

ALIMENTAÇÃO DO POVO XERENTE: COMIDAS DO PASSADO E COMIDAS DO PRESENTE

LUANA DE SOUSA OLIVEIRA E YOLANDA FLORES E SILVA

ALIMENTAÇÃO DO POVO XERENTE: COMIDAS DO PASSADO E COMIDAS DO PRESENTE

FOOD OF THE XERENTE PEOPLE: FOODS OF THE PAST AND FOODS OF THE PRESENT

LUANA DE SOUSA OLIVEIRA¹

luana@ifto.edu.br
<https://orcid.org/0000-0002-8699-2340>

YOLANDA FLORES E SILVA²

yolanda@univali.br
<https://orcid.org/0000-0003-0585-8789>

Resumo

O povo xerente habita o estado do Tocantins, alimentando-se tradicionalmente das comidas oriundas da caça, da pesca e da roça. A partir do contato com os não indígenas as mudanças alimentares e no modo de vida são crescentes. Nesse contexto, essa pesquisa objetiva descrever e analisar as comidas do passado e as comidas do presente, como denominadas pelos Xerente. O método investigativo foi o etnográfico com ancoragem na análise interpretativa de Clifford Geertz desenvolvido em três fases: coleta de dados documentais e bibliográficos; trabalho de campo; e escrita analisando os dados coletados. Esse processo aponta que os dois tipos de comidas coexistem, mas há predominância da comida do presente, marcada pelos alimentos industrializados. Essa realidade se deve a fatores externo e internos à comunidade, entre eles a falta ou ineficiência das políticas públicas e as novas funções desempenhadas pelos Xerente, respectivamente. Mesmo assim, eles lutam, resistem e estudam formas de manter suas tradições culturais e alimentares vivas, ainda que adaptadas ao contexto do século 21.

¹ Doutora em turismo e hotelaria pela Univali. Docente e pesquisadora, atua na área do turismo, gastronomia e eventos. Suas pesquisas e projetos versam sobre patrimônios culturais, alimentação dos povos tradicionais e suas interseções com turismo étnico, cultural e gastronômico.

² Antropóloga e enfermeira/doutora em enfermagem [filosofia da saúde (UFSC/Brasil, 1999)] com estágio pós-doutoral sênior em turismo [turismo comunitário e desenvolvimento local (Ualg/Portugal, 2013)]. Coordena pesquisas (Brasil e Portugal) sobre modos de vida e desenvolvimento dos territórios com foco na teoria de Max-Neef: desenvolvimento sustentável na escala humana.

Palavras-chave: Povo xerente. Cultura alimentar. Mudanças. Território.

Abstract

The Xerente people live in the state of Tocantins, they traditionally ate food from hunting, fishing and farming. From contact with non-indigenous people changes in food and their way of life are increasing. Within this context, this research aims to describe and analyze the foods of the past and foods of the present as called by the Xerente people. The research method was the ethnographic/participant anchored in Clifford Geertz interpretative analysis, developed in three phases: the collection of documentary and bibliographic data; the field work; and analysis of the collect data. The results demonstrate that the two types of food coexist, but there is a predominance of present-day food, marked by industrialized foods. This reality is due to several factors external and internal to the community, among them, the lack or inefficiency of public policies, and the new functions performed by the Xerente, respectively. Even so, the Xerente fight, resist and study ways to keep their cultural and food traditions alive, even if adapted to the context of the 21st century

Keywords: Xerente people. Food culture. Changes. Territory.

Introdução

Comer é prática que está muito além de mero ato biológico, uma vez que todos os povos têm seus cardápios constituídos por receitas variadas que unem opções de produtos locais e/ou oriundos de outros povos em outros territórios, o que significa que um alimento pode ser utilizado com diferentes olhares e interpretações. E essa interpretação pode ser resultado da necessidade de representar tanto o meio em que esse produto ou matéria-prima é obtido quanto os grupos étnicos formadores de um povo (Lody, 2008). Nessa perspectiva, Contreras e Gracia (2011) afirmam que os hábitos alimentares em alguns contextos, são objetos de pactos e conflitos que marcam, em um dado espaço geográfico, as semelhanças e as diferenças étnicas e sociais capazes de auxiliar na classificação e hierarquização das classes sociais e concepções de mundo, pois comer é um signo entre os que participam da ocasião comensal, constituindo-se como um marcador de pertencimento ou de exclusão. Assim, compartilhar hábitos alimentares, modos à mesa, preferências e aversões alimentares é o mesmo que compartilhar um direito, uma língua, um calendário ritualístico e festivo, determinados princípios morais etc. (Contreras, Gracia, 2011).

Sendo a comida um forte marcador de identidade, uma das principais questões patrimoniais nos países da América do Sul continua sendo a valorização das raízes indígenas usadas nas culinárias locais (Suremain, Katz, Mata, 2016). Ao tratar especificamente dos patrimônios alimentares indígenas, Katz (2016) diz que no Brasil, onde o empoderamento da população indígena é pequeno se comparado ao do Peru e do México, a alimentação desses povos tende a ser ignorada, o que significa dizer que em quase todo o país existe desconhecimento sobre os indígenas, seus modos de vida e, conseqüentemente, sua culinária.

O povo xerente, sujeito de estudo dessa pesquisa evidencia a fala de Katz (2016), pois na pesquisa bibliográfica sobre essa etnia encontraram-se 70 estudos, dos quais apenas quatro tendo por tema a alimentação. E nessas quatro pesquisas, vários aspectos não foram

tratados, tais como os modos de preparo e consumo dos alimentos, os utensílios usados para isso, as simbologias que envolvem permissões e proibições alimentares, os tipos de comida para cada ocasião (cotidiano, cerimônias etc.), entre outros.

A identificação dessa lacuna teórica deu origem à investigação da autora sobre o patrimônio alimentar desse povo. De acordo com Katz (2016), patrimônio alimentar pode ser compreendido como elemento material ou imaterial relacionado à alimentação que deve ser transmitido de uma geração a outra, de caráter coletivo, próprio a um grupo social, que possua carga social, simbólica ou afetiva, e seja reivindicado por pessoas pertencentes a ele. Os aspectos materiais são os ingredientes animais e vegetais, os utensílios, os produtos transformados, os pratos etc. E as imaterialidades são os saberes culinários, as normas alimentares, a estética culinária, a sociabilidade em torno da alimentação, a tradição oral associada (mitos, cantos etc.), entre outros elementos.

Vale esclarecer que este artigo é um recorte da tese de doutorado defendida em março de 2021 que tem como um de seus objetivos específicos inventariar o patrimônio alimentar do povo xerente. O alcance desse objetivo resultou em novos elementos materiais e imateriais que compõem a cultura alimentar dessa etnia, sendo um deles as comidas do passado e comidas do presente, descritas e analisadas neste estudo a partir de uma perspectiva socioantropológica.

O percurso metodológico adotado para realização da pesquisa teve por base a análise interpretativa de Geertz (2017). O método adotado foi o etnográfico para a coleta e análise dos dados, que, de acordo com Silva (2000), torna possível ao pesquisador melhor compreender o universo em que vai realizar o trabalho de campo. Para Uriarte (2012), a etnografia é realizada em três fases: a coleta de dados documentais e bibliográficos que pode ser denominada etapa de formação, o trabalho de campo – momento de inserção no território ou espaço a ser investigado; e finalmente a escrita do que se ouviu, observou e também se apreendeu das leituras relativas à temática de interesse do pesquisador.

No caso específico dessa investigação, a primeira fase corresponde a revisão de documentos e material bibliográfico para aprofundamento das temáticas abordadas e conhecimento da etnia e territórios dos Xerente. A segunda fase, ou seja, o ingresso da pesquisadora nas aldeias xerente, foi iniciada após consulta aos caciques, anciões e outras lideranças xerente com a finalidade de obter autorização para a realização da pesquisa respeitando a autonomia dos povos indígenas assegurada pela Constituição Federal brasileira de 1988, e as regras da Convenção 169 sobre Povos Indígenas da Organização Internacional do Trabalho.

De posse das autorizações, iniciou-se a pesquisa de campo, realizada entre fevereiro de 2019 e fevereiro de 2020. Os critérios estabelecidos para o diálogo com os Xerente foram: pessoas com mais de 18 anos, homens e/ou mulheres que aceitaram participar do estudo e assinaram o Termo de Consentimento Livre Esclarecido (TCLE) e o Termo de Uso de Imagem. Para a coleta de dados, usaram-se duas técnicas de pesquisa: a observação participante e a entrevista semiestruturada. Nas entrevistas a língua de comunicação entre as partes foi o português (linguagem coloquial), visto que os Xerente são bilíngues, falam português e akwẽ (língua materna da etnia).

O uso da técnica da observação participante tornou possível a inserção da pesquisadora na vida social e cultural dos Xerente com permissão a eles de participar da vida da pesquisadora. Em todo o percurso da pesquisa o respeito pelo modo de vida, de sentir e pensar dos Xerente foi praticado. Para Brandão (1999), quando o pesquisador segue essa premissa de respeito, é possível diminuir as distâncias e criar convívio que possibilita a produção de respostas capazes de romper com a ideia de que o saber acadêmico é maior e melhor do que aquele produzido por esses povos. Dessa forma é possível romper com o monopólio do saber e da informação, permitindo que ambos (o saber acadêmico e o saber indígena) se tornem patrimônio dos grupos estudados (Garjado, 1999).

Na última fase da etnografia, a escrita foi feita da transcrição das entrevistas e descrição do que foi efetivamente vivenciado e observado (o ver e o ouvir). A análise desses dados primários foi feita à luz da análise

interpretativa de Geertz (2017), que prevê o cruzamento da perspectiva da comunidade estudada, do autor da pesquisa e das teorias que fundamentaram o estudo.

Acredita-se que essa pesquisa possa colaborar para a preservação e valorização da cultura alimentar xerente e instigar reflexões sobre a alimentação como um elemento da cultura de um povo e os diversos fatores que sobre ela incidem, e os significados e sentidos de um território.

Xerente: o povo das duas metades

Autodenominados Akwẽ, os Xerente habitam o município de Tocantínia, no estado do Tocantins, entre o rio Sono e o rio Tocantins (Melo, Gonçalves, 2017). Pertencem ao ramo central das sociedades de língua jê do tronco linguístico macrojê sendo, conhecidos como Jê centrais junto com os Xavante do Mato Grosso e os Xacriabá de Minas Gerais (Melo, 2010). De acordo com os participantes da pesquisa atualmente há mais de 80 aldeias, e a população é de aproximadamente cinco mil pessoas distribuídas em duas terras indígenas, T.I Xerente e T.I Funil. Silva (2015) remarca que essas terras reconhecidas pelo Estado em favor dos Xerente correspondem a uma ínfima parte do extenso território que esse povo dominava quando os primeiros colonizadores chegaram aos cerrados da mesopotâmia Araguaia-Tocantins.

A base da organização sociocosmológica dos Xerente se constitui das metades *Doi* e *Wahirê* associadas respectivamente ao sol e à lua, heróis míticos fundadores da sociedade xerente. A metade *Doi* inclui clãs *Kuzâpdêkwai* (os donos do fogo), *Kbazitdêkwa* (os donos do algodão) e *Kritotdêkwa* (os donos da borracha); a metade *Wahirê* tem um clã com esse mesmo nome e outros dois, *Krozake* e *Kraiprehi*. As duas metades e seus respectivos clãs têm, entre si, um conjunto de deveres e obrigações recíprocas. As duas metades, os seis clãs e as linhagens que os constituem são patrilineares, ou seja, a filiação do clã passa de pai para filho, de avô paterno para neto ou sobrinho-neto. A pintura corporal clânica e seus desenhos identificam e mostram o clã a que pertencem (Silva et al., 2015).

A língua akwẽ é matriz dos costumes e da cosmovisão, visto que é por meio dela que se difunde tudo que está relacionado à tradição, isto é, os mitos, os rituais, os cânticos, os discursos e as práticas. Logo a língua é determinante para manter a tradição, um tipo de eixo central que estabelece o modo de vida desse povo. Como expressão da tradição, da forma de viver, a língua relaciona-se estreitamente com o território, dando sustentação à cosmologia e aos modos de vida que lhes conferem a identidade. Entre os Xerente, a maior parte da população é bilíngue (Araújo, 2016).

Os Xerente, historicamente, praticam a caça, a coleta de frutos e as “roças de toco”. Tais atividades produtivas contavam com o ciclo de alternância entre a estação seca, correspondente ao período de maio a setembro, e a estação chuvosa, que vai de outubro a abril (Lima, 2016). O ancião Getúlio Darêkêkwa relata que há vários séculos passados, quando o povo akwẽ tinha liberdade para desfrutar da terra por onde passava, o povo andava em busca dos lugares onde havia muita caça e peixe.

Não havia a mínima preocupação com o capitalismo. No presente, a realidade é outra, os indígenas vivem como estrangeiros mesmo sendo os primeiros habitantes desse território conhecido como Brasil. Remarca que o meio ambiente sempre foi preservado pelos seus antepassados e que o que a natureza oferece é sagrado, logo sem biodiversidade não há vida na terra para os Xerente. Sem o espaço necessário não há linguagem, não há cultura tradicional, não há crenças, não há sabedoria para ser repassada aos netos (Silva et al., 2015).

Essa fala deve-se ao fato de o território e a cultura dessa etnia serem impactados negativamente desde o contato com os não indígenas, ocorrido há cerca de 250 anos. Os efeitos negativos decorrentes de fatores externos a essa comunidade agravaram-se com a execução de grandes projetos agropecuários e a construção da Usina Hidrelétrica Luís Eduardo Magalhães, que, entre outros prejuízos, mudou o regime dos rios, onde os Xerente pescavam, e alagou o entorno de suas aldeias, provocando mudanças em seus modos de vida e impactando também seus hábitos alimentares, com a diminuição da pesca e da caça (Rocha, Silva, Nascimento, 2016).

As roças também foram prejudicadas, pois dependiam fundamentalmente do ritmo anual de cheias e vazantes dos cursos d'água, definitivamente alterado pelas grandes obras. Além desses grandes projetos houve um processo de expansão urbana das cidades vizinhas, abertura e construção de estradas, implementação de projetos agrícolas de grande porte, geralmente direcionados para a produção de soja, gerando pressão sobre o cerrado (Lima, 2016).

Essas pressões externas têm ensinado aos Xerente a lutar pelos seus direitos em diferentes espaços sociais para garantir e preservar seu território e seus saberes tradicionais, autoafirmando-se etnicamente e buscando a valorização da cultura indígena. Trata-se de um povo que, em momentos diversos de sua história, sempre esteve presente em diferentes frentes e organizações políticas e indigenistas (Melo, Gonçalves, 2017).

Comida do passado e comida do presente do povo xerente

As pessoas se relacionam com o alimento cotidianamente, e tal relação vai além de uma necessidade básica, pois é fato que as escolhas dependem de diversos fatores que determinarão o que se come, como, quando, com quem, como os alimentos são preparados etc., surgindo soluções particulares que se articulam a lógicas culturais definidoras dos limites de uma cozinha (Collaço, 2013). O comportamento relacionado à comida está diretamente ligado ao sentido que as pessoas assumem e à sua identidade cultural. Elas têm relações aos costumes alimentares de outras pessoas e vice-versa. Logo, não é surpresa que essa temática sempre tenha despertado interesse e evidenciado a diversidade social e cultural das pessoas (Mintz, 2001).

Nesse sentido, Santos (2006) afirma que os alimentos não são apenas alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, e comer é um ato social que está integrado às ações e atitudes relacionadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações de nossas vidas. Assim, nenhum alimento ingerido está em um contexto de vida neutro. O que se come tem sua importância com relação ao lugar onde comemos, de que

forma, quantidade e modo de preparo, assim como às pessoas com quais compartilhamos uma refeição.

Diferem-se, então, alimento e comida. O primeiro é toda substância ou mistura de substâncias naturais ou elaboradas que, quando ingerida pelas pessoas, trazem para seu organismo elementos e energia necessários ao funcionamento de seus processos biológicos. A designação “alimento” também abrange substâncias ou mesclas de substâncias que são ingeridas por hábitos e costumes. Assim, é o comensal, por meio da sua cultura, que transforma o alimento em comida; dessa forma crenças e práticas alimentares determinam que aquilo que em alguns lugares seja uma comida, em outros não seja. Também pode ocorrer que, dentro de uma região, um alimento pode ser base para diferentes comidas (Díaz, 2014).

A comida é o alimento modificado pelas representações sociais e culturais. Os alimentos são produzidos pela natureza, porém é da cultura que surgem importantes códigos, a exemplo das diversas opções de cardápios, as receitas, os costumes relacionados ao paladar e ao prazer referente (Lima, Ferreira Neto, Farias, 2015). A cultura transforma um alimento em comida, determinando vários elementos que revelam seus significados e representações simbólicas. É a partir da transmissão das informações de como transformar o alimento em comida que se formam as tradições culinárias (Mascarenhas, 2009).

Comida é cultura, pois, ao produzi-la, os seres humanos não fazem uso apenas daquilo que a natureza lhes oferece, mas criam sua própria comida, modificam os produtos-base a partir do uso do fogo e outras técnicas importantes nas práticas culinárias. Comida é cultura quando consumida, pois os seres humanos escolhem o que querem comer a partir de vários critérios que perpassam questões econômicas, nutricionais e simbólicas. Assim, a comida assume papel decisivo na identidade das pessoas e sociedades em que estão inseridas (Montanari, 2013).

No caso dos Xerente não há dúvida de que a alimentação é um de seus elementos identitários, pois as relações com os alimentos estão presentes desde a concepção até a morte de um xerente. Nesse contexto

que envolve a cultura e a alimentação, os Xerente mencionam dois tipos de comidas: as do passado, compostas por alimentos, técnicas, utensílios e costumes tradicionais, isto é, uma cultura alimentar constituída de elementos exclusivamente indígenas; e as comidas do presente, associadas aos hábitos tradicionais, mas marcadas pela introdução de novas variedades (com destaque para os industrializados), novos utensílios (por exemplo, as panelas de metal e pratos) e novas técnicas de preparo (fritura) decorrentes do contato com os não indígenas.

É importante esclarecer antes de iniciar a descrição e análise dessas duas categorias de comidas, que os Xerente ao usar a palavra “tradição” se referem a costumes e práticas alimentares ancestrais do seu povo transmitidas de uma geração à seguinte. Cientes de que algumas tradições permanecem como no passado e que outras mudaram, adaptando-se à realidade atual, bem como de que existem aquelas práticas que hoje são apenas memórias, recordações, quando se referem às tradições que não são mais praticadas, usam os termos “antes”, “antigamente” ou “no passado”. Em consonância ao proposto por nossa pesquisa, esses vocábulos são empregados no artigo com os mesmos significados utilizados pelos Xerente.

No passado, a alimentação dos Xerente era composta somente pelas carnes de caça (tatu, anta, paca, veado, entre outros) e peixes, assados ou moqueados sem nenhum tempero. Essas carnes eram comidas com farinha de mandioca, grolado (farinha feita a partir da mandioca fermentada na água, posteriormente seca e pilada), beiju (mandioca ralada crua assada em chapa quente), paçoca (farinha de mandioca pilada com carne) ou vegetais (mandioca, abóbora, batata-doce, milho) assados. As frutas são comidas cruas, assadas ou moqueadas. As carnes no passado eram conseguidas a partir da caça e da pesca feita pelos homens, e os vegetais plantados ou coletados por homens e mulheres.

Na fala de Rosilda Xerente, da Aldeia Nova Aliança, em 2020, temos uma descrição sobre a alimentação à base da raiz da mandioca, que no passado era um acompanhamento das carnes (de caça ou da pesca) e que

hoje compõe apenas uma pequena parte das comidas do presente. Cabe esclarecer que carne do mato se refere à carne de caça, e o berarubu é uma comida tradicional feita com massa de mandioca e carne de peixe ou caça.

Sempre a gente lembra o passado, vou começar do passado como era, a farinha, beiju de mandioca, a massa de mandioca que era usada para fazer berarubu com a carne, a preferência do Akwê era a carne do mato.

Antigamente, os Xerente não tinham o hábito de temperar as carnes e os peixes, apreciavam o gosto natural. Não ingeriam sal e açúcar, quando adoçavam as comidas (normalmente frutas ou beijos) usavam mel de tiúba ou de jataí. O sal e o açúcar foram inseridos há cerca de 70 anos. No caso específico da aldeia Salto relatou-se que a introdução do sal ocorreu de forma mais intensa na década de 1990, doado pela Fundação Nacional dos Povos Indígenas (Funai) nas cestas básicas, nas quais também havia óleo e leite, alimentos que não compunham as comidas tradicionais dessa etnia. Os primeiros temperos usados foram os naturais, sendo mais comuns a cebola e o alho. Em 2020, dona Pizadi Xerente, anciã da Aldeia Salto, fala um pouco sobre a inserção de temperos naturais: “Depois que eu pari que vim aprender a comer alho, cebola, pimenta-do-reino. Eu quando era nova não comia não, não comia de jeito nenhum!”.

Hoje, contudo, o tempero industrializado (preparos que misturam sal, alho, aromatizantes etc.) e o óleo de soja são comumente usados, quiçá diariamente. O cacique Thiago, da Aldeia Porteira, relata em 2020 essas mudanças na alimentação ao comparar a geração de seus avós, a de seus pais e a sua, ponderando alguns fatos: a dinamicidade da cultura alimentar, a falta dos alimentos extraídos do território, introdução de novos produtos etc.

Nossa alimentação, posso dizer, teve uma mudança radical da época de antigamente, de nossos avós, nossos pais. Assim a cultura é dinâmica para falar a verdade, e a alimentação faz parte desse dinamismo, porque se antigamente nossos pais, nossos avós comiam coisas assim, alimentos mais natural, feita à base bem tradicional mesmo; a carne não era fritada, é cozinhado com menos temperos industrializados, não tinha

tempero industrializado; no caso, o óleo é substituído pelo óleo de coco. Então assim a questão do cozinhamento usavam mais assado na brasa e assado debaixo do chão, que é o chamado muquiado.

Além da introdução do açúcar, do sal, do óleo, dos temperos industrializados, inseriram-se também as bolachas, os sucos em pó, o café, o refrigerante, o macarrão, entre outros produtos. E também se introduziram novas técnicas de preparo, como a fritura e o guisado. A anciã Enedina Xerente, de 70 anos, contou que até seus dez anos não sabia o que era macarrão e que experimentou esse alimento pela primeira vez quando foi para a cidade. Nota-se, pelos relatos, que as mudanças foram progressivas ao longo dessas últimas setes décadas e, de acordo com Mesquita (2015), foram radicais principalmente na última década, o que é perceptível pela presença constante dos Akwẽ em supermercados, açougues e padarias durante todo o ano.

Assim a maior parte das comidas do presente é comprada em supermercados, o que leva os Xerente residentes nas aldeias (a maioria) a deslocar-se para os municípios vizinhos, como Tocantínia, Miracema e Palmas a fim de comprar gêneros alimentícios visto que nessas aldeias não há estabelecimentos que vendam alimentos. Diante dessa realidade, em 2020 ouvi vários relatos que apontam o supermercado como a nova roça dos Xerente, como o de Silvino, da Aldeia Salto: “Hoje a roça dos Xerente é o supermercado!”; o do cacique Thiago, da Aldeia Porteira: “Aí muitos agora utiliza o supermercado como a roça!”; ou o de Iranir, da Aldeia Nova: “De primeiro ninguém num ia pra cidade, os veio num gosto de ir pra cidade, só aqui mesmo pra arrumar [comida]; agora não, hoje não tem nadinha, vai pra cidade comprar as coisa”.

Evidenciam essas observações que alimentos oriundos da roça, da pesca e da caça perderam lugar para os produtos industrializados, uma realidade inversa ao que se vivia no passado, quando os Xerente se alimentavam do que colhiam, plantavam, caçavam e pescavam. Além das compras nos supermercados, outra forma da chegada desses alimentos nas aldeias, porém com frequência bem menor, já que não há regularidade em sua passagem, é por intermédio de seu Raimundo, um

não indígena que há mais de 20 anos vende alimentos em diversas aldeias. No seu caminhão antigo, ele vende arroz, feijão, milho para alimentar galinhas, enlatados, bombons e refrigerantes. O pagamento pode ser feito a vista, ou fiado com as dívidas anotadas em um caderno. Seu Raimundo também faz trocas, por exemplo, uma galinha caipira por 'X' quilos de arroz. Quando seu Raimundo para nas aldeias, muitas crianças xerente, entre três e seis anos, se aproximam do caminhão para comprar balinhas (doces) e mesmo sem falar português, levam moedinhas nas mãos e comunicando-se por gesticulação compram as balinhas.

Nas observações, ficou claro que crianças e adolescentes preferem os novos alimentos e técnicas de preparo que compõem as comidas do presente, o que pode estar associado a dois fatores: primeiro, o fato de não terem consumido ao longo de suas vidas diariamente ou com frequência os alimentos tradicionais em função da redução da prática da roça, da pesca e da caça, não tendo, portanto, desenvolvido o gosto por eles, já que Jimenez (2013) explica que o gosto é sentido pelas pessoas a partir da escolha dos elementos considerados comestíveis na natureza e o que lhes é aprazível. E essa escolha é uma consequência do costume de comer estes alimentos no cotidiano, de vê-los sendo preparados, de ouvir sobre a forma como a matéria-prima é adquirida etc.

Na fala de 2019 do cacique Samuru, da Aldeia Porteira, observa-se bem essa questão, confirmando o argumento de Jimenez (2013) para a aceitação ou não de uma comida:

Eu convivi dois anos com minha vó, ela tinha 86 anos, só cozinhava com azeite de coco. E tem uma coisa aí, se eu fizer hoje aqui, minhas filhas num vai cumer. Teve uma vez que fiz um peixe, falei pra minha mulher, nós vai buscar coco para fazer óleo. Nenhum quis [as filhas] saborear uma coisa sadia, disseram, num vamo cumer não. É isso, é aquilo, porque talvez não tenha aquele costume.

O segundo fator pode ser o consumo de alimentos industrializados em si, pois a própria industrialização quebra o vínculo entre o alimento e a natureza, o que atinge as funções sociais da cozinha, desconectando parcialmente o comedor de seu universo biocultural, uma vez que a

artificialidade da alimentação atual gera problemas para as pessoas, pois rompe com as regras ancestrais (Contreras, Gracia, 2011). Em fala de 2020, o ancião Valdeciano, da Aldeia Saltinho, relata esse distanciamento dos Xerente com os alimentos que compunham seu universo biocultural.

Hoje as comida que nós come, os antigo, nossos filhos, nossos netos não quer mais saber! Se não tiver óleo não dá pra comer, se não tiver cebola não dá pra comer! Se tiver carne de caça tem que não gosta, vez que nem come. Só quer comer carne de gado, porco, peixe, frango.

Essa constatação ficou bastante clara quando em uma das tardes na aldeia fui preparar um cuscuz de milho para tomarmos com café, e uma das crianças me disse “Eu queria mesmo era coca-cola retornável!” – o que nos remete ao pensamento de Fischler (1979) quando argumenta que o comedor moderno não sabe o que come; o alimento tornou-se algo sem história conhecida, um artefato vazio entre o passado e presente.

Já os adultos (aqueles que têm de 30 anos para mais) e os anciões preferem as comidas e técnicas de preparo tradicionais que ainda fazem parte das comidas do presente e recordam, saudosos, algumas comidas e hábitos que ficaram no passado. As comidas e técnicas de preparo tradicionais ainda fazem parte do cotidiano dos anciões, porém em menor frequência devido à escassez de caças e peixes, e às limitações físicas dos idosos. É comum, em suas casas, encontrar pequenas roças de mandioca associadas aos cultivos de abóbora, batata-doce e banana, produtos que fazem parte da tradição alimentar.

Nas falas a seguir, do ancião Valdeciano, da Aldeia Saltinho, e da anciã Suzana, da Aldeia Salto, ambas de 2020, evidencia-se essa predileção pelas comidas tradicionais por parte dos idosos: “Farinha e grolado pra mim é comida! Aqui tem vez que eu sofro, uma semana se tiver só arroz, eu vou comer um pouquinho porque é o jeito, mas se tiver farinha, se tiver grolado eu nem lembro de arroz nem pra nada”. “Os ancião, as muié também gosta mais de trem assado, muquaido, berarubu que não tem veneno, não tem gordura, a gente põe só o tempero e vai assando, é mais sadio do que botá gordura”.

O berarubu, também chamado de *kupakubu* ou *orokubu*, prato mais emblemático da cultura xerente, é feito com a mandioca ralada, prensada no tipiti e, em seguida, esfarelada com as mãos para ser posta sobre as folhas de bananeira ou de helicônias. Sobre essa massa de mandioca coloca-se carne em pedaços e por cima da carne mais uma camada de massa de mandioca. Cobre-se com as folhas e assa-se em um processo complexo que envolve barro de ninho de cupim, palha e lenha.



Figura 1: Berarubu pronto para ser comido

Fonte: as autoras (2020).

Quanto aos utensílios para comer, no passado, usavam a cabaça (cuia), ou a folha de bananeira como pratos e comiam com as mãos. Em 2020, Rosilda, da Aldeia Nova Aliança, declarou: “No passado tinha a cuia e a folha de bananeira. Eu acostumei comer na folha de bananeira. Eu comia com a mão, hoje em dia é em prato normal, talher, colher, vasilha, ninguém quer mais comer daquela forma. De primeiro se sentava no chão ou na esteira”. Segundo Lody (2008, p. 76-77), “A mão é o talher primeiro, uso dos dedos, habilidades para preparar, servir, comer. (...) O uso ancestral da mão nas escolhas e transformações dos ingredientes (...) é um conjunto de rituais que atingem diferentes significados, sentidos e sentimentos”.

No que diz respeito ao preparo das comidas, tradicionalmente, essa é uma função da mulher. Cabe aos homens prover os alimentos por meio da pesca, da caça, da roça e hoje também a partir de seus empregos, cuja remuneração permite comprar alimentos. É válido explicar que na cultura xerente não havia a palavra cozinha, nem tampouco o espaço cozinha destinado ao preparo dos alimentos e/ou à guarda de alimentos e utensílios. A comida era preparada ao ar livre, e os utensílios eram basicamente cabaças e cofos (cestos feitos de palha). A partir do contato

com os não indígenas, utensílios como panelas, pratos e talheres foram sendo inseridos nas aldeias. Atualmente, também se encontram em algumas casas (minoria) alguns eletrodomésticos, tais como geladeira e fogão, normalmente, adquiridos por indígenas que estão trabalhando fora das aldeias. Dona Pizadi, da Aldeia Salto, em 2019 informou sobre essas mudanças:

Até quando eu parei de parir não tinha geladeira, não tinha fogão não tinha nada! Depois que parei de parir tudo e vim pra cá [Aldeia Salto] minha filha tinha comprado fogão, quando eu cheguei aqui ela me deu. Mamãe com isso aqui que você vai fazer a comida agora, e eu disse como é que vou fazer? Eu tenho medo desse aqui, eu não tem costume!

Mesmo que muitos costumes tenham mudado, a comida no geral ainda é preparada ao ar livre ou em área coberta por palha na parte externa da casa, no fogão a lenha ou no fogão caipira, ou no que denominam *estrempe* ou *trempe*, em akwẽ *piza zaparze*, um tipo de fogão feito no chão delimitado por três pedras no qual é feito o fogo e onde se colocam as panelas. Os termos *estrempe* ou *trempe* eles aprenderam com os não indígenas. Ao pesquisar a origem desse vocábulo, encontramos a palavra *trempe*, cujo significado é arco de ferro sobre três pés que dá suporte à panela que vai ao fogo. Nas áreas externas das casas, mais comumente dos anciãos, é possível ver o pilão e o jirau, uma armação de madeira usada para lavar os utensílios.

Algumas casas (a menor parte delas) têm cozinhas como um de seus compartimentos, equipada com fogão a gás, geladeira, armário e outros apetrechos, sendo a aquisição de fogões e geladeiras restrita a número ainda menor de famílias. Também foi possível perceber que mesmo as famílias que têm cozinhas em suas casas, mantêm uma área externa coberta ou um *estrempe* ao ar livre. O *estrempe* e o fogão a lenha normalmente são usados para o preparo de comidas tradicionais e comidas que levam muito tempo para ser cozidas, e o fogão a gás é usado geralmente para preparar comidas mais “rápidas”, tipo café.

As comidas tradicionais preparadas no presente, como o grolado e a carne moqueada mesmo que preparadas com menor frequência, ainda

fazem parte do cardápio das cerimônias (casamentos, festas de nomeação, entre outras), ou no cotidiano dos anciões. Observou-se que nas ocasiões festivas, as comidas e técnicas do passado são mantidas, e que o presente está associado à inserção de ingredientes, em sua maioria industrializados, a exemplo dos temperos prontos. Os novos utensílios e equipamentos e até mesmo a criação do espaço “cozinha” para preparo de alguns alimentos e para armazenamento das comidas, que no passado não existiam na cultura xerente, são as novidades do presente, assim como a prática de novas técnicas de preparar alimentos, a exemplo da fritura e do guisado.

No âmbito das cerimônias, algumas ligadas aos não indígenas, como o Dia dos Pais e Natal, também passam a fazer parte do calendário de eventos e datas festivas entre alguns xerente. Para essas ocasiões são servidas as comidas do presente compostas por comidas feitas com novos alimentos e técnicas e por comidas tradicionais. A Figura 2 mostra almoço do Dia dos Pais composto por carne moqueada, feijão preparado na panela de pressão, macarrão com molho de tomate industrializado, arroz e refrigerante.

Em suma, constata-se que as mudanças são consequências de fatores internos e externos que afetam o território e consequentemente o modo de vida dos Xerente, que buscam adequar-se ao que é possível. Lembrando sempre que “a cultura se refaz todos os dias, no jogo cotidiano das relações sociais, na luta pela sobrevivência, por meio do trabalho, dos encontros, revelando distintas temporalidades bem como distintas espacialidades” (Cruz, 2012, p. 98). E que a cultura também se refaz pela imposição do tempo e pela autonomia que um grupo pode, por escolhas próprias, manter ou não suas tradições. Com relação aos povos indígenas

Figura 2: Almoço do Dia dos Pais

Fonte: as autoras.



brasileiros é possível observar e acompanhar, seja por meio da imprensa ou de pesquisas acadêmicas, que em alguns casos, essa autonomia é relativa, pois territórios indígenas são impactados negativamente de forma constante, colocando em risco a vida daqueles que ali vivem.

Considerações finais

Analisar o que são as comidas do passado e as comidas do presente evidencia o fato de que comer é muito mais do que um ato biológico. Comer envolve uma série de fatores culturais, políticos, ambientais e socioeconômicos. Essa multiplicidade de aspectos presente no comer é evidenciada na trajetória alimentar dos Xerente, uma vez que em passado não muito distante – há cerca de 70 anos – alimentavam-se somente das comidas do passado extraídas de seu território, e, portanto, eram autossuficientes, e hoje, consomem as comidas do presente compostas em sua maior parte por alimentos industrializados! Uma mudança decorrente de fatores externos e internos; quanto aos externos destaca-se a construção da Usina Hidrelétrica Luís Eduardo Magalhães que impactou negativamente o território ao influenciar diretamente a diminuição dos peixes para pescar e as áreas para plantar. Quanto aos internos, podem-se mencionar as novas funções desempenhadas pelos Xerente, a exemplo dos cargos de trabalho no setor público e privado, as quais diminuem o tempo para dedicar-se às atividades tradicionais que geram alimentos, na mesma medida que passam a consumir alimentos industrializados de preparo mais rápido.

Vale mencionar que a partir da literatura e do observado, os fatores externos são em maior número e agem de forma mais intensa nas mudanças alimentares do que os fatores internos. O consumo excessivo de produtos industrializados é um exemplo, do poder das grandes indústrias de produtos alimentícios não apenas sobre os indígenas, mas da sociedade como um todo. No caso dos indígenas, porém, essas indústrias exercem uma força maior, pois, de forma geral, os indígenas têm menos acesso a informações (incluindo aquelas sobre os malefícios

dos alimentos industrializados) do que os não indígenas, logo a maioria deles desconhece os males que esses alimentos causam à saúde.

As informações que acessam com mais frequência são as divulgadas pelos canais abertos de televisão repletos de propagandas que associam o consumo desses alimentos ao bem-estar, a ser moderno, entre outras informações que não são compreendidas em sua totalidade. Diversos autores citados ao longo do artigo, a exemplo de Jiménez (2013) e Fischler (1971), mostram em suas pesquisas como os meios de comunicação atuam diretamente na má alimentação, assim como no estabelecimento de uma nova ordem alimentar, vergonhosamente apoiada por forças políticas e econômicas. Além do poder de influenciar dessas empresas alimentícias a partir da mídia, também é necessário considerar o fator econômico, visto que muitas vezes os produtos industrializados são mais baratos do que os alimentos saudáveis, e, assim, os Xerente, que, em sua maior parte, vivem com poucos recursos, optam pelos industrializados.

A insegurança alimentar nos Xerente e entre outros povos indígenas também se deve à falta ou ineficiência de políticas públicas que incentivem a permanência dos costumes tradicionais e a defesa dos territórios e direitos indígenas. Ou seja, a realidade favorece a desvalorização do patrimônio alimentar xerente; ainda assim, entretanto, os Xerente lutam, resistem e estudam formas de manter suas tradições vivas.

Referências

ARAÚJO, Rosemary Negreiros de. *Os territórios, os modos de vida e as cosmologias dos indígenas Akwê-Xerente, e os impactos da UHE de Lajeado*. Tese (Doutorado) – Programa de Pós-graduação em Engenharia Civil, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2016.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. Participar-pesquisar. In: BRANDÃO, Carlos Rodrigues (org.). *Repensando a pesquisa participante*. São Paulo: Brasiliense, 1999.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. *Habitus | Revista do Instituto Goiano de Pré-história e Antropologia*, v. 11, n. 2, 2013.

CONTRERAS Jesús; GRACIA, Mabel. *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.

CRUZ, Rita de Cássia Ariza. Patrimonialização do patrimônio: ensaio sobre a relação entre turismo, “patrimônio cultural”. *Espaço e Tempo*, v. 31, p. 95-104, 2012.

DÍAZ, Laura Gabriela. Una mirada social y cultural de los alimentos. In: DÍAZ, Laura Gabriela et al. *Alimentos: historia, presente y futuro*. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Ministerio de Educación de la Nación, 2014.

FISCHLER, Claude. Gastro-nomie et gastro-anomie: sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne. *Communications*, v. 31, p. 189-210, 1979.

GARJADO, M. Pesquisa participante: propostas e projetos. In: BRANDÃO, Carlos Rodrigues (org.). *Repensando a pesquisa participante*. São Paulo: Brasiliense, 1999.

GEERTZ, Clifford. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: LTC, 2017.

JIMÉNEZ, Luz Marina Vélez. Del saber y el sabor: um ejercicio antropofilosofico sobre a gastronomia. *Escritos Medellín*, v. 21, n. 46, p. 171-200, 2013.

KATZ, Esther. Introdução. In: WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie A. (org.). *Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: EDUFRN, 2016.

LIMA, Layanna Giordano Bernardo. *Os Akwẽ-Xerente no Tocantins: território indígena e as questões socioambientais*. Tese (Doutorado em Geografia Humana). Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2016.

LIMA, Romilda de Souza; FERREIRA NETO, José Ambrósio; FARIAS, Rita de Cássia Pereira. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. *Demetra*, v. 10, n. 3, p. 507-522, 2015.

LODY, Raul. *Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação*. São Paulo: Senac, 2008.

MASCARENHAS, Rúbia Gisele Tramontin. *A diversidade gastronômica como atrativo turístico na região dos Campos Gerais do Paraná: um estudo de caso no município de Castro*. Tese (Doutorado em Geografia) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2009.

MELO, Elisangela Aparecida Pereira de; GONÇALVES, Tadeu Oliver. Práticas socioculturais xerente em comunidades de prática. *Revista Exitus*, Santarém, v. 7, n. 2, p. 191-215, 2017.

MELO, Valéria Moreira Coelho de. *Diversidade, meio ambiente e educação: uma reflexão a partir da sociedade xerente*. Dissertação (Mestrado em Ciências do Ambiente) – Universidade Federal do Tocantins, Palmas, 2010.

MESQUITA, Rodrigo. *Code-switching em Akwe-Xerente/Português*. Tese (Doutorado em Letras e Linguística) – Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2015.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 16, n. 47, 2001.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Senac, 2013.

ROCHA, Tatiana Evangelista da Silva; SILVA, Reijane Pinheiro da; NASCIMENTO, Maira M. do. Mudanças dos hábitos alimentares entre os Akwen Xerente. *Revista de Enfermagem*, v. 50, 2016.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. O império McDonald e a mcdonalização da sociedade: alimentação, cultura e poder. In: Seminário Facetas do Império da História, Programa de Pós-graduação em História da Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2006.

SILVA, Cleube Alves da. Os Xerente e a luta pela terra. In: Simpósio Nacional de História, 28, Florianópolis, 2015.

SILVA, Vagner Gonçalves da. *O antropólogo e sua magia: trabalho de campo e texto etnográfico nas pesquisas antropológicas sobre religiões afro-brasileiras*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2000.

SUREMAIN, Charles-Édouard de; KATZ, Esther; MATTA, Raúl. L'alimentation devient patrimoine. *Le Journal IRD*, v. 82, 2016.

URIARTE, Urpi Montoya. O que é fazer etnografia para os antropólogos. *Ponto Urbe*, v. 11, 2012.

XERENTE, E., D.M. Akwẽ kunmã nã krsipi mnõze: as técnicas de uso do fogo pelos Xerente. In: SILVA, Leia et al. (orgs.). *Documentação de saberes indígenas*. Goiânia: Gráfica UGF, 2015.

Recebido em: 20 de abril de 2024

Aceito em: 06 de julho de 2024