

“Nós não comemos porcaria!”: Transição alimentar e os desafios da nutrição na saúde indígena a partir de um projeto de intervenção entre os Mura do rio Madeira¹

Fabiane Vinente dos Santos - Instituto Leônidas & Maria Deane, Fiocruz, Amazonas

Jean Ricardo Ramos Maia - Universidade Federal do Amazonas (UFAM), Amazonas

Resumo

Este artigo analisa as tensões entre as diretrizes de vigilância alimentar e nutricional e a complexidade das práticas dietéticas cotidianas do povo Mura do rio Madeira, no Amazonas. A partir de uma etnografia das oficinas de saúde realizadas no âmbito do Distrito Sanitário Especial Indígena (DSEI) Manaus, entre 2024 e 2025, o estudo problematiza a aplicação normativa do conceito de transição nutricional em contextos indígenas. Observou-se que intervenções institucionais podem operar sob uma lógica binária e moralizante desconsiderando os determinantes sócio-históricos do consumo. A análise mobiliza a noção de etnogênese e territorialização para compreender a identidade Mura contemporânea, caracterizada historicamente pela fluidez e pela capacidade política de “mistura” e resistência. Argumenta-se que a atual incorporação de alimentos ultraprocessados não deve ser lida apenas como aculturação ou desinformação nutricional, mas como uma estratégia de sobrevivência frente a duas dimensões de escassez: a biológica, decorrente da exaustão dos estoques pesqueiros; e a política, imposta por conflitos territoriais e grandes empreendimentos que bloqueiam o acesso às fontes tradicionais de subsistência e forçam a monetização da dieta. Ao contrastar a paleofilia alimentar das abordagens biomédicas com a realidade observada nos mapas de roças e refeições produzidos pelos participantes, propõe-se o conceito de “Ecologias Alimentares”, que reconhece a alimentação como um fenômeno bio-sócio-cosmológico, sugerindo que a promoção da saúde indígena não pode dissociar a vigilância nutricional da defesa da soberania territorial e do reconhecimento das estratégias locais de existência.

Palavras-chave: Antropologia da alimentação; Saúde Indígena; Transição alimentar.

¹ Trabalho apresentado na 35ª Reunião Brasileira de Antropologia (Ano: 2026).

Introdução

A alimentação envolve mais do que gostos e preferências: é uma dimensão da existência que articula questões econômicas, nutricionais, de classe, relações de poder, ambientais, históricas, significados, pertencimentos e exclusões. Entre os povos indígenas, ela articula relações com o território, com o corpo, com o tempo e com a memória e têm sido atravessadas, desde o contato, pela imposição de padrões alimentares universalizantes e padronizados. Mais recentemente, tais padrões se expressam intensamente no estímulo ao consumo e à circulação de produtos industrializados refletindo-se até mesmo na forma como instituições públicas concebem e implementam ações voltadas à uma “alimentação saudável” em contextos indígenas.

Discursos e intervenções em torno da alimentação saudável tendem a adotar parâmetros biomédicos e nutricionais que ignoram ou desqualificam saberes locais. Essas abordagens desconsideram que os alimentos carregam significados que variam entre contextos e que os modos de acessar, produzir, preparar e consumir o alimento estão profundamente enraizados em experiências existenciais específicas. Desta forma, a avaliação dos regimes alimentares indígenas atuais deve caminhar lado a lado com a determinação de olhar não apenas para o consumo de nutrientes e acesso desigual a determinados alimentos, mas também para a produção de discursos que deslegitimam práticas alimentares indígenas, mesmo quando imbuídos da urgência em reverter indicadores desfavoráveis no campo da nutrição.

Este artigo parte da etnografia de um trabalho de fortalecimento da vigilância alimentar e nutricional no Distrito Sanitário Especial Indígena (DSEI) Manaus, através de oficinas realizadas por uma instituição pública federal em uma comunidade indígena do rio Madeira (Amazonas) em dois momentos: uma no final de 2024 e outra no início de 2025, para refletir sobre como o projeto construiu sua intervenção neste território e como as práticas alimentares neste cenário são representadas e tensionadas por seus participantes.

A partir da observação das interações entre agentes institucionais e indígenas, buscamos compreender as formas pelas quais os alimentos, os saberes e os modos de comer são negociados, reinterpretados, valorizados ou rejeitados nesse contexto. Utilizamos, além da observação das oficinas do projeto, análise fina do material produzido pelos grupos de trabalho (cartazes), falas e dados secundários sobre a região e sua população.

A seguir, vamos conhecer melhor quem são os sujeitos das oficinas, os Mura do rio Madeira, e porque a questão da transição alimentar no caso deles é um tópico particularmente relevante, com relações históricas e ambientais profundas.

Os Mura do rio Madeira: reconfigurações da identidade étnica e processos de genocídio

A população ribeirinha e indígena² que habita hoje as margens e lagos do rio Madeira não são apenas remanescentes: são sobreviventes de processos de genocídio que assumiram pelo menos duas conformações mais visíveis ao longo da história. Para caracterizar os Mura contemporâneos, incluindo as recentes etnogêneses³ (Oliveira Filho, 1998), como é o caso do conjunto de comunidades agrupadas em torno do polo-base⁴ “Ajuri”, foco deste estudo, é necessário compreender que sua identidade e territorialidade foram constituídas sob a pressão de dois grandes eventos de extermínio estatal: as Guerras Justas (1738-1739) e a repressão à Cabanagem (1835-1840). Não vou aprofundar, por limitações de espaço, os detalhes de cada evento. Pretendo apenas apontar rapidamente as principais consequências destes eventos para a população mura, cujos efeitos são perceptíveis hoje.

O primeiro documento significativo sobre a presença dos Mura no rio Madeira é o Autos da Devassa (1738-1739), elaborados durante o período em que a Amazônia era alvo da expansão da Coroa Portuguesa (Autos..., 1986). Os Autos constituem-se numa coleção de decretos, depoimentos e registros cuja função seria justificar a guerra contra esta população. Esta documentação inaugurara a “Questão Mura” não como um problema militar, mas jurídico. Ao classificar os Mura como “gentio de corso”, uma categoria que evocava a pirataria e a ausência de soberania, o Estado Português retirou-lhes a humanidade jurídica e abriu caminho para ações de aniquilação física.

² Neste momento vamos tomar os termos indígena e ribeirinha conjuntamente, já que há um profundo devir entre as duas classificações, como ficará claro adiante.

³ Etnogêneses são os processos de reivindicação coletiva de uma identidade étnica. Não é apenas o “surgimento” de uma identidade, mas um processo histórico e político fundamentado através da noção de territorialização (Oliveira Filho, 1997). No DSEI Manaus, em função da sociodiversidade e amplitude do território, processos de etnogênese, chamados emicamente de “levantes”, são relativamente comuns, alterando todos os anos o número de comunidades atendidas pelo Subsistema de Saúde Indígena.

⁴ Dentro da estrutura do Subsistema de Atenção à Saúde Indígena (SasiSUS), o Polo-Base é a unidade de referência primária que faz a ponte entre as aldeias e a sede do DSEI (Distrito Sanitário Especial Indígena). No contexto do controle social. O Polo-Base agrupa representantes escolhidos pelas comunidades para exercer o monitoramento e a fiscalização dos serviços de saúde. Os participantes das oficinas eram conselheiros do polo-base.

Os Autos devem ser lidos como a expressão de um momento de crise de soberania e circulação no projeto colonial português. O Estado do Grão-Pará vivia a urgência de consolidar a rota fluvial do rio Madeira, vital para escoar o ouro recém-descoberto em Mato Grosso e conectar o Norte ao Centro-Oeste. Os Mura, com seu domínio territorial e táticas de guerrilha (chamadas pelas autoridades coloniais de “corso”), bloqueavam essa artéria imperial, isolando as frentes de expansão.

Até mesmo a Companhia de Jesus, tradicionalmente opositora à escravidão irrestrita, endossou o inquérito, classificando os Mura como um obstáculo intransponível à fé e à civilização. O que tornava os Mura intoleráveis para a Coroa não era apenas a violência, mas sua recusa ao sedentarismo, que se constituía no principal elemento do modelo de aldeamento missionário. Assim, o cenário é de uma coalizão institucional (Estado, Igreja e Colonos) forjada pelo medo da perda de controle territorial diante de uma etnia que desafiava a lógica sedentária e fronteiriça do Império. O documento, portanto, não é apenas peça jurídica, mas uma ferramenta de exceção: buscou-se fabricar o consenso para a *Guerra Justa* unindo, de forma rara, os interesses da Coroa e dos missionários. Este primeiro genocídio falhou na extinção física, mas forçou os Mura a uma dispersão estratégica. Eles aprenderam que a invisibilidade e a fragmentação em pequenos grupos familiares (ao invés de grandes aldeias fixas) eram tecnologias de sobrevivência.

Cem anos depois, a Cabanagem no rio Madeira (1835-1840) reativou o dispositivo genocida. A repressão imperial não buscou pacificar o Madeira, mas “limpá-lo”. A documentação da época mostra que as tropas legais atacavam qualquer aglomerado humano nos lagos e igarapés, tratando todos, rebeldes políticos ou indígenas, como “feras” a serem abatidas.

Harris (2017) aponta para o fenômeno da *murificação* como estratégia de sobrevivência: a fusão entre os rebeldes cabanos (negros, tapuias, brancos pobres) e as táticas de guerra e vida dos Mura. O “ser Mura” expandiu-se para acolher outros deserdados do sistema colonial. A murificação desloca o entendimento dos Mura de uma definição puramente étnica ou biológica para uma categoria política e social. O termo “Mura” passou, desta forma, a ser operacionalizado pela administração colonial como um rótulo genérico para classificar qualquer grupo, fossem indígenas destribalizados, mestiços pobres ou negros fugidos da escravidão, que resistisse ao projeto civilizatório e ao trabalho compulsório do Diretório dos Índios. Assim, *ser Mura* tornou-se sinônimo de inimigo interno e “vagabundo do rio”, uma classificação que permitia ao Estado justificar

legalmente a repressão violenta e as guerras justas contra populações que recusavam a fixação em vilas controladas.

Sob a perspectiva dos sujeitos históricos, o conceito descreve a adoção de um modo de vida ribeirinho autônomo, móvel e poroso. Ao adotar a vida em canoas, o domínio dos labirintos fluviais e a dispersão geográfica, esses grupos tornavam-se inalcançáveis para a fiscalização estatal e invencíveis para as tropas convencionais. Essa fluidez permitiu a formação de uma sociedade paralela nos rios, composta por indivíduos que escolhiam a liberdade da vida errante em oposição à hierarquia estática das vilas portuguesas.

Harris defende que a revolta não foi um evento isolado ou espontâneo, mas o resultado de décadas desse processo que forjou um campesinato independente, armado e habituado a viver sem patrões. A massa de cabanos que tomou o poder no século XIX era, em grande parte, herdeira direta dessa cultura política de autonomia e mobilidade gestada pelos “murificados” do século anterior, demonstrando que a agência indígena e popular foi central na formação da história amazônica.

Diante de dois processos de genocídio, os Mura desenvolveram uma identidade rizomática (Deleuze e Guattari, 1997) que reúne aspectos muito interessantes: No que diz respeito à ocupação territorial, poderíamos chamar os Mura de “anfíbios”. Diferente da lógica estatal de terra firme, o território mura é a água, a várzea, o furo, o lago temporário. Essa adaptação forçada pela perseguição tornou-se seu maior trunfo cultural e econômico. Ao contrário de etnias que buscaram o isolamento purista, os Mura sobreviveram *misturando-se*. Absorveram negros quilombolas, brancos pobres e outros indígenas construindo uma política cosmopolítica de aliança. Eles se tornaram um povo-mosaico.

Caracterizar os Mura do Rio Madeira hoje, portanto, é descrever um povo que, contra todas as probabilidades e prognósticos burocráticos de extinção, recusou-se a desaparecer. Eles são a prova viva da falha do projeto colonial na Amazônia. Cada comunidade mura no Madeira hoje é um monumento de vitória sobre os Autos de 1738 e sobre as canhoneiras de 1835. Eles transformaram o estigma de inimigo público na condição de guardiões de uma memória de resistência que o Estado brasileiro tentou, por séculos, afogar.

Hoje a população Mura soma cerca de 12.000 pessoas no Amazonas, equivalendo a 39% da população atendida do Distrito Sanitário Especial Indígena Manaus (DSEI Manaus). A seguir vamos apresentar o cenário desta etnografia em termos atuais, um

conjunto de comunidades agrupadas em um polo-base que aqui chamaremos de forma fictícia de “Ajuri”.

O polo-base Ajuri e suas comunidades

O polo-base “Ajuri” (nome fictício), situa-se às margens do rio Madeira, formado por 35 comunidades, algumas oriundas de processos de *levante*. A comunidade onde foi realizada a oficina, concentrando conselheiros de saúde indígenas⁵ que participaram da atividade, localiza-se há cerca de 30 quilômetros da sede do município de Manicoré, ao lado da estrada estadual BR-364, tendo relativa facilidade de acessar a área urbana.

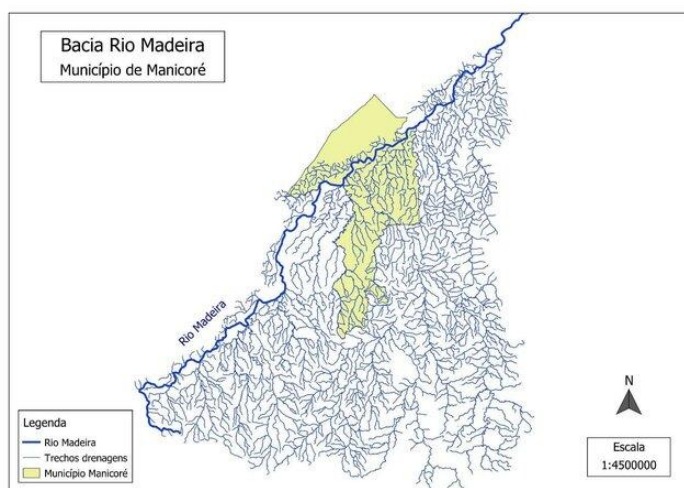


Imagem 1 – Área das comunidades do polo-base Ajuri.

No caso do polo-base Ajuri, a etnogênese não opera apenas no plano simbólico, mas como uma reestruturação da relação com o Estado. É justamente a institucionalização de políticas públicas, como o subsistema de saúde indígena (DSEI), que fornece a moldura administrativa dentro da qual a identidade mura, antes fluida e rizomática, precisa se fixar e territorializar para garantir acesso a direitos e visibilidade política. Temos então uma população indígena com características próprias, sem o domínio de

⁵ O conselheiro de saúde indígena configura-se, à luz da Lei nº 8.142/1990 e da Lei nº 9.836/1999, como o agente fundamental do controle social no âmbito do Subsistema de Atenção à Saúde Indígena (SasiSUS). Investido de legitimidade representativa, este ator integra instâncias colegiadas de caráter permanente e deliberativo, especificamente os Conselhos Locais e Distritais de Saúde Indígena (CONDISI). Sua atuação não se restringe à fiscalização, mas abrange a formulação estratégica e a pactuação de políticas públicas, operando como o elo garantidor da paridade e da participação comunitária na governança dos Distritos Sanitários Especiais Indígenas.

elementos diacríticos comuns como a língua materna e cultura material exuberante, mas com um senso político acurado.

No pólo-base Ajuri as oficinas foram conduzidas por profissionais da saúde ligados a uma instituição pública federal, com o apoio do DSEI, que mobilizaram um conjunto de orientações e materiais educativos sobre “alimentação saudável”. As oficinas de alimentação e saúde, ministradas por uma nutricionista, foram um dos produtos de um projeto de fortalecimento da vigilância alimentar local através da “inclusão das práticas e saberes tradicionais”, prevendo oficinas nos polo-base, além de uma cartilha de noções sobre alimentação saudável, que já existia a partir de um projeto anterior realizado em outras áreas e que estava sendo reutilizada no projeto. Esta cartilha servia de guia temático para as oficinas, cuja metodologia consistia em palestras com recomendações sobre alimentação saudável, a condenação da comida industrializada. Também faziam parte da metodologia, de forma eventual, a solicitação que os participantes elaborassem “mapas” de suas roças. Estes mapas eram posteriormente avaliados pela nutricionista perante o coletivo de participantes, e era feita uma espécie de avaliação em que era comentado se as pessoas “plantavam muito” ou não, sem maiores desdobramentos analíticos, no que parecia ser uma forma de ocupar o tempo da programação.

Um dos conceitos que orientam as oficinas de vigilância alimentar do projeto é o de transição nutricional, lido neste contexto como o abandono de alimentos “naturais” e “tradicionais” por alimentos industrializados e processados. Aqui neste exercício gostaríamos de duvidar de todas estas categorizações utilizadas e tencioná-las frente a outros fatos. Vamos começar problematizando a transição nutricional.

Formulado por Popkin (2003), este termo tem sido amplamente utilizado para descrever as mudanças nos padrões alimentares decorrentes da globalização, da urbanização e da incorporação de alimentos industrializados às dietas locais. Para o autor a transição nutricional é um produto de outros processos sociais mais amplos, relacionados à modernidade, especialmente no século XX:

A transição nutricional está relacionada às outras duas [transições: demográfica e epidemiológica]. (...) As sociedades modernas parecem estar convergindo para uma dieta rica em gorduras saturadas, açúcar e alimentos refinados, e pobre em fibras (...) e para estilos de vida caracterizados por níveis mais baixos de atividade (Popkin, 2003).

Essa definição clássica orienta muitos dos discursos da área de nutrição e, embora útil como ponto de partida, tende a universalizar experiências históricas e culturais distintas, produzindo leituras que muitas vezes obscurecem os efeitos desiguais dessas transformações entre populações com diferentes perfis socioculturais. Em contextos marcados por colonialidade, como os territórios indígenas na Amazônia, as mudanças nos padrões alimentares não podem ser analisadas apenas como respostas funcionais à disponibilidade de alimentos ou à lógica da saúde nutricional. É necessário reconhecê-los como campos de disputa simbólica e política.

Alguns autores passam a problematizar a aplicação da teoria da transição nutricional aos povos indígenas, como Leite (2019), que propõe o binômio *transformação e persistência* para refutar a ideia de mudança alimentar como simples perda cultural ou aculturação passiva. Apoiado em sua etnografia entre os Wari', o autor demonstra que a incorporação de alimentos exógenos é regida por lógicas cosmológicas e de parentesco locais, configurando um hibridismo onde a “comida de branco” é ressignificada e coexiste com práticas tradicionais, em vez de simplesmente substituí-las.

Os Awajún, um grupo indígena jivaroano da Amazônia peruana, classificam seus alimentos tradicionais em relação a novas opções alimentares, entendendo tanto as implicações para a saúde das mudanças alimentares quanto os fatores estruturais que impulsionam tais mudanças. Para eles, a mudança dietética é interpretada localmente através de uma dicotomia em que os alimentos tradicionais são valorizados por conferirem “força” e capacidade de trabalho, enquanto os alimentos industrializados são rejeitados como agentes de enfraquecimento corporal, percebidos como repletos de contaminantes químicos e causadores de doenças inéditas na comunidade. Dessa forma, a categorização entre alimentos saudáveis e não saudáveis transcende a dimensão biológica, constituindo uma crítica política e social à degradação ambiental e à dependência econômica impostas por modelos externos de desenvolvimento (Pesantes et al, 2017).

Num tom mais crítico, García Polanco e Rodríguez-Cruz (2019) defendem que a alimentação tem sido historicamente mobilizada como tecnologia de dominação, disciplinando corpos, deslegitimando saberes e reconfigurando paisagens culturais e ambientais. A alimentação, nesse sentido, é também uma linguagem da colonialidade.

Nessa perspectiva, a alimentação constitui um fenômeno bio-sócio-cosmológico indissociável, exigindo que as intervenções no campo da nutrição ultrapassem indicadores estritamente biomédicos para compreender a economia simbólica e as

estratégias de agência política que permeiam as escolhas nutricionais indígenas contemporâneas.

Durante as oficinas no polo Ajuri, contudo, estes aspectos não eram levados em conta, e a ênfase recaía no discurso técnico-nutricional, com recomendações centradas na redução do consumo de sal, açúcar e gordura, na crítica aos alimentos embutidos e ultraprocessados, eventualmente classificados como “porcaria”, e o estímulo à substituição destes alimentos “industrializados” por “naturais” que imitariam a dieta “dos antigos”, fazendo menção às comidas que os pais e avós preparavam. Estas orientações, dadas em tom professoral, eram feitas em longos monólogos da nutricionista, com os indígenas na posição de ouvintes passivos.

Houve estímulo ao preparo de refeições com ingredientes considerados saudáveis segundo os padrões oficiais, com instruções sobre classificação de alimentos nos grandes grupos nutricionais (carboidratos, proteínas, vitaminas). Essa abordagem, embora bem-intencionada, foi construída sobre parâmetros descontextualizados da realidade alimentar da comunidade, desconsiderando aspectos simbólicos, culturais e territoriais das práticas alimentares locais.

Um bom exemplo é o da abordagem da nutricionista ao consumo dos “militos”. Um dos tópicos da palestra era a condenação de salgadinhos industrializados feitos com farinha de milho, conhecidos regionalmente como “militos”. Estes salgadinhos, muito apreciados pelas crianças, são baratos, mas só podem ser adquiridos na cidade, tornando-se um símbolo de carinho e atenção dos pais para com seus filhos, que levam os pacotes comprados no atacado em pequenos fardos para casa, quando retornam da cidade, onde recebem salários, benefícios governamentais ou compram itens de alimentação. Ao descrever o processo de fabricação dos *militos*, a nutricionista condenava moralmente os adultos por presentear as crianças com o produto.

Outros alvos da nutricionista eram os embutidos e ultraprocessados, bem comuns como fonte de proteína, como é o caso da carne bovina em conserva em lata, a calabresa e a salsicha. Este último produto tinha sua composição de bicos, penas e outros restos dos animais abatidos, bastante enfatizada, provocando nas pessoas presentes expressões de nojo e repulsa, e era evocado como exemplo de “porcaria” que era consumida como comida. O frango congelado de granja, outra fonte de proteína, era também atacado como exemplo de comida ruim, especialmente no que diz respeito aos hormônios aplicados nas aves para seu crescimento acelerado, evocado pela nutricionista como uma das possíveis causas de câncer. Algumas informações pareciam confusas, como quando a nutricionista

defendeu o consumo de feijão, alegando que ele seria um elemento de cura de depressão, ou quando criticou veementemente o consumo de farinha de mandioca, um alimento básico na região amazônica.

No final da apresentação, quando foi passada finalmente a palavra aos participantes, foram feitos alguns comentários de agradecimento pela atividade – algo comum, já que os indígenas que moram nos polos costumam valorizar as ações realizadas em seu território. Nestes momentos é sempre destacada a gratidão pelas pessoas que se deslocaram de Manaus até ali para ensinar algo. Mas naquela ocasião nem todos os comentários foram positivos; alguns, mesmo que com muita polidez, expressaram indignação com o termo *porcaria*: “nós não comemos porcaria!”, disse um dos participantes. Essa reação não era comum: tendo assistido outras oficinas realizadas em outros polos do DSEI Manaus, muitas vezes os participantes elogiavam os ensinamentos da nutricionista e até se mostravam-se fascinados pelas informações.

Na segunda oficina, com a ajuda dos autores, foi proposta uma mudança de abordagem, visando diminuir o tempo de palestra e tornar o evento mais participativo: foi solicitado aos Mura presentes (donas de casa, agricultores familiares, lideranças, professores indígenas) que se dividissem em três grupos e respondessem três questões: a primeira foi “quantas vezes por dia você se alimenta com outras pessoas?”. O objetivo era determinar quantas refeições em média as pessoas costumavam realizar coletivamente, supondo que não necessariamente eles obedeceriam ao modelo “café-almoço-jantar” que caracteriza os lares brasileiros. A segunda pergunta era: “o que você come em casa uma dessas refeições?”. A ideia era, a partir desses elementos, saber mais sobre a composição da dieta e dos hábitos das pessoas. Assim a profissional de Nutrição poderia problematizar, de forma participativa e pactuada, os elementos que poderiam ser considerados não saudáveis sem um peso tão grande da postura professoral que até então vinha sendo utilizada.

Os resultados deste exercício foram reveladores e tomamos aqui como o coração de nossa análise. É importante lembrar que esta era a segunda oficina realizada em um espaço de tempo pequeno, portanto os participantes tinham tido tempo de processar as informações da primeira palestra.

Primeiramente os quatro grupos afirmaram que a quantidade de refeições coletivas não obedece a um critério numérico: “nós comemos sempre que tem comida”. Isso varia em função da sazonalidade de alguns alimentos e da sua disponibilidade. Por exemplo, na época do açaí as pessoas irão consumir o produto nas casas várias vezes ao dia.

Solicitamos então, para facilitar o processo pedagógico, que elas convencionassem em casa grupo um número mínimo, e este número foi 3 em um grupo e 4 refeições nos demais.

A segunda questão, sobre a composição das refeições, mostrou uma dieta marcada pela diversidade, com muitos alimentos cultivados nas roças (banana, abacaxi, tucumã, pupunha, tapioca, patauí, buriti, açaí, entre outros) intercalados com alimentos de origem vegetal adquiridos no comércio local (feijão, arroz, farinha de milho em flocos, conhecida regionalmente como “Milharina”) e industrializados (embutidos e conservas).

A seguir algumas imagens dos cartazes produzidos pelos grupos (Imagens 2, 3 e 4), com destaque para os alimentos processados e industrializados misturados aos alimentos “tradicionais”. Quando observados atentamente, cartazes relatam mais do que a composição das dietas locais: eles são uma afirmação de que a obtenção de proteína animal em produtos considerados “não saudáveis” não é motivo de vergonha, mas expressão de contingências locais das quais nem sempre as pessoas têm controle.

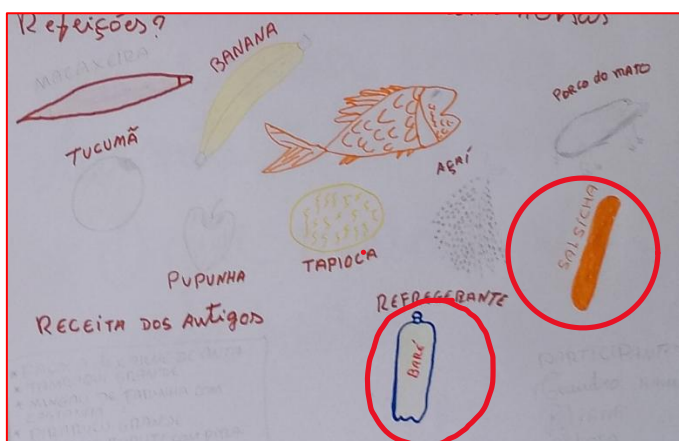


Imagem 2 – Cartaz produzido por um grupo. Destaque para o refrigerante e a salsicha ao lado de alimentos cultivados como tapioca, pupunha, tucumã, banana e obtidos por caça ou pesca, como peixe e porco do mato.

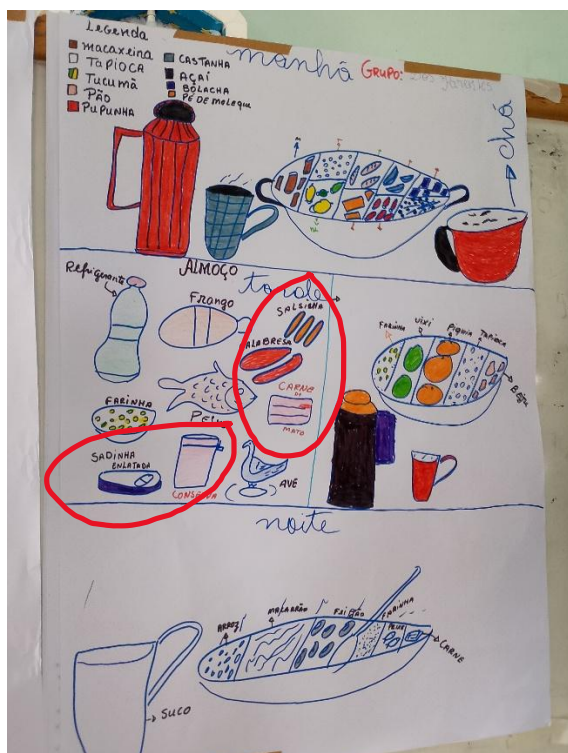


Imagem 3 – O cartaz apresenta quatro refeições com marcada mistura de alimentos industrializados, cultivados, coletados e obtidos por outros meios.

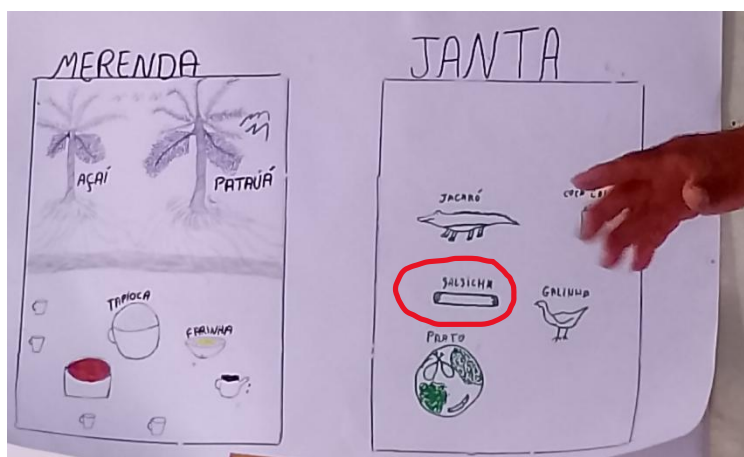


Imagem 4 – Neste cartaz foi dada ênfase para os “vinhos” de sementes oleaginosas e para as proteínas, onde mais uma vez aparece a mistura de alimentos obtidos de diversas fontes.

Observou-se que alguns produtos adquiridos no comércio têm um lugar na dieta local não apenas por questões de acesso e praticidade, mas também são ressignificados como símbolos de distinção e praticidade. Um exemplo é o binômio café e açúcar. a onipresença do café adoçado entre grupos indígenas opera menos como uma imposição

nutricional e mais como uma estratégia diplomática de sociabilidade. Enquanto Leite (2007) identifica, entre os Wari', a categorização do café como a “tokwa do branco” (um substituto funcional da bebida fermentada tradicional que cumpre a etiqueta obrigatória da hospitalidade matinal, Santos (2008) expande essa leitura para o contexto urbano do Alto Rio Negro. Para a autora, o café consolida-se como a “bebida de boas-vindas” por excelência, permitindo que mulheres se apropriarem do prestígio simbólico de uma “bebida de branco” (acessível e de preparo rápido) para perpetuar a lógica tradicional do acolhimento e da reciprocidade. Pode-se pensar no café, neste contexto, preenchendo o vácuo deixado pela inviabilidade de produzir bebidas fermentadas na cidade. No caso dos Mura, o café emerge como um elemento quase obrigatório no dejejum e na merenda da tarde.

Alimentos tidos como “tradicionais”, caçados, coletados ou cultivados localmente, foram mencionados por alguns participantes como “pesados”, ou “de antigamente”, revelando que as escolhas de alimento não se pautam pela recusa de uma dieta mais equilibrada, mas pela dificuldade de obtenção. Vamos falar mais sobre a questão da escassez e suas raízes ambientais e históricas a seguir.

Refletindo sobre o tópico da escassez

Neste momento gostaríamos de refletir sobre a noção de “escassez”, que emerge como explicação para parte das escolhas alimentares nos em algumas falas das oficinas. Primeiramente, despeito de toda a pressão do marketing, a transição para alimentos industrializados preenche uma lacuna deixada pela exaustão progressiva dos recursos pesqueiros locais. Estudos sobre a pesca no rio Madeira indicam que, historicamente, houve um declínio dos estoques de espécies de maior valor comercial e nutricional, como o tambaqui e o pirarucu (Cardoso e Freitas, 2008). Para manter a obtenção de proteína, o esforço de pesca precisou aumentar, exigindo deslocamentos para pesqueiros cada vez mais distantes dos centros de desembarque. Essa dificuldade logística torna a proteína animal “do rio” menos acessível e estável no cotidiano das famílias, especialmente quando comparada à onipresença de produtos industrializados de baixo custo ou de frango congelado importado de Manaus.

Contudo, a escassez não é apenas ecológica, mas politicamente construída através do conflito territorial. A sobreposição de grandes projetos, como a exploração de potássio,

sobre territórios de uso tradicional - incluindo áreas de coleta de frutos oleaginosos (uixi, bacaba, buriti, açaí) e de caça, gera uma barreira física e simbólica ao acesso alimentar. Relatórios do Ministério Público Federal apontam que a insegurança territorial e a presença de atores externos criam um ambiente de pressão e coação, onde o medo restringe a livre circulação dos indígenas para suas atividades de subsistência. O cercamento das áreas de roça e pesca por interesses externos impede fisicamente a reprodução do modo de vida alimentar Mura (Faria et al, 2021; Brasil, 2022; Carvalho, 2023).

A consequência direta da combinação entre escassez biológica e bloqueio territorial é a monetização forçada da dieta. Quando o território deixa de garantir o sustento, a segurança alimentar passa a depender da compra: pressionados a deixar suas terras tradicionais, indígenas que antes produziam seu próprio alimento se veem obrigados a comprar itens que anteriormente lhes eram garantidos pelo território. Nesse cenário, o consumo de ultraprocessados não deve ser lido apenas como uma mudança de hábito ou falta de educação nutricional, mas como uma estratégia de sobrevivência de famílias que, desprovidas de seus meios de produção (terra e rio), recorrem às calorias mais baratas e acessíveis ofertadas pelo mercado.

As Ecologias alimentares

As Ecologias alimentares, abordagem que estamos propondo aqui, busca ir além das categorizações binárias como “alimento bom/alimento ruim” ou da ideia de uma transição alimentar onde se sai de um suposto passado em que se come “como antigamente” (com uso exclusivamente de alimentos naturais e saudáveis) para dietas pautadas por produtos industrializados. A proposta das ecologias alimentares não vê a mistura de alimentos como maléfica e admite a agência criativa dos indígenas, reconhecendo territórios vivos de saber e sabor, configurando-se como sistemas simbólicos e práticos que envolvem o cultivo/extração/coleta, a produção, o preparo e o consumo dos alimentos em uma perspectiva relacional entre humanos, ambiente e cosmovisão.

Para antropólogos e nutricionistas, apegados a uma espécie de paleofilia, pode parecer difícil olhar para a forma como essas populações se alimentam como fruto de processos históricos que modificaram não apenas o ambiente, impactando diretamente na disponibilidade de proteína animal, mas também na forma de significar os alimentos.

As imagens 5 e 6 mostram refeições comunitárias em que elementos obtidos “tradicionalmente”, como peixe e tapioca, dividem espaço com alimentos obtidos no comércio local, mostrando que as tecnologias de sobrevivência passam também pelo apreço pela diversidade de gostos, texturas e origens dos elementos.



Imagem 5 – Almoço coletivo com o uso de uma diversidade de alimentos: Tambaqui cozido (caldeirada), feijão jalo, frango frito.



Imagem 6 – Café da manhã coletivo com pão assado com queijo e presunto, “chipa” de farinha de tapioca, bolo de farinha de milho em flocos e mingau de milho branco (canjica).

Admitir as ecologias alimentares como estratégia indígena mura não significa, é bom lembrar, que atividades voltadas à crítica do alto consumo de ultraprocessados e à busca por dietas mais equilibradas seja inviável, mas sim que a complexidade da questão

deve ser levada em conta nessas intervenções, sob o risco da Nutrição enquanto campo disciplinar estar apenas retomando opressões das quais os povos indígenas têm sido vítimas secularmente.

É preciso buscar abordagens nutricionais que possam construir, junto COM os indígenas e não apenas PARA eles, processos que informem, de forma respeitosa e situada, os riscos de certos alimentos e buscar com eles as alternativas no próprio território para uma alimentação adequada. Classificar alimentos correntes como “porcaria” não ajuda nisso, apenas retoma antigas violências num campo que deveria ser dominado pelo diálogo e aprendizado.

A classificação dos alimentos industrializados como “maléficos”, embora relacione-se a um esforço válido de reverter indicadores negativos de saúde, além de perder de vista os determinantes de acesso, produção, preparação, consumo e ressignificação destes alimentos, configura-se em um dispositivo de culpabilização dos indivíduos sem levar em conta as estratégias que estas populações empreendem para garantir itens proteicos em suas dietas. A abordagem nutricional não pode ignorar as formas como estes alimentos são reelaborados socialmente (como signos de distintividade ou elementos de novas estratificações sociais), bem como as transformações nos regimes de trabalho, gênero e de novas necessidades geradas pelo contato entre estas populações.

A paleofilia alimentar pode ser obstáculo para uma discussão honesta sobre a valorização das estratégias e inovações alimentares que os indígenas vêm construindo ao longo do tempo. É preciso pensar em estratégias pedagógicas para discutir de forma respeitosa e construtiva o consumo de alimentos prejudiciais, mas também é necessário que políticas públicas incentivem a produção e circulação de alimentos de qualidade nos territórios amazônicos.

Conclusões

A etnografia das oficinas de vigilância alimentar no polo-base Ajuri revela que as intervenções de saúde em contextos indígenas, quando pautadas exclusivamente por uma visão biomédica e prescritiva, tendem a falhar no diálogo com a realidade local. Ao classificar alimentos industrializados meramente como “porcaria” ou “não saudáveis”, a abordagem nutricional clássica ignora as complexas camadas de significado que esses itens adquiriram na vida Mura. Conclui-se, portanto, que a categoria de transição

nutricional de Popkin, se aplicada acriticamente como uma degeneração dos hábitos "puros" do passado, é insuficiente para explicar o cenário atual.

Primeiramente, observamos que a dieta mura contemporânea opera sob uma lógica de hibridismo e persistência, a mesma postura que garantiu, historicamente, a sobrevivência desta população frente às tentativas estatais de aniquilação. A incorporação de itens como o café, o açúcar ou dos salgadinhos de farinha de milho não representa necessariamente um abandono da identidade indígena, mas uma ressignificação estratégica: o café atua na diplomacia da hospitalidade, enquanto os industrializados acessíveis garantem a alimentação em tempos de escassez ou operam como vetores de afeto parental. A dieta não é binária (floresta *versus* indústria), mas uma composição oportunista guiada pela disponibilidade: “comemos sempre que tem comida”.

Em segundo lugar, é imperativo reconhecer que as escolhas alimentares dos Mura são estruturalmente condicionadas por violências territoriais e ambientais. A monetização da dieta e o consumo de ultraprocessados não decorrem de uma simples falta de educação nutricional, mas são estratégias de sobrevivência diante da exaustão dos estoques pesqueiros e do cercamento de áreas de coleta por grandes empreendimentos, como a mineração de potássio. Culpabilizar as famílias indígenas pelo consumo de enlatados, ignorando que o território que lhes garantia o peixe e a caça está sob ataque, constitui uma nova forma de violência colonial.

Por fim, propomos a adoção do conceito de Ecologias Alimentares para orientar futuras políticas públicas. Esta abordagem desloca o foco da fiscalização do prato para a compreensão das relações entre corpo, território e história. Para que a vigilância alimentar seja efetiva e respeitosa, ela deve abandonar a postura professoral e moralizante e engajar-se na defesa da soberania alimentar, entendendo que garantir o acesso à terra e aos rios despoluídos é a medida de saúde pública mais urgente para o povo Mura. A “comida de verdade” só é possível em um território livre.

Referências bibliográficas

- AMOROSO, Marta Rosa. **Guerra Mura no século XVIII: versos e versões. Representações dos Mura no imaginário colonial**. 1991. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 1991.
- AUTOS DA DEVASSA contra os índios Mura do rio Madeira e nações do rio Tocantins (1738-1739)**. Apresentação de Samuel Benchimol. Manaus: Universidade do Amazonas; Brasília: Instituto Nacional do Livro, 1986.

BRASIL. Ministério Público Federal. Procuradoria da República no Estado do Amazonas. **Ação Civil Pública n. 0019192-92.2016.4.01.3200/AM**. Requerente: Ministério Público Federal. Requerido: Potássio do Brasil Ltda. e outros. Manaus: MPF, 20 set. 2022.

CANESQUI, Ana Maria. Antropologia e nutrição: um diálogo possível. São Paulo: Editora FioCruz; 2010.

CARDOSO, R. S.; FREITAS, C. E. DE C.. A pesca de pequena escala no rio Madeira pelos desembarques ocorridos em Manicoré (Estado do Amazonas), Brasil. **Acta Amazonica**, v. 38, n. 4, p. 781–787, dez. 2008.

CARVALHO, Rosiene. Indígenas são ameaçados de morte em meio a disputa por potássio no Amazonas. **Folha de S.Paulo**, São Paulo, 10 maio 2023. Ambiente. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/ambiente/2023/05/indigenas-sao-ameacados-de-morte-em-meio-a-disputa-por-potassio-no-amazonas.shtml>. Acesso em: 11 maio 2023.

DELEUZE, Gilles; GUATTARI, Félix. **Mil Platôs: capitalismo e esquizofrenia**. Vol. 5 (Tratado de Nomadologia: A Máquina de Guerra). São Paulo: Editora 34, 1997.

FARIA, Ivani Ferreira de; CASTRO, Carla Cetina; OSOEGAWA, Diego Ken. Conflitos territoriais, autonomia e o direito do povo Mura à consulta prévia, livre e informada. **Revista Videre**, Dourados, v. 13, n. 28, p. 185-215, set./dez. 2021. DOI: 10.30612/videre.v13i28.13154.

GARCÍA POLANCO V, RODRÍGUEZ-CRUZ LA. Decolonizing the Caribbean Diet: Two Perspectives on Possibilities and Challenges. **J Agric Food Syst Community Dev**. 2019;9(Suppl. 2):25–30.

HARRIS, Mark. **Rebellion on the Amazon: Race, Popular Culture and the Cabanagem in the North of Brazil, 1798-1840**. Cambridge: Cambridge University Press, 2010.

LEITE, Mauricio S. Transformação e persistência: antropologia da alimentação e nutrição em uma sociedade indígena amazônica [online]. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2007.

MANZATTO, Angelo G. et al. Fish consumption by traditional subsistence villagers of the Rio Madeira (Amazon): Impact on hair mercury. **Annals of Human Biology**, [S. l.], v. 37, n. 5, p. 629-642, set./out. 2010.

OLIVEIRA, João Pacheco de. Uma etnologia dos "índios misturados"? Situação colonial, territorialização e fluxos culturais. In: OLIVEIRA, J. P. (Org.). Indigenismo e territorialização: poderes, rotinas e saberes coloniais no Brasil contemporâneo. Rio de Janeiro: Contra Capa, 1998.

PESANTES, MA, BAZÁN MACERA, M, MERCIER S, KATIC PG. Healthy food, unhealthy food: Indigenous perspectives on the nutrition transition. **Glob Public Health**. 2024;19(1):e2329210.

POPKIN, BM. The nutrition transition in the developing world. **Dev Policy Rev**. 2003;21(5–6):581–597.

SANTOS, Fabiane Vinente dos. "Comida de branco, comida de índio": consumo alimentar, agency e identidade entre mulheres indígenas urbanizadas no Alto Rio Negro. **Tematicas**, Campinas, SP, v. 16, n. 31, p. 91–117, 2008. DOI: [10.20396/tematicas.v16i31/32.12438](https://doi.org/10.20396/tematicas.v16i31/32.12438).