

## 10908 - Educação popular na Aldeia Verde Maxakali: Diálogo sobre a alimentação

*Popular education in the Aldeia Verde Maxakali: Dialogue about feeding*

CARDOSO, Núbia<sup>1</sup> Vieira; CAMBRAIA, Rosana<sup>2</sup> Passos  
CARVALHO, Marivaldo<sup>2</sup> Aparecido; DIAS, Ana Catarina<sup>2</sup> Perez

1 Estudante de graduação, Faculdade de Ciências Biológicas e da Saúde (FCBS), Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM), [nubiavcardoso@hotmail.com](mailto:nubiavcardoso@hotmail.com); 2 Docentes da FCBS, UFVJM, [rosa.cambraia@ufvjm.edu.br](mailto:rosa.cambraia@ufvjm.edu.br)

*“O diálogo não impõe, não maneja, não domestica.”*

*Paulo Freire*

**Resumo:** Este trabalho compreende uma das fases de pesquisa sobre a (in)segurança alimentar da população indígena Maxakali da Aldeia Verde, localizada no município de Ladainha, Vale do Mucuri (MG). Após a constatação da insegurança alimentar e da avaliação do estado nutricional de todas as faixas etárias, foram propostas oficinas de investigação local das causas da situação nutricional. As atividades também propuseram o diálogo e a reflexão da comunidade a respeito destas causas e da realidade local. As oficinas adotaram princípios da educação popular, o que propiciou momentos de protagonismo e reflexão local. Apesar de tantos problemas, que perpassam, sobretudo, a questão territorial, a cultura e o modo de viver são esses mesmos desafios que conferem aos Maxakali a esperança e a dignidade de continuar resistindo.

**Palavras-Chave:** educação popular, indígenas, Maxakali, segurança alimentar.

### Contexto

Os indígenas Maxakali compreendem uma população indígena atualmente encontrada a nordeste de Minas Gerais, no Vale do Mucuri, sudeste brasileiro. Seu território original perpassa o norte do Mucuri e extremo sul da Bahia. Por ser um povo seminômade também são descritos em antigos documentos percorrendo e habitando o médio e baixo Vale do Jequitinhonha. A Aldeia Verde, comunidade onde foi desenvolvido este trabalho, localiza-se no município de Ladainha à noroeste do vale do Mucuri; os Maxakali lá estão desde 2007. A população desta Aldeia varia entre 130 a 200 pessoas, já que é muito comum a migração das famílias entre as aldeias.

O trabalho apresentado faz parte de um estudo na Aldeia Verde que se iniciou em 2009 sobre a (in)segurança alimentar, dividida entre as fases de avaliação do estado nutricional que subsidiou a investigação das causas da insegurança alimentar e a busca de indicadores nutricionais e alimentares. A última fase, correspondente ao trabalho de extensão universitária, possibilitou a aplicação dos resultados em atividades sob a forma de oficinas, que são descritas neste texto e fazem parte da 2ª fase do estudo.

Com o intuito de investigar e provocar a reflexão da comunidade sob a insegurança alimentar constatada na fase de avaliação do estado nutricional são realizadas oficinas participativas de construção de informações e reflexões dialógicas a respeito dos hábitos alimentares Maxakali. Baseadas na metodologia do Diagnóstico Rural Participativo (DRP), as ferramentas de diálogo sofreram mudanças de acordo com a realidade Maxakali e o problema específico a ser enfrentado.

Partindo de princípios da educação popular (CEPIS, 2008), a metodologia foi adaptada e reconstruída de acordo com a realidade vivenciada na aldeia, informações geradas e, sobretudo, pelo imprevisto e criatividade dos próprios participantes locais e externos.

### **Descrição da experiência**

As entrevistas semi-estruturadas foram realizadas antes das oficinas, norteando o processo de adaptação à realidade. A maioria da população Maxakali não fala a língua portuguesa, sendo que aqueles que melhor a falam são professores e algumas pessoas que já conviveram de modo residente na sociedade ocidental. A Cacique da Aldeia Verde, Noêmia Maxakali, é uma mulher mais velha que fala bem o português e que muito contribuiu nas entrevistas e no nosso entendimento dos processos históricos, por qual viveu e vive o povo Maxakali.

Para facilitar os diálogos, expuseram-se em tarjetas de papel as imagens dos alimentos descritos nas entrevistas. O nome de cada alimento foi escrito em Maxakali pelos professores. Pedia-se aos entrevistados que descrevessem receitas tradicionais e o tempo em que esses alimentos eram mais comuns. Percebeu-se que as receitas, ou o modo de preparo de determinadas comidas tradicionais se modificavam de acordo com a idade do entrevistado. Por exemplo, ao descrever como preparar “suco de coquinho”, as mulheres mais velhas relataram mel como adoçante, já as mais jovens relataram açúcar. Além disso, todos associaram as mudanças na alimentação com os processos de conflito com a sociedade envolvente. A partir dessas informações e percepções e do convívio junto à comunidade foram propostas as metodologias das oficinas.

<i>Oficina</i>	<i>Público</i>	<i>Ferramenta adaptada</i>
Gosto Alimentar	Crianças em idade escolar	Adaptada do Diagrama de Venn <sup>1</sup>

O objetivo foi investigar e refletir com as crianças e toda comunidade as preferências alimentares. Nas entrevistas muitos referiram como uma das causas dos desequilíbrios nutricionais entre as crianças, o fato de elas recusarem a alimentação tradicional e preferirem alimentos industrializados, que não são de boa qualidade, nem de fato nutritivos.

Esta oficina aconteceu em um dia de reunião da comunidade, em que as crianças estavam em aula de cultura. A aula de cultura acontece uma vez por semana e há divisão por gênero, em que meninas se voltam principalmente para o aprendizado do artesanato de embaúba e meninos para aprender a ‘religião’. A data, hora e local

---

<sup>1</sup>Trata-se de um diagrama de círculos de diferentes tamanhos, dispostos de forma a representar as relações existentes entre eles. (FARIA & NETO, 2006)

da oficina foi definida pelos professores e participantes. Para adequação à cultura Maxakali a atividade foi realizada duas vezes, uma com meninos e outra com meninas. A diferença na escolha dos alimentos preferidos por esses dois grupos, sobretudo, na ordem de importância, sugeriu o gênero como fator relevante na análise e investigação da segurança alimentar do povo Maxakali.

Nos três círculos de tamanhos diferentes desenhados no chão, pediu-se que fossem dispostos os alimentos preferidos numa ordem de importância. Os meninos apresentaram: mandioca, frango e refrigerante, já as meninas escolheram refrigerante, biscoito e carne.



**Figura 1.** “Gosto alimentar” – Meninos decidindo em grupo a escolha dos alimentos prediletos.

Após a escolha dos alimentos preferidos, o professor Isael Maxakali pediu às crianças que expusessem apenas os alimentos tradicionais. As crianças expuseram as tarjetas com as imagens da mandioca, banana, batata doce e carne. O professor então, falou sobre os alimentos tradicionais na língua Maxakali. Depois nos traduziu em português:

*“Eu expliquei pra eles que essa é a nossa comida verdadeira. Hoje a gente come de tudo, biscoito, refrigerante, mas os nossos antepassados só comiam isso”. (Isael, Aldeia Verde, julho de 2010)*

Outras pessoas também se sentiram livres para pegar o microfone e falar às crianças sobre a alimentação tradicional.

Tendo cumprido a expectativa de se criar um espaço autêntico de construção de saberes e de protagonismo, pode-se afirmar que a oficina alcançou o objetivo de levantamento de informações e de reflexão conjunta.



**Figura 2.** Professor Isael Maxakali facilitando a oficina.

*Mudança nos hábitos alimentares ao longo dos anos: Linha do tempo da alimentação<sup>2</sup>:*

Foram divididos os tempos históricos da seguinte forma:

- MÕNÃYXOP TE MÃHÃ – No tempo dos avós;
- ÃTAK XI MÃY – No tempo dos pais;
- HÕNHÃ YÃ MÃHÃ – Nos tempos de hoje.

Os alimentos foram representados por imagens e alguns foram escritos em Maxakali nas tarjetas. Cada tempo histórico foi construído de acordo com a alimentação que iam descrevendo. Para completar a linha do tempo conversaram, os mais jovens ouviram os mais velhos e alguns alimentos repetiam-se num tempo e outro. Participaram desta oficina pessoas de diferentes gerações, no que foi imprescindível a participação de um ancião, Totó Maxakali e de alguns adolescentes.

O objetivo foi refletir junto aos participantes os processos de mudança da alimentação e como eles se relacionam com a situação territorial e de contato com a sociedade urbano – industrial. Foi mencionado, por exemplo, que à medida que as terras Maxakali foram invadidas por fazendeiros e transformadas em pastagens, a alimentação também mudou. Se antes se ingeria carne de caça, frutas e raízes da mata (*no tempo dos avós*), *no tempo dos pais* são obrigados a plantar para comer. A economia Maxakali até então não se baseava na agricultura. As pessoas foram aprendendo a fazer roças através do contato com as fazendas, com posseiros e sitiantes, do trabalho a dia. Por isso a base alimentar descrita, composta principalmente por mandioca, banana verde e batata-doce muito se assemelha aos hábitos alimentares de agricultores da região.

<sup>2</sup> O método 'linha do tempo' utilizado na oficina: mudança nos hábitos alimentares ao longo dos anos foi adaptado de: "Educação Popular em Segurança Alimentar e Nutricional. Uma metodologia com enfoque de gênero". Fonte: Rede de Intercâmbio de Tecnologias Alternativas, 2008.

Já *nos tempos de hoje*, em que se encontram numa área onde não há mata em abundância e diversidade, nem rio, e a topografia do terreno é inapropriada para o cultivo de roças, a dieta tem como base produtos industrializados como macarrão, arroz e frango.

### **Resultados**

Falar de alimentação com os Maxakali é falar de algo que os enobrece, todos têm histórias para contar e os mais jovens estão sempre atentos ouvindo. Mais do que uma reflexão coletiva, as oficinas descritas propuseram momentos de auto-estima e reforço da identidade coletiva. Apesar de tantos problemas, que perpassam, sobretudo, a questão territorial, a cultura, o modo de viver, são o que confere aos Maxakali a esperança e a dignidade de continuar resistindo e lutando. Desta forma, o papel que empenhamos em desenvolver com a comunidade da Aldeia Verde é está baseado no fomento de momentos de diálogo e reflexão comunitária, com a finalidade de estímulo às ações individuais e coletivas, mas também, de contribuição com a permanente revalorização do modo de ser Maxakali.

### **Agradecimentos**

À Fundação de Apoio a Pesquisa do Estado de Minas Gerais, pela bolsa de Iniciação Científica do Programa Institucional, PIBIC FAPEMIG/UFVJM. Ao Instituto Felix Guattari e ao Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável de Minas Gerais (CONSEA-MG) pelo fomento. À casa de apoio aos pesquisadores no campus do Mucuri, FACSAE/UFVJM.

### **Referências bibliográficas**

CENTRO DE EDUCAÇÃO POPULAR DO INSTITUTO SEDES SAPIENTIAE – CEPIS. **Concepção de educação popular do CEPIS**, São Paulo, 2008, 88p.

FARIA, Andréa Alice da Cunha, FERREIRA NETO, Paulo Sérgio. **Ferramentas do diálogo – Qualificando o uso das técnicas do DRP: Diagnóstico rural participativo**. Brasília: MMA; IEB, 2006. 76 p.

FREIRE, PAULO. **Pedagogia do Oprimido**. 31ª. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2001.  
REDE DE INTERCÂMBIOS. **Educação popular em segurança alimentar e nutricional: Uma metodologia de formação com enfoque de gênero**. BH 2008.