

Refletindo sobre um mosaico de vulnerabilidades*

Em agosto de 2017, tive a oportunidade de participar da banca de doutorado de Edvaldo Sapia Gonçalves, que defendeu a tese “Mosaico de Vulnerabilidades: açaí artesanal e risco de transmissão oral da doença de Chagas”. Ao lado de uma outra tese, defendida em abril deste mesmo ano, “BR 1500: o caminho da construção do Brasil”, de Jair de Almeida Júnior, mostra-se a excelência da reflexão acadêmica que o Diversitas tem capacidade de produzir.

A doença de Chagas, descoberta em 1909 pelo médico brasileiro Carlos Chagas, foi tratada nessa tese tendo o açaí, uma fruta regional do norte do país, que tem o estado do Pará como seu maior produtor, beneficiador e transformador como o principal veículo para a doença. Na época de Carlos Chagas, a doença se configurava, principalmente, em regiões serranejas do leste brasileiro, já sendo então considerada uma “maldição tropical”. Tendo eu feito meu doutoramento no Vale do Jequitinhonha nas Minas Gerais, aprendi em meu trabalho de campo que a doença de Chagas ocorria com a picada do barbeiro, percevejo transmissor, que se alojava nas paredes e nos tetos das casas camponesas, exigindo de minha parte o uso de um cortinado para me proteger, não só nessas moradias como nas pousadas, para evitar o contágio.

Descobri, com o passar do tempo, que o líder camponês Vicente Nica, com quem tenho o trabalho conjunto “Uma mão na terra e outra no

coração – a luta camponesa no Vale do Jequitinhonha”, publicado pelo Apoio Jurídico Popular do Rio de Janeiro em 1993, era chagásico há vários anos. A última visita que fiz a ele foi hospitalar, pois tinha a forma crônica da doença, que atinge profundamente o coração, de modo silencioso. Recebi depois em São Paulo, a notícia de sua morte. A transmissão se dera por picada. Agora estamos diante de um quadro de transmissão oral da doença.

Entre as quatro metáforas da interdisciplinaridade selecionadas pelo autor da tese, escolhe este adequadamente a noção de mosaico. A proposta do mosaico inclui a existência de interstícios, já que eles também o integram. É uma referência endereçada a Hilton Japiassu, o renomado autor de Interdisciplinaridade e Patologia do Saber. No entanto, o valor maior da utilização da noção de mosaico, no meu entender, é que o mosaico cresce para os lados e não de baixo para cima ou de cima para baixo. Aqui não cabe a

noção de evolução, mas de espaço epistemológico que permite não somente formas que se adicionam, como os próprios interstícios que coligam estas formas.

O mosaico diminui sensivelmente as perdas culturais porque

nos interstícios “indisciplinados” está sempre pronto a tornar-se uma unidade de complexidade maior, seja pela expansão, seja pela retração dos seus elementos constitutivos. Não é uma questão de tamanho, é uma questão de profundidade.

O autor apresenta uma fartura de dados etnográficos que valorizam a noção de mosaico, alguns importantíssimos porque falam de lendas e identidades culturais relacionadas à alimentação. Estes enriquecem a compreensão da vulnerabilidade dos grupos humanos envolvidos com a coleta, a transformação e o consumo do

“Temos que distinguir outros fatores que favoreçam a proteção sanitária das populações envolvidas nestas produções, assunto que nos coloca no terreno das medidas municipais, estaduais e federais, que devem agir protetivamente e não policialmente e, muito menos, deixando a população à mercê dos acontecimentos valendo-se da categoria “fatalidade”(...)”

açaí e descortinam o saber de cada comunidade na forma da produção de seus alimentos. Valho-me para isto do meu próprio trabalho de campo: nas áreas onde o queijo mineiro era artesanalmente fabricado pela sociedade camponesa, surgiram, a partir dos anos 1980, tentativas, aliás muito bem sucedidas, de criar cooperativas que destinassem o leite a usinas de beneficiamento, onde então seria fabricado o queijo. Isto porque sendo o queijo uma produção doméstica via-se nela riscos à saúde humana, quando vendido em barraquinhas ou levado nas bagageiras (charretes rurais) para a venda de porta em porta nas cidades próximas.

Como se produzia esse queijo? A mulher camponesa ficava conversando comigo na cozinha enquanto com a mão direita colocava numa lata de goiabada redonda vazia as natas a serem transformadas. Enquanto fazia comigo o diálogo intersubjetivo às perguntas que fizera, amassava a substância sólida que ia se formando na lata. Uma vez concluído este estágio do processo, invertia a posição da lata e saía o queijo ainda muito úmido, que era lavado em baixo de água corrente e embalado em papel de pão, para ser vendido nos municípios urbanos mais próximos. Este era um queijo manual artesanal delicioso, mas que suscitava uma leve sensação de coisa pobre e suja, como é apresentada na tese a “bateção do açaí”.

Ainda um segundo exemplo: o vinho, quando produzido nos sítios camponeses da Ilha da Madeira, tinha as uvas amassadas com os pés desnudos e limpos dos camponeses dentro do lagar e corria por um encanamento aberto em direção aos odres. Enquanto isso os camponeses dançavam e cantavam durante o socagem das uvas, dentro do mesmo lagar.

Poderia eu falar, também, das baianas das ruas de Salvador, que têm um pequeno fogareiro onde se aquecem salgados de origem afro-brasileira, como o acarajé, que foram enrolados com as mãos. Sem querer estender muito exemplos étnicos e culturais, verifica-se a frequência com que os produtos artesanais são parte integrante da elaboração de alimentos de origem rural, que vão da cidade; de origem rural, que são consumidos no meio rural; e de produtos gerados e consumidos na cidade. Estes hábitos alimentares têm uma raiz cultural indestrutível e antiquíssima, embora nos dias atuais sejam frequentemente passíveis da presença das chamadas “sujidades” e passíveis das acusações, ver-

dadeiras ou falsas, de transmissão de doenças. Em “O Medo ao Pequeno Número - Ensaio Sobre a Geografia da Raiva” (2009), Arjun Appadurai lança mão das ideias de Mary Douglas e outros antropólogos para discutir noções de pureza e perigo que podem ter tendências anti-eticistas sombreadas, já que criam dúvidas sobre “quem exatamente faz parte de nós e quem está entre eles”.

Quando a sociedade envolvente inaugura formas semi industriais ou industriais de produção destes alimentos, ela se vale de uma forma acusatória da oposição que Mary Douglas trabalhou sobre a oposição entre o “limpo” e o “sujo” e a “pureza” e o “perigo”, destinando justamente as noções de sujo e perigoso no caso em tela ao artesanato alimentar. Um ponto mais importante dessas ideias vem do contato com os líquidos corporais humanos, como por exemplo o suor, entre outros.

Temos que distinguir outros fatores que favoreçam a proteção sanitária das populações envolvidas nestas produções, assunto que nos coloca no terreno das medidas municipais, estaduais e federais, que devem agir protetivamente e não policialmente e, muito menos, deixando a população à mercê dos acontecimentos valendo-se da categoria “fatalidade”, muito usada no meio urbano do Brasil para outras situações, tais como; morte por bala perdida ou paciente que chega em quase morte ao hospital ou que morre por falta de atendimento.

Quando chegamos a esta área nota-se que a política, a juridicidade e até o poder pessoal, conhece muito de economia, mas muito pouco de ecologia. Não se está advogando aqui a ausência da economia, ou seja, a “regulação da casa”, as “leis da casa”, a “ordem da casa”, mas sim o “o estudo da casa”, este sim objeto de estudo da ecologia, a “lógica da casa”. As portarias, leis e decretos, jamais falam do estudo da casa e esquecem, a meu ver, o seu elemento definidor, que é a questão ambiental.

Cabe ressaltar aqui a citação de Neves (2014) de “que o palmito parte macia do tronco do açaizeiro tem alcançado valores expressivos como mercadoria. (...) E passou-se a conviver com mais esta pressão sobre a floresta por causa do desmatamento provocado por empreendimentos econômicos organizados sob a forma de empresas palmitadeiras”. Num Estado brasileiro literalmente arrasado na sua floresta original, podemos enxergar no caso em curso, os pal-

mitais, que tem por finalidade a formação da renda territorial capitalizada a partir do palmito e dos frutos do açaí, que as populações ribeirinhas, ou seja, uma forma de sociedade de economia camponesa, se valem para se alimentar e praticam transformação e venda, como fonte de renda de autossustentabilidade para diversos e distintos segmentos de consumidores. Palmital e açazal, diz-nos Mourão (2004), são duas nomenclaturas que expressam duas perspectivas sócio-econômicas diferenciadas sobre a mesma espécie vegetal.

Coura e Junqueira (2014) também reiteram que o risco de uma epidemia da doença de Chagas na região amazônica está articulado ao: 1) desmatamento extenso associado à deslocação de mamíferos selvagens que são as fontes normais de sangue para os triatomíneos; 2) a adaptação de triatomíneos selvagens nas habitações humanas, devido à necessidade de uma nova fonte de sangue para a alimentação; e 3) a descontrolada migração de populações humanas e animais domésticos, que já estão infectados com o *Trypanosoma cruzi* em áreas endêmicas para a doença de Chagas na Região Amazônica.

Com as características já arroladas é de se imaginar que o “quintal agroflorestal” também chamado de “horto caseiro”, consiste numa propriedade camponesa ameaçada, como aponta o autor: “o quintal agroflorestal, também chamado de horto caseiro ou pomar caseiro consiste a associação de espécies florestais, agrícolas, medicinais, ornamentais e animais ao redor da residência, com o objetivo de fornecer várias formas de bens e serviços. Esses quintais são muito comuns nas pequenas propriedades rurais da Amazônia e as frutíferas apresentam papel fundamental na sua composição, destacando-se como um dos principais componentes. Estas frutíferas constituem uma opção econômica viável para as condições da Região Amazônica e têm se tornado um componente, cada dia mais comum, dos sistemas de produção dos pequenos agricultores”. Não se pode esquecer de acrescentar aqui os roçados de mandioca.

Deve-se, portanto, reconhecer que a transmissão oral da doença de Chagas por bebidas e pastas de açaí aumentou em muito o risco de epidemia e epidemia na região, diante da possibilidade de conter o *Trypanosoma cruzi* triturado e, assim, passível de ingestão que pode causar até a morte; como um problema de saúde pública que exige todo um investimento favorável à

pobreza, um sistema de atitudes imensamente deletado na sociedade urbana brasileira.

Pode-se dizer que os interesses envolvidos com o agronegócio não se preocupam com a questão gravíssima dos agrotóxicos e da transgenia que envenenaram a totalidade da população da cidade Anniston nos Estados Unidos, onde está localizada a principal unidade industrial da Monsanto. Colocando-se de um ponto de vista oposto a esta prática, a grande ativista Vandana Shiva associa o aumento de suicídios na Índia rural ao vínculo inarredável que o pequeno produtor indiano contrai para produzir ao ter que adquirir compulsoriamente as sementes da Monsanto, em função de um contrato mútuo.

A questão passa pelo território das normas, mas com disposições de políticas públicas de inclusão e não de exclusão, contribuindo para a continuidade e a permanência do açaí artesanal de modo a proteger em caráter emergencial, mas também cotidiano um bem alimentar que é também Patrimônio Cultural do Brasil e, por extensão de sentido, da Humanidade.

Margarida Maria Moura

*Livre-docente em Antropologia Social,
Professora do Departamento de Antropologia
e do Diversitas – FFLCH-USP*

* As ideias contidas neste artigo são de seu(s) autor(es) e não necessariamente expressam as posições oficiais do Núcleo de Estudos das Diversidades, Intolerâncias e Conflitos – DIVERSITAS.