davies, 1988; Eveleth & Tanner, 1990; Stinson, 1996), de modo que a questão ainda permanece em discussão.

Não surpreende portanto que, muito embora haja uma consistência entre os dados antropométricos de diferentes etnias indígenas no país, ocorra alguma discordância entre os autores, quanto à sua interpretação. A literatura recorrentemente descreve as crianças indígenas como sendo baixas e pequenas, quando comparadas a crianças não-indígenas de mesma idade que vivem em condições socioeconômicas favoráveis ao seu crescimento e desenvolvimento (ver Santos, 1993). Apesar das diferenças de estatura e massa corporal, no entanto, as crianças indígenas geralmente mantêm uma proporção massa corporal/estatura adequada. Em termos coletivos, o uso dos parâmetros internacionais resulta em prevalências geralmente elevadas ou moderadas de baixa estatura para a idade e de massa corporal para a idade, invariavelmente superiores às médias regionais, concomitantemente a reduzidos índices de baixo peso para a estatura. Esta descrição parece permanecer válida para o conjunto de povos indígenas do país, segundo pode ser depreendido de publicações recentes.

Ou seja: objetivamente, as diferenças das medidas corporais existem, em maior ou menor magnitude; não há consenso, no entanto, acerca do significado destes achados. A literatura apresenta, a partir de perfis antropométricos essencialmente semelhantes, tanto interpretações que os entendem como resultantes de condições de nutrição essencialmente inadequadas (Coimbra Jr. & Santos, 1991; Ribas *et al.*, 2001; Baruzzi *et al.*, 2001; Leite *et al.*, 2003, entre outros) como outras que apontam para a adequação do estado nutricional, o que significa a preponderância de fatores genéticos na determinação dos déficits antropométricos observados (Fagundes-Neto *et al.*, 1981a, 1981b; Morais *et al.*, 1990; Morais *et al.*, 2003; Mattos *et al.*, 1999; Fagundes *et al.*, 2002; Istria & Gazin, 2002; Weiss, 2003).

Considerando-se que um mesmo tipo de perfil pode resultar em interpretações completamente distintas, haveria, simplificadamente, duas possibilidades de equívoco: de um lado, a criação de um problema de fato inexistente, a desnutrição em áreas indígenas; ou, por uma perspectiva diametralmente oposta, haveria uma ausência “fabricada” do problema em parte dos estudos. A interpretação dos índices antropométricos não se resume, contudo, a uma questão de ordem meramente metodológica, apresentando sérias implicações políticas, econômicas e éticas, no que concerne às políticas de saúde e, ainda,



às diretrizes para pesquisas futuras. Assumir que as moderadas ou elevadas prevalências de baixa estatura e de baixo peso para a idade - comumente observadas entre populações indígenas e freqüentemente associadas a uma reduzida proporção de casos de baixo peso para a estatura - não resultam de déficits nutricionais pode representar, para estas populações (caso ocorram de fato tais déficits), não apenas uma interpretação equivocada dos dados antropométricos, mas um elevado custo em termos de morbidade e mortalidade, na medida em que deixariam de ser tomadas medidas preventivas e assistenciais que visassem a redução do problema. Por outro lado, a situação inversa pode resultar na alocação indevida de recursos financeiros, em lugar de outras áreas prioritárias de atuação e, dessa forma, também resultando em prejuízo humano.

As interpretações acima apresentadas, contudo, correspondem a uma simplificação das possibilidades, como mencionei; diante das evidências produzidas até o momento, por princípio nenhuma delas corresponderia a uma interpretação de todo adequada, já que significaria a exclusão por completo da outra. E mesmo a OMS, quando propõe a aplicação de parâmetros universais para a avaliação nutricional infantil, reconhece a presença de diferenças nos potenciais de crescimento físico de crianças de origens genéticas distintas (WHO, 1995). A recomendação da instituição baseia-se na comparação das magnitudes das diferenças atribuíveis a estes potenciais e às condições ambientais, estas proporcionalmente mais elevadas.

Considerando-se as evidências que apontam para o maior “peso” dos fatores de ordem ambiental na determinação dos perfis de crescimento, parece-me imprescindível que maior atenção seja dada a estes fatores, quando da análise da antropometria infantil entre populações indígenas. Tratando-se de um tema ainda em discussão na literatura, mais evidências são necessárias para que se chegue a interpretações mais precisas e que possam, em alguma medida, ser extrapoladas para o conjunto de populações indígenas do país. Enquanto isto não acontece, a especificidade de cada caso e contexto assume, sem dúvida, um papel fundamental na análise dos dados. O fato é que a interpretação da antropometria não pode acontecer de forma descontextualizada ou isolada, independentemente do tipo de resultado obtido. Assim, as análises devem ser obrigatoriamente complementadas com dados que contribuam para um diagnóstico mais preciso, como os de natureza epidemiológica e sanitária, o que nem sempre consta nas discussões dos estudos.

Diante das limitações do método antropométrico para a avaliação do estado nutricional e ainda das discussões relativas à interpretação dos dados, assume uma importância maior a disponibilidade e a avaliação conjunta dos dados relativos aos perfis de morbi-mortalidade e sanitários das populações avaliadas. Em um relatório sobre o perfil

epidemiológico da população indígena no Brasil, Coimbra Jr. & Santos (2001:5) afirmam, considerando a escassez de dados disponíveis para uma análise conjunta: “*Não obstante, (...) restam poucas dúvidas de que as condições de saúde das populações indígenas no Brasil são precárias, colocando-as em uma posição de desvantagem em relação a outros segmentos da sociedade nacional.*”

O quadro que os dados compilados revelam aponta, de fato, para uma situação caracterizada pela precariedade, onde informações sobre a demografia, morbidade, saúde ambiental e nutrição indicam condições pouco favoráveis ao crescimento infantil e, em última instância, ao perfil nutricional não apenas deste grupo etário, mas da população como um todo. Elevadas taxas brutas de natalidade e mortalidade e, mais especificamente, mortalidade infantil, acompanhadas por taxas também elevadas de fecundidade total, estas últimas aparentemente associadas à redução dos intervalos intergenésicos, parecem caracterizar as populações indígenas do país. Um perfil de morbidade onde predominam as doenças infecciosas e parasitárias, e onde a tuberculose, a malária, as hepatites virais, as infecções respiratórias e as diarreias ocupam lugares de destaque. Além disso, prosseguem os autores, “*uma característica marcante da grande maioria das áreas indígenas é a precariedade das condições de saneamento (...) Nesse cenário, não é de surpreender que as parasitoses intestinais sejam amplamente disseminadas.(...) A presença de diversas cepas patogênicas de enterobactérias e a ocorrência de elevadas taxas de soroprevalência para rotavírus têm sido amplamente reportadas para a população indígena em geral, especialmente na Amazônia*” (Coimbra Jr. & Santos, 2001:18).

Esta descrição é, portanto, pouco compatível com a hipótese de que prevaleçam condições adequadas de nutrição em áreas indígenas; há, de modo geral, uma profusão de evidências que apontam na direção contrária. Isto é, o exame de alguns dos principais aspectos envolvidos na determinação do estado nutricional revela, em média, um panorama amplamente desfavorável. Sem, contudo, pretender “uniformizar” o perfil nutricional de mais de duas centenas de povos indígenas, utilizando-me de um descrição geral para predizer contextos específicos, o que desejo aqui é chamar a atenção para a necessidade de se contextualizar, caso a caso, a discussão dos perfis nutricionais em um quadro mais amplo, que inclua aspectos tão diversos como os sanitários, ecológicos, econômicos e epidemiológicos, sempre que possível. Em outras palavras, trata-se de aumentar a sensibilidade do diagnóstico. A desconsideração destes aspectos de certo modo equivale, por outro lado, a um aumento da especificidade, em detrimento da sensibilidade do processo diagnóstico. É importante lembrar que é bem documentado o efeito potencializante da desnutrição, mesmo em suas formas mais brandas, sobre a mortalidade

infantil (Pelletier, 1994; Pelletier *et al.*, 1993, Pelletier *et al.*, 1994, 1995; Yip & Scanlon, 1994; Schroeder & Brown, 1994, dentre outros), para não mencionar seus efeitos não-letais. Em outras palavras, a possibilidade de interpretar como adequado um estado nutricional sub-ótimo (o que constituiria, em termos epidemiológicos, um diagnóstico “falso negativo”) envolve implicações de tal modo negativas que já se justifica uma atenção particular aos critérios diagnósticos<sup>1</sup>.

\*\*\*

#### **6.4.2 VULNERABILIDADE E DESIGUALDADE**

A possibilidade de se comparar os achados entre populações indígenas com os dados de inquéritos de abrangência nacional assume um particular significado quando se constata que diversos levantamentos realizados entre populações indígenas revelam, ainda hoje, prevalências de desnutrição impressionantemente superiores às registradas a nível nacional ou mesmo regional. Os déficits estaturais, por exemplo, atingem cifras próximas a 50% entre os menores de cinco anos não apenas entre os Wari', mas em diversos estudos publicados ao longo da década de 90 (Coimbra Jr. & Santos, 1991; Santos, 1991; Martins & Menezes, 1994; Weiss, 2003), enquanto a prevalência média observada no restante do país era, no mesmo período, de 10,5%, ou seja, cinco vezes menor (BEMFAM, 1997). O caso wari', mais precisamente, revela a magnitude deste contraste: na mesma faixa etária, a prevalência de baixa estatura para a idade (62,7%) é seis vezes mais elevada que a média nacional. Quando avaliada a partir do índice antropométrico massa corporal/idade – o índice preconizado pelo Ministério da Saúde para o acompanhamento do crescimento físico de menores de cinco anos -, a população infantil wari' apresenta uma distância ainda maior do quadro prevalente no segmento não-indígena da população brasileira: a prevalência de baixo peso para a idade (52,5%) é nada menos que nove vezes maior que aquela registrada no restante do país (5,7%).

Para além do interesse que a comparação com as prevalências regionais ou nacionais mais recentes revela, um grande potencial analítico parece residir na existência de inquéritos nutricionais, de abrangência nacional, que datam das últimas três décadas (mais especificamente, de 1975, 1989 e 1996). Apresenta-se, assim, a possibilidade de, em alguma medida, incluir uma dimensão temporal nas análises comparativas. E que pode ser particularmente útil à compreensão do marcante contraste entre a situação indígena e a do restante da população brasileira.

A magnitude das diferenças observadas favorece, sem dúvida, o questionamento da

validade dos parâmetros atualmente preconizados para a avaliação destas populações. Seriam de fato plausíveis prevalências tão elevadas de baixa estatura entre estes grupos, e de modo tão contrastante com o restante da população brasileira? Apesar da pertinência de questionamentos acerca da adequação do uso de curvas e pontos de corte internacionais para a avaliação do estado nutricional de crianças indígenas, verificamos que prevalências de igual magnitude eram registradas no país em meados da década de 70, segundo os dados do ENDEF (Monteiro *et al.*, 2000). É notável a proximidade entre os valores encontrados à época (1975) e aqueles registrados contemporaneamente na população infantil wari': a baixa estatura atingia então mais de 50% das crianças menores de cinco anos, nas regiões rurais do Nordeste do país (Monteiro *et al.*, 2000). Quando a análise estende-se às crianças abaixo de dez anos, observa-se que grande parte dos estados da região apresentavam índices superiores a 40%, mesmo quando incluído o segmento urbano (Benicio *et al.*, 2000). Assim, se as prevalências de déficit estatural hoje encontradas entre populações indígenas contrastam com aquelas observadas no restante do país, o fato é que índices igualmente elevados eram encontrados em diversos segmentos da população brasileira há apenas algumas décadas atrás.

O perfil nutricional observado, bastante preocupante, é no entanto compatível com os dados que apontam para condições de vida pouco favoráveis ao crescimento infantil. Em termos de saneamento básico, as condições são precárias: a água de consumo doméstico não é tratada, e a presença constante de animais domésticos e de carga no peridomicílio favorece a contaminação fecal do solo. O perfil de morbidade caracteriza-se pelo predomínio das doenças infecciosas e parasitárias, e a tuberculose e a malária são endêmicas (Escobar & Coimbra Jr., 1998). Na população wari' como um todo, os menores de 5 anos respondiam por mais de 50% dos casos de diarreia no período 1998-2001 (Haverroth *et al.*, 2003). Além disso, 52% dos óbitos registrados no período 1995-2002 ocorreram nesta faixa etária. No mesmo período, o coeficiente de mortalidade infantil foi igual a 50,4 óbitos para cada mil nascidos vivos, valor que contrasta com a média nacional, de 36,1 óbitos por mil em 1998 (DATASUS, 2004a). A interpretação dos dados Wari' enquanto indicadores de um estado nutricional comprometido, portanto, é absolutamente plausível.

\*\*\*

#### **6.4.3 O AUMENTO DOS DIFERENCIAIS**

A observação dos dados antropométricos da população não-indígena brasileira revela ainda um dado de suma importância: os inquéritos de abrangência nacional –

ENDEF (1975), PNSN (1989) e PNDS (1996) - vêm registrando, ao longo das últimas décadas, uma importante diminuição das prevalências de desnutrição infantil em todo o país. A análise de Monteiro *et al.* (2000) descreve algumas particularidades desta trajetória. Embora a redução das prevalências venha acontecendo de modo consistente ao longo das últimas três décadas, o processo não ocorreu com igual intensidade em todo o período, e nem em todo o país: o estudo identifica, por exemplo, maiores quedas nos anos que se seguiram ao ENDEF, até a realização da PNSN; além disso, as menores mudanças aconteceram nas regiões Norte e Nordeste (justamente aquelas onde se observavam as maiores prevalências de déficits estaturais e ponderais), o que resultou no aumento das desigualdades interregionais.

Diante da escassez de dados epidemiológicos para os povos indígenas no Brasil, não é possível descrever, de modo semelhante ao que tem sido feito para a população não-indígena, uma trajetória das suas condições nutricionais. Além disso, o grande número de etnias indígenas oficialmente reconhecidas no país permite supor – o que parece ser confirmado pelo reduzido mas crescente número de inquéritos nutricionais realizados entre povos indígenas – uma notável diversidade de perfis. Com o reduzido número de trabalhos já publicados, seria mesmo prematuro afirmar a existência de quaisquer tendências. No entanto, a julgar pelas elevadas prevalências de desnutrição reveladas mesmo em estudos recentes – e a despeito da relativa “invisibilidade epidemiológica” deste segmento populacional (Coimbra Jr. & Santos, 2001) -, parece pouco provável que a progressiva melhora do perfil nutricional infantil observada no segmento não-indígena do país também venha acontecendo entre os povos indígenas. Isto sinaliza para a franca possibilidade de um aumento progressivo, ao longo das últimas décadas, do diferencial entre a população não-indígena brasileira, como um todo, e as sociedades indígenas – ao menos parte significativa delas -, no que se refere às suas condições de alimentação e nutrição. Ou seja, se no primeiro segmento houve uma melhora significativa do quadro, no outro não há evidências de que isto venha acontecendo. O resultado, portanto, é o aumento das diferenças entre ambos, considerando-se os aspectos nutricionais e seus reflexos sobre os perfis de morbidade e mortalidade.

Esta possibilidade chama a atenção para os fatores envolvidos tanto na manutenção de um quadro nutricional desfavorável entre os povos indígenas como na redução das prevalências no restante da população brasileira. Na medida em que as análises têm atribuído esta redução, mesmo em seus estratos menos favorecidos, ao aumento da cobertura de serviços básicos (saneamento, cobertura vacinal, etc.) (Benício

*et al.*, 2000), a persistência do problema em níveis preocupantes entre povos indígenas assume uma nova dimensão, ao traduzir o diferencial entre as suas condições de vida e as do restante da população do país.

\*\*\*

#### **6.4.4 NUTRIÇÃO E SAZONALIDADE**

Um segundo aspecto, central às discussões acerca das condições de alimentação e nutrição em sociedades indígenas, pode ser depreendido dos dados Wari': a ocorrência de variações cíclicas nos perfis de nutrição, concomitantes a modificações ecológicas também sazonais. Observam-se importantes flutuações, ao longo do ano, nos padrões de produção e consumo de alimentos, e que parecem refletir-se no perfil antropométrico da população. Como seria de se esperar, as modificações atingem de modo diferenciado homens e mulheres, crianças, jovens e adultos. Os segmentos mais vulneráveis às flutuações são as crianças – principalmente as meninas - e as mulheres adultas; o sexo feminino, portanto, parece ser particularmente afetado.

As diferenças observadas entre os dois levantamentos, que buscavam comparar as condições prevalentes na estação seca (1º inquérito) e na estação chuvosa (2º inquérito) apontam inequivocamente para o agravamento do perfil nutricional durante a estação de chuvas. Embora nem sempre as diferenças tenham alcançado significância estatística – no que o pequeno tamanho da população parece ter tido um papel importante -, praticamente todos os indicadores avaliados apresentaram piores resultados no segundo levantamento. Assim, entre as crianças observa-se o aumento das prevalências de baixa estatura e baixo peso para a idade, e a diminuição dos escores z para os índices E/I, MC/E e MC/I; entre os adolescentes, o aumento da prevalência de baixa estatura para a idade e a redução dos escores z médios para o índice estatura/idade, e finalmente, entre os adultos, o aumento das prevalências de baixo peso, a redução das médias de IMC e a redução dos casos de sobrepeso.

O agravamento do perfil nutricional da população de Santo André, após a estação de chuvas, parece refletir flutuações cíclicas na produção e consumo de alimentos. Embora as relações entre o ciclo anual e a produção de alimentos já tenham sido discutidos no capítulo 3 (*SUBSISTÊNCIA*), vale mencionar aqui alguns aspectos pertinentes à discussão. O regime de chuvas na região é bem marcado, podendo o ano ser dividido em uma estação seca e outra chuvosa. Os meses de chuva caracterizam-se por uma reduzida produtividade da pesca, devido, entre outros fatores, às cheias dos rios e à conseqüente dispersão da fauna subaquática. E embora os Wari' cacem mais durante esta estação, nos dias atuais a atividade não parece compensar a “lacuna” deixada pela

pesca. Os meses de seca, em contraste, parecem ser mais favoráveis à obtenção de alimentos: a produtividade da pesca aumenta, e têm lugar atividades de coleta de produtos como o mel, palmito e larvas de insetos. De modo geral, a grande diferença entre as estações parece residir, em termos nutricionais, na disponibilidade de proteínas, particularmente as de origem animal, na dieta.

Variações sazonais na produtividade da pesca e da caça, mais ou menos intensas, têm sido descritas para diversos grupos amazônicos. Beckerman (1994) revê diversos estudos realizados entre estas populações e encontra, para a maior parte dos grupos, flutuações sazonais na produtividade destas atividades; mais especificamente, entre as estações seca e chuvosa. O autor refere-se à pesca como a atividade que apresenta, para a maior parte dos povos indígenas da região, as mais importantes e regulares variações no suprimento de alimentos de origem animal. De modo geral, a pesca é mais produtiva durante a estação seca, quando o nível dos rios está mais baixo e as águas mais claras. Mesmo assim, há casos em que não se observam diferenças entre uma estação e outra, como entre os Nambikwara (Setz, 1983). O autor chama ainda a atenção para o fato de que, quando presentes, as variações não são exatamente lineares ao longo do ciclo anual: algumas espécies, em seus movimentos migratórios, podem ser capturadas em grande número mesmo durante as cheias dos rios, em plena estação chuvosa.

Com relação à caça, Beckerman afirma que a maior parte dos estudos indica uma produtividade maior durante a estação seca. Os Piro chegam a referir-se à época das chuvas, quando a produtividade tanto da caça como da pesca são menores, como aquela em que *“quase morrem de fome”* (tradução minha)(Gow, 1989: 574). Dentre os quatorze grupos incluídos na análise de Beckerman, as chuvas seriam favoráveis à atividade em apenas dois casos: os Shipibo (Bergman, 1980) e os Nambikwara (Aspelin, 1975). Os Wari', contudo, poderiam ser também incluídos neste grupo. Apesar da inexistência de estudos quantitativos sobre o retorno de suas atividades de subsistência, tanto Mason (1977) como Conklin (1989) apontam para a sua relevância neste período do ciclo anual. Os próprios Wari' referem-se aos meses de chuva como propícios para a caça, afirmando que os animais estão mais gordos e que conseguem caminhar pela floresta fazendo menos barulho, deste modo espantando menos a caça. Além disso, repetidamente comentavam comigo o amadurecimento de frutas consumidas por animais como paca, cotia, anta e diversas espécies de macacos, o que permitia que estes animais engordassem ao longo da estação. Outros grupos que parecem encaixar-se nesta descrição são os Parakanã (Fausto, 2001), os Tukano (Dufour, 1991) e os Rikbaktsa (Adriana Athila, comunicação pessoal).

Os estudos revistos por Beckerman, no entanto, referem-se à produtividade, expressa geralmente em g/hora/homem, o que não impede que a caça ou a pesca sejam realizadas mesmo nas épocas menos produtivas, ou mesmo que dediquem-se a elas por mais tempo ou em maior frequência. E tampouco significa, ainda, que há uma relação direta entre a importância econômica e o valor atribuído a cada atividade. Maybury-Lewis, por exemplo, descreve o grande prestígio alcançado pela caça entre os Xavánte, embora não constituísse a atividade econômica mais importante para o grupo: “*Sem a caça, a cultura Xavánte seria muito diferente. Mas sem a coleta, os Xavánte não seriam jamais capazes sequer de existir*” (Maybury-Lewis, 1984:87). Viveiros de Castro (2001) assinala justamente a grande importância atribuída à caça nas cosmologias indígenas contemporâneas, o que inclui um número significativo de grupos horticultores.

É importante assinalar, ainda, que não há uma relação óbvia, direta e invariável entre as estações e cada atividade. Isto é, alguns grupos alcançam melhores resultados na pesca durante a estação seca enquanto outros o fazem na estação chuvosa, havendo mesmo grupos que apresentam resultados semelhantes durante todo o ano; o mesmo é válido para a caça. Além disso, há um sem-número de fatores a influenciar a produtividade destas atividades, e que por extrapolarem a dimensão sazonal não foram mencionados aqui. O fato é que as relações não são simples, e muito menos diretas; assim, não é possível prever ou extrapolar os resultados obtidos em uma população específica para outra, ainda que da mesma etnia.

Mas voltando ao caso wari’, no que se refere à agricultura as diferenças sazonais são mais difíceis de avaliar, e não correspondem exatamente à divisão do ano em dois períodos, um seco e outro chuvoso. Embora a colheita de alguns cultivares aconteça em momentos bem marcados, os estoques podem ser consumidos gradualmente, estendendo-se além dos limites da estação em que foram colhidos. Em primeiro lugar, vale lembrar que os principais produtos agrícolas são o milho, a mandioca e a macaxeira. Assim, Conklin (1989) descreve a transição da estação seca para a chuvosa, nos meses de setembro a novembro, ou o período que vai da semeadura até a primeira colheita de milho, como de potencial estresse nutricional. Os estoques de milho estariam, então, baixos, e os Wari’ precisariam sobreviver essencialmente da coleta, da caça e da pesca. Com a colheita acontecendo a partir de dezembro, a estação das chuvas coincidiria com a disponibilidade de grãos para o consumo doméstico, podendo os estoques ser manejados ainda durante a estação seca.



Os dados antropométricos, no entanto, indicam uma situação algo diversa, nos dias atuais: o primeiro inquérito, realizado no mês de novembro, revelou um perfil mais favorável que aquele registrado após a estação chuvosa. Ocorre que hoje apenas parte da população de Santo André cultiva milho em suas roças, e portanto o acesso a este recurso é bastante limitado. A estação não mais poderia, portanto, ser caracterizada pela disponibilidade de grãos para o consumo doméstico. A mandioca e a macaxeira, por outro lado, podendo ser estocadas no solo e ser colhidas durante todo o ano, poderiam significar a menor dependência do grupo da sazonalidade da produção de alimentos; no entanto, isto não parece acontecer. Os Wari' com frequência permitem que se esgotem os tubérculos nas roças mais antigas antes que possam colhê-los nas roças recém-abertas; assim, ocorrem oscilações também na produção da macaxeira e da mandioca. De modo geral, assim, a descrição parece apontar para uma relativa escassez de alimentos durante a estação chuvosa.

Mas há ainda outros fatores que podem agravar o problema. Um deles relaciona-se ainda à agricultura; mais especificamente, à atual importância da mandioca na alimentação wari': uma vez que o tubérculo é significativamente pobre em proteínas, a adequação da dieta (em termos proteicos) depende em grande parte do acesso a outras fontes proteicas. Como a caça e a pesca parecem constituir atividades menos produtivas durante a estação chuvosa, apresenta-se um fator de importante limitação na dieta wari'.

Outro fator, de caráter mais amplo, é assinalado nas etnografias sobre os Wari' (Mason, 1977; Conklin, 1989) e diz respeito à importância da mobilidade para suas estratégias de subsistência. Mason descreve o ciclo anual das atividades de subsistência do grupo em termos de uma tendência ora à dispersão da população – durante a estação de chuvas -, ora à sua concentração na aldeia e em seus arredores – durante a estação seca. Na primeira teriam lugar atividades realizadas em áreas mais distantes, como as caçadas de maior duração e a coleta da castanha-do-pará, enquanto que na segunda as sucessivas etapas necessárias à abertura e o plantio de novas roças favoreceriam a concentração das atividades da população nas áreas mais próximas à aldeia. Conklin, por sua vez, menciona especificamente o papel da movimentação enquanto estratégia para a exploração de recursos naturais que encontram-se dispersos nas áreas tradicionalmente percorridas, e chama a atenção para a incompatibilidade entre o assentamento, em caráter permanente, junto ao posto indígena, e a necessidade de realocarem periodicamente suas habitações. Os Wari' hoje mantêm aldeamentos fixos, normalmente junto aos postos indígenas. Apesar de suas implicações negativas, este padrão é indiscutivelmente conveniente tanto para a população como para os órgãos que

lhes prestam assistência (FUNAI e FUNASA). Para mencionar alguns aspectos, na aldeia de Santo André, às margens do rio Pacaás Novos, os primeiros dispõem de farmácia, escola, rádio e gerador de luz, e acesso mais fácil e rápido à cidade de Guajará-Mirim; os órgãos governamentais, por outro lado, têm acesso garantido à população durante todo o ano, independentemente do regime de cheias dos rios da região.

Além disso, algumas mudanças relacionadas à agricultura parecem favorecer a menor movimentação da população. A produção comercial da farinha de mandioca é mais facilmente escoada a partir de Santo André, através do rio Pacaás Novos. Adicionalmente, a maior dedicação exigida pelo processamento da mandioca (Dufour, 1985, 2000b), comparativamente ao milho, pode haver limitado a tendência à dispersão que Mason descreve durante a estação chuvosa, alterando significativamente a dinâmica de procura e obtenção de alimentos. Entre os Wari', no entanto, as mudanças na agricultura não comprometeram a mobilidade de modo tão drástico como os Xavánte, por exemplo. Flowers (1983) assinala que neste grupo a produção comercial de arroz contribuiu de modo importante para a sedentarização, e que neste processo o tempo dedicado à agricultura aumentou significativamente. Entre os Wari', contudo, a agricultura já desempenhava um papel importante mesmo antes da introdução da mandioca e outros cultígenos, a ponto de restringir a movimentação do grupo durante a estação seca, em função da abertura de novas roças (Mason, 1977).

Aspectos como a limitação territorial e a menor mobilidade do grupo tendem a limitar o acesso aos recursos naturais da reserva. A restrição territorial limita diretamente os recursos a serem explorados, conseqüentemente aumentando a pressão sobre aqueles disponíveis. A sedentarização tem um efeito semelhante, reduzindo o grau de utilização dos recursos localizados em áreas mais distantes das terras indígenas, cuja exploração exige a movimentação da população. Na medida em que os recursos geralmente encontram-se dispersos pelo território e apresentam-se disponíveis em épocas diferentes do ciclo anual, a movimentação constitui uma forma eficaz de contornar a escassez temporária de alimentos. A redução da mobilidade do grupo, portanto, pode mesmo agravar o impacto da sazonalidade. Menezes (1984) chama a atenção, entre os Xavánte, para o empobrecimento de recursos naturais até então abundantes, como resultado da permanência prolongada em um mesmo local. Relatos semelhantes são feitos para os Parakanã (Fausto, 2001) e para os Araweté (Viveiros de Castro, 1986). Os efeitos da sedentarização também se fazem sentir sobre a flora local: Putsche (2000) aponta para o esgotamento das palmeiras utilizadas pelos Shipibo em

suas habitações, a partir da limitação territorial decorrente da demarcação de suas terras. Conklin (1994) descreve a importância, para os Wari', da presença de frutos nos arredores da aldeia, e aponta o seu progressivo esgotamento como um dos motivos dos deslocamentos das moradias. Alguns fatores, no entanto, podem atenuar o impacto negativo do progressivo esgotamento de recursos da fauna no entorno da aldeia. A introdução de novas tecnologias (como anzóis e náilon, armas de fogo e lanternas) possibilita não apenas o aumento do rendimento das atividades, mas ainda a exploração de novas "ecozonas".

A despeito das evidências de que a sazonalidade na produção de alimentos é um aspecto comum à subsistência de muitas etnias indígenas, a discussão de seus reflexos sobre os perfis nutricionais encontra-se praticamente ausente da literatura. Há, contudo, estudos que demonstram variações sazonais importantes nos perfis nutricionais de populações ribeirinhas amazônicas (Siqueira, 1997; Murrieta, 1998). Entre populações indígenas, contudo, a exceção diz respeito aos Xavante de Pimentel Barbosa, estudados por Flowers (1983) e por Gugelmin (1995).

Flowers (1983) avalia o impacto da crescente dependência do grupo em relação à agricultura, com o cultivo comercial do arroz, em termos de seus reflexos sobre a segurança alimentar da população; além disso, examina o caso Xavante enquanto exemplo contemporâneo da transição do forrageio à agricultura, processo que na história evolutiva da humanidade teve importantes implicações em termos demográficos, sociais e econômicos. Analisando o crescimento infantil ao longo do ano, Flowers buscou identificar flutuações que revelassem condições mais ou menos favoráveis à subsistência do grupo em épocas específicas do ano. Os resultados indicaram que o ganho de peso das crianças não foi uniforme, sendo mais lento durante a época do plantio e mais intenso após a colheita. E que, portanto, a maior dependência em relação à agricultura teria ocasionado o aumento das flutuações no suprimento de alimentos, devido à redução do tempo disponível para as atividades de coleta. O trabalho de Gugelmin (1995), tendo realizado levantamentos antropométricos nas estações seca e chuvosa, encontrou flutuações significativas nas prevalências de baixa estatura e de baixo peso entre os menores de quatro anos. No entanto, as variações encontradas pela autora acontecem em direção oposta às observadas entre os Wari', isto é, o perfil nutricional é melhor durante as chuvas. Gugelmin refere um predomínio da pesca sobre a caça na estação seca e situação inversa na chuvosa (como o caso wari'), mas aponta para a maior produção agrícola durante as chuvas como um fator preponderante para a melhora do estado nutricional infantil.

Cabem aqui algumas considerações de ordem metodológica: como mencionado anteriormente, a divisão do ano em duas “estações” ou períodos corresponde tão somente a uma simplificação das variações anuais nas atividades econômicas e na produção de alimentos, que ocorrem de forma gradual, embora eventualmente bastante marcada. Além disso, as atividades desenvolvidas pela população e mesmo a produção de alimentos não necessariamente correspondem esta divisão. A colheita e/ou o consumo de determinados produtos agrícolas, por exemplo, pode se estender de uma estação à outra, a depender do manejo dos estoques e da época em que ocorre a safra. Assim, há que se considerar este tipo de divisão enquanto um artifício analítico, e que corresponde apenas limitadamente à ampla gama de variações observadas ao longo do ano. A investigação das flutuações sazonais no estado nutricional deve idealmente ser precedida por uma descrição do ciclo anual de produção de alimentos, das atividades econômicas de modo geral e de outros fatores que possam se refletir nas condições de alimentação e nutrição, como os perfis de morbidade.

Vale assinalar, ainda, que os inquéritos antropométricos podem revelar situações mais ou menos distintas entre si, a depender do momento – ainda que “dentro” de cada estação – em que são realizados. Deste modo, e na medida em que refletem as condições de alimentação e nutrição prevalentes no período imediatamente anterior à sua realização, resultados diferentes podem ser obtidos em levantamentos feitos no início, no auge e ao final de cada estação. Inquéritos realizados no início da estação seca na verdade irão refletir as condições de nutrição enfrentadas durante as semanas anteriores, isto é, na estação de chuvas, e não as da estação que se inicia.

A ocorrência de variações cíclicas do perfil nutricional da população de Santo André parece-me relevante em função de algumas de suas dimensões: em primeiro lugar, sinaliza para a vulnerabilidade da população como um todo, e mais especificamente de mulheres adultas e crianças, a limitações periódicas na disponibilidade de alimentos, e aos reflexos disto sobre suas condições objetivas de vida. Os padrões de subsistência têm sido modificados de forma significativa, sem que suas conseqüências venham sendo devidamente acompanhadas. A despeito da inserção do grupo no mercado regional, basicamente através da venda de farinha de mandioca, castanha-do-Pará e madeira para estacas e mourões, e do aumento das possibilidades de escolha de alimentos, não ocorreu uma estabilização do acesso à alimentação ao longo do ciclo anual. As flutuações sazonais na produção e consumo de alimentos ainda se fazem sentir de modo significativo, com repercussões negativas sobre seus perfis nutricionais. Considerando-se a existência destas flutuações antes mesmo da

pacificação, o fato é que algumas das mudanças desde então experimentadas pela população – como a redução da mobilidade e a restrição territorial – parecem agravar o processo; além disso, aquelas que poderiam reduzir o alcance de tais flutuações – por exemplo, o acesso a alimentos comprados e, de modo geral, a diversificação das escolhas alimentares - não foram efetivas no que se refere à sua superação.

Em segundo lugar, complexifica a questão do diagnóstico nutricional de populações indígenas. Os resultados indicam que inquéritos nutricionais em populações indígenas podem gerar resultados distintos, segundo a época do ano em que são realizados. O fato tem implicações imediatas no que se refere às rotinas de vigilância nutricional, na medida em que pode-se esperar o agravamento do perfil nutricional da população em um período específico do ano. Em termos individuais, isto colocará sob maior risco aqueles indivíduos com um perfil já comprometido, possibilitando, idealmente, seu acompanhamento pelos serviços de saúde que atendem à população. Em termos mais amplos, a flutuação das condições de nutrição possivelmente estará associada a alterações do perfil de morbi-mortalidade, particularmente nos grupos mais vulneráveis da população. O que, por sua vez, assinala a importância da coleta e análise sistemáticas de dados epidemiológico-nutricionais entre estas populações.

## **6.5 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Concluindo, a antropometria nutricional wari' revela déficits ponderais e estaturais importantes, particularmente entre as crianças. Nesta faixa etária, os valores observados apresentam um contraste marcante com aqueles registrados, em média, para a população brasileira. Os dados, contextualizados na descrição das condições sanitárias e dos perfis de morbi-mortalidade, apontam para a preponderância dos fatores de ordem ambiental sobre os genéticos, na determinação dos déficits antropométricos. O quadro é compatível, deste modo, com um estado nutricional insatisfatório, determinado por fatores essencialmente preveníveis, e que atinge a população em índices alarmantes.

Além disso, as condições nutricionais dos Wari' de Santo André, se descritas em conjunto com estes mesmos fatores, fazem parte de um todo coerente, e caracterizado pela precariedade. Mais que isso, demonstram uma situação de marcante desigualdade diante de outros segmentos da população brasileira. Nessa medida, evidenciam a dimensão social dos mecanismos responsáveis por sua determinação e, ressalte-se, manutenção em níveis inaceitáveis. Uma dimensão frequentemente desconsiderada nas análises sobre os perfis nutricionais dos povos indígenas no Brasil.

Tabela 6.1A. Médias, desvios-padrão (DP) e medianas das medidas de estatura e massa corporal, segundo sexo e faixa etária. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2002.

		Sexo masculino						Sexo feminino							
		estatura (cm)			massa corporal (kg)			estatura (cm)			massa corporal (kg)				
Idade															
(anos)	N	média	DP	mediana	média	DP	mediana	n	média	DP	mediana	média	DP	mediana	
0	4	60,95	10,49	62,10	5,73	2,23	6,11	6	60,73	6,99	60,45	5,69	1,48	5,71	
1	7	71,38	1,47	71,90	8,30	0,59	7,98	9	73,11	3,53	73,00	8,49	1,03	8,77	
2	8	84,64	3,86	85,10	11,41	1,41	11,45	7	80,47	2,42	80,60	10,20	0,91	9,80	
3	4	93,27	3,66	94,00	12,98	1,45	13,15	5	87,56	3,78	89,10	11,80	0,62	12,20	
4	8	97,97	5,54	97,00	14,79	2,65	13,60	5	94,94	6,93	90,50	13,86	1,99	13,80	
5	10	103,48	5,70	102,60	16,40	2,13	16,25	2	99,25	2,19	99,25	15,35	0,49	15,35	
6	6	107,58	3,47	108,40	17,67	1,95	18,05	2	106,25	6,15	106,25	17,60	1,13	17,60	
7	8	115,13	4,79	116,95	19,75	1,73	20,05	7	111,89	3,42	113,20	19,17	1,10	19,60	
8	3	120,23	7,39	122,40	24,73	6,15	24,70	2	126,85	2,47	126,85	24,40	1,84	24,40	
9	5	123,94	10,95	126,20	22,25	4,22	23,40	7	125,13	5,89	124,50	23,77	2,96	22,80	
10	4	130,30	9,11	131,80	27,20	6,62	27,80	6	130,01	5,49	131,65	26,58	4,44	26,35	
11	4	130,13	4,87	132,20	27,13	2,80	26,20	4	138,73	8,33	139,90	35,33	7,33	35,65	
12	5	147,16	7,94	145,00	37,72	5,81	37,70	2	139,95	1,77	139,95	38,30	2,26	38,30	
13	3	148,77	6,75	147,40	40,13	4,83	37,60	3	147,83	4,16	148,20	43,67	5,12	41,60	
14	4	155,60	9,85	159,50	45,23	6,18	47,95	3	150,90	1,21	151,60	48,50	4,30	47,20	
15	4	162,82	4,41	162,45	52,03	6,63	50,25	2	144,80	5,09	144,80	42,70	2,55	42,70	
16	3	164,83	1,63	164,10	54,13	6,27	57,50	1	151,70	-	151,70	51,30	-	51,30	
17	6	160,68	7,86	164,20	54,66	6,97	53,10	5	153,14	5,31	151,60	53,35	6,53	55,00	
18	-	-	-	-	-	-	-	3	155,40	1,91	155,20	48,07	2,01	47,50	
19	5	162,76	4,84	162,00	58,58	6,27	55,00	1	148,60	-	148,60	41,30	-	41,30	
20-29	20	162,83	3,87	163,90	61,88	8,07	60,30	28	149,49	4,26	149,80	46,31	4,14	45,00	
30-39	18	162,69	4,88	162,25	60,29	6,10	61,60	17	149,36	4,01	149,00	49,39	7,35	46,80	
40-49	4	158,43	7,16	159,20	59,53	6,85	61,00	5	148,35	4,28	149,45	46,18	3,22	46,15	
50-59	8	163,58	3,83	163,85	61,86	4,81	63,65	6	151,70	3,33	153,50	40,92	3,53	41,65	
≥ 60	4	160,63	6,49	158,60	50,40	3,64	49,70	5	148,24	8,05	152,40	45,22	6,50	46,00	

Tabela 6.2A. Médias, desvios-padrão e medianas das medidas de perímetro braquial (PB), prega cutânea tricipital (PCT), área muscular do braço (AMB) e área adiposa do braço (AAB) em indivíduos wari' do sexo masculino. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2002.

		PB (cm)			PCT (mm)			AMB (cm <sup>2</sup> )			AAB (cm <sup>2</sup> )		
Idade													
(anos)	N	média	DP	mediana	média	DP	mediana	média	DP	mediana	média	DP	mediana
0	4	12,03	1,50	12,65	6,17	2,44	5,83	8,17	1,69	8,60	3,47	1,53	3,46
1	7	12,92	0,50	13,10	6,80	0,51	6,67	9,26	0,69	9,64	4,03	0,42	4,02
2	8	13,77	0,33	14,00	6,29	0,93	6,67	11,08	0,82	11,08	4,01	0,56	4,35
3	4	14,80	0,91	15,05	6,42	1,26	6,33	13,04	1,59	13,54	4,43	1,00	4,22
4	8	14,94	1,49	14,40	6,90	1,49	6,67	13,14	3,35	12,65	4,77	1,05	4,31
5	10	15,64	0,79	15,45	5,60	1,02	5,50	15,36	1,40	15,57	4,15	0,88	4,03
6	6	16,05	0,61	16,15	6,17	0,59	6,33	15,87	1,28	16,28	4,65	0,51	4,64
7	8	16,43	0,74	16,50	6,50	1,02	6,17	16,49	1,58	16,87	5,01	0,87	4,86
8	3	18,60	2,51	18,80	7,44	3,98	5,67	21,16	3,78	23,04	6,70	4,20	5,07
9	5	17,34	1,21	17,30	6,53	1,63	5,67	18,74	3,48	19,43	5,27	1,06	4,82
10	4	18,40	2,12	18,30	6,67	1,81	6,00	21,31	4,22	21,48	5,89	2,22	5,21
11	4	17,77	0,94	17,55	5,50	1,23	5,67	20,52	1,96	19,95	4,67	1,16	4,84
12	5	20,60	1,63	20,20	6,27	1,01	6,67	27,76	4,61	26,69	6,17	1,26	6,25
13	3	21,00	1,13	20,40	6,44	1,02	6,67	28,69	2,74	27,60	6,46	1,28	6,45
14	4	21,85	0,65	22,00	6,75	2,42	5,83	31,04	3,54	31,28	6,96	2,29	6,04
15	4	23,68	1,36	23,75	7,58	1,03	7,33	36,14	3,69	36,78	8,56	1,58	8,11
16	3	24,40	2,08	25,50	6,11	0,96	6,67	40,37	6,22	43,58	7,22	1,66	8,15
17	6	25,12	2,58	25,40	7,20	2,34	7,00	41,86	7,91	40,00	8,77	3,31	8,57
18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19	5	26,20	1,11	26,30	7,80	1,94	7,33	44,90	2,49	45,81	9,79	2,74	9,22
20-29	20	27,05	1,62	26,70	7,77	3,50	6,50	48,22	3,50	48,60	10,16	5,17	8,32
30-39	18	27,01	1,72	26,70	7,14	2,48	6,33	48,95	5,53	48,58	9,31	3,53	8,14
40-49	4	27,70	3,11	26,60	8,33	2,36	8,00	50,48	10,90	48,10	11,14	4,20	9,69
50-59	8	27,13	1,22	27,45	9,00	2,40	8,17	47,05	4,18	47,42	11,59	3,16	10,99
≥ 60	4	23,08	1,35	22,90	6,17	1,67	6,33	35,59	2,92	34,80	6,88	2,16	6,94

Tabela 6.3A. Médias, desvios-padrão (DP) e medianas das medidas de perímetro braquial (PB), prega cutânea tricipital (PCT), área muscular do braço (AMB) e área adiposa do braço (AAB) em indivíduos wari' do sexo feminino. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2002.

Idade (anos)	n	PB (cm)			PCT (mm)			AMB (mm <sup>2</sup> )			AAB (mm <sup>2</sup> )		
		média	DP	mediana	média	DP	mediana	média	DP	mediana	média	DP	mediana
0	6	12,35	0,95	12,30	6,06	0,57	6,00	8,76	1,82	8,73	3,43	0,19	3,47
1	9	13,12	1,05	13,40	6,33	1,32	6,33	9,90	1,33	9,61	3,88	1,01	4,28
2	7	13,81	0,90	13,80	7,33	1,70	7,00	10,58	1,35	10,25	4,66	1,20	4,62
3	5	14,92	0,42	15,00	7,60	0,89	8,00	12,50	0,73	12,40	5,22	0,66	5,50
4	5	14,98	1,12	15,30	7,53	0,96	7,00	12,71	1,76	13,62	5,22	1,00	4,97
5	2	15,20	0,28	15,20	6,17	0,24	6,17	14,00	0,75	14,00	4,38	0,07	4,38
6	2	16,10	0,85	16,10	7,00	0,00	7,00	15,40	1,88	15,40	5,25	0,30	5,25
7	7	16,24	0,67	16,30	6,48	0,84	6,67	16,09	1,51	16,05	4,93	0,66	5,08
8	2	17,90	1,56	17,90	5,83	2,59	5,83	20,56	1,89	20,56	5,03	2,54	5,03
9	7	17,60	0,88	17,00	6,90	2,28	7,00	18,99	2,06	18,74	5,71	1,97	5,53
10	6	18,13	1,97	17,75	6,61	1,95	6,17	20,68	4,18	20,08	5,73	2,15	5,02
11	4	21,10	2,95	20,40	8,58	2,36	7,67	27,28	7,05	25,89	8,66	3,56	7,32
12	2	21,95	1,34	21,95	9,33	2,36	9,33	28,79	1,82	28,79	9,61	2,87	9,61
13	3	22,67	1,46	22,50	13,11	2,46	14,00	27,40	2,43	26,07	13,58	3,15	14,21
14	3	24,23	1,31	23,80	13,56	2,52	14,67	31,82	3,81	33,27	14,99	3,04	15,32
15	2	23,05	0,21	23,05	12,17	2,12	12,17	29,42	1,39	29,42	12,85	2,17	12,85
16	1	25,20	-	25,20	13,00	-	13,00	35,47	-	35,47	15,05	-	15,05
17	5	25,48	2,02	25,70	17,50	0,96	17,50	31,99	6,30	32,49	19,88	2,09	20,06
18	3	23,70	0,17	23,80	10,33	1,67	10,33	33,30	1,81	32,63	11,39	1,71	11,30
19	1	22,00	-	22,00	12,00	-	12,00	26,44	-	26,44	12,07	-	12,07
20-29	28	23,68	1,51	23,80	11,43	2,95	10,33	32,18	3,23	32,47	12,59	3,71	10,89
30-39	17	25,03	2,14	24,90	13,19	2,68	12,83	34,89	5,26	34,88	15,30	4,13	14,93
40-49	5	24,60	0,97	24,25	12,42	2,91	12,83	34,22	4,92	33,57	13,98	2,88	14,75
50-59	6	22,60	2,26	23,25	8,78	3,08	8,00	31,70	7,35	32,03	9,27	3,35	7,95
≥ 60	5	25,20	1,14	25,15	10,50	2,22	11,17	38,21	3,28	37,15	12,39	2,76	13,34



Tabela 6.4A. Distribuição absoluta e relativa dos escores z para os índices estatura/idade (E/I), massa corporal/idade (MC/I) e massa corporal/estatura (MC/E) em crianças wari' menores de 5 anos. Sexos combinados. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2002.

Escores z	Índices antropométricos		
	E/I	MC/I	MC/E
$\leq -4,00$	1 (1,7%)	-	-
$-4,00 < z \leq -3,00$	9 (15,3%)	2 (3,3%)	-
$-3,00 < z \leq -2,00$	23 (39,0%)	26 (43,3%)	1 (1,7%)
$-2,00 < z \leq -1,00$	19 (32,2%)	22 (36,7%)	15(25,9%)
$-1,00 < z \leq 0,00$	6 (10,2%)	7 (11,7%)	29 (50,0%)
$0,00 < z < 1,00$	1 (1,7%)	3 (5,0%)	12 (20,7%)
$1,00 \leq z < 2,00$	-	-	1 (1,7%)
<b>Total (%)</b>	<b>59 (100%)</b>	<b>60 (100%)</b>	<b>58 (100%)</b>

Tabela 6.5A. Distribuição absoluta e relativa dos escores z para os índices estatura/idade (E/I), massa corporal/idade (MC/I) e massa corporal/estatura (MC/E) em crianças wari' menores de 10 anos. Sexos combinados. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2002.

Escores z	Índices antropométricos		
	E/I	MC/I	MC/E
$\leq -4,00$	2 (1,8%)	-	-
$-4,00 < Z \leq -3,00$	12 (10,8%)	3 (2,7%)	-
$-3,00 < Z \leq -2,00$	37 (33,4%)	34 (30,6%)	1 (0,9%)
$-2,00 < Z \leq -1,00$	44 (39,6%)	53 (47,7%)	18 (16,5%)
$-1,00 < Z \leq 0,00$	14 (12,6%)	16 (14,4%)	57 (52,4%)
$0,00 < Z < 1,00$	2 (1,8%)	5 (4,5%)	31 (28,4%)
$1,00 \leq Z < 2,00$	-	-	2 (1,8%)
<b>Total (%)</b>	<b>111 (100%)</b>	<b>111 (100%)</b>	<b>109 (100%)</b>

Tabela 6.6A. Médias, desvios-padrão e medianas dos escores z para os índices estatura/idade (E/I), massa corporal/idade (MC/I) e massa corporal/estatura (MC/E) em crianças wari', segundo sexo e faixa etária. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2002.

		Escores z								
		Índices antropométricos								
Idade (anos)	n	E/I			MC/I			MC/E		
		média	DP	mediana	Média	DP	mediana	média	DP	mediana
<b>Sexo masculino</b>										
<b>0,00-0,99</b>	4	-1,58	0,69	-1,69	-1,63	0,94	-1,94	-0,64	0,99	-0,92
<b>1,00-1,99</b>	7	-2,51	0,45	-2,52	-1,63	0,54	-2,18	-0,80	0,60	-0,57
<b>2,00-2,99</b>	8	-1,89	1,00	-1,66	-2,19	0,88	-1,31	-0,61	0,61	-0,67
<b>3,00-3,99</b>	4	-1,58*	0,46	-1,32	-1,65	0,67	-1,37	-0,37	0,12	-0,35
<b>4,00-4,99</b>	8	-1,80	1,04	-1,87	-1,58	1,12	-1,80	-0,43	0,93	-0,51
<b>5,00-5,99</b>	10	-1,79	0,99	-2,01	-1,40	0,82	-1,41	-0,29*	0,48	-0,16
<b>6,00-6,99</b>	6	-2,15	0,69	-1,80	-1,33	0,80	-1,31	-0,21	0,67	-0,19
<b>7,00-7,99</b>	8	-1,75	0,84	-1,55	-1,56	0,57	-1,50	-0,42*	0,46	-0,43
<b>8,00-8,99</b>	3	-1,79	1,02	-1,63	-1,50	1,41	-0,83	0,69	1,19	0,57
<b>9,00-9,99</b>	5	-1,92	1,81	-1,56	-0,81	1,07	-1,54	-0,39	0,58	-0,43
<b>Sexo feminino</b>										
<b>0,00-0,99</b>	6	-0,98	1,11	-1,05	-0,91	1,12	-1,31	-0,16	0,76	0,06
<b>1,00-1,99</b>	9	-2,15	0,98	-2,02	-1,82	0,85	-1,53	-0,75	0,81	-0,84
<b>2,00-2,99</b>	7	-2,52	0,52	-2,55	-2,08	0,63	-2,27	-0,67	0,52	-0,88
<b>3,00-3,99</b>	5	-2,91*	0,52	-2,95	-2,17	0,16	-2,19	-0,54	0,20	-0,47
<b>4,00-4,99</b>	5	-2,33	1,18	-2,95	-1,60	0,88	-1,42	-0,28	0,58	-0,15
<b>5,00-5,99</b>	2	-2,20	0,49	-2,20	-1,27	0,26	-1,27	0,11*	0,05	0,11
<b>6,00-6,99</b>	2	-2,19	0,95	-2,19	-1,21	0,28	-1,21	0,26	0,40	0,26
<b>7,00-7,99</b>	7	-1,93	0,58	-2,13	-1,25	0,39	-1,34	0,13*	0,32	0,12
<b>8,00-8,99</b>	2	-0,56	0,34	-0,56	-0,71	0,41	-0,71	-0,31	0,25	-0,31
<b>9,00-9,99</b>	7	-1,46	0,85	-1,50	-1,36	0,51	-1,36	-0,32	0,53	-0,50

\* diferenças entre os sexos: estatura/idade, de 3 a 3,99 anos:  $t=3,665$ ,  $p=0,011$ ; massa corporal/estatura, de 5 a 5,99 anos:  $t=-2,534$ ;  $p=0,03$ ; massa corporal/estatura, de 7 a 7,99 anos:  $t=-2,641$ ,  $p=0,02$ .

Tabela 6.7A: Médias, desvios-padrão e medianas do índice de massa corporal ( $\text{kg.m}^{-2}$ ) em adolescentes wari', segundo sexo e faixa etária. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2002.

Idade (anos)	sexo masculino				sexo feminino			
	n	média	D.P.	mediana	n	média	D.P.	mediana
<b>10-10,9</b>	4	15,78	0,92	15,97	6	15,65	0,72	15,81
<b>11-11,9</b>	4	16,01	0,64	15,91	4	18,27	1,51	17,09
<b>12-12,9</b>	5	17,33	0,50	16,95	2	19,54	0,47	19,54
<b>13-13,9</b>	3	18,08	0,42	18,19	3	19,95	0,97	20,20
<b>14-14,9</b>	4	18,60	0,21	18,59	3	21,29	0,96	20,54
<b>15-15,9</b>	4	19,57	0,87	18,85	2	20,36	0,15	20,36
<b>16-16,9</b>	3	19,91	1,23	20,69	1	22,29	-	22,29
<b>17-17,9</b>	6	21,16	0,96	21,07	5	22,65	1,34	23,29

Tabela 6.8A: Distribuição absoluta e relativa dos casos de baixo peso e risco para sobrepeso em adolescentes wari', segundo sexo e faixa etária, de acordo com os critérios recomendados pela OMS (percentis 5 e 85 da população-referência, respectivamente) e pela International Obesity Task Force (IOTF)\*. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2002.

Idade (anos)	Sexo masculino				Sexo feminino			
	n	baixo peso		sobrepeso	n	baixo peso		sobrepeso
		$\leq p 5$	$\geq p 85$			$\leq p 5$	$\geq p 85$	
<b>10-10,9</b>	4	1 (25,0%)	-	-	6	2 (33,3%)	-	-
<b>11-11,9</b>	4	1 (25,0%)	-	-	4	-	1(25%)	1(25%)
<b>12-12,9</b>	5	-	-	-	2	-	-	-
<b>13-13,9</b>	3	-	-	-	3	-	-	-
<b>14-14,9</b>	4	-	-	-	3	-	-	-
<b>15-15,9</b>	4	-	-	-	2	-	-	-
<b>16-16,9</b>	3	-	-	-	1	-	-	-
<b>17-17,9</b>	5	-	-	-	4	-	-	-
<b>Total</b>	<b>32</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>25</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
	<b>(100%)</b>	<b>(6,3%)</b>			<b>(100%)</b>	<b>(8%)</b>	<b>(4%)</b>	<b>(4%)</b>

\* valores de IMC para a idade em uma curva que chegaria a  $25 \text{ kg.m}^{-2}$  na idade adulta (Cole et al., 2000).



Tabela 6.1B. Médias, desvios-padrão (DP) e medianas das medidas de estatura e massa corporal, segundo sexo e faixa etária. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003.

		Sexo masculino						Sexo feminino						
		estatura (cm)			massa corporal (kg)			estatura (cm)			massa corporal (kg)			
Idade														
(anos)	n	média	DP	mediana	média	DP	mediana	n	média	DP	mediana	média	DP	mediana
0	3	62,60	1,31	62,80	6,83	0,50	6,71	6	62,80	6,19	63,60	6,25	1,59	5,88
1	8	76,53	2,11	76,40	9,26	0,91	9,05	8	75,14	4,19	76,20	8,93	1,26	9,15
2	4	84,85	3,88	84,75	11,23	1,25	11,15	7	79,94	4,93	81,40	9,86	1,64	10,30
3	8	90,04	4,85	91,20	12,76	1,37	13,60	5	85,96	2,65	85,90	11,46	1,14	11,20
4	6	98,77	3,47	99,15	14,10	1,25	13,80	6	93,24	1,59	93,60	12,92	1,05	12,80
5	11	105,44	3,94	105,25	16,87	1,98	16,35	4	104,13	2,50	105,15	16,08	1,33	16,65
6	6	112,32	4,03	111,70	19,33	1,98	19,55	2	109,10	5,23	109,10	17,95	2,47	17,95
7	8	115,20	6,71	117,55	19,64	2,39	20,10	6	115,08	3,55	116,10	20,00	1,80	19,90
8	3	117,73	4,54	119,40	20,57	1,34	20,00	1	115,90	-	115,90	20,10	-	20,10
9	4	126,63	4,12	126,80	27,38	3,60	26,25	5	127,96	2,46	127,60	24,38	1,73	24,10
10	5	126,30	13,01	128,90	24,50	6,75	23,50	8	131,89	7,47	133,40	27,30	4,35	26,65
11	3	134,17	9,54	132,00	29,43	7,19	26,00	6	137,82	9,78	138,35	33,15	8,99	33,20
12	4	134,60	1,01	134,80	27,83	3,14	26,60	2	142,30	2,40	142,30	38,55	2,33	38,55
13	6	150,13	6,22	148,90	40,02	5,03	40,65	3	149,27	4,74	150,00	46,23	5,20	44,40
14	2	148,20	4,38	148,20	39,25	1,20	39,25	2	152,80	2,26	152,80	47,90	4,24	47,90
15	6	163,88	3,13	163,00	50,34	3,32	49,50	3	148,03	4,21	147,20	47,20	5,80	44,90
16	2	162,95	1,48	162,95	48,75	0,64	48,75	-	-	-	-	-	-	-
17	5	162,35	6,06	164,35	56,40	3,80	58,25	4	153,88	5,26	151,70	54,90	5,23	54,90
18	3	161,93	9,25	163,50	54,07	8,56	54,50	4	152,87	4,47	151,70	47,10	5,11	44,20
19	4	160,67	2,50	160,80	54,40	1,42	53,90	2	154,80	1,41	154,80	48,95	2,47	48,95
20-29	19	163,18	4,21	165,15	61,65	8,23	59,55	28	149,83	4,54	150,30	46,20	4,70	46,10
30-39	19	162,43	4,47	162,00	59,46	6,48	60,50	17	149,17	3,61	149,00	46,91	5,59	45,40
40-49	4	158,25	7,13	159,45	57,18	6,63	57,95	6	149,47	4,31	149,80	48,54	9,43	45,00
50-59	7	162,25	2,83	161,65	59,08	4,83	59,35	6	151,56	2,67	153,40	39,23	4,32	40,25
≥ 60	5	162,90	6,45	162,65	52,02	7,05	50,40	5	148,22	7,29	152,20	43,82	5,56	45,40

Tabela 6.2B. Médias, desvios-padrão e medianas das medidas de perímetro braquial (PB), prega cutânea tricipital (PCT), área muscular do braço (AMB) e área adiposa do braço (AAB) em indivíduos Wari' do sexo masculino. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003.

		PB (cm)			PCT (mm)			AMB (cm <sup>2</sup> )			AAB (cm <sup>2</sup> )		
<b>Idade</b>													
(anos)	n	média	DP	mediana	média	DP	mediana	média	DP	mediana	média	DP	mediana
<b>0</b>	3	13,23	0,31	13,30	7,22	0,51	7,33	9,57	0,25	9,62	4,37	0,39	4,45
<b>1</b>	8	13,23	0,80	13,15	6,25	1,12	6,33	10,12	1,12	9,63	3,84	0,80	3,81
<b>2</b>	4	13,93	0,55	13,95	7,00	1,41	7,50	10,95	0,95	11,19	4,49	0,92	4,77
<b>3</b>	8	14,41	0,59	14,30	7,57	1,33	7,33	11,53	0,70	11,26	5,02	0,99	4,78
<b>4</b>	6	14,63	0,79	14,40	6,33	1,07	5,83	12,75	1,45	12,57	4,32	0,82	3,91
<b>5</b>	11	15,67	1,00	15,30	6,47	1,27	6,00	14,86	2,12	14,20	4,74	1,05	4,25
<b>6</b>	6	16,17	0,70	16,25	6,22	1,73	6,00	16,08	0,98	16,14	4,74	1,42	4,62
<b>7</b>	8	16,68	0,96	16,85	6,62	1,13	6,50	16,99	1,81	17,23	5,20	1,09	4,99
<b>8</b>	3	16,17	0,15	16,20	6,22	0,77	6,67	16,07	0,25	16,05	4,72	0,59	5,05
<b>9</b>	4	18,98	2,03	18,60	6,75	2,51	6,50	22,70	3,53	21,81	6,19	2,84	5,74
<b>10</b>	5	17,24	2,16	16,80	7,20	2,09	7,00	18,29	6,35	18,20	5,65	1,11	5,50
<b>11</b>	3	19,60	2,35	18,50	7,22	1,90	6,67	24,07	5,11	22,24	6,79	2,56	5,65
<b>12</b>	4	17,90	1,51	17,70	5,56	1,50	5,67	20,85	3,34	21,51	4,76	1,54	4,42
<b>13</b>	6	21,12	0,95	21,25	6,61	1,27	6,67	28,87	2,12	28,76	6,66	1,44	6,74
<b>14</b>	2	23,05	3,04	23,05	5,17	0,24	5,17	36,91	10,62	36,91	5,73	0,53	5,73
<b>15</b>	6	23,55	1,09	23,65	6,44	1,29	6,50	36,92	3,08	37,13	7,28	1,64	7,04
<b>16</b>	2	23,10	0,57	23,10	6,00	1,41	6,00	35,81	0,41	35,81	6,66	1,67	6,66
<b>17</b>	5	26,30	0,18	26,30	7,92	1,03	7,67	45,12	1,78	45,41	9,90	1,17	9,62
<b>18</b>	3	25,57	2,35	24,80	6,00	1,67	6,00	44,80	7,11	41,77	7,50	2,70	7,16
<b>19</b>	4	25,87	0,40	25,80	7,00	1,00	7,00	44,56	0,39	44,37	8,67	1,32	8,64
<b>20-29</b>	19	27,04	1,74	26,65	7,81	3,70	6,50	48,19	4,23	48,41	10,22	5,43	8,44
<b>30-39</b>	19	27,05	2,03	26,85	7,02	2,74	6,33	49,28	6,09	49,84	9,24	4,06	8,44
<b>40-49</b>	4	27,53	3,19	26,40	6,83	2,06	6,33	51,67	11,23	48,64	9,21	3,83	7,77
<b>50-59</b>	7	26,43	1,78	26,45	7,61	2,03	7,00	46,09	4,62	46,80	9,71	3,09	8,90
<b>≥ 60</b>	5	23,56	2,23	22,50	6,33	1,33	6,00	37,23	6,51	33,81	7,24	2,25	6,47

Tabela 6.3B. Médias, desvios-padrão e medianas das medidas de perímetro braquial (PB), prega cutânea tricipital (PCT), área muscular do braço (AMB) e área adiposa do braço (AAB) em indivíduos Wari' do sexo feminino. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003.

		PB (cm)			PCT (mm)			AMB (mm <sup>2</sup> )			AAB (mm <sup>2</sup> )		
Idade													
(anos)	n	média	DP	mediana	média	DP	mediana	média	DP	mediana	média	DP	mediana
0	6	12,60	1,49	11,85	6,28	1,02	6,00	9,12	2,51	8,15	3,66	0,83	3,59
1	8	13,33	1,16	13,00	6,50	1,05	6,33	10,19	1,71	10,00	4,03	0,98	3,73
2	7	13,47	0,75	13,30	6,95	1,50	6,67	10,15	0,83	10,01	4,33	1,08	4,28
3	5	13,96	0,97	13,60	7,73	1,40	7,33	10,61	1,30	10,72	4,96	1,14	4,34
4	6	14,62	0,84	14,40	7,60	1,86	7,00	11,91	0,68	11,84	5,14	1,49	4,76
5	4	15,43	0,76	15,55	7,75	1,87	8,00	13,43	0,56	13,23	5,53	1,49	5,75
6	2	15,30	1,70	15,30	6,67	1,89	6,67	13,92	2,32	13,92	4,82	1,81	4,82
7	6	16,78	0,69	16,60	6,73	0,95	6,67	17,12	1,08	17,42	5,31	0,92	5,12
8	1	16,80	-	16,80	5,00	-	5,00	18,45	-	18,45	4,00	-	4,00
9	5	17,74	1,28	17,30	6,73	2,07	7,00	19,49	2,63	19,68	5,65	1,98	5,63
10	8	18,68	1,68	19,25	8,04	1,96	7,33	20,93	4,07	21,08	7,02	1,93	6,45
11	6	20,10	3,26	19,65	8,56	3,59	7,67	24,54	6,92	23,79	8,31	4,54	7,45
12	2	22,05	1,06	22,05	10,33	1,89	10,33	28,14	1,40	28,14	10,59	2,32	10,59
13	3	23,53	1,35	23,50	14,44	3,36	14,00	28,71	0,95	29,03	15,44	4,17	14,91
14	2	23,70	0,71	23,70	13,83	1,65	13,83	29,86	3,77	29,86	14,85	1,11	14,85
15	3	24,43	1,37	23,80	15,78	1,54	16,67	30,26	3,89	29,95	17,33	2,18	17,40
16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
17	4	24,63	0,96	24,80	15,22	2,50	15,33	31,71	0,07	31,71	18,61	2,05	18,61
18	4	23,53	1,96	23,70	13,56	5,32	15,00	29,56	1,27	29,00	14,70	6,37	16,00
19	2	23,95	1,34	23,95	11,83	0,24	11,83	32,63	4,09	32,63	13,07	1,03	13,07
20-29	28	23,54	1,52	23,70	10,87	2,71	10,00	32,31	3,47	32,97	11,94	3,39	11,40
30-39	17	24,33	1,41	24,55	12,19	3,64	12,00	33,51	3,37	33,66	13,73	4,35	13,30
40-49	6	24,62	2,03	23,60	12,33	2,76	11,67	34,36	4,76	32,97	14,12	4,13	12,69
50-59	6	22,05	3,06	22,40	8,78	3,40	7,50	31,00	9,12	31,81	10,31	4,81	7,75
≥ 60	5	23,83	2,23	24,50	9,80	2,86	10,67	34,40	4,76	34,61	11,10	3,68	12,44

Tabela 6.4B. Distribuição absoluta e relativa dos escores z para os índices estatura/idade (E/I), massa corporal/idade (MC/I) e massa corporal/estatura (MC/E) em crianças wari' menores de 5 anos. Sexos combinados. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003.

Escores z	Índices antropométricos		
	E/I	MC/I	MC/E
$\leq -4,00$	1 (1,7%)	-	-
$-4,00 < Z \leq -3,00$	11 (18,6%)	3 (5,1%)	-
$-3,00 < Z \leq -2,00$	25 (42,4%)	28 (47,5%)	1 (1,7%)
$-2,00 < Z \leq -1,00$	16 (27,1%)	19 (32,2%)	20 (33,9%)
$-1,00 < Z \leq 0,00$	4 (6,8%)	5 (8,5%)	26 (44,1%)
$0,00 < Z < 1,00$	2 (3,4%)	4 (6,8%)	12 (20,3%)
<b>Total (%)</b>	<b>59 (100%)</b>	<b>59 (100%)</b>	<b>59 (100%)</b>

Tabela 6.5B. Distribuição absoluta e relativa dos escores z para os índices estatura/idade (E/I), massa corporal/idade (MC/I) e massa corporal/estatura (MC/E) em crianças wari' menores de 10 anos. Sexos combinados. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003.

Escores z	Índices antropométricos		
	E/I	MC/I	MC/E
$\leq -4,00$	1 (0,9%)	-	-
$-4,00 < Z \leq -3,00$	14 (13,1%)	3 (2,8%)	-
$-3,00 < Z \leq -2,00$	35 (32,7%)	35 (32,7%)	1 (0,9%)
$-2,00 < Z \leq -1,00$	40 (37,4%)	41 (38,3%)	25 (23,4%)
$-1,00 < Z \leq 0,00$	13 (12,1%)	21 (19,6%)	53 (49,5%)
$0,00 < Z < 1,00$	4 (3,7%)	7 (6,5%)	28 (26,2%)
<b>Total (%)</b>	<b>107 (100%)</b>	<b>107 (100%)</b>	<b>107 (100%)</b>



Tabela 6.6B. Médias e desvios-padrão dos escores z para os índices estatura/idade (E/I), massa corporal/idade (MC/I) e massa corporal/estatura (MC/E) em crianças wari', segundo sexo e faixa etária. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003.

Escores z										
Índices antropométricos										
Idade (anos)	E/I			MC/I			MC/E			
	n	média	DP	mediana	média	DP	mediana	média	DP	mediana
<b>Sexo masculino</b>										
<b>0,00-0,99</b>	3	-1,88	1,60	-2,77	-1,01	1,11	-1,57	0,57	0,24	0,56
<b>1,00-1,99</b>	8	-2,20	0,66	-2,77	-2,01	0,66	-1,96	-1,10	0,72	-1,14
<b>2,00-2,99</b>	4	-1,86	0,98	-2,00	-1,80	0,77	-1,73	-0,81	0,43	-0,91
<b>3,00-3,99</b>	8	-2,24	1,05	-1,47	-1,67	0,72	-1,40	-0,47	0,42	-0,62
<b>4,00-4,99</b>	6	-2,02	0,92	-2,55	-1,93	0,68	-2,11	-1,00	0,62	-0,80
<b>5,00-5,99</b>	11	-1,69	0,90	-1,93	-1,32	0,91	-1,50	-0,33	0,56	-0,58
<b>6,00-6,99</b>	6	-1,34	1,05	-1,73	-1,00	0,85	-0,87	-0,12	0,60	-0,20
<b>7,00-7,99</b>	8	-1,90	1,13	-1,71	-1,66	0,74	-1,49	-0,53	0,47	-0,35
<b>8,00-8,99</b>	3	-2,10	0,90	-1,47	-1,75	0,37	-1,80	-0,45	0,58	-0,31
<b>9,00-9,99</b>	4	-1,44	0,84	-1,58	-0,65	0,87	-0,83	0,69*	0,72	0,51
<b>Sexo feminino</b>										
<b>0,00-0,99</b>	6	-1,07	1,52	-0,81	-0,91	1,79	-0,61	-0,16	0,85	-0,24
<b>1,00-1,99</b>	8	-2,40	0,57	-2,26	-1,89	0,72	-1,92	-0,74	0,77	-0,79
<b>2,00-2,99</b>	7	-2,63	0,93	-2,73	-2,34	0,98	-2,35	-0,90	0,67	-0,89
<b>3,00-3,99</b>	5	-3,02	0,60	-3,08	-2,25	0,62	-2,54	-0,56	0,56	-0,77
<b>4,00-4,99</b>	6	-2,73	0,27	-2,81	-2,12	0,48	-2,11	-0,67	0,63	-0,83
<b>5,00-5,99</b>	4	-1,51	0,69	-1,36	-1,14	0,70	-0,83	-0,31	0,50	-0,14
<b>6,00-6,99</b>	2	-1,92	0,98	-1,92	-1,29	0,94	-1,29	-0,09	0,50	-0,09
<b>7,00-7,99</b>	6	-1,60	0,52	-1,51	-1,17	0,54	-1,12	-0,05	0,60	-0,02
<b>8,00-8,99</b>	1	-2,09	-	-2,09	-1,63	-	-1,63	-0,07	-	-0,07
<b>9,00-9,99</b>	5	-1,02	0,52	-0,93	-1,20	0,48	-1,33	-0,57*	0,37	-0,50

\* diferença entre os sexos: MC/E:  $t=3,410$ ,  $p<0,05$ .

Tabela 6.7B: Médias, desvios-padrão e medianas do índice de massa corporal ( $\text{kg.m}^{-2}$ ) em adolescentes wari', segundo sexo e faixa etária. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003.

Idade (anos)	sexo masculino			sexo feminino				
	n	média	D.P.	mediana	n	média	D.P.	mediana
10-10,9	5	15,06	0,62	14,34	8	15,59	0,38	15,85
11-11,9	3	16,16	0,95	15,52	6	17,18	1,27	16,68
12-12,9	4	15,35	0,88	14,64	2	19,03	0,36	19,03
13-13,9	6	17,68	0,40	18,05	3	20,73	1,01	21,35
14-14,9	2	17,88	0,36	17,88	2	20,50	0,86	20,50
15-15,9	6	18,79	0,22	18,66	3	21,48	0,81	20,72
16-16,9	2	18,36	0,07	18,36	-	-	-	-
17-17,9	5	21,39	0,21	21,36	3	22,29	0,13	22,29

Tabela 6.8B: Distribuição absoluta e relativa dos casos de baixo peso e risco para sobrepeso em adolescentes wari', segundo sexo e faixa etária, de acordo com os critérios recomendados pela OMS (percentis 5 e 85 da população-referência, respectivamente) e pela International Obesity Task Force (IOTF)\*. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003.

Idade (anos)	Sexo masculino			Sexo feminino				
	n	baixo peso	sobrepeso	n	baixo peso	sobrepeso		
		$\leq p 5$	$\geq p 85$		IOTF	$\leq p 5$	$\geq p 85$	IOTF
10-10,9	2	1	-	-	4	1 (25%)	-	-
11-11,9	3	-	-	-	6	1(16,7%)	1(16,7%)	1(16,7%)
12-12,9	3	2	-	-	2	-	-	-
13-13,9	6	-	-	-	3	-	-	-
14-14,9	2	-	-	-	2	-	-	-
15-15,9	5	-	-	-	3	-	-	-
16-16,9	2	-	-	-	-	-	-	-
17-17,9	4	-	-	-	2	-	-	-
<b>Total</b>	<b>27</b>	<b>3</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>22</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
	<b>(100%)</b>	<b>(11,1%)</b>			<b>(100%)</b>	<b>(9,1%)</b>	<b>(4,5%)</b>	<b>(4,5%)</b>

\*valores de IMC para a idade em uma curva que chegaria a  $25 \text{ kg.m}^{-2}$  na idade adulta (Cole *et al.*, 2000).

Tabela 6.9B: Distribuição absoluta e relativa das categorias do índice de massa corporal (IMC) na população adulta wari' ( $\geq 18$  anos), segundo sexo e faixa etária. Aldeia Santo André, T.I. Pacaás Novos, Rondônia, 2003.

IMC (diagnóstico)	Faixa etária (anos)					Total
	18-29	30-39	40-49	50-59	$\geq 60$	
<b><u>Sexo masculino</u></b>						
<b>Baixo peso</b>	-	-	-	-	1	<b>1</b>
(%)	-	-	-	-	(25)	<b>(1,9)</b>
<b>Adequado</b>	22	13	3	6	3	<b>47</b>
(%)	(91,7)	(86,7)	(75,0)	(100,0)	(75,0)	<b>(88,7)</b>
<b>Sobrepeso</b> <b>(pré-obesidade)</b>	1	2	1	-	-	<b>4</b>
(%)	(4,2)	(13,3)	(25,0)	-	-	<b>(7,5)</b>
<b>Sobrepeso</b> <b>(obesidade classe 1)</b>	1	-	-	-	-	<b>1</b>
(%)	(4,2)	-	-	-	-	<b>(1,9)</b>
<b>Total</b>	24	15	4	6	4	<b>53</b>
(%)	<b>(100)</b>	<b>(100)</b>	<b>(100)</b>	<b>(100)</b>	<b>(100)</b>	<b>(100)</b>
<b><u>Sexo feminino</u></b>						
<b>Baixo peso</b>	4	1	-	5	1	<b>11</b>
(%)	(14,3)	(7,1)	-	(71,4)	(20,0)	<b>(18,6)</b>
<b>Adequado</b>	23	12	4	2	4	<b>45</b>
(%)	(82,1)	(85,7)	(80,0)	(28,6)	(80,0)	<b>(76,3)</b>
<b>Sobrepeso</b> <b>(pré-obesidade)</b>	1	1	1	-	-	<b>3</b>
(%)	(3,6)	(7,1)	(20,0)	-	-	<b>(5,1)</b>
<b>Total</b>	<b>23</b>	<b>14</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>59</b>
(%)	<b>(100)</b>	<b>(100)</b>	<b>(100)</b>	<b>(100)</b>	<b>(100)</b>	<b>(100)</b>

<sup>1</sup> Refiro-me aqui especificamente à observação de outros fatores que auxiliem a interpretação da antropometria no diagnóstico nutricional, e não aos pontos de corte.

## CAPÍTULO 7

### DISCUSSÃO FINAL E CONCLUSÕES

#### 7.1 CONSIDERAÇÕES GERAIS

Certa vez, em minha primeira estada em Santo André, os Wari' assistiram a um programa televisivo, o "Globo Repórter", cujo tema era *A Fome no Brasil*. O programa apresentava algumas famílias, no Vale do Rio Jequitinhonha, que praticamente não tinham o que comer, e crianças que choravam de fome. O programa provocou uma forte impressão entre eles, e muitos vieram comentar comigo o assunto ao longo dos dias seguintes. Ficaram assombrados com a situação de penúria que os *wijam* viviam, e comentavam comigo que aquilo não acontecia com eles.

De fato, os Wari' de Santo André não enfrentavam a fome no sentido mais óbvio da expressão, isto é, a falta de comida. Sempre havia o que comer em suas casas, ainda que nem sempre nos termos que consideravam ideais. Ainda assim, o diagnóstico nutricional da população revela um perfil essencialmente precário, particularmente entre as crianças. Longe de constituir um paradoxo, o fato reflete a natureza multicausal da desnutrição. E, nesse sentido, a situação observada em Santo André não difere daquela observada entre não-índios. No debate sobre o combate à fome no Brasil, Victora (2003) aponta para a diferença entre fome e desnutrição, e para a raridade desta modalidade do problema – a fome sob sua forma extrema, a falta de alimentos – no país. O que não impede, por outro lado, que a desnutrição, ocasionada por fatores como a inadequação da dieta, condições de saneamento inadequadas e a qualidade da assistência à saúde, comprometam moderada ou severamente o crescimento de cerca de 10,5% dos menores de cinco anos em todo o país, segundo os dados da PNDS. No caso wari' ocorre o mesmo, isto é, a ausência da fome em sua manifestação extrema também não impede a ocorrência da desnutrição e de seus efeitos deletérios sobre a saúde da população.

Nesta seção retomo, agora conjuntamente, algumas das discussões apresentadas ao longo da tese, buscando fazer uma síntese dos principais aspectos abordados. Centrarei minha atenção em três eixos específicos: em primeiro lugar, no perfil antropométrico wari', visto enquanto resultante da interação de aspectos biomédicos, ecológicos e socioculturais; em seguida, no exame das mudanças ocorridas em seu sistema alimentar, o que remete à revisão do papel das sociedades indígenas nos processos de mudança

social; por fim, em uma breve análise de aspectos relevantes para a superação dos problemas alimentares e nutricionais registrados.

O objeto principal de atenção, no conjunto de dados apresentados e discutidos ao longo desta tese, diz respeito ao perfil de nutrição da população wari' da aldeia de Santo André. De modo a traçar este perfil e situá-lo no contexto em que vive a população, foram coletados dados antropométricos e de consumo alimentar, complementados ainda com informações relativas aos seus perfis demográfico e de morbi-mortalidade, suas atividades econômicas, à sua trajetória histórica e às idéias nativas relacionadas ao crescimento físico, alimentação e nutrição.

Um aspecto fundamental a esta discussão diz respeito ao significado dos dados nutricionais. Isto é, em última instância, ao argumento que justifica a investigação do perfil nutricional da população. A resposta a esta questão reside, inicialmente, nas interrelações existentes entre as condições de vida e perfis de morbidade, de mortalidade e de nutrição, como é de amplo reconhecimento. E, na medida em que o estado nutricional de indivíduos e populações responde mesmo a curto prazo à influência de fatores ambientais, ele acaba por constituir um indicador das condições de vida, assumindo ainda o caráter de marcador temporal das variações nestas condições. O tema, por sua vez, ganha relevância pelo fato dos Wari' e outras populações indígenas encontrarem-se inseridos em contextos de mudanças em seus modos de vida, que apresentam profundas conseqüências sobre suas condições de saúde e nutrição. Nesse âmbito, a questão nutricional constitui uma dimensão privilegiada para a compreensão dos processos de mudanças a que estas populações vêm sendo submetidas. Apesar disso, permanecem largamente desconhecidos não apenas seus perfis de nutrição, mas ainda o modo como estas transformações vêm acontecendo, sob a influência de fatores de ordem regional e local.

Evitando aproximar-se de outras populações, além de tradicionalmente viverem junto a pequenos cursos d'água, distantes das principais vias fluviais, os Wari', diferentemente da maior parte dos povos indígenas de Rondônia, lograram permanecer relativamente isolados até meados do século XX, quando os encontros com os novos ocupantes da região tornaram-se inevitáveis. Apesar das grandes perdas populacionais devidas aos conflitos com não-índios e à ocorrência de epidemias de doenças infecciosas, hoje constituem a população indígena mais numerosa do estado, contando com cerca de 2700 indivíduos distribuídos em quatro Terras Indígenas já demarcadas e homologadas, e em uma colônia agrícola (tabela 2.1). Antes mesmo da descrição detalhada do contexto em que os Wari' se inserem, em suas dimensões

histórica, ambiental, social e econômica, o grau de comprometimento de suas condições de nutrição já de início aponta para condições amplamente desfavoráveis.

Fundamentalmente, os dados levantados no presente estudo chamam a atenção para a desigualdade entre as condições nutricionais observadas no segmento indígena e no restante da população brasileira. O estado nutricional infantil, particularmente sujeito à influência dos fatores ambientais, é emblemático desta desigualdade. Para além do diferencial que as prevalências de desnutrição infantil entre os Wari' revelam, há o agravante de que ele parece vir aumentando ao longo das últimas décadas<sup>1</sup>. O problema não se resume, contudo, ao segmento infantil: a população como um todo apresenta evidências importantes de déficits nutricionais de longa data.

Os índices de desnutrição registrados entre as crianças de Santo André podem ser considerados alarmantes por diversas razões: em primeiro lugar, por sua indiscutível magnitude, em termos absolutos. Em segundo lugar, pelo fato de prevalências tão elevadas serem registradas ainda hoje, quando a desnutrição infantil progressivamente reduz sua importância no cenário nacional. E finalmente porque, em um contexto em que permanecem largamente desconhecidos os perfis de nutrição dos povos indígenas do país, é plausível supor que índices semelhantes sejam hoje prevalentes em diversas outras comunidades, posto que as condições de vida da população de Santo André não parecem distanciar-se daquelas descritas, na literatura, para outras comunidades indígenas.

Não discutirei, aqui, a vulnerabilidade biológica que caracteriza esta faixa etária (crianças menores de cinco anos), amplamente reconhecida na literatura. No entanto, parece-me importante mencionar que o perfil nutricional observado neste segmento populacional é condizente com os dados de mortalidade registrados entre crianças wari': os registros de óbitos disponibilizados pela Casa do Índio de Guajará-Mirim revelam que, de todas as mortes ocorridas na população wari', entre 1995 e 2002, 52% correspondiam a crianças menores de cinco anos. No mesmo período, o coeficiente de mortalidade infantil foi, em média, igual a 50,4 óbitos para cada mil nascidos vivos (dados secundários levantados junto à Casa do Índio de Guajará-Mirim). Vale assinalar o contraste que este número apresenta frente às médias regionais e nacionais: para os anos de 1994 e 1998, os coeficientes médios do município de Guajará Mirim foram significativamente mais baixos, chegando a 38,1 e 36,2 óbitos por mil; nos mesmos anos, o estado de Rondônia apresentava coeficientes médios equivalentes a 36,5 e 34,8 óbitos, enquanto que a nível nacional os valores registrados foram iguais a 40,1 e 36,1 óbitos para cada mil nascidos vivos (DATASUS, 2004b).

O perfil nutricional wari' aponta, ainda, para o sexo feminino como um segmento populacional particularmente suscetível à ocorrência de déficits nutricionais. Em um contexto onde o sobrepeso e a obesidade são registrados em pequenos números, as mulheres apresentaram ainda flutuações importantes em seu estado nutricional compatíveis com as variações na produção de alimentos ao longo do ciclo anual, o que demonstra sua vulnerabilidade à influência dos fatores de ordem ambiental. Não foram identificadas, contudo, práticas culturalmente específicas que colocassem este segmento da população sob maior risco nutricional. No entanto, não se pode desconsiderar o estresse adicional a que freqüentemente estão expostas as mulheres indígenas em idade reprodutiva, em decorrência de elevadas taxas de fecundidade. Nesta fase, a ocorrência endêmica da malária e de anemia, em níveis hoje desconhecidos, mas possivelmente alarmantes, contribuem ainda para o agravamento do quadro.

Apesar da escassez de dados demográficos que possibilitem análises sobre os padrões de fecundidade de mulheres indígenas – o que inclui o caso wari' -, uma revisão sobre o tema aponta para taxas de fecundidade total elevadas, normalmente superiores a seis filhos (Coimbra Jr. & Garnelo, 2004). Vale assinalar que, em 2001, a taxa de fecundidade total para o país era de 2,18 filhos (DATASUS, 2004c). Na determinação da elevada fecundidade observada entre os povos indígenas, os autores chamam a atenção para o papel de fatores como o valor atribuído às famílias numerosas, a grande proporção de mulheres casadas, o início relativamente precoce da vida reprodutiva e os pequenos intervalos interpartais. Em que pesem as limitadas possibilidades de generalização, não é incomum que mulheres indígenas passem grande parte de suas vidas grávidas ou amamentando seus filhos, o que aumenta sobremaneira suas necessidades nutricionais.

Os autores destacam, ainda, para o papel de diversos fatores que colocam as gestantes em situação de maior risco, como a malária, as enteroparasitoses e a anemia (Coimbra Jr. & Garnelo, 2004). Assinale-se que em Santo André a malária é endêmica, e mesmo na ausência de levantamentos específicos sobre enteroparasitismo ou anemia, as condições ambientais e nutricionais observadas em Santo André são compatíveis com a ocorrência destes problemas em níveis importantes.

Outro aspecto que emerge da análise da antropometria nutricional wari', juntamente com os dados de consumo alimentar, diz respeito às significativas flutuações observadas nas condições de nutrição da população ao longo do ciclo anual, concomitantemente a variações também cíclicas na disponibilidade de alimentos. De certo modo, o fato revela uma vulnerabilidade adicional da população como um todo,

submetida a condições ainda mais desfavoráveis durante parte do ano, isto é, ao longo da estação de chuvas. Por outro lado, o caráter cíclico destas variações torna-as previsíveis, e representa uma valiosa possibilidade de atuar preventivamente junto aos segmentos da população mais vulneráveis aos agravos nutricionais.

A ocorrência destas flutuações no perfil de nutrição da população, concomitantemente às variações na disponibilidade de alimentos, pode estar refletindo a importância da produção local de alimentos para a dieta wari', a despeito de seu significativo envolvimento com o mercado regional. Isto é, embora a aquisição comercial constitua hoje uma fonte importante – e cuja oferta é estável, a princípio – de alimentos, a produção para o consumo doméstico – esta sim, ciclicamente variável – ocupa um papel fundamental na determinação das condições de nutrição do grupo. O acesso ao mercado regional e à potencial estabilidade da oferta de alimentos que ele representa não resultou, como a antropometria nutricional demonstra, na estabilização das condições de nutrição da população ao longo do ano. Por outro lado, a pesca e a caça aparecem como atividades que apresentam um comportamento marcadamente sazonal, e que resultam em uma disponibilidade proporcionalmente menor de proteínas de origem animal durante as chuvas. Mais especificamente, e considerando-se as mudanças observadas nos padrões de assentamento da população de Santo André, chamam a atenção a importância aumentada da pesca e os problemas com a sustentabilidade da caça.

Em termos mais amplos, estes dados apontam especificamente para uma dimensão da epidemiologia nutricional que vem sendo sistematicamente desconsiderada no delineamento das pesquisas junto a populações indígenas no Brasil, nas discussões sobre o tema e ainda pelos serviços de saúde que prestam assistência às mesmas, a despeito de suas possíveis implicações. Vale assinalar que o caso wari' não parece ser único, no que diz respeito à existência de variações cíclicas da produção e consumo de alimentos. Na medida em que a literatura antropológica apresenta numerosos exemplos de sazonalidade no rendimento das atividades de subsistência, é de se supor que, ao menos em parte delas, estas variações venham a se refletir em seus perfis de nutrição e, em conseqüência, de morbi-mortalidade. Deste modo, o conhecimento desta dinâmica pode contribuir para o planejamento dos serviços de saúde que atendem não somente a esta, mas a outras populações indígenas do país. O que, portanto, justifica a sua inclusão não apenas em investigações sobre o tema, mas ainda nas rotinas de coleta e análise sistemáticas de dados epidemiológicos e nutricionais junto a este segmento da população brasileira.



Concluindo, o perfil nutricional wari' poderia ser traduzido por duas características fundamentais e de certo modo complementares, senão indissociáveis: vulnerabilidade e desigualdade. Esta complementaridade resulta da natureza algo distinta destes aspectos: o primeiro tem um caráter absoluto, enquanto que o segundo assume uma dimensão relativa, isto é, comparativa. Ressalto, no entanto, que refiro-me aqui não à vulnerabilidade resultante de aspectos biogenéticos (Coimbra Jr. & Santos, 2000), possibilidade também discutida, sob diversos aspectos, na literatura sobre saúde e povos indígenas (West, 1974; Weiss et al., 1984; Black, 1994, dentre outros), mas àquela advinda de uma sujeição, social e historicamente determinada, a condições ambientais adversas.

Esta é, portanto, a dimensão absoluta da caracterização da situação wari': o perfil de nutrição apresentado, bastante comprometido, reflete a precariedade de suas condições de vida. A gênese de sua sujeição a estas condições, por outro lado, conduz à dimensão relativa de sua situação, ou seja, ao fato de que a população enfrenta condições *particularmente* adversas, no contexto mais amplo da população brasileira, e que conseqüentemente apresenta um perfil nutricional *comparativamente* mais comprometido. Além disso, as condições nutricionais estão intimamente associadas às condições de saúde e à capacidade produtiva, dentre outros aspectos da vida quotidiana. Neste tipo de contexto, estes fatores combinam-se em um processo de determinação mútua, e que acaba por constituir mais um mecanismo de reprodução das desigualdades.

A dimensão relativa/comparativa é central à compreensão das condições de saúde deste e de outros povos indígenas do país, e não deve ser perdida de vista nas análises e discussões sobre o tema. Afinal, "(...) *evidenciar contrastes e desigualdades é sempre uma ferramenta potencialmente poderosa para municiar segmentos sociais marginalizados na busca de políticas e práticas que pressionem em direção a uma equidade em saúde.*" (Coimbra Jr. & Santos, 2000:130). É em sua dimensão contrastiva que a vulnerabilidade desta população revela suas reais proporções, concretizando-se sob a forma de uma desigualdade marcante. É a partir daí que afirmo tratarem-se de características não somente complementares, mas indissociáveis até. O perfil nutricional wari', assim, pode ser considerado enquanto resultante da posição marginal que as populações indígenas, como um todo, ocupam na sociedade brasileira. A precariedade das condições ambientais/sanitárias, os elevados níveis de desnutrição, morbidade e mortalidade, os problemas com a assistência à saúde e mesmo o caráter desigual das relações com o mercado regional, todos podem ser vistos enquanto indicadores da situação amplamente desfavorável em que se encontra o segmento indígena.

No que diz respeito aos inquéritos alimentares, os perfis de consumo de alimentos observados apontam para a magnitude e o alcance das transformações que tiveram lugar na sociedade wari' após o contato com não-índios. A título de exemplo podem ser mencionadas as evidências da importância dos alimentos introduzidos a partir de então, e das implicações nutricionais envolvidas neste processo. É notável a obtenção, junto ao mercado regional, de aproximadamente a metade das calorias e de cerca de um quarto de toda a proteína consumida nos domicílios acompanhados durante os inquéritos alimentares. No que se refere à diversidade alimentar, avaliada em termos do número de itens diferentes consumidos no período, predominaram os itens de introdução pós-contato. Além disso, é majoritária, em termos calóricos, a participação de produtos refinados na dieta da população, como o açúcar, o arroz polido e a farinha de trigo, alimentos que perdem parte significativa de seu conteúdo vitamínico-mineral durante o processamento.

Estas informações dão, por certo, uma idéia bastante clara da magnitude, do alcance e das implicações nutricionais das mudanças nos hábitos alimentares wari'. No entanto, a despeito do seu significado, a riqueza dos dados de consumo alimentar não se esgota neste nível de análise. O exame de um mesmo conjunto de dados, quando feito a partir de critérios distintos, pode apresentar resultados igualmente diversos, ou mesmo revelar novas nuances e implicações dos processos de mudança descritos. Disso resulta que a análise destes processos pode e deve buscar contemplar diversas perspectivas: no presente estudo de caso, a cada vez que isto era feito, novos detalhes eram acrescentados ao quadro inicialmente descrito.

Além disso, um olhar mais pormenorizado pode revelar – e revela, no caso wari' - mudanças importantes mesmo em dimensões e atividades que poderiam ser vistas como tradicionais da vida da população. Quando abordadas a partir de uma perspectiva diacrônica, por exemplo, as atividades econômicas wari' freqüentemente apresentam importantes alterações nas formas pelas quais são realizadas. As mudanças mais evidentes dizem respeito às inovações tecnológicas, e que por vezes transformam radicalmente o modo como estas atividades se desenrolam. Assim, a introdução de armas de fogo, anzóis e náilon, canoas, machados, facões, enxadas e lanternas, entre outros equipamentos, trouxeram importantes mudanças na caça, pesca, agricultura e mesmo na coleta. Para mencionar apenas algumas delas, novos ambientes e espécies ficaram acessíveis, e o tempo necessário para a realização de determinadas tarefas tendeu a diminuir. Além disso, novas espécies vegetais e animais foram introduzidas, como também formas de processar os alimentos, e restrições alimentares foram

deixadas de lado. Sistemas tradicionais de distribuição de alimentos foram parcialmente substituídos pela comercialização destes itens, e alimentos anteriormente produzidos apenas para o consumo doméstico – a castanha-do-Pará, por exemplo – são agora essencialmente destinados ao mercado regional.

Todas estas atividades - exceção feita talvez à agricultura, que apresenta mudanças mais evidentes -, afinal, poderiam a princípio ser ainda hoje vistas como “tradicionais”, já que eram praticadas já à época do contato e caracterizam, no imaginário popular, a subsistência indígena. Contudo, todas apresentam, sem exceção, profundas modificações nas formas pelas quais são realizadas e/ou em seus objetivos, o que resulta em inúmeros desdobramentos de ordem econômica, social e, naturalmente, nutricional.

É interessante observar ainda que a descrição da alimentação wari’ a partir de critérios diferentes, como mencionei, apresenta resultados também diversos. Quando o eixo da análise é o conteúdo proteico dos alimentos, apresenta-se um quadro bastante distinto daquele revelado pela contribuição energética dos mesmos itens. Embora uma análise detalhada destes resultados já tenha sido apresentada no corpo da tese (*vide* capítulo 4 – *CONSUMO ALIMENTAR*), julgo importante ressaltar um dos aspectos identificados. Refiro-me, aqui, à importância conjunta da caça, da pesca e da coleta para a alimentação wari’. Em termos de sua contribuição energética, estas atividades responderam, em média, por apenas 15% da ingesta calórica dos domicílios acompanhados, enquanto a agricultura e o mercado regional são responsáveis por praticamente todo o consumo energético restante. Considerando-se a importância da compra de alimentos neste percentual e lembrando, além disso, que hoje a agricultura apresenta um perfil de produção onde predomina a mandioca e onde a comercialização de excedentes é fundamental para a economia wari’, o quadro que se delineia reflete claramente as profundas modificações ocorridas em seu sistema alimentar. A impressão que se tem, neste momento da análise, é a de que a caça e da pesca têm, juntas, uma pequena importância para a alimentação dos domicílios avaliados.

Quando o critério utilizado para descrever o perfil de consumo alimentar é o conteúdo proteico dos alimentos, no entanto, a importância destas atividades é redimensionada. Inverte-se por completo, então, o quadro comparativo entre as formas de obtenção de alimentos. Estas atividades respondem por cerca de dois terços de toda a proteína consumida durante os inquéritos, o que corresponde em sua maior parte a proteínas de alto valor biológico. A pesca e a caça, que segundo o critério do aporte energético respondiam por uma proporção muito reduzida da ingesta, vêm a constituir as principais fontes de proteína na alimentação do grupo. O diferencial em relação aos

demais componentes da dieta wari', em termos proteicos, é portanto de ordem não apenas quantitativa, mas também qualitativa. É portanto possível afirmar, ao contrário do que os dados a princípio indicavam, que a caça e a pesca desempenham papéis fundamentais na sua alimentação, para não mencionar sua importância em termos econômicos e culturais.

O redimensionamento do papel destas atividades para a ingestão alimentar do grupo não significa, entretanto, que as mudanças não as tenham afetado, ou que sejam menos significativas do que os dados inicialmente permitiam supor. Não se trata de tentar mensurar a magnitude das mudanças ocorridas ao longo das últimas décadas. Mas a constatação de que os dados podem – e devem – ser reanalisados e ressignificados a partir de óticas diferentes indica que há muitas nuances a serem observadas, e que critérios distintos de avaliação podem revelar transformações em aspectos e magnitudes também diversas.

A análise pormenorizada do consumo de alimentos entre os Wari' demonstra que as mudanças não se limitam a aspectos como a inclusão do mercado regional enquanto uma nova “fonte” de alimentos, variações na importância relativa de cada atividade econômica para a sua obtenção, ou às inovações tecnológicas. Em lugar disso, o caso wari' inequivocamente aponta, a partir do “exercício” de distintos olhares sobre o problema, para o caráter multifacetado das transformações associadas à alimentação, e para a profundidade, o alcance e a complexidade que as caracterizam. Nesse âmbito, destacam-se as relações que ligam os menores aspectos envolvidos a todo o conjunto, em uma intrincada rede de interações onde um olhar unidimensional é essencialmente pouco produtivo. Cada fator analisado apresenta toda uma gama de nuances, e que irão se refletir, de uma forma ou de outra, nos perfis de consumo alimentar e de nutrição apresentados pela população. Evidencia-se, deste modo, a importância de descrições e análises progressivamente mais detalhadas deste e de outros estudos de caso.

Parte desta discussão assume uma importância de ordem metodológica, uma vez que busco defender, no âmbito da análise dos perfis nutricionais de populações indígenas do Brasil, uma abordagem mais ampla e sensível, portanto, ao papel dos fatores locais na sua definição. O que inclui aspectos de ordem ecológica, econômica, histórica e cultural, dentre outras dimensões possíveis. O olhar resultante é de certo modo sistêmico, na medida em que busca perceber as possíveis relações entre os diversos fatores envolvidos na determinação das condições de alimentação e nutrição da população de Santo André. A proposta, deste modo, é a de uma perspectiva diferenciada, e que privilegia a especificidade dos contextos, em lugar de aspectos mais

gerais. O exame do caso wari' revela, a meu ver, a produtividade deste tipo de abordagem.

Em primeiro lugar, o estudo torna aparentes a complexidade dos contextos locais e a necessidade de contemplá-los em análises progressivamente mais detalhadas. Além disso, aponta para a importância de aspectos particularmente significativos no contexto local, e que deste modo apresentam-se enquanto dimensões potencialmente significativas também em outros contextos. O exame destes mesmos aspectos, além disso, parece indicar que não existem padrões óbvios de relações entre os fatores presentes e ainda entre os mesmos e o perfil de nutrição da população. Isto, na medida em que todas estas interações, além de muitas vezes serem caso-específicas, apresentam um caráter essencialmente dinâmico, de onde se conclui que o quadro resultante permanentemente se modifica e atualiza.

O exame das flutuações sazonais no perfil nutricional, por exemplo, revela o cuidado necessário às extrapolações. Um aspecto central da discussão diz respeito ao caráter preditivo da associação entre estado nutricional e estação do ano, que no caso wari' aponta para um agravamento durante a estação das chuvas. Embora a metodologia aqui adotada não possibilite o estabelecimento de relações causais, os inquéritos alimentares indicam como plausível a hipótese de uma disponibilidade diminuída de proteínas de origem animal durante a época das chuvas constitua um fator preponderante na determinação deste perfil. Situação ambiental semelhante, em termos de pluviosidade, pode ser encontrada entre os Xavánte (Flowers, 1983; Gugelmin, 1995). No entanto, as flutuações do estado nutricional apresentam um comportamento bastante distinto, isto é, a associação entre estado nutricional e estação do ano ocorre em sentido oposto, registrando-se um perfil mais favorável durante a estação de chuvas e não durante a seca. A compreensão de cada dinâmica só poderá ser dar a nível local, identificando-se os fatores mais importantes em cada contexto específico. E tanto esta dinâmica como suas implicações poderão variar significativamente não apenas de um estudo de caso para outro, mas também em um mesmo contexto, por vezes em curtos espaços de tempo. De um ano agrícola para o outro, por exemplo, o quadro registrado pode, naturalmente, apresentar grandes modificações, a depender de uma ampla gama de componentes e de suas interrelações.

A aparente obviedade das associações e relações causais apresenta sua fragilidade em diversos momentos da análise, na medida em que uma diversidade de fatores acaba por alterar, e em algumas situações de modo inesperado, as associações esperadas. Assim é que, a título de exemplo, poder-se-ia esperar um consumo regular de alimentos

disponíveis ao longo de todo o ano, como é o caso da farinha de mandioca e do açúcar. Este último item, contudo, apresenta níveis de consumo variáveis, a depender da produção – esta sim, sazonal – de outros itens, agrícolas ou coletados, a partir dos quais produzem-se grandes quantidades de bebidas a serem adoçadas. À medida em que se aprofundam as análises, novas nuances emergem, e mais complexa se mostra a realidade.

\*\*\*

## **7.2 PRÁTICAS ALIMENTARES E MUDANÇAS ENTRE POVOS INDÍGENAS: POR UMA COMPLEXIFICAÇÃO DAS DISCUSSÕES**

A descrição de um conjunto de práticas alimentares tradicional, estático e totalmente vulnerável aos hábitos trazidos por não-índios, sendo progressivamente descaracterizado pelas mudanças – estas, incorporadas de modo acrítico, simplesmente a partir do contato com os novos itens e práticas -, de modo algum corresponde ao quadro que encontrei em Santo André. Em lugar disso, pude observar a existência de um conjunto de idéias a ordenar as práticas alimentares, e onde as mudanças foram incorporadas, ainda que em alguns momentos de forma abrupta para o observador externo, segundo uma lógica inerente à cultura e à sociedade wari'. Ficava evidente, a despeito da presença de inúmeros itens alimentares de introdução recente – portanto, o tipo de mudança usualmente documentado na literatura -, a existência de um conjunto de idéias culturalmente específico, e que orientava as condutas relacionadas à produção, processamento, distribuição e consumo de alimentos.

Nesse contexto, a oposição “*alimentos tradicionais X introduzidos*” mostra-se insuficiente para descrever um sistema caracterizado justamente pela possibilidade de adoção de novos elementos, incorporados não de forma aleatória, mas segundo princípios classificatórios e ordenantes que permeiam o sistema alimentar nativo. Refiro-me aqui à existência de um conjunto de idéias, culturalmente específico, subjacente às práticas alimentares; isto é, a despeito das modificações, permanece existindo um conjunto de idéias lógico e coerente, permanentemente atualizado e ressignificado, a ordenar as práticas. As mudanças, assim, não resultam em “*desagregação e anomia*” (Viveiros de Castro, 2001: 339). Ainda que as análises centradas na oposição pré- e pós-contato, nos itens alimentares de uso “tradicional” e “introduzido”, e no impacto nutricional das modificações dos hábitos alimentares – possa eventualmente mostrar-se útil, ele é insuficiente para dar conta da realidade observada em Santo André. A exemplo do que possivelmente ocorre entre outras

sociedades indígenas, o exame do caso wari' revela uma realidade cuja complexidade vai além das dicotomias mencionadas.

Não se trata aqui, portanto, de buscar traços “tradicionais” nas práticas contemporâneas, mas, em lugar disso, de rever a idéia de que as modificações significam uma descaracterização da cultura nativa. Com isto quero afirmar que, se entre os Wari' podem ser observadas grandes mudanças, no que se refere aos alimentos consumidos, isto não representa uma “degeneração” de seu sistema alimentar. Este tipo de interpretação estaria, na verdade, partindo de uma concepção essencializada de cultura, com conteúdos “cristalizados”, fixos, em lugar de um “*processo dinâmico e continuamente negociado entre os atores que dela participam*” (Langdon, 2004: 46). Poder-se-ia afirmar, assim, que uma cuidadosa observação das mudanças revela, ao invés da *descaracterização* de práticas pré-definidas e estáticas, a *manutenção* de um *sistema* de práticas culturalmente definido *mas* dinâmico. A incorporação de elementos ao sistema alimentar não necessariamente significa, no caso wari', ruptura, podendo em lugar disso traduzir-se em continuidade.

Além disso, a adoção de novas práticas alimentares – ainda que isto signifique, por exemplo, o surgimento de padrões de refeição totalmente distintos -, não acontece sem a mediação da população, isto é, sem que as idéias e valores que permeiam seu cotidiano modulem o processo de mudanças (Lentz, 1991). Trata-se aqui de redimensionar o papel dos indivíduos neste processo: em lugar de vítimas passivas de processos mais ou menos amplos de mudanças, eles têm um papel central na definição de suas trajetórias, pensando e decidindo, isto é, optando ativamente por suas condutas. Assumir que isto não ocorre é negar aos Wari' a capacidade de julgamento e decisão, o que constitui um argumento de natureza evidentemente etnocêntrica e, portanto, insustentável. Revendo a literatura sobre sociedades indígenas amazônicas, Viveiros de Castro (2001) descreve esta perspectiva como ahistórica, onde as sociedades indígenas são vistas como entidades passivas ou meramente reativas aos estímulos externos. Deste modo, a mudança social seria o “*resultado inexorável de determinações externas às sociedades indígenas*” (Viveiros de Castro, 2001: 339).

Levado ao extremo, este argumento se traduziria na incapacidade de autodeterminação destas sociedades, e na impossibilidade de participar ativamente da superação de seus problemas, o que decididamente contrasta com a crescente participação de organizações indígenas nos debates sobre os rumos das políticas de atenção à saúde indígena e na própria execução destas políticas (Garnelo et al., 2003). E, no âmbito específico das discussões sobre a questão alimentar em áreas indígenas,

significaria mesmo negar-lhes a participação nos debates, e relegá-las ao papel de objetos de intervenções exteriores à realidade local. Assim, a relação de passividade e sujeição a determinantes externos, enquanto causa das mudanças e dos problemas decorrentes, estaria mais uma vez reproduzida no contexto da solução destes mesmos problemas.

É importante assinalar que não se trata aqui de uma discussão puramente teórica, sem quaisquer implicações práticas. Os exemplos se sucedem nas diversas seções da tese. A localização das roças e a escolha dos cultivos baseiam-se não somente em aspectos econômicos ou preferências pessoais, mas em princípios culturalmente específicos que definem a distância entre suas habitações e a localização das plantações, e ainda o reconhecimento das áreas apropriadas para o cultivo (também particulares à cultura wari'). Os cuidados com a alimentação dos doentes, os ideais de corporalidade, a amamentação e os cuidados dispensados pelos pais a seus filhos, todos baseiam-se em princípios culturalmente específicos, e apresentam implicações práticas evidentes, discutidas também ao longo da tese<sup>2</sup>. Este tipo de reflexão envolve, portanto, desdobramentos práticos bastante relevantes.

O fundamental, parece-me, é de certo modo redefinir ou, ao menos, relativizar o conceito de mudanças nas práticas alimentares. As idéias de vulnerabilidade, passividade – tanto dos sistemas alimentares como um todo como dos indivíduos, enquanto mediadores do processo - e descaracterização, opõem-se radicalmente à realidade wari'. Em meio a importantes e visíveis inovações, que vão da inclusão de novos itens alimentares a modos de produção e distribuição, o seu sistema alimentares segue apresentando um conjunto lógico de princípios a ordená-lo. Quando observava suas condutas e discursos, podia perceber claramente o convívio de duas tendências radicalmente opostas, mas apesar disso não conflitantes: de um lado, uma abertura evidente à incorporação de novos elementos; de outro, a persistência de idéias, valores e práticas relacionadas à alimentação, e culturalmente específicas, isto é, em consonância com outras dimensões do pensamento e das práticas quotidianas wari'. Deste modo, seu sistema alimentar revelava, ainda que em meio a inovações bastante significativas, o que Lentz (1991:12) define, em contextos de mudanças dietéticas, como uma “*ampla continuidade e uma impressionante tenacidade dos formatos e sabores habituais*”.

Não pretendo, assinale-se, minimizar a magnitude das mudanças e de seus impactos sobre os perfis de saúde de populações indígenas. Em lugar disso, espero haver logrado apontar para as limitações das análises centradas nas oposições que mencionei em parágrafos anteriores, isto é, para o fato de que, ao desconsiderarem o



caráter dinâmico da cultura e do pensamento nativo, limitam sobremaneira as possibilidades de compreensão dos processos de mudança. Elas acabam por homogeneizar, ou tratar como essencialmente semelhantes, uma gama de situações distintas. E deixam de lado, assim, uma riqueza de detalhes que pode comprometer não apenas o entendimento das dinâmicas locais, mas também as possibilidades de superação ou atenuação dos possíveis efeitos negativos das modificações.

O exame do caso wari' indica que a compreensão dos princípios que permeiam os sistemas alimentares nativos constitui passo fundamental e obrigatoriamente anterior a qualquer intervenção no campo das práticas alimentares. Acredito, desta maneira, que maior ênfase deve ser dada justamente aos aspectos que tornam únicas as formas pelas quais estas transformações acontecem, ou seja, nos fatores de ordem cultural, social e ainda ecológica, dentre outros, que modulam as modificações no âmbito das condutas relacionadas à alimentação e, por conseguinte, seus reflexos sobre os perfis de nutrição e saúde destas populações.

Um exemplo paradigmático das mudanças no sistema alimentar wari' diz respeito à substituição, enquanto principal cultivo, de um cereal (o milho) por um tubérculo (a mandioca). Uma análise do caso apresenta nuances interessantes, e possibilita uma reavaliação do papel dos sujeitos e de suas idéias em contextos de mudanças. Para além da transformação que constitui a própria substituição de um cultivo por outro, uma grande modificação diz respeito à produção de excedentes destinados ao mercado regional, o que significa uma modificação significativa nas características da agricultura e da economia do grupo. A análise dos perfis de consumo alimentar de domicílios selecionados, além disso, revela que a mudança estende-se às práticas alimentares diárias: a farinha de mandioca também ocupa, hoje, o lugar do milho enquanto base da sua alimentação.

A importância da mandioca no cotidiano wari', por outro lado, apresenta um contraste marcante com o valor apenas marginal que atribuem ao produto enquanto alimento (*vide* capítulo 5 - *PRÁTICAS ALIMENTARES*). Na verdade, a farinha de mandioca constitui um acompanhamento de modo geral menos valorizado que outros, como o arroz, a pamonha e a farinha de milho (*kwata*) - estes últimos de consumo tradicional -, e mesmo seu consumo acontece de maneira distinta (por exemplo, raramente come-se farinha pura, diferentemente de outros acompanhamentos mencionados).

A situação observada é, de certa forma, paradoxal: os Wari' apreciam sobremaneira o milho e seus derivados, considerando-o o alimento por excelência, responsável pela produção de sangue, gordura corporal e, portanto, saúde e vigor físico.

A despeito disso, produzem e consomem-no em quantidades reduzidas, se comparadas à farinha de mandioca. Esta, por sua vez, apresenta características radicalmente opostas: comparativamente ao milho, é pouco apreciada, e também menos valorizada enquanto alimento, isto é, enquanto um item capaz de proporcionar saúde e vigor. Apesar disso, é produzida em larga escala, e consumida diariamente, ao longo de todo o ano. Nos domicílios acompanhados nos inquéritos alimentares, sem exceção, constituiu a principal fonte de calorias na dieta. Situação semelhante foi registrada nos Andes peruanos por Delgado (1991) onde o milho e algumas variedades de batata, embora considerados os alimentos por excelência, perderam espaço na alimentação quotidiana para o trigo, a cevada e as favas.

O que explica este – ao menos aparente – paradoxo? Isto é, sendo o milho tão valorizado, por quê é tão pouco produzido e consumido? E por quê ocorre o contrário com a farinha, sendo pouco apreciada mas ainda assim largamente consumida? Não há uma resposta única para esta situação, mas um conjunto de fatores que, interagindo entre si, possibilita a instalação do quadro e a sua manutenção. A descrição destes fatores, por sua vez, retira da situação observada seu caráter paradoxal.

Na argumentação que se segue, como se verá, espero deixar claro que os Wari' possuem um papel ativo e, portanto, fundamental na trajetória seguida pelo grupo, o que inclui a adoção de novos elementos em seu cotidiano. Pensar de outro modo, ou seja, que houve uma aceitação do tubérculo pela mera “exposição” ao novo item, ou apenas por algum tipo de insistência por parte dos agentes do contato, e que por uma espécie de inércia ainda hoje ele é plantado, consumido e comercializado, apesar da população não considerá-lo o melhor dos alimentos, é negar aos Wari' a capacidade de julgamento e decisão, e relegá-los ao papel de, como já mencionei, vítimas passivas das influências externas à sua sociedade.

Os Wari', por certo, possuem motivos importantes para não abandonar o consumo e o cultivo do milho, elemento central que é em sua sociabilidade e em sua etnomedicina. Apesar disso, aceitação da mandioca parece haver sido facilitada por alguns motivos. Como já discuti no capítulo 4 (*PRÁTICAS ALIMENTARES*), a conversão ao protestantismo está associada ao fim das festas que celebravam alianças entre comunidades, e onde grandes quantidades de milho eram processadas e consumidas sob a forma de *tokwa* fermentada. Poder-se-ia afirmar, assim, que parte do papel do milho na sociabilidade Wari' – aquela reafirmada durante as festas – deixa de ser manifesta, assim como a demanda, com este fim, por uma produção significativa do cereal. Além disso, por motivos que busquei detalhar no mesmo capítulo, acredito que de certo modo

a conversão parece favorecer o envolvimento com o mercado regional, o que a população de Santo André consegue principalmente através da comercialização da farinha de mandioca.

Outro aspecto a ser considerado diz respeito à equivalência entre o milho, alimento Wari' por excelência – e que é inclusive consumido sob a forma de farinha, *kwata* -, e a farinha de mandioca, alimento dos brancos. Vale assinalar que, apesar de sua importância na alimentação wari' nos dias de hoje, a farinha de mandioca segue sendo considerada comida de *wijam*. Não coincidentemente, são justamente os brancos (ou não-índios) os compradores da produção wari' de farinha; mais que isso, este é o basicamente o único alimento comprado aos wari' pelos *wijam*, à exceção da castanha-do-Brasil. Como já discuti anteriormente, a equivalência entre a mandioca e o milho, no entanto, é mais profunda e complexa que aquela sugerida por quaisquer semelhanças ou pelo papel de cada alimento no sistema alimentar branco e indígena, respectivamente. Ela refere-se antes à possibilidade, na cosmologia wari', de adoção de posições distintas, e que por sua vez estabelecem perspectivas também diversas. Neste contexto, haveria diferenças nas perspectivas, e não exatamente nos objetos; o que muda, essencialmente, é o olhar sobre o objeto, o alimento, e não o alimento em si. É possível afirmar, desta forma, que a farinha de mandioca é, para o *wijam*, exatamente o mesmo que *kwata* (farinha de milho) para os Wari'.

A mandioca, além disso, encontra no sistema alimentar nativo produtos vistos como essencialmente similares pelos Wari'; um deles é a macaxeira, tubérculo que vem a “emprestar” seu nome (*kop*) para a mandioca. A diferença entre os tubérculos reside basicamente no conteúdo de glicosídeos cianogênicos, tóxicos ao organismo humano, e que exigem diferentes formas de processamento para cada um deles<sup>3</sup>. O outro produto similar à mandioca – não ao tubérculo, mas ao seu subproduto, a farinha - é *kwata*, a farinha de milho, que também em função da semelhança cede sua denominação para o derivado da mandioca (*kaxikon kwata*, isto é, *kwata* estranha/diferente).

A utilização da mandioca em sua alimentação, portanto, não exigiu nenhuma mudança nas características gerais da refeição wari' que, embora não se realizando em sua forma ideal, é satisfatoriamente atendida (para maiores detalhes, *vide* capítulo 4 – *Práticas Alimentares*). Isto significa que: 1) apesar de não ser considerada a melhor das opções em termos alimentares, a mandioca se encaixa sem problemas ou conflitos em sua alimentação diária.

Do mesmo modo, o seu cultivo adaptou-se às formas de cultivo nativas, ou seja, à agricultura de corte e queima, e com menos exigências até, em termos de solos. No caso

wari', portanto, parece coerente a hipótese de que a adoção de estratégias economicamente atraentes seja facilitada nos casos em que as inovações dietéticas decorrentes se encaixam na composição usual das refeições (Lentz, 1991). O mesmo princípio pode ser observado em contextos distintos como a gradual substituição do centeio pela mandioca na Zambia (von Oppen, 1991) e do centeio pelo sorgo no Sudão (Theis, 1991).

Em termos mais amplos, significa que, mesmo apresentando certas desvantagens do ponto de vista wari<sup>4</sup>, a posição que ela hoje ocupa em seu sistema alimentar é justificada por outros aspectos, por sua vez considerados positivos. Ou seja, embora a substituição do milho pela mandioca não seja de todo adequada, ela resulta vantajosa. Este tipo de avaliação, naturalmente, é permanentemente feito pelos Wari', e não se restringe à mandioca ou à agricultura. Processos decisórios equivalentes estendem-se às demais atividades econômicas, para não mencionar outras dimensões de sua vida cotidiana. Mesmo no âmbito das atividades produtivas, ao contrário do que o senso comum possa sugerir, as decisões não se restringem aos aspectos econômicos. Assim é que, no que se refere à produção de alimentos, a importância da caça para os Wari' não se limita à obtenção de comida, e a do milho transcende a esfera estritamente biológica e/ou econômica<sup>5</sup>.

As decisões relativas à obtenção de alimentos acontecem diariamente, e delas depende, em grande medida, o bem-estar dos integrantes do domicílio. Em última instância, a provisão de alimentos – o que inclui os processos de tomada de decisão envolvidos – integra o conjunto de cuidados a serem mutuamente dispensados entre cônjuges, por estes a seus filhos e, de modo geral, entre parentes. O acerto destas decisões, portanto, é permanentemente acompanhado e avaliado por parentes e não-parentes, no que Conklin (1989:141) denomina “*the ‘we-ness’ of the wari’ society*”. Faço esta ressalva para assinalar que os Wari' – como quaisquer populações humanas – precisam avaliar permanentemente suas opções, o que significa que suas decisões não são desprovidas de critérios e cuidados. A gradual substituição do milho pela mandioca, portanto, caracteriza-se enquanto um processo consciente, resultado de uma contínua e criteriosa avaliação de seus prós e contras.

Alguns aspectos de ordem econômica tornam o cultivo da mandioca particularmente atraente. Já mencionados na seção da tese destinada à descrição das atividades de subsistência (capítulo 3), incluem maior produtividade, menores exigências em termos de solos e, principalmente, a possibilidade de comercialização junto a não-índios e, portanto, de geração de renda. Além disso, os Wari' encontram-se

frente a uma escassez progressiva de solos que consideram adequados para o cultivo do milho e de outros alimentos, e localizados a uma distância aceitável de suas residências (limitações que classifico como de ordem ecológico-cultural, como explico também no capítulo 3).

Se pensada enquanto mais um experimento, uma opção a ser julgada pelos Wari' em termos de suas vantagens e desvantagens, a mandioca apresenta um saldo bastante positivo, em uma avaliação que não se limita a aspectos de ordem econômica. O fato de haver sido aceita não apenas como alimento, chegando a ocupar o lugar do milho como a base da alimentação, mas também como um item central à sua economia e principal responsável por sua articulação com o mercado regional, evidencia isto. A opção pelo cultivo da mandioca, em substituição ao milho, já foi observada em outras partes do mundo, sendo vista como uma opção conservadora, e em direção a uma maior segurança alimentar (Von Oppen, 1991).

Atribuir a mudança unicamente a aspectos econômicos, contudo, constitui uma simplificação da questão. Não defendo a preponderância destes fatores ou, de modo geral, a dos aspectos de ordem material no delineamento da cultura e do comportamento humano, e portanto não compartilho de um ponto de vista essencialmente materialista, como proposto por diversos autores (Harris, 1974; Harner, 2000). Acredito que, no caso wari', a mudança representada pelo aumento da importância da mandioca na economia e na alimentação atendeu a determinantes econômicos e ambientais, mas foi possibilitada por não resultar em uma transformação radical em suas práticas alimentares.

Não creio, portanto, haver uma preponderância de aspectos materiais sobre os culturais, na determinação da trajetória observada. É importante assinalar, ainda que, embora o contraste entre uma situação onde o cereal é o alimento mais produzido e consumido e aquela onde o tubérculo ocupa seu lugar em ambas as posições seja evidente, não houve exatamente uma ruptura entre uma situação e outra, mas uma gradual transição onde outros fatores também foram se modificando. Isto é, a mandioca ganhou importância comercial com o passar do tempo, assim como os solos vistos como adequados para o cultivo do milho vêm se tornando progressivamente mais escassos. Assim, plantar mandioca vem sendo cada vez mais vantajoso, do ponto de vista estritamente material.

Há que se considerar, ainda, que a substituição do milho pela mandioca em seu sistema alimentar não foi repentina, e nem é irreversível. A mandioca não teve sempre a mesma importância, seja em termos econômicos, seja em sua alimentação, desde que foi

introduzida. A borracha, por exemplo, teve uma importância significativa na economia do grupo ainda durante os anos 80; à época, a produção de milho possibilitava, além disso, a realização de grandes festas entre aldeias, com a produção de quantidades verdadeiramente impressionantes de *tokwa* (ver Conklin, 2001). O caráter dinâmico-reversível das mudanças também deve ser considerado. O acesso a bons solos é, como mencionei, um pré-requisito para o cultivo do milho, e de modo geral os Wari' de Santo André hoje precisam percorrer maiores distâncias para encontrá-los. Mas, ainda que não haja quaisquer modificações neste quadro, é francamente possível que em um próximo ano agrícola mais famílias decidam abrir roças nestes locais, apesar da distância, por considerarem insatisfatória sua alimentação atual e desejarem consumir milho e seus derivados, ou porque o preço da farinha no mercado venha a se tornar menos atraente. O quadro, então, poderia mudar significativamente de um ano para o outro, simplesmente porque o processo de avaliação e decisão dos Wari' apontou para mais vantagens em outros modos de produção, em um processo essencialmente dinâmico.

O que fica evidente, portanto, é que as mudanças nas práticas alimentares são contexto-específicas, isto é, envolvem tanto aspectos culturais como outros fatores de ordem local, que podem resultar em realidades absolutamente distintas. O processo de modulação local de determinantes mais amplos estende-se, ainda, aos perfis de saúde e seus determinantes. Vale assinalar ainda que tal heterogeneidade não se vincula necessariamente à existência de diferenças interétnicas, podendo ser observada mesmo entre comunidades pertencentes a uma mesma etnia. O caso Xavánte constitui um exemplo claro desta dinâmica, e de sua importância no contexto das políticas de saúde que atendem às populações indígenas do país (Leite et al., 2003).

Desta argumentação depreende-se que o caso wari' apresenta, portanto, uma especificidade que limita as possibilidades de extrapolação para outros contextos etnográficos. No entanto, as análises que ele subsidia ganham alcance na medida em que são exploradas as teias de interrelações entre os mais diversos fatores que permeiam seu cotidiano, e que de alguma forma se relacionam e determinam suas condições de alimentação e nutrição e, conseqüentemente, de saúde. É nesta perspectiva que o estudo se mostra particularmente útil à compreensão de outras situações ao demonstrar, em termos objetivos, a relevância e o significado de uma atenção à saúde efetivamente diferenciada e culturalmente sensível às especificidades dos povos indígenas do país.

No que se refere especificamente a esta dimensão, o caso wari' aponta inequivocamente para o cuidado e o esforço metodológico necessários à compreensão dos contextos que caracterizam o cotidiano do segmento indígena da população

brasileira, e nos quais se concretizam as suas condições de saúde e nutrição. Este cuidado deverá estender-se, logicamente, ao planejamento e à execução de iniciativas que visem à modificação destas condições. Desnecessário dizer que quaisquer estratégias devem ser rigorosamente acompanhadas e avaliadas, de modo que, independentemente dos resultados obtidos, possam subsidiar esforços semelhantes a serem realizadas posteriormente, seja na mesma comunidade ou não. É, a meu ver, imprescindível que os profissionais envolvidos, direta ou indiretamente, na prestação de cuidados à saúde das populações indígenas – o que inclui a questão nutricional – sejam suficientemente sensibilizados acerca do significado e da importância da atenção diferenciada a estes povos.

A análise do caso de Santo André oferece uma gama de exemplos que justificam este argumento. Para ser breve, basta lembrar como os Wari' mostravam-se desconfortáveis e constrangidos nos momentos das pesagens, caso acreditassem que haviam emagrecido – mesmo quando eu já estava há meses entre eles. Além disso, vale assinalar o cuidado necessário na comunicação de quaisquer diagnósticos acerca do estado nutricional infantil, diante das concepções wari' de construção do corpo e da sua organização social. Como discuto em detalhe no capítulo 4 (*PRÁTICAS ALIMENTARES*), o bem-estar infantil encontra-se diretamente relacionado, na cultura wari', aos cuidados a serem dispensados pelos pais à criança, e sua inadequação é passível de duras críticas por parte do restante da população e, principalmente, dos parentes mais próximos. Deste modo, o eventual diagnóstico de desnutrição, procedimento simples e familiar à grande maioria dos profissionais, remete diretamente à responsabilidade dos pais, depõe contra seu comportamento e os expõe às críticas coletivas. Para não mencionar a dimensão ética do cuidado exigido neste contexto, apresenta-se uma questão prática, envolvendo mesmo a possibilidade de acompanhamento subsequente e a própria evolução clínica da criança.

\*\*\*

### **7.3 O CASO WARI': PERSPECTIVAS DE SUPERAÇÃO DOS PROBLEMAS**

A ocorrência de problemas de sustentabilidade alimentar em áreas indígenas tem sido, de modo geral, associada ao acesso à terra e aos recursos naturais, alcançando o problema maior gravidade onde a questão fundiária ainda não foi regularizada, onde são insuficientes as áreas destinadas aos povos indígenas, ou quando há invasões dos territórios indígenas por não-índios, em muitos casos envolvendo atividades de grande impacto ambiental como a extração de madeira ou minérios (INESC/PETI-MS/ANAÍ-BA, 1995; Fórum Nacional para Elaboração da Política Nacional de Segurança Alimentar e

Desenvolvimento Sustentável dos Povos Indígenas do Brasil, 2003; Ricardo, 2003; CONSEA, 2004; Figueroa, 2004). O caso de Santo André, contudo, não se encaixa exatamente neste perfil. A situação fundiária está regularizada, e a área demarcada não é reduzida, não havendo conflitos pela terra ou degradação induzida pela presença e atividade de não-índios. Tampouco ocorrem secas prolongadas, como nas terras indígenas situadas na região Nordeste do país. Apesar disso, os problemas nutricionais – leia-se aqui desnutrição – estão presentes, e em uma magnitude muito elevada. Poder-se-ia pensar, portanto, em uma situação absolutamente atípica, que de algum modo justificasse os índices de desnutrição observados. No entanto, a descrição do caso wari’ não apresenta características surpreendentes ou incomuns.

Em lugar disso, os elementos que a compõem – fixação dos aldeamentos; redução da mobilidade; aumento da pressão sobre os recursos naturais nos arredores das aldeias, agora fixas; articulação com o mercado regional, e em bases essencialmente desiguais; precariedade das condições sanitárias; elevadas taxas de morbidade e de mortalidade, com o predomínio das doenças infecciosas em ambas as dimensões, entre outros aspectos – são comuns a outros estudos de caso, e parecem caracterizar, de modo geral, grande parte das populações indígenas (ver Santos & Coimbra Jr., 2003). As condições nutricionais wari’, portanto, não resultam de um contexto atípico, de ocorrência particular a esta população, mas de elementos que são, antes, comuns a outras sociedades indígenas contemporâneas.

A despeito da ausência de fatores “alarmantes”, e a princípio mais compatíveis com a ocorrência de problemas nutricionais, como os problemas fundiários, observáveis em níveis de análise mais amplos e presentes em outras regiões do país, o perfil nutricional wari’ é bastante precário. Os determinantes desta situação surgem quando se observam as dinâmicas locais, onde os elementos mencionados atuam sinergicamente. Isto significa que, a despeito da escassez de dados nutricionais para o conjunto das populações indígenas do país, é plausível supor que perfis de nutrição semelhantes, isto é, caracterizados pela precariedade, ocorram em um número significativo de comunidades, mesmo onde há terras suficientes, a princípio, para o sustento das populações que as habitam.

Em um panorama em que os déficits nutricionais apresentam uma grande magnitude, e onde o acesso da população aos alimentos divide-se entre a produção para consumo próprio e a sua aquisição no mercado regional, a reflexão sobre as possibilidades de superação dos problemas nutricionais observados em Santo André inicialmente aponta, por razões lógicas, para dois aspectos. O primeiro deles diz



respeito à produção de alimentos em suas terras; o segundo, à inserção do grupo no mercado regional e, mais especificamente, ao acesso a recursos financeiros. Ambos referem-se, assim, às atividades produtivas desenvolvidas pela população. Um terceiro aspecto, menos evidente e geralmente ausente das discussões sobre o tema, diz respeito aos perfis de saúde da população, e refere-se portanto às condições sanitárias e à assistência à saúde prestada à população.

No que se refere aos dois primeiros, há que se assinalar inicialmente que a relação entre desenvolvimento agrícola ou rural e estado nutricional não é necessariamente direta, o que tem levado à busca pelas formas mais adequadas para identificar as ligações existentes (Fleuret & Fleuret, 1980; Brun et al., 1989; Huss-Ashmore & Curry, 1989; Prehm & Haedrich, 1991; Bénéfice & Simondon, 1993). Mesmo o aumento na produção de alimentos não assegura o seu consumo, a não ser que isso se faça à luz das práticas alimentares e econômicas locais. Não há, por exemplo, garantia de que a produção será consumida e não comercializada, ou de que a renda obtida no caso da comercialização será aplicada na compra de alimentos. E ainda que seja este o destino dos recursos obtidos, o poder de compra do dinheiro, em termos calóricos, pode simplesmente ser inferior ao gasto energético necessário à sua obtenção (Dewey, 1981). Além disso, o potencial aumento dos níveis de atividade física pode limitar de modo geral as vantagens de uma disponibilidade maior de alimentos, ou ainda torná-la por demais custosa a um segmento populacional específico, como as mulheres. Mesmo que haja um saldo positivo, como discutirei mais adiante, a persistência de condições sanitárias inadequadas pode neutralizar os ganhos com as mudanças. A idéia de que programas que aumentem a produção de alimentos ou elevem a renda resultam em uma melhora das condições de alimentação e nutrição, freqüentemente implícita na definição das intervenções, é por demais simplista, e não corresponde ao caráter multifacetado dos problemas nutricionais (Fleuret & Fleuret, 1986).

Feitas estas ressalvas, vale assinalar que a economia wari' é hoje caracterizada por uma certa "monotonia", estando baseada na produção de farinha de mandioca, tanto para o consumo doméstico como para a comercialização. A diversificação das atividades econômicas é uma possibilidade que apresentaria aspectos positivos, tanto no que concerne à produção de alimentos como à sua dimensão estritamente "monetária". Em termos nutricionais, mas desde que adequando-se às práticas e preferências alimentares wari', a diversificação apresenta vantagens óbvias, diminuindo o risco de perdas de safras e assegurando, ao menos através da produção de itens alimentares não-comercializáveis, o acesso à alimentação. E aumentando, ainda, as chances de serem

atendidas as necessidades orgânicas de uma gama maior de nutrientes. Em termos econômicos, representa a redução dos riscos inerentes à centralização da economia em uma única atividade, e que envolvem desde a possibilidade de problemas com as safras até a vulnerabilidade às flutuações nos preços do mercado.

Um aspecto que pode favorecer especificamente as intervenções direcionadas à produção de alimentos é o fato de que os Wari' atribuíam uma grande importância à mesma – refiro-me aqui especificamente a outros itens, que não a farinha - para o consumo doméstico. Além disso, a posse de roças dedicadas ao cultivo de milho, banana, batata-doce e cará era mencionada como um fator de distinção entre os domicílios, e enquanto indicador de que seus proprietários comiam bem, isto é, tinham acesso a uma alimentação farta e diversificada. Em situação oposta encontravam-se aquelas que concentravam seus esforços no cultivo da mandioca e na produção de farinha, e em função disso possuíam, em seu discurso, uma dieta menos variada e satisfatória. Em diversas falas, a idéia de fartura de alimentos era associada à existência, em um passado recente, de grandes roças de milho.

Por outro lado, é importante assinalar que, quando falavam sobre a realização de projetos de desenvolvimento, as expectativas wari' pareciam menos direcionadas à produção de alimentos que à busca por atividades econômicas viáveis, capazes de gerar renda. Isto ficava patente em seu discurso e em sua atenção permanente a quaisquer possibilidades neste sentido. Além disso, o acesso aos recursos financeiros constitui um elemento fundamental à realização de outras atividades econômicas, como a caça e a pesca, na medida em que possibilita a compra de anzóis, náilon e munição, itens de custo particularmente elevado.

O crescente espaço ocupado pela mandioca na agricultura wari', por exemplo, parece resultar antes desta demanda, isto é, de aspectos econômicos (sua importância enquanto um dos poucos produtos comercializáveis) e ecológicos (a escassez de solos por eles considerados apropriados para o milho e outros vegetais), ainda que influenciados por fatores de ordem cultural (por exemplo, a ideal proximidade entre as roças e suas habitações, agora permanentes, e o reconhecimento das terras próximas a Santo André como boas para o cultivo do tubérculo, mas não do milho e outros alimentos), que de uma preferência pela mandioca. Isto era aparente nos discursos wari' sobre os alimentos, que valorizavam particularmente o consumo de milho e seus derivados, e ainda o de tubérculos como o cará e a batata-doce, e colocavam em uma posição secundária a farinha de mandioca.

Assim, se por um lado os Wari' manifestam uma demanda por atividades capazes de gerar renda, a produção de alimentos ocupa um lugar importante no pensamento do grupo, que tem uma idéia bastante precisa do que considera condições adequadas de alimentação e nutrição. Contemporaneamente, nenhuma destas dimensões corresponde, de modo geral, às expectativas da população; ambas, portanto, devem ser contempladas – conjuntamente – na definição de programas de desenvolvimento comunitário, ou de políticas direcionadas à segurança alimentar e nutricional wari'.

Intervenções desta natureza não podem, além disso, desconsiderar o papel dos núcleos domiciliares enquanto unidades econômicas, “pólos” de decisão. A importância econômica dos domicílios é um aspecto fundamental à sociedade wari', e fica evidente no planejamento e na realização das atividades econômicas: mesmo quando envolvem grupos extensos, existe uma separação marcada entre os núcleos familiares que o compõem. Exemplo disto são as expedições para a coleta de castanhas, que muitas vezes reúnem núcleos domiciliares aparentados: cada núcleo percorre um caminho distinto dos demais em um mesmo castanhal, reunindo, transportando, ensacando e posteriormente comercializando o fruto do trabalho de seus componentes. É interessante observar que cada núcleo é responsável por seus próprios mantimentos, de modo geral preparados e consumidos separadamente, ainda que o grupo extenso permaneça em um mesmo acampamento. Trata-se, portanto, de um aspecto crucial para a organização e o planejamento de quaisquer atividades laborais a serem implantadas na comunidade. Sua relevância não se limita à organização da produção e do eventual processamento/beneficiamento dos produtos, mas estende-se às estratégias de escoamento da produção e sua comercialização. Além disso, é importante assinalar que, apesar da existência de trabalho coletivo entre os Wari', este acontece em situações muito específicas, e não corresponde exatamente à idéia de cooperação traduzível pela soma de esforços para a produção e a posterior partilha dos produtos obtidos.

Juntos, estes princípios de organização se refletem no insucesso de estratégias coletivas de produção estimuladas até recentemente pela FUNAI, como a implantação de roças comunitárias. Quando cheguei a Santo André havia uma área que havia sido recentemente roçada com a ajuda de um trator cedido pelo órgão, sendo parte dela destinada ao cultivo coletivo de mandioca e o restante distribuído entre algumas famílias. As roças “administradas” por domicílios específicos permaneciam produzindo, enquanto a roça coletiva havia sido abandonada. Todos os Wari' com quem conversei, sem exceção, afirmaram que este tipo de iniciativa não era compatível com seu modo de trabalho, e que as roças deviam idealmente ser cuidadas por cada domicílio.

Feitas algumas considerações iniciais, nos próximos parágrafos, irei apontar aspectos do sistema alimentar wari' que, a meu ver, devem ser considerados em quaisquer tentativas de superação dos problemas nutricionais observados em Santo André. Quero destacar que opção por intervenções, contudo, só pode acontecer no contexto de discussões mais amplas, e que contem com a participação efetiva da comunidade e dos setores que possam de alguma forma contribuir para a sua operacionalização. De modo geral, a descrição do caso wari' aponta para flutuações (senão escassez) cíclicas no acesso da população tanto a alimentos como a recursos financeiros, em um contexto onde prevalecem precárias condições sanitárias e um perfil de morbidade caracterizado pelo predomínio das doenças infecciosas e parasitárias. Juntos, estes fatores favorecem o comprometimento do estado nutricional da população e a sua manutenção em níveis inadequados.

Mais especificamente, chamam a atenção os fatores ligados às flutuações cíclicas na disponibilidade de alimentos. Durante a estação das chuvas – e particularmente o período compreendido entre o início do plantio e as primeiras colheitas – tem lugar um comprometimento ainda mais pronunciado do perfil de nutrição da população como um todo; os perfis de consumo de alimentos indicam condições particularmente desfavoráveis durante esta estação, com uma disponibilidade reduzida de grãos, tubérculos (cará e batata-doce, para ser mais preciso) e pescado. A caça, embora apresente um retorno melhor nesta época do ano, não parece compensar a menor produtividade da pesca.

A estação parece apresentar, além disso, alguns períodos de aumento na demanda de trabalho, ao menos durante o período de plantio e nas expedições de coleta da castanha. Este aumento na demanda pode estar sendo particularmente sentido pelos Wari', em função da menor disponibilidade de alimentos no período. Nesse contexto, assume uma importância particular a busca de alternativas que possam suprir tanto a menor produtividade de outras fontes como as maiores necessidades nutricionais, resultantes de níveis aumentados de atividade física.

Na medida em que a produção agrícola destina-se tanto ao consumo doméstico como à venda, a proporção entre estes componentes é um aspecto crucial do problema. As duas “classes” de cultivo (divisão esta simplista e nem sempre real, já que a mandioca é produzida com os dois objetivos) disputam não somente as terras cultiváveis, mas também o tempo dedicado ao trabalho em cada uma delas. Como já mencionei, trata-se de um equilíbrio delicado, nem sempre mantido em bases satisfatórias por todos os domicílios. Em termos mais amplos, a identificação das

atividades econômicas e dos padrões de alocação de tempo e de recursos que possibilitem de um lado a garantia de condições adequadas de alimentação e nutrição e, de outro, o atendimento da demanda da população por recursos financeiros, constitui, indubitavelmente, um desafio para os programas de intervenção nesta área. E, deste modo, um aspecto central ao debate sobre segurança alimentar, a ser contemplado em futuras investigações.

Por outro lado, o fato de haver, entre os Wari', cultivos destinados quase que exclusivamente ao consumo doméstico, como o milho mole, a batata-doce e o cará, além de frutos como a banana, o mamão e o abacaxi, aponta para uma possibilidade de investimento por parte de intervenções direcionadas à produção de alimentos, uma vez que o consumo destes itens estaria praticamente assegurado.

Uma limitação nutricional importante no período das chuvas parece ser aquela relativa à ingesta proteica, em consequência da menor produtividade da pesca durante a estação e do progressivo esgotamento da caça. Assim, o teor de proteínas dos alimentos a serem produzidos e consumidos nesta época do ano constitui um aspecto relevante para a superação do problema. A seleção dos cultivos mais adequados, do ponto de vista nutricional, deve acontecer após a definição das reais possibilidades de produção frente às condições ambientais e à disponibilidade de recursos, e obviamente em discussões que contem com a participação da população. O modo como isto se dará, contudo, é um aspecto fundamental do processo. Aparecida Vilaça (comunicação pessoal) chama a atenção para o fato de que fóruns coletivos de discussão não são familiares aos Wari', a despeito da presença por vezes numerosa em reuniões organizadas por não-índios nas aldeias (como funcionários da FUNAI e da FUNASA, por exemplo). Assim, embora possam parecer acessíveis, democráticos e produtivos aos olhos de planejadores e profissionais de saúde, não me parece que estes fóruns cheguem a atingir o resultado esperado. Considerando a importância dos núcleos familiares enquanto instâncias decisórias importantes, especialmente em termos econômicos, acredito que é ao nível dos domicílios que as discussões apresentam maiores chances de resultarem produtivas.

Dentre os cultivos hoje presentes em Santo André, o feijão, o milho e o arroz aparecem como alternativas de interesse, diante da possibilidade de serem estocados. Além disso, são muito valorizados no sistema alimentar wari' (o milho e o feijão) ou, então, largamente consumidos (o arroz), embora a produção dos três itens seja relativamente pequena em Santo André<sup>6</sup>.

No entanto, a obtenção de proteínas a partir de outros alimentos que não a caça ou a pesca, embora possivelmente adequada do ponto de vista "bioquímico-nutricional",

não se mostra necessariamente apropriada sob olhar nativo. Os Wari' atribuem um valor diferenciado aos alimentos, e valorizam sobremaneira os produtos da caça. Isto significa que a sua importância vai muito além do aporte proteico trazido à dieta: a atividade possui relevância central no pensamento do grupo, e não há a menor equivalência entre feijão e *mijak* (queixada), por exemplo. Do mesmo modo, voltar de uma caçada com um, dois ou três *mijak* de modo algum equivaleria a sacrificar os mesmos animais criados em cativeiro, embora em termos estritamente nutricionais o “resultado” possa ser rigorosamente o mesmo. Quem já viu o retorno de um caçador wari' após uma caçada bem sucedida, a euforia que muitas vezes precede sua chegada à aldeia, sua postura e seu relato do episódio, sabe que todo o processo não se resume à aquisição de proteínas ou nutrientes. O abate de uma cabeça de gado na aldeia, por festivo que possa ser, não pode ser comparado à morte de um único *mijak*, com dez vezes menos carne e gordura.

Há, no entanto, mais alguns aspectos a serem considerados nesta discussão. Atualmente, o acesso dos Wari' aos alimentos não acontece somente através da sua produção dentro dos limites de suas terras: os inquéritos de consumo indicam que cerca de 50% das calorias ingeridas provêm de produtos adquiridos no mercado regional. Esta informação, por outro lado, não deve ser levianamente interpretada: é importante assinalar que a compra de alimentos não acontece simplesmente pela impossibilidade de produzi-los em quantidade suficiente em suas terras. Esta lógica chega a ser pueril, e não corresponde à situação wari'.

É verdade que determinados itens – como açúcar, sal e óleo de cozinha – não são produzidos por eles, estando disponíveis somente no mercado regional. No entanto, os perfis de consumo alimentar são heterogêneos, havendo tanto domicílios que restringem suas compras de comida a estes itens, como outros que adquirem uma lista mais extensa de produtos. Todos, assinala-se, têm acesso aos mesmos meios para produzir comida, o que indica o papel preponderante das opções pessoais na determinação da participação das compras na dieta. Ou seja: os Wari' não compram alimentos simplesmente porque lhes “falta” comida em termos absolutos, não restando outra alternativa; eles o fazem, em alguma medida, por escolha própria. Além disso, suas compras decididamente não têm como único objetivo saciar a fome ou atender a necessidades nutricionais específicas. E nem deveriam. Esta é, aliás, uma questão que não pode ser desconsiderada nas intervenções direcionadas à segurança alimentar das populações indígenas.

Não se trata simplesmente de satisfazer necessidades biológicas; a comida não se restringe, como fica evidente no caso wari' e nas práticas alimentares de qualquer sociedade humana, a este uso. E o aumento da produção de alimentos ao nível da comunidade, portanto, não necessariamente irá diminuir o volume de compras nos centros urbanos: possivelmente haverá mudanças nos itens adquiridos, na medida em que alguns deles estarão disponíveis na produção doméstica. Não é improvável que, com a produção de arroz ou feijão, por exemplo, a verba destinada a estes produtos seja transferida para a compra de refrigerantes, pão ou mesmo roupas – o que seria absolutamente legítimo -, e que não haja modificações nas condições nutricionais da população.

De todo modo, conclui-se que a disponibilidade de recursos financeiros é, hoje, um fator fundamental para o acesso da população à alimentação. Os Wari' demandam produtos alimentícios do mercado regional, e conseqüentemente precisam de recursos para satisfazer a esta demanda. A própria produção de alimentos entre eles não está voltada somente para o consumo doméstico, mas também para a comercialização e a conseqüente geração de renda.

Estes dados indicam que qualquer tipo de intervenção voltada para a melhora das condições nutricionais da população devem contemplar também a geração de recursos financeiros. Esta questão era motivo constante de preocupação entre os Wari', que permaneciam atentos a quaisquer alternativas econômicas mais vantajosas que a comercialização da farinha. Frente a este interesse, ações voltadas exclusivamente para a produção de alimentos para o consumo doméstico, além de resolverem apenas parcialmente o problema, possivelmente teriam uma pequena aceitação pela população.

No caso específico da agricultura, a mandioca constitui, sem dúvida, um cultivo excepcionalmente “maleável”, pouco exigente que é em termos de solos e podendo permanecer sem ser colhida até que haja necessidade, adequando-se assim à disponibilidade de tempo e mão-de-obra. Além disso, adapta-se ao sistema de corte-e-queima praticado pelos Wari', não exigindo maquinários ou outros implementos agrícolas. No entanto, a comercialização da farinha pela população enfrenta dificuldades relativas não somente aos preços relativamente baixos praticados no mercado regional, mas ainda às flutuações cíclicas nas cotações do produto. Embora ocupem na economia regional uma posição nada desprezível enquanto consumidores – principalmente de alimentos, mas também de itens não-alimentícios -, como produtores os Wari' acabam atuando como mão-de-obra barata, tendo sua força de trabalho explorada, indiretamente, na produção dos gêneros que comercializam.

No caso de itens como a castanha-do-pará e da madeira para cercas, o que acontece ainda é o acesso aos recursos presentes nas áreas indígenas mas muitas vezes já escassos na região. O que, por si só, não chega a constituir um problema, desde que isto não resulte em degradação ambiental ou no esgotamento dos recursos disponíveis nas áreas indígenas. Isto, no entanto, pode estar acontecendo no caso wari': a extração de itaúba parece ser um exemplo, sendo descrita por eles como um recurso cada vez mais escasso. No caso da castanha-do-pará, Peres et al. (2004) indicam que a simples retirada das sementes do ambiente, por inofensiva que possa parecer, pode constituir uma atividade impactante, e que, ao impedir a germinação, impossibilita a reposição das árvores que morrem. A depender da intensidade com que a coleta ocorra, a longo prazo a população de castanheiras pode ser comprometida.

No caso wari', e considerando-se especificamente a comercialização da farinha, parece ser fundamental a estabilização da produção, de modo a evitar a ocorrência de níveis de oferta superiores à demanda pelo produto, assim como a competição com outras aldeias e mesmo com a população não-indígena pelo mercado, o que pode contribuir para as flutuações dos preços. A busca por outros mercados, e a agregação de valor pela origem artesanal e/ou indígena do produto são caminhos possíveis, a serem também considerados em futuros programas/projetos de apoio à comunidade.

Um aspecto envolvido tanto na produção de alimentos como na geração de renda diz respeito ao manejo dos recursos naturais. Em Santo André, chamam a atenção o aparente esgotamento das áreas que apresentam solos adequados para o cultivo, além da caça e da pesca. Um fator preponderante neste processo foi a modificação observada nos padrões de assentamento e mobilidade wari', hoje caracterizados pelo estabelecimento de aldeamentos permanentes e pela redução da sua movimentação através de seu território. A mudança contribuiu significativamente para a intensificação da exploração dos recursos naturais disponíveis nas proximidades das aldeias.

No que se refere à agricultura, as áreas tradicionalmente reconhecidas como adequadas para o cultivo, isto é, com terra preta, identificadas ainda pela presença de espécies vegetais "bioindicadoras", como o aracuri (*Sheelea martiana* Burret.), são escassas no entorno de Santo André. Os solos disponíveis são de modo geral considerados inadequados para o cultivo de milho, tubérculos (batata-doce e cará), feijão e banana, sendo no entanto apropriados para a mandioca. Isto acaba por determinar o tipo de cultivo considerado, pelos Wari', "possível" nestas áreas, o que significa dizer que nas roças próximas a Santo André, portanto, predomina o cultivo da mandioca. Nesse contexto, faz-se necessário um mapeamento detalhado dos solos



disponíveis nos limites do território wari', avaliando-se as reais possibilidades de cultivo e associando estas informações aos conhecimentos nativos das práticas de agricultura. Isto é, um reexame das evidências que apontam para uma relativa escassez de solos férteis e seu progressivo esgotamento, ao menos nos arredores da aldeia. De todo modo, a sedentarização promovida pela FUNAI, com a fixação dos assentamentos, ainda permanece constituindo uma limitação à exploração dos recursos situados em áreas mais distantes das aldeias wari'.

Considerando-se ainda que a comunidade pratica a agricultura do tipo corte-e-queima, chama a atenção o caráter finito das terras disponíveis para o cultivo, assim como dos recursos naturais de modo geral. O ritmo de utilização destes recursos e a sustentabilidade das atividades econômicas, portanto, assumem um significado particular. Na medida em que as roças wari' são abandonadas a cada dois ou três anos e então novas áreas de floresta são derrubadas para o cultivo, ganham interesse as possibilidades de manter as roças produtivas por mais tempo, reduzindo-se assim o ritmo das derrubadas e possibilitando a recuperação dos trechos anteriormente cultivados. Nesse âmbito, assumem relevância as possibilidades que apresentam as técnicas de manejo agroflorestal, mantendo produtivas as capoeiras no períodos de descanso entre os cultivos principais (Siqueira, 1997).

A questão do esgotamento dos recursos alimentares não se limita, contudo, à agricultura, estendendo-se ainda às atividades de caça, pesca e coleta. Apesar da ausência de estudos que avaliem precisamente o rendimento destas atividades, as falas wari' freqüentemente contrastavam a abundância dos recursos disponíveis nos arredores de Santo André há alguns anos com a atual dificuldade encontrada na caça e o menor sucesso obtido na pesca. Os Wari' também descreviam-me, por exemplo, que à época de sua chegada a Santo André (na década de 80), vindos da região do Igarapé Dois Irmãos, o rio Pacaás Novos era francamente mais piscoso do que o Dois Irmãos. Agora, segundo eles, ocorreria o inverso, o que faz sentido: ao mesmo tempo em que diminuiu a pressão sobre os recursos pesqueiros do igarapé, aumentou aquela exercida sobre o rio Pacaás Novos.

No caso da caça, a despeito das dificuldades que isto possa envolver, a criação de áreas de recuperação dentro das terras indígenas parece mais atraente que a substituição das bases proteicas, o que envolve mudanças culturais significativas (Schröder, 2003). No caso wari', contudo, há que se considerar a existência de diversas aldeias em cada T.I., o que torna a manutenção de tais áreas tarefa ainda mais complexa, exigindo a mobilização simultânea das comunidades. Schröder (2003) chama a atenção para as

possibilidades de manejo que a pesca apresenta, e para a difusão de técnicas utilizadas mesmo por outros grupos indígenas.

A coleta, no entanto, não parecia ser um problema para os Wari'. Em nenhuma ocasião os ouvi mencionar algum grau de escassez dos recursos obtidos nesta atividade, mesmo quando se tratavam de palmeiras cujos troncos os Wari' derrubavam, para a retirada dos frutos. De todo modo, é francamente possível que venham a enfrentar problemas neste sentido. Putsche (2000) assinala, entre os Shipibo, na Amazônia peruana, o progressivo esgotamento de palmeiras de importância econômica, em um processo documentado ao longo de um período de 21 anos. E mesmo atividades que não envolvam a derrubada das árvores, como a coleta de castanhas-do-Pará, podem a longo prazo comprometer a disponibilidade de recursos (Peres et al., 2004).

É importante assinalar que em Santo André já tiveram lugar iniciativas de plantio de castanha-do-pará, pupunha e ainda de produção de mel, e que não foram bem sucedidas. Os Wari' mencionavam também o envio de mudas de frutos cítricos e de café, afirmando ainda que as mudas morriam muito facilmente. Era curioso observar, por exemplo, que na aldeia havia uma profusão de limoeiros, embora os Wari' os apreciassem apenas moderadamente. Depois de algum tempo entendi o que justificava sua presença tão freqüente junto aos domicílios: tratavam-se originalmente de mudas de laranjeiras enxertadas em limoeiros, e que acabaram por, em suas palavras, "virar" limoeiros, justamente pelo fato de não saberem cuidar adequadamente dos cultivos introduzidos pelos *wijam*. Suas queixas referiam-se ao desconhecimento das técnicas apropriadas para o cuidado com as mudas, e para o pouco tempo de contato com os técnicos enviados para ensiná-los. Diziam, ainda, que estes técnicos ficavam apenas na aldeia, por curtíssimos períodos de tempo, e que não os acompanhavam nas roças. Independentemente da veracidade ou não destas afirmações, elas apontam para a fragilidade das iniciativas deste tipo entre eles.

No que se refere à produção de mel, por exemplo, diziam-me que precisariam transportar as caixas de madeira pelo mato, e que eram muito pesadas. De fato havia, na aldeia, roupas de proteção e uma centrífuga para a extração do mel dos favos. Cheguei a vê-los, em uma única ocasião, retirar mel de uma única caixa com abelhas européias, situada nos arredores da aldeia. A atividade, contudo, não tinha um caráter regular e não envolveu mais do que duas ou três casas, das quase cinquenta existentes na aldeia. Deste modo, seguiam coletando o produto, mas segundo as técnicas tradicionais, que usualmente envolviam a derrubada das árvores em que se encontravam as colméias, e em caráter oportunístico.

A produção de farinha de mandioca também foi objeto de atenção: a comunidade foi contemplada com um projeto à época do PLANAFLOORO (Plano Agropecuário e Florestal de Rondônia), e com parte da verba disponibilizada foram construídas casas de farinha dotadas de motores a gasolina para ralar a mandioca, e construídas chatas para o transporte da produção até Guajará-Mirim; além disso, vinte homens e mulheres wari' participaram de um curso sobre o beneficiamento do tubérculo. O que pude constatar, poucos anos após o projeto haver sido realizado, foi que os Wari' seguem produzindo quase que somente farinha "d'água", apesar de ser menos valorizada no mercado regional; a gasolina necessária para o funcionamento dos motores é um implemento dispendioso, e acaba por ser inacessível à maioria das famílias. A farinha assim produzida resulta ainda em uma granulação mais grosseira, o que contribui para o baixo preço alcançado pelo produto. Além disso, nenhum outro produto da mandioca é utilizado, embora os Wari' saibam como obtê-los. Dos barcos construídos (dois), um acabou afundando no porto de Santo André, sem que houvesse perspectiva, à época de minha partida, de sua recuperação. O que restava iria ser utilizado conjuntamente com a aldeia de Bom Futuro, situada também às margens do rio Pacaás Novos. Em resumo, os resultados efetivamente alcançados por este componente do projeto não pareciam resistir por muito tempo. Em última instância, esta e as demais iniciativas mencionadas, embora não avaliadas criteriosamente aqui, parecem apontar para a inadequação dos projetos frente à realidade e ao pensamento wari'. O caso não parece constituir exatamente uma exceção, no conjunto dos povos indígenas envolvidos em iniciativas semelhantes (Schröder, 2003).

As possíveis implicações nutricionais das intervenções devem ser consideradas, assim, não somente no delineamento dos projetos de desenvolvimento, mas também reexaminadas e avaliadas ao longo das etapas subsequentes. Trata-se, deste modo, de incluir preocupações e objetivos de ordem nutricional, e de efetivamente verificar o alcance das intervenções em termos nutricionais. A sua inclusão enquanto objetivo e critério de avaliação do sucesso das intervenções encontra justificativa na medida em que o estado nutricional pode ser considerado um indicador das condições de vida das populações, e no fato de que esta dimensão estará, portanto, inevitavelmente implicada, mesmo que não formalizada nos projetos.

O perfil nutricional da população, entretanto, não resulta somente de aspectos relacionados à produção ou à aquisição de alimentos. Fatores como o saneamento básico e o perfil de morbi-mortalidade estão intimamente relacionados à situação nutricional, e não podem ser deixados em segundo plano.

As condições sanitárias em Santo André caracterizam-se pela precariedade: a água para o consumo doméstico é captada através de um poço do tipo “amazonas”, e com frequência diretamente no rio Pacaás Novos. Os dejetos humanos têm como destino diversas latrinas construídas próximo às residências, o que não chega a impedir a proliferação de insetos sobre a matéria fecal e acaba por favorecer, portanto, a contaminação de alimentos e utensílios domésticos. A presença constante de cães, aves domésticas, animais de carga e eventualmente bois na aldeia constitui um importante fator de contaminação fecal do solo e do curso d’água. Além disso, a algumas centenas de metros rio acima encontra-se um pasto e um curral, este localizado a apenas alguns metros da margem. Neste local o gado tem franco acesso ao rio, o que significa uma fonte permanente de contaminação da água.

A garantia de potabilidade da água de consumo doméstico e a restrição efetiva da circulação do gado e de animais de carga às áreas situadas fora dos limites da aldeia e, idealmente, distantes do rio Pacaás Novos, constituem, sem dúvida, medidas imprescindíveis a serem tomadas em direção à melhoria das condições sanitárias.

O perfil de morbi-mortalidade da população, caracterizado pelo predomínio das doenças infecciosas e parasitárias, e com taxas geralmente superiores às aquelas observadas em nível nacional, de certo modo reflete este quadro, e por sua vez afeta diretamente as condições de nutrição da população. Embora seja difícil avaliar precisamente a resolutividade dos serviços prestados pelos DSEIs, não é improvável que ela assemelhe-se à da rede de referência do SUS, diante das dificuldades enfrentadas pelos sistemas municipais de saúde (Garnelo *et al.*, 2003). Dados referentes às causas de internação hospitalar da população indígena na cidade de Porto Velho - DSEI Porto Velho - no período de 1998 a 2001 indicam que as doenças respiratórias e as diarreias eram responsáveis por uma proporção significativa das internações, quando deveriam ser essencialmente controladas ainda nas aldeias. Os autores apontam ainda para uma elevada mortalidade entre os paciente internados menores de cinco anos, devido a estas mesmas causas, e mencionam a possibilidade de atrasos nos diagnósticos e internações tardias dos enfermos, resultando em aumento da mortalidade (Escobar *et al.*, 2003). Os dados referem-se a diversas etnias e não são, portanto, diretamente extrapoláveis para o caso wari’. No entanto, refletem em termos gerais a dinâmica do atendimento prestado às populações indígenas do DSEI. Além disso, o perfil de morbi-mortalidade wari’, caracterizado no capítulo 2, não aponta para uma situação diversa.

As ações direcionadas à produção de alimentos, ao manejo dos recursos naturais disponíveis, ao estabelecimento de relações comerciais menos desiguais, para

mencionar apenas algumas, não podem prescindir de intervenções direcionadas à melhora das condições de saúde da população. Os avanços obtidos com a implantação daquelas medidas podem ser simplesmente neutralizadas pela manutenção de condições de saúde desfavoráveis, aspecto cuja influência não pode ser subestimada. Enquanto o quadro sanitário e de saúde da população de Santo André se caracterizarem pela precariedade, as suas condições nutricionais serão inevitavelmente afetadas.

\*\*\*

#### **7.4 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Concluindo, os Wari' apresentam um perfil de nutrição bastante comprometido, e que contrasta com os dados disponíveis para o país como um todo. Como esperado, as crianças e as mulheres são mais afetadas; o perfil caracteriza-se ainda por um agravamento importante durante a estação de chuvas, o que pode estar refletindo variações também sazonais na disponibilidade de alimentos. No âmbito das discussões acerca da interpretação de dados antropométricos entre crianças indígenas, o perfil wari' aponta para a preponderância de fatores ambientais sobre os de ordem genética, na determinação dos déficits de crescimento observados. Esta hipótese é, por sua vez, compatível com o registro de condições sanitárias precárias, e ainda com os perfis de morbidade e mortalidade da população. Caracterizados pelo predomínio de doenças infecciosas e parasitárias, além de coeficientes de modo geral mais elevados que aqueles registrados a nível regional e nacional, estes perfis refletem e confirmam uma situação caracterizada pela vulnerabilidade, em termos absolutos, e pela desigualdade, em termos relativos, da população wari' frente ao restante da população brasileira.

A observação das práticas alimentares revela mudanças profundas no sistema alimentar wari'. A principal delas, a substituição do milho pela mandioca enquanto principal cultivo, se reflete não apenas na dieta da população, mas também na sua economia: além de haver-se alterado a base de sua alimentação, a articulação com o mercado regional, hoje possibilitada principalmente pela comercialização da farinha de mandioca, é responsável ainda pelo acesso a diversos itens alimentares. A elevada proporção de alimentos comprados demonstra a relevância do mercado enquanto "fonte" alimentar, e a importância da inserção do grupo no comércio regional. A constatação da heterogeneidade dos perfis de consumo, além disso, apontam para a influência dos processos decisórios individuais e domiciliares, na definição tanto do grau de envolvimento com o mercado como do perfil de gastos com alimentos.

As práticas e discursos wari' ligadas à alimentação chamam a atenção para a necessidade de se complexificarem as discussões sobre mudanças nas práticas

alimentares entre povos indígenas. Mais especificamente, revendo as idéias de vulnerabilidade e descaracterização dos sistemas alimentares nativos, que remetem a uma visão essencializada da cultura, e redimensionando o papel dos sujeitos e do pensamento nativo na modulação dos processos de mudanças. O reconhecimento tanto da existência como da legitimidade de um conjunto de princípios a ordenar as práticas alimentares, lógico e em consonância com sua cosmologia, mostra-se essencial à redefinição dos pressupostos que orientam as análises.

A tese buscou, deste modo, assinalar a importância da adoção de uma perspectiva que contemple tanto fatores de ordem biológica como sociocultural, na análise de perfis de nutrição. Este tipo de proposta não é, por certo, novo, mas a despeito de sua relevância não tem sido efetivamente incorporado aos serviços de saúde que atendem às populações indígenas do país. À medida que se aprofundam os debates sobre a sustentabilidade alimentar em áreas indígenas, a questão da especificidade cultural vem sendo progressivamente destacada nas discussões e nos documentos oficiais que abordam o tema, mas ainda não se operacionaliza a nível local. A singularidade da questão nutricional, contudo, não se limita à dimensão cultural. E nem, ao contrário do que os recentes debates acerca da segurança alimentar em áreas indígenas parece sugerir, à esfera econômica ou, mais especificamente, à produção de alimentos.

Em seu conjunto, os dados evidenciam que a questão nutricional em Santo André ou, em termos mais amplos, em áreas indígenas, encontra-se intimamente relacionada a toda uma gama de fatores, o que inclui também a questão sanitária, os perfis de saúde de modo geral e, conseqüentemente, o funcionamento dos serviços de saúde que atendem a estas populações. Assim, a ocorrência de déficits nutricionais, ainda que atingindo uma parcela significativa da população, não resulta somente de uma escassez, seja ela constante ou sazonal, de alimentos.

Não se trata de um problema unidimensional e, portanto, as possibilidades de superação também não se encontram limitadas a aspectos de uma única ordem, como os estritamente biomédicos ou socioculturais. Além disso, o quadro observado em Santo André revela níveis distintos de determinação, tornando necessária uma contextualização progressiva, que situe os indivíduos nas dinâmicas comunitária e regional, e ainda os Wari', juntamente com os demais povos indígenas no Brasil, nos contextos nacional e global. Nenhum destes níveis de análise é, isoladamente, suficiente para a compreensão da situação vivenciada pela comunidade, como também não o seriam as análises restritas à dimensão nutricional, sanitária ou econômica.

---

<sup>1</sup> Na medida em que, como argumento no capítulo anterior, as prevalências de desnutrição infantil vêm se reduzindo significativamente, ao longo das últimas décadas, no segmento não-indígena, enquanto não há indícios de que o mesmo venha acontecendo entre as sociedades indígenas do país. O resultado, neste caso, seria justamente o aumento dos diferenciais a que me refiro.

<sup>2</sup> Para um exemplo adicional, vale mencionar que, em um sistema onde disponibilização dos alimentos para o livre consumo de quaisquer indivíduos pertencentes ao domicílio é um aspecto central ao ideal de bem-estar e fartura alimentar, intervenções como a distribuição de “multimistura”, direcionada especificamente às crianças diagnosticadas como desnutridas, parecem particularmente problemáticas. O evidente insucesso desta medida, ressalte-se, é determinado não pelo desconhecimento da população de quaisquer princípios das “ciências da nutrição” ou pela falta de cuidados com suas crianças, mas sim do pensamento wari’ pelos propositores deste tipo de medida. A própria idéia de combinar ingredientes terapêuticos é contrária aos princípios da medicina do grupo (cf. Conklin, 1994).

<sup>3</sup> Nestes termos, Dufour (2000b) define a macaxeira como apresentando uma concentração de cianeto equivalente a até 100 ppm de matéria fresca, e podendo ser comida apenas retirando-se a casca e cozendo-se suas raízes. A mandioca compreenderia variedades com concentrações superiores a esta, e seu consumo exigiria formas de processamento capazes de detoxificá-la. Disso resulta que os Wari’ praticamente só a consomem sob a forma de farinha.

<sup>4</sup> De modo simplificado, o fato de constituir um alimento relativamente desvalorizado, e de não ocupar o mesmo lugar que o milho no estabelecimento e manutenção das relações sociais.

<sup>5</sup> Cito aqui dois exemplos que neste contexto etnográfico tornam evidente esta afirmação; no entanto, considero que a importância de qualquer item alimentar jamais se resume à sua dimensão econômica, seja entre os Wari’, seja em qualquer grupo humano.

<sup>6</sup> Durante o ciclo anual que pude acompanhar, apenas uma roça foi plantada com feijão, e mesmo assim não chegou a produzir, tendo sido destruída por formigas saúvas.

## CAPÍTULO 8

### REFERÊNCIAS

- Arantes, R., 2003. Saúde bucal dos povos indígenas no Brasil: panorama atual e perspectivas. In: *Epidemiologia e Saúde dos Povos Indígenas no Brasil* (C. E. A. Coimbra Jr., R. V. Santos & A. L. Escobar, orgs.), pp. 49-72, Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/ ABRASCO – Associação Brasileira de Saúde Coletiva.
- Aspelin, P., 1975. *External Articulation and Domestic Production: The Artifact Trade of the Mamaide of Northwestern Mato Grosso, Brazil*. Latin American Studies Program Dissertation Series, n. 58. Ithaca/ New York: Cornell University.
- Baruzzi, R. G.; Barros, V. L.; Rodrigues, D.; Souza, A. L. M. & Pagliaro, H., 2001. Saúde e doença em índios Panará (Kreen-Akarôre) após vinte anos de contato com o nosso mundo, com ênfase na ocorrência de tuberculose (Brasil Central). *Cadernos de Saúde Pública*, 17: 407-412.
- Batista-Filho, M. & Rissin, A., 2003. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. *Cadernos de Saúde Pública*, 19: s181-s191.
- Beckerman, S. J., 1994. Hunting and fishing in Amazonia: Hold the answers, what are the questions? In: *Amazonian Indians from Prehistory to the Present* (A. Roosevelt, ed.), pp. 177-200, Tucson: University of Arizona Press.
- Behrens, C., 1992. Labor specialization and the formation of markets for food in a Shipibo subsistence economy. *Human Ecology*, 20: 435-462.
- BEMFAM (Sociedade Civil Bem-Estar Familiar no Brasil), 1997. *Pesquisa Nacional sobre Demografia e Saúde, 1996*. Rio de Janeiro: Bemfam/ Programa de Pesquisas de Demografia e Saúde (DHS) Macro International Inc.
- Bénéfice, E. & Simondon, K., 1993. Agricultural development and nutrition among rural populations: A case study of the middle valley in Senegal. *Ecology of Food and Nutrition*, 31: 45-66.
- Benicio, M. H. D'A.; Monteiro, C. A. & Rosa, T. E. C., 2000. Evolução da desnutrição, da pobreza, e do acesso a serviços públicos em dezesseis estados. In: *Velhos e Novos Males da Saúde no Brasil. A Evolução do País e de suas Doenças* (C. A. Monteiro, org.), pp. 141-150, São Paulo: Editora Hucitec/ NUPENS, USP.
- Bentley, M. E. & Peltó, G. H., 1991. The household production of nutrition. *Social Science and Medicine*, 33: 1101-1102.



- Bergman, R. W., 1980. *Amazon Economics: The Simplicity of Shipibo Indian Wealth*. Dellplain Latin American Studies 6. Syracuse/ New York: Syracuse University Department of Geography.
- Black, F. L., 1994. Infecção, mortalidade e populações indígenas: homogeneidade biológica como possível razão para tantas mortes. In: *Saúde & Povos Indígenas* (R. V. Santos & C. E. A. Coimbra Jr., org.), pp. 63-87, Rio de Janeiro: Editora Fiocruz.
- Brun, T.; Reynaud, J. & Chevassus-Agnes, S., 1989. Food and nutritional impact of one home garden project in Senegal. *Ecology of Food and Nutrition*, 23: 91-108.
- Buchillet, D., 2004. Cultura e saúde pública: reflexões sobre o Distrito Sanitário Especial Indígena do Rio Negro. In: *Saúde dos Povos Indígenas. Reflexões sobre Antropologia Participativa* (E. J. Langdon & L. Garnelo, orgs.), pp. 53-67, Rio de Janeiro: Associação Brasileira de Antropologia/ Contra Capa.
- Bukkens, S. G. F., 1997. The nutritional value of edible insects. *Ecology of Food and Nutrition*, 36: 287-319.
- Capelli, J. C. S. & Koifman, S., 2001. Avaliação do estado nutricional da comunidade indígena Parkatêjê, Bom Jesus do Tocantins, Pará, Brasil. *Cadernos de Saúde Pública*, 17: 433-437.
- Cardoso, A. M.; Mattos, I. E. & Koifman, R. J., 2003. Prevalência de diabetes mellitus e da síndrome de resistência insulínica nos índios Guarani do Estado do Rio de Janeiro. In: *Epidemiologia e Saúde dos Povos Indígenas no Brasil* (C. E. A. Coimbra Jr., R. V. Santos & A. L. Escobar, orgs.), pp. 169-185, Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/ ABRASCO – Associação Brasileira de Saúde Coletiva.
- Cardoso, A. M.; Mattos, I. E. & Koifman, R. J., 2001. Prevalência de fatores de risco para doenças cardiovasculares na população Guaraní-Mbyá do Estado do Rio de Janeiro. *Cadernos de Saúde Pública*, 17: 345-354.
- Castiel, L. D., 1999. Integração entre epidemiologia e antropologia (debate). *História, Ciência, Saúde – Manguinhos*, VI: 691-695.
- Cattle, D. J., 1977. An alternative to nutritional particularism. In: *Nutrition and Anthropology in Action* (T. Fitzgerald, ed.), pp. 35-45, Assen/ Amsterdam: van Gorcum.
- Cavalli-Sforza, L. T.; Rosman, A.; de Boer, A. S. & Darnton-Hill, I., 1996. Nutritional aspects of changes in disease patterns in the Western Pacific Region. *Bulletin of the World Health Organization*, 74: 307-318.

- Coimbra Jr., C. E. A., 1984. Estudos de ecologia humana entre os Suruí do Parque Indígena Aripuanã, Rondônia. 1. O uso de larvas de coleópteros (bruchidae e curculionidae) na alimentação. *Revista Brasileira de Zoologia*, 2: 35-47.
- Coimbra Jr., C. E. A., 1987. O sarampo entre as sociedades indígenas brasileiras e algumas considerações sobre a prática da saúde pública entre estas populações. *Cadernos de Saúde Pública*, 3: 22-37.
- Coimbra Jr., C. E. A., 1989. *From Shifting Cultivation to Coffee Farming: The Impact of Change on the Health and Ecology of the Suruí in the Brazilian Amazon*. Ph.D. Dissertation, Bloomington: Indiana University.
- Coimbra Jr., C. E. A. & Garnelo, L., 2004. Questões de saúde reprodutiva da mulher indígena no Brasil. In: *Etnicidade na América Latina. Um Debate sobre Raça, Saúde e Direitos Reprodutivos* (S. Monteiro & L. Sansone, orgs.), pp. 153-173, Rio de Janeiro: Editora Fiocruz.
- Coimbra Jr., C. E. A. & Santos, R. V., 1991. Avaliação do estado nutricional num contexto de mudança sócio-econômica: o grupo indígena Suruí do Estado de Rondônia, Brasil. *Cadernos de Saúde Pública*, 7: 538-562.
- Coimbra Jr., C. E. A. & Santos, R. V., 2000. Saúde, minorias e desigualdade: algumas teias de inter-relações, com ênfase nos povos indígenas no Brasil. *Ciência & Saúde Coletiva*, 5: 125-132.
- Coimbra Jr., C. E. A. & Santos, R. V., 2001. *Perfil Epidemiológico da População Indígena no Brasil: Considerações Gerais*. Documento de Trabalho no. 3, Rio de Janeiro/ Porto Velho: Escola Nacional de Saúde Pública, Fundação Oswaldo Cruz/ Centro de Estudos em Saúde do Índio de Rondônia, Universidade Federal de Rondônia.
- Coimbra Jr., C. E. A.; Chór, D.; Santos, R. V. & Salzano, F. M., 2001. Blood pressure levels in Xavante adults from the Pimentel Barbosa Indian reserve, Mato Grosso, Brazil. *Ethnicity and Disease*, 11: 232-240.
- Cole, T. J.; Bellizzi, M. C.; Flegal, K. M. & Dietz, W. H., 2000. Establishing a standard definition for child overweight and obesity worldwide: International survey. *BMJ*, 320: 1240-1243.
- Comas, J., 1971. Anthropometric studies in Latin American Indian populations. In: *The Ongoing Evolution of Latin American Populations* (F. M. Salzano, ed.), pp. 333-404, Springfield: C. C. Thomas.

- Conklin, B. A., 1989. *Images of Health, Illness and Death among the Wari' (Pakaas Novos) of Rondônia, Brazil*. Ph.D. Dissertation, San Francisco: University of California.
- Conklin, B. A., 1994. O sistema médico Wari' (Pakaanóva). In: *Saúde & Povos Indígenas* (R. V. Santos & C. E. A. Coimbra Jr., orgs.), pp. 161-186, Rio de Janeiro: Editora Fiocruz.
- Conklin, B. A., 1996. Babies, bodies, and the production of personhood in North America and a native Amazonian society. *Ethos*, 24: 657-694.
- Conklin, B. A., 2001. *Consuming Grief. Compassionate Cannibalism in an Amazonian Society*. Austin: University of Texas Press.
- CONSEA (Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional), 2004. Componentes de Segurança Alimentar e Nutricional em um Plano Nacional de Reforma Agrária. In: *II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional*, pp. 23-31, Olinda: CONSEA.
- DATASUS (Departamento de Informática do Sistema Único de Saúde), 2004a. *Coefficiente de Mortalidade Infantil por Ano segundo Regiões e Unidades da Federação, Brasil, 1989 a 1998*. <<http://tabnet.datasus.gov.br/cgi/mortinf/mibr.htm>> Consulta em 22/ 07/ 2004.
- DATASUS (Departamento de Informática do Sistema Único de Saúde), 2004b. *Coefficiente de Mortalidade Infantil por Ano segundo Município, Rondônia, 1989 a 1998*. <<http://tabnet.datasus.gov.br/cgi/mortinf/mibr.htm>> Consulta em 22/ 07/ 2004.
- DATASUS (Departamento de Informática do Sistema Único de Saúde), 2004c. *Fecundidade Total*. <<http://tabnet.datasus.gov.br/cgi/idb2003/a05.htm>>. Consulta em 22/ 07/ 2004.
- Davies, D. P., 1988. The importance of genetic influences on growth in early childhood with particular reference to children of Asiatic origin. In: *Linear Growth Retardation in Less Developed Countries* (J. C. Waterlow, ed.), pp. 75-90, Nestle Nutrition Workshop Series 14. New York: Vevey/ Raven Press.
- DeFoliart, G. R., 1997. An overview of the role of edible insects in preserving biodiversity. *Ecology of Food and Nutrition*, 36: 109-132.
- Delgado, L., 1991. Food aid in Peru: Refusal and acceptance in a peasant community of the Central Andes. *Food and Foodways*, 5: 57-77.
- Detogni, A., 1995. *Relatório Final da Situação de Saúde Bucal do Grupo Indígena Enawenê-Nawê, MT e Proposta para um Programa de Saúde Bucal para esta*

- População*. Projeto BRA/ 94/ 006. Cuiabá: Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (mimeo.).
- DeWalt, K. M. & Pelto, G. H., 1977. Food use and household ecology in a Mexican community. In: *Nutrition and Anthropology in Action* (T. Fitzgerald, ed.), pp. 79-93, Assen/ Amsterdam: van Gorcum.
- Dewey, K. G., 1981. Nutritional consequences of the transition from subsistence to comercial agriculture in Tabasco, Mexico. *Human Ecology*, 9: 331-362.
- Dewey, K. G., 1989. Nutrition and the commoditization of food systems in Latin America and the Caribbean. *Social Science and Medicine*, 28: 415-424.
- Douglas, M., 1982. Food as a system of communication. In: *In the Active Voice* (M. Douglas), pp. 82-104, London: Routledge & Kegan Paul.
- Dufour, D. L., 1985. Manioc as a dietary staple: Implications for the budgeting of time and energy in the Northwest Amazon. In: *Food Energy in Tropical Ecosystems* (D. J. Cattle & K. H. Schwerin, eds.), pp. 1-20, New York: Gordon and Breach.
- Dufour, D. L., 1987. Insects as food. *American Anthropologist*, 89: 383-397.
- Dufour, D. L., 1991. Diet and nutritional status of Amazonian peoples. *Cadernos de Saúde Pública*, 7: 481-502.
- Dufour, D. L., 1992. Nutritional ecology in the tropical rainforests of Amazonia. *American Journal of Human Biology*, 4: 197-207.
- Dufour, D. L., 2000a. Use of tropical rainforests by Native Amazonians. In: *Nutritional Anthropology. Biocultural Perspectives on Food and Nutrition* (A. H. Goodman, D. L. Dufour & G. H. Pelto, eds.), pp. 77-86, Mountain View: Mayfield Publishing Company.
- Dufour, D. L., 2000b. A closer look at the nutritional implications of bitter cassava use. In: *Nutritional Anthropology. Biocultural Perspectives on Food and Nutrition* (A. H. Goodman, D. L. Dufour & G. H. Pelto, eds.), pp. 164-172, Mountain View: Mayfield Publishing Company.
- Dufour, D. L. & Teufel, N. I., 1995. Minimum data sets for the description of diet and measurement of food intake and nutritional status. In: *Comparative Analysis Toward Common Standards for Data Collection and Reporting* (E. F. Moran, ed.), pp. 97-128, Boulder: Lynne Rienner Publishers.
- Eason, R. J.; Pada, J.; Wallace, R.; Henry, A. & Thornton, R., 1987. Changing patterns of hypertension, diabetes, obesity and diet among Melanesians and Micronesians in the Solomon Islands. *Medical Journal of Australia*, 146: 465-473.

- Escobar, A. L. & Coimbra Jr., C. E. A., 1998. *Considerações sobre as Condições de Saúde das Populações das Áreas Indígenas Pakaánova (Wari') e do Posto Indígena Guaporé, Rondônia*. Documento de Trabalho n° 1. Porto Velho/ Rio de Janeiro: Centro de Estudos em Saúde do Índio de Rondônia, Universidade Federal de Rondônia/ Escola Nacional de Saúde Pública, Fundação Oswaldo Cruz.
- Escobar, A. L., 2001. *Epidemiologia da Tuberculose na População Indígena Pakaánova (Wari')*, Estado de Rondônia, Brasil. Tese de Doutorado, Rio de Janeiro: Escola Nacional de Saúde Pública, Fundação Oswaldo Cruz.
- Escobar, A. L.; Coimbra Jr., C. E. A. & Camacho, L. A. B., 2001a. Tuberculose em populações indígenas de Rondônia: BCG e relações com a doença. *Revista da Sociedade Brasileira de Medicina Tropical*, 33 (Supl. 1): 324.
- Escobar, A. L.; Coimbra Jr., C. E. A. & Camacho, L. A. B., 2001b. Tuberculose em populações indígenas de Rondônia: Teste tuberculínico. *Revista da Sociedade Brasileira de Medicina Tropical*, 33 (Supl. 1): 143.
- Escobar, A. L.; Coimbra Jr., C. E. A. & Camacho, L. A. B., 2001c. Tuberculosis epidemiology among the Pakaanóva (Wari') indigenous population, state of Rondônia, Amazônia, Brazil. *International Journal of Tuberculosis Lung Disease*, 5: 568-569.
- Escobar, A. L.; Rodrigues, A. F.; Alves, C. L. M.; Orellana, J. D. Y.; Santos, R. V. & Coimbra Jr., C. E. A., 2003a. Causas de internação hospitalar indígena em Rondônia. O Distrito Sanitário Especial Indígena Porto Velho (1998-2001). In: *Epidemiologia e Saúde dos Povos Indígenas no Brasil* (C. E. A. Coimbra Jr.; R. V. Santos & A. L. Escobar, orgs.), pp. 127-147, Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/ ABRASCO – Associação Brasileira de Saúde Coletiva.
- Escobar, A. L.; Santos, R. V. & Coimbra Jr., C. E. A., 2003b. Avaliação nutricional de crianças indígenas Pakaanóva (Wari'), Rondônia, Brasil. *Revista Brasileira de Saúde Materno-Infantil*, 3: 457-461.
- Eveleth, P. B. & Tanner, J. V., 1990. *Worldwide Variation in Human Growth*, 2ª ed., Cambridge: Cambridge University Press.
- Everett, D. L. & Kern, B., 1997. *Wari: The Pacaas Novos Language of Western Brazil*. London: Routledge.
- Fagundes Neto, U.; Baruzzi, R. G.; Wehba, J.; Silvestrini, W. S.; Moraes, M. B. & Cainelli, M., 1981a. Observations of the Alto Xingu Indians (Central Brazil) with special reference to nutritional evaluation in children. *American Journal of Clinical Nutrition*, 34: 2229-2235.

- Fagundes Neto, U.; Baruzzi, R. G.; Wehba, J.; Silvestrini, W. S.; Moraes, M. B. & Cainelli, M., 1981b. Avaliação nutricional das crianças índias do alto Xingu. *Jornal de Pediatria*, 50: 179-182.
- Fagundes, U.; Oliva, C. A. G. & Fagundes-Neto, U., 2002. Avaliação do estado nutricional das crianças índias do Alto Xingu. *Jornal de Pediatria*, 78: 383-388.
- Fausto, C., 2001. *Inimigos Fiéis: História, Guerra e Xamanismo na Amazônia*, São Paulo: EDUSP.
- Figueroa, A., 2004. *Segurança Alimentar, Povos Indígenas e Jovens Cientistas*. Texto base da exposição na mesa “Segurança Alimentar e questões antropológicas”, na 56ª Reunião da SBPC, Cuiabá, 21/ 07/ 2004.
- Fleming-Moran, M. & Coimbra Jr., C. E. A., 1990. Blood pressure studies among Amazonian native populations: A review from an epidemiological perspective. *Social Science and Medicine*, 31: 593-601.
- Fleming-Moran, M.; Santos, R. V. & Coimbra Jr., C. E. A., 1991. Blood pressure levels of the Suruí and Zoró Indians of the Brazilian Amazon: Group- and sex-specific effects resulting from body composition, health status, and age. *Human Biology*, 63: 835-861.
- Fleuret, A. & Fleuret, P., 1986. Nutrition and Development. In: *Training Manual in Nutritional Anthropology* (S. A. Quandt & C. Ritenbaugh, eds.), pp. 82-89, Washington: American Anthropological Association.
- Fleuret, P. & Fleuret, A., 1980. Nutrition, consumption, and agricultural change. *Human Organization*, 39: 250-260.
- Flores, A.; Zorzato, J. R. & Ribas, D., 2004. Diabetes mellitus e fatores de risco em população indígena Terena. *Revista Brasileira de Epidemiologia*, Número Especial (Versão Eletrônica/ junho de 2004). Livro de Resumos do VI Congresso de Epidemiologia.
- Flowers, N. M., 1983. Seasonal factors in subsistence, nutrition, and child growth in a Central Brazilian Indian community. In: *Adaptive Responses of Native Amazonians* (R. B. Hames & W. H. Vickers, eds.), pp. 357-390, New York: Academic Press.
- Forrester, T.; Cooper, R. S. & Weatherall, D., 1998. Emergence of Western diseases in the tropical world: The experience with chronic cardiovascular diseases. *British Medical Bulletin*, 54: 463-473.

- Fórum Nacional para Elaboração da Política Nacional de Segurança Alimentar e Desenvolvimento Sustentável dos Povos Indígenas do Brasil, 2003. *Documento Final* (Carta de Sobradinho), Sobradinho, DF: Ministério da Saúde.
- Freedman, R. L., 1977. Nutritional anthropology: An overview. In: *Nutrition and Anthropology in Action* (T. Fitzgerald, ed.), pp. 1-23, Assem/ Amsterdam: van Gorcum.
- Frisancho, R., 1990. *Anthropometric Standards for the Assessment of Growth and Nutritional Status*. Ann Arbor: University of Michigan Press.
- Garnelo, L.; Macedo, G. & Brandão, L. C., 2003. *Os Povos Indígenas e a Construção das Políticas de Saúde no Brasil*. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde.
- Gibson, R. S., 1990. *Principles of Nutritional Assessment*. Oxford: Oxford University Press
- Goldstein, H. & Tanner, J. M., 1980. Ecological considerations in the creation and the use of child growth standards. *Lancet*, 15: 582-585.
- Goodman, A. H.; Dufour, D. L. & Pelto, G. H., 2000. Preface. In: *Nutritional Anthropology. Biocultural Perspectives on Food and Nutrition* (A. H. Goodman, D. L. Dufour & G. H. Pelto, eds.), pp. iii-v, Mountain View: Mayfield Publishing Company.
- Gow, P., 1989. The perverse child: Desire in a native amazonian subsistence economy. *Man*, 24: 567-582.
- Gracey, M., 1995. New World syndrome in Western Australian aborigines. *Clinical and Experimental Pharmacology and Physiology*, 22: 220-225.
- Graitcer, P. L. & Gentry, E. M., 1981. Measuring children: One reference for all. *Lancet*, 2: 297-299.
- Grossman, L. S., 1991. Diet, income, and subsistence in an eastern highland village, Papua New Guinea. *Ecology of Food and Nutrition*, 26: 235-253.
- Gugelmin, S. A., 1995. *Nutrição e Alocação de Tempo dos Xavante de Pimentel Barbosa, Mato Grosso. Um Estudo em Ecologia Humana e Mudanças*. Dissertação de Mestrado, Rio de Janeiro: Escola Nacional de Saúde Pública, Fundação Oswaldo Cruz.
- Gugelmin, S. A. & Santos, R. V., 2001. Ecologia humana e antropometria nutricional de adultos Xavante, Mato Grosso, Brasil. *Cadernos de Saúde Pública*, 17: 313-322.

- Habicht, J. P.; Martorell, R.; Yarbrough, C.; Malina, R. M. & Klein, R. E., 1974. Height and weight standards for preschool children. How relevant are ethnic differences in growth potential? *Lancet*, 1: 611-615.
- Hamill, P. V. V.; Drizd, T. A.; Johnson, C. L.; Reed, R. B.; Roche, A. F. & Moore, W. M., 1979. Physical growth: National Center for Health Statistics percentiles. *American Journal of Clinical Nutrition*, 32: 607-629.
- Harner, M., 2000. The enigma of Aztec sacrifice. In: *Nutritional Anthropology. Biocultural Perspectives on Food and Nutrition* (A. H. Goodman, D. L. Dufour & G. H. Pelto, eds.), pp. 118-122, Mountain View: Mayfield Publishing Company.
- Harris, M., 1974. *Cows, Pigs, Wars and Witches. The Riddles of Culture*. London: Random House.
- Harrison, G. G. & Ritenbaugh, C., 1981. Anthropology and nutrition: A perspective on two scientific subcultures. *Federation Proceedings*, 40: 2595-2600.
- Haverroth, M., 2004. *O Contexto Cultural das Doenças Diarréicas entre os Wari', Estado de Rondônia, Brasil. Interfaces entre Antropologia e Saúde Pública*. Tese de Doutorado, Rio de Janeiro: Escola Nacional de Saúde Pública, Fundação Oswaldo Cruz.
- Haverroth, M.; Escobar, A. L. & Coimbra Jr., C. E. A., 2003. *Infecções Intestinais em Populações Indígenas de Rondônia (Distrito Sanitário Especial Indígena Porto Velho)*. Documento de Trabalho n° 8. Porto Velho/ Rio de Janeiro: Centro de Estudos em Saúde do Índio de Rondônia, Universidade Federal de Rondônia/ Escola Nacional de Saúde Pública, Fundação Oswaldo Cruz.
- Helman, C., 2000. *Culture, Health and Illness*. 4<sup>th</sup> ed. Oxford: Butterworth Heinemann.
- Herman, E.; Bentley, M.; Sultana, F.; Hamzah, M.; Huzafah, S.; Masreah, S.; Pelto, G. & Pelto, P., 1992. Beyond data collection: facilitating the application and use of ethnographic information to guide health programmes and further research. In: *RAP. Rapid Assessment Procedures. Qualitative Methodologies for Planning and Evaluation of Health Related Programmes* (N. S. Scrimshaw & G. R. Gleason, eds.), pp. 137-145, Boston: International Nutrition Foundation for Developing Countries.
- Hidalgo, G., 1997. Costumbres nutricionales y cambios de patrón cultural en las comunidades Hiwi y Wothíha. In: *Del Microscopio a la Maraca* (J. Chiapino & C. Alès, eds.), pp. 367-382, Caracas: Editorial Ex Libris.



- Howard, B. V.; Lee, E. T.; Cowan, L. D.; Devereux, R. B.; Galloway, J. M.; Go, O. T.; Howard, W. J.; Rhoades, E. R.; Robbins, D. C.; Sievers, M. L. & Welty, T. K., 1999. Rising tide of cardiovascular disease in American Indians. The Strong Heart Study. *Circulation*, 99: 2389-2395.
- Hugh-Jones, C., 1979. *From the Milk River. Spatial and Temporal Processes in Northwest Amazonia*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Huss-Ashmore, R. & Curry, J. J., 1989. Diet, nutrition and agricultural development in Swaziland. 1. Agricultural ecology and nutritional status. *Ecology of Food and Nutrition*, 23: 189-209.
- IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), 1996. *Tabelas de Composição de Alimentos*. Rio de Janeiro: IBGE.
- INESC/ PETI-MN/ ANAÍ-BA (Instituto de Estudos Sócio-Econômicos/ Projeto Estudo sobre Terras Indígenas no Brasil - Museu Nacional/ Associação Nacional de Apoio ao Índio, 1995. *Mapa da Fome entre os Povos Indígenas no Brasil (II). Contribuição à Formulação de Políticas de Segurança Alimentar Sustentáveis*. Brasília: INESC/ PETI-MN/ ANAÍ-BA/ Ação da Cidadania contra a Fome, a Miséria e pela Vida.
- INPA (Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia), 1998. *Tabela de Composição dos Alimentos*. Manaus: INPA.
- Istria, J. & Gazin, P., 2002. O estado nutricional de crianças Yanomami do médio rio Negro, Amazônia. *Revista da Sociedade Brasileira de Medicina Tropical*, 35: 69-73.
- Jerome, N. W. & Pelto, G. H., 1981. Integrating ethnographic research with nutrition studies. *Federation Proceedings*, 40: 2601-2605.
- Jerome, N. W.; Kandel, R. F. & Pelto, G. H., 1980. An ecological approach to nutritional anthropology. In: *Nutritional Anthropology. Contemporary Approaches to Diet and Culture* (N. W. Jerome, R. F. Kandel & G. H. Pelto, eds.), pp. 13-45, South Salem: Redgrave Publishing Company.
- Johnston, F. E., 1987. Introduction. In: *Nutritional Anthropology* (F. E. Johnston, ed.), pp. ix-x. New York: Liss.
- Kandel, R. F.; Jerome, N. W. & Pelto, G. H., 1980. Introduction. In: *Nutritional Anthropology. Contemporary Approaches to Diet and Culture* (N. W. Jerome, R. F. Kandel & G. H. Pelto, eds.), pp. 1-11, South Salem: Redgrave Publishing Company.

- Kuhlman, E., 1977. Vegetação. In: *Geografia do Brasil. Região Norte* (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, ed.), pp. 59-94, Rio de Janeiro: IBGE.
- Kunitz, S. J., 1994. *Disease and Social Diversity. The European Impact on the Health of Non-Europeans*. New York/ Oxford: Oxford University Press.
- Langdon, E. J., 2000. Salud y pueblos indígenas: Los desafíos en el cambio de siglo. In: *Salud y Equidad: Una Mirada desde las Ciencias Sociales* (R. Briceño-León, M. C. S. Minayo & C. E. A. Coimbra Jr., orgs.), pp. 107-117, Rio de Janeiro: Editora Fiocruz.
- Langdon, E. J., 2003. Cultura e Processos de Saúde e Doença. In: *Anais do Seminário Cultura, Saúde e Doença* (L. S. Jeolás & M. Oliveira, orgs.), pp. 91-107, Londrina: PNUD (Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento/ CIPSI (Centro de Intervenção e Pesquisa em Saúde Indígena).
- Langdon, E. J., 2004. Uma avaliação crítica da atenção diferenciada e a colaboração entre antropologia e profissionais de saúde. In: *Saúde dos Povos Indígenas. Reflexões sobre Antropologia Participativa* (E. J. Langdon & L. Garnelo, orgs.), pp. 33-51, Rio de Janeiro: Associação Brasileira de Antropologia/ Contra Capa.
- Leite, M. S., 1998. *Avaliação do Estado nutricional da População Xavante de São José, Terra Indígena Sangradouro-Volta Grande, Mato Grosso*. Dissertação de Mestrado, Rio de Janeiro: Escola Nacional de Saúde Pública, Fundação Oswaldo Cruz.
- Leite, M. S., 2002. Resenha crítica do livro “*Nutritional Anthropology. Biocultural Perspectives on Food and Nutrition*” (A. L. Goodman, D. L. Dufour & G. H. Peltó, eds.; Mountain View: Mayfield Publishing Company, 2000). *Cadernos de Saúde Pública*, 18: 1480-1487.
- Leite, M. S.; Coimbra Jr., C. E. A. & Santos, R. V., 2004. Crescimento físico e estado nutricional infantil na população indígena Pakaanóva, Rondônia, Brasil. *Revista Brasileira de Epidemiologia*, Número Especial (Versão Eletrônica/ junho de 1994). Livro de Resumos do VI Congresso de Epidemiologia.
- Leite, M. S.; Gugelmin, S. A.; Santos, R. V. & Coimbra Jr., C. E. A., 2003. Perfis de saúde indígena, tendências nacionais e contextos locais: reflexões a partir do caso Xavante, Mato Grosso. In: *Epidemiologia e Saúde dos Povos Indígenas no Brasil* (C. E. A. Coimbra Jr., R. V. Santos & A. L. Escobar, orgs.), pp. 105-125, Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/ ABRASCO – Associação Brasileira de Saúde Coletiva.

- Lentz, C., 1991. Changing food habits: An introduction. *Food and Foodways*, 5: 1-13.
- Lévi-Strauss, C., 1968. O triângulo culinário. In: *Lévi-Strauss, L'Arc Documentos*, pp. 24-35, São Paulo: Documentos.
- Lieberman, L. S., 1986. Nutritional Anthropology at the household level. In: *Training Manual in Nutritional Anthropology* (S. A. Quandt & C. Ritenbaugh, eds.), pp. 21-40, Washington: American Anthropological Association.
- Lopes da Silva, A., 1992. Dois séculos e meio de história Xavante. In: *História dos Índios no Brasil* (M. C. da Cunha, org.), pp. 357-378, São Paulo: Companhia das Letras/ FAPESP.
- Martins, S. J. & Menezes, R. C., 1994. Evolução do estado nutricional de menores de 5 anos em aldeias indígenas da tribo Parakanã, na Amazônia oriental brasileira (1989-1991). *Revista de Saúde Pública*, 28: 1-8.
- Mason, A., 1977. *Oronao Social Structure*. Ph.D. Dissertation, Davis: University of California.
- Mattos, A.; Morais, M. B.; Rodrigues, D. A. & Baruzzi, R. G. 1999. Nutritional status and dietary habits of indian children from Alto Xingu (central Brazil) according to age. *Journal of the American College of Nutrition*, 18: 88-94.
- Maybury-Lewis, D., 1984. *A Sociedade Xavante*. Rio de Janeiro: Francisco Alves.
- Meireles, D. M., 1986. *Os Pakaas-Novos*. Dissertação de Mestrado, Brasília: Departamento de Antropologia, Universidade de Brasília.
- Menezes, C., 1984. *Missionários e Índios em Mato Grosso (os Xavante da Reserva de São Marcos)*. Tese de Doutorado, São Paulo: Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo.
- Meyer-Renschhausen, E., 1991. The porridge debate: Grain, nutrition, and forgotten food preparation techniques. *Food and Foodways*, 5: 95-120.
- Monteiro, C. A. & Conde, W. L., 2000. Evolução da obesidade nos anos 90: a trajetória da enfermidade segundo estratos sociais no Nordeste e no Sudeste do Brasil. In: *Velhos e Novos Males da Saúde no Brasil. A Evolução do País e de suas Doenças* (C. A. Monteiro, org.), pp. 421-431, São Paulo: Editora Hucitec/ NUPENS, USP.
- Monteiro, C. A.; Benicio, M. H. D'A.; Iunes, R. F.; Gouveia, N. C. & Cardoso, M. A. A., 2000. Evolução da desnutrição infantil. In: *Velhos e Novos Males da Saúde no Brasil. A Evolução do País e de suas Doenças* (C. A. Monteiro, org.), pp. 93-114, São Paulo: Editora Hucitec/ NUPENS, USP.

- Morais, M. B.; Fagundes-Neto, U.; Baruzzi, R. G.; Prado, M. C. O.; Wehba, J. & Silvestrini, W. S., 1990. Estado nutricional de crianças índias do alto Xingu e avaliação do uso do perímetro braquial no diagnóstico da desnutrição protéico-calórica. *Revista Paulista de Medicina*, 108: 245-251.
- Morais, M. B.; Fagundes Neto, U. L.; Mattos, A. P. & Baruzzi, R. G., 2003. Estado nutricional de crianças índias do Alto Xingu em 1980e 1992 e evolução pôndero-estatural entre o primeiro e o quarto anos de vida. *Cadernos de Saúde Pública*, 19: 543-550.
- Murrieta, R. S. S., 1998. O dilema do papa-chibé: consumo alimentar, nutrição e práticas de intervenção na Ilha de Ituqui, baixo Amazonas, Pará. *Revista de Antropologia*, 41: 97-150.
- Must, A.; Dallal, G. E. & Dietz, W. H., 1991a. Reference data for obesity: 85th and 95th percentiles of body mass index (wt/ ht<sup>2</sup>) and triceps skinfold thickness. *American Journal of Clinical Nutrition*, 53: 839-846.
- Must, A.; Dallal, G. E. & Dietz, W. H., 1991b. Reference data for obesity: 85th and 95th percentiles of body mass index (wt/ ht<sup>2</sup>) - a correction. *American Journal of Clinical Nutrition*, 54: 773.
- Nimer, E., 1977. Clima. In: *Geografia do Brasil. Região Norte* (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, ed.), pp. 37-58, Rio de Janeiro: IBGE.
- Novaes, M. R., 1996. *A Caminho da Farmácia. Pluralismo Médico entre os Wari' de Rondônia*. Dissertação de Mestrado, Campinas: Universidade Estadual de Campinas.
- Onore, G., 1997. A brief note on edible insects in Ecuador. *Ecology of Food and Nutrition*, 36: 277-285.
- Pelletier, D. L., 1994. The relationship between child anthropometry and mortality in developing countries: implications for policy, programs and future research. *Journal of Nutrition*, 124: 2047s-2081s.
- Pelletier, D. L.; Frongillo Jr., E. A. & Habicht, J. P., 1993. Epidemiologic evidence for a potentiating effect of malnutrition on child mortality. *American Journal of Public Health*, 83: 1130-1133.
- Pelletier, D. L.; Frongillo Jr., E. A.; Schroeder, D. G. & Habicht, J. P., 1994. A methodology for estimating the contribution of malnutrition to child mortality in developing countries. *Journal of Nutrition*, 124: 2106s-2122s.

- Pelletier, D. L.; Frongillo Jr., E. A.; Schroeder, D. G. & Habicht, J. P., 1995. The effects of malnutrition on child mortality in developing countries. *Bulletin of the World Health Organization*, 73: 443-448.
- Pelto, P. J., 1989. Strategies of field research in Nutritional Anthropology. In: *Research Methods in Nutritional Anthropology* (G. H. Pelto, P. J. Pelto & E. Messer, eds.), pp. 34-56, Tokyo: The United Nations University.
- Pelto, G. H. & Pelto, P. J., 2000. Diet and delocalization: Dietary changes since 1750. In: *Nutritional Anthropology. Biocultural Perspectives on Food and Nutrition* (A. H. Goodman, D. L. Dufour & G. H. Pelto, eds.), pp. 269-287, Mountain View: Mayfield Publishing Company.
- Pelto, G. H.; Goodman, A. & Dufour, D. L., 2000. The biocultural perspective in nutritional anthropology. In: *Nutritional Anthropology. Biocultural Perspectives on Food and Nutrition* (A. H. Goodman, D. L. Dufour & G. H. Pelto, eds.), pp. 1-9, Mountain View: Mayfield Publishing Company.
- Peres, C. A.; Baider, C.; Zuidema, P. A.; Wadi, L. H. O.; Kainer, K. A.; Gomes-Silva, D. A. P.; Salomão, R. P.; Simões, L. L.; Franciosi, E. R. N.; Valverde, F. C.; Gribel, R.; Shepard Jr., G. H.; Kanashiro, M.; Coventry, P.; Yu, D. W.; Watkinson, A. R. & Freckleton, R. P., 2004. Demographic threats to the sustainability of Brazil nut exploitation. *Science*, 302: 2112-2114.
- Prehm, M. & Haedrich, L., 1991. Developing integrative methods for describing food production and consumption linkages: The case of the Bicol FSR/ E Project. *Ecology of Food and Nutrition*, 25: 193-207.
- Putsche, L., 2000. A reassessment of resource depletion, market dependency, and culture change on a Shipibo Reserve in the Peruvian Amazon. *Human Ecology*, 28: 131-140.
- Quandt, S. A. & Ritenbaugh, C., 1986. Introduction. In: *Training Manual in Nutritional Anthropology* (S. A. Quandt & C. Ritenbaugh, eds.), pp. 1-2, Washington: American Anthropological Association.
- Quandt, S. A., 1986. The individual focus. In: *Training Manual in Nutritional Anthropology* (S. A. Quandt & C. Ritenbaugh, eds.), pp. 3-20, Washington: American Anthropological Association.
- Rial, C., 1996. Fast-Foods: a nostalgia da estrutura perdida. *Horizontes Antropológicos*, 4: 94-103.

- Ribas, D. L. B. & Philippi, S. T., 2003. Aspectos alimentares e nutricionais de mães e crianças indígenas Teréna, Mato Grosso do Sul. In: *Epidemiologia e Saúde dos Povos Indígenas no Brasil* (C. E. A. Coimbra Jr.; R. V. Santos & A. L. Escobar, orgs.), pp. 73-88, Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/ ABRASCO – Associação Brasileira de Saúde Coletiva.
- Ribas, D. L. B.; Sganzerla, A.; Zorzatto, J. R. & Philippi, S. T., 2001. Nutrição e saúde infantil em uma comunidade indígena Teréna, Mato Grosso do Sul, Brasil. *Cadernos de Saúde Pública*, 17: 323-331.
- Ricardo, C. A., 2003. *Fome Zero e os Povos Indígenas. Quem tem Fome de Quê?* <[www.socioambiental.org/esp/mesdoindio/fome.shtml](http://www.socioambiental.org/esp/mesdoindio/fome.shtml)>. Consulta em 22/ 07/ 2004.
- Ritenbaugh, C., 1982. New approaches to old problems: Interactions of culture and nutrition. In: *Clinically Applied Anthropology. Anthropologists in Health Science Settings* (N. J. Chrisman & T. W. Maretzki, eds.), pp. 141-178, London/ Boston/ Dordrecht: D. Reidel Publishing Company.
- Robson, J. R. K., 1978. Contribution of anthropology to the assessment of nutritional status. Introduction. *Federation Proceedings*, 37: 47-48.
- Rodrigues, A. D., 1986. *Línguas Brasileiras. Para o Conhecimento das Línguas Indígenas*. Campinas: Edições Loyola.
- Sá, D. R., 2003. *Malária em Terras Indígenas Habitadas pelos Pakaanova (Wari'), Estado de Rondônia, Brasil. Estudo Epidemiológico e Entomológico*. Dissertação de Mestrado, Rio de Janeiro: Escola Nacional de Saúde Pública, Fundação Oswaldo Cruz.
- Santos, E. C. O.; Câmara, V. M.; Brabo, E. S.; Loureiro, E. C. B.; Jesus, I. M.; Fayal, K. & Sagica, F., 2003. Avaliação dos níveis de exposição ao mercúrio entre índios Pakaanóva, Amazônia, Brasil. *Cadernos de Saúde Pública*, 19: 199-206.
- Santos, G. M., 2001. *Seara de Homens e Deuses: Uma Etnografia dos Modos de Subsistência dos Enawene-Nawe*. Dissertação de Mestrado, Campinas: Universidade Estadual de Campinas.
- Santos, R. V., 1991. *Coping with Change in Native Amazonia: A Bioanthropological Study of the Gavião, Suruí, and Zoró, Tupí-Mondé speaking societies from Brazil*. Ph.D. Dissertation, Bloomington: Indiana University.
- Santos, R. V., 1993. Crescimento físico e estado nutricional de populações indígenas brasileiras. *Cadernos de Saúde Pública*, 9 (supl. 1): 46-57.

- Santos, R. V. & Coimbra Jr., C. E. A., 1996. Socioeconomic differentiation and body morphology in the Suruí of the Southwestern Amazonia. *Current Anthropology*, 37: 853-856.
- Santos, R. V. & Coimbra Jr., C. E. A., 2003. Cenários e tendências da saúde e da epidemiologia dos povos indígenas no Brasil. In: *Epidemiologia e Saúde dos Povos Indígenas no Brasil* (C. E. A. Coimbra Jr., R. V. Santos & A. L. Escobar, orgs.), pp. 13-47, Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/ ABRASCO – Associação Brasileira de Saúde Coletiva.
- Schroeder, D. G. & Brown, K. H., 1994. Nutritional status as a predictor of child survival: summarizing the association and quantifying its global impact. *Bulletin of the World Health Organization*, 72: 569-579.
- Schroeder, P., 2003. *Economia Indígena: Situação Atual e Problemas Relacionados a Projetos Indígenas de Comercialização na Amazônia Legal*. Recife: Editora Universitária da UFPE.
- Scrimshaw, N., 1989. Foreword. In: *Research Methods in Nutritional Anthropology* (G. H. Peltó, P. J. Peltó & E. Messer, eds.), pp. vii-viii, Tokyo: The United Nations University.
- Scrimshaw, N. S. & Gleason, G. R. (eds.), 1992. *RAP. Rapid Assessment Procedures. Qualitative Methodologies for Planning and Evaluation of Health Related Programmes*. Boston: International Nutrition Foundation for Developing Countries.
- Setz, E. Z. F., 1983. *Ecologia Alimentar em um Grupo Indígena: Comparação entre Aldeias Nambiquara de Floresta e de Cerrado*. Dissertação de Mestrado, Campinas: Universidade Estadual de Campinas.
- Siqueira, A. D., 1997. *The Ecology of Food and Nutrition: Patterns of Land Use and Nutritional Status among Caboclo Populations on Marajó Island, Pará, Brazil*. Ph. D. Dissertation, Bloomington: Indiana University.
- Stinson, S., 1990. Variation in body size and shape among South American Indians. *American Journal of Human Biology*, 2: 37-51.
- Stinson, S., 1996. Early childhood growth of Chachi Amerindians and Afro-Ecuadorians in Northwest Ecuador. *American Journal of Human Biology*, 8: 43-53.
- Tavares, E. F.; Vieira-Filho, J. P. B.; Andriolo, A. & Franco, L. J., 1999. Anormalidades de tolerância à glicose e fatores de risco cardiovascular em uma tribo indígena

- aculturada da região amazônica brasileira. *Arquivos Brasileiros de Endocrinologia e Metabologia*, 43 (supl. 1): S235.
- Teixeira-Pinto, M., 1997. *Iaipari. Sacrifício e Vida Social entre os Arara*. Rio de Janeiro: Hucitec/ Anpocs/ Editora da Universidade Federal do Paraná.
- Theis, J., 1991. Changing patterns of food consumption in Central Kordofan, Sudan. *Food and Foodways*, 5: 39-55.
- Trostle, J., 1986a. Early work in anthropology and epidemiology: From social medicine to the germ theory, 1840 to 1920. In: *Anthropology and Epidemiology. Interdisciplinary Approaches to the Study of Health and Disease* (C. R. Janes, R. Stall & S. M. Gifford, eds.), pp. 35-57, London/ Boston/ Dordrecht: D. Reidel Publishing Company.
- Trostle, J., 1986b. Anthropology and epidemiology in the twentieth century: A selective history of collaborative projects and theoretical affinities, 1920 to 1970. In: *Anthropology and Epidemiology. Interdisciplinary Approaches to the Study of Health and Disease* (C. R. Janes, R. Stall & S. M. Gifford, eds.), pp. 59-94, London/ Boston/ Dordrecht: D. Reidel Publishing Company.
- Turner, T., 1992. Os Mebengokre Kayapó: história e mudança social, de comunidades autônomas para a coexistência interétnica. In: *História dos Índios no Brasil* (M. C. da Cunha, org.), pp. 311-338, São Paulo: Companhia das Letras/ Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo.
- USP (Universidade de São Paulo), 2000. *Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos*, São Paulo: USP. Versão eletrônica, disponível em <<http://www.fcf.usp.br/tabela>>.
- van Liere, M. J.; Brower, I. D. & den Hartog, A. P., 1996. A food ethnography of the Otammari in North-Western Benin: A systematic approach. *Ecology of Food and Nutrition*, 34: 293-310.
- Van Loon, H.; Saverys, V.; Vuylsteke, J. P.; Vlietinck, R. F. & Eeckels, R., 1986. Local versus universal growth standards: The effect of using NCHS as universal reference. *Annals of Human Biology*, 13: 347-357.
- van Velthen, L. H., 1996. "Comer verdadeiramente": produção e preparação de alimentos entre os Wayanas. *Horizontes Antropológicos*, 4 (supl. 2): 10-26.
- Victora, C. G., 2003. *Operação Social. Morrer de Fome é Raro no País, Diz Especialista*. Entrevista dada a João Batista Natali. Folha de São Paulo, Caderno Folha Brasil. 04 de março de 2003. <<http://www1.folha.uol.com.br/fsp/brasil/fc0403200308.htm>>. Consulta em 30/ 08/ 2004.






- Vieira-Filho, J. P. B., 1981. Problemas da aculturação alimentar dos Xavantes e Bororo. *Revista de Antropologia*, 24: 37-40.
- Vieira-Filho, J. P. B.; Oliveira, A. S. B.; Silva, M. R. D.; Amaral, A. L. & Schultz, R. R., 1997. Polineuropatia nutricional entre os índios Xavantes. *Revista da Associação Médica Brasileira*, 43: 82-88.
- Vilaça, A., 1989. *Comendo como Gente: Formas do Canibalismo Wari' (Pakaa Nova)*. Dissertação de Mestrado, Rio de Janeiro: Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro.
- Vilaça, A., 1992. *Comendo como Gente: Formas do Canibalismo Wari' (Pakaa Nova)*, Rio de Janeiro: ANPOCS/ Editora da UFRJ.
- Vilaça, A., 1995. O sistema de parentesco Wari'. In: *Antropologia do Parentesco. Estudos Ameríndios* (E. Viveiros de Castro, org.), pp. 265-319, Rio de Janeiro: Editora da UFRJ.
- Vilaça, A., 1996a. *Quem Somos Nós: Questões da Alteridade no Encontro dos Wari' com os Brancos*. Tese de Doutorado, Rio de Janeiro: Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro.
- Vilaça, A., 1996b. Cristãos sem fé: alguns aspectos da conversão dos Wari' (Pakaa Nova). *Mana. Estudos de Antropologia Social*, 2: 109-137.
- Vilaça, A., 1998. Fazendo corpos: reflexões sobre morte e canibalismo entre os Wari' à luz do perspectivismo. *Revista de Antropologia*, 41: 9-67.
- Viveiros de Castro, E. B., 1986. *Araweté: os Deuses Canibais*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar/ ANPOCS.
- Viveiros de Castro, E. B., 1987. A fabricação do corpo na sociedade xinguana. In: *Sociedades Indígenas e Indigenismo no Brasil* (J. P. Oliveira Filho, org.), pp. 31-42, Rio de Janeiro: Editora da UFRJ/ Marco Zero.
- Viveiros de Castro, E. B., 1996. Os pronomes cosmológicos e o perspectivismo ameríndio. *Mana. Estudos de Antropologia Social*, 2: 115-143.
- Viveiros de Castro, E. B., 2001. Imagens da natureza e da sociedade. In: *A Inconstância da Alma Selvagem*, pp. 319-344, São Paulo: Cosac & Naify.
- Von Graeve, B., 1989. *The Pacaa Nova: Clash of Cultures on the Brazilian Frontier*. Ontario: Broadview Press.
- Von Oppen, A., 1991. Cassava: "the lazy man's food"? Indigenous agricultural innovation and dietary change in Northwestern Zambia (ca. 1650-1970). *Food and Foodways*, 5: 15-38.

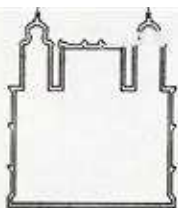
- Weiss, K. M.; Ferrell, R. E. & Hanis, C. L., 1984. A New World Syndrome of metabolic diseases with a genetic and evolutionary basis. *Yearbook of Physical Anthropology*, 27: 153-178.
- Weiss, M. C. V., 2003. Contato interétnico, perfil saúde-doença e modelos de intervenção em saúde indígena: o caso Enawenê-Nawê. In: *Epidemiologia e Saúde dos Povos Indígenas no Brasil* (C. E. A. Coimbra Jr., R. V. Santos & A. L. Escobar, orgs.), pp. 187-196, Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/ ABRASCO – Associação Brasileira de Saúde Coletiva.
- West, K. M., 1974. Diabetes in American Indians and other native populations of the New World. *Diabetes*, 23: 841-855.
- WHO (World Health Organization), 1995. *Physical Status: The Use and Interpretation of Anthropometric Indicators of Nutritional Status*. WHO Technical Report Series, 854. Geneva: World Health Organization.
- WHO (World Health Organization), 2000. *Obesity: Preventing and Managing the Global Epidemic*. WHO Technical Report Series, 894, Geneva: World Health Organization.
- WHO (World Health Organization), 2003. *Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases*. WHO Technical Report Series, 916. Geneva: World Health Organization.
- Willett, W., 1990a. Foods and nutrients. In: *Nutritional Epidemiology* (W. Willett, ed.), pp. 20-33, New York/ Oxford: Oxford University Press.
- Willett, W., 1990b. Overview of nutritional epidemiology. In: *Nutritional Epidemiology* (W. Willett, ed.), pp. 3-19, New York/ Oxford: Oxford University Press.
- Wilson, C. S., 1978. Contributions of nutritional science to anthropological research. *Federation Proceedings*, 37: 73-76.
- Wilson, C. S., 1994. Traditional diets: Their value and preservation. *Ecology of Food and Nutrition*, 32: 89-90.
- Wirsing, R. L., 1985. The health of traditional societies and the effects of acculturation. *Current Anthropology*, 26: 303-322.
- Yip, R. & Scanlon, K., 1994. The burden of malnutrition: A population perspective. *Journal of Nutrition*, 124: 2043s-2046s.
- Young, T. K., 1988a. Are subarctic Indians undergoing the epidemiologic transition? *Social Science and Medicine*, 26: 659-671.
- Young, T. K., 1988b. *Health Care and Cultural Change. The Indian Experience in the Central Subarctic*. Toronto: University of Toronto Press.

**ANEXOS**

## Anexo 1

 <b>MINISTÉRIO DA JUSTIÇA</b> <b>FUNDAÇÃO NACIONAL DO ÍNDIO</b>		
AUTORIZAÇÃO PARA INGRESSO EM TERRA INDÍGENA		Nº: <b>50</b> /CGEP/02
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>		
Nome: MAURÍCIO SOARES LEITE		Processo: 2438/02
Nacionalidade: Brasileira	Identidade: RG 07371469-3 – IFP	
Instituição/Entidade: Escola Nacional de Saúde Pública/FIOCRUZ		
Patrocinador:		
<b>OBJETIVO DO INGRESSO</b>		
Realizar pesquisa científica intitulada "Práticas Alimentares, Perfil Nutricional e Mudanças em Populações Indígenas Amazônia".		
<b>EQUIPE DE TRABALHO</b>		
Nome	Nacionalidade	Identidade
XX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
<b>LOCALIZAÇÃO</b>		
Terra Indígena: Pakaá Nova		Etnia: Pakaá Nova
Administração Regional: Guajará-Mirim		Posto Indígena:
<b>VIGÊNCIA DA AUTORIZAÇÃO</b>		
Início: Outubro/2002		Término: Novembro/2003
<b>OBSERVAÇÕES</b>		
Esta autorização não inclui contrato de cessão de uso de imagem, nem retirada de material da cultura, fauna ou flora.		
Remeter à esta Coordenação Geral de Estudos e Pesquisas 02 cópias da tese, artigo ou qualquer material oriundo da pesquisa.		
Autorizo:		
Brasília, 09 outubro de 2002  Presidente da FUNAI Diretor Geral Presidente de Funai, Substituto		

## Anexo 2



Ministério da Saúde  
Fundação Oswaldo Cruz  
Comitê de Ética em Pesquisa



**Parecer nº 02/02**

Rio de Janeiro, 22 de abril de 2002

**Título do Projeto:** *Práticas alimentares, perfil nutricional e mudanças em populações indígenas amazônicas: o caso Pakaánova, Rondônia, Brasil.*

**Pesquisador Responsável:** *Mauricio Soares Leite (Or. Dout.: Ricardo Ventura Santos)*  
- Projeto não qualificado

**Instituição onde se realizará:** Ensp

**Data de apresentação ao CEP:** 1/2/2002

As solicitações feitas anteriormente pelo Comitê de Ética em Pesquisa foram atendidas satisfatoriamente.

**Parecer do CEP:** Aprovado

Atenciosamente,

PROF. FERMIN ROLANDO SCHRAWM  
Coordenador do Comitê de  
Ética em Pesquisa  
ENSP/FIOCRUZ



MINISTÉRIO DA SAÚDE  
Conselho Nacional de Saúde  
Comissão Nacional de Ética em Pesquisa - CONEP

PARECER Nº 866/2002

Registro CONEP = 4174 ( Este nº deverá ser citado nas correspondências referentes a este projeto )

Registro CEP = .

Processo nº 25000.058764/2002-95

Projeto de Pesquisa: "Práticas alimentares, perfil nutricional e mudanças em populações indígenas amazônicas : o caso Pakaánova , Rondônia , Brail".

Pesquisador Responsável: Dr. Mauricio Soares Leite (doutorando )

Dr. Ricardo Ventura Santos (orientador)

Instituição: Escola Nacional de Saúde Pública / FIOCRUZ / RJ

Área Temática Especial : Populações Indígenas

O estudo proposto tem por objetivo contribuir, a partir de um estudo detalhado do sistema alimentar Pakaánova, para um melhor conhecimento dos sistemas alimentares e dos perfis nutricionais contemporâneos das populações indígenas no Brasil. A análise dos dados pretende contextualizar os achados da pesquisa no acelerado processo de mudanças culturais, sociais e econômicas a que estas populações vêm sendo submetidas nas últimas décadas, em suas diversas dimensões. Serão contemplados os aspectos biomédicos, culturais e ecológicos, abordados em suas interrelações com o conjunto de práticas e conceitos nativos relativos à saúde, alimentação, crescimento físico e nutrição. Para isto serão feitas entrevistas informais e semi estruturadas e observação participante, em dois períodos do ano, devido às estações climáticas que trazem diferenças significativas na produção agrícola e na alimentação.

Serão incluídas análises das formas de obtenção de renda e nas implicações disto no padrão nutricional.

Serão tomadas medidas antropométricas com objetivo de descrever o perfil antropométrico e seu diagnóstico nutricional.

Alguns componentes específicos serão abordados: o sistema Pakaánova de classificação de alimentos; as formas de processamento dos alimentos; os modos de consumo dos alimentos; as prescrições e proibições alimentares e as noções Pakaánova de fisiologia, saúde e crescimento físico, na medida em que estas concepções relacionem-se às práticas alimentares.

O Termo de Consentimento Livre e esclarecido está adequado, assim como a forma de obtenção do mesmo. O orçamento financeiro está adequado.

Após análise constata-se que o projeto está de acordo com as Resoluções CNS 196/96 e 304/00 sendo que, apenas dois itens devem ser completados: a definição do número de sujeitos da pesquisa e os dados do patrocinador. Ambas as informações devem constar da Folha de Rosto e caberá ao CEP enviar à CONEP a Folha de Rosto completa.

Diante do exposto, a Comissão Nacional de Ética em Pesquisa - CONEP, de acordo com as atribuições definidas na Res. CNS 196/96, manifesta - se pela aprovação do projeto de pesquisa proposto, com as seguintes recomendações explicitadas acima, a serem acompanhadas pelo CEP.

Situação: Projeto aprovado com recomendação  
Brasília, 20 de junho de 2002

WILLIAM SAAD HOSSNE  
Coordenador da CONEP/CNS/MS



CONSELHO DISTRITAL DE SAÚDE INDÍGENA DE PORTO VELHO

**CDSI-PVH/RO**

Rua Dos Festejos, 167 - Costa e Silva - CEP 78900-970 Porto Velho/RO Fone /Fax 69 216.6124 (FUNASA/DSEI/PVH)

E-Mail: cassupa2000@yahoo.com.br

**D E C L A R A Ç Ã O**

Declaramos para os devidos fins e a quem possa interessar, que o Conselho Distrital de Saúde Indígena de Porto Velho - Rondônia, reuniu-se nos dias 27 e 28/08/02 onde analisou e aprovou as Pesquisas: Contexto Cultural das Doenças Diarréicas entre os Warí (Pakaanova) Interface da Antropologia e Saúde Pública - a ser realizada por Moacir Haverroth; Prática Alimentares, Perfil Nutricional e Mudanças em Populações Indígenas, Amazônia: O Caso Pakaanova, Rondônia, Brasil - a ser realizada por Maurício Soares Leite.

Porto Velho/RO, 03 de setembro de 2002.

  
GERSON BARROS KASSUPA  
PRESIDENTE - CDSI-PVH

### TERMO DE CONSENTIMENTO

O projeto de pesquisa "*Práticas Alimentares, Perfil Nutricional e Mudanças em Populações Indígenas Amazônicas: O Caso Pakaánova, Rondônia, Brasil*", coordenado por Maurício Soares Leite na aldeia Santo André, Guajará Mirim, Rondônia, foi lido pelas lideranças da comunidade. Entendemos que a pesquisa tem o objetivo de descrever as condições de alimentação e nutrição na aldeia Santo André.

Estamos cientes de que a pesquisa envolverá o registro de dados demográficos e a avaliação do estado nutricional de toda a população, pesando-se e medindo-se cada indivíduo. Também estamos cientes de que os casos diagnosticados com problemas nutricionais serão devidamente orientados e, quando necessário, encaminhados ao centro de saúde local para o tratamento adequado.

Entendemos que a pesquisa envolve ainda a descrição dos modos de obtenção e do uso dos alimentos, e que isto será feito através de entrevistas com alguns membros da comunidade e da observação dos modos de consumo de alimentos por seus integrantes.

Espera-se, como principais benefícios da pesquisa, a identificação e o encaminhamento dos indivíduos que apresentem problemas nutricionais e, a partir de uma melhor compreensão do sistema alimentar Pakaánova, possibilitar o redirecionamento das intervenções ligadas à alimentação e nutrição realizadas junto a esta e a outras populações indígenas do país.

O pesquisador se comprometeu a dar os esclarecimentos necessários sobre a coleta dos dados a cada participante, deixando claro que os procedimentos não são agressivos ou nocivos e ainda que qualquer participante poderá recusar-se a participar da pesquisa, sem danos aos indivíduos direta ou indiretamente envolvidos. O pesquisador assegurou que o sigilo dos participantes será garantido, mantendo a privacidade dos dados confidenciais envolvidos na pesquisa. Sabemos também que não haverá qualquer despesa para os participantes da pesquisa.

Assim, assinamos este Termo de Consentimento, autorizando a realização da pesquisa.

Guajará Mirim, 25 de OUTUBRO de 2002.

Onésimo Oro Es  
Rubens      ara nar      \_\_\_\_\_  
Nome                      Nome                      Nome

Moacir orat  
Otoniel oronao