



**FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA
CAMPUS DE JI-PARANÁ
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTERCULTURAL
CURSO DE LICENCIATURA EM EDUCAÇÃO BÁSICA INTERCULTURAL**

**SABORES ALIMENTARES DO POVO DJEOROMITXI E AS MUDANÇAS
PROVOCADAS PELOS TEMPEROS OCIDENTAIS**

Acadêmico: Vandete Jaboti

Orientador: Reginaldo de Oliveira Nunes

Ji-Paraná – 2015

VANDETE JABOTI

**SABORES ALIMENTARES DO POVO DJEOROMITXI E AS MUDANÇAS
PROVOCADAS PELOS TEMPEROS OCIDENTAIS**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Departamento de Educação Intercultural da UNIR, como requisito para a obtenção do título de licenciado em Educação Básica Intercultural, sob orientação do Professor Mestre Reginaldo de Oliveira Nunes.

Ji-Paraná – 2015

Jaboti, Vandete
J119s Sabores alimentares do Povo Djeoromitxi e as mudanças
2015 provocadas pelos temperos ocidentais / Vandete Jaboti;
orientador, Reginaldo de Oliveira Nunes. -- Ji-Paraná, 2015
28 f. : 30 cm

Trabalho de conclusão do curso de Licenciatura em Educação
Básica Intercultural. -- Universidade Federal de Rondônia, 2015
Inclui referências

1. Povos indígenas - Rondônia. 2. Alimentação. I. Nunes,
Reginaldo de Oliveira. II. Universidade Federal de Rondônia.
III. Título

CDU 392.81(811.1)

Bibliotecária: Marlene da Silva Modesto Deguchi CRB 11/601



FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA – UNIR
 DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTERCULTURAL – DEINTER
 CURSO DE LICENCIATURA EM EDUCAÇÃO BÁSICA INTERCULTURAL

ATA DE DEFESA DE MONOGRAFIA

Aos seis dias do mês de Março de dois mil e quinze, reuniram-se no *campus* da Fundação Universidade Federal de Rondônia em Ji-Paraná, os professores avaliadores, Dr. João Carlos Gomes, Dr. Kécio Gonçalves Leite e o orientador, professor Ms. Reginaldo de Oliveira Nunes para proceder a avaliação do trabalho de conclusão de curso intitulado “**SABORES ALIMENTARES DO POVO DJEOROMITXI E AS MUDANÇAS PROVOCADAS PELOS TEMPEROS OCIDENTAIS**” apresentado pelo acadêmico VANDETE JABOTI. Os trabalhos foram iniciados as 16:00, sendo o acadêmico arguido pela banca examinadora por um período de 100 minutos. Após, o trabalho foi considerado aprovado com nota 100. Nada mais havendo a tratar, deu-se por encerrado o ato da defesa.

Prof. Ms. Reginaldo de Oliveira Nunes – Orientador (UNIR)

Prof. Dr. Kécio Gonçalves Leite – Avaliador (UNIR)

Prof. Dr. João Carlos Gomes – Avaliador (UNIR)

DEDICATÓRIA

Dedico este Trabalho de Conclusão de Curso a minha família que não mediu esforços para que eu pudesse concluir meu curso de Graduação.

AGRADECIMENTOS

Aos colaboradores, meu pai Alberto Djeoromitxi, minhas tias Nambuika Djeoromitxi, Nazaré Arikapu Djeoromitxi, Apiko Djeoromitxi e prima (irmã) Elizabete Djeoromitxi, as pessoas que permitiram os registros com as fotografias.

Ao professor Ms. Reginaldo de Oliveira Nunes, meu orientador pela atenção, pela amizade, pela orientação e pela organização dos trabalhos realizados.

Ao professor Ms. Kécio Gonçalves Leite pela amizade, pela assistência que me deu para o envio dos trabalhos.

Ao professor Dr. João Carlos Gomes também pela organização das imagens.

Ao curso Intercultural que me trouxe a essa pesquisa.

A minha família que suportaram a minha ausência, principalmente a minha esposa que sempre me ajudou e me deu força para a realização dessa pesquisa.

Enfim, a comunidade que também sempre me deram e dão força e incentivo para que eu siga firme em busca dos meus objetivos.

Nesse sentido agradeço também o meu esforço em busca da realização desse trabalho que foi muito trabalhoso, tive que ser humilde e amigo para conquistar os meus colaboradores ao mesmo tempo, eles foram meus professores na preparação dos alimentos e acima de tudo agradeço a DEUS pela força, pela boa saúde que tive, pela disposição, pelo empenho, pelo gosto em continuar a caminhada.

RESUMO

Uma das características de se alimentar dos povos indígenas é a diferença nos hábitos alimentares de povo para povo, ou seja, cada povo tem sua maneira de buscar, produzir e se alimentar. Devido a mudança rápida de muitos povos indígenas no seu modo de alimentar, sendo essa característica presente também no povo Djeoromitxi, o objetivo do presente trabalho foi o resgate do conhecimento sobre a alimentação tradicional do povo e as mudanças que vem sendo provocadas devido a utilização da alimentação ocidental. O trabalho foi desenvolvido na Aldeia Ricardo Franco, Terra Indígena Rio Guaporé. Foram entrevistados integrantes mais velhos da comunidade com a finalidade de obter informações sobre o tipo de alimentação tradicional do Povo Djeoromitxi e os principais problemas causados após o contato e a inserção de uma alimentação ocidental na cultura do povo. O povo Djeoromitxi, tem sua alimentação diversificada, mas eles têm o maior cuidado com o uso dessas variedades. Esse cuidado está relacionado com qual alimento se pode comer, como e quando ele pode se alimentar de determinados alimentos, entre outros. Entre as variedades de alimentos, existem alguns impedimentos dependendo da situação que se encontra o indivíduo. Por exemplo, se está doente, amamentando, menstruada, grávida, de resguardo, moço/moça, jovens ou com ferimentos. Com essas reflexões sobre a alimentação, é que as preocupações surgiram em defesa dos nossos cardápios alimentares que estão tão esquecidos pelo povo Djeoromitxi. Queremos e vamos trazer de volta esses cardápios para mostrar que cada povo tem sua alimentação própria e que é pura, natural, sem concentração de substâncias químicas.

Palavras chave: Alimentação Tradicional; Povo Djeoromitxi; Resgate Cultural.

SUMÁRIO

	INTRODUÇÃO	09
CAPÍTULO I	A ALIMENTAÇÃO TRADICIONAL E POVOS INDÍGENAS	11
CAPÍTULO II	PERCURSO METODOLÓGICO DA PESQUISA	13
CAPÍTULO III	ALIMENTAÇÃO TRADICIONAL DO POVO DJEOROMITXI	15
	Comidas Tradicionais do Povo Djeoromitxi	19
	Haotxe (moqueca)	20
	Kabekã (moquém)	21
	Ihehã (assado)	22
	Itxehã (cozido)	23
	Txeua Nöko (a alimentação hoje)	24
	CONSIDERAÇÕES FINAIS	27
	REFERÊNCIAS	28

INTRODUÇÃO

Falar sobre indígenas é tratar da memória viva da criação de nosso país, e não pode deixar de citar, que a alimentação por muitas vezes foi e é até hoje considerada uma das formas mais saudáveis de nutrição, pois consumindo pouca coisa industrializada, utiliza-se bastante no sustento, o que se pode retirar da natureza.

No entanto, muitas comunidades indígenas deixaram de lado a alimentação saudável quando ocorreu o contato com o não índio. De acordo com Coimbra e Santos (1991), o perfil de saúde e nutrição dos povos indígenas vem sofrendo muitos problemas devido às drásticas transformações em seus estilos de vida, que começam a sofrer de obesidade, hipertensão arterial, diabetes, dentre outros.

A cultura indígena é rica em tradições e costumes, que estão sendo transmitidos de geração para geração. Dentre esses costumes se destaca a questão alimentar, seus hábitos alimentares, cercados de mitos, rituais e tradições, isso não é diferente para o povo Djeoromitxi, que possui lendas a respeito da origem dos alimentos, as restrições alimentares, bem como os rituais para o preparo de algumas receitas. Infelizmente, com o passar do tempo esses conhecimentos vem sendo deixados de lado, sem ao menos serem registrados, fazendo com que muitas questões ainda não estudadas sejam perdidas, questões essas que poderiam trazer benefícios para toda a sociedade brasileira.

Antigamente, o povo Djeoromitxi não tinha acesso às cidades e aos alimentos industrializados, se alimentando então de produtos naturais retirados do ambiente, produtos estes oriundos da caça, pesca e da produção de alguns alimentos em roças. Hoje em dia com a facilidade de deslocarem até as cidades e adquirir produtos industrializados, faz com que deixem de se alimentar de produtos naturais.

Neste sentido, o presente trabalho vem ao encontro do resgate da alimentação tradicional e verificar os problemas advindos com o uso dos produtos industrializados. Para tanto, a metodologia usada foi de caráter qualitativo, através de entrevistas com integrantes da comunidade, observação participante e registros fotográficos.

Para a discussão dos dados contou-se com alguns autores que discutem a alimentação tradicional e a saúde indígena. Esses autores afirmam de uma forma geral que os índios que estão mais em contato com populações não índias estão adquirindo novas doenças e problemas relacionados a saúde, principalmente aqueles relacionados a obesidade, hipertensão, diabetes, alcoolismo, dentre outros.

Este trabalho se justifica pela necessidade de conhecer os hábitos alimentares utilizados pelo povo Djeoromitxi e suas mudanças em consequência das alterações advindas do uso da alimentação industrializada. Quando se fala em alimentação, os mais velhos do povo Djeoromitxi relembram dos modos de se alimentar, ficando na expectativa de que alguém possa trazer de volta os sabores que eles tanto apreciavam e degustavam nas décadas passadas. Esse fator foi o motivo que levou ao desenvolvimento deste tema para elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso, pois com a realização do mesmo pode-se pensar na recuperação e na preparação dos sabores através das pessoas mais velhas que ainda, conhecem os preparativos desses sabores.

Neste sentido, os mais jovens já não conhecem mais os tipos de alimentação tradicionais do povo Djeoromitxi, sendo esse trabalho de fundamental importância para o resgate e divulgação desse conhecimento. O objetivo do trabalho foi realizar um levantamento da alimentação tradicional do Povo Djeoromitxi e comparar com as mudanças provocadas pelo uso de temperos ocidentais.

Este trabalho de Conclusão de Curso está estruturado em três capítulos. O primeiro tem a função de abordar de uma forma geral discussões e reflexões sobre alimentação indígena e a cosmologia baseado em diversos autores renomados na área. O segundo capítulo aborda os percursos metodológicos e descreve a localização da comunidade indígena. O terceiro capítulo trata da alimentação tradicional indígena e os problemas advindos com a utilização da alimentação industrializada. Encerrando o trabalho, são feitas algumas considerações finais sobre o tema e as questões que foram abordadas vinculadas a esse tema tão importante para o povo Djeoromitxi, que é sua alimentação tradicional.

CAPÍTULO I

A ALIMENTAÇÃO TRADICIONAL E POVOS INDÍGENAS

Uma das características de se alimentar dos povos indígenas é a diferença nos hábitos alimentares de povo para povo. Ou seja, cada povo tem sua maneira de buscar seus alimentos e de se alimentar. De acordo com Rosalen (2007), cada povo do mundo tem um costume de seguir a regra imposta na alimentação. Essas regras, dependendo dos tipos de alimento tem que ser respeitada para que o povo não se alimente de qualquer coisa e de qualquer maneira.

Historicamente, as sociedades indígenas brasileiras passam por acelerado processo de mudanças sócio-culturais e econômicas, uma vez em contato permanente com a sociedade nacional. Tais mudanças repercutem diretamente sobre os hábitos alimentares e o estado nutricional desses grupos, principalmente durante o processo inicial de inserção na economia de mercado regional (COIMBRA JR. e SANTOS, 1991).

Em decorrência disso, atividades básicas de subsistência tendem a ser parcial ou totalmente abandonadas, levando à redução na variabilidade alimentar e maior dependência em produtos industrializados (GUGELMIN e SANTOS, 2001; LEITE *et al*, 2006).

Nesse sentido, Rosalen (2007), cita que "muitos povos indígenas estão mudando rapidamente o seu modo de viver e de se alimentar". Isso acontece devido a entrada do dinheiro nas comunidades, onde as pessoas passaram a comprar muita comida industrializada, que tem conservantes, corantes, aromatizantes e outros produtos químicos. Os conservantes servem para a comida não estragar rápido; os corantes são tintas que dão cor para os alimentos; já os aromatizantes dão cheiros gostosos, como o cheiro das frutas, por exemplo. Muitas vezes esses produtos fazem mal para a saúde das pessoas.

Os alimentos industrializados tiram a fome das pessoas, mas muitos deles não alimentam bem. Quando as pessoas ficam mal alimentadas, elas podem pegar vários tipos de doenças (ROSALEN, 2007).

Leite (2012), em relação ao processo de alimentação, fala que com o passar do tempo, as atividades de busca e produção dos alimentos ficam cada vez menos produtivos, sendo progressivamente mais difícil encontrar ou produzir alimentos nas proximidades das aldeias.

Das inúmeras variáveis que determinam as transformações dos hábitos alimentares em comunidades indígenas, de acordo com Ribas e Philippi (2003) destacam-se a baixa disponibilidade de alimentos na área indígena e a renda familiar. Alimentos recolhidos nas matas e rios do passado são atualmente raros, o que se explica pela limitação territorial, invasões de terras, contaminação dos rios e, conseqüentemente, dispersão e escassez de caça e pesca.

Nas florestas tropicais, a prática de um conjunto de atividades complementares de uso e manejo de recursos assegura tradicionalmente uma dieta particularmente diversificada. A intensa mobilidade espacial dos indivíduos costuma propiciar a exploração de espaços-recursos dispersos e sazonais (AGUIAR, 1996; AZEVEDO, 2003).

Na Amazônia, a história da colonização é marcada por tentativas recorrentes de sedentarização e de concentração da população indígena por missionários e militares, mas também pela exploração da sua força de trabalho para a coleta de produtos florestais. Sob essa influência, as famílias indígenas abandonaram paulatinamente o habitat comunitário e adotaram uma dieta parcialmente dependente da economia de mercado (RIBEIRO, 1995).

A alimentação tradicional dos indígenas, de maneira geral, é baseada em produtos por eles coletados ou cultivados em roças, servindo como um dos critérios de diferenciação étnica (TEMPASS, 2005). A alimentação tradicional baseia-se, principalmente, no milho e na mandioca. Outros alimentos que também fazem parte da dieta são a batata-doce roxa, a abóbora, a melancia, o feijão, o amendoim, a banana, a cana-de-açúcar e o abacaxi (HECKLER, 2006).

Através das leituras dos livros, revistas, capítulos de livros e jornais, o tema alimentação, vem ganhando espaço nas discussões sobre a situação dos povos indígenas de nosso país, e mais especificamente sobre suas condições de saúde, diz respeito à alimentação e nutrição desses povos.

Segundo informações de Leite e Santos (2005), os debates não estão restritos somente aos ambientes acadêmicos ou discussões políticas, mas chegam, ainda que em pouca quantidade, aos meios de comunicação de massa. Infelizmente, isto acontece geralmente em situações consideradas dramáticas, como nos casos das mortes, por destruição, de crianças Guarani em Mato Grosso do Sul, há poucos anos atrás.

Nutrição, conforme Leite (2007) deve ser entendido como dentre possíveis perspectivas sobre a alimentação indígena e suas relações com as condições de saúde destes povos. Para o autor, existem várias evidências que os povos indígenas de nosso país são hoje, particularmente, vulneráveis à ocorrência de problemas nutricionais, como a destruição e a obesidade. Ele explica que isso acontece em decorrência de uma série de transformações que vem em seus modos de vida, desde os primeiros contatos com não índios.

CAPÍTULO II

PERCURSO METODOLÓGICO DA PESQUISA

A Terra Indígena Rio Guaporé (Figura 01), está localizada á Oeste do Estado de Rondônia, na margem direita do rio Guaporé município de Guajará Mirim, a 300 km do município. Essa terra indígena foi demarcada em 1986 tendo a sua homologação somente em 1996. A sua área total é de 117.000 ha, nela estão habitadas: Djeoromitxi, Macurap, Tupari, Aricapú, Canoé, Oro na o, Aroá, Cujubim, Cassupá e Wajuru, totalizando 10 etnias diferentes com os números de habitantes de 677 pessoas, com totais diferenças nas línguas, nos costumes, nos modos de pensamentos, nas histórias, em fim, na tradição e cultura em geral.

Esses povos, a maioria foi trazida do rio Branco do Rivoredo, município de Alta Floresta e a minoria já se encontrava aqui, trabalhando como escravos para os patrões. Essa diversidade étnica fez com que a FUNAI se sentisse obrigado a demarcar uma terra para todos nós, sem pensar nos costumes, tradições e cultura de cada povo.

Por consequência disso, as famílias tradicionais foram se misturando com as outras etnias, através dos casamentos e das comunicações, causando assim, o empobrecimento e o etnocentrismo das suas tradições, suas culturas, principalmente, suas línguas, obrigando assim, o uso da língua portuguesa para suas comunicações. Hoje isso nos preocupa muito, pois a cada dia que passa, está aumentando o falante da língua portuguesa e regredindo os falantes de suas línguas de origem.

Sentindo essa perda da nossa identidade original, é que sentir obrigado a fazer esse trabalho, com a intenção de mostrar para a sociedade nacional e internacional ou para o mundo, que nós povo Djeoromitxi, queremos deixar registrado o que restou de costumes, tradições e as nossas identidades que são as nossas referências étnicas.

Como já descrito na localização da área de estudo, o presente trabalho foi desenvolvido na Aldeia Ricardo Franco, Terra Indígena Rio Guaporé. Foram entrevistados integrantes mais velhos da comunidade com a finalidade de obter informações sobre o tipo de alimentação tradicional do Povo Djeoromitxi e os principais problemas causados após o contato e a inserção de uma alimentação ocidental na cultura do povo.

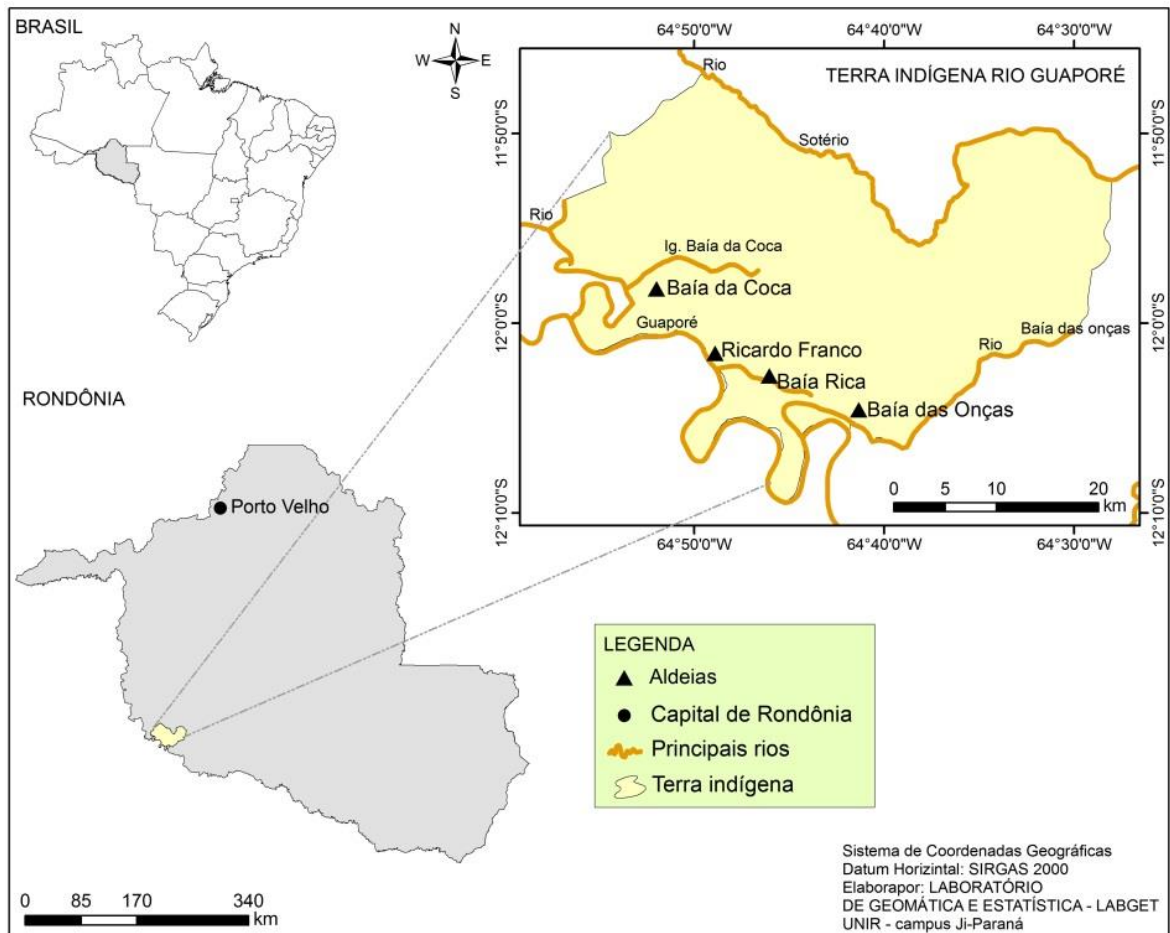


Figura 01: Mapa da Terra Indígena Rio Guaporé.
Fonte: Laboratório de Geomática e Estatística- LABGET.



Figura 02: Aldeia Ricardo Franco às margens do rio Guaporé. Foto: Vandete Djeoromitxi, 2013.

CAPÍTULO III: ALIMENTAÇÃO TRADICIONAL DO POVO DJEOROMITXI

A influência dos não índios nos costumes dos povos indígenas, trouxe consigo a ideia de dominar o povo. Mediante isso, também impor os seus costumes diante dos nossos, no sentido de que, só suas alimentações eram saborosas, sem pensar que tais mudanças, ou seja, essas ideias de dominar iriam trazer sérios tipos de problemas na saúde e na vida desses povos em geral. Esses fatores de dominação acabaram impedindo e oprimindo os povos a manterem os seus costumes e tradições, principalmente em relação as suas línguas maternas. Neste sentido, Leite (2012), afirma que "tais mudanças afetam diversas dimensões da vida dos povos indígenas e expõem a maiores riscos à saúde".

Tomando por referência Katz (2009), quanto o autor questiona “como se percebe a alimentação indígenas nos países latino americanos? Encontramos a resposta que a situação dos indígenas varia muito de um país ao outro, e o sistemas alimentares dos indígenas são tão diversos como suas culturas. Por exemplo, em países onde uma proporção importante da população descende de indígenas, como México, Guatemala, Peru ou Bolívia, elemento do sistema alimentar indígenas foram integradas ao modelo alimentar nacional. Esses aspectos foram valorizados no contexto da construção da identidade nacional, mas ao mesmo tempo, a comida dos índios atuais acaba por ser desvalorizada.

A maioria das comunidades indígenas está mergulhada num ambiente propício à insegurança alimentar e nutricional ocasionado pela falta de acesso aos alimentos em caráter permanente, pela falta de terras para o cultivo dos alimentos que são culturalmente importantes, e pela substituição dos hábitos alimentares tradicionais incorporando práticas alimentares da sociedade envolvente, principalmente com relação aos alimentos industrializados. O direito a alimentação é um direito humano básico, reconhecido internacionalmente: o artigo 25, inciso 1º da Declaração Universal dos direitos Humanos (1948), institui que “todos tem direito a um padrão de vida adequado, de saúde e bem-estar de si próprio e de sua família, incluindo alimentação”. A negação ao acesso a uma alimentação adequada atenta contra o direito primordial do ser humano: o direito à vida (VALENTE, 1997; GRACIA, 2005).

Há muito tempo, as comunidades indígenas vêm passando por um acelerado e crescente processo de mudança socioculturais provocado pelas inevitáveis relações de contatos Inter étnico com a sociedade envolvente. Todas as mudanças que vêm ocorrendo repercutem diretamente os hábitos alimentares e, conseqüentemente, refletem sobre o estado nutricional desses grupos.

O abandono das atividades básicas de subsistência beneficia a monotonia alimentar e aumenta a dependência com relação aos produtos industrializados e à assistência alimentar por parte do Estado. Em decorrência disso as comunidades indígenas podem ser consideradas como grupos de risco para a ocorrência de carências nutricionais, como desnutrição energético-proteica, anemias, hipovitaminoses, que estão associadas a elevadas prevalências de doenças infecto-parasitárias, comprometendo ainda mais a saúde dessa população (LEITE, 2012).

Hoje em dia estão aparecendo muitas doenças nas populações indígenas que antigamente só os não índios tinham. Estas doenças estão aparecendo porque os povos indígenas estão mudando seu jeito de comer e de viver. Um dos motivos é que, com a chegada do dinheiro, as pessoas passaram a comprar muitos alimentos dos não índios, mas sem saber que alguns desses alimentos, se comidos em grande quantidade, podem fazer mal para a saúde.

Entre as doenças podemos citar: pressão alta (hipertensão), diabetes, colesterol alto, obesidade, cárie, cirrose e desnutrição. Estas doenças são perigosas porque apesar de terem tratamento, a pessoa nunca fica curada. Segundo Rosalen (2007), para evitar essas doenças, "é preciso escolher e comer com cuidado os alimentos dos não índios, isso vai fazer com que o grupo tenha mais saúde e viva melhor como antes".

O povo Djeoromitxi atualmente vive num lugar favorável ao extermínio da sua alimentação tradicional/cultural. Por não fazerem mais suas alimentações próprios, a preocupação é, que a cada dia que passa, os jovens Djeoromitxis vem provando e gostando da alimentação dos não índios em todos os seus níveis, tais como: cozido, assado, fritos, lanche, salgadinhos e sobremesas, esquecendo que estes tipos de alimentos podem ser prejudiciais à sua saúde.

O povo Djeoromitxi, tem sua alimentação diversificada, mas eles têm o maior cuidado com o uso dessas variedades. Esse cuidado está relacionado com qual alimento se pode comer, como e quando ele pode se alimentar de determinados alimentos, entre outros.

Entre as variedades de alimentos, existem alguns impedimentos dependendo da situação que se encontra o indivíduo. Por exemplo, se está doente, amamentando, menstruada, grávida, de resguardo, moço/moça, jovens ou com ferimentos. Também tínhamos os temperos que davam sabores atraentes para os alimentos, que eram as pimentas, colorau, folhas e outros.

Rosalen (2007), cita que "cada povo conhece seu jeito de prepará-los os alimentos para não estragarem e também de dividi-los com seus parentes". A alimentação do povo Djeoromitxi ainda é compartilhada de forma gratuita com os parentes ou alguém que chega a suas casas, costume esse que foi herdado dos nossos antepassados lá da maloca. Graças a esses costumes que ainda, podemos saciar a fome de alguém sem pedir nada em troca. Para esse povo, oferecer alimentos, é um gesto sagrado, tanto na comida quanto na bebida.

No entanto, com o passar do tempo, com a inclusão dos costumes ocidentais, isso foi mudando aos poucos e de forma muito contrária a nossa cultura, esse jeito e gesto de se alimentar. A comida foi mudando, os temperos também. Muitos povos em geral levou bastante tempo para se adaptar a esse tipo de alimento, alguns dos povos não se adaptaram.

Os Djeoromitxis aos poucos foi se adaptando, mas não deixaram os costumes e nem modo de se alimentar, sempre mantendo a tradição viva, fazendo seus rituais, suas caçadas, suas pescas tradicionais, suas festas de comemorações dos alimentos típicos como: a festa do peixe e a festa do hanõ com pamonha na época do milho novo. Para matar peixe é usado veneno vegetal, dois tipo de cipós, flecha, armadilhas, cercas de palhas para prender o peixe e não ter desperdício. O veneno do cipó também é utilizado por outros povos indígenas, como afirma Rosalen (2007).

Com a influência dos temperos dos não índios, as mulheres e os homens Djeoromitxis deixaram de usar diariamente os nossos temperos de origem, passando a inserir nos cardápios os temperos dos brancos, que muitas vezes fizeram mal para a saúde das pessoas. Com o passar do tempo, os Djeoromitxis foram se adaptando definitivamente aos temperos ocidentais e passaram a usar: cebolas (cabeças e palhas), colorau, alface, cheiro verde, batata, tomate, etc. Hoje os jovens, se fazermos uma comida tradicional, eles são capazes de não saborear essas comidas, por causa da perda de hábitos.

Os pais já não se alimentam mais das comidas tradicionais, muito menos os filhos. Os mais velhos quando se alimentam das comidas dos não índios, eles sofrem algumas reações químicas, por não estarem totalmente adaptados a essa grande quantidade de química que se encontra nos alimentos. Essa grande quantidade de química, traz sérios problemas intestinais. O que mais traz problemas à saúde dos mais velhos, é o frango de gelo, carne congelada por muito tempo, os alimentos enlatados, os temperos enlatados, etc. Também não podemos deixar de citar as frutas, que chegam aos mercados com muita química, agrotóxicos. Ao contrário, as frutas nativas, não tem química nenhuma, é natural, retirada diretamente dos pés das fruteiras com os nutrientes totais sem contaminação de agrotóxicos.

Segundo Brack (2006), no que toca as espécies frutíferas, utilizadas há milênios por populações indígenas, seu uso potencial é enorme não somente pelos frutos, no caso in-natura, mas também pelo uso de subprodutos, no caso de composto em bebidas (licores, sucos), geleias, doces, sorvetes, picolés, condimentos, entre outras formas de usos. As frutas além de ser puras, sem química nenhuma, é muita saborosa, contem açúcar própria que não prejudicam os dentes como doces dos não índios. No entanto, existem frutas que requer cuidados, que não podem ser ingeridas de qualquer jeito, precisa ser cozida ou assada. Podemos afirmar conforme Shanley

(2005), “que o piquiá tem que cozinhar com água e sal para comer a poupa, piquiá mais gostosa é bem cheiroso e carnudo com poupa amarelinho”.

Existem alimentos em geral que são comestíveis realmente, mas alguns requerem cuidados e preparos especiais. Esses cuidados especiais estão nos costumes de cada povo do mundo. Tem povos que se alimentam de uma maneira tem outros de outras maneiras, e essa diferença estão nos grupos indígenas e na sociedade não indígena. Os Djeoromitxis atualmente, vem experimentando os alimentos dos brancos e estão se adaptando como citado anteriormente.

A alimentação do povo Djeoromitxi no passado e atualmente, sempre foi: caça, pesca, aves, pássaros, frutas, raízes, larvas, cogumelos, grãos, etc. Muitos jovens, a partir da década de 90 até os dias atuais, ignoram essas alimentações por causa da inclusão das comidas dos não índios, porém muitos ainda se alimentam, mantendo viva a cultura do povo.

Os Djeoromitxis usavam várias estratégias para caçar, faziam tocaias, esperas, motas, cercavam as caças, principalmente as queixadas e macacos, faziam armadilhas, com pedaços de madeiras, mas usavam principalmente armas, que eram arco e flechas. Os Djeoromitxis comiam muitas carnes: anta, queixada, macaco, paca, tatu, cotia, veado, porquinho, pássaros e aves, e não comiam muito peixe por causa das espinhas. As caças eram moqueadas e depois cozidas, ou na maioria das vezes, feito o kukäi (tacaca), prato preferido dos mais velhos, e as caças pequenas, aves e pássaros eram moqueadas.

O povo Djeoromitxi tem ainda no seu cardápio, tipos de pães, a qual é denominada tokä (pamonha) feito de macaxeira ralada, seca e depois pisados com a pedra, enrolada na folha e por fim cozida. As crianças comem a pamonha pela manhã com uma cuia de chicha como se fosse café. Os adultos comem a pamonha acompanhado de carne ou pura.

Também temos o costume de bebidas tradicionais que acompanham os alimentos. Esse costume ainda é preservado, porém não da forma que era antigamente. Hoje as bebidas são mais fermentadas e mais fortes, não servem mais como acompanhamento dos alimentos. As nossas bebidas de hoje, embriagam o indivíduo, assim como a cerveja, principalmente a chicha de macaxeira, de cará e de milho.

Todo povo indígena tem seu cardápio próprio, acontece que com a chegada dos homens brancos, a opressão foi muito forte e houve a imposição dos seus costumes diante dos nossos.

Assim como os índios seguiram seus costumes, os brancos também seguem os costumes de outros povos, como por exemplo, na alimentação, nos materiais, nas línguas, nos trajes, etc. Hoje essa imposição do homem branco sobre os nossos costumes, ou melhor, nos nossos hábitos alimentares está ficando cada vez mais sério. Os governantes, através do Ministério da Saúde, sem respeito com as populações indígenas, ou sem conhecimentos da alimentação do povo, enviam cestas básicas totalmente com produtos industrializadas, sem pensar que esses produtos

podem causar sérios problemas intestinais ou fatais as populações indígenas. Esse fator também está presente nas merendas das escolas indígenas, onde as Secretarias de Educação, enviam os mesmos alimentos oferecidos nas escolas de "brancos", desvalorizando assim a cultura do povo e não incentivando o consumo de alimentos tradicionais.

HIKURUA NÔKO COMIDAS TRADICIONAIS DO POVO DJEOROMITXI

As pessoas entrevistadas afirmaram que é necessário ter cuidado com certos tipos de alimentação tradicional, como por exemplo, o “kukäi” (tacaca) (Figura 03). Esse cardápio requer bastante atenção de quem o prepara, pois tem que ter a medida certa do sal, da pimenta, das folhas de taioba (iame), de amendoim e a quantidade de carne. Esse tipo de alimento típico tradicional, é apreciado somente por adolescentes e adultos. As crianças não comem devido a presença e o ardor da pimenta, que pode causar irritação na garganta levando a criança a tossir muito e até mesmo causar diarreia.

As carnes não podem ser de qualquer animal, devido aos cuidados que tem que ter com as mães das crianças recém-nascidas e os enfermos. Geralmente as carnes selecionadas são: carne de anta, de porco do mato (queixada), veado, macacos (prego e preto) e porquinho (caititu) que também são remosos para as mulheres de bebês recém-nascidas. Para elas comerem, tem que passar pelo pajé para rezar primeiro.



Figura 03: Alimentação tradicional (KUKÄI).

Foto: Vandete Djeoromitxi, 2014.

Essas informações foram disponibilizadas nas pesquisas pelos seguintes integrantes da comunidade: Nambuika Dleoromitxi, Alberto Djeoromitxi, Nazaré Arikapu Djeoromitxi e Elizabete Djeoromitxi. Eles contam também que antes os alimentos citados eram divididos entre os parentes para que todos não ficassem sem ter o que comer. Era compartilhado de tal forma que, ninguém se sentisse obrigado a pagar por aquele alimento, mas sim para saciar as suas fomes, sem a mínima intenção de cobrança por parte de quem cassava. Eles citam que na atualidade é raro uma pessoa não indígena oferecer ao menos um prato de comida há quem tem fome, a não ser vendido ou trocado, mas de graça mesmo não existe.

A dona Nazaré fala que quando ela come a nossa comida tradicional, sua digestão é feita sem sentir nenhum mal estar. Já a comida dos não índios fazem os intestinos reclamarem, causando rancor e conseqüentemente diarreia, principalmente nos idosos e nas crianças. Afirma que é a consequência indiscutível das químicas que estão presentes nas carnes, nas mercadorias, nas verduras (nos temperos em geral) e nas águas que também tem química (o cloro).

Com essas reflexões, eles relatam que tem que haver um compromisso das pessoas a fazerem mais comidas tradicionais para suas famílias e reduzir as que têm químicas. O tradicional é tirado da natureza e preparado naturalmente, sendo levado à mesa sem preocupação de químicas. As frutas têm concentrações químicas, desde o seu plantio ao consumo. As frutas silvestres, não têm concentrações químicas, por isso é que as pessoas mais velhas preferem esperar as épocas das frutas silvestres, ao invés de comer as frutas compradas em supermercados das cidades. Eles alegam que, com a chegada dos alimentos químicos é que apareceram muitas doenças. As principais doenças citadas por eles são: hipertensão, tuberculose, gastrite, quedas dos cabelos, enfraquecimento da visão e câncer. A seguir são apresentados alguns tipos de alimentos utilizados pelo povo Djeoromitxi na sua alimentação tradicional.

HAOTXE (MOQUECA)

A moqueca (Figura 04) é um alimento muito saboroso. É um tipo de alimento que em sua receita não precisa de acompanhamento de temperos, seja ela na carne (animais), nas aves (nambu), nos peixes, nas larvas, nos cogumelos, enfim, basta enrolar na folha de bananeira silvestre (soroca), que quando assado o seu sabor é chamativo, parecendo por si próprio, que é temperado.

A moqueca é muito apreciada por crianças, jovens e adultos, desde que não estejam com problemas de saúde. Na preparação da moqueca, a folha serve como um tipo de panela de pressão, pois quando bem enrolada, o alimento é cozido, ao contrário, se não estiver bem enrolado fica cru, por isso, requer especialidade de quem a faz.



Figura 04: Alimentação tradicional (moqueca). Fotos: Vandete Djeoromitxi, 2014.

A moqueca ainda é fortemente apreciada pelo povo Djeoromitxi, desde criança até os mais velhos, graças o seu sabor, por isso essa receita não foi extinta da tradição e dos costumes. Os entrevistados falaram que a moqueca era oferecida para as pessoas bem próximas como: pai e a mãe, namorada e esposa e também para os convidados especiais. Hoje não se segue mais esses costumes devido a influencia dos costumes ocidentais, argumentam os entrevistados.

KABEKÃ (MOQUEM)

As caças, peixes, aves e outros alimentos são moqueados (Figura 05) para conservar por mais dias, pois na maloca não havia outros meios de conservar as carnes (alimentos). Elas bem assadas não estragam em poucos dias. À medida que vai sendo tirados os pedaços para o almoço ou para janta, a gente vai esquentando na brasa para que os fungos não se instalem e causem o apodrecimento.



Figura 05: Alimentação tradicional (NÔKO NIHÄ). Fotos: Vandete Djeoromitxi, 2014.

O moqueado é comido por vários dias, dependendo do tamanho e a quantidade dos animais. Geralmente, o moqueado é feito de animais grandes ou de vários animais pequenos como: macaco, queixada e peixes. O moqueado é mais que assado, não pode está escorrendo aquele caldo da carne, porque se ela não secar bem, a varejeira bota seus ovos (mosca) causando ai o apodrecimento dos alimentos (a carne) e alimentando suas larvas (bicheira).

A carne depois de bem seca, são retirados pedaços para cozinhar, para assim voltar a ficar umedecido e fácil para ingeri-las. Mas também é comido seco com a macaxeira cozida, ou pisado no pilão. A carne quando é gorda, ela não seca completamente, sempre vai estar úmida e saborosa, é aí que ela está pronta para o kukäi.

Os alimentos moqueados não devem estar queimados e nem sapecados. O fogo tem que estar bem controlado (só brasa). Se a carne estiver fumaçada, pode dar diarreia, afirmam os entrevistados.

IHEHÄ (ASSADO)

O povo Djeoromitxi tinha o hábito de comer muitas comidas assadas (Figura 06), principalmente os peixes maiores e os pedaços de caças. Também eram assados as macaxeiras, milhos novos e secos, cará, batatas, banana madura, etc.

O assado é feito para variar os cardápios ou então em uma chichada. As pessoas costumam fazer os assados para servir como tira gosto durante a bebedeira, isso ainda é comum, ou seja, é tradicional fazer os assados nas chichadas, virou costume até para outras etnias.



Figura 06: Assado (BZIEKO IRÜ).

Foto: Vandete Djeoromitxi, 2014.

Mas o assado acontece também lá no mato, quando as pessoas vão caçar, trabalhar ou pescar distante das suas casas, por serem mais rápidas para fazer, as pessoas costumam assar o que matam por lá mesmo.

Esse tipo de alimento também requer cuidados com o fogo, a lenha precisa estar bem seca para não fumaçar, precisa ter brasa boa para não ter a fumaça e nem sapecar as carnes, para assim o assado sair com sabor original. Se ela estiver fumaçada, ela causa diarreia, dor de barriga e prisão de ventre, sendo estes os problemas causados por assados mal feitos, mas se seguir o que foi dito acima, assado não causa problemas nenhum.

ITXEHÄ (COZIDO)

Era raro o povo Djeoromitxi se alimentar de comidas cozidas (Figura 07). Eles não tinham o hábito de cozinhar. O que ia para o cozido era o kukäi, carnes e peixes moqueados, pamonha, algumas frutas que tinham amêndoas, os mingaus (banana e cará), folhas e cogumelos (refugar/verduras e algumas larvas).

O cozido não era muito apreciado, talvez por conta das panelas que eram de barro e muito grossa, fazendo com que o tempo de cozimento demorasse muito, então por isso é que as pessoas não cozinhavam muito os alimentos.



Figura 07: Cozido

Foto: Vandete Djeoromitxi, 2014.

Então, eram esses alimentos citados acima, que iam para a panela de barro. O povo se alimentava mais de assados e moquecados. Esses sim eram os cardápios diários do povo, tanto é que até hoje ainda é muito forte esse costumes. Esses foram os relatos, receitas, lamentos e esperança das pessoas entrevistadas e acredita que em breve, pelo menos os Djeoromitxis mostrem para a sociedade nacional e internacional que esse povo também tem seus alimentos muito saborosos e apetitosos.

TXEUA NÕKO (A ALIMENTAÇÃO DE HOJE)

A alimentação de hoje para os mais jovens está igual a dos não-índios (Figura 08). Foi uma mudança devastadora, que fez com que os jovens mudassem o modo de se alimentar tradicionalmente para o modo ocidental. Isso veio como uma bomba exterminando o modo de alimento tradicional, não só com o alimento, mas juntos, foram exterminados vários costumes. No entanto, graças a resistências, que hoje ainda temos alguns registros de costumes e tradições da alimentação tradicional.

Hoje existe o óleo de cozinha. Os indígenas chegam dos trabalhos, se ele não tem nada de comida pronta, rapidamente eles põem óleo em uma frigideira e põe para esquentar, quando estiver quente coloca-se a carne sobre-a e dentro de poucos minutos a sua comida está pronta para servi-la. Eles fritam tudo: peixes, fruta como banana, raiz como macaxeira, batata, cara, e outras, isso jamais acontecia na maloca, ou seja, na alimentação do povo.



Figura 08: Alimentação Atual

Foto: Vandete Djeoromitxi, 2014.

O povo Djeoromitxi quase que perdeu o modo próprio de se alimentar, por inclusão dos alimentos ocidentais. Hoje, nós Djeoromitxis, comemos muita fritura (Figura 09), cozidos com temperos químicos, enlatados, talvez até com química da própria lata, comemos verduras com concentrações químicas, cereais, frutas transformadas, carnes com químicas, enfim, muitos alimentos que não eram do nosso costume, sem falar nos problemas trazidos nesses alimentos. Isso mudou completamente o modo de se alimentar tradicionalmente.



Figura 09: Alimentação com fritura (menino comendo pastel frito) Foto: Vandete Djeoromitxi, 2014.

Na figura 09, observamos um contraste entre a alimentação tradicional, representada pela caça nas costas do indígena e o uso de frituras representada na figura pelo pastel frito sendo consumido pela criança indígena. Além da utilização de frituras, as crianças indígenas acabam sendo atraídas também pelos salgadinhos, doces, bolachas, balas, que são adquiridos com a ida para a cidade ou até mesmo em comércios da própria aldeia.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

É fato que as populações indígenas estão passando por um processo de mudança não só na alimentação, como na cultura, aspectos socioeconômicos e socioambientais, esse processo vem ocorrendo de forma natural a partir do contato com o não índio e com o incremento da tecnologia em sua rotina diária.

Com essas reflexões sobre a alimentação, é que as preocupações surgiram em defesa dos nossos cardápios alimentares que estão tão esquecidos pelo povo Djeoromitxi. Queremos e vamos trazer de volta esses cardápios para mostrar que cada povo tem sua alimentação própria e que é pura, natural, sem concentração de substâncias químicas.

Com esses dados obtidos, os Djeoromitxis pretendem trazer de volta as suas práticas culinárias da alimentação tradicional. Nós Djeoromitxis queremos também fortalecer as nossas bebidas tradicionais que são acompanhadas com os alimentos substituindo a água, são elas: sucos de frutas silvestres, garapa de mel, chicha de banana, de cará, de milho, etc.

REFERÊNCIAS

AGUIAR J.P.L, 1996, « Tabela de composição de alimentos da Amazônia », *Acta Amazônica*, 26(1/2), 121-126.

AZEVEDO M.M, 2003, *Demografia dos povos indígenas do alto rio Negro/AM: um estudo de caso de nupcialidade e reprodução*, Tese de Doutorado em Demografia, Universidade Estadual de Campinas, São Paulo, 282 p.

BRACK, P.; KINUPP, Valdely Ferreira. Levantamento preliminar de espécies frutíferas de árvores e arbustos nativos com uso atual ou potencial do Rio Grande do Sul. In: Meirelles, L. R.. (Org.). **Biodiversidade: passado, presente e futuro da humanidade**. Dom Pedro de Alcântara, Brasil: Centro Ecológico, 2006.

COIMBRA JR., Carlos E. A.; SANTOS, Ricardo V. Avaliação do Estado Nutricional num contexto de mudança sócio-econômica: o grupo indígena Suruí do Estado de Rondônia, Brasil. **Cadernos de Saúde Pública**, RJ, v.7, n. 4: 538-562, out/dez, 1991.

GRACIA, A, M. Em direção a uma Nova Ordem Alimentar? In: CANESQUI, A. M. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. p. 147-166.

GUGELMIN, S. A.; SANTOS, R. V. Ecologia humana e antropometria nutricional de adultos Xavante, Mato Grosso, Brasil. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 17, n. 2, p. 313-322, mar./abr. 2001. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/csp/v17n2/4176.pdf> . Acesso em: 06 ago. 2012.

HECKLER, J. M. **Sementes e saberes: trocas e aprendizados com a cultura Guarani e agroecologia**. 2006. 134 f. Dissertação (Mestrado em Educação) – Faculdade de Educação, UFRGS, [2006].

KATZ, Ester. Alimentação Indígena na América Latina: comida invisível, comida de pobre ou patrimônio culinário. **Espaço Ameríndio**, Porto Alegre, v. 3, n. 1, p. 25-41, jan./jun. 2009.

LEITE, Maurício Soares. Nutrição e alimentação em saúde indígena: nota sobre a importância e a situação natural. IN: GARNELO, Luiza; PONTES, Ana Lúcia. **Saúde Indígena: uma introdução ao tema**. Brasília: MEC/UNESCO; 2012.

LEITE, M.S. **Sociodiversidade, alimentação e nutrição indígena**. In: BARROS, D.C.; SILVA, D.O. e GUGELMIN, S.A. (Org). **Vigilância alimentar e nutricional para a saúde indígena**. Rio de Janeiro: Fiocruz, pp. 181-210, 2007.

LEITE, M.S.; SANTOS, R. V. A Desnutrição entre os índios. *Ciência Hoje – Revista de Divulgação Científica da SBPC*, 1 jul. 2005. Rio de Janeiro, pp. 71-73, 2005.

LEITE, M. S. *et al.* Crescimento físico e perfil nutricional da população indígena Xavante de Sangradouro-Volta Grande, Mato Grosso, Brasil. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 22, n. 2, p. 265-276, fev. 2006. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/csp/v22n2/04.pdf> . Acesso em: 06 ago. 2012.

MALDI, Denise. “O Complexo Cultural do Marico: Sociedades Indígenas dos Rios Branco, Colorado e Mequens, Afluentes do Medio Guaporé”. In: Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. *Antropologia*. 1991, vol. 7, n. 2, pp. 209-269.

RIBAS, Dulce Lopes Barbosa; PHILIPPI, Sônia Tucunduva. **Aspectos Alimentares e Nutricionais de mães e crianças Terena, Mato Grosso do Sul**. 2003. Disponível em: http://scholar.google.com.br/scholar?q=alimenta%C3%A7%C3%A3o+tradicional+ind%C3%A7ena&btnG=&hl=pt-BR&as_sdt=0%2C5&as_vis=1. Acesso em: 29/01/2014.

RIBEIRO B.G, 1995, **Os índios das águas pretas: modo de produção e equipamento produtivo**, Companhia das letras/Edusp, São Paulo, 270 p.

ROSALEN, Juliana. **Alguns conhecimentos sobre alimentação: Programa Wajãpi**. Terra Indígena Wajãpi: IEPÉ, 2007.

SHANLEY, Patrícia; MEDINA, Gabriel. **Frutíferas e Plantas úteis na vida Amazônica**. Belém: Cifor- imazon, 2005.

TEMPASS, M. C. **Orerémbiú: a relação das práticas alimentares e seus significados com a identidade étnica e a cosmologia Mbyá-Guarani**. 2005. 156 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social), PPGAS, UFRGS, [2005]. Disponível em: <http://www.bibliotecadigital.ufrgs.br/da.php?nrb=000511444&loc=2006&l=3519e0d5be28fde3> . Acesso em: 06 ago. 2012.

VALENTE, F. L. S. Do combate à fome à segurança alimentar e nutricional: o direito à alimentação adequada. *Revista de Nutrição da Puccamp*, Campinas, v. 10, n.1, p. 20-36, 1997.