

# La cultura alimentaria Xukuru do Ororubá en movimiento: acciones endógenas frente a la inseguridad alimentaria y para la promoción de un patrimonio alimentario apropiado\*

The Food Culture Xukuru do Ororubá in Movement: Endogenous Actions Facing a Perspective of Food Insecurity and for the Promotion of the Appropriate Food Heritage

André Luis de Oliveira Araújo y David Gallar Hernández\*\*

## Resumen

Las experiencias sistematizadas e interpretadas en este artículo ocurren en la Tierra Indígena Xukuru, localizada en la región Nordeste de Brasil. Hoy en día, aproximadamente once mil personas se autodeclaran Xukuru, viviendo en el área rural del territorio, pero también en áreas urbanas cercanas. Al igual que otros grupos étnicos del país, los Xukuru al mismo tiempo en que afrontan restricciones alimentares severas, a la vez adquieren y sufren problemas de salud vinculados a la mala alimentación modernizada. En este contexto, instancias sociopolíticas Xukuru se esfuerzan en influir en el empoderamiento y la intervención en lo relacionado, entre otras cosas, con la cultura alimentaria local y la valorización de la comida nativa. Los resultados de este estudio de caso, proceso mixto fruto de la labor de investigación y extensión entre los años de 2011 a 2016, demuestran la necesidad de pensar el patrimonio alimentario como estrategia para la seguridad alimentaria y nutricional desde una perspectiva holística de fortalecimiento interno de las comunidades. Las acciones endógenas puestas en marcha por el pueblo Xukuru do Ororubá muestran un alto potencial, transformándose en una referencia para otras experiencias de investigación e intervención social en el tema. En este sentido, cabe destacar la importancia del abordaje pedagógico en este tipo de estrategias y la necesidad de incluir una mirada vinculada a la trayectoria e identidad cultural propia reforzando el ámbito de la autonomía cultural.

**Palabras clave:** cultura alimentaria, indígenas, identidad, desarrollo endógeno.

\* Este artículo presenta resultados de un proyecto de investigación/extensión desarrollado por los autores en el territorio indígena entre 2012 y 2016. Está formalmente asociado al Programa Recursos Naturales y Sostenibilidad de la Universidad de Córdoba, España, con apoyo de la Asociación de la Comunidad Indígena Xukuru do Ororubá, el Colectivo Jupago Kreká y el Instituto de Pesquisas Agronómicas de Pernambuco.

\*\* André Luis de Oliveira Araújo: Universidad de Córdoba, Brasilia, Brasil, ORCID 0000-0002-9536-0812, andredearaudo@gmail.com; David Gallar: Universidad de Córdoba, Córdoba, España, ORCID 0000-0003-2273-2555, fs2gahed@uco.es

### Abstract

The experiences systematized and interpreted in this article occur in the Xukuru Indigenous Land, located in the Northeast region of Brazil. Nowadays, approximately eleven thousand people self-declare themselves Xukuru, living in the rural area of the territory, but also in nearby urban areas. Like other ethnic groups in the country, the Xukuru are dealing with severe food restrictions, at the same time acquiring and suffering with health problems linked to a poor modern diet. In this context, Xukuru sociopolitical entities strive to influence empowerment and intervention in matters related, among other things, to the local food culture and the valuing of native food. The results of this case study, a diverse process resulting from the research and extension work carried out between 2011 and 2016; demonstrate the need to think about the food heritage as a strategy for food and nutrition security from a holistic perspective of internal strengthening of the communities. The endogenous actions put in place by the Xukuru do Ororubá people show high potential, becoming a reference for other research experiences and social intervention in the subject. In this sense, it is vital to highlight the importance of the pedagogical approach in this type of strategies and the need to include a view linked to one's own cultural path and identity, reinforcing the scope of cultural autonomy.

**Keywords:** food culture, indigenous, identity, endogenous development.

### Introducción

En el actual escenario global que promueve la homogeneización de los comportamientos alimentarios, el “acto social” de comer se ha convertido en un campo de batalla no solo nutricional sino también sociopolítico. Por esto, ha surgido tanto desde ámbitos institucionales gubernamentales como desde la sociedad civil organizada y la academia, diferentes esfuerzos y movimientos de valorización de los sistemas alimentarios locales, territorializados y portadores de bienes culturales que deben ser preservados.

En términos mediáticos, el apoyo de chefs de cocina y del sector gastronómico ha sido una valiosa contribución. Quizá sean hoy la faceta más conocida del conjunto de medios para fortalecer una cultura alimentaria. Sin embargo, el camino más usual para avanzar en medidas de protección es la vía de la patrimonialización. Varias iniciativas de patrimonialización han sido desarrolladas en diferentes partes del mundo<sup>1</sup> con la intención de reconocer comidas y sistemas alimentarios, preservando tradiciones que a su vez generan renta y flujos económicos para las

---

<sup>1</sup> En Brasil hay algunos registros de patrimonialización asociados a la cultura alimentar, como: el Oficio de las Paneleiras de Goiabeiras; el Oficio de las Baianas do Acarajé; la Manera Artesanal del Queso de Minas de las regiones del Serro y de las Sierras de Canastra y Salitre; el Sistema Agrícola Tradicional del Rio Negro; y la Producción Tradicional y Prácticas Socioculturales de la Cajuína en Piauí. Para más detalles ver: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/122> (consultado el 30/11/2017).

naciones, regiones o comunidades “tenedoras” de tales conocimientos sociotécnicos. Seguramente, en el ámbito internacional, los esfuerzos más conocidos provienen del reconocimiento de comidas y prácticas alimentares en cuanto patrimonio cultural inmaterial de la humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO).<sup>2</sup>

En algunas situaciones, las políticas patrimoniales suscitan dudas sobre la legitimidad del proceso, en el sentido de cuestionarse, entre otros aspectos, quién selecciona estos “objetos alimentarios”, quién se beneficia, cuáles son los intereses de sesgo comercial o turístico involucrados, qué procesos de autonomía o dependencia generan. En algunas ocasiones las iniciativas surgen desde afuera de los grupos culturales o sociales implicados, e incluso se llega a situaciones de desposesión y apropiación por parte de otros sujetos políticos de productos y recetas, de símbolos y significados, de conocimientos y prácticas. Y de todos modo, la definición que emerge de la propia comunidad tenedora de un bien común de este tipo es una tarea de crucial importancia.

En este escenario, aunque las prácticas y saberes de pueblos indígenas y comunidades tradicionales deben ser reconocidas, incluyendo sus aportes a las formas de producción y alimentación nacionales, en el caso de comunidades indígenas latinoamericanas no siempre es fácil llevar a cabo iniciativas que valoricen la cultura alimentaria local. Por esto, la experiencia Xukuru es tan singular: se trata de un ejemplo de empoderamiento colectivo y constitución de sujetos políticos capaces de gestionar sus propios procesos. La estrategia promovida por una de sus instancias sociopolíticas, el Colectivo Jupago Kreká,<sup>3</sup> ha sido pensada y practicada desde el objetivo de respetar la agricultura y la comida desde una visión propia (aunque a veces en conflicto interno) del territorio, así como lo agroalimentario, la salud, la política y la identidad sociocultural.

El presente artículo tiene entonces como objetivo mostrar la cultura alimentaria Xukuru do Ororubá en movimiento, por medio del análisis del contexto y de cómo se ha trabajado la promoción de su patrimonio alimentario. Metodológicamente se trabaja mediante revisión de datos secundarios, la realización de entrevistas de campo (muestreo mayoritariamente de tipo homogéneo, pero complementado por una selección tipológica),<sup>4</sup> y por medio de la sistematización e interpretación de acciones endógenas puestas en marcha para combatir la inseguridad alimentaria.

<sup>2</sup> Algunos ejemplos son la dieta mediterránea, la gastronomía de Michoacán (Méjico) o el sistema Washoku en Japón. Para más ejemplos ver: <https://ich.unesco.org/es/inicio> (consultado el 30/11/2017).

<sup>3</sup> Para más detalle sobre el recogido histórico, la estructura societaria Xukuru y el Colectivo Jupago Kreká, véase un trabajo anterior: Araújo, André Luis de O. (2013). *Una mirada agroecológica en la pisada Xukuru do Ororubá: un presente de posibilidades*. Sevilla: Universidad Internacional de Andalucía [en línea] Disponible en: <http://hdl.handle.net/10334/2541> (consultado el 30/11/2017).

<sup>4</sup> Inicialmente, se partió de una muestra homogénea para las entrevistas, con agricultores y agricultoras que comparten creencias en una identidad Xukuru, en la “naturaleza sagrada” y participan en actividades o discursos próximos a perspectivas ortodoxas. De manera complementaria se adoptó una selección tipológica, anclada en diferentes roles de la sociedad Xukuru. Así, fue posible tener registros vinculados a educadores, líderes, religiosos, agentes de salud y miembros del Colectivo Jupago Kreká.

## Breves apuntes sobre la (in)seguridad alimentaria y nutricional en Brasil y comunidades indígenas

Desde el año 2004 Brasil viene logrando éxito en mejorar la seguridad alimentaria y nutricional (SAN) de su población. Según datos del Instituto Brasileño de Geografía y Estadística (IBGE, 2014), el acceso a alimentos en cantidad y calidad, suficientes y adecuadas, estaba garantizado en 2013 a más de 77% de los domicilios brasileños, incremento impresionante en comparación al porcentaje de 65% de 2004; y cerca de 40 millones de personas pasaron a la condición de seguridad alimentaria en el curso de una década. Todo ello desemboca en la salida en 2014 de Brasil del “mapa del hambre” (FAO, 2015). Sin embargo, la lucha contra el hambre no está del todo vencida pues todavía hay cerca de un 3% de brasileños y brasileñas privadas del acceso diario al alimento, o sea, en condiciones de inseguridad alimentaria grave. Los varios instrumentos de vigilancia en SAN puestos en marcha en la última década señalan que la situación aún es seria en aquellos grupos considerados vulnerables, como la población negra e indígena y comunidades tradicionales (CONSEA, 2010).

A pesar del crecimiento de investigaciones sobre la salud indígena en Brasil, estas aún son insuficientes para cubrir la diversidad de situaciones encontradas, sin contar con encuestas y censos específicos y periódicos; se generan vacíos de conocimiento sobre los procesos y factores determinantes de salud y enfermedad en estos pueblos. Desde la década de 1990, los estudios de caso apuntan a elevados índices de desnutrición en niños indígenas menores de 60 meses, datos siempre mucho más altos que las medias nacionales. En este sentido, los resultados del *I Inquérito Nacional de Saúde e Nutrição dos Povos Indígenas* (Coimbra *et al.*, 2009) confirman este dato y revelan otros aspectos preocupantes. Dicha investigación es hasta hoy el mayor esfuerzo de investigación sobre salud colectiva de los pueblos indígenas de Brasil, con muestras estadísticamente significativas para todas las regiones del país.<sup>5</sup> Según sus resultados en escala nacional, de hecho, la desnutrición medida por el indicador de baja estatura para edad es un problema que alcanza a uno de cada tres niños indígenas, una tasa veinte veces superior a la observada en los niños no-indígenas brasileños. Además, ocho de cada diez niños indígenas de seis a once meses de edad sufren de anemia: es decir, una situación 16 veces por encima de lo que Organización Mundial de la Salud considera normal. La anemia es constatada en 51% de los niños indígenas cuando la edad evaluada se extiende hasta los cinco años incompletos. Sobre las mujeres indígenas, en escala

<sup>5</sup> El *I Inquérito Nacional de Saúde e Nutrição dos Povos Indígenas*, encomendado por la Fundación Nacional de Salud – FUNASA y ejecutado la Asociación Brasileña de Salud Colectiva (Abrasco), fue coordinado por Carlos Coimbra Júnior, de la Escuela Nacional de Salud Pública/Fiocruz. Un equipo de 50 investigadores (médicos, enfermeros y agentes de salud) recorrieron 113 comunidades indígenas en 2008 y 2009, entrevistando a 6.707 mujeres de 14 a 49 años y los responsables por 6.285 niños de 6 meses a 5 años incompletos. En el procedimiento recolectaron datos biométricos, presión arterial, hemoglobina y glucosa de estas mujeres y niños.

nacional, se reveló que cerca del 50% de ellas sufren de anemia grave, además 15,7% están obesas y 30,2% presentan sobrepeso. De este modo, podría decirse que numerosas familias indígenas hoy tienen madres con problemas de exceso de peso e hijos desnutridos, a la vez que ambos sufren de anemia. Números que evidencian los impactos en sus modos tradicionales de vida, las dificultades de acceso a la atención médica, y también una profunda condición de inseguridad alimentaria.

La frecuencia de la alimentación aún es un problema, es decir, la cantidad y regularidad de comidas aún son desafíos para estas comunidades. Mientras tanto, se observa también un crecimiento en problemas de salud, como hipertensión arterial, diabetes y enfermedades cardiovasculares, que son enfermedades crónicas no transmisibles, asociados al tipo de régimen alimentar y a otros indicadores de calidad de vida.

### Impresiones sobre los alimentos en el territorio Xukuru

Ante el panorama previo, los Xukuru do Ororubá se encuentran inmersos en este macro contexto y tratan de situarse y enfrentarlo con diferentes estrategias: así, el concepto de seguridad alimentaria y nutricional que maneja las instancias Xukuru es amplio y desborda la definición de “quitar el hambre”, sino que apunta hacia la necesidad de garantizar una alimentación adecuada, saludable, libre de agrotóxicos y transgénicos; es decir, una alimentación que no perjudique la salud humana ni la del medio ambiente. Desde el proceso interno Xukuru, se postula un abordaje que proyecta la valorización de su patrimonio alimentario, incidiendo en la promoción de un “acto alimentario” que debe estar cultural y territorialmente enraizado.

Debido al contexto de inseguridad alimentaria (de distintos niveles) que afectaba a gran parte de las familias Xukuru en el pasado reciente, período anterior a la demarcación territorial, se han construido distintas representaciones para la comida Xukuru. Por ejemplo, un agricultor de la comunidad Cana Brava refiere a los cambios en los hábitos alimentarios de su grupo rememora el canon de la alimentación Xukuru: “Eran unas comidas muy naturales, que nosotros teníamos aquí en el pasado. Hoy en día las cosas son todas diferentes... Hoy, el mundo está moderno y para nuestra salud, pésimo”.<sup>6</sup> Sin embargo, es un diagnóstico que no es igualmente compartido entre la comunidad. Las costumbres alimentarias Xukuru y su propia representación sociocultural posee distintos matices, y en la actualidad, hay diferentes percepciones en juego sobre este conjunto de herencias alimentarias, lo que se convierte en un desafío a la hora de definir y reconocer internamente este “patrimonio alimentario” local.

Desde textos clásicos (por ejemplo Lévi-Strauss, 1991) a textos más contemporáneos (como Sassatelli, 2015) se reconoce que la alimentación humana

<sup>6</sup> Entrevista a Sebastião Pereira Araújo, nacido en 1964, residente en la Comunidad Cana Brava.

es mucho más que un acto biológico; trátase de un acto cultural, social y político. Por esto, al hablar de alimentación se debe reconocer que implica sus representaciones e imaginarios, elecciones, símbolos y sistemas de clasificaciones: las distintas formas de producción y consumo, en verdad, revelan identidades culturales (Menasche *et al.*, 2012).

Así, entendemos por “cultura alimentaria” un conjunto de representaciones, creencias, conocimientos y prácticas heredadas o aprendidas que están asociadas a la alimentación y son compartidas por los individuos de una determinada cultura o grupo social (Contreras y Gracia, 2011). A su vez, entendemos que las comidas, saberes y prácticas asociadas pueden ser consideradas patrimonio cultural, considerando, de una manera amplia, como patrimonio alimentario un conjunto de elementos materiales e immateriales de las culturas alimentares que son considerados por una colectividad una herencia compartida, o un bien común (Matta, 2012) a ser valorizado.

Esther Katz (2009) defiende que en países donde hay una proporción poblacional importante de descendentes indígenas —como en México, Guatemala, Perú o Bolivia— hay elementos de los sistemas alimentarios indígenas que fueron incorporados al modelo alimentario nacional; pero, al mismo tiempo, la comida de los indígenas contemporáneos es desvalorizada, como es el caso de la comida de los Mixtecos, de Oaxaca (México), considerada “comida de los pobres”. En países con menor población de descendientes, como Brasil o Argentina, la tendencia predominante es que la comida de los indígenas sea ignorada y convertida en una “comida invisible”. La dificultad de establecer alimentos y dietas de los pueblos originarios como signos positivos no se encuentra solo en Brasil: se trata, de hecho, de una más de las expresiones de la colonialidad (Quijano, 2005; Porto-Gonçalves, 2005) impuestas, en este caso, a los Xukuru, así como a todo el pensamiento latinoamericano (Oliveira Neves, 2008).

Al analizar las percepciones de los actores locales sobre la cultura alimentaria Xukuru se han reconocido tendencias que se movían entre la idealización de lo tradicional, a partir de posiciones de algún modo nostálgicas, y el descrédito, al asociarse a las dificultades y limitaciones del “tiempo del hambre”. Aunque se reconozca la calidad de las comidas en el pueblo, la relación de una pequeña parte de alimentos locales a lo imaginario del hambre extiende la dificultad de transmisión de saberes y prácticas a toda gama de comidas tradicionales a las nuevas generaciones, las cuales se identifican cada vez más con los menús ofrecidos en la sociedad regional.

En este sentido, podemos analizar el caso del *cabucunçu*, un tipo de haba bastante utilizado en el pasado debido a sus rústicas características. Retomando el testimonio del mismo agricultor de la comunidad Cana Brava, se comenta sobre el sabor de esta haba: “el *cabucunçu* no es muy bueno no, yo lo comía porque no había otra manera, pero no era muy rico no”. Usualmente esta planta se cultivaba pegado a los arboles del patio o a las cercas, para que la planta se enramase y creciera sin requerir ningún manejo; así, cuando la familia lo necesitaba (cuando no había otros frijoles o habas) lo cosechaba para comer: “Solamente ya en las

últimas, siempre cuando no tenía de otro tipo de frijol; cuando tenía otro tipo de frijol, no se iba atrás de ello...”, aunque también había personas a quienes no les disgustaba su sabor, como por ejemplo, en este caso próximo, la propia hermana del entrevistado.<sup>7</sup> En todo caso, tanto el *cabucunçu* como el frijol *guandu* —un tipo también muy adaptado al clima semiárido, aunque no sea considerado como uno de los más sabrosos por los entrevistados— aun siendo valiosos en el manejo de recursos limitados quedan claramente asociados a una comida de pobres: “como la gente dice, es frijol de la sequía, frijol del hambre”.

Otro ejemplo se encuentra en el ámbito de los alimentos silvestres: alimentos con potencial agroecológico, nutricional y cultural, pero que hoy en día son considerados “comida del tiempo del hambre”. Al preguntar a un viejo agricultor y líder de ritual si le gustaban algunas de esas comidas su respuesta es esclarecedora: “el señor sabe... para la persona con hambre, toda comida es gustosa”;<sup>8</sup> ante tal respuesta, con la intención de conocer aquellas plantas con paladar más agradable y que, por tanto, podrían ser rescatadas, se insistió en la pregunta, a la cual de nuevo replica: “Tiene unas... siempre tiene unas con sabor un poco mejor, otras amargas, pero la persona que está medio para llorar [expresión para designar la persona con hambre], no tiene otra [opción] que decir que está todo rico, y alimentarse de aquello mismo”. Es decir, a través de este testimonio, se muestran elementos estructurales que explican la discrepancia de percepciones sobre la alimentación Xukuru y sus percepciones sobre lo “bueno para comer” (Harris, 2012).

En este sentido, en el trabajo *Geografia da fome* (Geografía del hambre) de Josué de Castro (1983), brasileño mundialmente reconocido por sus investigaciones sobre el fenómeno del hambre, encontramos parte de las explicaciones sobre la alimentación Xukuru. En esa obra el autor establece las zonas de regímenes alimentarios para subsidiar la comprensión del hambre de modo específico para cada distinta zona de Brasil. El territorio Xukuru se encuentra dentro de lo que denominaba zona de maíz (y frijol) del *Sertão* Nordestino. Según el autor, esta zona tiene un régimen alimentario bastante equilibrado en términos nutritivos, pero está sometido a irregularidades climáticas y a las desigualdades sociales que empuja a gran parte de la población al hambre. Es decir, en esta zona el hambre se presenta solo periódicamente, como verdaderas epidemias que alcanzan con increíble violencia los límites extremos de la desnutrición y de la inanición aguda, pudiendo alcanzar varios sectores de la sociedad dependiendo del tipo de sequía (de Castro, 1983). Durante las crisis más severas, las personas hambrientas recurrián a lo que llama “alimentos bravos”, o sea, raíces, semillas y frutos silvestres de plantas resistentes a la sequía, pero en general de poco valor nutricional, ricos solamente en celulosa, de sabor raro, y no pocas veces irritante (de Castro, 1996).

En todo caso, aunque el escenario descrito para la región por Castro (1983, 1996) es bastante revelador y coincidente también con los datos de nuestro trabajo de

<sup>7</sup> Entrevista a María de Lourdes Pereira do Nascimento, nacida en 1974, residente en la Comunidad Cana Brava.

<sup>8</sup> Habla en dinámica de grupo de Adejar Marculino de Lima, nacido en 1939, residente en la Comunidad Pedra d’água.

campo —en la actualidad, muchos de los alimentos listados como “bravos” por este autor, también son referidos por nuestros interlocutores Xukuru—, resulta insuficiente para entender el contexto pasado, al cual remiten las memorias y los significados que influencian hoy a las personas a construir sus nociiones y preferencias gastronómicas. El ciclo de períodos cortos de hambre aguda intercalados con períodos de relativa abundancia (en las épocas de normalidad), aunque pueda caracterizar genéricamente al habitante del *Sertão*, no encierra una caracterización fiel de las familias Xukuru, cuyos relatos rememoran que, por lo menos, desde dos generaciones atrás vivían en una situación de constante vulnerabilidad alimentaria.

Por esto, un camino que se muestra útil es la utilización de los términos propuestos en la Escala Brasileña de Medida Domiciliar de la (In)Seguridad Alimentaria<sup>9</sup> (Segall-Corrêa *et al.*, 2014). Así, coinciden los dos escenarios extremos: por un lado, la seguridad alimentaria, basada en menús nutritivos a base de maíz, frijol, habas, tubérculos, carne (caza o carne bovina/caprina) y leche; y, por otro lado, la inseguridad alimentaria grave, cuando se recurriía a cactáceas y otras plantas raras, incluso con cierto grado de toxicidad. Pero también se reconocen situaciones de inseguridad alimentaria leve y moderada, que, en nuestro caso, se presentaba instalada de manera perenne. Evidentemente, para utilizar con rigor dicha clasificación para contextos pasados, deberíamos generar una metodología específica; mas como parte de nuestros objetivos lo que se desea destacar aquí es que el hecho de pensar de modo estratificado las condiciones de SAN puede ayudar a comprender y clasificar mejor los relatos sobre la alimentación del pasado Xukuru. Otra posible rama de investigación, de cuño más etnoecológico, necesaria para un mejor entendimiento de la alimentación del pasado, debe pasar por las especies vegetales silvestres y nativas cultivadas que eran consumidas de modo habitual y que no se relacionan directamente a la necesidad primaria fisiológica de comer, sino al uso por costumbre, conocimiento y propiedades específicas. Algo que se ve fácilmente en las especies usadas para la medicina tradicional local.

Volviendo a las impresiones sobre los alimentos encontradas durante el proceso de investigación-acción, queda clara una mezcla de sentimientos que muchas veces puede confundir los promotores de acciones en pro de la valorización de la alimentación tradicional: es decir, por un lado, hay memorias afectivas que organizan la alimentación de los antepasados en claves saludables y sabrosas, de las cuales sienten falta; pero, por otro lado, también hay aquellos que las organizan mentalmente en claves de rechazo por asociación a los tiempos de hambre. Un choque de percepciones y prácticas que se da en la vida cotidiana de las personas y de las familias, a lo que se suma la avalancha de propaganda de alimentos industrializados y las facilidades para su compra, y más aún, el papel de las

<sup>9</sup> Según la EBIA, los parámetros conceptuales son: Seguridad alimentaria: todo morador en su domicilio tiene acceso a alimentos suficientes y adecuados. Inseguridad alimentaria leve: hay preocupación por falta futura de alimentos y la calidad de la alimentación es afectada. Inseguridad alimentaria moderada: la calidad de la alimentación es inadecuada y, en esta fase, empieza a faltar comida en la casa entre los adultos para garantizar comida para los niños. Inseguridad alimentaria grave: la cantidad de alimentos es insuficiente para todos los moradores, inclusive los niños; en esta fase surgen episodios de hambre.

políticas públicas que viene a ignorar cuestiones culturales e identitarias que faciliten la defensa y promoción del patrimonio alimentario local. Por ejemplo, las cestas de alimentos distribuidas por órganos de gobierno para familias indígenas con necesidad y que, sin embargo, no suelen respetar las especificidades de la alimentación del grupo beneficiario; o lo que ocurre en el caso de la alimentación servida a los estudiantes indígenas en los colegios públicos, que ofrecen menús incoherentes con las características alimentarias regionales, sin ninguna contrapartida o justificativa nutricional para tal.

Ante tal situación, el Colectivo Jupago Kreká asume la necesidad de intervenir ante el proceso de conformación de una noción confusa sobre los alimentos locales, nublada por los “traumas” derivados de las restricciones alimentarias y de las carencias nutricionales constantes en el pasado reciente. Así, sugiriendo que el patrimonio alimentario es algo que está en continua disputa y elaboración, los Xukuru ponen en marcha iniciativas para eliminar estigmas asociados al menú indígena, valorizando y promocionando no solo la comida sino todo lo que está involucrado en la alimentación, contribuyendo en la formación de una identidad colectiva Xukuru.

A continuación, en formato de sistematización, se presentan algunas de las experiencias puestas en marcha para materializar esas ideas, valorando el universo ancestral ante una nueva coyuntura vivida por el pueblo Xukuru. Son actividades complementarias entre sí, formando un camino de intervención social endógeno, dotado de preocupaciones pedagógicas y políticas para alcanzar una cultura alimentaria vinculada a una idea de territorio e identidad en búsqueda de autonomía.

### Feria Xukuru do Ororubá de alimentos de base ecológica, una oportunidad a los comunitarios y una oferta a los demás ciudadanos

Para contextualizar la importancia de esta iniciativa debemos mencionar que la agricultura dentro del actual territorio Xukuru do Ororubá presenta muchas facetas. No obstante, dos extremos sirven para polarizar el debate sobre qué modelo de desarrollo adoptar: (i) por un lado, hay producción de hortalizas (zanahoria, col, cebolla, entre otros) y frutos (tomate y pimientos) con uso intensivo de agroquímicos y en un manejo de monocultivo, llevado a cabo por indígenas asociados a comercialización de establecimientos comerciales urbanos o a intermediarios, y (ii) de otro lado, hay productores que históricamente han estado asociados a una producción más ecológica, de alta diversidad y con poco o ningún uso de insumos químicos.

En esta dualidad de escenarios, sintomáticamente, el modelo de agricultura química no está logrando favorecer a los agricultores, además de provocar deudas y enfermedades, generando un aumento en la demanda de alternativas: un proceso replicado y emergente en diversos contextos internacionales en la construcción de

sistemas agroalimentarios sostenibles y relocalizados, algo reconocido incluso desde la propia FAO a través de sus “Relatores especiales para el Derecho a la alimentación y nutrición adecuadas”.

La Feria Xukuru do Ororubá de Alimentos de Base Ecológica tuvo inicio en mayo de 2006, en el centro de la ciudad de Pesqueira, en Pernambuco, con un total de trece familias. Nace a partir de los debates de la Asamblea Xukuru de 2005, realizada en la comunidad Lagoa, cuando se discutió, entre otros asuntos, alternativas para la producción y comercialización de alimentos “limpios”, o sea, sin agroquímicos.

Desde entonces ha sido tratada como una experiencia de vivencia intercultural mediada por un canal corto de comercialización, bastante próxima a las ideas de comercio justo y solidario. En la actualidad el grupo se ha ampliado y comercializa dos veces por semana en un espacio diferenciado en el interior de la feria libre de la ciudad, reservado exclusivamente a la producción ecológica Xukuru. También se logró establecer desde 2013 un punto de venta en Arco Verde, una ciudad vecina, donde se ofrece una producción diversificada de hortalizas, bananas y frutas de época, yuca y sus derivados, entre otros, totalizando más de 40 productos.

**Figura 1. Juventud involucrada en la iniciativa de la Feria Xukuru de Base Ecológica**

*Figure 1. Young people involved at Feria Xururu of ecological base*



**Figura 2. Reunión del grupo de feriantes ecológicos Xukuru del Colectivo Jupago Kreká**

*Figure 2. Meeting of Xukuru ecological carny from Colectivo Jupago Kreká*



**Figura 3. Expansión de la iniciativa en la ciudad vecina, Arco Verde**

*Figure 3. Expansion of the initiative at the neighboring city, Arco Verde*



Fuente: fotografías de André Araújo. Source: André Araújo Photos

Además de la organización efectiva de la Feria, la iniciativa prevé reuniones mensuales en la sede de la Asociación Xukuru o en la aldea de alguno de los productores, para fortalecer el grupo, establecer reglas e intercambiar prácticas de producción de alimentos de manera diversificada y autónoma. En esas reuniones se hacen planeamientos colectivos de estrategias para superar dificultades y decidir acciones futuras.

La Feria Xukuru de Alimentos de Base Ecológica demuestra resultados simbólicos y prácticos que benefician al grupo de familias directamente involucradas en la producción y venta, como también a los consumidores de la urbe.

Además de un espacio específico de comercialización para productos de base ecológica, la Feria se viene estableciendo como un espacio de promoción del patrimonio alimentario Xukuru: por un lado, debido a la viabilidad de venta de productos oriundos de prácticas tradicionales indígenas y, por otro lado, debido a la ampliación del flujo de conocimiento sobre las variedades alimentarias que se genera entre los productores y entre productores y consumidores. Es una relación directa con el público consumidor que, además de aproximar a las personas de la realidad indígena, proporciona a la población local productos saludables, con precios asequibles y de origen conocido.

Por su parte, el grupo de productores Xukuru ya sabía que los precios fijados eran bastante menores que el precio de productos ecológicos de los grandes centros urbanos, pero quedaron sorprendidos con la visión de los clientes quienes confirmaron que los precios eran iguales o más baratos que los alimentos convencionales ofrecidos en la “feria libre” de la ciudad (Araújo, 2015). Así, queda contrariada la tesis de que el producto ecológico, obligatoriamente, tiene que llegar con precios más altos al consumidor.

### “Barraca del Bien Vivir”, un refuerzo positivo a la comida Xukuru

Dos factores decisivos pueden ser listados como motivadores para la acción “Barraca del Bien Vivir”. El primero se produjo en 2010, al inicio de la ejecución del Programa de Adquisición de Alimentos (PAA), en el cual se logra comprar alimentos producidos localmente para las escuelas. En esa época se constató que estudiantes Xukuru estaban rechazando productos de la cultura culinaria tradicional, como los derivados de mandioca (yuca), dando preferencia a los productos industrializados que eran servidos en las comidas ofrecidas en los colegios. Allí se identificó la urgencia de discutir colectivamente sobre el tema: el paladar de los niños se estaba formando aislado de la cultura local y parte de los padres de esos niños también empezaban a creer que muchas de las prácticas y saberes tradicionales asociados a los alimentos locales eran sinónimo de atraso o pobreza.

Al respecto, otro factor observado fue que gran parte de los alimentos servidos en las grandes comidas rituales o eventos colectivos provenían de sistemas de producción basados en lógica contrapuesta a lo que el pueblo Xukuru y su organización sociopolítica discutían e ideaban como proyecto de vida. Desde entonces, el Colectivo Jupago Kreká movilizó las comunidades Xukuru mediante un amplio diálogo sobre los alimentos producidos y consumidos en la tierra indígena y sobre las relaciones sociales vinculadas a ese proceso.

La Barraca del Bien Vivir es un punto de convivencia que se construye en determinados rituales y eventos colectivos del pueblo Xukuru do Ororubá. Siempre existió la costumbre solidaria de algunas personas en ofrecer agua, café y, cuando fuera posible, algo de comer a la gente que caminaba en los días de ritual. La intención, por lo tanto, era potenciar el gesto como parte de una estrategia de valoración de la culinaria y de la agricultura tradicionales.

Se tiene mucho cuidado con todas las etapas del proceso, principalmente con el “cómo hacer”: las barracas, por ejemplo, son construidas cooperativamente con materiales naturales, como estacas de madera de plantas nativas y pajas de una especie de palmera muy común en la región. Así, la tarea de construcción de las barracas tiene un sentido educativo, que genera reflexiones y aprendizajes, como el tipo de madera a ser cortada, la mejor forma de hacer el corte, la cantidad de paja extraída de cada planta, como también el mejor día para realizar los cortes de acuerdo a las fases lunares. Incluso, en algunas ocasiones son donados brotes de plantas nativas por alguna entidad asociada, para que se distribuyan a la gente y así puedan ser plantadas.

Otro grupo se ocupa de preparar las comidas que serán servidas durante los días de trabajo, generalmente desayuno y almuerzo, y también para el día del evento. Los alimentos son donados por los agricultores que puedan y por las personas que por algún motivo no van a poder participar del “juego”. A partir de los alimentos donados, las comidas son preparadas en casas próximas al sitio de la barraca o en casas de aquellos que se comprometan a llevar el alimento hecho en el día del evento.

Lo que se pretende con la Barraca del Bien Vivir es ofertar, de manera solidaria, alimentos que integran la culinaria tradicional del pueblo Xukuru, lo que ha sido denominado *Kringó Toipe* —comida de los viejos o ancestros. Alimentos libres de agroquímicos y no transgénicos, producidos en sistemas de base ecológica.

**Figura 4. Grupo finalizando la construcción de la Barraca**

Figure 4. Group ending the hut



**Figura 5. Alimentación en Barraca en día de caminata ritual**

Figure 5. Food at the hut in a ritual walk day



**Figura 6. Continuidad de la caminata ritual después de pasar en la Barraca**

Figure 6. Continuity of the ritual walk after cross the hut



Fuente: fotografías de André Araújo. Source: André Araújo Photos.

La Barraca del Bien Vivir tiene inicio en 2011 y hasta hoy ha funcionado regularmente, pudiéndose estimar que en cada ritual ofrece servicio a entre 200 a 600 personas. Como resultado de las primeras ediciones, las ideas motivadoras de la Barraca del Bien Vivir empezaron a impactar otros eventos. Su concepción pedagógica se transformó en un legado, ampliándose el rango de la experiencia, inicialmente centrada como un espacio de abrigo en la ruta de las marchas rituales.

Los encuentros de autoformación del Colectivo Jupago Kreká y las actividades promovidas entre agricultores y agricultoras Xukuru fueron desafiados a compartir en todas sus actividades alimentos provenientes de las propias unidades de producción indígena y de forma colaborativa.

En diálogo junto a las otras estancias organizativas del pueblo Xukuru, se reconoció que eran necesarios esfuerzos para recalificar las comidas servidas en los grandes eventos: las festividades religiosas históricamente celebradas y los eventos que surgieron después de la reconquista del territorio sagrado, como las asambleas y encuentros de agricultura. Como resultado, en los Encuentros *Urubá Terra* casi la totalidad de los alimentos son de origen conocido, con diversas comidas elaboradas según recetas típicas.

Los resultados alcanzados en los cinco primeros años de la experiencia fortalecieron la idea de que el alimento y el acto de comer son componentes esenciales de la cultura Xukuru. Dicha experiencia valoró el sentimiento de pertenencia social de todos los involucrados, a la vez que promovió la circulación de conocimientos endógenos asociados a la producción y la preparación de los alimentos.

Además, aspectos relacionados al tiempo y a la atención dedicada a esas actividades, al ambiente donde ellas son realizadas (en especial la huerta y la cocina), dinámicas de reparto, reciprocidad y solidaridad, son elementos que pasaron a ser destacados. Con ello se abrió un espacio para que aspectos de la alimentación relacionados a ritos, mitos y símbolos del universo religioso puedan ser compartidos de forma positiva.

### Recetas de menús sabrosos de los más viejos, un ejemplo de sendero pedagógico

Como sugiere la líder Zenilda Xukuru, la cocina amerita a cuidado: “Cuidar de la cocina es algo fundamental, es necesario alimentar quien está luchando y, con eso, la culinaria pasa a ser instrumento de lucha”<sup>10</sup>. Así, el alimento de quien está luchando (por derechos y reconocimiento) también debe estar en coherencia y armonía con los principios planteados, transformando de esa manera la cocina —en

<sup>10</sup> Habla en dinámica de grupo de Zenilda Xukuru, líder femenina más reconocida y respetada actualmente en el territorio, residente de la Comunidad São José.

sentido de cultura alimentaria— en un instrumento de lucha. Por tanto, está intrínsecamente conectado a la preservación y promoción de la identidad, por un lado y, por otro, a la capacidad de dialogar con elementos externos, sin perder las cualidades principales de lo que puede componer un régimen alimentario saludable y característico de un determinado grupo étnico. Y poco a poco, los Xukuru intentan traer este tema a la educación escolar formal.

Una estrategia exitosa es la de los “senderos del conocimiento” protagonizada por el sector de educación Xukuru. Entre los varios proyectos pedagógicos puestos en marcha por los maestros indígenas que llevaron a las alumnas y alumnos a recorrer sus comunidades como investigadores y fortalecer el autoconocimiento colectivo, hubo uno de ellos que, de manera articulada con el Colectivo Jupago Kreká y los agricultores Xukuru, abordó de manera especial como eje temático el descubrimiento de las recetas consideradas sabrosas por los mayores, poniéndolas dentro de un proceso de transmisión de conocimientos.

**Figura 10. Presentación de resultados de otro proyecto de alimentación tradicional en educación escolar**

*Figure 10. Presentation of another project about traditional food at scholar education*



**Figura 11. Portada del libro a publicar elaborado a partir de un proyecto de educación escolar**

*Figure 11. Cover of a book to publish, made from a scholar project*



**Figura 12. Agricultoras que enseñaran recetas, profesoras y equipo coordinador de la escuela**

*Figure 12. Farmer that teaches recepies, teachers and coordinating team from school*



Fuente: fotografías cedidas por Edilma Oliveira. Source: photos transferred by Edilma Oliveira.

En el contexto de los proyectos político-pedagógicos anuales de las escuelas Xukuru do Ororubá, la experiencia realizada en 2012 por alumnos indígenas de séptimo y octavo grado, bajo coordinación de la maestra Xukuru Edilma Gonçalves de Oliveira, llama positivamente la atención cómo una iniciativa a ser multiplicada. Sesenta y cinco alumnos de esas dos clases de la Escuela Intermediária Monsenhor Olímpio Torres, localizada en la comunidad Villa de Cimbres, identificaron recetas tradicionales entre agricultoras y agricultores y personas mayores de las comunidades.

La motivación de la maestra era valorizar alimentos y comidas tradicionales por medio de una dimensión práctica, fuera de las clases, y con sus estudiantes involucrados. De este modo, el alumnado tuvo oportunidad de revivir el placer gustativo en alimentos de generaciones pasadas, los que en muchos aspectos han

sido ignorados en favor de alimentos súper procesados y/o de baja calidad nutricional. Junto al sabor, conocieron las materias primas (ingredientes) y artefactos necesarios (utensilios) para la preparación de los menús, así como los procedimientos de cada receta. Cada equipo de estudiantes investigadores realizó el registro escrito y fotográfico de sus actividades con los equipamientos que tenían disponibles, en la mayoría de los casos, teléfonos móviles. En aquella ocasión, fueron reunidas recetas culinarias con aproximadamente 21 familias, cuyos informantes variaban de comunidad y edad (la menor tenía 37 años y la mayor, 93, siendo la edad media de las informantes 59 años). El resultado de este trabajo escolar generó un libro de recetas, aún por publicar.

El trabajo realizado por los alumnos y alumnas confirma que, pese las privaciones alimentarias por las cuales muchas familias Xukuru pasaron, en las fases en las que tenían que comer “lo que hubiera”, es posible hablar de un patrimonio alimentario desarrollado y apreciado con base en el sabor y el gusto por productos locales. El deseo de un entrevistado en enseñar una receta culinaria pasa necesariamente por la buena impresión que le causaba determinado plato; en esa pequeña reunión de recetas compartidas destaca un gran potencial para la continuidad en ese tipo de iniciativa, junto al incentivo de promocionar acciones similares y complementarias.

Iniciativas futuras están siendo pensadas como estrategias para aproximar a las y los estudiantes a las tradiciones agrícolas y alimentarias. Actividades de capacitación y formación en alimentación y nutrición, realizadas en base al intercambio de saberes sobre ingredientes y culinaria tradicional del pueblo Xukuru, orientadas a las cocineras de las escuelas, pero también a los padres y madres, pueden generar una buena oferta de comidas nutricionalmente equilibradas a partir de la valorización de ingredientes locales y recetas tradicionales. Además, se busca la producción de materiales, que pueden ser distribuidos a un amplio público de las aldeas, como libros, cartillas y material audiovisual enfocado en la producción, alimentación y culinaria Xukuru.

### Consideraciones finales: politizar la cultura alimentaria

Al largo de este artículo, por medio de nuestro estudio de caso, se ha explorado el desafío de valorizar las culturas alimentares indígenas y cómo han implementado soluciones endógenas como respuesta a tal reto. Un proceso de valorización de culturas alimentarias que pasa necesariamente por la consolidación de identidades compartidas y de sujetos sociales y políticos comunitarios, lo cual es especialmente difícil en contexto de colonialidad y subalternidad de sus identidades y, por tanto, de sus alimentos, recetas, prácticas y conocimientos.

Aunque establecer la valorización de las culturas alimentarias relocalizadas como estrategia a la seguridad alimentaria y nutricional sea prácticamente un consenso, en la práctica, hay desafíos a superar. En este sentido, en el interior de los grupos étnicos con intensa interacción con la sociedad regional, como es el caso Xukuru, la definición del

conjunto de elementos materiales e inmateriales de sus culturas alimentarias que pueden ser considerados por ellos (como colectividad) una herencia compartida —es decir, un bien común a ser transmitido— no está dado, sino que es algo dinámico y en constante disputa.

En el proceso de redefinición y construcción de la identidad Xukuru, el Colectivo Jupago Kreká es una herramienta más de autoorganización del sujeto político Xukuru, capaz de redefinir sus planteamientos epistemológicos y estratégicos en términos políticos.

Teniendo en cuenta la importancia de los rituales y de las comidas colectivas para el mantenimiento del buen vivir Xukuru, las experiencias presentadas revelan una estrategia política endógena para reconectar elementos. El *Kringó Toipe*, la comida de los viejos o ancestros, después de años de pobreza y hambre, está siendo revisitado con nuevas miradas, criterios y objetivos. Convoca a todos los Xukuru a una reconexión con el territorio sagrado y con los principios de su cosmovisión, de la Naturaleza Sagrada.

Las experiencias revisadas se orientan, de manera exitosa, a rescatar y fortalecer las tradiciones locales, ayudando a crear bases productivas más sólidas y propiciando la construcción de un mercado para los productos sostenibles, beneficiando no solo a los indígenas productores sino también a un público consumidor más amplio. También apuntan a la conclusión de que entidades externas y órganos de gobierno deberían respetar el derecho de los pueblos nativos de decisión sobre la política agrícola y alimentaria que les afecta.

En términos agroecológicos y con un enfoque de soberanía alimentaria, se trata de soluciones que pasan por cambios en los proyectos políticos-pedagógicos para la valorización de la cultura tradicional, de la producción en bases sustentables, de la reactivación del paladar tradicional y de la lucha por el efectivo empleo de las directrices de los marcos regulativos nacionales sobre SAN. El intercambio de experiencias culinarias y productivas, así como los conocimientos compartidos entre las diferentes generaciones, son etapas fundamentales.

Las experiencias hasta aquí presentadas se complementan en un proceso educativo de largo plazo cuya metodología de movilización y actuación colectiva práctica se orientan a promover y fortalecer los vínculos comunitarios. Este paquete de acciones ha sido la herramienta utilizada para deconstruir visiones sobre la alimentación que desprecian e invisibilizan los alimentos y platos habituales del pueblo Xukuru. A partir de este proyecto revalorizador se plantea la reelaboración de significados, prácticas y procesos relacionados a la producción, preparación y consumo de los alimentos, visibilizando dimensiones actualmente minimizadas y que se relacionan con la espiritualidad, el poder de curación y los ritos, elementos que otorgan sentido a la importancia nutricional y ecológica.

En suma, estas acciones transmiten un ejemplo práctico de medidas endógenas que pueden servir de referencia para incidir, incluso en poblaciones en vulnerabilidad social, sobre la seguridad alimentaria y el reconocimiento de un patrimonio alimentario.

## Bibliografía

- Araújo, A.L. de O. (2015) “Consumidores da Feira Xukuru do Ororubá de alimentos de base ecológica em Pesqueira-PE, 2013: panorama geral e derivações iniciais”. *Cadernos de Agroecologia* 9(4) [en línea] Disponible en: <http://revistas.aba-agroecologia.org.br/index.php/cad/article/view/16840> (consultado el 31/11/2017).
- \_\_\_\_\_. (2013). *Una mirada agroecológica en la pisada Xukuru do Ororubá: un presente de posibilidades*. Sevilla: Universidad Internacional de Andalucía [en línea] Disponible en: <http://hdl.handle.net/10334/2541> (consultado el 31/11/2017).
- Coimbra, Jr. et al. (2009). *I Inquérito Nacional de Saúde e Nutrição dos Povos Indígenas*. Relatório final - análise dos dados nº 7. Brasilia: Funasa/Abrasco.
- CONSEA, Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. (2010). *A Segurança Alimentar e Nutricional e o Direito Humano à Alimentação Adequada no Brasil. Indicadores e Monitoramento da Constituição de 1988 aos dias de atuais*. Brasilia: Resumo Executivo.
- Contreras, J. y Gracia, M. (2011). *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz.
- de Castro, J. (1996). *Fome, um tema proibido: os últimos escritos de Josué de Castro*. Anna Maria de Castro (org.). Recife: Companhia Editora de Pernambuco.
- \_\_\_\_\_. (1983). *Geografia da Fome*. São Paulo: Círculo do Livro.
- FAO, Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2015). *O estado da segurança alimentar e nutricional no Brasil. Relatório 2015: agendas convergentes*. Brasilia: FAO-Brasil.
- Harris, M. (2012). *Bueno para comer*. Madrid: Alianza.
- IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. (2014). *Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílio. Segurança Alimentar - 2013*. Rio de Janeiro: Coordenação de Trabalho e Rendimento, IBGE.
- Katz, E. (2009). “Alimentação indígena na América Latina: comida invisível, comida de pobres ou patrimônio culinário?”. *Espaço Ameríndio* 3(1), 25-41.
- Lévi-Strauss, C. (1991). *O cru e o cozido*. São Paulo: Brasiliense.
- Matta, R. (2012). *El patrimonio culinario peruano ante UNESCO. Algunas reflexiones de gastro-política*. Berlin: Ibero-Amerikanisches Institut, Stiftung Preußischer Kulturbesitz.
- Menasche, R.; Alvarez, M. y Collaço, J. (2012). “Alimentação e cultura em suas múltiplas dimensões”. En Menasche R.; Alvarez M. y Collaço J. (orgs.). *Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latinoamericanos*. Porto Alegre: UFRGS, 7-28.
- Oliveira Neves, L.J. de. (2008). “Desconstrução da colonialidade: iniciativas indígenas na Amazônia”. *E-cadernos CES* 2 [en línea] Disponible en: <http://eces.revues.org/1302> (consultado 30-11-2013).
- Porto-Gonçalves, C.W. (2005). “Apresentação da edição em português”. En Lander, E. *A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais. Perspectivas latino-americanas*. Buenos Aires: Colección Sur Sur, CLACSO.

- Quijano, A. (2005). “Colonialidade do poder, eurocentrismo e América Latina”. En Lander, E. *A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais. Perspectivas latino-americanas*. Buenos Aires: Colección Sur Sur, CLACSO, 227-278.
- Sassatelli, R. (2015). “Contestação e consumo alternativo: a moralidade política da comida”. *Tessituras* 3(2), 10-34.
- Segall-Correa, A.M.; Marin-León, L.; Melgar-Quiñonez, H. y Pérez-Escamilla, R. (2014). “Refinement of the Brazilian Household Food Insecurity Measurement Scale: Recommendation for a 14-item EBIA”. *Revista de Nutrição* 27(2), 241-251.

\* \* \*

VERSIÓN ORIGINAL RECIBIDA: 30/11/2017 VERSIÓN FINAL RECIBIDA: 14/03/2018

APROBADO: 30/03/2018