UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS (UFG)
FACULDADE DE CIÊNCIAS SOCIAIS (FCS)
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL (PPGAS)

ROSANA SCHMIDT

Sistema agroalimentar e (re)existência: ‘mitos’, discurso político e produção acadêmica Akwẽ-Xerente

GOIÂNIA
2022

UFG

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
FACULDADE DE CIÊNCIAS SOCIAIS

TERMO DE CIÊNCIA E DE AUTORIZAÇÃO (TECA) PARA DISPONIBILIZAR VERSÕES ELETRÔNICAS DE TESES

E DISSERTAÇÕES NA BIBLIOTECA DIGITAL DA UFG

Na qualidade de titular dos direitos de autor, autorizo a Universidade Federal de Goiás (UFG) a disponibilizar, gratuitamente, por meio da Biblioteca Digital de Teses e Dissertações (BDTD/UFG), regulamentada pela Resolução CEPEC nº 832/2007, sem ressarcimento dos direitos autorais, de acordo com a Lei 9.610/98, o documento conforme permissões assinaladas abaixo, para fins de leitura, impressão e/ou download, a título de divulgação da produção científica brasileira, a partir desta data.

O conteúdo das Teses e Dissertações disponibilizado na BDTD/UFG é de responsabilidade exclusiva do autor. Ao encaminhar o produto final, o autor(a) e o(a) orientador(a) firmam o compromisso de que o trabalho não contém nenhuma violação de quaisquer direitos autorais ou outro direito de terceiros.

1. Identificação do material bibliográfico

[ ] Dissertação [x] Tese

2. Nome completo do autor

ROSANA SCHMIDT

3. Título do trabalho

SISTEMA AGROALIMENTAR E (RE) EXISTÊNCIA: 'MITOS', DISCURSO POLÍTICO E PRODUÇÃO ACADÊMICA AKWẼ-XERENTE

4. Informações de acesso ao documento (este campo deve ser preenchido pelo orientador)

Concorda com a liberação total do documento [x] SIM [ ] NÃO[1]

[1] Neste caso o documento será embargado por até um ano a partir da data de defesa. Após esse período, a possível disponibilização ocorrerá apenas mediante:
a) consulta ao(à) autor(a) e ao(à) orientador(a);
b) novo Termo de Ciência e de Autorização (TECA) assinado e inserido no arquivo da tese ou dissertação.
O documento não será disponibilizado durante o período de embargo.
Casos de embargo:
- Solicitação de registro de patente;
- Submissão de artigo em revista científica;
- Publicação como capítulo de livro;
- Publicação da dissertação/tese em livro.

Obs. Este termo deverá ser assinado no SEI pelo orientador e pelo autor.

Documento assinado eletronicamente por **Jean Tiago Baptista**, **Professor do Magistério Superior**, em 02/05/2022, às 10:08, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

Documento assinado eletronicamente por **ROSANA SCHMIDT**, **Discente**, em 29/05/2022, às 14:54, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2831498** e o código CRC **E37D1106**.

Referência: Processo nº 23070.011843/2022-27 SEI nº 2831498

ROSANA SCHMIDT

Sistema agroalimentar e (re)existência: ‘mitos’, discurso político e produção acadêmica Akwẽ-Xerente

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, da Faculdade de Ciências Sociais, da Universidade Federal de Goiás (UFG), como requisito para obtenção do título de Doutora em Antropologia Social.
Área de concentração: Antropologia Social
Linha de pesquisa: Etnopolíticas, resistências e transformações epistemológicas

Orientador: Professor Doutor Jean Tiago Baptista

GOIÂNIA
2022

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor, através do
Programa de Geração Automática do Sistema de Bibliotecas da UFG.

Schmidt, Rosana
Sistema agroalimentar e (re)existência [manuscrito] : 'mitos', discurso político e produção acadêmica Akwe-Xerente / Rosana Schmidt. - 2022.
CCXXX, 230 f.: il.

Orientador: Prof. Jean Tiago Baptista .
Tese (Doutorado) - Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Ciências Sociais (FCS), Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Goiânia, 2022.
Bibliografia.
Inclui siglas, mapas, fotografias, tabelas.

1. Etnologia Indígena. 2. Gêneros de Discurso. 3. Povo Akwe Xerente. 4. (Re)existência. 5. Sistema Agroalimentar Tradicional. I. Baptista , Jean Tiago , orient. II. Título.

CDU 572

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS

FACULDADE DE CIÊNCIAS SOCIAIS

ATA DE DEFESA DE TESE

Ata nº 002/22-D da sessão de Defesa de Tese de ROSANA SCHMIDT, que lhe confere o título de **Doutora em Antropologia Social**, na área de concentração **Antropologia Social**.

Aos trinta e um dias do mês de março de 2022, às 14:30 horas, por webconferência devido à pandemia de covid-19, realizou-se a sessão de julgamento da Tese de Doutorado de **ROSANA SCHMIDT**, intitulada *SISTEMA AGROALIMENTAR E (R) EXISTÊNCIA: 'MITOS', DISCURSO POLÍTICO E PRODUÇÃO ACADÊMICA AKWẼ-XERENTE*. A Banca Examinadora foi composta pelos/as seguintes Professores Doutores/as: Jean Tiago Baptista (PPGAS/UFG/presidente); Camila Azevedo de Moraes Wichers (PPGAS/UFG – examinadora interna); Camila Mainardi (PPGAS/UFG - examinadora interna); Lisbeth Oliveira (PPGCOM/UFG - examinadora externa); Rildo Bento de Souza (PPGH/UFG - examinador externo), tendo como suplente Carlos Eduardo Henning (PPGAS/UFG). A candidata apresentou seu trabalho, foi arguida pela Banca e respondeu às arguições. Ao final da arguição, a Banca Examinadora passou a julgamento em sessão reservada, pelo qual foi atribuído à doutoranda o seguinte resultado: Aprovada. Reabertos os trabalhos, o presidente proclamou os resultados e encerrou a sessão pública, da qual foi lavrada a presente ata, que vai assinada por ele e os demais integrantes da Banca Examinadora.

TÍTULO SUGERIDO PELA BANCA

SISTEMA AGROALIMENTAR E (RE) EXISTÊNCIA: 'MITOS', DISCURSO POLÍTICO E PRODUÇÃO ACADÊMICA AKWẼ-XERENTE

Documento assinado eletronicamente por **Camila Mainardi**, **Professor do Magistério Superior**, em 01/04/2022, às 08:39, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

Documento assinado eletronicamente por **Rildo Bento De Souza**, **Professor do Magistério Superior**, em 02/04/2022, às 23:59, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

Documento assinado eletronicamente por **Camila Azevedo De Moraes Wichers**, **Professora do Magistério Superior**, em 03/04/2022, às 11:16, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

Documento assinado eletronicamente por **Jean Tiago Baptista**, **Professor do Magistério Superior**, em 06/04/2022, às 12:13, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

Documento assinado eletronicamente por **Lisbeth Oliveira**, **Professor do Magistério Superior**, em 29/04/2022, às 16:09, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2741558** e o código CRC **8E2D4DCD**.

Referência: Processo nº 23070.011843/2022-27 SEI nº 2741558

AGRADECIMENTOS

À Coordenação de Aperfeiçoamento Pessoal no Ensino Superior, pelo financiamento desta pesquisa através da bolsa CAPES.

À minha família, pela paciência e pelo apoio durante todo o processo de pesquisa.

Ao corpo docente, discente e técnico administrativo do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal de Goiás - PPGAS/UFG, especialmente às professoras Dra. Janine Helfst Leicht Collaço e Dra. Camila Mainardi, pela participação na banca examinadora de qualificação deste estudo.

À comunidade da Terra Indígena Xerente, pela disposição, interlocução, construção de uma relação dialógica e recíproca de respeito ao longo do tempo e permissão de aprendizado sobre suas singularidades culturais.

Às/aos professoras/es Akwẽ e outras lideranças políticas, tais como o Sr. Ivan Suzawre Xerente, a Sra. Elza Nãmnãdi Xerente, a Sra. Jacira Xerente e todas as mulheres indígenas que atuam nos movimentos sociais, pela disposição ao diálogo sempre que possível.

Aos Akwẽ da Aldeia Salto Kripre, pela interlocução e pelos ensinamentos. Um agradecimento especial à anciã Pizadi e suas familiares, tais como Maria Helena e seus familiares, Betânia, Kuzê e seus familiares, à jovem Krtidi e às crianças Tkadi e Kêti. E também aos anciãos Sr. Pedro e Sr. Abrão, ao pastor e professor Silvino Sirnãwẽ, ao Sérgio e seus familiares, ao Dawaci (em memória) e seus familiares, e aos jovens Moisés e Pasiku.

Ao meu orientador Prof. Dr. Jean Tiago Baptista, pela disposição e acolhimento humano e por sua competência na condução final deste estudo.

Meus sinceros agradecimentos às professoras Dra. Lisbeth Oliveira, Dra. Camila Azevedo Moraes Wichers e Dra. Camila Mainardi, e aos professores Dr. Rildo Bento de Souza e Dr. Carlos Eduardo Henning, pela disposição para a leitura e composição da banca examinadora deste estudo.

Às/aos amigues Carla Camelini Ongaro, Verônica Aldé, Rubens Benevides, Marco Lazarin, Pedro Moreira, Rodrigo Cotrim, Marco Melo, minha gratidão pelo apoio nos dias sombrios e turbulentos.

RESUMO

O alto consumo de alimentos industrializados e o aumento do adoecimento crônico entre os Akwẽ são alguns dos impactos provenientes de uma problemática socioambiental causada pelo modelo hegemônico de desenvolvimento. Este estudo observa o sistema agroalimentar no discurso de (re)existência do povo Akwẽ, sob um olhar antropológico sobre suas relações e práticas próprias (re)existentes. Também posiciona mulheres e homens akwẽ no sistema alimentar, e evidencia uma epistemologia frente às dinâmicas desse sistema. A pesquisa parte da interlocução iniciada em 2010 e, desde 2018, a partir de dados pessoais e virtuais, resultantes de interações com os Akwẽ. A interlocução foi realizada com lideranças, tais como anciãs e anciãos, professoras/es, e lideranças políticas, habitantes da Terra Indígena Xerente no Estado do Tocantins, Brasil. A observação foi estruturada a partir de gêneros do discurso, tais como mitos/narrativas/histórias, o discurso político e a produção acadêmica e/ou bibliográfica. O destaque para os alimentos revelou a reciprocidade nas relações e práticas próprias com a natureza, fundamentadas na ontologia, no lugar, no tempo, na realidade e na concretude da existência. Essas relações expressam singularidades culturais, tais como sua morfologia social e cosmologia; seu sistema alimentar, principalmente pelos plantios e coletas existentes, resistentes ou abandonados e suas receitas culinárias. Por fim, as diferentes dimensões narrativas destacam disposições e motivações akwẽ no processo de protagonizar o viver bem e com autossustento.

Palavras-chave: Etnologia Indígena; Gêneros de Discurso; Povo Akwẽ Xerente; (Re)existência; Sistema Agroalimentar Tradicional.

ABSTRACT

The high consumption of industrialized foods and the increase of chronic illness among the Akwẽ are some of the impacts arising from a socio-environmental problem caused by the hegemonic model of development. This study observes the agri-food system in the discourse of (re)existence of the Akwẽ people, under an anthropological view of their own (re)existing relations and practices. It also positions women and men in the food system, and evidences an epistemology in the face of the dynamics of this system. The research starts from the dialogue started in 2010, and since 2018 from personal and virtual data, resulting from interactions with the Akwẽ. The dialogue was conducted with leaders, such as men and women elders, teachers, and political leaders, inhabitants of the Xerente Indigenous Land in the State of Tocantins, Brazil. The observation was structured from genres of discourse, such as myths/narratives/stories, political discourse and academic and/or bibliographic production. The emphasis on food revealed reciprocity in the relationships and practices of nature, based on ontology, in place, in time, in reality and in the concreteness of existence. These relationships express cultural singularities, such as their social morphology and cosmology; its food system, mainly by existing, resistant or abandoned plantations and collections and its culinary recipes. Finally, the different narrative dimensions highlight akwẽ dispositions and motivations in the process of leading the life well and with self-sustenance.

Keywords: Indigenous Ethnology; Genres of Discourse; People Akwẽ Xerente; (Re)existence; Traditional Agri-Food System.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO 14
2 REFERENCIAL TEÓRICO: O QUE CONTA MAIS? 34
2.1 PESSOA, CORPORALIDADE E O ALIMENTO 40
2.3 EPISTEMOLOGIA INDÍGENA NA PRODUÇÃO TEXTUAL.....47
3 UMA HISTÓRIA DE RESISTÊNCIA E RESILIÊNCIA 55
4 INTERTEXTUALIDADE E PROBLEMÁTICA ALIMENTAR AKWẼ 65
4.1 ITINERÁRIOS TERAPÊUTICOS..... 73
4.2 IMPACTOS SOCIOAMBIENTAIS E ALIMENTARES 75
4.3 MITIGAÇÃO DOS IMPACTOS E INSUSTENTABILIDADE..... 76
4.4 ENFOQUES INTERDISCIPLINARES E SUAS INTER-RELAÇÕES..... 78
5 DISCURSO POLÍTICO E EPISTEMOLOGIA SOCIOAMBIENTAL AKWẼ .. 88
5.1 VIVER BEM *PSÊDI* E COM AUTOSSUSTENTO *DASIPTUMÃ*..... 89
5.2 DIÁLOGO POLÍTICO E PREOCUPAÇÕES RECENTES 92
5.3 O SENTIDO DE UMA TRAJETÓRIA POLÍTICA 97
5.4 ESTRATÉGIA ECOLÓGICO POLÍTICA E ICMS ECOLÓGICO..... 102
5.5 LIDERANÇAS FEMININAS, TERRITÓRIO E EDUCAÇÃO 106
5.6 PREOCUPAÇÕES, AUTOSSUSTENTO E VIDA NO TERRITÓRIO 109
5.7 A CULTURA PREVALECE: (RE)EXISTÊNCIA 111
6 DISCURSO ACADÊMICO 115
6.1 UNIVERSIDADE: ESPAÇO DE AFIRMAÇÃO E RESISTÊNCIA 115
6.2 ATUALIZANDO A PROBLEMÁTICA SOCIOAMBIENTAL 120
6.3 DIALOGANDO COM ACADÊMICOS AKWẼ..... 124
6.3.1 A roça tradicional na produção acadêmica 129
6.3.2 Alimentos e a roça tradicional no livro didático..... 136
6.4 A ROÇA TRADICIONAL NO CONTEXTO DE PANDEMIA..... 142
6.4.1 Na roça de toco o arroz é “coisa saudável”..... 146
6.4.2 O arroz no discurso de uma mãe/avó/liderança 149
6.5 RECEITUÁRIO E RECEITAS CULINÁRIAS AKWẼ..... 156
6.5.1 *Rõmkrã* : os frutos do Cerrado 167
7 A COCÇÃO DE ALIMENTOS E A DIFERENCIAÇÃO ONTOLÓGICA..... 173

7.1 A NOVIDADE CULINÁRIA E O APRENDIZADO NO TERRITÓRIO 174
7.2 FUNDAMENTOS ONTOLÓGICOS: ENTRE O SOL E A LUA 182
7.3 A CAMADA SUBTERRÂNEA E A DIFERENÇA ONTOLÓGICA..... 187
8 AS PLANTAS CULTIVADAS E AS MULHERES AKWẼ 192
8.1 NOVIDADES ALIMENTARES E CULINÁRIAS 193
8.2 A MULHER-ESTRELA E A BATATA-DOCE 204
8.3 A MULHER GRÁVIDA E O INHAME..... 210
8.4 OS *SOKRDA* E AS MULHERES 213
9 ALGUMAS CONSIDERAÇÕES..... 216
REFERÊNCIAS..... 225

1 INTRODUÇÃO

O sistema agroalimentar no discurso de (re)existência do povo Akwẽ manifesta uma epistemologia indígena, cujas relações e práticas próprias são orientadas para a coletividade e envolvem seres humanos e não humanos. No contexto de impactos socioambientais e de pandemia de Covid-19, esse estudo centraliza a agência em torno da alimentação tradicional como construtora da saúde, tanto da pessoa/parente quanto da corporalidade.

Nesse sentido, os mitos são compreendidos como narrativas de transmissão e aquisição de conhecimentos provenientes da oralidade. O discurso constituído na oralidade/mitologia, na política e na produção acadêmica é proveniente de lideranças akwẽ, consideradas sujeitos de agência. Portanto, todo o trabalho se situa no campo político.

A questão que direciona este estudo decorre da problemática socioambiental e alimentar. Se há a possibilidade de determinação de problemas, o que conta mais nas suas relações sociais e variações relacionais? Se os impactos socioambientais afetam o seu sistema alimentar, o que conta mais para os Akwẽ? Para que serve a ideia de (re)existência e quais as suas consequências?

Neste estudo, a ideia de (re)existência remete à adapatação criativa indígena nas suas relações sociais e variações relacionais nos tempos mítico e histórico e nos espaços territorial, político e acadêmico. Perante os ‘mitos’, a inter-relação da (re)existência com o sistema agroalimentar denota a valorização da vida e da vivência concreta de aprendizados junto aos seres no território. No discurso político, ela, a (re)existência, denota a materialização da história no tempo e a realidade das realizações na política. E no discurso acadêmico ela é acionada pela produção textual engajada e vinculada à subsistência e à longevidade no tempo e no espaço.

A hipótese em destaque é a da centralidade do sistema alimentar tradicional no discurso de (re)existência. Isso significa sua fundamental importância na construção de autonomia e autossustentabilidade, na produção de pessoas e corpos saudáveis.

Nessa construção, memórias e narrativas alimentares do povo Akwẽ são centralizadas na tese, e esta aponta caminhos de pesquisa etnológica.

Assim, o objeto desse estudo é o discurso de (re)existência pronunciado por lideranças akwẽ. Para isso, utilizou-se de recursos tais como dados pessoais, coleta de dados disponíveis na Internet, e interlocução virtual e interativa, que resultaram num estudo etnográfico virtual.

Nesse sentido, na relação entre a dimensão da saúde e da alimentação, o estudo destacou: resguardos alimentares em deteminados ciclos da vida; acesso e consumo alimentar proveniente de uma diversidade de plantas cultivadas e de técnicas culinárias - assados, moqueados e fermentados; saberes e práticas culinárias, repassados de geração em geração; práticas de plantio com base no cuidado com a terra e a água; valorização do consumo de alimentos da roça e do mato; busca por soberania alimentar e garantia de espaço para plantios no território.

Inicialmente, a pesquisa almejava a elaboração de uma etnografia entre os Akwẽ da aldeia Salto Kripre, na Terra Indígena Xerente no Estado do Tocantins, fundamentada no discurso social acerca dos plantios, das coletas e da agência feminina na dieta de construção do corpo saudável. A proposta era fazer uma interlocução com anciãos, pajés e lideranças, mais concentrada nas mulheres akwẽ, por serem consideradas as detentoras dos saberes culinários, agentes na construção de corpos saudáveis mediante o contexto de transformação nos seus hábitos alimentares.

Estes objetivos continuaram os mesmos. Todavia, com as mudanças metodológicas exigidas pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa em dezembro de 2020, “estar lá” deixou de ser uma premissa para a pesquisa. Desde então o objeto deste estudo - o discurso Akwẽ acerca dos alimentos provenientes de plantios, coletas e sua relação com a agência feminina na dieta de construção do corpo saudável - mudou de lugar.

O discurso social é pronunciado no “interior de uma cultura” (VÍCTORA; KNAUTH; HASSEN, 2000). Isto se aceitarmos os gêneros de discurso como meios possíveis de adentrar uma cultura e os reconhecermos como objetos de análise. O

acesso se deu pelas palavras e ações dos sujeitos de pesquisa. A partir deste discurso pretendeu-se elaborar uma *descrição densa*, no sentido de uma explicação pela hierarquização de significados sobre seu sistema alimentar.

Estes significados se estabeleceram devido a um trabalho meticuloso, que envolveu análise e construção de um ponto de vista e/ou interpretação possível sobre as razões da agência indígena em contexto de impactos socioambientais. Um processo permanente de seleção de informações disponibilizadas e de diálogo realizou-se através das teorias das ciências sociais e as nativas (GEERTZ, 1989).

Em virtude da pandemia de COVID-19, a pesquisa se apoiou nos dados pessoais da pesquisadora, coletados ao longo de doze anos de relações recíprocas com os Akwẽ; na coleta de dados virtuais, tais como a produção acadêmica e bibliográfica de intelectuais akwẽ, e nos telefonemas, encontros e entrevistas virtuais com lideranças políticas, anciãs/ãos, professoras/es, caciques e estudantes universitários. Assim, a agência dos Akwẽ foi compreendida como (re)existência e se tornou observável a partir de gêneros de discurso produzidos pelas lideranças femininas e masculinas. O enfoque analítico na epistemologia Akwẽ evidenciou o que lhes interessa mais.

A interlocução com lideranças, principalmente anciãs/anciãos *wawẽ*, mulheres e homens adultas/os se deu virtualmente e por ligações telefônicas. O desenvolvimento desse estudo também foi estruturado a partir da produção acadêmica e bibliográfica akwẽ, do discurso político e das narrativas mitológicas sobre o sistema alimentar tradicional do povo Akwẽ. O destaque para o sistema agroalimentar e de extrativismo, suas relações e práticas próprias de viver bem *psêdi* e com autossustento *dasiptumã* corroboram o argumento central no discurso de (re)existência, que repousa na tese da alimentação tradicional como o eixo de construção de saúde no contexto de impactos socioambientais.

Considerando o contexto de pandemia da Covid-19 e a mudança na metodologia de pesquisa, o estudo passou a ter dois objetivos específicos: registrar narrativas alimentares e culinárias, e visibilizar as estratégias (re) existentes de cuidado com a saúde. Nesse sentido, o estudo foi conduzido pela definição Akwẽ de saúde, construída através do consumo de alimentos da roça e do mato. Nesse

intuito, viver bem *psêdi* e com autossustento *dasiptumã* estrutura a produção da vida e da sustentabilidade no território. Essa ideia aproxima as mulheres da agência e da socialidade akwẽ.

A socialidade é um conceito etnológico da década de 1980, cunhado por Marilyn Strathern para contrapor às clássicas compreensões do *socius,* e criticar dicotomias de modo geral, tais como individuo/sociedade, natureza/cultura, sujeito/objeto. O conceito também tem sido utilizado na etnologia para pensar as práticas e relações humanas, e entre humanos e não humanos.

A relação entre a socialidade e a agência das mulheres fica evidente no discurso mítico de mediação feminina na origem das plantas. Porém, se estende no discurso político e no discurso acadêmico a partir da agência vinculada às estratégias de (re)existência no território. Nesse sentido, este estudo compreende as relações e práticas próprias de cuidado com a saúde pelo viés do sistema alimentar.

Com base na mudança metodológica, a reflexão sobre a socialidade akwẽ foi insuficientemente abordada, assim como o discurso acerca das relações e práticas das mulheres nos cultivos e nas coletas de alimentos tradicionais. Contudo, práticas (re)existentes e estratégias de agência destacaram-se nos gêneros de discurso como eixo de construção de saúde, inclusive no contexto de pandemia da Covid-19.

Ficou evidente que a problemática alimentar envolve o adoecimento pelo alto consumo de produtos industrializados, pois os Akwẽ consideram esses alimentos causadores de fraqueza corporal e adoecimento crônico. Na aldeia Salto Kripre e aldeia Porteira, o maior índice de óbitos está relacionado ao adoecimento por diabetes (FERREIRA, 2016). Lideranças tais como professores confirmam a vulnerabilidade corporal causada pelo adoecimento crônico, principalmente o diabetes. Isto influenciou na recente perda de cinco anciãos em 2020, em decorrência de contágio por Covid-19. As embalagens dos produtos industrializados também são consideradas poluidores ambientais na medida em que promovem o aumento de lixo nas aldeias. A poluição causada pelo lixo tem sido uma preocupação atual (ESUTKRENPLE XERENTE, 2017).

Conforme indicado em pesquisa anterior (SCHMIDT, 2011), as transformações alimentares demandam estudos sobre a visibilidade de estratégias de resistência, porque há uma substituição gradativa na alimentação proveniente de

seu sistema alimentar tradicional. Nesse sentido, entende-se que há uma ‘autonomia-dependência’ monetária que permite o acesso aos alimentos de cesta ‘básica’ e, consequentemente, no consumo desses alimentos industrializados. Isso contribui para uma (des) construção da saúde. Além disso, o fornecimento de cestas ‘básicas’ por instituições governamentais e religiosas também incentivam esse tipo de consumo.

O consumo cotidiano de massas, óleo, sal e açúcar e, mais recentemente, o consumo de alimentos com agrotóxicos, tem se destacado como potencial causa no discurso de adoecimento crônico. A problemática que afeta o sistema alimentar akwẽ é reconhecida pelas lideranças que, por sua vez, agenciam suas relações e práticas próprias no discurso de resistência.

É importante notar que a dinamicidade na cultura e na sustentabilidade pode ser percebida nas situações de fronteira, nas relações interétnicas e de impacto socioambiental causado pelos projetos de desenvolvimento (OLIVEIRA-REIS, 2001; 1999). Isso também fica evidente no discurso dos atores Akwẽ. Portanto, as mudanças no sistema alimentar são motivadas, em certa medida, pela indisponibilidade de terras, pelo padrão de morbi-mortalidade e pelo esgotamento de ‘recursos’ naturais.

A pesquisa sobre a alimentação indígena permite o aprendizado sobre sua (re)existência dentro e fora do território. A agência na política e na educação, por exemplo, tem trazido contribuições para o enfrentamento da situação de esgotamento dos ‘recursos naturais’. Importante ressaltar que para os povos indígenas a natureza não pode ser identificada como ‘recurso’. Isso pode ser percebido no discurso, quando nos contam suas “verdadeiras histórias” ou quando atuam na política e na produção bibliográfica. Essa crítica sobre a compreensão da natureza como “recurso natural” também é feita por muitos intelectuais indígenas, tais como Ailton Krenak (2019; 2020; 2020a), Davi Kopenawa (2015), e os próprios Akwẽ.

Quanto aos impactos no sistema agroalimentar, os problemas de saúde decorrentes de alimentação inadequada têm sido enfrentados com medicamentos sintéticos/alopáticos. A antiga Fundação Nacional de Saúde – FUNASA já desenvolveu um programa de combate ao beribéri, doença causada pela carência

da vitamina B1 e ácido fólico. Entretanto, é no milho, alimento tradicional e pouco encontrado nos plantios que se encontram esses nutrientes. A alimentação tradicional é reconhecida na visão de saúde do povo Akwẽ, embora eles não neguem o modelo hegemônico de saúde (SCHMIDT, 2011).

A relação entre saúde e alimentação tradicional não é exclusiva dos Akwẽ. Entre os Xavante, por exemplo, é possível identificar essa problemática, assim como entre outros povos indígenas que convivem com impactos socioambientais no território. Porém, a diminuição nos plantios de roça de toco implica no distanciamento entre a produção, a distribuição e o consumo de alimentos Akwẽ e, consequentemente, no risco de adoecimento crônico. Esse impacto no sistema agroalimentar tradicional está associado ao modelo hegemônico de desenvolvimento vigente que descaracteriza o sistema alimentar desde os projetos de compensação ambiental.

Cabe lembrar que este estudo é uma continuidade da pesquisa que se iniciou em 2009, e sua realização tem como base sua posterior utilidade na escola indígena. Por isso, este estudo adquiriu o apoio das lideranças – cacique e coordenação da Escola Indígena Waikãrnãse, na aldeia Salto Kripre. Conforme relatou o professor Valci Sinã, ainda hoje a pesquisa tem sido utilizada pelos professores na escola.

***

O capítulo sobre intertextualidade e problemática alimentar do povo Akwẽ resultou de uma construção com base no mapeamento virtual de publicações dialógicas e polifônicas acerca da problemática alimentar vivenciada pelos Akwẽ. O enfoque antropológico relacionou alimentação, saúde e doença no contexto de impactos socioambientais causados pelo modelo hegemônico de desenvolvimento em território indígena. Para isso, as citações da pesquisa autoral publicada em 2011, junto ao povo Akwẽ, permitiram o acesso aos dados relevantes desta pesquisa, citados por outras/os pesquisadoras/es em publicações posteriores. A lógica de construção intertextual *on-line* e com potencial interdisciplinar e intercultural promoveu uma atualização de referências bibliográficas sobre o tema, o que foi considerado como uma das propostas do capítulo.

A intertextualidade evidenciou citações dos impactos de grandes projetos de desenvolvimento sobre o sistema alimentar tradicional do povo Akwẽ, principalmente a consequente ‘autonomia-dependência’ financeira. Por outro lado, evidenciou citações de saberes sobre os alimentos na construção da saúde por meio das práticas alimentares tradicionais. Por fim, evidenciou o protagonismo indígena na Universidade como estratégia de resistência, uma vez que a produção intercultural e transdisciplinar de conhecimento sobre si, o outro e o coletivo registra o que lhes interessa mais e sugere inovações epistemológicas.

A intertextualidade se constituiu numa estratégia metodológica da pesquisa no ambiente virtual. Para os avanços desta pesquisa, a produção textual acadêmica Akwẽ revelou-se como um fio condutor, um gênero de discurso privilegiado sobre seu sistema alimentar, outro caminho possível no contexto contingente de pandemia da Covid-19. Aqui se revela a centralidade do alimento no discurso acadêmico, e um protagonismo dos Akwẽ na produção de material didático e literário, de acordo com a lei 11.645.

Na parte que trata do discurso político o enfoque é a epistemologia socioambiental do povo Akwẽ. O conjunto dos discursos apreendidos por meio de nossa interlocução envolveu principalmente planos de agência no território pela garantia de acesso à diversidade alimentar. A interlocução com mulheres e homens akwẽ, considerados lideranças políticas, levou à compreensão da relação entre saúde, alimentação e autossustento, com destaque para o cuidado com a alimentação das mães/nutrizes e o respeito aos conhecimentos dos anciãos.

O discurso político akwẽ prima pela garantia dos seus direitos fundamentais. No contexto de impacto socioambiental, o discurso sobre a diversidade agroalimentar e as práticas tradicionais de plantio motiva ações e relações interétnicas, nas quais as lideranças protagonizam espaços políticos, acadêmicos e religiosos em frentes anteriormente protagonizadas por não indígenas.

De modo geral, o discurso das lideranças relacionou suas preocupações com o território em transformação e com o autossustento. De fato, o atual distanciamento entre a produção e o consumo cotidiano de alimentos manifestou consequências tais como a diminuição da agrobiodiversidade no território Xerente, embora ela

permaneça diversa na memória das comidas feitas pelas avós, a memória culinária. Por outro lado, no contexto de pandemia da Covid-19 a preocupação com a autonomia alimentar ganhou uma centralidade no discurso das lideranças indígenas de diversas etnias no Brasil. No enfrentamento à pandemia de coronavírus, antes da vacina, os chás/remédios caseiros se destacaram como “medicina” tradicional no discurso das lideranças sobre suas práticas de tratamento e cura.

Nesse sentido, a partir da compreensão de uma epistemologia aplicável às relações entre cultura e sustentabilidade ambiental (LEFF, 2001), percebe-se uma semelhança de sentido na interlocução sobre uma epistemologia ambiental akwẽ, que prima pela não separação entre natureza e a cultura na concepção da vida. Essa epistemologia emerge nas atuais preocupações das lideranças com o “viver bem” e com “autossustento” no território.

Após a realização dos projetos de roça mecanizada e encerramento do Programa de Compensação Ambiental Xerente – Procambix, o consequente distanciamento entre a produção e o consumo de uma diversidade de alimentos tradicionais permitiu uma maior consciência sobre a relação causal entre alimentação “de branco” e adoecimento crônico (“doença de branco”). Isso se evidenciou no discurso político akwẽ.

Nesse sentido, a ação política akwẽ apontou para a viabilização de políticas públicas de fomento aos plantios tradicionais de roça, na medida em que o consumo desses cultivares permanece aliado à saúde e à qualidade de vida, previstas no “viver bem” *psêdi* com “autossustento” *dasiptumã*. De modo geral, a política de viver bem consiste numa ética e numa estética da vida, onde o cultivo do respeito aos conhecimentos tradicionais dos seus anciãos e conselheiros é primordial.

No discurso acadêmico, a motivação e a disposição evidenciam o território como espaço de (re)existência alimentar. A centralidade da alimentação pode ser percebida no discurso indígena desde os espaços hegemônicos de conhecimento, onde exercem seus direitos e protagonizam em diferentes espaços dialógicos. Também legitimam sua produção textual acadêmica como uma ferramenta de luta

pelo reconhecimento de direitos fundamentais; seu patrimônio, seus direitos culturais e sua cidadania.

Em seu protagonismo no ambiente acadêmico, o discurso pela ampliação territorial e pelo autossustento *dasiptumã* envolve lideranças que enfrentam os impactos socioambientais e buscam soluções para os consequentes problemas internos, tais como conflitos, enfrentamento ao adoecimento crônico e a manutenção de seu modo de viver bem, com base no respeito aos conhecimentos tradicionais repassados. Portanto, esses atores reconhecem a agência de seus anciãos quando afirmam que são “verdadeiras bibliotecas”, fonte de saberes e práticas transdisciplinares. Isso significa (re)existência alimentar no território.

A produção de livro didático e paradidático, para além da produção acadêmica no Ensino Superior, centralizou a alimentação no discurso de resistência dos professores Akwẽ. Sem dúvida, a produção acadêmica akwẽ reflete um profundo respeito pelos saberes e conhecimentos das/os anciãs/ãos *wawẽ* (SIRNÃWẼ XERENTE, 2011; 2017). Sem o acesso a eles, muitos trabalhos de pesquisa seriam impossíveis de serem realizados, porque as pessoas velhas são a “verdadeira biblioteca do povo Akwẽ” (KRTIDI XERENTE, 2017), e porque a oralidade e a experiência são os instrumentos de ensino-aprendizagem do povo Akwẽ.

Para finalizar o estudo, o enfoque no discurso sobre suas “verdadeiras histórias” destacou dois capítulos, um sobre a diferença ontológica e a origem da culinária e outro sobre a origem das plantas cultivadas e a mediação das mulheres. Nessa história cíclica os mitos são atualizados.

O capítulo sobre a diferença ontológica e a origem da culinária destaca a cosmologia e a organização coletiva dos Akwẽ. Além de se destacar como o Pai Criador, o Sol é o demiurgo detentor de uma metade clânica, na qual se dividem clãs que introduzem relações e práticas culinárias, tais como o fogo doméstico, a carne assada e o *kupakbu* beiju de mandioca. A metade clânica é denominada *Doí* Sol, na qual se encontram três clãs: os donos do fogo *Kuzâ Tdêkwa,* os donos do algodão

Kbazi Tdêkwa, e os donos do jogo com a batata assada/donos da borracha *Krito Tdêkwa.*

Importante notar que a categoria “dono” é própria do povo Akwẽ, e está vinculada a quem tem a potência de doar um conhecimento, de relacionar. O surgimento desses clãs está associado a seres não humanos aliados à introdução do fogo doméstico, o fogo culinário que diversifica os modos de viver e preparar os alimentos, anteriormente consumidos assados na pedra, secos ao Sol.

Além da pintura corporal e dos cantos, a organização coletiva e a culinária tradicional se destacam como práticas de cuidado integral. Na transversalidade, as histórias narram práticas de cuidado pelo viés dos alimentos, uma das principais práticas na produção de saúde e bem viver. Isto pode ser expresso no discurso sobre as singularidades da cultura Akwẽ desde seus mitos.

Cada história/narrativa pode ser mais bem compreendida pelas significações atribuídas pelos Akwẽ. Uma vez que essas histórias sejam compreendidas como “documentos vivos” /histórias verdadeiras, são capazes de proporcionar modelos de conduta e valores de existência manifestos no pensamento, pois evidenciam modos de vida desde tempos imemoriais.

Assim, tais histórias permitem a identificação de mulheres/onça sujeitas do fazer culinário, alimentos que são transformados em comida - beiju de mandioca *Kupakbu* e carnes de caça assadas - e técnicas culinárias - assado passaram a fazer parte da cozinha Akwẽ. As histórias também indicam onde os alimentos podem ser encontrados e como fazê-los reaparecer quando desaparecem, de modo que continuem a fazer parte da dieta.

As histórias Akwẽ denotam a complexa organização social e cultural, bem como possibilidades interpretativas. São histórias que relatam acontecimentos no espaço e no tempo dos começos, são proezas dos seres com potenciais de humanidade. Por isso, cada história é uma verdade que revela um modelo exemplar de conduta humana, porque que implica uma cosmogonia, um mundo estruturante e estruturado.

Nesse sentido, saber contar as histórias promove o prestígio da pessoa que detém o conhecimento. Essa é uma característica da produção de saberes sobre a cosmogonia e cosmologia akwẽ. As histórias têm valor pedagógico, quiçá terapêutico, intrínseco nos valores convenientes ao retorno às origens, pois asseguram a atualização da vida e das relações sociais desde a sua reatualização. É por meio de histórias com fundo cosmogônico que se inaugura um novo ciclo temporal.

A concepção do fogo e das novidades culinárias akwẽ se configura no acesso ao conhecimento tradicional e retorno deste à comunidade. A aventura de agentes/heróis das histórias relatadas trata do regresso destes em carne e osso, e não apenas simbolicamente, isto é, retornam para a comunidade, com novidades que marcam um novo modo de ser, comer e existir coletivamente. Em tese, a narrativa mitológica recita tradições e histórias, e a vocação para contá-las demanda "ouvir para aprender", práticas de aprendizado com pessoas mais velhas e com capacidades memorísticas, imaginativas e de talento. Essas histórias são um patrimônio dos povos originários.

No capítulo sobre as plantas cultivadas e as mulheres akwẽ, pode-se compreender que, em suma, nas relações entre seres humanos e não humanos, seja na terra ou no céu, os aprendizes são sempre os humanos. Neste capítulo, as versões de origem das plantas cultivadas envolvem a mediação das mulheres em suas relações com os demiurgos, os animais, a terra e a água, resultando na introdução de alimentos e comidas entre os Akwẽ.

A introdução do arroz e do milho *nõzâ* na dieta resulta de mediação, e a introdução da mandioca *kupa* resulta de doação das mulheres akwẽ. As nutrizes akwẽ são as doadoras do gênero agrícola. Sem dúvida, atualmente a mandioca *kupa* é um dos alimentos tradicionais mais consumidos em diferentes contextos, sobretudo em diversos preparos culinários. E ela surge das gotas de leite materno, substância corporal que alimenta e nutre. O corpo materno é capaz de produzir/doar substância que a terra germina.

É notável, também, que a capacidade de agência das mulheres é similar à dos “donos” dos alimentos. Em sua agência, o leite materno *dahâi waku* das nutrizes faz brotar mandioca *kupa*, e sua diversidade de espécies. Perante os relatos sobre o surgimento das mulheres akwẽ em sua diversidade, a potência de autotransformação dos pedaços de carne da primeira mulher ou da “sobra de comida” resulta de embrulhar, amarrar e guardar. Parece que há uma capacidade de agência do alimento “guardado”, haja vista a transformação do leite represado em seus seios e que, ao pingar na terra, faz brotar mandioca *kupa*.

Na versão Akwẽ as mulheres se originam em uma diversidade de corpos a partir da transformação da “sobra de comida” *sokrda* que foi amarrada com cordas de *embira,* planta utilizada como proteção. Na construção de paredes das casas tradicionais os cordões de *embira* são amarrados às estacas fincadas no chão umas ao lado das outras. Na caça, o cordão de *embira* é utilizado como ornamento de proteção. Na cura, o pajé *sekwa* amarra o cordão no pescoço ou tornozelos das crianças para a proteção contra males causados pelo consumo de carnes consideradas extremamente “reimosas”, tais como cutia, paca ou tatu. Nos rituais, os cordões são utilizados como gravatas pelos anciãos ou homens que assumem cargos especiais (COELHO DE MELO, 2016).

Às mulheres akwẽ é passado o conhecimento sobre alimentos e plantas cultivadas, bem como seu preparo na culinária tradicional. Desse modo, elas medeiam o processo de introdução de cultivares na dieta dos Akwẽ. Ainda que na versão de origem do inhame e da batata-doce a relação de mediação se inverta, isto é, a disposição de mediação seja masculina, a motivação é feminina. Logo, o motivo da introdução do inhame na dieta akwẽ é a preocupação do homem/caçador/marido com o alimento para a mulher/esposa/mãe transformar em comida.

Além disso, a multiplicação e diversificação de espécies de inhame originam-se dos pedaços do cadáver da sapa, que as rolinhas jogaram na água. Este acontecimento tem como causa a transgressão da mulher grávida ao conselho recebido - não participar da captura coletiva de roça pelo risco de ser capturada. Mulher grávida não participa de colheita/captura coletiva na roça. As mulheres akwẽ têm a capacidade corporal de mediar/doar alimentos, e os homens de capturá-los.

Sobre a transgressão de regras e a vida breve, na versão de origem da batata-doce, antes de morrer e depois de se encantar pela mulher-estrela, a “dona” e a doadora do alimento celeste, o jovem terrestre repassa a novidade alimentar à sua mãe agricultora. Mas é no céu canibal que a novidade agrícola é plantada, colhida, assada pela mulher-estrela e posteriormente ofertada ao jovem akwẽ, por isso não há captura coletiva da roça de batatas.

O jovem tem a vida abreviada pela transgressão dos seus irmãos. Isso significa que o risco de adoecimento e/ou morte do sujeito se amplia pelo comportamento transgressor dos parentes. A mulher-estrela encontrada dentro do cofo *sbo*, em forma de um pequeno animal, possivelmente uma rata/sarigueia, denota sua característica de alimento proibido e, portanto, capaz de abreviar a vida.

Do mesmo modo, a sapa teve a vida abreviada pelo comportamento transgressor do sapo ao assassinar a mulher grávida/devir mãe na narrativa do surgimento do inhame. Em suma, a vida é abreviada por transgressão de conselhos/regras/leis.

Por outro lado, nas relações com seres celestes, os aprendizados sobre o preparo do arroz, confecção e uso do pilão *wdê krê*, da trempe *piza zaparze* e do fogo culinário decorrem dos ensinamentos do Sol, também denominado *Waptokware*/Waptokwazawre/ “Deus Nosso Senhor”; aquele que ajuda no parto, que repassa conhecimentos à parteira. Isto porque Ele desce a terra e ‘repara’ o parto demorado da filha da mulher parteira, ofertando técnicas culinárias de multiplicação do arroz na panela *piza*, dentre outros cuidados no período pós-parto.

A fartura está intimamente relacionada ao fenômeno da multiplicação e diversificação. Isso fica evidente nas diferentes narrativas de origem das plantas cultivadas; na árvore de milho que é farta e produz diferentes espécies de milho, na diversidade de inhames e na garantia de colheita destes por muitos anos. Soma-se a isto o uso do pilão *wdê krê* e da panela *piza*, elementos tradicionais da cozinha akwẽ e símbolos de fartura decorrentes dos ensinamentos e sugestões que o Sol traz à mulher terrestre. Contudo, embora a relação com o demiurgo seja de aprendizado sobre fartura, é a dúvida akwẽ que caracteriza uma relação causal

específica entre os Akwẽ e o Sol. A dúvida gera escassez por cólera e/ou punição do Sol, esta poderá ser mais bem compreendida em contexto ritual. A dúvida é traduzida como atitude reprovada da mulher/mãe que não sabe transformar o alimento/multiplicar e não procura saber. De fato, não querer saber o que não se sabe caracteriza a panela vazia.

Cabe destacar também a recorrente agência de captura akwẽ antes ou exatamente ao meio-dia. O horário é exatamente quando o Sol se situa no meio do céu. Na terra, quando esse horário está próximo o caçador se preocupa em voltar sem alimento para a aldeia, porque antes do meio-dia a comida é preparada e servida. Por outro lado, os espíritos dormem ao meio-dia e por isso as capturas das roças de milho, arroz e inhame se dão neste horário. No céu, a mulher-estrela leva o rapaz para conhecer sua aldeia exatamente ao meio-dia, quando os espíritos e as almas dos mortos dormem.

Os Akwẽ identificam a terra como mãe. A lua *Uá,* também é citada como a mãe de tudo (VIANNA, 1928), e exerce influência sobre os plantios e as colheitas entre os Akwẽ (SCHMIDT, 2011). Ao longo do capítulo sobre a origem das plantas cultivadas, a ‘mãe solteira’, apesar de ter uma condição feminina não aprovada, é a mediadora da introdução de gêneros alimentícios tais como milho e arroz. As mães, de modo geral, também são as cozinheiras e agentes de fortalecimento corporal dos homens antes das colheitas. Elas são aprendizes em potencial do cuidado com a alimentação das filhas nos períodos de resguardo, tais como o pós-parto. Além de mediadoras no processo de introdução de alimentos considerados tradicionais, são doadoras de substância fresca/natural que nutre os recém-nascidos e ainda fecunda a terra, que por sua vez germina uma diversidade de mandiocas. As mães têm potencial agência culinária e de aliança com seres não humanos.

De todo modo, o presente discurso sobre as plantas cultivadas permite o posicionamento das mães akwẽ como mediadoras [milho, arroz] e doadoras [mandioca] de gêneros agrícolas. Somado a isto, o beiju de milho *nõzâkbu* é uma novidade culinária mediada pela mulher/mãe e a criança/filho. Ainda que em algumas narrativas essa mediação se complemente com a prática masculina e coletiva de capturar/colher e queimar a roça, o destaque para as mães akwẽ surge

ao longo da pesquisa, uma vez que elas são cozinheiras, parteiras, agricultoras e nutrizes, agentes do cuidado mediado pelos conhecimentos culinários.

Em suma, este estudo centraliza a alimentação nos gêneros de discurso (re)existente e visibiliza a diversidade cultural e alimentar do povo Akwẽ mediante a problemática socioambiental. De antemão, cabe reconhecer que os impactos sobre o ecossistema e o viver bem demandam agendas estratégicas de gestão territorial e ambiental das Terras Indígenas. No território, os Akwẽ cumprem um papel central na conservação do bioma Cerrado; mantém recursos hídricos, contém o desmatamento e reduz emissão de carbono na atmosfera. Logo, tanto a proteção quanto a conservação do bioma são agenciadas pelos saberes e práticas tradicionais, além de suas disposições e motivações nesse processo de (re)existir para resistir.

***

A prática antropológica se realiza quando observamos a cultura como um contexto, um arranjo num determinado momento no espaço e no tempo. Para isso, processos de transcrição, tradução de relatos, rupturas, alteridades inscritas e textualização compõem a metodologia aplicada. Nessa contextualização, a pesquisa etnográfica é interpretativa porque interpreta um fluxo de discurso social, episódios dentro de uma teia de significados. Salva o “dito”, o “não dito”, o escrito, o que se vive no campo virtual com o apoio dos registros, postagens e gravações que precedem a uma etnografia no campo virtual.

Contudo, aquela série de práticas de campo que compõe a etnografia, tais como a realização do pré-campo, a escrita do diário de campo e a postura dialógica recebe um impacto imediato no processo de pesquisa virtual. Nesse caso, os áudios, vídeos, telefonemas e o acervo pessoal e bibliográfico fazem a diferença na construção do objeto de pesquisa. Desse modo, o campo virtual se tornou o lugar de atuação etnográfica, onde o/a pesquisador/a interage com o “outro” que é um outro de nós mesmos. É lá que ele/a treina a capacidade de ocupar certo lugar nessa relação.

O pré-campo foi entendido como o contato com o que seria o campo, o lugar de percepção da pesquisadora, de como se sente e se vê na relação de

interlocução. Em campo, nem tudo foi descrito. A objetividade da pesquisa demandou escolhas, seleção e observação dos dados pessoais e daqueles obtidos por telefonemas e interações virtuais, que posteriormente foram condensados numa escrita. Também, resultou de observação, compreensão das mensagens, imagens, leituras e escrita, o que por si só não dizem a mesma coisa. Nesse sentido, a escrita foi feita pensando no/a leitor/a, sem a pretensão de representar uma totalidade, mas uma textualização sobre o que se tem aprendido com os Akwẽ desde 2010.

Outro exercício importante foi o treinamento do "ouvir" para criar o distanciamento crítico em relação ao que se está observando, assim foi o vai e vem deste estudo (CARDOSO DE OLIVEIRA, 2006). Uma leitura da leitura que os interlocutores fazem de sua própria cultura. Um ponto de vista sobre um ponto de vista de um ponto de vista. Nesse sentido, através do mundo virtual, o que se pode "olhar, ouvir e escrever" esteve em sintonia com o sistema de ideias e valores relativos às diversas práticas culturais do povo Akwẽ.

Enquanto a pesquisa estava em fluxo de construção, a cultura do povo Akwẽ se revelava através das relações e das interações com as/os interlocutores. E a partir de uma postura dialógica a pesquisadora refletiu sua condição no contexto; livre de julgamentos, mas com reconhecimento de tons de fala, captação de informações e reflexão de diferenças.

Como pesquisadora e amiga, tenho a honra de interagir por mais de uma década com crianças, jovens, adultas/os e anciã/ãos; mulheres e homens estudantes, professoras/es, políticos, caciques, pajés e demais lideranças akwẽ. Minha relação com as/os estudantes e professores começou no mestrado, em 2009, durante o estágio docência realizado junto à primeira turma da Licenciatura Intercultural Indígena da Universidade Federal de Goiás. Foi lá que recebi o convite para conhecer a aldeia Salto Kripre e "ouvir" as pessoas velhas *wawẽ*, porque elas sim são consideradas a verdadeira biblioteca do povo Akwẽ.

Essa abertura de campo permitiu a interlocução com anciãs, anciãos, pajés e outras lideranças, entre 2010 e 2011, e resultou na primeira pesquisa antropológica sobre saúde e alimentação entre os Akwẽ, uma vez que vivem sob o impacto socioambiental provocado por grandes projetos de desenvolvimento na região. Ao

longo dos anos, construí uma relação de amizade com os familiares de meus interlocutores. Por isso, também recebi visitas de professores, lideranças políticas e religiosas e seus familiares em minha residência na cidade de Goiânia – GO.

A utilização da internet como meio de interlocução com anciãs e lideranças que estão nas aldeias, no contexto de pandemia, se configurou numa ferramenta fundamental de coleta de dados. Para isso, a seleção de interlocutores se tornou fundamental em escala microscópica, de modo que a experiência etnográfica se fizesse situada, constituída e textualizada.

Com base na ética do antropólogo para o que deveria ser chamado de "trabalho de campo", a construção da relação entre a pesquisadora e interlocutoras/es teve como base a contextualização das mensagens, o acordo antes de publicizar dados e situar a experiência e, evidentemente, o cuidado com a situação pessoal e subjetiva nessa experiência singular. Ainda assim, a alteridade em contexto de Covid-19 trouxe um constrangimento de observação, um olhar atento sobre as limitações éticas na observação.

Porém, cabe notar que, no contexto de pandemia, a garantia de alimentação dentro dos territórios dos povos indígenas do Brasil emergiu como um tema recorrente no discurso de diversas lideranças de diferentes etnias. As narrativas situadas nesse momento histórico da humanidade envolveram uma percepção sobre o risco e os cuidados com a dieta, mas este é um tema que pode vir a ser mais bem desenvolvido em estudos posteriores. Por hora, dentre os resultados alcançados, este estudo visibiliza a diversidade cultural e alimentar do povo Akwẽ.

A análise foi estruturada em gêneros de discurso sobre a resistência alimentar, com enfoque intercultural, inter e transdisciplinar. O enfoque qualitativo e etnográfico da pesquisa considerou o contexto social das/os interlocutoras/es como referência e valorizou a perspectiva de gênero, posicionando as mulheres nas relações e práticas próprias dos Akwẽ quanto ao seu sistema agroalimentar. Desse modo, o texto se fundamenta nas narrativas míticas, no discurso político e na divulgação da produção acadêmica dos Akwẽ.

***

O desenvolvimento de uma pesquisa antropológica no contexto de pandemia por si só renderia outra pesquisa, pela condição de isolamento social e impedimento da pesquisa de campo na Terra Indígena Xerente. O desafio de mudar a metodologia da pesquisa e coletar dados pessoais, bibliográficos e realizar uma interlocução virtual para fundamentar a argumentação antropológica por muitas vezes foi constrangedor. O convívio com a incerteza no contexto de contingência, obviamente, envolveu a subjetividade da pesquisadora no gargalo da crise planetária.

O processo de pesquisa teve um impedimento metodológico causado pela pandemia de Covid-19 e a não realização do trabalho de campo dificultou a pesquisa. Embora a bibliografia existente indicasse caminhos para a pesquisa, houve uma dificuldade crescente na coleta de dados, através das redes sociais, fora do habitual contexto do “estar lá”. Compreende-se a aldeia como “o lugar” no qual a pesquisadora vivencia a experiência presencial de pesquisa de campo, porque observa, ouve, descreve e sente.

Após a fase de inércia decorrente do estado de choque e horror diante do contexto de isolamento social e de milhares de mortes provocadas pelo coronavírus, o “trabalho de campo” se deu com a interlocução possibilitada pela interconexão via Internet. Isso porque essa tecnologia está presente na aldeia Salto Kripre de modo relativamente eficaz. A mudança afetou a estrutura básica que demanda “estar lá”, bem como o fluxo de interlocução e pesquisa. Os valores akwẽ puderam ser dialogados a partir de vídeos, áudios e mensagens de texto, bem como postagens feitas pelas/os interlocutores. Desde então, a interconexão ao longo do período de quarentena (2020-2021) se deu com poucas pessoas, e com base nas suas variações relacionais e mobilidade interaldeias na Terra Indígena Xerente e Funil.

A eficácia da interlocução virtual contou com a iniciativa de lideranças e acadêmicos akwẽ, com condições de conexão na aldeia, com os quais mantenho contato desde 2010. Além disso, a minha contribuição com a prestação de serviços tais como leituras e revisões textuais acadêmicas, em língua portuguesa, constituíram-se em meios de interação, troca e interlocução. Essa troca aproximou esta pesquisa das atuais demandas, interesses e pontos de vista pertinentes à

alimentação e à saúde akwẽ. Desse modo, a conexão via Internet estruturou a interlocução com os Akwẽ enquanto *lócus* de acesso ao “campo”.

Para além das demandas éticas sobre o trabalho de campo na Antropologia, a pressão para a realização da pesquisa no contexto de pandemia gerou sofrimento psíquico da pesquisadora. A necessidade de interlocução no contexto planetário de adoecimento e morte significou ligações telefônicas para oferecimento de apoio e agendamento de entrevista, acompanhamento do processo de enfrentamento à Covid-19, e o sentimento de impotência só aumentava durante o processo. Nem sempre era possível falar, porque estavam ausentes, velando ou sepultando um parente em outra aldeia. Quando surgia uma possibilidade de interlocução, esta era acompanhada pela tristeza com o adoecimento e/ou perda de algum parente ancião.

O contexto fúnebre vivido “aqui” se diferenciava de “lá”. Cumprimos um protocolo específico sem velório e funeral, mas entre os Akwẽ a cultura prevalece nas práticas funerais e pós-funerais. Isso significa que independente de qualquer protocolo a ser seguido, a cultura prevalece. Assim, o *Kupre* se destacou como um ritual pós-funeral resistente, priorizando a prática de fazer homenagem póstuma à pessoa que está a caminho da aldeia dos mortos. Essa prática resistente é legitimada pelo respeito à partida de pessoas de prestígio, tais como anciãos *wawẽ*: exímios conhecedores das tradições, professores dos professores.

A fluidez na coleta de dados foi conduzida pela relação de respeito e amizade mútuos. Considerou-se que a coleta se deu com base na virtualizade - amizade virtual - construída desde 2010. Foi esta relação que permitiu o “trabalho de campo” via Internet a partir da experiência única de isolamento social “lá” e “aqui”. Enquanto a pesquisadora aguardava o momento de interlocução, convivia com a incerteza da reciprocidade e por isso a estratégia de interlocução foi dialógica, com destaque para uma construção das relações políticas.

Desde então, o telefone celular se tornou uma das ferramentas mais importantes para a coleta de dados – ligações telefônicas, interação virtual, escuta de *lives* e seminários via *Youtube*. Obviamente, a interlocução permitiu a coleta de

dados importantes durante o período de isolamento social, embora a presença virtual e física provocasse diferentes níveis de observação.

Nesse contexto, destacou-se a interlocução com Silvino Sirnawẽ Xerente e seus familiares, justamente pela reciprocidade e pela leitura de capítulos desta pesquisa. A interlocução com Silvino Sirnawẽ Xerente e sua família se tornou fundamental pela relação de amizade construída enquanto anfitrião da pesquisadora desde 2010. Enquanto liderança, ele é professor no Centro de Ensino Médio Indígena Xerente – CEMIX; atualmente é acadêmico no mestrado em História da Universidade Federal do Tocantins, campus Porto Nacional; é pastor da Igreja Batista na aldeia Salto; é “cantador com maracá” nas ocasiões festivas e cotidianas; também atua na organização de campeonatos de futebol e encaminhamento de jovens indígenas para treino em times de futebol fora da aldeia.

Enquanto acadêmico no mestrado em História da Universidade Federal do Tocantins, Sirnawẽ solidarizou-se com a situação da pesquisadora. Simultaneamente, escrevia artigo sobre religião e religiosidade indígena com dimensão ontológica e capacidade de convivência com modelos hegemônicos associados a uma ontologia própria. Em período de muitas perdas de anciãos, a produção textual acadêmica indígena caracterizou um discurso epistêmico (re)existente.

Nesse sentido, o objeto da pesquisa mudou de lugar, e as redes sociais evidenciaram sua resistência *on-line*. O foco na promoção de saúde partiu da valorização de uma epistemologia própria e de práticas tradicionais. Nesse contexto, a centralidade/transversalidade da alimentação, principalmente do arroz e da mandioca se destacou no discurso.

2 REFERENCIAL TEÓRICO: O QUE CONTA MAIS?

Aqui cabe o registro de algumas notas a partir da leitura de “O cru e o cozido” de Lévi-Strauss. A presença deste tópico é ilustrativa dos mitos alimentares dos povos Jê. O uso que faço do estruturalismo sobre origem da culinária se deve à ausência de fontes específicas sobre o assunto. Nesse sentido, o pensamento estruturalista é uma base teórica de partida para uma ontologia pós-estruturalista.

O primeiro dos quatro volumes das *Mitológicas, O cru e o cozido,* constituiu um marco na Antropologia e na Etnologia. Nele, todos os mitos se referem à origem do cozimento dos alimentos, opondo o modo natural de se alimentar dos carnívoros, sejam os comedores de carne crua ou os comedores de carne podre. Assim, a origem da culinária jê é interpretada a partir dos mitos. Ela se desdobra na visita do herói à casa do jaguar/onça, dono/a do fogo e na atribuição da “origem da cocção dos alimentos”, revelada numa “estrutura inteligível vinda do espírito humano”, uma “experiência do sensível” (LÉVI-STRAUSS, 2004, p. 33-48).

Para este estudo, a leitura da obra se fez importante porque Lévi-Strauss (2004, p.229) evoca semelhanças e diferenças entre o povo akwẽ e os outros jê quanto à origem das plantas cultivadas.

> Como vimos alhures, os outros Jê dissociam a origem da culinária (ligada ao fogo) da das plantas cultivadas (ligada à água); os dois temas são tratados paralelamente e de modo independente, em vez de formarem um par assimétrico no seio de uma mesma série mítica. Além disso, eles associam as plantas cultivadas ao podre e não ao queimado, como os Bororo, ou ao fresco, como os Xerente.

De forma breve, destaco uma diferença percebida no mito M-108 - origem das plantas cultivadas. Essa diferença pode ser conectada com a agência feminina/leite das nutrizes, a alimentação/origem da mandioca e o cuidado com a terra/plantios e com os corpos/amamentação.

Nesse sentido, os mitos sobre a origem da culinária (ligada ao fogo/masculino) nos levam ao conhecimento da origem das plantas cultivadas (ligada à água/feminino) entre os Akwẽ e à relação com a transmissão de substâncias corporais, uma vez que as mulheres akwẽ se inserem como agentes

com potência criativa. O discurso presente nas narrativas sobre as mulheres e as plantas cultivadas permitiu uma aproximação do contexto mitológico akwẽ tendo a alimentação como um fio condutor do início ao fim.

Qual o lugar da culinária na filosofia indígena? Se seguirmos a lógica de Lévi-Strauss, além de marcar uma passagem da natureza à cultura, é pela culinária e através dela que a condição humana se define. Atualmente essa dualidade natureza/cultura é contestada e descartada pela etnologia ameríndia, pois já se superou a divisão "metodológica" assinalada por Lévi-Strauss, posto que, como mesmo este autor sabia, se trata de uma oposição ocidental, cujas dualidades hoje são deveras recusadas em sua projeção sobre outras onto-cosmologias.

Na etnologia indígena brasileira existem pressupostos metateóricos que tratam da perspectiva, do ponto de vista e do pensamento indígena nas análises etnográficas sobre os povos originários. O trabalho de Eduardo Viveiros de Castro junto aos povos amazônicos, por exemplo, tem direcionado novas regras e limitações ao "jogo" antropológico de discorrer sobre o discurso como quaisquer práticas de sentido.

Conforme explicitado em seu artigo *O nativo relativo,* Viveiros de Castro (2002) afirma que é preciso ter em conta que o discurso da/o antropóloga/o deve estabelecer uma relação de sentido/conhecimento com o discurso do/a interlocutor/a. Nisso há um pressuposto de semelhança na alteridade discursiva. Também alerta que é preciso ter em conta que o sentido do discurso é dado pelo 'ponto de vista' antropológico, e não nativo. Aqui a natureza (e) a cultura formam um sistema de diferenças e, no caso dos povos amazônicos, o ponto de vista "nativo" sobre um ponto de vista significa 'o conceito indígena de ponto de vista', e não o conceito da/o antropóloga/o em relação ao ponto de vista "nativo". Por isso considero a pesquisa antropológica um ponto de vista relativo sobre um ponto de vista sobre um ponto de vista.

A experiência proposta no artigo de Viveiros de Castro (2002) recusa o jogo discursivo com tais desigualdades de regras, dando-se outros objetos compatíveis com outras regras. Sugere a incompatibilidade de duas concepções da antropologia; a que aplica conceitos extrínsecos ao "objeto" e a que envolve a equivalência de

procedimentos, que caracteriza conceitualmente como da mesma ordem os procedimentos investigados, determinando os problemas postos por cada cultura.

É preciso ter em conta também que a tradição disciplinar americana pensa a cultura como objeto, a tradição britânica pensa a organização social, a tradição francesa pensa a natureza humana, e a "tradição do nativo" pensa o que conta mais. Por isso, Viveiros de Castro (2002: p.120) admite:

> Admitamos, pois se há de começar por algum lugar, que a matéria privilegiada da antropologia seja a socialidade humana, isto é, o que vamos chamando de 'relações sociais'; e aceitemos a ponderação de que a 'cultura', por exemplo, não tem existência independente de sua atualização nestas relações. Resta, ponto importante, que tais relações variam no espaço e no tempo; e se a cultura não existe fora de sua expressão relacional, então a variação relacional também é variação cultural, ou, dito de outro modo, 'cultura' é o nome que a antropologia dá à variação relacional.

Em seu *O efeito etnográfico,* Marilyn Strathern (2014) teoriza a obsolescência do conceito de sociedade pela ineficácia explicativa para os atos das pessoas. O pano de fundo é a dicotomia sociedade e indivíduo e a tomada de consciência de que não precisamos conceituar sociedade e nem contrastá-lo com o conceito de individuo, uma vez que as pessoas se relacionam potencialmente e incorporam uma matriz de relações com os outros.

Desse modo, pensar a socialidade teoricamente é pensar a vida social e as relações de constituição da vida das pessoas, seja pela ênfase nas convenções implícitas, nas capacidades de agência humana de forma original, na situação da pessoa numa ordem relacional (STRATHERN, 2014). Para este estudo, a socialidade é entendida principalmente no sentido que lhe dá Cecilia McCallum, que a vincula com o "sentimento de bem-estar e pelo autorreconhecimento como um grupo de parentes em plena forma" (MCCALLUM, 1998, p.129; 2015).

Porém, as relações e práticas, a ação de agentes sobre agentes, orientados em relação aos corpos das pessoas constituem a socialidade e fundamentam a construção de pessoas e corpos. É através do conceito de socialidade, aqui entendido como mediador de relações e práticas diversas, que percebemos um conjunto singular de relações e práticas sociais que envolvem a sociabilidade,

elucidam relações de conexão com as coisas, e desdobram a capacidade de agência de seres portadores e geradores de agências diversas.

Assim, quanto aos povos originários, ou ao “nativo relativo”, o argumento de Viveiros de Castro (2002, p.124) está de acordo com as ideias de Strathern.

> Não acho que os índios americanos ‘cognizem’ diferentemente de nós, isto é, que seus processos ou categorias ‘mentais’ sejam diferentes dos de quaisquer outros humanos. (...) No que me concerne, penso que eles pensam exatamente ‘como nós’; mas penso também que *o que* eles pensam, isto é, os conceitos que eles se dão, as ‘descrições’ que eles produzem, são muito diferentes dos nossos – e, portanto, que o mundo descrito por esses conceitos é muito diverso do nosso. No que concerne aos índios, penso – se minhas análises do perspectivismo estão corretas – que *eles* pensam que todos os humanos, e além destes, muitos outros sujeitos não humanos, pensam exatamente ‘como eles’, mas que isso, longe de produzir (ou resultar de) uma convergência referencial universal, é exatamente a *razão* das divergências de perspectiva (VIVEIROS DE CASTRO, 2002, p.124).

Sem negar a abstração do conceito de sociedade, Strathern (2014, p.239) afirma que é preciso resgatar a “intenção original da abstração, que era transmitir a importância das relações na vida e no pensamento humano”.

> As relações sociais são intrínsecas, e não extrínsecas, à existência humana. Assim, ao considerarmos as pessoas como objeto de estudo antropológico, não podemos concebê-las como entidades individuais. Infelizmente, a culpada disso é a nossa própria ideia de sociedade. A consequência lamentável de termos concebido a própria sociedade como entidade foi fazer as relações parecerem secundárias e não primárias para a existência humana. Assumimos, simplesmente pois, o ponto de vista teórico do reconhecimento de que o conceito de “sociedade” interferiu muito na nossa apreensão da socialidade. Proponho, portanto, que ele seja descartado por conta de sua obsolescência.

Sob esse ponto de vista, da proposição de obsolescência do conceito de sociedade, o pensamento indígena adquire potencial enfoque analítico e conceitual, bastante vinculado com a socialidade e com a característica de ampliar o modo de fazer etnografia, “multiplicando nosso mundo”. Esse pensamento significa conceitos específicos de um modo de pensar epistemológico.

Viveiros de Castro (2002, p. 126) argumenta sobre seu ponto de vista metodológico.

> (...) Meu objeto são os *conceitos* indígenas, os mundos que eles constituem (mundos que assim os exprimem), o fundo virtual de onde eles procedem e que eles pressupõem. Os conceitos, ou seja, as ideias e os problemas da 'razão' indígena, não suas categorias do 'entendimento'. (...) Tomar as ideias indígenas como conceitos significa tomá-las como dotadas de uma significação propriamente filosófica, ou como potencialmente capazes de um uso filosófico.

Seu argumento remete ao pensamento indígena que recentemente vem sendo também textualizado pelos próprios indígenas nas instituições públicas de Ensino Superior. Esse paradigma "do que conta mais" legitima uma epistemologia transdisciplinar que tem sido incorporada na Educação Intercultural, uma vez que a produção acadêmica indígena resulta em grande parte de epistemologias outras e, no caso dos Akwẽ, da (co) laboração de sábios anciãos, considerados a "biblioteca do povo" pelos saberes e práticas decorrentes de experiências mediadas pelo corpo. Quanto a nós, cabe o respeito e a disposição relativos à interlocução.

> E nesses termos, é óbvio que o etnógrafo tem de acreditar (no sentido de confiar) em seu interlocutor: pois este não está a lhe dar uma opinião, mas a ensinar-lhe o que são os pecaris e os humanos, a explicar como o humano está implicado no pecari... A pergunta, mais uma vez, deve ser: para que serve essa ideia? Em que agenciamentos ela pode entrar? Quais suas consequências? Por exemplo: o que se come, quando se come um pecari, se os pecaris são humanos? (VIVEIROS DE CASTRO, 2002, p. 136).

Esse movimento antropológico orienta a interlocução para uma diversidade de relações entre seres humanos e não humanos; sujeitos portadores de agências e humanidade, numa complexidade dimensional que comporta ontologias, simbolismos e práticas sob o contexto de transformação. Assim, a socialidade de um povo originário pode ser um caminho para a compreensão de sua diversidade alimentar e culinária, mas tenho dúvidas se os dados coletados sustentam uma argumentação consistente sobre a socialidade akwẽ, pois evidenciam muito mais o conjunto de relações e práticas sociais que envolvem a sociabilidade.

Nesse sentido, para cultivar a prudência e controlar a ambição de pesquisa que abarque uma proposição antropológica sobre a “socialidade” akwẽ, admite-se que a pesquisa conta com a cosmologia presente no discurso (mitos, discurso político e produção acadêmica) sobre os alimentos tradicionais que constroem a saúde e algumas informações bibliográficas que remetem a uma pesquisa sobre socialidade akwẽ.

O multinaturalismo de Viveiros de Castro, no qual a perspectiva está no corpo, traz uma crítica às cosmovisões enquanto visão relativa do cosmos, onde cada povo tem a sua, tal como propugna o multiculturalismo. No entanto, ao serem evidenciadas no pensamento e no corpo, enquanto mediador de experiências multinaturais, essas filosofias dos povos originários são apreendidas através da oralidade. Mais recentemente, o pensamento indígena ganhou visibilidade através da divulgação e produção de textos autorais. A produção textual acadêmica e literária transcende o ambiente acadêmico. Esse é um resultado da (re)existência concretizada na subjetivação, no protagonismo indígena através da educação do “Outro”; estão “fazendo o papel falar”.

Os povos originários nos ajudam a pensar e criar a experiência de manutenção da vida. Nesse sentido, as possibilidades de novos paradigmas se apresentam no ambiente acadêmico na produção científica com base em outras epistemologias, tais como a transdisciplinar, presente na interculturalidade, nas proposições decoloniais, ontológicas, aquelas que apresentam outras formas de habitar o mundo e de se relacionar com ele. Enfim, a possibilidade de criar mundos outros, diferentes desse apocalíptico ocidental.

Nesse sentido, as plantas cultivadas são seres não humanos portadores de agência. As sementes, por exemplo, são verdadeiros “presentes”, pois produzem alimentos, remédios e também subjetividades, porque são plantas de poder. São dádivas recebidas pelos ancestrais demiurgos e que conectam a outro plano de existência.

Com isso, o pensamento indígena nos remete a questões sobre a relação entre pessoas e alimentos. Em relação à transformação e virtualidade humana, é possível que esses alimentos sejam compostos de alma? Ou que sejam perigosos pelo risco de se alimentar de alma humana? Os alimentos têm capacidade de ação humana,

ou são sensíveis às ações? Seria preciso reconhecer a capacidade subjetivar e dessubjetivar, desanimizar, descobrir a razão e a intenção de cada ação, uma vez que toda a ação é política, e cada espécie um centro de consciência. No entanto, a pesquisa não traz dados suficientes para responder a todas essas perguntas, mas indica que elas podem ser pensadas em estudos posteriores.

2.1 PESSOA, CORPORALIDADE E O ALIMENTO

A leitura da tese da Marcela Coelho de Souza (2002) permitiu um breve registro sobre a transversalidade da alimentação na construção da pessoa e da corporalidade jê. Na busca pela socialidade e agência alimentar enquanto potência de transformação/atualização das relações, o alimento tem capacidade de produção e reprodução de pessoas nos ciclos da vida. Porém, na bibliografia sobre a cultura dos povos Jê, a transversalidade do alimento se evidencia na sociabilidade.

Segundo Coelho de Souza (2002), entre os Apinajé a partilha alimentar permite a relação entre as metades cerimoniais, e o alimento distingue classes de pessoas pela comestibilidade e pelos tabus alimentares. Assim, pessoas bonitas comem animais bonitos e comestíveis. Enquanto estratégia de consubstancialidade, as práticas alimentares organizam a “sociedade”, constitui a pessoa e a corporalidade, de modo que o lugar da substância na economia dos argumentos está na comensalidade, partilha alimentar e convivialidade enquanto relações e práticas próprias de reciprocidade de um povo.

A circulação de alimentos na vida cotidiana é um signo de generosidade. No entanto, é importante observar o tratamento dado ao alimento que circula entre pessoas. Assim como a circulação de alimentos, a terminologia de parentesco, o uso de nome pessoal e as categorias de afinidade e relação formam um conjunto de articulações, de modo que a troca de alimentos é considerada uma agência cerimonial típica. Contudo, a proposta do estudo visa menos à categorização e mais a razão indígena sobre o que lhes interessa mais.

A consubstancialidade se expressa nas práticas de resguardo, pois é uma dimensão do aparentamento. Ainda, inclui a comensalidade, expressa na convivialidade, no cotidiano. No contexto dos tabus, os alimentos têm um lugar considerável, principalmente em situações de resguardo. Na gravidez, por exemplo, entre os Akwẽ a transgressão de tabus significa transformação e aquisição de traços animais (NIMUENDAJU, 1942, p.38; COELHO DE SOUZA, 2002, p. 562). No pós-parto, mãe e pai "protegem" a criança recém-nascida através dos tabus alimentares, mais bem compreendidos pelos autores indígenas como "resguardos" (KUHÂNÏPI XERENTE *et al.,* 2016; TIIKWA XERENTE; SIPKUZE XERENTE, 2016; WAKUKE; WDÊKRUWÊ XERENTE; KUKRUWANẼ, 2016). Por isso o conhecimento das prescrições e proscrições é importante, as pessoas sabem e seguem essas práticas nos ciclos da vida. As/os jovens também têm seus resguardos.

Existem tratamentos com banhos e uso de alimentos na limpeza corporal para fortalecer o corpo e ter saúde. Entre os Krahô, para aquisição de força os jovens reclusos são "superalimentados" por meio de comidas consideradas fortes, "não poluentes", e banhados com suco de abóbora (MELATTI, 1978, p. 204-205; COELHO DE SOUZA, 2002, p. 556). O alimento também pode ser um agente modificador do sangue, causando processos de adoecimento e cura. Por isso, nas práticas de saúde os resguardos significam a continência alimentar, agência de prevenção e tratamento de doenças. Nesse sentido, o alimento "fabrica" a pessoa, e também o seu inverso/fracasso: a "metamorfose".

De modo geral, entre os Jê o alimento é concebido como fonte de energia vital na construção de corpos. Entre os Xavante, por exemplo, vontade de comer significa força; comer fortalece. Cabe aqui ressaltar a importância do pai e da mãe na garantia do alimento que constrói a corporalidade. Além do sêmen, o pai garante o alimento como "contribuição física" na formação da criança. A mãe, por sua vez, depende do que come para produzir leite e garantir a amamentação, concebendo uma relação de transmissão de substância na produção do corpo saudável.

Entre os Akwẽ, o leite materno é uma transformação do sangue, uma substância que cria e nutre o corpo da criança (RAPOSO, 2019, p. 222). Entre os Xikrin, o sangue é uma espécie de "arqui-substância de fluidos vitais", por isso o leite

materno não deve ser perdido e nem gasto em excesso (GIANNINI, 1991 *apud* COELHO DE SOUZA, 2002, p.547). Ainda, o leite materno pode unir-se ao sêmen no útero, como na visão Kayapó, na qual o desenvolvimento do feto depende do leite, e pode ser afetado caso a mãe queira amamentar durante a gravidez (COELHO DE SOUZA, 2002, p. 552). Entre os Panará, eles reconhecem que tanto o olhar das mães para os filhos durante a amamentação e o consumo de leite materno pelas crianças pode gerar semelhanças físicas entre mães e filhos (COELHO DE SOUZA, 2002, p. 552). Essas informações sobre os outros povos Jê contribuem para a compreensão da importância do leite materno como agente de produção de pessoa e corporalidade.

Por outro lado, entre os Akwẽ existe um meio estratégico de evitar contato com espíritos e de afastar de doenças: a abstinência alimentar. Na esfera onírica, sonhar que está consumindo alimento junto a um parente falecido também pode ser um veículo de sedução destes. A experiência está relacionada à morte “orgânica”, uma vez que os mortos capturam parentes vivos pela comensalidade. Entre os Akwẽ a relação entre mortos e parentes é mediada por sonhos e comida (RAPOSO, 2019). Morais Neto (2020, p. 201) também aborda tal relação.

Existem relações entre luto e mudanças na alimentação. Entre os Xokleng, o luto implica abstinência alimentar. Da mesma forma a renúncia alimentar caracteriza o início das práticas de luto Akwẽ, principalmente após o enterramento. Enlutados evitam certos alimentos que tragam lembranças do morto, dos momentos de compartilhamento com o ente querido recém-falecido. Fazem isso também devido à consciência de que este possa estar por perto ou mesmo já ter se servido. Assim, a partilha de alimento com o morto deve ser evitada pelo risco de adoecimento ou mesmo morte repentina.

Durante o luto, a saudade é um sentimento tanto dos vivos quanto dos mortos. Eles podem remover panelas à procura de comida. (MORAIS NETO, 2020, p. 202-206). Essas relações também demonstram que o espírito do parente morto se alimenta de refeição colocada em algum lugar da casa ou do terreiro. Aos parentes falecidos nega-se a comensalidade e constrange-se a não partilhar alimentos. Ainda, a roça do parente morto é doada à família dos afins e não dos consanguíneos.

A alma é princípio vital que anima o corpo humano ou não humano, como é o caso das plantas, dos animais e dos itens materiais dotados de animação e vitalidade (COELHO DE SOUZA, 2002, p.534-539). Há uma multiplicidade de termos e sentidos para a noção de alma entre os povos Jê.

> A situação entre os Xerente e Xavante é bastante obscura. Há certamente indícios de que idéias similares as dos povos setentrionais – muitas delas, na verdade, pan-amazônicas – sejam entretidas pelos Akwẽ. A noção de um princípio anímico pessoal que se desprende do corpo na morte, doença e no sonho é uma delas. Nimuendajú (1942:91), por exemplo, relata a narrativa de Bruwẽ, um xamã xerente, que conta como, tendo morrido duas vezes, sua “alma-sombra” [shadow-soul] separara-se de seu corpo e viajara ao mundo celeste e à terra dos mortos, tendo enfim sido retornada por Vênus. Essa “alma”, dahiembá, deixaria o corpo pela parte frontal da cabeça, e sua partida definitiva corresponderia à morte (Nimuendajú 1942:98). O termo da hiebá aparece também nos Xavante, onde, segundo Maybury-Lewis, se refere ao espírito dos mortos (1967:287), mas designaria também uma “alma” que se ausenta também temporariamente no sono ou outras formas de transe e inconsciência (id: 280, 288-289, 355). Laura Graham (1995:101), por sua vez, ouviu dizer que quando os Xavante morrem, o da-höibawarõ, “seu espírito” [(their) spirit], vai para o céu onde encontra os imortais (höimana-'u'ö), os quais decidirão seu destino final. Em todo caso, Giaccaria (1987:33) reporta ainda um outro termo para "alma", da'ra, segundo ele: "aquela entidade que o Danhimite envia no momento da união entre o homem e a mulher para fazer assim o filho", e que o mesmo espírito retira no caso de doenças (segundo o PDX, entretanto, da'ra quer dizer "filho"). (COELHO DE SOUZA, 2002, p.537).

A alma se associa aos humanos como seu duplo. No entanto, a autora sugere que entre os Jê nem todas as concepções de alma significam que ela seja “dada”, inata ou atraída, isto é, “jamais feita”, como afirma Coelho de Souza (2000) em alusão a Viveiros de Castro. Ela afirma que alguns aspectos contradizem essa conclusão, e para isso é preciso identificar o conceito de “corpo” entre os Jê.

> Se a cautela em projetar sobre as noções indígenas nossos dualismos é recomendável, de pouco adianta ignorar uma divisão claramente afirmada – e temida – pelos próprios índios. O tema da conjunção/disjunção entre “alma” (karõ/karon/garon) e "corpo" – termo que os etnógrafos usam geralmente abstendo-se de fornecer o equivalente indígena, mas sem o qual teriam grandes dificuldades de construir suas descrições – aparece claramente no discurso sobre doenças, sonho e

> morte. A fixação da alma no "corpo" é uma preocupação óbvia de todos esses índios: frágil no início da vida, definitivamente rompida na morte, e ameaçada pela perda de sangue ou pelo contato com sangue – ou almas – alheio, está no centro de uma vasta série de práticas e precauções, sendo amplamente atestada. As descrições mais ricas referem-se, outra vez, aos Jê do Norte. Não obstante, a etnografia dos Akwẽn e dos povos meridionais não deixa dúvidas quanto à generalidade das concepções em questão (aliás, comuns a muitos outros ameríndios). (COELHO DE SOUZA, 2002, p.545).

Entre os Jê do Norte, algumas práticas de restrições e resguardos são formas de controle de contato com substâncias perigosas e capazes de adoecer a pessoa, tais como a perda ou a entrada indesejada de sangue (CROCKER, 1990 *apud* COELHO DE SOUZA, 2002), seja porque este se liga à alma da pessoa, ou porque sendo de outra pessoa pode ser veículo da alma. De todo modo, vê-se que elas se referem a diferentes maneiras de "cruzar as fronteiras de um ser" (Cunha 1978:101-102), seja por "incorporação" (ingestão, banhos, feitiço, picadas ou mordidas, audição, olfação, cópula, ou simples contato), seja por “excorporação” (secreções, vômito, emissão de voz, e cópula) de uma variedade de "substâncias" das quais o sangue é como que o protótipo (COELHO DE SOUZA, 2002, p.549). Isso implica na diversidade de agência do sangue.

Dentre os diversos resguardos, o da mulher Ramkokamekra em situação de pós-parto (couvade) envolve o cuidado com a sua alimentação para que o bebê fique livre de diversas substâncias consideradas “poluentes”, tais como o suco de buriti, por exemplo. O pai pode ter restrições e prescrições alimentares mais amplas (CROCKER, 1990, p.296 *apud* COELHO DE SOUZA, 2002, p.549). Mas as práticas de resguardo também podem acontecer por motivo de doença grave, pelo plantio de certos vegetais, tais como o amendoim, para os Panará (e Krahô), e o milho para os Kayapó, como bem afirmado pela autora.

Entre os Suya ocidental, os resguardos alimentares também são práticas de luto em prol do morto, pois seu espírito precisa endurecer na aldeia dos mortos e depende de uma ampla adesão dos parentes a tais restrições. Desde sua concepção, o seu “amolecimento” na terra e “endurecimento” e firmamento na aldeia dos mortos, o corpo é socialmente construído (COELHO DE SOUZA, 2002, p.555).

Contudo, a autora adverte que o corpo socialmente construído ativa relações diversas de construção da pessoa, também sugere que, para isso, no caso dos Akwẽ e dos Kaingang, os maternos e paternos participam de relações objetivas e expressas nos nomes, na pintura e nos ornamentos.

2.2 OS DIFERENTES CONTEXTOS DA SOCIALIDADE AKWẼ

O destaque para a desestabilização, complexificação e alteração no modo literário americanista trouxe um movimento renovado e questionador da totalidade hierárquica e autorreprodutiva na imagem da organização social dos Jê. Entre os Jê Centrais, por exemplo, algumas particularidades foram construídas pelos "jeólogos" do Harvard Central Brazil Research Project – HCBP. A primeira se refere às instituições centrais do sistema; elas não possuem caráter totalizador e podem agir no complexo sistema cerimonial. A segunda se refere à difícil definição de conceito de parentesco entre os Akwẽ nos moldes estabelecidos de universo cognático, ante a presença de recortes das unidades domésticas uxorilocais pelos grupos de descendência. A terceira remete a não separação entre corpo (dimensão física) e nome (dimensão social) - pessoa e corporalidade se constroem a partir das relações, isto é, tanto na dimensão cerimonial/pessoal quanto na dimensão substancial que fabrica seus corpos (RAPOSO, 2019).

A brilhante tese de doutorado de Clarisse Raposo (2019) busca a compreensão da socialidade Akwẽ no que se refere ao parentesco, nomeação e alteridade. A autora demonstra criações conjuntas entre homens e mulheres, uma vez que as mulheres existem e agem junto aos homens; sexo e filhos, nomes e cantos, os próprios homens são feitos por elas, de modo que o gênero seja "uma perspectiva que cria conexões".

Sua ênfase na perspectiva feminina sobre o vínculo conjugal evidenciou que a imagem da alteridade para uma mulher é masculina – o xamã *sekwa,* o cunhado do seu pai *aimumãkãrê,* o pai da caça, o branco etc. Nesse sentido, a relação intrínseca entre predação e afinidade é o ponto de partida da relação das mulheres Akwẽ com

a alteridade. Isso porque a agência feminina está dentro do próprio corpo, dentro de casa, na roça, nos locais de banho e de coleta. Assim, a autora explora efeitos mútuos das relações entre etnografia e gênero a partir da estratégia etnográfica de estudo das diferenças entre os aspectos masculinos e femininos da socialidade Akwẽ. Ainda, adverte que são as capacidades de seus corpos que determinam a diferença entre os gêneros e a noção de pessoa para os Akwẽ, esta última análoga à conformação do grupo.

Sua etnografia se situa junto a um debate mais amplo na bibliografia etnológica sobre os Akwẽ, e descreve a construção da pessoa a partir da relação intrínseca entre nominação e parentesco enquanto modos de agenciamento da alteridade na composição da vida. A autora afirma ainda que os planos existenciais de reprodução da vida Akwẽ envolvem o cosmos, o ritual, o cotidiano e o corpo, e é a partir da relação entre eles que se dá a construção da pessoa.

Diante do escopo deste estudo, a leitura do trabalho de Raposo (2019) identificou contextos que permitem uma série de percepções alimentares na socialidade enquanto estatuto da afinidade na conjugalidade e na nominação. Porém, em amplo sentido, é na transversalidade que a bibliografia permitiu delinear relações e práticas alimentares com potencial capacidade de construção da pessoa e da corporalidade em diferentes contextos, especialmente aquelas relações que envolvem tabus - prescrições e proscrições - proibições alimentares, ou como as/os intelectuais indígenas preferem denominar: os resguardos.

Considerando a transversalidade do alimento na sociabilidade Akwẽ, o contexto mitológico apresenta relações entre o fogo doméstico/ “novidade culinária” e a organização social. O contexto cotidiano relaciona a comensalidade e reciprocidade na convivialidade, porque vivenciada na partilha e na troca. O contexto cerimonial relaciona a comida à garantia da realização dos rituais.

2.3 EPISTEMOLOGIA INDÍGENA NA PRODUÇÃO TEXTUAL

Em 2010, Davi Kopenawa publicou sua trajetória existencial conectada à ancestralidade e à atualidade Yanomami num discurso aos não indígenas sobre o seu lugar, enquanto sujeito de discurso sobre o porvir da ação humana e das relações sociais que se ampliam do local ao global. Sua escrita é, sem dúvida, um meio de acesso ao ponto de vista indígena, um concreto ato político orientado a uma relação com o Outro. Além disso, uma de suas maiores preocupações no livro “A queda do céu: Palavras de um xamã yanomami” evidencia uma epistemologia, na qual a questão socioambiental é a grande preocupação (KOPENAWA, D.; ALBERT, B., 2015).

Por isso, a obra culmina em “acontecimentos científico, político e espiritual”, como bem afirmou Viveiros de Castro (2015a) em seu prefácio à obra. Aqui repousa uma epistemologia que não se furta de anunciar a consciência indígena sobre a catástrofe socioambiental em devir e, ainda, amplia o conhecimento histórico sobre o Ocidente sob o ponto de vista indígena. Esse alerta nos motiva a pensar sobre o respeito como uma questão vital, justificada enquanto princípio relacional generalizado da ação humana, isto parece ser o que conta mais.

Nessa encruzilhada, pode-se pensar no respeito ao pensamento indígena como condição de transformação epistêmica e como condição de simetria na produção antropológica. A possibilidade de observação da “imaginação conceitual indígena” e da autocrítica mediante o “pacto etnográfico”, através da coautoria de Bruce Albert e da narrativa autobiográfica de Kopenawa, abre uma brecha para um olhar antropológico a partir de uma epistemologia transdisciplinar. Além de etnográfica, a obra é literária, é antropológica e xamânica, simultaneamente. Os enfoques ontológico, cosmológico e antropológico demonstram a potência da absoluta e atual horizontalidade na interlocução e uma transformação epistêmica em curso pela produção indígena na antropologia. Portanto, a antropologia pode ser considerada uma área de pensamento complexo, porque inter e transdisciplinar, intercultural (VIVEIROS DE CASTRO, 2015a).

***

Em se tratando de educação e meio ambiente, a dissertação da antropóloga indígena Sandra Benites (2018), intitulada *Viver na língua guarani Nhandeva (mulher falando)* aborda a educação guarani Nhandeva, a interculturalidade na realidade e o bilinguismo, e traça a diferença entre os conhecimentos tradicional e formal, com enfoque para o conhecimento tradicional da terra, a educação escolar e a saúde da perspectiva da mulher, onde a avó se destaca como a fonte mediadora desse conhecimento.

Arandu, nome que se dá ao conhecimento repassado pela avó, através da história, embasa a formação de conduta(s), crenças e personalidades. Além disso, traz o respeito à sabedoria das mulheres anciãs sobre o tema. O *arandu* se relaciona aos saberes sobre a saúde, repassados pela avó, é a sabedoria através dos conhecimentos e da coragem. Sobre isso, a autora observa que o mau humor é doença. Assim, mediante as transformações vivenciadas na educação indígena, o conhecimento tradicional significa experiências e compreensões transmitidas pela memória oral, resistente e vital enquanto meio de transmissão de sua cosmologia, o que implica diferença e reconhecimento dos direitos indígenas (BENITES, 2018). Logo, a Antropologia precisa estar atenta às concepções, interesses e necessidades reais das comunidades indígenas.

Nesse sentido, para além do argumento sobre a história oral como eixo de aprendizado sobre o modo de viver e a multiplicidade do ser indígena, na produção antropológica é a autoetnografia que conduz a pesquisa de campo e a escrita em detalhes sobre a experiência de vida familiar e escolar da autora. Desse modo, Benites (2018, p. 6-7) traz sua experiência sobre o conhecimento feminino, que se constrói de acordo com as etapas de vida, nas quais a pessoa - mãe, mulher, estudante e pesquisadora - vivencia diferentes etapas, nas quais se produz corpos e coisas, onde os resguardos têm suma importância na prevenção de sofrimentos.

Assim, o conhecimento *guata* e a sabedoria contida no caminhar das mulheres guarani Nhandeva é apreendido através da oralidade, das histórias contadas pelas avós, sobre experiências e fatos significantes ocorridos no território. Para a avó guarani Nhandeva, a narrativa “bem-intencionada” e direcionada domina, porque se “reproduz com força”, pois a fala tem poder. A avó ensina a “abraçar o

mundo”, isto é, saber escutar, saber falar no momento certo, no lugar certo (BENITES, 2018, p.57).

Nesse sentido, vem à tona seu argumento enquanto uma versão feminista guarani. De modo transversal, o tema da alimentação aparece ao longo do trabalho em diferentes etapas da vida da mulher. A mulher é a base do ser humano, metaforicamente, a mãe é a árvore e os filhos são os galhos e os frutos, e a avó é a raiz, sua memória é a base, a origem, o fortalecimento da identidade tradicional. A saúde da criança depende do bem estar de sua mãe. Por isso, os resguardos são práticas valorizadas no período menstrual e compõem-se de restrições alimentares e sonoras a fim de prevenir a dor de cabeça (BENITES, 2018, P.10-12).

Sobre a educação indígena, a autora afirma que a transmissão de conceitos a partir de contextualizações facilita o aprendizado das crianças. Na educação indígena guarani o conhecimento é transmitido a partir do “ciclo da vida e do amadurecimento psicossocial do indivíduo”. Assim, o conceito de cotidiano é agenciado para a compreensão de temas contextuais. E quanto à avaliação, a melhor delas é a autoavaliação, pois antes de avaliar o outro é preciso se autoavaliar.

Desse modo, a autora critica a interculturalidade compreendida na realidade guarani, feita entre paredes. Ela afirma que “na sala de aula a cultura não se fortalece” e, para tanto, além da demanda de “contextualização do conhecimento”, a “reconceitualização do espaço” é agenciada na crítica acerca da educação diferenciada (BENITES, 2018, p. 37-47).

Na escola, ensinar é empoderar para autonomia, pois empodera para ação autônoma e não para a dominação nos diferentes espaços. Esse empoderamento constrói a liberdade pessoal de ser “sujeito de sua vida e ator social”. A autora cita a experiência de vivência matemática em contexto, tal como aquela associada à realidade cotidiana de fazer o troco da venda do artesanato ao turista; de plantar ou preparar “sucos saudáveis” de abacaxi; de fatiar o bolo e distribuir biscoitos como didática de ensino e aprendizagem.

Ainda, a construção de gráficos e tabelas permite o levantamento de dados sobre a pouca produção de roça em detrimento da monetarização do trabalho, onde a venda de artesanato sobressai à empregabilidade e o plantio das roças se destaca como a atividade menos praticada atualmente. Essa prática gera percepção e demanda de pesquisa para os estudantes: “por que tem poucas famílias que plantam?”. Nesse sentido, a sustentabilidade alimentar está altamente ligada ao plantio de roça, atividade realizada pelos homens, especificamente os pais. (BENITES, 2018, p. 27-62).

De acordo com Benites (2018, pg. 64), o bem viver está intimamente relacionado com normas e regras conhecidas através da história de *Nhandesy*, e demonstra que as mulheres são diferentes em seu próprio contexto. Nesse sentido, o mito não é mito, é realidade, prática de conhecimento, restrita pela falta de acesso às plantas, rios, matas e terra, pois existem muitos saberes que vêm da terra e das plantas. Assim, o bem viver nhandeva está associado ao conhecimento e acesso às plantas. A redução de plantas no território denota impacto, pois a transmissão de saberes se fundamenta nas práticas de experiência e memória.

Pessoas que cuidam da alimentação: parteira. A parteira cuida da alimentação da mulher em período pré-natal, com isso ela evita o consumo de sal, carne de caça, carne bovina e suína, e dá preferência às sopas com carne de frango, e mais especialmente a sopa de *uru*. No resguardo pós-parto, a mulher não come carne vermelha, leite de vaca para evitar dor de cabeça, tontura e encantamento. Quando a menstruação se aproxima, as meninas devem evitar carne, e se comerem a carne deve estar “bem assada”. Se for a primeira vez, devem mastigar e por de volta no fogo, para evitar tontura. Essa prática alimentar previne adoecimento e está ligada ao consumo prescrito e proscrito de determinados alimentos (BENITES, 2018, p. 67).

A inter-relação território/jeito = corpo/espírito feminino e envolve regras alimentares associadas à prevenção de doenças e à conciliação corpo e ambiente, também entendida pela autora como bem viver, de modo que a construção do corpo saudável se dá junto à coletividade. Desse modo, a saúde da mulher tem um segredo: a coragem de estar bem com o corpo e ter força sentimental: não “judiar

com o próprio corpo", principalmente no período pré-menstrual. Coragem de manter a "vida suave e o silêncio". É importante também evitar "vento, peso, coisas salgadas, geladas ou gordurosas, fazer comida para as pessoas, circular no meio das pessoas, ir à roça recém-brotada, coisas quentes" (BENITES, 2018, p. 70-74).

A história de *Nhandesy Ete* conta que ela foi criada por *Nhanderu,* a autora narra que ele pode ser comparado ao ar, que se transforma em homem e veio morar com a mulher na terra, mesmo sabendo que não podia ficar. *Nhandesy Ete* é a mulher, a mãe verdadeira, a terra que, portanto, tem corpo concreto, entendido como "chão onde pisa", que "dá vida e alimentos". E é a partir de sua história que as mulheres aprendem os cuidados com o corpo. É assim que autora compreende a importância do território para a garantia da saúde física e mental, uma vez que a valorização das histórias se dá na vivência na terra, para alcançar o lugar perfeito, sem dor, maldades, tristezas e um futuro no "pós-morte". A dança do Tangará prepara corpos saudáveis, seu esquecimento está associado aos suicídios da Aldeia Porto Lindo, aldeia dos pais da autora. Isso por causa do racismo, do impacto socioambiental, que ela compreende também como impacto identitário (BENITES, 2018, p. 76-90).

A sabedoria contida na oralidade e nos resguardos marca a diferença na pessoa e corporalidade feminina, e a alimentação nas diferentes etapas da vida permite a compreensão da continuidade dessa construção, é uma base dessa construção humana. A oralidade é uma fonte de pesquisa.

As avós recebem especial atenção, assim como a educação intercultural e a questão da roça tradicional e a monetarização do trabalho. A realidade do sistema agroalimentar tradicional é de diminuição nos plantios de roça e precisa ser pensada no contexto de impacto socioambiental a partir do território indígena. A falta de acesso aos alimentos impacta o bem viver, desde que compreendido através da conciliação corpo, ambiente e saúde.

***

Para o antropólogo Afonso Tiikwa Xerente (2020, p. 7), o que conta mais é o olhar antropológico de um acadêmico indígena sobre a sua própria cultura. Na

Universidade Federal de Goiás, ele é o primeiro antropólogo Akwẽ. E a antropologia Xerente traz os seus modos de vida como fundamentais no texto escrito. A dissertação de mestrado de Afonso Tiikwa Xerente apresenta seu esforço de pesquisa sobre as relações clânicas, tais como o respeito, a associação e o comportamento. Tais relações conduzem as práticas próprias mediante a vida e a morte. Logo, a corrida de tora na Festa Cultural *Dasipsê*, a cerimônia de pós-morte de um ancião - *Kupre*, a cerimônia de casamento e a pintura corporal são ressaltadas como práticas estruturantes e estruturadas nas suas diversas relações e em diferentes contextos.

Desse modo, para o antropólogo Akwẽ, a corrida de toras é uma prática valorizada porque faz sentido ontológico e epistemológico; sua pesquisa a define como “um importante ritual que envolve a cultura, a língua, a cosmologia, inclui velhos, adultos, jovens, crianças, homens e mulheres.” Nesse sentido, ele define o *Dasipê* como uma Festa Cultural e a corrida de tora como ritual. Suas definições sobre a prática ritual e as histórias que ele traz sobre a origem de elementos essenciais para a vida do povo, demonstram relações e práticas próprias de sustentabilidade socioambiental e cultural/ritual.

> **“A tora veio debaixo da terra solo”: origem da corrida de tora.**
>
> Que o dono da corrida de tora era o tatu canastro, o índio ao caçar achou o buraco desse tatu canastro, ele entrou para ver se esse tatu estava lá dentro, então o tatu se escondeu para tomar a frente do índio ,quando índio estava voltando para sair do buraco o tatu tomou a frente e, falou para o índio agora vamos descer aí o índio foi descendo der repente a terra desabou e o índio foi parar no pé de buriti, ali ele ficou uns dois dias, o índio olhava lá em baixo, ali ele via um grande sucuri que é o guardião dos buritis e do brejo. Então muitas caças passavam nesse lugar embaixo. Foi a hora que um magote de caititu passou, muito rápido para que o sucuris não pegasse, e o índio gritou para esses caititus, êh, êh como vou descer daqui, eles responderam você tem pula daí para seca porque se você cair dentro do brejo o sucuri te pega o índio respondeu ok. O índio pulou e conseguiu chegar ao seco, dali ele seguiu na estrada ele foi andando, mas ele não sabia que era a estrado do Tatu Canastra, e chegou onde o tatu morava era muito tatus, ali o índio passou um ano e vendo essa corrida de tora o tatu ensinou tudo para o índio.
>
> Primeiro o Tatu falou para o índio, para ele não pegasse na tora porque a tora era o buriti inteiro o Tatu viu que o índio não dava conta de correr com o buriti inteiro, e era todos dias tinha a corrida de tora e o índio acompanhava todos os dias ele se pintava com o partido que ele pertencia, mas o Tatu não deixava pegar na tora, ali ele aprendeu todas as regras das toras. No fim o Tatu permitiu para ele correr com a tora, mas quando ele pegou aquele buriti inteiro. Ele não correu muito com o buriti inteiro e deixou cair, e o buriti inteiro quebrou de pedaço em pedaço os tatus todos gritaram

> agora você vão correr com o buriti lapidado ou cortado. Se o índio não deixasse cair hoje a corrida de tora era o buriti inteiro.
>
> Essas histórias de surgimento da tora poucos sabem contar é muito importante essa história contada pelo o ancião, eu, por exemplo, só sabia correr com a tora, mas, não sabia de onde veio essa tora e na minha pesquisa descobrir essa importante historia que nós jovem temos que saber cada surgimento da nossa cultura. Como esse índio trouxe para o povo Akwẽ Xerente esse ritual que ate hoje esta vivo dentro do meu povo Akwẽ Xerente é um ritual muito significante que só acontece no Dasĩpê (festa cultural) a corrida dessa tora grande vem só no final da festa cultural essa tora grande significa a nomeação masculina sem essa tora grande não acontece a nomeação masculina. Tudo que o índio aprendeu ele ensinou quando voltou para terra onde vivemos hoje, por isso hoje estamos preservando os nossos buritizeiros temos ciúmes dos nossos buritis que serve para o nossos alimentos, remédio. (TIIKWA XERENTE, 2020, p. 11-12)

Enquanto pesquisador indígena, Afonso Tiikwa Xerente (2020) percebe que pode contribuir muito mais para os estudos antropológicos pelo conhecimento prático e capacidade de aprofundamento em detalhes sobre diferentes temas e sobre a riqueza e diversidade de sua cultura. Enquanto autor de textos acadêmicos, o protagonismo perpassa o interesse pela produção textual acadêmica, bibliográfica, a fim de divulgar a cultura enquanto antropólogo indígena.

Nesse sentido, a graduação na Licenciatura Intercultural impulsionou a produção acadêmica bilíngue e a inserção na Pós-Graduação em Antropologia Social, junto à Política de Cotas Afirmativas na Universidade. Isto significa que os povos originários são capazes de produzir trabalhos autorais sobre sua cultura, apesar da existência de uma pequena parcela de pessoas indígenas nas Universidades, principalmente nas Pós-Graduações.

Algumas dificuldades também são relatadas. Enquanto estudantes universitários, a maioria são homens casados. Isso implica em dificuldade financeira, pois além do autossustento na cidade, são responsáveis pelo sustento da família na aldeia. Além disso, têm que lidar com a diferença no costume alimentar do não indígena. Basicamente, se alimentam no Restaurante Universitário, mais próximo das verduras do que da mandioca, da farinha, do milho ralado e dos peixes, estão mais próximos do cozido do que do assado.

O protagonismo indígena na Educação advém de uma inquietação causada pelo desrespeito e invisibilidade vivenciados na prática em suas relações governamentais, principalmente. E a Antropologia é percebida como área de atuação profissional indígena engajada junto ao Estado, também como área de pesquisa a ser renovada. A obtenção de um grau de doutor, por exemplo, traz a ideia de respeito e visibilidade que tornam possível um debate com o poder estatal. Enquanto pesquisador, a contribuição antropológica enriquece seu conhecimento sobre sua cultura, o empodera para uma agência no mundo ocidental a partir desse lugar.

Em memória da saudosa professora Dra. Maria do Socorro Pimentel da Silva, pessoa ímpar na criação do curso de Educação Intercultural do Núcleo Takinahakỹ de Formação Superior Indígena da Universidade Federal de Goiás, e que teve sua trajetória dedicada aos povos indígenas no Ensino Superior, reforço sua arguição na banca examinadora da pesquisa do antropólogo Afonso Tiikwa Xerente, seu ex-aluno.

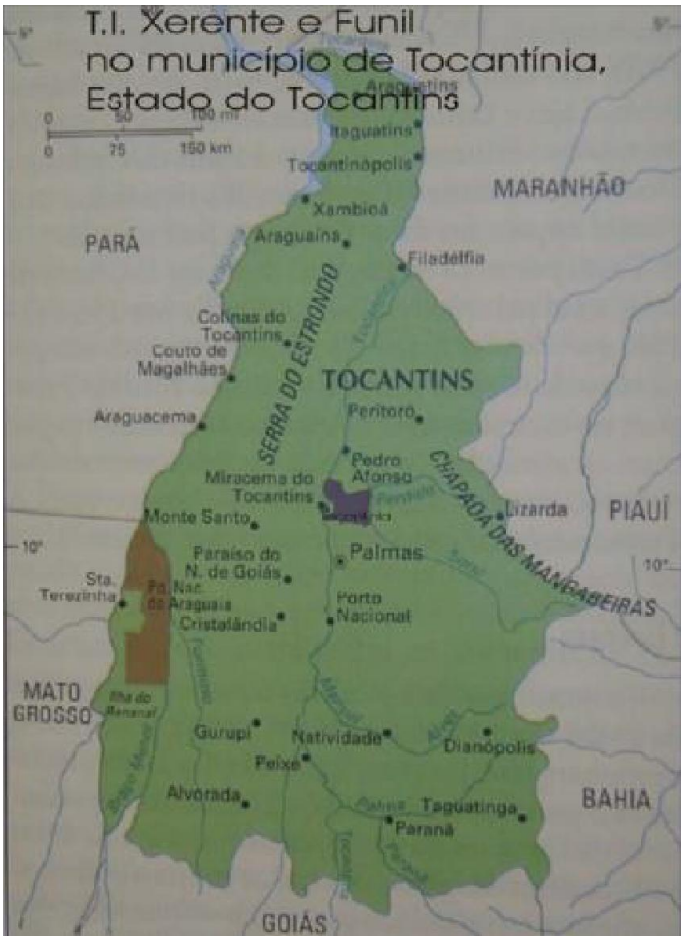
Ao ressaltar o pensamento indígena sobre o buriti como um ser vivente, que guarda conhecimentos em seu estudo, a professora ressaltou a capacidade de Afonso Tiikwa Xerente articular epistemologias diversas e possíveis pelo caminho da interculturalidade. Para a professora, a metodologia narrativa do jovem antropólogo possibilitou que ele não perdesse muitos conhecimentos, caracterizando uma pedagogia indígena, uma retomada epistêmica akwẽ e a divulgação desse conhecimento. Um sábio akwẽ, um professor akwẽ e outros professores que estudaram os akwẽ compõem uma epistemologia educativa. Nesse sentido, o texto está todo permeado de articulação epistêmica com a pedagogia da retomada. O processo de aprendizado e a interculturalidade vivenciada pelo Afonso Tiikwa Xerente na Licenciatura Intercultural indígena da Universidade Federal de Goiás foi notado como uma contribuição ao seu desenvolvimento enquanto acadêmico de Antropologia Social.

3 UMA HISTÓRIA DE RESISTÊNCIA E RESILIÊNCIA

O nome Akwẽ pode ser traduzido como “o que está acima de todas as coisas”, “o mais notável”, “o que é humano, gente”. Xerente é um nome dado por não indígenas, para diferenciá-los dos Xavante (ARTIAGA, 1947, p. 95). A resiliência akwẽ evidencia-se na sua (re)existência desde o século XVIII, quando enfrentaram epidemias virulentas , guerras, aldeamentos e “proselitismo missionário”, em contexto de vulnerabilidade e diminuição demográfica. Este capítulo apresenta um ponto de vista Akwẽ sobre a resistência no território. Vale ressaltar que é no território que as relações e práticas cotidianas e rituais costuram uma teia de significados culturais e simbólicos. O território é sagrado, significa corpo e espírito. Isso pode ser percebido a partir do discurso ao longo deste estudo. Nesse sentido, a ontologia akwẽ se concretiza nas afecções corporais, nas “relações” com as coisas no território.

Na metade do século XX, a média populacional era de quatrocentas pessoas que viviam pressionadas por pecuaristas no território abaixo da cachoeira do Lajeado (SCHROEDER, 2006). Em 2010, totalizavam 61 aldeias. Em 2014, segundo dados do Siasi/Sesai, disponibilizados pelo Instituto Socioambiental - ISA, a população akwẽ foi contabilizada em 3.509 pessoas. Atualmente, segundo Tiikwa Xerente (2020), existe uma média de 93 aldeias na Terra Indígena Xerente, somando uma média de 4.500 pessoas.

FIGURA 1: Localização Terra Indígena Xerente no Brasil Central



Fonte: Ivo Schroeder (2006)

A discussão sobre a demarcação das terras indígenas Xerente iniciou-se na década de 1950. Era uma demanda urgente diante das mortes e diversas situações de conflito com os fazendeiros e o governo. O território denominado pela FUNAI como “Área Grande” foi delimitado em 1972 pelo Decreto 71.107 de 14/09/72, demarcado em 1976, pelo Decreto 76.999 de 08/01/76 e homologado em 1989, após a criação do estado do Tocantins, pelo Decreto 97.838 de 16/06/89, com uma extensão de 167.542,105 hectares. Logo após a homologação da Terra Indígena Xerente, os Akwẽ reivindicaram intensamente outra parte de seu território tradicional, denominada Funil, que foi delimitada pela Portaria 1.187/E/82 de 24/02/82 e homologada pelo Decreto 269 de 29/10/91, com extensão de 15.703,797 hectares, totalizando 183.245,902 hectares. O sentido dessas reivindicações está associado à resistência do povo Akwẽ, à sua identidade e diferença, registradas por

eles mesmos em suas produções bibliográficas. A identidade do povo Akwẽ permanece nos valores culturais ensinados pelas/os anciãs/ãos *wawẽ*. A vida do povo vincula-se, portanto, à prática da "antiga lei", compreendida nas maneiras de ser e agir próprias.

Atualmente, sem a intenção de reduzir ou delimitar seus objetivos, os Akwẽ frequentam as salas de aula das universidades para tornar sua cultura mais conhecida e respeitada como nação. Ao longo deste estudo, a produção acadêmica evidencia isto de modo sistemático e não fragmentado. Assim, estrategicamente, concentro parte da pesquisa na leitura de suas produções acadêmicas, de suas ideias.

De acordo com Davi Samuru, Afonso Tiikwa, Armando Sõpre, Arlindo Wudêkruwẽ, Augusto Sowẽkõ, Agripino Wakuke e Adriano Romkre (2012, p.13), os Akwẽ são, sobretudo, um povo resistente que habitou a região que compreende desde o sul de Goiás até o Maranhão, entre os Rios Tocantins, Araguaia e Rio Sono. Os autores relatam que entre 1725 e 1775, conviveram com a "Missão" dirigida pelos padres Jesuítas, com o apoio da Província de Goiás, junto aos Xavante e Xakriabá, considerados Akwẽ/Jê Centrais. Também conviveram com os Karajá, os Kaiapó e os Akroá no Aldeamento em São José do Duro, atual Dianópolis, *Sdarã Zawre*. Viveram à base de trabalho forçado, estranho aos seus costumes e eram proibidos de falar a língua materna. Mas "esconderam" seus cânticos, pinturas, língua e mitos. Também, receberam os Xakriabá de Minas Gerais, para ensinar a língua Akwẽ Xerente com o intuito de sua revitalização junto aos parentes.

Nesse histórico de habitação e resistência com relação ao território, algumas cidades e locais foram antigas aldeias, tais como Dianópolis, *Sdarã Zawre* – local em que se encontra "A Mina das Tapuias" onde mulheres akwẽ e de outras nações fizeram trabalho escravo em troca de comida (WAKTADI, 2011, p. 22); Porto Nacional *Krirã*; Palmas *Ponishu hu;* Lajeado *Zu kâ*, de um lado do rio Tocantins; do outro lado Miranorte *Wdêttê ka*; Rios dos Bois *Kẽkrsu*; Morro Perdido *Aptomhu*; e ainda Tabocão *Arbo Nikpo hu*; Espaneira *Nrõzawre Ka;* Santa Cruz *Pakre* e Tabuada *Kâwakmõzdawa* (MARAWẼ, 2012, p. 21). Nas margens direita e esquerda

do Rio Sono habitaram em Pedro Afonso, Rio Sono, Rio Negro e imediações do Rio Piabanha, hoje conhecida como Tocantínia.

Para defender seu território contra invasões, enfrentaram inúmeras lutas decorrentes das pressões e conflitos causados pelos fazendeiros e posseiros pecuaristas. O gado entrava em suas terras, comia suas plantações de mandioca, milho, feijão e arroz e, quando era abatido, os conflitos aumentavam. Nesse contexto, os caçadores e pescadores akwẽ também recebiam ameaças.

Em 29 de outubro de 1991, foi demarcada a Reserva do Funil, com aproximadamente 16.000 hectares, ao sul da cidade de Tocantínia. A Reserva Indígena do Funil guarda parte dessa história de resistência do povo Akwẽ Xerente pelos conflitos com não indígenas por suas terras. Os colonos argumentavam que a demarcação da terra resultaria em um atraso no desenvolvimento econômico da região, e apontavam como suposta solução a transferência dos Akwẽ para outra localidade. Os Akwẽ permaneceram, resistiram à proposta governamental de mudança para a "Grande Área" já demarcada, com roça e casa para os indígenas e lutaram pelos seus direitos territoriais até a "conquista" da sua demarcação. Os participantes desse processo são lembrados com respeito, são considerados pessoas de prestígio, guerreiros e lutadores ancestrais; "a marca do povo Xerente" (SRÃZDAZÊ; WARÕ, 2011, p. 16).

***

O atual território Xerente é considerado pelos Akwẽ uma ínfima parte do território originalmente habitado pelos seus ancestrais no século XIX. A questão é que a partir da década de 1970, com a construção de grandes projetos de desenvolvimento no Cerrado brasileiro, uma série de transformações dinamizaram os modos de vida Akwẽ. Um exemplo disso é a construção da Usina Hidrelétrica do Luís Eduardo Magalhães, também conhecida como Hidrelétrica do Lajeado, que direcionou entre 2001 e 2009 um Programa de Compensação Ambiental Xerente - PROCAMBIX para mitigar os impactos causados em seu modo de vida.

A produção acadêmica akwẽ sobre o assunto está acessível em Setubal *et al*. (2019), material que permite o acesso ao relato da experiência indígena na gestão desse projeto de mitigação ambiental, tal como a do autor Paulo Waikarnase. Em seu argumento, a realização do PROCAMBIX evidenciou um aumento considerável no número de aldeias, uma vez que cada uma delas receberia um projeto de roça mecanizada. Esse foi o motivo da multiplicação no número de aldeias, a maioria formada estrategicamente por famílias com objetivos em comum, tais como obtenção de recursos para o plantio de roças mecanizadas, resultando em 84 aldeias no ano de 2016.

No texto, o autor Paulo Waikarnase alertou que a aparente fragmentação na organização social resultante desse processo não superou a demanda estratégica Akwẽ na gestão desses tipos de projetos. O autor afirmou que a maior demanda para enfrentar esse contexto de impactos socioambientais é o fortalecimento da convivência interna e a organização política das associações Akwẽ. Esse fortalecimento pode ser compreendido como a capacidade das lideranças na análise do futuro, fundamentada na qualificação profissional responsável para o gerenciamento de recursos e programas. Além disso, o fortalecimento da convivência interna significa o cuidado com influências políticas externas na desarticulação comunitária. Nesse sentido, é estratégica a priorização de instituições parcerias, tais como FUNAI, CIMI e as Instituições de Ensino Superior (SETUBAL, *et al*., 2019, p. 181). Em suma, o autor significa a Educação Superior como prioridade estratégica nas relações interétnicas.

Nessas relações, devem ser observadas estratégias que subsidiam o apoio às lideranças no cumprimento de políticas públicas de justiça e soberania alimentar. Numa aldeia, tradicionalmente cada família planta a sua roça com base nos conhecimentos tradicionais. Porém, durante a vigência do Programa de Compensação Ambiental Xerente - PROCAMBIX (2001 a 2009), a mecanização do plantio significou o desrespeito aos saberes e práticas tradicionais. Soma a isto a imposição de um projeto de roça mecanizada para cada aldeia, que resultou na multiplicação destas e no impacto na produção de roças.

Com o fim do PROCAMBIX, em 2009, e a consequente diminuição na prática tradicional do plantio de roças, o distanciamento entre a produção e o consumo abriu possibilidades para outros interesses e práticas. Entre os jovens, por exemplo, o destaque para a profissão de jogador de futebol motivou a busca pelos contratos nos times de futebol de Goiás. É cada vez mais frequente a saída de jovens das suas aldeias para estudar em outras cidades e estados, principalmente quando ingressam no Ensino Superior.

Sem a intenção de sair do escopo deste estudo, muito mais voltado para a agência e resistência alimentar akwẽ, ressalto a mobilidade akwẽ entre Miracema e Tocantínia como importantes espaços de consumo, agência e sociabilidade, principalmente pelas relações que os Akwẽ estabelecem no comércio, na política e na educação. Algumas lideranças ocupam cargos políticos em Tocantínia, tais como Ivan Xerente, que foi presidente da Câmara Municipal de Tocantínia, e Valci Sinã, que é professor, foi cacique da Aldeia Salto Kripre e vereador por Tocantínia, dentre outros. O comércio, por sua vez, é praticamente sustentado pelos consumidores Akwẽ, principalmente os supermercados e açougues de Tocantínia.

É importante destacar também que Tocantínia já foi uma aldeia no século XIX e se localiza dentro da Terra Indígena Xerente. Além disso, muitos Akwẽ preferem viver na cidade. A distância entre a cidade e a aldeia Salto Kripre é de apenas 13km. Para ir de Tocantínia a Miracema basta atravessar o rio Tocantins, seja de balsa ou voadeira. O trajeto entre as aldeias e Tocantínia é feito por estrada de terra e quando chove o acesso é consideravelmente dificultado, principalmente para os motociclistas. Ainda assim, o fluxo Akwẽ é frequente na estrada. Também é comum encontrar homens reunidos e bebendo cachaça no acostamento.

Em suma, houve uma transformação estrutural provocada pelo incentivo de capital transnacional à inovação tecnológica e desenvolvimento de grandes projetos no Cerrado brasileiro. A partir da década de 1970, a dinâmica do espaço habitado pelos Akwẽ implicou na mudança de seus hábitos alimentares, seja pela diminuição da diversidade alimentar ou pelo aumento considerável do consumo de alimentos industrializados. Nesse modelo hegemônico de desenvolvimento, são evidentes as violências estruturais e pressões externas que incidem sobre o, afetando sua

estrutura e o cotidiano. Atualmente, em Tocantínia, a sede do extinto Programa de Compensação Ambiental Xerente – PROCAMBIX se transformou em uma Casa de Cultura, como o/a leitor/a poderá perceber ao longo deste estudo, o que demonstra a resistência na prática dos atores akwẽ. Nesse contexto, os Akwẽ têm conseguido modificar os espaços de acordo com seus interesses e suas práticas de resistência. Vale lembrar que no local, em 2010, havia uma sala específica que funcionava como um ponto de troca de artesanato akwẽ por alimentos industrializados (cesta básica). Isso já caracteriza um incentivo ao consumo de produtos industrializados e o atual aumento do adoecimento crônico entre os Akwẽ pode ser um resultado dessas relações. Hoje, o espaço oferece atividades que valorizam a diversidade cultural e suas diferenças clânicas.

***

Desde 2010 faço a interlocução com os Akwẽ que vivem na aldeia Salto Kripre, na Terra Indígena Xerente. Fundada em 1993, essa aldeia se localiza nas adjacências de Tocantínia - TO, mais especificamente a treze quilômetros da cidade, entre o rio Tocantins e o rio Sono. A aldeia é considerada uma das duas maiores da Terra Indígena Xerente, a outra é a aldeia Porteira.

Logo na entrada da aldeia, do lado direito da pista localiza-se a escola de Ensino Fundamental - Escola Indígena Waikãrnãse -, composta por alunas/os, funcionários/as e professores/as akwẽ, e funciona no período matutino e vespertino. Do lado esquerdo da pista encontra-se a nova sede da Igreja Batista, inaugurada no final de 2019. Ao lado dela há a antiga igreja, que também era a morada do pastor Rinaldo de Mattos (2009) e sua companheira, mas atualmente funciona como um espaço de confraternização dos fiéis. Atualmente, o encarregado da missão pastoral é o professor Sirnãwẽ, meu anfitrião e interlocutor desde 2010.

Uma das características da aldeia Salto Kripre é que a maioria das casas é de alvenaria e telha de barro, razão de seu nome – *kripre.* As casas são fruto de um projeto elaborado sob a liderança do então cacique Sr. Valdir Sitmowe, e aprovado em 1996 e 1997 pelo então governador do estado do Tocantins, o Sr. Siqueira Campos. A partir de 1999 iniciou-se o projeto de roças mecanizadas na aldeia Salto.

A disposição das casas não segue o formato tradicional de ferradura, mas contorna o campo de futebol, também denominado de *warã* – o tradicional espaço cerimonial e de aprendizagem.

Nesse contexto, cada família tem uma casa com numeração, energia elétrica e água encanada. Com o fornecimento de energia elétrica nas casas, os Akwẽ adquiriram eletrodomésticos, tais como geladeiras. Mas como bem notou Raposo (2019), estas funcionam principalmente para manter a água gelada, pois os Akwẽ não têm o hábito de congelar e nem acumular comida na geladeira.

Em cada quintal ou "terreiro", como eles costumam denominar, encontra-se instalada uma caixa d'água, um tanque para lavar roupa, uma pia para lavar louça e um banheiro com lavatório/pia, vaso sanitário e chuveiro elétrico. Os banheiros foram construídos em 2006 através de projeto realizado pela Fundação Nacional de Saúde - FUNASA para a melhoria das condições sanitárias. No entanto, é comum o banho com água fria.

É comum a prática da varrição diária dos terreiros e em volta das casas. Após a lavagem das roupas, as mulheres costumam pendurá-las em varal de *nylon*, amarrado entre as árvores e nas cercas de arame farpado que dividem algumas casas. Nos terreiros também se encontram variedades de plantas alimentícias, medicinais, ornamentais e árvores frutíferas. É lá que se "joga caroço que nasce sozinho".

No terreiro realizam-se práticas culinárias diversas. Uma delas é o uso do pilão para o preparo de paçocas; "paçoca de carne", "paçoca de gergelim", "paçoca de formiga tanajura *krẽti*", e ainda se pode observar o processo de moqueio da carne de caça e o preparo do tradicional "grolado" - feito da massa/base de mandioca fermentada. Esse processo de fermentação da mandioca é demorado, pois depende de uma criteriosa sequência de preparo para a retirada da toxicidade da mandioca que, depois de descascada, fica de molho aproximadamente por quatro dias na nascente/água de mina corrente. Depois, retira-se o excesso de água da mandioca fermentada, pressionando-a com as mãos. Em seguida, é posta para secar ao sol, torcida no *tapiti* ou no pano de prato, socada no pilão e, finalmente,

levemente refogada na panela, adquirindo uma textura parecida com a do arroz cozido.

Quando conheci a aldeia Salto Kripre, em 2010, a minha aproximação com os modos de vida Akwẽ se deu pela interlocução com anciãs, anciãos e lideranças tais como professores, caciques, pajés, caçadores e agricultores. Cotidianamente, eu realizava práticas tais como banhos e lavação de roupas no córrego Cercadinho junto às mulheres e crianças; lazer [banho, jogo de bola e a pesca de linhada] no rio Tocantins; o manejo da roça de feijão perto da vazante, a visita à casa de farinha na roça de um produtor e a quebra de coco babaçu no terreiro. Também foi possível participar de uma expedição coletiva de caça e coleta de capim dourado e, por fim, presenciar uma distribuição de carne de gado que, na ocasião, foi doada pelo pastor Rinaldo para a comemoração dos seus cinquenta anos de casamento e vivência entre os Akwẽ. Desde então, aquele cotidiano de interação me permitiu aprender sobre as práticas alimentares relacionadas com a saúde; a visão de alimentação saudável está associada ao *dasa* – alimentação tradicional.

Partindo desse pressuposto, em 2017 iniciei este estudo, com intuito de aprofundamento no discurso sobre os alimentos tradicionais na perspectiva dos mitos, do discurso político e da produção acadêmica. A coleta de narrativas sobre a origem das plantas cultivadas constituiu “verdadeiras histórias” e evidenciou memórias e saberes alimentares e culinários valorizados pelas mulheres akwẽ. Essas “histórias” contribuem para a estrutura e atualização da pesquisa ao longo deste estudo. Trago uma intuição de gênero a partir do discurso das mulheres akwẽ sobre as tradicionais plantas cultivadas. A agência feminina de cuidado relacionado à alimentação está associada à vida, à origem e conhecimento de plantas cultivadas, assim como à produção corporal e autossustentável de alimento. A origem das mulheres está associada à capacidade de transformação alimentar.

Ao longo do estudo, o discurso alimentar akwẽ evidenciou agências e estratégias de resistência relativas ao sistema agroalimentar. Ainda, práticas (re) existentes e abandonadas corroboram a tese sobre a construção da saúde a partir da perspectiva alimentar. A resistência alimentar não se vincula ao distanciamento entre a produção e o consumo de alimentos tradicionais no contexto de adoecimento

crônico entre os Akwẽ. A conexão feminina de participação na geração de renda permite um enfoque sistêmico sobre os impactos socioambientais sobre o sistema alimentar.

Outra intuição sobre a alimentação e sua relação com a saúde envolve o hábito de não guardar, mas de consumir alimentos frescos. A ideia do alimento “fresco” compreende práticas alimentares cotidianas e rituais. A estrutura de consumo de alimentos frescos no contexto ritual manifesta-se nas relações políticas, uma vez que a grande festa cultural *Dasipsê,* considerada a festa mais importante na atualidade, demanda atuação dos vereadores akwẽ na garantia de seus direitos, nesse caso a garantia da comida durante a realização da festa anual.

4 INTERTEXTUALIDADE E PROBLEMÁTICA ALIMENTAR AKWẼ

> *Qualquer texto se constrói como um mosaico de citações e é absorção e transformação de outro texto. (KRISTEVA, Júlia. Poética, nº27, p. 45-53).*

Este capítulo pretende contribuir para as discussões sobre a problemática de impactos de grandes projetos de desenvolvimento sobre o sistema alimentar indígena. Ainda, fornece elementos para uma discussão com a literatura sobre o assunto a partir do retrospecto da trajetória de uma pesquisa antropológica autoral publicada em 2011. O contexto escolhido é virtual, de mapeamento de citações encontradas em capítulos e pesquisas desenvolvidos junto aos Akwẽ Xerente que vivem na Terra Indígena Xerente, em Tocantínia – TO.

A questão central é o diálogo intertextual e interdisciplinar sobre o tema e o possível exercício reflexivo de diálogo com o campo após 2011 no contexto de pandemia de Covid-19. A reflexão sobre a minha própria trajetória na pesquisa antropológica contribuiu para os desdobramentos contemporâneos deste estudo na linha de pesquisa sobre Etnopolíticas, resistências e transformações epistemológicas no Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal de Goiás. Na Internet, a plataforma “Google Acadêmico” foi importante ferramenta de pesquisa porque permitiu o mapeamento de estudos interdisciplinares, nos quais se encontram citações relevantes da publicação de 2011 e posterior atualização da problemática.

Após a publicação da dissertação de mestrado/pesquisa intitulada “‘Nossa cultura é pequi, frutinha do mato’: um estudo sobre as práticas alimentares do povo Akwẽ”, em 2011, tornou-se importante delinear o que se chamou de “diálogo em potencial” sobre o sistema agroalimentar do povo Akwẽ Xerente no estado do Tocantins - TO. Para tanto, o mapeamento virtual da intertextualidade se deu por meio das citações encontradas nos textos disponíveis na plataforma “Google Acadêmico”, o que permitiu o levantamento de citações com dados considerados relevantes pelas/os autoras/es, e para a continuidade da pesquisa.

O capítulo se constitui de três elementos: dialógico (diálogo em potencial), metodológico (mapeamento virtual de intertextos na Internet) e estrutural (citações).

Metodologicamente, a plataforma “Google Acadêmico” se manteve como importante ferramenta de pesquisa, um “lugar” de acesso aos dados relevantes presentes nas citações e que promovem dialogismo e polifonia sobre a problemática alimentar em territórios indígenas impactados por grandes projetos de desenvolvimento.

Desse modo, este capítulo destaca o entrelaçamento de ideias contidas nesses textos, isto é, a intertextualidade como metodologia de construção textual acadêmica que se quer polifônica. Os entrelaçamentos envolvem publicações antropológicas resultantes de pesquisas realizadas na Universidade Federal de Goiás (RODRIGUES, 2014; FERREIRA, 2016;), na Universidade Federal do Tocantins (WEWERING, 2012; ROCHA *et al.*, 2015; ROCHA *et al.* 2016) e na University Medical Center Groningen, na Holanda (HANNA, *et. al*, 2016). Esse entrelaçamento também pode ser entendido como um diálogo em potencial que se amplia a partir do ponto de vista interdisciplinar e intercultural, como poderemos observar nas próximas páginas.

Intertextualizar é entrelaçar uma ideia a partir de diferentes textos que permitem um dialogismo, uma polifonia do discurso acerca de um tema específico. A intertextualidade, nesse sentido, é manifesta por meio de “figuras”, tais como a alusão, o calque, o plágio, a tradução, a paródia, o pastiche e a citação. O termo foi cunhado em 1969 por Júlia Kristeva, em sua “Introdução à Semianálise”, na qual as ideias saussurianas, sistematizadoras da linguística, dialogam com as ideias bakhtinianas, sistematizadoras da análise discursiva. Assim, a inter-relação de vozes é tal como a “teia/trama” que entrelaça discursos e constrói polifonia e dialogismos.

Priorizou-se a citação, uma vez que no gênero de discurso científico-acadêmico ela é uma “figura da intertextualidade” relevante. A citação contribui para treinar a atenção e o cultivo da ética profissional, uma vez que reconhece e estabelece créditos devidos aos autores delas. Além disso, a citação permite a identificação e atualização de dados parciais e/ou relevantes de uma pesquisa em andamento, e isso pode ser mais bem observado através da Internet, quando selecionamos citações de uma publicação científica. Quando observamos o “ponto de vista dos pares/nossos” sobre uma citação autoral, percebemos “vozes outras” que, em alguma medida, estabelecem um potencial dialogismo que contribui para a

construção textual. Logo, a citação compreendida como elemento dialógico estabelece diferentes pontos de vista acerca do tema.

A intertextualidade encontrada nas publicações científico-acadêmicas é posterior a 2011, após a publicação da pesquisa que resultou na primeira defesa de dissertação de mestrado no Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social na Universidade Federal de Goiás – PPGAS/UFG. Portanto, as citações contribuíram para a localização de “pares em potencial”, pelo diálogo possível com a problemática alimentar do povo Akwẽ Xerente, a partir de suas pesquisas e/ou publicações.

A resistência do povo Akwẽ evidenciou estratégias de ação diante dos impactos causados pelo modelo hegemônico de desenvolvimento. Diante dos impactos socioambientais, as ações em destaque envolvem as relações interétnicas e as relações e práticas próprias. Nas relações interétnicas destacou-se o ingresso de estudantes indígenas no Ensino Superior, principalmente na Licenciatura Intercultural Indígena, onde produzem textos e fazem o “papel falar” sobre seus interesses. E nas relações e práticas próprias destacaram-se os saberes e resguardos alimentares tradicionais, bem como o repasse desses saberes que constroem a pessoa e a corporalidade akwẽ.

Atualmente, as práticas alimentares Akwẽ envolvem a padronização do consumo de produtos industrializados, embora sejam considerados por eles pobres em nutrientes e geradores de lixo. Conforme indicado, as transformações na alimentação entre os Akwẽ da aldeia Salto Kripre demandam a visibilidade de estratégias indígenas de resistência, pois a “autonomia dependência” consequente da circulação de dinheiro indica que a alimentação industrializada participa de um cotidiano processo de adoecimento (SCHMIDT, 2011).

Entre os Akwẽ existe um alto índice de hipertensão e diabetes nas duas maiores aldeias (Salto Kripre e Porteira) (SCHMIDT, 2011; RODRIGUES *et al.,* 2016). A dissertação de mestrado de Ariel David Ferreira, publicada em 2016 sob o título “Caminhos e sujeitos no adoecimento e na cura entre os Akwẽ Xerente”, indica que o maior índice de óbitos está relacionado com a diabetes.

O poder de compra, a circulação de dinheiro na aldeia e o consumo como estilo de vida se destacaram como fatores de transformação nas práticas alimentares tradicionais. E os saberes tradicionais sobre a coleta e o cultivo de roças têm sido uma ponte para a compreensão das estratégias de (re)existência na saúde. O vínculo pode contribuir com reflexões sobre a garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável, à segurança alimentar e nutricional, além de ampliar as pesquisas relacionadas à alimentação e saúde dos povos indígenas que convivem com impactos socioambientais resultantes do modelo hegemônico de desenvolvimento vigente.

Dentre as pesquisas antropológicas publicadas após 2011, na dissertação de mestrado de Kárita Segato Rodrigues, publicada em 2014, sob o título “Saúde Reprodutiva das Mulheres Akwẽ-Xerente: uma perspectiva intercultural”, a autora replicou a metodologia de pesquisa baseada na “compreensão” e “interpretação” e confirmou dados etnográficos sobre as relações entre a alimentação e a saúde reprodutiva das mulheres da aldeia Salto Kripre. O estudo - da “perspectiva sociocultural e intercultural” da gestação, do parto e puerpério - confirmou a relação entre os impactos socioambientais e alimentares sobre a saúde reprodutiva das mulheres Akwẽ.

A intertextualidade presente no diálogo de Rodrigues (2014) reforçou a ideia sobre as relações de interesse e poder que orientam as ações estatais nos territórios dos povos originários. Isso significou o apoio estatal dado às lideranças Akwẽ, desde a década de 1980, sobretudo por interesses políticos e institucionais. Porém, a ampliação dos aldeamentos e desenvolvimento de projetos de compensação ambiental tinha como fundamento o atendimento às demandas comunitárias, mas as dinâmicas socioeconômicas do processo hegemônico de desenvolvimento promoveram impactos socioambientais negativos e subsequentes impactos na saúde reprodutiva das mulheres, incluindo a alimentação.

Por outro lado, o diálogo intertextual reforçou a (re)existência Akwẽ, concretizada no aumento populacional depois da década de 1980, possivelmente devido à demarcação de seu território. A pressão pecuarista e os conflitos causados pela presença do gado nas terras indígenas antes da década de 80 (MAYBURY-

LEWIS, 1990), assim como a concentração Akwẽ no território abaixo da Cachoeira do Lajeado resultavam dessa “pressão” dos não indígenas desde a metade do século XX, (SCHROEDER, 2006). A culminância desse deslocamento e expulsão Akwẽ de suas terras originais era as relações de conflito com pecuaristas da região.

Além disso, a relação dos Akwẽ com as Instituições de Ensino Superior tem se destacado como uma parceria positiva junto ao estado, mediante as políticas de cotas raciais, na medida em que converge com suas práticas de resistência. Se antes da década de 1980, a educação Akwẽ privilegiava processos catequéticos, protagonizados por missionárias/os católicas/os e batistas, em 2021 o destaque foi para os processos decoloniais protagonizados pelos povos indígenas pela garantia de seu patrimônio, seus direitos culturais e sua cidadania (CALIXTO XERENTE, 2016; SRÔNE XERENTE; SILVA XERENTE, 2017; TPÊKRU XERENTE, 2018).

Para isso, os Akwẽ estabeleceram relações interinstitucionais de apoio, nas quais se inserem antropólogas/os e outros atores. Dentre eles, o Centro Indigenista Missionário – CIMI, a Fundação Nacional do Índio – FUNAI, Governo do Estado do Tocantins e Universidades Federais, tais como a Universidade Federal de Goiás – UFG, com destaque para a Licenciatura Intercultural Indígena, que se iniciou em 2007.

As possibilidades incluem a Educação Básica e a formação técnica e profissionalizante nas Escolas Técnicas Agrícolas. No Ensino Superior, os Akwẽ se incluem e se destacam nos programas de graduação e pós-graduação por meio de inclusão pelo Sistema de Cotas, como de fato ocorre na Universidade Federal de Goiás – UFG. Aqui, vale ressaltar as relações Akwẽ, desde 2007, na Licenciatura Intercultural Indígena, atual Núcleo Takinahakỹ, pela referência de protagonismo decolonial indígena na Educação. Também é relevante o protagonismo Akwẽ na Universidade Federal do Tocantins. Atualmente, as escolas Akwẽ [no território] permitem o acesso ao Ensino Básico formal bilíngue, por meio de aulas ministradas pela maioria de professores Akwẽ. Nesse sentido, o destaque para a educação intercultural configura estratégias de resistência, seja pelas relações interétnicas e/ou pelas relações e práticas próprias registradas em suas pesquisas.

Outro ponto de diálogo com Rodrigues (2014) relaciona o casamento tradicional e a construção de pessoa e corporalidade. O casamento akwẽ é uma instituição elementar de manutenção dos clãs patrilineares (SINÃ; TPÊKRU XERENTE, 2016). Por isso, quando há possibilidade de casamento interétnico, a inclusão da mulher não indígena nessas relações é mais valorizada. Desse modo, permanece a ideia de casamento endogâmico para não “misturar”, para que os filhos que a mulher “produz” tenham clã/força no sangue/ “sangue apurado”. O cacique Valdir Sitmoru já dizia, em 2011, que “a mulher branca produz filhos e ela não perde o sangue, já vem forte” (SCHMIDT, 2011, p. 87-109). Essa corporalidade atribuída e construída transcende o biológico, isto é, ao sangue e sêmen. Tal singularidade cultural pode ser observada nas suas relações e práticas próprias.

Permanece, então, a ideia de que a pessoa e a corporalidade são construídas socialmente para os Akwẽ. É essa construção que dá sentido aos rituais, por exemplo, justificando o cultivo do respeito aos aspectos corporais internos [sangue, sêmen, reprodução física] e aos aspectos externos [pinturas clânicas, nomes, papeis públicos e cerimoniais, ornamentação, danças e canções]. Essa percepção consagrada na etnologia brasileira ressoa também no diálogo com Rodrigues (2014) e reforça a atenção para a mediação corporal das experiências. Pode-se observar a construção do corpo saudável/forte a partir da alimentação.

A intertextualidade de Rodrigues (2014) confirmou a mudança nos hábitos alimentares Akwẽ, decorrentes das transformações socioambientais locais e das práticas que “perpassam o plano do ideal e o plano do possível” descrito por Schmidt (2011). Nesse sentido, no contexto cotidiano e ritual, o plano ideal de saúde significa o acesso à alimentação tradicional (diversa, sazonal e oriunda de caça, pesca, plantio e coleta), e o plano do possível significa a construção da saúde pelo acesso à alimentação contemporânea industrializada (padronizada, constante e oriunda de processamentos diversos).

No plano alimentar possível, a realidade é de impacto. Os impactos sobre a terra e a água do rio afetam o sistema alimentar [coleta, caça, pesca, “roça de toco”- milho, arroz, mandioca, abóbora, inhame, banana, batata doce], principalmente. Isso abre precedentes para os processos de subjetivação decorrentes das dinâmicas

culturais [cultivo de roça mecanizada, geração de renda, consumo de alimentos industrializados].

Em sua pesquisa sobre a gestação, o parto e o puerpério das mulheres Akwẽ, Rodrigues (2014) reconheceu relações entre mudança dos hábitos alimentares e o risco de adoecimento das mulheres nessas situações de resguardo. É nesse contexto que a visão de saúde akwẽ se associa à culinária e alimentação tradicional, bem como as técnicas de assar/moquear/forte em detrimento de cozer/fraco (WOORTMANN, 1978; SCHMIDT, 2011; RODRIGUES, 2014).

A autora reforçou o argumento sobre a relação entre a saúde da mulher Akwẽ e o consumo de alimentos tradicionais, isto é, um consumo alimentar à base de mandioca, nas versões culinárias tais como grolada, farinha de puba e beiju, de carne de caça e de plantas cultivadas na roça. O cumprimento de tabus/preceitos alimentares é ação preventiva nas situações de resguardo. Um exemplo disso é a atribuição de adoecimento pelo “consumo excessivo de arroz” industrializado durante a gravidez e o pós-parto, por ser considerado um alimento de “pouca sustância”. Com a diminuição do “trabalho” na roça, o aumento do consumo de arroz industrializado é considerado um fator relevante de construção de fraqueza corporal (SCHMIDT, 2011, p. 101; RODRIGUES, 2014, p.136).

O recorte de gênero de Rodrigues (2014) reforça o argumento sobre os saberes alimentares como elementares na construção da saúde reprodutiva das mulheres Akwẽ. A interlocução com uma anciã e liderança prestigiada entre os Akwẽ confirmou a relevância dos tabus/prescrições e proscrições/resguardos alimentares para a saúde das moças e mulheres em ambas as pesquisas, conforme a Tabela 1 (SCHMIDT, 2011, p. 48).

Tabela 1: Resguardos alimentares femininos nos períodos de resguardo

Situação de resguardo/prescrições e proscrições alimentares (SCHMIDT, 2011)	"Criança"	"Moça"	"Grávida"	"Parida"
Prescrições/saúde	Mingau (abóbora, bacaba, inhame)		"miolo" de caça; Mandioca; Carne moqueada;	Comida sem sal; bolo de mandioca moqueada (berarubu), carne de caça (tamanduá bandeira, anta, veado), farinha, beiju, azeite de coco piaçava, coco babaçu, peixe, banha de porco e leite de coco piaçava.
Proscrições/doença		Tatu-china		Inhame; Arroz; Carne de tatu; Carne de paca; Banana Nanica; Comida salgada; Comida queimada; Carnes fortes (tatu, veado, peixe de couro); Sal; Café; Bebida alcoólica; Óleo de soja; Óleo de milho; Cebola; Alho; Carne de porco; beiju com coco piaçava, feijão, paçoca, carne de veado e ema

Os contextos de resgardo feminino vivenciados em diferentes ciclos da vida são marcados também pelos conhecimentos e práticas alimentares tradicionais de construção da saúde. O que chamamos de tabu, regra, prescrição, proscrição ou resguardo alimentar são saberes relativos à produção de pessoas e corpos saudáveis. Um exemplo disso é a atenção que a mulher grávida deve dispensar à sua alimentação. Rodrigues (2014) confirmou proscrições alimentares às grávidas, principalmente quanto à "comida reimosa". Dentre as prescrições, o beiju e o peixe são os alimentos mais indicados nesses contextos; então, às "paridas", "pirão de

coco com farinha branca de mandioca". Esses saberes são considerados "aprendizados" pela oralidade, onde os repasses intergeracionais se dão principalmente entre avós e netas.

4.1 ITINERÁRIOS TERAPÊUTICOS

A dissertação de Ariel David Ferreira (2016) apresentou os itinerários terapêuticos dos homens akwẽ. Em seu intuito de "compreender e interpretar" "processos" de "saúde e adoecimento" de "sujeitos", o autor observou a categoria *hâze,* que significa sintoma; mal estar; dor, a partir das narrativas que transcendem a perspectiva da terapêutica biomédica. Ainda, o autor fez apontamentos sobre o serviço público de saúde oferecido naquele ano.

Ao justificar o campo de estudo trilhado, Ferreira (2016, p. 3) justificou o espelhamento de sua pesquisa:

> Iniciei, assim, no final de 2014, minha primeira incursão acadêmica ao campo de estudos da antropologia da saúde e da doença. Espelhando-me nos trabalhos de Schmidt (2011) sobre alimentação industrializada e tradicional nos Xerente e de Rodrigues (2014) sobre saúde reprodutiva das mulheres Xerente me propus a pesquisar a saúde dos homens Xerente nas aldeias Salto, Funil e Porteira.

No discurso dos pares, o reconhecimento das práticas alimentares como processos de construção de saúde e/ou doença, assim como suas relações com a "quebra" de "resguardos" alimentares, tal como o autor denomina, são demonstrações relevantes de que a saúde e a doença são construções sociais percebidas nas práticas alimentares. A forte associação entre tabus alimentares e situações de resguardo feminino e masculino desdobra-se nas restrições sexuais (SCHMIDT, 2011; RODRIGUES; 2014; FERREIRA, 2016).

Dentre as categorias nativas, Ferreira (2016, p. 42) retomou categorias de adoecimento, tais como a "congestão" e o "mau-olhado", respectivamente. A primeira possibilita a compreensão de processos comuns de adoecimento do corpo pela ingestão de "carne de caça/forte", enquanto que a segunda explica o "mau-olhado" como processo de adoecimento da pessoa (SCHMIDT, 2011).

> As interdições alimentares são outro risco para a saúde e bem estar dos Xerente. No trabalho de Schmidt (2011) tontura, febre, fraqueza, dor de barriga e vômito são sintomas comuns de uma congestão. Ela ocorre por diversos motivos e está diretamente ligada a ingestão de alimentos. A ingestão de uma carne "forte" como a de caça pode fazer mal para o corpo e causar muita "dor de barriga".

O estudo de Ferreira (2016, p. 42-46) ampliou o olhar antropológico sobre a diversidade de especialistas tradicionais em saúde. Ao diversificar as especialidades diversas nos processos de cura de "arca caída", por exemplo, o autor posiciona rezadores e benzedores em suas especificidades, diversificando suas práticas cura daquelas específicas do *sekwa*/xamã nos itinerários terapêuticos do povo Akwẽ.

> Um rezador ou benzedor deve identificá-la realizando medições nos braços, tórax e costas. Segundo Rosa, especialista em benzeduras, "se ela [arca caída] passar daqui [indicando um ponto abaixo do peito] ela não tem remédio". Schmidt (2011) em seu trabalho explica que essa mazela pode ser resolvida por um xamã ou *sekwa*. Discordo em parte dessa afirmação ao acreditar que a arca-caída pode ser resolvida somente por um benzedor ou rezador. Um *sekwa* para realizar essa cura precisa, portanto, de conhecimentos compartilhados com rezadores ou benzedores, como fica evidente no capítulo 3.

Outro ponto de vista antropológico que suscita intertextualidade é a capacidade de captura ou "escolha dos donos *Tdêkwa*" na cosmologia Akwẽ. Esse processo de construção do *sekwa*/pajé/xamã é mediado pela experiência comensal, inclusive quando a pessoa quer "deixar de ser" pajé (SCHMIDT, 2011, p. 93; FERREIRA, 2016, p. 42-46). Ser uma menina/moça "escolhida" pelo "dono do peixe", por exemplo, significa sucessivos "encontros" que resultam em aprendizado específico, junto a um parente *sekwa*. O pai costuma acompanhar essa relação de aprendizado entre a menina/moça e o "dono" *Tdêkwa*. As práticas envolvem "enxergar de longe", "ir à casa do dono do peixe" no "fundo da água", bem como "comer peixe assado" com o parente *sekwa*/ pajé e o *Tdêkwa* "dono" do peixe. Essas experiências são parte da construção da mulher sekwa/pajé/xamã. É a partir da pintura e do canto que essa relação se desconstrói, fechando as possibilidades desses "encontros". Nesse sentido, a construção e/ou desconstrução de aprendizado xamânico pode ser realizada por meio de práticas comensais entre os pares.

4.2 IMPACTOS SOCIOAMBIENTAIS E ALIMENTARES

Em um artigo publicado em 2015 por Tatiana Evangelista da Silva Rocha; Maria Messias do Nascimento; Nilce Maria da Silva Campos Costa e Reijane Pinheiro Silva, intitulado “Identificação da alimentação atual, do povo Xerente, nas aldeias indígenas do estado do Tocantins”, as autoras registraram o processo de transformação nos hábitos alimentares e suas relações de consumo nas aldeias Funil e Porteira. Este estudo ampliou a pesquisa, incluindo outras duas das maiores aldeias Akwẽ, uma vez que o enfoque no consumo de alimentos industrializados confirmou relações com a diminuição das roças (SCHMIDT, 2011).

Em 2015, o enfoque das autoras confirmou dados publicados em 2011, sobre a persistência de conflitos internos causados pela criação de gado no território e impacto negativo na manutenção das roças

> (...) sendo poucas as famílias que mantêm cultivo de alimentos como mandioca e inhame. E a criação do gado é dificultada devido à criação ser solta, e os criadores não terem condições de fazerem cercas. Tal impasse perpassa pelas alterações na prática alimentar. (ROCHA *et al.*, 2015, p. 597).

Diante do contexto de impacto no sistema alimentar, a subsistência familiar tem sido complementada com atividades geradoras de renda. Mas para além do extinto Programa de Compensação Ambiental Xerente – PROCAMBIX e o Programa Bolsa Família – PBF, que beneficiava os Akwẽ em 2015, o destaque é para a atividade comercial crescente de artesanato de capim dourado. Essas relações comerciais nas cidades de Tocantínia e Miracema se desdobram no consumo de alimentos industrializados. Isso significa que junto à diversidade de sementes, penas e palhas, em 2015 as mulheres Akwẽ se destacavam pela atividade de geração de renda com o comércio de artesanato de capim dourado nas cidades do entorno e em eventos especiais (SCHMIDT, 2011; ROCHA *et al.,* 2015). Nesse sentido, a prática comum de aquisição de alimentos industrializados nas cidades do entorno aumentou a demanda pela “circulação de dinheiro” e de consumo (ROCHA *et al.*, 2015, p. 598).

As autoras dialogam com a ideia intertextual do aumento do lixo como impacto socioambiental e fator de preocupação entre professores e lideranças das

comunidades, pois as embalagens dos produtos industrializados aumentam o risco de adoecimento. Há um reconhecimento geral desses impactos provenientes das novas práticas de consumo alimentar e sociabilidade engendrados no modelo hegemônico de desenvolvimento. Essa preocupação pode ser vista na produção acadêmica da primeira turma da Licenciatura Intercultural Indígena/Núcleo Takinahakỹ – UFG. São professores e lideranças em suas comunidades que se dedicaram ao tema do lixo em seus projetos extraescolares, na busca pela solução ou diminuição do "problema" (SIRNÃWẼ XERENTE, 2011; ESUTKRENPLE XERENTE, 2017).

4.3 MITIGAÇÃO DOS IMPACTOS E INSUSTENTABILIDADE

Em 2016, Philipe Hanna; Esther Jean Langdon; Frank Vanday e Jos Arts publicaram um artigo intitulado "The importance of cultural aspects in impact assessment and project development: Reflections from a case study of a hydroelectric dam in Brazil", construído a partir da "desconsideração social e cultural" dos projetos e das situações de mitigação ineficaz dos impactos socioambientais, como foi o caso do Programa de Compensação Ambiental Xerente – PROCAMBIX, desenvolvido a partir da Usina Hidrelétrica do Lajeado. Os autores reconheceram a permanência dos impactos socioambientais e o acarretamento de outros tais como os "conflitos intra-grupo", "mudanças na agricultura", nas práticas tradicionais de compartilhamento e no regime alimentar. O estudo partiu de metodologia de trabalho de campo qualitativo e análise documental para contextualizar a região, o projeto e os entendimentos cosmológicos do povo Xerente. Também considerou as "perspectivas das partes interessadas nos resultados do programa", que se desdobraram no respeito aos valores culturais. Pela etnografia e "consulta contínua" os autores registraram a demanda de "participação da comunidade no planejamento e implemento dessas medidas mitigadoras".

Desse modo, é possível destacar que após 2011, os impactos do Programa de Compensação Ambiental Xerente ficaram evidentes aos olhos da comunidade antropológica, possibilitaram análise do contexto hegemônico de desenvolvimento

regional, por meio de crítica aos processos de concepção e implemento de projetos de compensação ambiental.

> Entre os primeiros impactos da barragem a ser mencionado na maioria de nossas entrevistas estavam o declínio nos estoques de peixes e episódios de morte de peixes. Antes da barragem, os peixes eram a principal fonte de proteína para o Xerente, podendo ser facilmente capturados no Rio Tocantins ou obtidos através de redes tradicionais de compartilhamento de alimentos (Schmidt 2011). Um impacto semelhante aconteceu com os alimentos da mata. Devido ao aumento da pressão de desenvolvimento sobre os territórios indígenas, a caça tornou-se mais escassa. Os Xerente atribuem isso à perda de habitat e ao afluxo de trabalhadores não indígenas durante a construção de barragens. Além da expansão urbana e dos impactos associados (por exemplo, ruído, estradas, etc.), muitos trabalhadores caçavam em terras Xerente. Além da pressão crescente sobre a caça disponível, os trabalhadores usaram equipamentos mais eficientes, como veículos de tração nas quatro rodas com poderosos holofotes para a caça noturna (HANNA, *et al*., 2016, p. 179) (TRADUÇÃO MINHA).

O diálogo intertextual sobre a problemática socioambiental e os impactos sobre o sistema alimentar permitiu uma atualização de dados sobre os impactos da Usina Hidrelétrica do Lajeado no sistema alimentar. Os autores também confirmaram a diminuição na pesca como a percepção inicial da população quanto aos impactos sobre o sistema alimentar. O projeto afetou diretamente o acesso à principal fonte de proteína para os Akwẽ (SCHMIDT, 2011; HANNA, *et al*., 2016). Nesse sentido, a atribuição nativa de significado aos impactos socioambientais vivenciados no cotidiano repousa na noção de “perda de habitat”, “expansão urbana” e modificação nos processos tradicionais de aquisição de alimentos.

> Outra mudança significativa diz respeito à técnica agrícola tradicional chamada "roça de toco", uma variação da agricultura que inclui corte e queima antes do plantio de roça. Foi declarado em entrevistas que, como resultado dos incentivos do PROCAMBIX para a agricultura mecânica, essa prática tradicional foi largamente descontinuada. Assim, a transmissão intergeracional do conhecimento agrícola tradicional tem sido afetada. Os conhecimentos tradicionais dos povos indígenas, os modos de subsistência, cosmologia e seu ambiente natural estão todos intrinsecamente inter-relacionados (Descola 2005). Uma vez que a agricultura mecânica depende da disponibilidade contínua de combustível barato e peças de tratores, seu implemento falhou com o fim do financiamento do PROCAMBIX. Os entrevistados afirmaram que não houve retorno às técnicas tradicionais de agricultura, impactando negativamente em sua reprodução cultural e segurança alimentar. A tradicional coleta de alimentos de frutos da mata e mel nativo também foi afetada, mas não apenas pela represa. Devido à perda de habitat nativo para a expansão do agronegócio (especialmente soja e cana-de-açúcar) e à grande quantidade de produtos químicos utilizados nessas culturas de monocultura, houve um impacto deletério nas populações nativas de abelhas, aves e vida selvagem, afetando significativamente os alimentos florestais comidos pelos Xerente. Como resultado, houve uma mudança significativa em seus hábitos alimentares, com a maioria dos alimentos sendo comprados em cidades vizinhas, em vez de produzidos ou coletados localmente (Schmidt 2011). Essa mudança na dieta dos povos

> indígenas (no Brasil e em outros lugares) levou a um aumento da obesidade, diabetes, hipertensão e outras doenças do estilo de vida (Gracey & King 2009). Os grupos Xerente e outros Jê compartilham a concepção de que o alimento industrializado não indígena é 'fraco' e 'cheio de veneno', e que comê-lo tornou as gerações mais jovens mais fracas e suscetíveis à doença (Hanna, 2009). A mudança na alimentação também levou a um aumento da quantidade de lixo nas aldeias (Schmidt 2011) e uma mudança nas redes tradicionais de compartilhamento de alimentos e, consequentemente, à perda do capital social comunitário. (HANNA, *et al.*, 2016, p. 179-180) (Tradução minha).

As mudanças impostas pelas modernas técnicas de plantio afetaram as práticas tradicionais de plantar “roças de toco”. Os “incentivos à agricultura mecânica” foram considerados o principal impacto sobre a transmissão de conhecimentos tradicionais e inter-relacionados com seus modos de bem viver no território. Os autores concordaram com os impactos da agricultura mecânica sobre a subsistência, a cosmologia e o meio ambiente natural. Isso pode ser visto principalmente após 2010, com o fim do contrato de financiamento do programa.

Mediante um olhar sobre a ineficácia dos projetos do PROCAMBIX, os impactos negativos sobre a reprodução cultural e a segurança alimentar Akwẽ tornaram-se evidentes. A expansão do agronegócio na região, na qual as monoculturas de soja e cana-de-açúcar, além do uso de agrotóxicos nos plantios impactam a coleta de uma diversidade de frutos e méis do Cerrado.

Os autores concordaram que o aumento do consumo de produtos industrializados contextualiza a mudança nos hábitos alimentares. Também, associaram o aumento de adoecimento crônico (obesidade, diabetes e hipertensão) a e esses impactos alimentares que “enfraquecem” o corpo. Soma-se a isto o aumento de lixo e a mudança nas redes de compartilhamento alimentar, incluindo empréstimos e vendas, além do aumento do consumo de alimentos industrializados que ocasionou a “perda de capital social comunitário”.

4.4 ENFOQUES INTERDISCIPLINARES E SUAS INTER-RELAÇÕES

O caráter interdisciplinar da problemática socioambiental permite diferentes enfoques analíticos. Na Geografia, destacaram-se a pesquisa de Rosemary Negreiros de Araújo (2016), junto ao Programa de Pós-Graduação em Geografia, na Universidade Federal do Ceará, e Layanna Giordana Bernardo Lima (2017) junto ao

Departamento de Geografia da Universidade de São Paulo. A tese de Negreiros de Araújo, intitulada “Os territórios, os modos de vida e as cosmologias dos indígenas Akwẽ-Xerente, e os impactos da UHE de Lajeado” trouxe os impactos socioambientais da Usina Hidrelétrica do Lajeado sobre o território do povo Xerente, com enfoque na cosmologia e nos modos de vida da comunidade, especificamente o tema da diminuição das roças.

O destaque de Rosemary Negreiros de Araújo (2016, p. 175) para o consumo alimentar nos modos de vida incluiu a produção acadêmica Akwẽ sobre a roça tradicional Xerente. A autora destacou o estudo de Paulo César Wawẽkrurê Xerente, em 2013, realizado no Núcleo Takinahakỹ - Formação Superior para Professores Indígenas da Universidade Federal de Goiás, onde o autor reforça a ideia de que a mandioca (acompanhada de carne de caça e/ou pesca) é o “melhor alimento” de consumo.

FIGURA 2: Mandioca recém-colhida no quintal



Fonte: Arquivo pessoal

FIGURA 3: Preparo da massa base de mandioca fermentada no tapiti. O beiju, o grolado e farinha são preparados com essa massa.



Fonte: Arquivo pessoal

Assim, as carnes de peixe e de caça estão entre as prediletas, principalmente a “arraia, o pacu e o jaú”; o “quati, tatu, peba, canastra, bandeira, veado do campo, mateiro da mata”. Aliás, após 2011, em primeira mão, a produção acadêmica dos Akwẽ revelou o protagonismo indígena no registro de seus saberes e práticas.

Araújo (2016) afirmou que a presença de não indígenas na região contribuiu para a mudança nos hábitos alimentares do povo Akwẽ. Ela identificou o “cercamento” das fazendas próximas ao território indígena como o principal impacto sobre o sistema alimentar, especificamente a extinção da caça na aldeia Funil. Esse foi o motivo que levou os Akwẽ a adquirir carnes nos açougues da cidade de Tocantínia, a se “acostumar” com a “comida do não indígena”; arroz, ovos; carnes de frango; gado e banana.

A autora também reconheceu o crescente consumo de produtos industrializados durante a vigência do Programa de Compensação Ambiental Xerente – PROCAMBIX. O impacto desse programa sobre o sistema alimentar significou a diminuição de práticas tradicionais de subsistência - caça e de plantio de roças de vazante, também percebido através dos relatos sobre a diversidade de cultivares e culinária. Isso implica na diversidade de conhecimento das tradicionais técnicas de cultivo e preparo de alimentos.

A atenção para a diversidade de mandiocas “brava” e “mansa”, por exemplo, demanda saberes tradicionais de preparo que diversificam a culinária desse povo. O processamento dos alimentos costuma ser feito nos terreiros/quintais/cozinhas externas (presença de elementos culinários tais como o pilão). Assim, as variadas técnicas de preparo de um alimento resultaram em uma diversidade de comidas consideradas tradicionais pelos Akwẽ. Desse modo, as comidas tais como o “berarubu”, o “beiju”, o “grolado”, a “tapioca”, a “farinha de puba”, e a “farinha branca” diversificam a culinária com base nos saberes e fazeres tradicionais.

Araújo (2016, p. 175) confirmou a diversidade culinária. O milho, por exemplo, tem uma diversidade que pode ser consumida como “mingau”, “farinha”, “berarubu/bolo”, “pamonha”, “cozido”, “embrulhado com a própria folha”, “torrado para fazer café” e “adoçado com caldo de cana”. Já a banana é bastante apreciada nas versões “grolada”, “moqueada na brasa”, “frita e com farinha”. A abóbora pode ser consumida “moqueada na brasa”, “cozida com leite de coco babaçu”, na versão “doce de abóbora”, ou acompanhamento de “arroz” e “carne”. As flores de abóbora curam dores de ouvido e as sementes de abóbora são torradas para o consumo. A batata doce; “cozida”, “moqueada”, “frita”. Os feijões cozidos são considerados “mistura”; “feijão de corda”, “feijão andu”, “feijão fava”. O inhame; “paçoca feita no pilão com farinha e sal ou com açúcar”.

Embora os impactos sobre o território tenham diminuído as práticas tradicionais de plantio, nas narrativas akwẽ o cultivo de roças é fundamentado na observação do clima e das fases da lua. Os melhores resultados das colheitas são provenientes do respeito às práticas sazonais. Porém, a interlocução de Araújo (2016) evidenciou uma diferença geracional de gosto na escolha de alimentos a serem consumidos. Enquanto a população adulta valoriza o consumo de alimentos oriundos da roça, os jovens valorizam o consumo atual de alimentos industrializados. Os relatos Akwẽ sobre o descontentamento com o atual consumo alimentar atribuem relações com essa dinâmica cultural na alimentação, dentre elas a “vivência na cidade” e “as compras” (de carne e alimentos industrializados). Para os adultos, os jovens se “acostumaram” e se tornaram dependentes desses alimentos.

Cabe ressaltar que em 2011 a etnografia já alertava sobre o consumo excessivo de arroz industrializado e sua relação com o adoecimento e a diminuição nos plantios de roças tradicionais (SCHMIDT, 2011). Atualmente, as lideranças relatam que tanto os jovens quanto os adultos vivenciam um processo de adoecimento crônico onde prevalecem o/a diabetes e a hipertensão. Então, o adoecimento e o enfraquecimento corporal consequente da diminuição do trabalho na roça ficam evidentes no estudo de Araújo (2016).

O estudo antropológico realizado em 2011 apontou impactos que um grande projeto de desenvolvimento pode ter sobre o sistema alimentar de um povo indígena. Diversos fatores influenciaram as mudanças no consumo alimentar Akwẽ. Desse modo, a dinâmica cultural de sociabilidade de mulheres Akwẽ em Tocantínia e Miracema destacou a aquisição monetária e alimentar com o comércio feminino de capim dourado na cidade de Tocantínia - TO. A aquisição alimentar no comércio da cidade aumentou na medida em que os plantios de roça diminuíram.

Assim, denominei o processo de “autonomia-dependência” financeira gerada pelo protagonismo feminino na geração de renda e circulação de dinheiro, e por ser uma prática decorrente do impacto do modelo hegemônico de desenvolvimento e consequente ampliação de sociabilidade Akwẽ. Mas essa dinâmica de relação com o dinheiro não interferiu nos valores acerca da terra, pois ela é considerada a fonte de autossuficiência; sustentabilidade biológica, social e cultural (SCHMIDT, 2011). O que muda são as práticas de acesso alimentar. Logo, a diminuição nos plantios tradicionais e o aumento do consumo de alimentos industrializados significam um distanciamento entre a produção e o consumo de alimentos tradicionais.

O acesso alimentar está entre os maiores impactos, porque a dinâmica é urbana, embora a cidade esteja localizada dentro do território, e a maior parte dos alimentos consumidos esteja disponível no comércio. A aquisição de industrializados tais como refrigerantes, biscoitos recheados e salgadinhos, é proveniente também de compras “anotadas em caderninho”, e esse tipo de consumo vem se acelerando desde a década de 2000 (NEGREIROS DE ARAÚJO, 2016, p. 177). Essa situação também pode ser encontrada na parte final da tese de Morim de

Lima (2016), na qual ela afirma que, entre os Krahô, os cartões de benefícios sociais ficam retidos no comércio.

Desde 1970, a circulação de dinheiro entre os Akwẽ se destaca como um impacto socioeconômico que refletiu no consumo alimentar. Um interlocutor confirmou a Araújo (2016, p. 177-178) que a “coloração, o cheiro e aspectos diferentes das balinhas, biscoitos e chicletes causavam admiração”. A autora confirmou a influência das políticas e do trabalho assalariado no consumo de produtos industrializados e entende que esse “processo de monetarização” é um fenômeno autêntico de relação indígena (GORDON, 2006). A existência de práticas comerciais de alimentos industrializados dentro das aldeias aproximou a aquisição e o consumo desses alimentos.

Em complementação, na tese de doutorado de Layanna Giordana Bernardo Lima (2017), intitulada “Os Akwẽ-Xerente no Tocantins: território indígena e as questões socioambientais”, a autora ressaltou transformações econômicas no território e especificou suas relações com o meio ambiente. A autora considerou uma “dinâmica de contradições” a partir de fatores de “monetarização das relações sociais e da vida”, vivenciados de forma diferenciada da sociedade envolvente e expressos nas interferências das políticas públicas federais, nas relações com o Estado, na cultura de massa, no consumo capitalista e nas relações de trabalho.

As tensões da finalização do Programa de Compensação Ambiental - PROCAMBIX estavam nos documentos oficiais sobre os principais impactos da Usina Hidrelétrica do Lajeado sobre o sistema alimentar; eliminação do sistema de vazante e alteração da fauna. Após a avaliação do programa, o parecer técnico da Funai identificou a (in) segurança alimentar como a principal deficiência/impacto do Programa (LIMA, 2017, p.170).

Ainda com relação às pesquisas na pós-graduação, é importante observar que na Universidade Federal do Tocantins duas publicações interdisciplinares dialogaram sobre os impactos de grandes projetos sobre o sistema alimentar do povo Akwẽ. Uma delas foi realizada no Programa de Pós-Graduação em

Comunicação e Sociedade, e a outra foi realizada por um acadêmico Akwẽ, no Programa de Pós-Graduação em “Desenvolvimento Regional”.

Nesse sentido, na dissertação de Cássia Araújo Moraes Braga, publicada em 2019 e intitulada “Políticas Públicas e Povos Indígenas: uma análise do impacto do Programa Bolsa Família entre os Akwẽ-Xerente”, a autora abordou a permanência de “escassez de recursos naturais”, o que motivou o argumento da autora sobre os impactos do Programa de Compensação Ambiental Xerente – PROCAMBIX, visíveis também no Programa Bolsa Família – PBF. Também, considerou a diversidade étnica e argumentou sobre as demandas decorrentes das mudanças na garantia de acesso aos alimentos, dentre elas a “orientação nutricional” e aprimoramento do atendimento prestado pela equipe de assistência social, principalmente quanto ao acompanhamento das famílias beneficiadas.

Para além dos impactos socioambientais, a intertextualidade destacou a diversidade cultural que orienta as relações e práticas próprias desse povo. Assim, as alianças e obrigações recíprocas são estabelecidas com base na organização social em metades exogâmicas e clãs, estes reconhecidos nas pinturas corporais, nas cerimônias de casamento e na corrida com a tora de buriti. É no território que essas práticas fazem sentido, pois envolvem a participação e a educação tradicional de diversos atores [crianças, jovens e adultos, sob a liderança de anciãos e pajés].

FIGURA 4: Comida tradicional/casamento. Carne moqueada e farinha de puba



Fonte: Arquivo pessoal

No Programa de Pós-Graduação em Comunicação e Sociedade – PPGCOM da Universidade Federal do Tocantins, João Kwanhâ Xerente (2020) publicou uma dissertação sob o título “Comunicação e educação Akwẽ/Xerente”. O autor argumentou sobre o *warã* como espaço de comunicação e ensino, isto é, como uma instituição própria de comunicação e aprendizagem. O autor argumentou sobre o ritual/festa cultural *Dasipê* como um *lócus* de transmissão de saberes no espaço do *warã,* elemento que contribui para a descolonização epistêmica da Educação Indígena. Em geral, esse ponto de vista intercultural sobre a educação está presente no discurso científico-acadêmico indígena, principalmente quanto às possibilidades de “incorporar” esses conhecimentos transdisciplinares na educação indígena.

A intertextualidade, então, destacou importantes aspectos da sociabilidade akwẽ no contexto de impactos alimentares e socioambientais, mas ressaltou principalmente a socialidade que alimenta o foco de pesquisa dos acadêmicos akwẽ, a saber, a vitalidade contida na divisão [clânica, por metades exogâmicas, grupos de idade/geracional e o grafismo corporal]. O grafismo do povo Xerente organiza a coletividade e produz manifestações simbólicas e estéticas centrais na vida do povo Akwẽ. Em suma, a pintura corporal é mais que uma arte, é um código valorizado de comunicação, de concepção de relações recíprocas e ontoepistêmicas próprias. Assim, a construção coletiva de pessoas, coisas e outras mensagens de ordem cosmológica se expressam nessa Antropologia Estética da reciprocidade, bem como a sua organização social (LOPES DA SILVA; FARIAS, 2000). Este princípio, o da reciprocidade clânica, direciona as ações dentro e fora da aldeia, por isso é considerado uma estratégia de resistência.

> A sociabilidade deste povo foi ampliada ao longo da história do contato para a sua sobrevivência, que exigiu a sua adequação e resistência, como no aspecto da educação, na territorialidade, no consumo, no comércio e o contato interétnico, como foi abordado por SCHMIDT (2011, p.29). Mas a base vital que norteia a organização social para todo este contexto da sociabilidade do povo é formada pela divisão clânica, a divisão por metades e os grupos de idade junto com o grafismo corporal, que veremos mais adiante (KWANHÂ XERENTE, 2020, p. 35).

O contexto histórico revela um diálogo interdisciplinar, um ponto de partida fundamental para o recorte da situação problema, a partir do ponto de vista da autoria Akwẽ. Mas é na diferença ontológica que se configura sua base vital de (re)existência, e esta é cultivada no *Warã*. Existem diferentes definições de autores não indígenas sobre o espaço, que demonstram o distanciamento de sentido

encontrado na produção etnológica clássica e contemporânea e o sentido “educativo” e transdisciplinar que os autores Akwẽ nutrem.

> Já Ercivaldo define o warã como uma instituição educativa do povo Akwẽ, o que vai ao encontro aos termos propostos pela minha pesquisa e difere dos outros autores. Assim, é notório que o único autor que trata o warã como um espaço educativo seja um autor indígena (KWANHÂ XERENTE, 2020, p. 47).

A estratégia de resistência indígena no modelo hegemônico de educação criou um espaço dialógico de reflexão sobre uma mudança de paradigma em curso. Assim, com o protagonismo Akwẽ no Ensino Superior, a pesquisa prossegue com a inclusão de um enfoque transdisciplinar nas publicações indígenas. A presença indígena na Universidade é tema de uma possível mudança de paradigma na educação, quiçá na Antropologia.

Finalmente, a tese de Luana de Sousa Oliveira (2021), intitulada “O patrimônio alimentar do povo Xerente e suas interfaces com o turismo étnico indígena gastronômico” contribuiu com estudo do “patrimônio alimentar do povo Xerente” do ponto de vista da “gastronomia étnica”. A autora mapeou, reconheceu a originalidade da pesquisa realizada em 2011 e a escassez de pesquisas sobre o tema, bem como duas publicações Akwẽ sobre o assunto.

> Ao que se refere especificamente ao Povo Xerente, durante a pesquisa bibliográfica e documental foram encontrados setenta pesquisas, entre artigos, dissertações, teses, capítulos de livros e livros; além de quatro documentos (relatórios socioambientais de empresas que têm projetos agropecuários e hidrelétricos em territórios que afetaram as terras indígenas desse povo). Porém apenas quatro pesquisas versam diretamente sobre a alimentação: a dissertação de Schmidt (2011), na qual a autora descreve alguns hábitos alimentares e suas relações com saúde e doença, com base em 13 entrevistados da aldeia Salto Kripre; um artigo de Rocha, Silva e Nascimento (2016), que traz informações gerais sobre hábitos alimentares Xerente; e dois livros, ambos escritos em Akwẽ e português, e ilustrados com desenhos feitos pelos Xerente – o primeiro é uma publicação de 1998, resultante do Projeto de Educação Indígena para o Estado do Tocantins e tem em seu conteúdo cinco receitas de bolos e oito receitas medicinais; o segundo é uma publicação de 2016, que traz informações sobre as roças e caças. (OLIVEIRA, 2021, p.18)

Sua pesquisa teve consonância teórica e metodológica com o estudo realizado em 2011.

> Minhas observações coadunam-se com Schmidt (2011) e com o Cacique Samuru da Aldeia Porteira, pois observei que consomem uma grande quantidade de arroz, usam com frequência óleo (normalmente de soja), temperos industrializados e quando dispõem de recursos compram refrigerantes. Além das compras nos supermercados, outra forma desses alimentos chegarem nas aldeias, porém com uma frequência bem menor, já que não há uma periodicidade para sua passagem, é por meio do Seu Raimundo, um não-indígena que há mais de 20 anos vende gêneros alimentos

> alimentícios 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, cujas dívidas são anotadas em um caderno. Seu Raimundo também faz trocas, por exemplo, uma galinha caipira por x quilos de arroz. Quando seu Raimundo parou o caminhão dele, me chamou atenção o número de crianças (estimo que entre 3 e 6 anos pelo tamanho delas) que se aproximou do caminhão para comprar balinhas (doces), mesmo sem saber falar português, levavam moedinhas nas mãos e apontavam para as balinhas. (OLIVEIRA, 2021, p.131).

Embora fique evidente a centralidade dos alimentos industrializados no discurso sobre a dinâmica de consumo alimentar, há um destaque para as estratégias de saúde pela observação dos tabus, também compreendidos como proscrições ou resguardos alimentares das mulheres em situações de resguardo, tais como o período pós-parto (SCHMIDT, 2011; FERREIRA, 2016; RODRIGUES, 2014; OLIVEIRA, 2021).

5 DISCURSO POLÍTICO E EPISTEMOLOGIA SOCIOAMBIENTAL AKWẼ

Neste capítulo, analiso mensagens, ligações e áudios que passaram a integrar a metodologia deste estudo. No entanto, a questão que direciona a pesquisa continua a mesma: o discurso sobre a resistência mediante a diminuição dos plantios e o aumento de consumo de alimentos industrializados. Nesse sentido, a interlocução se deu em grande parte com lideranças akwẽ de diferentes aldeias na Terra Indígena Xerente.

O discurso parte da interlocução de caráter intersubjetivo com destaque para o protagonismo na experiência de vida e na trajetória política de uma liderança Akwẽ, enquanto vereador eleito e presidente da Câmara Municipal de Vereadores em Tocantínia-To. Destacou-se a prática geracional de subjetivação do modelo hegemônico de conhecimento do "outro" - educação batista - na produção coletiva e estratégica de lideranças. Destacou-se também o ponto de vista político no contexto de impactos socioambientais sobre o sistema alimentar no território Akwẽ. Esse discurso demanda relações dialógicas com a sociedade envolvente e o estado, para a defesa de seus direitos originários.

A expressão "viver bem" é utilizada em língua portuguesa pelos Akwẽ, mas costuma ser traduzida por *psêdi* – ser, estar bem, bonito, lindo, ótimo. Por esse motivo, utilizo a expressão para traduzir um ponto de vista sobre o "viver bem" no contexto da aldeia Salto Kripre. Da mesma maneira, a expressão "autossustento" é empregada como *dasiptumã*, palavra que dá sentido à obtenção de bens materiais, tais como casa, bicicleta, carro, moto, roupa, todos os tipos de objetos. A expressão não tem tradução no dicionário Akwẽ, mas pode ser compreendida no diálogo com as lideranças akwẽ.

De acordo com Viturino Marawẽ (2012, p. 58), o "auto-sustento – *dasiptumã*", isto é, a dimensão econômica, está ligada à dimensão social, por isso não se separam as práticas de roçar, plantar, colher dos momentos de "convivência, solidariedade e partilha". O trabalho estava associado ao viver bem, organizado conforme o comando do cacique. Porém, o Estado – SPI e depois a FUNAI - forneceu alimentos em troca do trabalho indígena, modificou a relação com a terra,

impactou a organização social akwẽ. Ofereceu projetos e ignorou a capacidade de decisão interna, enfraqueceu a força de comando do cacique na administração dos trabalhos e a realização dos mutirões, em nome de projetos governamentais de trabalho com base na “oferta de transporte, tecnologia para a produção de alimentos etc. - mas com imposição de regras por causa do dinheiro”.

Este tipo de relação gerou a necessidade de superação de divergências internas e o estabelecimento de decisões em conjunto para que tais projetos ofertados pudessem ser úteis, desde que mantivessem os valores akwẽ, e não ignorassem a capacidade interna de decisão. Esta parece ser a problemática do individualismo moderno ao qual Nimuendaju (1942) se referia: a relação desarmônica entre Estado, dinheiro e valores indígenas.

5.1 VIVER BEM *PSÊDI* E COM AUTOSSUSTENTO *DASIPTUMÃ*

Entre as mulheres da aldeia Salto, percebi que viver bem é experienciar o cotidiano, cultivar um comportamento pacífico e discreto. Além disso, o acesso ao córrego Cercadinho e as ferramentas para plantar, colher e cozinhar, tais como a faca, o facão, a enxada, o machado e o anzol, são elementares para as práticas de subsistência.

Contudo, diante da situação de dependência monetária, a grande maioria das mulheres akwẽ obtém renda com a fabricação e comércio de artesanato de capim dourado. Em comparação com os homens elas têm menor acesso à universidade e à empregabilidade a partir da formação acadêmica. De acordo com dados coletados na aldeia Salto Kripre, atualmente duas mulheres têm formação no Ensino Superior, a grande maioria de estudantes universitários e graduados são homens.

As mulheres vivem o cotidiano de cuidado familiar na aldeia. Se uma bomba de água queimar e provocar a falta d’água encanada por alguns dias, por exemplo, o acesso ao córrego Cercadinho é o primeiro recurso. O córrego é um elemento fundamental para viver bem, porque permite que elas, as mulheres e suas crianças, se banhem frequentemente e lavem roupas e utensílios de cozinha, tais como copos, pratos, talheres, panelas e vasilhames. Enquanto as crianças brincam e se

banham, elas cuidam da rotina de cuidados com o ambiente doméstico. Mas isso não é tudo. Uma vida longa e saudável resulta de experiências e *habitus* manifestos num *ethos* de respeito*,* onde o comportamento amistoso e pacífico alimenta todas as relações. Isso significa evitar brigas e não falar mal dos outros. Portanto, viver bem implica na prática do respeito nas diversas relações.

Na aldeia Salto Kripre, o discurso sobre o viver bem repousa no não envolvimento em situações que alimentem conflitos internos entre as lideranças políticas, pelo mal estar geral que causa e o potencial de consequente divisão comunitária. É preciso atentar para uma aprovação social que recai sobre as ações de uma liderança política; ser “bem visto” pelos “de fora” e pelos “de dentro” da comunidade. Como protagonistas ‘inseridos’ no contexto hegemônico da política é mais importante o líder político akwẽ ser “bem visto” pelos “de dentro” da comunidade, uma vez que é reprovado “sujar o povo” e “se sujar” na política, pela falta de convivência e cuidado com a comunidade. Desse modo, esse é um assunto evitado, mas reconhecido na aldeia.

Como notou Schroeder (2006, p.67), há um diálogo entre o campo da política e a estrutura social Xerente. A fundação de dezenas de aldeias relativamente autônomas replica e fortalece sua estrutura social de operar por oposições entre lados/turmas. No entanto, essa fragmentação social permite “ações concertadas na defesa de interesses coletivos”, embora haja imposição de interesses de grupamentos e consequente “suspeita” sobre o líder político. A mobilização pela aproximação das políticas públicas e através da “forma de fazer política do branco” evidencia uma apresentação política em turmas, consideradas pelo autor como “a forma própria de ser *Akwẽ Ktabi*”; adjetivo predicativo para uma pessoa autêntica, genuína, legítima, real, verdadeira. Desse modo, o respeito é a estrutura elementar para viver bem o cotidiano da aldeia, embora na prática existam os conflitos internos e a relação assimétrica de poder entre as lideranças.

Na dinâmica faccional, essa relação de desequilíbrio pode ser especificada como aquela predominante de um clã sobre outros e/ou a falta de respeito com o discurso dos mais velhos/anciãos/*wawẽ,* e afeta o cotidiano. Os professores, homens em sua maioria, participam dessa dinâmica e desenvolvem diversas

atividades no contexto da aldeia, acumulam funções políticas, educacionais e religiosas.

No contexto de impactos sobre o sistema alimentar e a consequente dependência monetária para o autossustento, a remuneração passou a ser idealizada como um meio de viver bem. É possível encontrar professores indígenas priorizando o investimento na sua formação acadêmica (graduação, mestrado e doutorado). Essa estratégia permite o aumento da renda do educador por titularidade e provê um autossustento ressignificado. Esse incentivo à formação acadêmica no Ensino Superior tem se estendido aos filhos/filhas e genros desses professores/lideranças, na ânsia de registrar os saberes e fazeres singulares da cultura Akwẽ e corrigir os erros de pesquisas realizadas por não indígenas.

*Dasiptumã s*ignifica autossustento, e envolve a economia de subsistência presente nas práticas de caça, pesca, coleta, plantio e geração de renda. Esse assunto é considerado entre as lideranças como relevante para viver bem. É um conceito sistêmico que valoriza a diversidade alimentar, especialmente o plantio e o consumo dos alimentos tradicionais como meio de construção de saúde. Isso pode ser mais bem observado nos resguardos alimentares, onde a situação de resguardo da pessoa implica um consumo restrito a especificidades alimentares.

O autossustento também envolve a valorização do aleitamento materno. Há uma relação que repousa sobre o cuidado com o organismo da mãe/nutriz e sua potência de gerar alimento, de nutrir a criança. Afinal, o “primeiro alimento” de uma criança é o leite materno, mas isso depende do que a nutriz se alimenta. A mãe/nutriz é como a Terra, considerada um organismo vivo que dá alimentos aos seus filhos, por isso merece ser nutrida conforme os conhecimentos e saberes específicos. Para os Akwẽ, “os homens devem alimentar bem a mãe/nutriz”, com isso dificilmente a criança adoecerá. Se ela não tem uma “alimentação suficiente” (com sustância), não terá condições corporais de produzir leite suficiente e a doença se apresentará nela e na criança. Portanto, para um agricultor akwẽ o alimento ideal para a nutriz vem da roça, tal como a fava *wazumzâ tupte,* que é considerada um “alimento muito forte” (saudável).

5.2 DIÁLOGO POLÍTICO E PREOCUPAÇÕES RECENTES

Verificaram-se estratégias políticas e ambientais akwẽ após o estudo realizado em 2011. Entretanto, o vereador Ivan Suzawre Xerente admitiu os desafios e enfrentamentos para “presidir a casa” pelo motivo de ser um indígena na política. Na ocasião, ele presidia a Câmara de Vereadores pelo Partido Verde – PV, que fazia oposição ao partido do prefeito eleito em Tocantínia, mas havia políticos Xerente no Partido Liberal – PL. Essa disputa partidária dificultou o desenvolvimento de ações políticas. Por isso, atualmente o pensamento sobre a união partidária entre os políticos akwẽ na Câmara Municipal é entendido como uma estratégia de garantia dos seus direitos fundamentais. Naquele momento, o discurso era pela união partidária como estratégia política, uma vez que a participação indígena nas eleições municipais empodera as comunidades tradicionais.

FIGURA 5: Câmara Municipal de Tocantínia



Fonte: Arquivo pessoal

Em 2019, a interlocução com lideranças políticas tais como Ivan Suzawre Xerente, na época presidente da Câmara Municipal de Tocantínia - TO, dialogou sobre sua atuação na instituição. É importante destacar que, de modo geral, a atuação política exige dedicação integral e, entre os Akwẽ, exige também o prestígio de ser um representante bem lembrado.

Em 2020, a participação akwẽ nas eleições municipais em Tocantínia engajou as comunidades de diversas aldeias no processo eleitoral. Segue a vinheta (em ritmo de forró arrocha) do candidato a prefeito José Kumrĩzdazê Xerente.

> Arrochou meu povo! Dia quinze de novembro, para prefeito é José Xerente [Rede Sustentabilidade], número dezoito, vice Jean Bucar [PSL]. Unidos somos mais fortes!

> Para prefeito, eu já to decidido, voto José Xerente, esse sim é garantido!
>
> É homem sério, honesto e trabalhador, está sempre com o povo da cidade interior.
>
> Voto dezoito é dezoito na cabeça! Dia quinze de novembro o dezoito eu não me esqueço!
>
> Por mais esporte, saúde e educação, voto José Xerente pro bem da população!
>
> Alô, meu povo! Dia quinze de novembro vote certo! Para prefeito, José Xerente, número dezoito, vice Jean Bucar. Unidos somos mais fortes!
>
> Para prefeito, eu já to decidido, voto José Xerente, esse sim é garantido!
>
> É homem sério, honesto e trabalhador, está sempre com o povo da cidade interior.
>
> Voto dezoito é dezoito na cabeça! Dia quinze de novembro o dezoito eu não me esqueço!
>
> Por mais esporte, saúde e educação, voto José Xerente pro bem da população!
>
> Arrochou minha galera! Dia quinze de novembro vote certo, para prefeito, José Xerente, número dezoito, vice Jean Bucar! Por mais esporte, saúde, educação e lazer! Trabalhando pela comunidade indígena e não indígena, da cidade e do sertão! Unidos somos mais fortes!

O candidato pelo partido Rede Sustentabilidade no Tocantins, mais voltado às questões socioambientais, não tinha apoio de políticos na região. Foi a primeira vez que um Akwẽ disputou eleições para prefeito em Tocantínia, considerada uma cidade indígena pelos Akwẽ. Durante o processo, fizeram algumas passeatas na cidade, mas a falta de transporte na logística do evento impediu o deslocamento das pessoas das aldeias para a cidade. O argumento mais forte para a obtenção da vitória do candidato akwẽ era a união dos parentes (todas as aldeias) nas urnas.

Embora o povo akwẽ manifestasse desejo por mudança na representação política, o candidato akwẽ não venceu as eleições. Mesmo que ele tenha recebido a maioria de votos dos Akwẽ, ouvi relatos sobre corrupção (compra de votos) como a principal motivação de reeleição do prefeito não indígena. Logo após as eleições municipais, houve mudança de caciques na aldeia Salto Kripre. No momento a aldeia está sob o comando de dois jovens.

Em 2019, o diálogo com Ivan Suzawre Xerente teve uma estratégica aproximação com a atuação indígena na política. A interlocução foi orientada pelas

políticas nacionais de segurança alimentar e nutricional indígena, uma vez que a redução da diversidade de alimentos passou a ser uma constante após a inserção de plantio de roças mecanizadas com foco no cultivo de arroz, milho e mandioca.

> Ivan: A primeira coisa que nós poderia ver é a questão de apoio à pessoa que bota a sua roça. Esse é um preocupante muito grave, devido que hoje nós não temos mais assim, uma roça cheia de [inaudível] temos, tem gente que ainda faz o seu plantio, mas a maioria das partes vem fazer suas compras na cidade.
>
> Por que aconteceu isso? Eu fui um, quando o pastor Rinaldo falou comigo e me perguntou: - Ivan! Eu tava vendo a máquina - nessa época era um projeto de compensação do PROCAMBIX, da barragem do Lajeado - e eu vendo a trator fazendo uma gradeação lá das terras e o pastor me perguntou: - Ivan, você tá gostando muito aí, quando o trator tá fazendo a gradeação pra vocês aí, e deixar tudo pronto? Eu: - Tô, to gostando! Ele falou assim pra mim: - Ivan, pois pra mim não tá bom não. Eu: - Uai, pastor, por que tá falando isso? Eu pensei assim, o pastor tá pensando negativo. Ele respondeu: - Ivan, vocês é... acostumando a receber a roça tudo pronto, vocês vão acostumar e lá pra frente vocês vão deixar de plantar o que vocês plantavam. Essa máquina aí, ela vai plantar pra vocês só arroz, e milho, de repente. Aí essa máquina não vai plantar mandioca, não vai plantar abóbora, não vai plantar fava, andu, inhame, tudo isso vocês vão deixar de plantar, porque vocês vão acostumar, e lá na frente o projeto acaba, é aonde vocês não quer botar roça. E aí quando eu sento, fica pensando a realidade, caiu isso dentro da minha mentalidade e eu lembrei, o pastor tava certo.
>
> Mas tudo bem, eu tô aqui, aqui sentado no meu gabinete, mas eu tenho roça cheia de mandioca lá, esses dias eu apresentei pro meu pessoal, assim, meus companheiros, e disse: - Ó, vocês me veem aqui, mas eu não esquece da minha tradição não, quando eu vou lá na aldeia. Eu sou índio, aqui eu tenho que fazer de acordo com o que a instituição rege, mas quando eu chego na aldeia prevalece a minha cultura.

Com isso, a aquisição de alimentos industrializados no comércio da cidade passou a fazer parte de uma preocupação cotidiana, embora a memória sensorial do gosto remeta à infância e ao acesso e consumo da culinária tradicional, tal como a memória da batata-doce cozida no “borralho”.

Apesar da atual situação de redução da agrobiodiversidade, as roças tradicionais (r)existem. A maior preocupação política está no “apoio” que podem dar aos agricultores. Isso significa a demanda por autonomia na produção de alimentos; no processo de plantio que, inclusive, pode ser financeira. Há um indício de dependência econômica para a realização dos plantios ou dependência de apoio/motivação intracomunitário/a no sentido de não abandono das práticas de plantio de roças tradicionais. O trabalho na roça tem sinônimo de autossustento e exige tempo e conhecimento adquirido pela experiência prática e cotidiana.

Consciente do tempo tomado pelo trabalho na cidade, perguntei se ele plantava ou pagava para alguém plantar alimentos na roça.

> Ivan: Não. Eu posso até pagar, mas eu também vou. Eu sou preparado, eu fui criado no mato! Eu posso tá em Brasília, posso tá não sei aonde, mas eu sou índio e a minha cultura é a verdadeira origem nossa.
>
> Então, assim, eu acho que nós liderança podemos sim se preocupar, preocupar com nosso povo, aonde o... tá entrando muita as doença aqui, de primeiro nossos pais, nossos parentes não sofria, hoje meus parente tão sofrendo muito a hipertensão, né? A diabetes, pressão alta, é... o que que tá tendo mais, o... o que que tá atacando mais, tem esse diabetes, a pressão alta, e... eu to esquecendo... é muita coisa assim, que a gente não lembra de tá sendo curado, que hoje a gente tá combatendo, né, por quê?
>
> Porque hoje a gente tá consumindo muita massa: arroz, aí vem trigo, bolacha, aí vem refrigerante, mas como antigamente a gente se alimentava de comer inhame, batata moqueada no borrai, milho assado, é... a gente não comia muito arroz na época e a gente comia arroz só na época do plantio mesmo, se alguém plantasse muito arroz, a gente chegava no tempo do outro plantio e alcançava.
>
> Senão arroz acabava e a gente caía nas massa de mandioca, aonde tem a vitamina C, né, abóbora, que também tem muita vitamina e dá resistência. Então, tudo isso, a gente sente falta. Os meus tios, meu tio João Paulino, meu pai, eles criaram nós foi na roça. O meu pai me criou foi eu trabaiano na roça. Eu tava capinando, deu até calo em mim esses dias (risos). Aí eu lembrei: - Tá, tu vai acostumar porque você é pra isso mesmo, então é isso!

A xerentidade expressa na memória sobre o plantio de roça tradicional evidencia a diversidade alimentar através de um acesso sazonal aos alimentos tradicionais considerados saudáveis. O argumento sobre o ato de “cair na massa” revela uma prática alimentar sazonal, oposta àquela padronizada, onde o consumo de arroz industrializado é cotidiano, seguido do consumo produtos processados de trigo e das bolachas. Nesse sentido, a vontade política akwẽ manifesta-se no discurso sobre a concretização de projetos e planos que privilegiem o “resgate” da comida tradicional e a geração de renda.

No entanto, considera-se fundamental que os sujeitos detentores dos saberes e práticas de plantios tradicionais (parentes mais velhos tais como os tios e os pais) participem da construção da logística dos projetos de plantios, bem como da superestrutura contida nessas políticas públicas, inclusive de abastecimento alimentar e acesso regular e permanente da população a uma alimentação considerada adequada e saudável. Essas demandas políticas vinculam a soberania alimentar à construção social da saúde e da vida. Assim, as políticas de apoio,

incentivo e respeito à tecnologia tradicional, ao plantio de alimentos orgânicos (que mantêm a saúde do solo) e à educação ambiental são preocupações identificadas no discurso ecológico político akwẽ.

Depois de 2012, após a publicação do Dossiê da ABRASCO – Associação Brasileira de Saúde Coletiva, a ideia de conexão entre produção e consumo tornou o tema da produção agroecológica mais enfático para a sociedade nacional, pela política nacional de redução do uso de agrotóxicos (produto da guerra) na produção de alimentos. Consequentemente, houve um aumento da consciência sobre práticas de consumo alimentar. O tema dos agrotóxicos, por exemplo, casa-se com o tema dos organismos geneticamente modificados, uma vez que estes não cumprem os propósitos de redução de uso de agrotóxicos e permanece a produção com base no uso de glifosato. Esses alimentos também são fonte de diversos tipos de doenças crônicas, tais como alergias e câncer.

Atualmente, no Brasil é difícil comer alimentos em diversidade sem medo de adoecer, pois o problema não é a falta de comida, mas de logística (na produção monocultural de alimentos) e estratégia (envenenamento do solo). O hábito brasileiro de importar tecnologias “de fora” para tratar o solo e desvalorizar o conhecimento tradicional, a diversidade alimentar, cultural e de biomas, legitima o não reconhecimento do agricultor indígena como sujeito detentor de tecnologias que valorizam a saúde do solo. Temos solos ácidos, produtivos, mas desrespeitados e envenenados em nome do lucro, da ambição e do poder.

Ante a problemática socioambiental posta, uma série de fatores demanda enfrentamento social pela valorização de alimentos da estação, oriundos de agricultura familiar, produção orgânica e local; pela valorização da comida que não gera lixo. Por isso, de modo geral, a tomada de consciência sobre o consumo alimentar pode ser entendida como uma estratégia social e política na luta pela saúde. Comer é um ato político. A demanda alimentar dos Akwẽ coaduna com o movimento geral de agriculturas tradicional, familiar e orgânica.

5.3 O SENTIDO DE UMA TRAJETÓRIA POLÍTICA

No discurso de Ivan Suzawre Xerente, observa-se que a trajetória de liderança de uma pessoa pública é feita com base no respeito, princípio relacional que é fundamento na educação tradicional akwẽ. Embora a influência cristã batista predomine no discurso, quem determina as demandas e estratégias e ações políticas são os anciãos *wawẽ*.

O respeito aos conhecimentos adquiridos nas relações e práticas clânicas e geracionais converge em tomadas de decisão e ações políticas e estratégicas de resistência akwẽ. Isso significa que a liderança política repassada de geração a geração é uma potência do parentesco. Por outro lado, a subjetivação - da educação, da religião e da política - no modelo hegemônico ocidental se constitui estratégica, porque permite o agenciamento da resistência akwẽ nos espaços de poder não indígena e nas relações interétnicas.

> Ivan: Sobre a minha história, desde o meus avô, que eles sempre foi um líder para o povo Xerente. Teve um missionário pastor, que hoje se chama pastor Günter Carlos, isso foi meu avô que fez uma carta pra que ele viesse dar a aula pra comunidade dele, aonde se encontra a Baixa Funda. E ele veio na época, a pé, de São Paulo. Veio ser monitor convidado pelo meu avô. Daí que saiu esse tronco das escola indígena, a leitura da Bíblia, dos evangelhos, então, eu agradece assim, primeiro a Deus e segundo a meu pai, meus avô.
>
> A chegada até aqui, onde eu estou como presidente da Câmara do Município de Tocantínia, e tô com o terceiro mandato a vereante aqui do município. E isso aqui... é difícil, não é fácil. É como a comunidade não indígena fala que já teve vários vereadores indígenas, como [inaudível] já passaram. Inclusive o meu sogro Ângelo, ele foi um dos primeiro vereador aqui do município, e depois veio o Vilmar, que é meu cunhado. Depois vem o Lázaro e o Bonfim Xerente, depois vem o Alexandro, junto com o Alexandro eu já participei como vereante, nós ganhamos, nós dois. Aí vem o Lenivaldo também, eu também fui vereador junto, aí depois veio o Raimundo e o Valci, aonde eu também sou vereador, no terceiro mandato.
>
> Agora... o que leva a pessoa onde eu estou primeiro é a atenção para a sociedade e também é o trabalho que leva a pessoa em frente. Muitos não indígenas falavam que é a cultura nossa, que nenhum índio teria a reeleição, seria eleito. Botei meu nome, na primeira, pra segunda e eu consegui. Depois eu botei meu número, a terceira eu consegui. Então eu calei aqui a comunidade não indígena. Não é possível que um desses vereador indígena, botando seu nome, não vai conseguir. Porque senão vai ficar por mim, não pela cultura de que eles sempre falam: - Não, a cultura de vocês é forte, não vai haver eleição, mas depende da pessoa.
>
> Então, eu, como vereador Ivan, presidente da Câmara, estou hoje aqui na presidência agora, liderando os vereadores daqui do município, também

> enfrentando as dificuldades. Eu sei que todos os municípios têm suas dificuldades, tanto é que a gente tem uns deveres dentro da área indígena e a gente não chegou aonde eu quero chegar: a melhoria das estradas vicinais, a atenção à questão das coletas de lixo também. Eu tô batendo o martelo em cima, esse ano eu vou bater martelo, vou tá sentando com o secretário do meio ambiente aqui pra gente levar essa coisa a sério, e... também, é... eu vou também levar, é... a sinceridade da questão do ICMS Ecológico que atinge a comunidade indígena, que aonde a comunidade indígena pode aproveitar a verba que chega às aldeias, que é incluída não especificamente para as aldeias, mas também é específico para o município, porque o município tem seu planejamento do acordo das necessidades.
>
> Então, assim, é... eu acho que... também, Deus me preparou pra mim ser, eu como ser político. Também, só porque eu sou político eu não deixo a minha cultura. O meu pai era um ancião que ele que... é... ele que organizava a festa indígena, ele que puxava canto, do começo até enfim. Eu sou mensageiro culturalmente, tanto é que o ancião Valter, lá no CEMIX [Ivan refere-se ao discurso do ancião na formatura dos estudantes], ele lembrou que eu me chamo *danõhuikwa*, o mensageiro. Então, assim, eu acho que pra mim, quando ele falou isso lá na escola dos indígenas lá, nossa, eu me comparei como se eu fosse *danõhuikwa* aqui.

Na política, os Xerente são a maioria de votantes na cidade de Tocantínia. Isso mantém as lideranças no poder público municipal com base nos requisitos de manutenção e resistência cultural. Um exemplo disso é a garantia da tradicional festa indígena *Dasipsê*, a manifestação cultural mais valorizada na atualidade, e que se vincula à subjetivação política do mensageiro *danõhuikwa.* Desse modo, a definição do mensageiro como "funcionário do povo" está de acordo com a ideia de respeito à cultura, ao discurso dos anciãos.

> Ivan: *Danõhuikwa* é quem a gente chama mensageiro. Eles como se fosse uma polícia, os ancião como se fosse um juiz. Olha, tal fulano, nós tamo querendo a presença dele aqui. É... antigamente era muito difícil a gente ver a pessoa andar de moto, carro, até de bicicleta era difícil. Quem tinha bicicleta era muito rico antigamente. Então, os mensageiro corria, fazia a cumprir o que os ancião mandava, e era de pé. E nós não era andano, a gente tinha que correr, sabe? Aquela corrida, igual marchando, tchek tek tek tek.
>
> Aí a gente chega numa aldeia e: - Olha, os ancião tá te chamando a presença seu. Você tem que ir lá e eu vem aqui dá recado. Aí na mesma hora a gente tinha que voltar aonde tá acontecendo essa festa indígena. A gente chega nos ancião e: - Olha, daqui a pouco diz que vai vim. Ele: - Então tá bom. Tá faltando esse tal fulano, tem que buscar! E a gente vai lá, nós era apoiador dos ancião.
>
> E a gente também não deixava o é... qualquer assim... a... a... o que que atrapalha os plano dos ancião. Criança não encostava na festa, a gente tinha que também fazer tipo uma cerca de respeito. - Olhe, aqui nem criança não vai encostar devido que eles tão fazendo a sua planejamento, como seria a festa, tem um ancião que fazia suas história pro outro. Tanto isso nesse momento a gente ficava rodeando eles, né? A gente ficava esperando só eles

> darem a ordem pra nós, e a gente tinha que obedecer. Então esse era o trabalho e ainda hoje é.
>
> Então é isso que o cacique Valter falou, a gente lembrou muito dos ancião que já foram igual meu tio João Paulino, meu tio Seu Joaquim que é o pai do Valter, aí vem o meu pai Rondon, vem seu Getúlio que já foi. Então tudo isso é cultural. É a cultura nossa, desde lá.
>
> Eu me comparei assim a vereador, não é porque eu sou presidente aqui, eu não quero ser: - Não, sou o presidente e tal. Não! É o povo é que manda. A gente é o funcionário do povo. Então a gente tem que... fazer esforço pra que a gente é... apresentar qualquer, qualquer, é... objeto, né? Qualquer benefício para o povo. Porque senão também não vai, a pessoa fica barrada aí mesmo, quem abarra é o povo!
>
> (...) Então isso é o trabaio meu, e por outro lado, quando a pessoa é aquela pessoa, não é eu querer! Não vou querer ser, é... chefe da brigadista e vou lá. Não. Deus já escolheu a pessoa que é pra isso. Então eu aqui, graças a Deus, eu também vou dizer assim. Pra ano que vem a pessoa me pergunta, e eu ainda não sei meu destino, mas esse ano, ano que vem, eu vou decidir do acordo aonde Deus me coloca. Então o meu trabaio é esse.

O discurso político de Ivan considera uma ausência de estratificação social e de autoridade do poder como um traço pertinente da organização política ameríndia, tal como na filosofia da chefia indígena de Clastres (2003) que divulga as propriedades essenciais do líder indígena, classificadas por Robert Lowie desde 1948. A liderança indígena “faz paz”, é generosa com seus bens e tem boa oralidade. A ela cabe o domínio das palavras. Não que ela não dispusesse de poder coercitivo, pois este aparecia em situações excepcionais tais como uma expedição guerreira, mas em tempos de paz sua autoridade estava submetida ao conselho dos anciãos. Seu dever de evitar disputas e divergências do grupo através das suas virtudes, seu prestígio e da equidade da palavra, denota uma disjunção entre poder e coerção. Nesse sentido, a generosidade demanda um trabalho árduo do chefe, pois longe de ser alguém ocioso, era engenhoso no seu trabalho pessoal, pois era um fornecedor de alimento. A generosidade, então, se manifestava como uma maneira de servir ao grupo. A condição de sujeito de poder político se manifestava na oratória enquanto discurso edificante, invocador de tradição, paz, harmonia e honestidade.

Entre os Akwẽ as relações clânicas têm suas especificidades e distribuição diferenciada de poder. O fato de estar vinculado a um clã responsável pela realização da festa *Dasipsê*, por exemplo, é significante no relato sobre sua agência indígena na política. Tanto o “chefe” Tupinambá quanto o “político” Xerente

correspondem à comunidade através da moral e política não hierarquizante, e da generosidade nas relações e práticas próprias.

Convém ressaltar que entre os Akwẽ que vivem às margens do rio Tocantins e os Piaroa, povo que vive às margens do rio Orinoco, na Venezuela, há uma semelhança ética da socialidade enquanto elemento de construto de uma comunidade. Como notou Overing (1999), os Piaroa fazem a comunidade através do conforto físico e emocional, do cuidado, da comensalidade, do trabalho prazeroso, do bem viver, da convivialidade, da moral e política e não hierarquizante, da autonomia pessoal, dos laços, do compartir, da generosidade, do ânimo inspirado para o trabalho, do ânimo adequado para o prazer, da coletividade adquirida com autonomia social, da formação do parentesco e da criação cotidiana de “moral alto”.

Nesse intuito, no discurso político akwẽ, o “apoio” ao plantio de roças tradicionais se destacou como uma primeira demanda de agência política na questão alimentar, uma vez que está ligado ao combate do desmatamento e venda ilegal de madeiras dentro do território. Porém, na prática a maior demanda da comunidade é pelo apoio à realização dos campeonatos de futebol.

FIGURA 6: Treino cotidiano na aldeia Salto Kripre.



Fonte: Arquivo pessoal

Por isso o apoio político à saúde, ao esporte e à educação se sobrepõe. Na aldeia Salto Kripre, por exemplo, o treino cotidiano de jogadoras/es é considerado

uma estratégia atual de construção de saúde, sociabilidade e liderança. Uma pessoa forte pode ser identificada pela sua capacidade de treino e vitórias nos campeonatos. Para isso, é possível que uma jovem trabalhe durante um mês no preparo de comida e limpeza da casa de um parente em troca de uma chuteira nova para treinar futebol. Os jovens conquistam prestígio pelo destaque no futebol. Aliás, é preciso registrar que o povo Akwẽ recebeu o título de campeão mundial de futebol em 2015, quando disputou os Jogos Mundiais dos Povos Indígenas – JMPI. Essa subjetivação no esporte está associada ao princípio de viver bem e com autossustento.

Ainda, os uniformes dos times internos são artigos valorizados. Na Aldeia Salto Kripre existem quatro times masculinos denominados Salto 1, Salto 2, Salto 3 e Veteranos. Existem também times femininos, dos quais não obtive os nomes. No campo *warã* foi instalada uma estrutura coberta e um refletor para a realização de treinos e partidas noturnas. Desse modo, o futebol tem se destacado como uma prática esportiva levada a sério, com investimento e dedicação para os treinos diários, quase sempre no final da tarde e início da noite.

Em 2019, a escola adventista da cidade já havia promovido um projeto esportivo em parceria com a aldeia Salto Kripre para promover o intercâmbio cultural entre estudantes não indígenas e a juventude akwẽ da Aldeia Salto Kripre. Nesse contexto de intercâmbio, a escola doava cestas básicas à comunidade. Aliás, depois de 2011 as relações entre as lideranças da aldeia Salto e adventistas não indígenas têm se destacado por meio de atividades educacionais e esportivas. Na aldeia Salto Kripre, durante os campeonatos de futebol, o uso de tecnologias tais como microfone e amplificador permitem o acesso coletivo e simultâneo aos informes sobre datas de jogos e campeonatos, tais como o “mata-mata” e a fase final de um campeonato. Nos intervalos dos informes, o som de música gospel pode ser ouvido por todos na aldeia.

Além de assistir os campeonatos locais, regionais, nacionais e internacionais, as/os jogadoras/es competem dentro e fora da aldeia. Elas/es colecionam com orgulho os troféus adquiridos nos campeonatos intra, inter e extra-aldeia. Desse modo, é possível que um jovem com idade de quatorze anos tenha a disposição de

sair do contexto da aldeia para treinar futebol e viver em outro estado, com o desafio de conciliar treino, estudo e moradia fora da aldeia, e sob a supervisão de não indígenas em alojamentos. No discurso político, a demanda da juventude akwẽ é mais voltada para o “apoio” à prática dos campeonatos de futebol.

5.4 ESTRATÉGIA ECOLÓGICO POLÍTICA E ICMS ECOLÓGICO

Em 2018, a análise de Pedro Paulo Gomes da Silva Xerente e Doriane Braga Nunes Bilac, por meio do estudo de caso descritivo, qualitativo e documental, intitulado *ICMS Ecológico: Análise do valor aplicado em terras indígenas no município de Tocantínia,* fez do ICMS Ecológico, recebido em 2015, um objeto de estudo para o conhecimento da aplicação deste nas terras indígenas.

De 2015 em diante, as ações executadas envolveram a educação agrícola, o combate à queimada, a coleta de resíduos sólidos, palestras ambientais e o uso do solo. No entanto, os autores recomendam a inclusão dos indígenas na elaboração dos projetos a serem executados, porque há uma lacuna na comunicação e compreensão sobre o ICMS Ecológico e sua função, portanto, há uma indignação coletiva.

Além disso, os projetos implantados tiveram suas atividades desenvolvidas de forma precária, e nem todo valor recebido pela prefeitura foi aplicado nos projetos de conservação ambiental, nem todas as áreas indígenas receberam a verba. Desde 2002 o município de Tocantínia recebe benefício com o ICMS Ecológico. A ressalva dos autores é para que a gestão municipal elabore projetos mais fundamentados, inclusivos e viáveis, de amplo benefício a todas as áreas indígenas. Ainda, sugerem pesquisas locais de fomento social, ambiental e cultural.

> Ivan: ICM Ecológico é uma verba que vem pela retorno da comunidade, que a comunidade paga seus imposto, e o governo retorna essa verba pra que seja gasto na Atenção Básica, igual o meio ambiente. Pode ser também cultural, pode ser também nas plantia de [inaudível] pra fazer a cultivação dos alimentar cultural, pode também ser aplicado nesse bem aí, nas limpeza, né, que essa verba também ela tem seu, sua pessoa pra acompanhar.

Eles têm o Conselho dos estados pra acompanhar, inclusive o Srẽwẽ, o Gilberto, ele é o conselho, porque se essa verba não for gasta pra que aumente a pontuação, essa verba pode ser diminuída pra não esse ano, mas ano que vem diminuir, porque os conselho não vão aprovar o que realmente foi gasto em cima do que era pra ser gasto.

Ivan: Ela [a verba] vem do governo federal e estadual. É uma verba que nós fazemos crescer, porque nós paga talão de energia, de água e aí esse dinheiro vem e volta ao município, mas depende da pontuação. Município de Tocantínia, Lajeado, Rio Sono, fazer o trabalho em cima do que é pra ser feito, vai ser pontuado mais ainda lá pra ano que vem. Se aqui nós fizemos baixa pontuação, ano que vem a verba vai diminuir muito. Precisa de projeto e planejamento de trabalho. Então é isso.

Ivan: Eu na verdade, assim, foi feito o planejamento para os... teve umas duas reuniões com os caciques e lideranças indígenas, pra que se discuta essa, essa a... o objeto. Pra ser incluído dentro desse recurso. O que que é? Teve um cacique que apresenta seu plano, quer fazer uns plantios de roça e... e o município tem que dar apoio dentro desse, dessa linha de verba.

Porque não adianta também eu colocar, vamo supor, o pessoal, a comunidade, tão fazendo muito aquela evento de esporte. O município sempre tá dando os apoio. Só que esses esporte não dá pontuação. É o dinheiro que o município tinha dado, uns cinco mil reais, e... não dá pontuação, porque é acompanhado pela FUNAI, e a FUNAI já explicou que não dá pontuação em cima desse recurso da verba que vem. Mas tava tendo um planejamento da limpeza das aldeias, coleta de lixo, que pode caber.

E eu, como parlamentar, o meu planejamento, esse ano, vou agora sentar com os jurídico, pra que a gente apresente um projeto de lei dentro do ICM Ecológico, pra gente apresentar a fiscalização ambiental. Pra que eles preserve nossas floresta, nossas reserva, porque aqui dentro da nossa área tá precisando. Precisando, e a gente tá preocupado com isso, porque muitas pessoas não é que quer se aproveitar muito, botando na cabeça de algum indígena e fazendo a exploração de madeira. Então isso pra nós, a pessoa que tá pensando de natureza, preservar, a gente se preocupa muito. O próprio indígena já tão querendo se confrontar por causa do desmatamento.

Tem uns aí que tá acabando o seu, suas mata e... agora quer passar pra outra região. Eles criaram agora a região, vamos supor, não é mais PIN. Antigamente era PIN. PIN era uma sede da FUNAI, tinha PIN Funil, PIN Brejo Comprido, PIN Porteira, PIN Brupre, mas na verdade, agora é pela região. Região Brejo Comprido, região Aldeinha, por que que é região? Dentro dessa região tem umas quatro aldeias que pertencem àquela aldeia, vamos supor Aldeinha, pelo que eu fiquei sabendo, região Aldeinha tem Canaã, Nova Jerusalém, Sucupira, e Aldeinha. Aí eles já chama região. Porque eles aprenderam das escola, por causa das escola do estado. E a gente dentro do ICM Ecológico também o que pontua, o município já abriu. Eu não tô lembrado ainda da questão de extensão creche, aonde eu gostei muito, tô gostando muito. Lá na minha região, vamos supor, tem umas criancinha que já tá sabendo ler, não em português, mas em akwẽ, já tá sabendo ler, porque a professora é Akwẽ, a auxiliar é Akwẽ, a merendeira é Akwẽ, a auxiliar de limpeza tudo é Akwẽ, esse pontua também dentro da ICM Ecológico, então é mais ou menos por aí. Agora, falta sim, ainda, falta muita coisa pra gente sentar e botar em prática.

Ivan: (...) Eu vejo essas merenda que chega nas escola são tudo misturada de veneno. Então nossas criança já vai começar a enfrentar esse tipo de

> comida que lá na frente pode prejudicar mais cedo. Então eu acho que seria bom se apresentasse um projeto de, de... um projeto que vai resgatar o nosso tipo de comida tradicional. Esse tipo de comida que a gente vem comendo na época, batata doce, inhame, macaxeira também é muito bom, macaxeira é... fazer um paparuto de macaxeira, as escola pode tá fazendo o contrato também. Aqui hoje nós temos o CEMIX, esse ano nós tava com quatrocentos e trinta alunos lá no CEMIX, aonde se nós fizermos projeto, o próprio Akwẽ mesmo fazia o contrato com a escola, o CEMIX. E aí o benefício seria pra pessoa que fez o contrato com a escola, pro produtor Akwẽ, e também a... as alimentação servir pras nossas crianças.

Os alimentos industrializados, inclusive o arroz, estão presentes no cotidiano da merenda escolar, possibilitando a construção de gostos alimentares, criando demandas de avaliação das políticas de soberania e segurança alimentar. Considera-se que as políticas públicas produzidas sobre a merenda escolar ainda são limitadas. O estado assume a educação indígena, mas na prática não considera as estruturas alimentares tradicionais nas escolas indígenas. Nesse sentido, a alimentação é uma preocupação que demanda controle social.

Já o ICMS Ecológico pode ser compreendido como uma relevante "contribuição" das terras indígenas à arrecadação de impostos, como foi detectado por Grácio *et al*. (2016) entre os Apinajé e os Akwẽ, o que os coloca na condição de atores sociais dentro do modelo hegemônico de desenvolvimento no estado do Tocantins. Nesse sentido, os autores reconhecem que a autossustentabilidade econômica e social é um fenômeno de protagonismo indígena que implica no reconhecimento de suas epistemologias e territórios.

> Ivan: Então eu acho que esse bem aí é preciso fazer esse tipo de trabalho. E pessoas ancião, como hoje a gente tem, não tem mais aqueles ancião que teve. Hoje nós temos poucos ancião, que a gente tá até preocupado, que a gente não vê mais os ancião daquela época, que lutou pela cultura nossa, pelos direitos nossos, a gente não vê. A gente vê sempre alguns ancião, mas eles também sempre tão falando que (...) não tem como mais ouvir, porque a gente é que nem as escada. Tem uns ancião que tem mais experiência, tem uns aí que é mais pouco, né? E assim vai diminuindo a lembrança da nossa convivência, mas mesmo assim a gente nunca vai deixar as nossas convivência.
>
> Ivan: Olhe esse bem aí é... é um... nós temos várias associação. E... tem associação aí que tá, igual a do Srẽwẽ, ele é um projeto importante, também eu apoiei, e eu vou apoiar, mas é para que a associação faça esse trabalho de verdade. Aonde o... ele fez o Projeto Rõwẽ, não sei se você tá sabendo do Projeto Rõwẽ? É aonde nós têm que resgatar nossa cultura, as nossas pintura e as nossas respeito dos clã. Então esse projeto vai ser pra isso. Já tá sendo feito, ele tá executando, nós do município demos o apoio, a máquina pra fazer a limpeza. Porque vai ter assim, é... é porque vai ter uma casa só de Wahirê, vai ter uma casa só de Isake, vai ter uma casa só de Doí, vai ter uma

> casa só de Kremprehi, e de Kbazi. Então, aí no meio, vai ter um tipo de pátio, com uma casa pra todo mundo fazer seu história, suas tradições. Então, esse bem aí vai ser muito bom, devido que nós tem que através da associação correr pra que a gente fortaleça a nossa tradição, a nossa cultura. A gente não pode deixar a coisa em branco, vamos supor, porque senão cada tempo que vai, aí se a gente não registrar, ou não garantir, a gente pode esfraquecendo as tradição. Igual os alimento.
>
> Alimento tradicional também, eu acho que é preciso uma associação fazer um projeto pra que nós apoiar os pessoa que mexe com esse tipo de plantação, principalmente nós o indígena, que hoje sem apoio também eles não animam. A gente tem que incentivar. A gente tem que falar do que é uma planta saudável, sem ter um remédio de botar em cima dos planta, pra que os bicho não comer e se... aí vai misturar o gosto do alimento junto com o veneno. A gente não sente, mas nosso organismo pode sentir. Então acho que isso bem aí é muito necessário. Nosso corpo, e lá na frente a gente pode ser prejudicado a questão da vida. Então é isso é que é o meu contribuição diante da sua pesquisa.

A direção das ações e relações interétnicas na política aponta para a garantia da diversidade cultural mediada pela sociodiversidade akwẽ, para o estabelecimento de processos de escuta e consulta, e para reconhecimento dos conhecimentos tradicionais, bem como a valorização de seus saberes entremeados de estrutura e poder. O controle social pode ser entendido como a participação cidadã na gestão pública. Para isso, a organização política representada pelos conselhos e associações é fundamental. Logo abaixo, a divulgação da concretização do projeto do qual Ivan falava.

FIGURA 7: Divulgação da inauguração da Casa de Cultura na Aldeia Porteira Nrõzawi



Fonte: arquivo pessoal

5.5 LIDERANÇAS FEMININAS, TERRITÓRIO E EDUCAÇÃO

Na continuação do diálogo com as lideranças, destaco a atuação de Elza Nãmnãdi Xerente na defesa do território akwẽ perante as autoridades políticas internacionais. Elza Nãmnãdi Xerente participou da denúncia do atual presidente da

República ao TPI – Tribunal Penal Internacional, em novembro de 2019, por crimes contra os Direitos Humanos. A incitação à violência contra os povos originários e omissão na resposta aos crimes ambientais mobilizou lideranças indígenas em todo o país. Essa preocupação tem caráter internacional e fortalece a articulação entre os povos indígenas e os Estados.

> Elza: Eu fui pra Roma no dia 1º de Outubro e voltei no dia 17. Eu fui com o povo, com os outros presidentes do internacional, que eu fui defender o Meio Ambiente. Nós os povos indígenas, nós protege muito! Eu falei da Amazônia, que queimou muito! Não precisa só de ser humano não, precisa de animais também! Esse é crime que presidente fez que é dia do fogo, mas pra nós os povos indígenas, o que ele fez é crime. Eu falei que ele podia ser julgado, julgado mesmo, que ele cometeu esse crime. Pra nós, nós considera nossa terra, nós fala muito nossa terra, e que nossa mãe, que cria e dá alimento pra nós, o rio, floresta. Nós alembra quando tudo que nós pega energia por causa da floresta, por causa da água, por causa da natureza. Nós tem que cuidar do nosso planeta Terra, senão vai acabar com a vida. É isso que eu falei. E de violência também. As lideranças do Brasil já foi assassinada, não sei quantos liderança. Nunca foi julgado, perderam a vida por causa dos direito que eles defende, principalmente do território, as floresta, e perde a vida. Eles têm que acabar com a violência.
>
> Elza: Pra mim eu tô muito preocupada daqui, do futuro, como é que os nossos jovens vão ficar. Nós têm que valorizar, pra o nosso futuro, os jovem ter espaço, que nem nós teve. Nosso antepassado ensinou pra nós lutar. Assim que eles têm que aprender, defender os nossos direitos que nós temos.
>
> Elza: Eu tô aqui no CEMIX *Warã* porque eu sou convidada pra mim participar da formatura de Ensino Médio. E eu fico muito contente com nossos jovens ter espaço pra ter conhecimento, pra ver o quê que se passa no mundo, entre não indígena... é... como é que fala?... [silêncio].

A educação formal é considerada uma estratégia de subjetivação do conhecimento do outro para ações de resistência, uma vez que permite o conhecimento das disposições do “mundo não indígena”. Além disso, esse deslocamento da aldeia para “o mundo” resulta em conhecimento analítico sobre demandas planetárias e legitimação de mecanismos locais de resistência no enfrentamento político pela garantia de direitos fundamentais, previstos na Constituição Federal de 1988. Esse é um dos motivos pelos quais os Akwẽ investem na educação de seus jovens, pois valorizam a educação não indígena pelas possibilidades que ela oferece de existir e viver bem.

Nesses espaços hegemônicos de conhecimento, o acesso das crianças indígenas à creche da cidade de Tocantínia, por exemplo, envolve o aprendizado da

língua portuguesa antes da alfabetização. Essa prática tem sido considerada favorável porque insere a criança bilíngue na trajetória escolar indígena. No Ensino Básico, as relações interétnicas aproximam os Akwẽ de estudantes e professores batistas e adventistas na cidade de Tocantínia. No Ensino Superior, muitas vezes os estudantes precisam pagar aluguel na cidade a fim de obter maior acesso à internet para a realização de suas pesquisas. Nesse sentido, o contato com a linguagem do "outro" se constitui entre ameaça e enriquecimento linguístico (SILVA XERENTE, 2018).

Por outro lado, Rogério Srône Xerente e Sílvia Letícia Gomes da Silva Xerente (2017) argumentam que o caminho da educação escolar indígena está no porvir da sintonia com o contexto social indígena, só assim a escola será como a comunidade deseja. Nesse contexto, a escola composta pelas/os professoras/es indígenas e as ações pedagógicas e culturais dos Akwẽ estão sob duas demandas: a construção de um Projeto Político Pedagógico e a sistematização de práticas pedagógicas contextualizadas. Esta ideia também é compartilhada por (WDÊRÊHU, 2017), quando se refere à educação das crianças.

> Durante todo o processo voltado para desestabilizar os indígenas do seu meio social natural, a instituição escola ganhou espaço na comunidade por ter se transformado ao longo de sua trajetória e por ter passado a discutir seriamente a sua atuação no contexto indígena. Dessa forma, a presença da escola tornou-se extremamente importante para a comunidade, acreditando que ela vai contribuir na melhoria de vida dos indígenas, pois a escassez de caça e pesca e a atividade de coletas hoje se faz presente na comunidade. Os estudos por sua vez são alternativos para se adentrar no mercado de trabalho na própria comunidade e beneficiar seu povo através desse instrumento. (...) É evidente que a escola necessita ainda se apresentar como verdadeiro instrumento de transformação na vida desses indígenas, sendo necessário desenvolver ações voltadas para preservação da cultura, língua e tradições, de modo que possibilite aos indígenas a compreensão da importância dessa valorização para o próprio povo. Com a globalização as tecnologias tais como, celular, televisão, computador se fazem presente nas comunidades, o que pode provocar nos jovens o interesse maior por estes instrumentos, pois esse contato com os produtos não indígenas vem sendo possibilitado através de sua introdução nas comunidades pela escola e pela própria comunidade. (...) São várias as ações desenvolvidas pela comunidade que a escola precisa compreender e apoiar. Em alguns momentos nos deparamos com situações específicas na comunidade e na escola, que talvez não se possa encontrar nas escolas da cidade ou de outros povos indígenas. É comum entre o povo Akwẽ a criança acompanhar os pais para roça, pescaria, caçada e visitas aos familiares que moram em outras comunidades. Compreendemos que isso é cultural, pelo fato de que durante a pesquisa aconteceu várias vezes e em famílias diferentes. Dentro dessas ações as crianças estão aprendendo o que talvez dentro da sala de aula não aconteça.

> Na roça, por exemplo, os pais ensinam como devem cuidar das plantações, saber períodos de plantios, conhecimentos sobre as fases da lua e lugares apropriados para plantios. No entanto, o acesso ao conhecimento não se dá somente a partir da escrita, a oralidade é tão importante quanto. No meio indígena isso é evidente, pois para eles primeiro vem a oralidade e consequentemente o uso da língua materna, para então acessar a língua externa ou a escrita. (...) As ações desenvolvidas não podem ficar sem ser documentadas, pois isso poderia contribuir ainda mais para o reconhecimento das práticas pedagógicas pela sociedade e a pela Secretaria de Educação do Estado do Tocantins. Esse pode ser um caminho para a escola indígena conseguir sua autonomia para gestar a educação escolar indígena e excluir todas as formas de opressão sofridas pelos indígenas ao longo da história do Brasil. Conforme Baniwa (2011), "é evidente que se a escola for anti-colonialista, indígena, autônoma, diferenciada e intercultural, será sempre melhor" (Baniwa, 2011, p. 35). (SRÔNE XERENTE; SILVA XERENTE, 2017, p. 357-359)

5.6 PREOCUPAÇÕES, AUTOSSUSTENTO E VIDA NO TERRITÓRIO

A preocupação akwẽ com o futuro é pela garantia dos seus direitos originários. No discurso político, é a estratégica união político-partidária que atualmente se faz necessária entre os akwẽ, no sentido de garantir seus direitos e diminuir preocupações relacionadas ao viver bem e com autossustento. Essas preocupações delineiam um ponto de vista epistemológico ambiental indígena manifesto no discurso sobre o viver bem *psêdi*, pelo cultivo de um comportamento pacífico e respeitoso nas relações e pelo amplo acesso aos recursos naturais. Em suma, viver bem compreende algumas relações e práticas próprias, dentre elas o respeito, o cuidado na convivência, o autossustento *dasiptumã*, e o cuidado com a alimentação das mulheres em situações de resguardo, especialmente as nutrizes.

A obtenção de remuneração também significa viver bem no contexto de dependência monetária, porque facilita o acesso aos alimentos na cidade. No entanto, a padronização do consumo de alimentos industrializados é reconhecida como "cair na massa", por causa do consumo exacerbado de arroz branco polido. "Cair na massa" é uma prática considerada saudável quando inclui a agrobiodiversidade. Com isso, a maior preocupação política em relação à produção agroalimentar repousa sobre o apoio aos agricultores akwẽ. A dependência desse "apoio" político indica uma dinâmica que envolve o cultivo de roças tradicionais, a

soberania e segurança alimentar no território. Além da dependência econômica, os impactos socioambientais são decorrentes do modelo hegemônico de desenvolvimento. Perante o contexto, a agência política akwẽ está no “apoio” aos agricultores, essas pessoas que conhecem sobre a produção de roças tradicionais em sua agrobiodiversidade. Esse “apoio” significa a geração de renda, a partir do reconhecimento do etnodesenvolvimento, com base nos conhecimentos tradicionais, e para a garantia da saúde do solo e das águas. Aliás, terra e água são elementos estruturais para o autossustento, a soberania e segurança alimentar.

As preocupações políticas envolvem a também a educação ambiental, o respeito às tecnologias tradicionais de plantio, trabalho e atenção às demandas estruturais e ambientais, tais como estradas vicinais e coleta de lixo. Nesse sentido, a função política e social do vereador demanda ações por meio de projetos, planejamentos e demandas comunitárias, viabilizadas através das associações. O ICMS Ecológico se destacou como ferramenta estratégica de ação no discurso, uma vez que viabiliza o apoio financeiro no atendimento às demandas para viver bem *psêdi*. Para isso, as preocupações políticas demandam projetos de fiscalização ambiental e a possível solução de conflitos internos relacionados à questão.

O “resgate da comida tradicional” é reconhecido como demanda estratégica de mitigação de impactos socioambientais, causados pelo modelo de desenvolvimento regional sobre o sistema agroalimentar tradicional. Nesse sentido, a preocupação com a diminuição de pessoas sábias, tais como anciãs e anciãos *wawẽ,* demonstra uma dinâmica na potência de viver bem *psêdi*. Atualmente, o aumento de casos de diabetes, hipertensão e outras doenças crônicas entre pessoas jovens decorrem dessa dinâmica de padronização alimentar e alto consumo de alimentos industrializados. Por outro lado, parece que a prática coletiva do futebol se constitui na principal estratégia integrativa e complementar de autoatenção no enfrentamento ao processo de adoecimento crônico.

A preocupação com o funcionamento de projetos escolares coordenados por não indígenas denotou desaprovação pela influência cultural no processo de execução, o que não atende as políticas de educação indígena. As lideranças femininas incentivam a educação dos jovens como ferramenta de luta pela garantia

de direitos fundamentais, mas com a atenção ao conhecimento repassado pelas mães e avós; viver bem significa evitar conflitos internos, preocupação e injustiça, buscar equilíbrio nas relações de poder clânico e respeitar os mais velhos *wawẽ*.

Ainda, é preciso valorizar a habilidade/competência das mulheres da comunidade no repasse do conhecimento tradicional no ambiente escolar, e isso independe de título universitário, mas de geração de renda. Os cantos, por exemplo, são conhecidos por mulheres da comunidade, não licenciadas como professoras indígenas. O mesmo se dá com a culinária. Parece que há uma demanda escolar de reconhecimento do potencial conhecimento transdisciplinar das mulheres da comunidade. De todo modo, a atualização na cultura se dá por interesses próprios.

5.7 A CULTURA PREVALECE: (RE)EXISTÊNCIA

Em abril de 2020, a Funai, por meio da Coordenação Regional Araguaia-Tocantins e da Coordenação Técnica Local de Tocantínia, estabeleceu medidas de prevenção e isolamento para evitar entrada de não indígenas no território Xerente e orientar as noventa e três aldeias nas Terras Indígenas Funil e Xerente. Também foram realizadas orientações sobre o saque do Auxílio Emergencial disponível para os indígenas, sobre higiene pessoal e prevenção ao contágio com o apoio dos Servidores da Vigilância Sanitária do Município de Tocantínia. A parceria foi realizada entre os servidores da Funai, a Secretaria Especial de Saúde Indígena e a Prefeitura de Tocantínia, a partir de planejamento e execução conjunta pelos órgãos envolvidos. Na ocasião, cestas básicas foram doadas.

Esse contexto revelou a fundamental importância do sistema agroalimentar nas ações pela vida. Durante a pandemia, o sentido das ações e práticas políticas das lideranças esteve orientado para a garantia de alimentos e valorização dos remédios caseiros tradicionais. Plantios tradicionais foram realizados em diferentes aldeias e uso efetivo de chás nas práticas de cura ganhou uma visibilidade.

Em maio de 2020, dialoguei com Moacir M. Brito Xerente, que na ocasião trabalhava no Pronto Socorro do Hospital de Referência de Miracema do Tocantins-

OS-HRMTO. Lá ele lidou diretamente com pessoas não indígenas e Akwẽ em estado grave. Naquele momento, o índice de contaminação no estado do Tocantins era alarmante, pela quantidade de casos registrados no estado e o constante aumento.

Em junho do mesmo ano, tive oportunidade de conversar com Srewẽ Xerente, liderança que desenvolve projetos entre os Akwẽ. Ele me relatou que precisava de apoio para executar um projeto para as mulheres. Planejou vídeos e *lives* para arrecadar doações durante a pandemia, um projeto de emergência para gerar renda e, consequentemente, contribuir para o autossustento, enquanto aguardava o resultado dos plantios realizados.

Em julho de 2020, a situação estava muito difícil, a onda de contaminação pelo coronavírus afetou diversas pessoas, principalmente na Aldeia Salto, considerada a aldeia mais próxima de Tocantínia, mas conseguiram estabilizar a situação com remédios caseiros. Em conversa com Ercivaldo Damsõkekwa Calixto Xerente, ele relatou que os Akwẽ atravessavam um cenário caótico naquele mês, mas afirmou sua fé no grande criador *Bdâ Waptokwa zawre*, com a certeza de que Ele os ajudaria a vencer a enfermidade. Ainda, reforçou a importância do isolamento social para o bem de todos e ressaltou que os Akwẽ têm remédios caseiros “muito ótimo”, que são os chás preparados com ervas medicinais, oriundos de conhecimento tradicional.

Na Aldeia Salto Kripre, a interação com Betânia permitiu um diálogo sobre o enfrentamento à pandemia. Durante a angústia do processo de contaminação, muitos anciãos passaram pelo processo de hospitalização em Miracema, e complementaram o tratamento com alimentos e remédios tradicionais/caseiros na recuperação da doença. O pai de Betânia é o reconhecido ancião Pedro Smisuite, interlocutor deste estudo desde 2010. Sua recuperação envolveu cuidados médicos, e a alimentação significou um importante fator de cura, com a prioridade para o consumo de frutas e a “comidinha que os ancião gosta aqui da aldeia”. Sua mãe, a prestigiada anciã Pizadi, também interlocutora desde 2010, enfrentou a Covid-19 complementando o tratamento com remédio caseiro.

> Betânia: Todo dia eu pergunto se ela tá sentindo alguma coisa, mas ela disse que não, ela tá tomando remédio caseiro também, por isso nós estamos felizes pela minha mãe. O meu tio saiu do hospital, o Abrão, e tá na casa da filha dele, e o papai não. O papai tá lutando ainda. Disse que não tá sentindo nada, nem dor de cabeça, não tá dando febre. É só o cansaço, por causa da pneumonia do pulmão ele sente muito cansaço. O aparelho de respiração tá perto dele, oxigênio pra ajudar a respirar. A gente tá com a esperança que papai vai voltar pra casa. Ele tá comendo, não tá sem comer. A gente comprou fruta pra ele, que o médico deixou, a assistente e a nutricionista também deixou, e a gente mandou pra ele comer fruta.
>
> (...) Ela [Pizadi] fez teste, deu positivo, mas a gente deu muito remédio caseiro pra ela e graças a Deus ela tá bem, tá bonita, o rosto ficou normal e ela tá muito feliz porque ela foi curada, libertada. (...) Eu vou fazer um peixinho aqui e vou levar pra ela.

Naquele momento, pensei muitas vezes se daria continuidade à pesquisa. A covid-19 se espalhou na aldeia Salto Kripre e muitas pessoas enfrentaram a doença dentro de casa, tomando chá/remédio caseiro o dia todo para evitar internações hospitalares. Ao todo, cinco anciãos de prestígio faleceram em outras aldeias, “verdadeiras bibliotecas” da cultura do povo akwẽ. E, conforme suas relações e prática próprias, a cultura clânica prevalece com a realização dos rituais fúnebres, indiferentemente da existência de um protocolo para tal situação.

Há uma preocupação com as/os anciãs/ãos, pois muitos são diabéticos e têm aversão a hospital. Nesse momento, a fé em Deus *Waptokwa zawre* se constituiu num recurso de esperança mediante a angústia da hospitalização.

> Betânia: Só Ele pode fazer coisas grandes. Mas dizem que ontem ele comeu e a pressão tá normal, não sei o que é insaturado, também tá normal, e... eu tô aqui, com dor no coração, só Deus sabe o quê que eu tô sentindo por dentro, porque a gente que cuida, né? A gente fica mais abalada, fica mais triste, dolorida por dentro, mas a esperança é a última que morre, porque o médico falou que eles têm esperança de ele sair, o perigo já passou, aí só o cansaço, aí cada dia acho que aumentando a dose de antibiótico, não sei se eles tão dando, não sei só Deus sabe... [suspiro profundo].
>
> Betânia: Sim, Rosana, papai tá aqui em casa, importante é que ele tá aqui em casa. Ele tá sentindo cansaço, disse que tá sentindo dor no peito, mas a gente deu já remédio caseiro pra ele, então é... ele vai se curar completamente.

Destacou-se a confiança no remédio caseiro para a obtenção de cura. Em agosto de 2020, a onda de covid-19 diminuiu na aldeia Salto, embora muitas pessoas tenham enfrentado as sequelas da doença por meses subsequentes. Durante o processo de interação virtual, ouvi diversos acadêmicos akwẽ, considerados lideranças em suas aldeias. Em diálogo com Romerito Xerente,

estudante akwẽ da Intercultural Indígena da UFG, e que desenvolve um projeto extraescolar sobre remédios tradicionais do povo Xerente, ele pronunciou que o cotidiano da alimentação atual não se diferencia muito da alimentação dos não indígenas. Porém, neste contexto de pandemia, sugeriu que a melhor prevenção tem sido o plantio das tradicionais roças de toco, para obter acesso aos alimentos, bem como à comida tradicional. Também confirmou que plantou macaxeira, feijão andu e fava, embora tenha reconhecido a dificuldade do processo com o alastramento da doença no território.

6 DISCURSO ACADÊMICO

Durante a realização deste estudo, foi possível dialogar e ouvir lideranças que são estudantes e egressos da Universidade Federal de Goiás e Universidade Federal do Tocantins, com o intuito de visibilizar o discurso de resistência alimentar. Destacam-se o discurso proveniente da “demarcação de telas” e suas inter-relações com a Licenciatura Intercultural Indígena e com o Direito, e o discurso proveniente da aldeia e suas inter-relações com a Nutrição e a produção de roça tradicional de arroz. A interlocução surgiu da demanda de formatação e revisão textual de seus trabalhos de conclusão de curso, bem como da interlocução acerca da produção de roça tradicional de arroz na aldeia. Registro, sobretudo, a produção didática e paradidática, uma vez que a temática alimentar se destaca no receituário publicado em 1998 e no livro didático publicado em 2016.

6.1 UNIVERSIDADE: ESPAÇO DE AFIRMAÇÃO E RESISTÊNCIA

Em *live* intitulada AfirmAções de Resistências Indígenas, transmitida em abril de 2021 pelo Canal UFG Oficial, a professora Marlini Dorneles de Lima (Coordenadora da CAAF/UFG) mediou um debate protagonizado por lideranças indígenas. O evento abordou temáticas importantes no contexto de exclusões e aprendizados, direito de terras, existência e educação.

Duas lideranças akwẽ participaram como painelistas no evento; o estudante Leomar Wainne Xerente, cacique da Aldeia Nova Mrãiwahâ – TO que, na ocasião, era estudante de Direito na Universidade Federal de Goiás, e seu convidado Rogério Srõne Xerente, Bacharel em direito pela Universidade Federal do Tocantins, Advogado, Especialista em Culturas e História dos Povos Indígenas pela Universidade Federal do Tocantins, Licenciado em Educação Intercultural Indígena pela Universidade Federal de Goiás e Professor indígena na Escola Estadual Indígena Waipainerê e rede municipal de ensino de Tocantínia, ambas as lideranças defendem os direitos dos povos indígenas.

FIGURA 8: Divulgação da Live AfirmAções de Resistências Indígenas



Fonte: Arquivo pessoal

A professora Marlini Dorneles de Lima realizou o evento, qualificado como encerramento das ações do mês de abril/2021 do Projeto de Extensão Nós por Nós. O projeto é vinculado à Coordenadoria de Ações Afirmativas e conta com o apoio também da Coordenação de Inclusão e Permanência. Tem o objetivo de promover ações periódicas no campo acadêmico e que visibilizam o protagonismo dos estudantes cotistas indígenas, quilombolas, negros e negras, e os temas vivenciados por elas e eles, na Universidade e fora dela. As oficinas são realizadas pelos próprios estudantes e pensadas para a formação de lideranças com base em suas trajetórias acadêmicas. Nesse intuito, é importante ressaltar que a trajetória acadêmica e a experiência de lideranças indígenas Akwẽ têm sido divulgadas nos eventos desta instituição. Essa “demarcação de telas” registra atuais demandas a partir do ponto de vista de acadêmicos akwẽ. A resistência no território se faz importante nesse processo de pesquisa, principalmente pelas relações que apresentam com o tema da alimentação no contexto de impactos sobre o território.

No discurso de Rogério Srõne Xerente, fica evidente o valor dado ao protagonismo indígena na Educação, ao respeito à diversidade e à diferença, na sua fala sobre a vida e os modos de viver dos Xerente e suas relações com o Direito. Ele exaltou o projeto de extensão na Universidade Federal de Goiás, onde os povos indígenas experienciam momentos e manifestações de resistência. Em sua experiência acadêmica, percebeu que tanto a saída do contexto das aldeias quanto à vivência do cotidiano das cidades proporcionam uma tomada de consciência da juventude sobre a demanda da resistência indígena. Estar em um lugar onde as pessoas não falam a sua língua materna demandou muita reflexão sobre o significado de resistência. No contexto da diferença, adverso ao cotidiano das aldeias, os jovens akwẽ experienciam a cidade e a Universidade como espaços de tomada de consciência acerca dos processos de (re)existência.

Em sua fala, ele afirma que a resistência indígena é ancestral, e atualmente ela se manifesta de variadas formas, mas principalmente pela garantia de direitos na Constituição Federal de 1988. Ela também se manifesta na Educação. Muitos indígenas se destacam pela resistência na academia, pelo trabalho realizado com foco na melhoria de vida do povo, do coletivo.

Na ocasião, estavam em período de luto, discriminação, criminalização, e tais ações estavam relacionadas com o Estado. Então, para o professor e advogado a resistência significa luta, inclusive contra o Estado, contra os governantes atuais no país. Os maiores representantes de preservação ambiental são os povos indígenas. Por isso, a resistência está relacionada ao território, não apenas pela reprodução física, mas cultural que envolve a vida. E a Constituição prevê sobre o que o Estado deve reconhecer efetivamente. A Convenção 169 da OIT prevê a necessidade de consulta aos povos indígenas quanto aos impactos externos aos modos de vida dos indígenas.

Rogério Srõne Xerente destacou que na Universidade é preciso resistir utilizando o conhecimento hegemônico em defesa das causas próprias. É isso que eles objetivam quando participam nos eventos virtuais, tais como aquela *live* em curso. Nesse sentido, reitero a importância de registros como este. A Universidade é vista pelas lideranças como parceira essencial na luta dos povos indígenas pelo

reconhecimento de seus direitos. Rogério estudou na Licenciatura Intercultural Indígena e reconheceu a importância desse processo na sua trajetória profissional.

Com relação à questão socioambiental, ficou evidente sua insatisfação com os impactos no território akwẽ, causados pelos grandes projetos de desenvolvimento. Sua preocupação com a atual realidade de contaminação das águas dos rios e o consequente adoecimento das comunidades ficou evidente. Em seu ponto de vista, essa demanda implica ações emergentes de resistência indígena. Por isso, a Universidade precisa abrir espaço para falar sobre o que estão vivenciando, principalmente pela necessidade dos indígenas falarem por si, em defesa de seu próprio povo.

A água dos rios é um elemento fundamental na saúde do povo Akwẽ. O banho significa força, saúde e beleza. Só o banho no rio esfria os corpos das mulheres após um dia fora da aldeia ou de trabalho na roça ou no mato (RAPOSO, 2019, p. 218). Elas também costumam neutralizar o veneno de algumas espécies de “mandioca braba” através da fermentação destas na água da nascente. Essas práticas são impactadas quando a água se torna prejudicial à saúde.

Outro acadêmico que trouxe contribuições através do seu protagonismo na academia é o cacique Leomar Wainne Xerente. Na ocasião de sua fala durante a *live*, o estudante elogiou o projeto pela abertura à participação indígena, pela oportunidade de falar por si. No seu ponto de vista, a defesa da cultura e da tradição tem sido a principal fonte de luta pelo reconhecimento de direitos. Desse modo, argumenta que a saída de um estudante da sua comunidade gera um compromisso com o povo. No seu caso, recebeu o cargo de cacique, assumido em novembro de 2020, e o consequente aumento da responsabilidade se tornou motivo de felicidade, porque o trabalho de defesa é para o coletivo.

A consciência de seu papel enquanto jovem na Universidade é de compromisso com a capacidade de falar por si, sem que outros falem por eles. Na aldeia, a luta é contínua, isto é, na base, onde a comunicação é feita na língua materna, dentre outras práticas que são consideradas milenares. Assim, ele afirmou que estar na Universidade faz parte de um sonho de conquista para o povo e para

as pessoas que abraçam a causa. Ainda, complementou sobre a importância de conhecer pessoas de outras etnias na Universidade, e juntos construírem nesse espaço um lugar de resistência. Atualmente, a Universidade Federal de Goiás tem mais de trezentos estudantes indígenas de diversas etnias só na graduação e, portanto, tem sido espaço de orgulho porque significa resistência para a juventude indígena.

Enquanto liderança na universidade, Leomar Wainne Xerente argumentou sobre a importância de participar desses espaços de luta, tais como a Coordenadoria de Ações Afirmativas, a União dos Estudantes Indígenas – UNEIQ – que ele ajudou a criar –, e retornar à comunidade para defender seus direitos, principalmente territoriais.

A resistência no discurso acadêmico está na discussão sobre as ações do Estado e suas ameaças pelo não reconhecimento de seus direitos fundamentais. Outra resistência é a “caneta”, considerada uma arma de luta na exposição das dificuldades vivenciadas por causa do racismo e preconceito que sofrem. Nesse sentido, Leomar entende que é preciso se autoafirmar, a identidade precisa ser manifesta ao público logo no início, para que haja diálogo com não indígenas e melhor compreensão destes sobre quem são.

Consequentemente, estudar está associado a tornar-se liderança na sua comunidade, pois aparentemente é um dever de todos os Akwẽ lutar pelo coletivo, pela sua cultura. Por isso os estudantes valorizam os seus anciãos que estão na aldeia, porque é a fonte de conhecimento sobre si. Ainda, a valorização de um projeto de extensão voltado à população indígena e quilombola é imensa, embora a luta seja grande, uma vez que ainda não existe uma Casa do Estudante Indígena e Quilombola, por exemplo, o que atualmente tem sido uma das demandas estudantis.

Portanto, o discurso acadêmico é de protagonismo, de uma atuação estudantil objetiva: resistir para estudar e estudar para resistir. Leomar buscou formação acadêmica para atuar na luta dos povos indígenas. Em sua fala, reconheceu que sua admiração por Ailton Krenak, Álvaro Tukano e Davi Kopenawa

aumentou a partir da produção bibliográfica, mas principalmente da atuação nos debates e outras experiências de resistência no mundo virtual.

No seu ponto de vista, embora os Akwẽ tenham território demarcado e homologado, experienciam situações de contato com não indígenas que adentram as aldeias e se passam por advogados para roubar a aposentadoria dos velhos. Esse é apenas um dos problemas atuais. Por isso, a resistência da juventude indígena no curso de Direito, por exemplo, indica sua responsabilidade com tais demandas da comunidade. E a partir da trajetória acadêmica, torna-se imprescindível construir lugares de visibilidade da diversidade, da diferença e do reconhecimento de direitos.

6.2 ATUALIZANDO A PROBLEMÁTICA SOCIOAMBIENTAL

No contexto de impactos socioambientais, a produção textual acadêmica possibilitou o acesso às demandas territoriais, bem como suas relações atuais com os impactos no sistema alimentar.

> Dentro da reserva existem muitos córregos. Com a instalação de grandes empreendimentos o impacto socioambiental afetou os modos de vida. A pesca nos córregos e no rio Tocantins e as roças de vazante, principalmente, foram afetadas pelo empreendimento da Usina Hidrelétrica do Lajeado. A demanda dos Akwẽ por pesca é grande, mas é uma prática quase extinta pela escassez de peixes.
>
> Essa situação se complica porque o território está demarcado numa região com grandes fazendas de monocultura de soja e cana no seu entorno. Os Akwẽ que vivem na fronteira da reserva convivem com o impacto dos agrotóxicos utilizados na plantação vizinha. O veneno beneficia a plantação, mas afeta o território e adoece as pessoas, principalmente pelas infecções respiratórias. Assim, a demanda pela ampliação do território se explica pela problemática socioambiental, o que torna necessário a garantia do direito à ampliação territorial.
>
> A insustentabilidade se agrava pela ocupação do espaço territorial, somado ao projeto de pavimentação da rodovia TO-010, que atravessa o território e liga algumas cidades. Dentro da reserva o governo quer asfaltar a rodovia, mas não é um consenso. Os Akwẽ entendem que o asfalto traz benefícios para grandes projetos porque aumenta a movimentação de carros dentro da reserva indígena. Assim, o direito à ampliação territorial está no sentido de reivindicação, de exigência da garantia dos direitos conquistados em 1988 (WAINNE XERENTE, 2021, p. 42).

Em seu argumento, Leomar Wainne Xerente concorda que, tal como Sousa Santos (1998, p. 161-163), os povos originários pressionam os Estados nacionais a ter uma “posição mais multicultural e pluriétnica”. De modo geral, pressupõem o “reconhecimento dos direitos coletivos e uma pluralidade de ordenamentos jurídicos

fundada territorialmente". Desse modo, ele afirma que a luta dos Akwẽ Xerente é pelo reconhecimento dos direitos humanos, também compreendidos como direitos fundamentais, constitucionalmente positivados em prol da dignidade, liberdade e igualdade em ações efetivas do Estado.

Quando há negação dos direitos a terra, à cosmovisão e reprodução cultural, o Estado violenta e desrespeita o direito à diferença em suas especificidades. Logo, as especificidades indígenas se constituem nos valores e práticas interculturais que primam pela ação social participativa e democrática, protagonizada pelos próprios povos indígenas frente à sociedade nacional (CAVALCANTE, et al., 2019, p. 237).

Nesse sentido, Leomar Wainne Xerente (2021) argumenta sobre os direitos dos povos originários a partir do Artigo 231 da Constituição Federal de 1988, onde estão garantidas a tradição, a cultura, a língua materna, a organização social e as terras tradicionalmente ocupadas. O autor também argumentou sobre a Convenção da Organização Internacional do Trabalho - OIT, no que tange ao direito internacional e aos Direitos Humanos. Em seu discurso, a ampliação territorial está intimamente relacionada à falta de sustentabilidade ambiental e a solução de conflitos internos.

Em sua análise, Leomar Wainne Xerente (2021) percebe o direito à ampliação territorial como ferramenta de resistência aos impactos causados pelo modelo hegemônico de desenvolvimento na região.

> Sobre os direitos originários dos povos indígenas ao território e ampliação das terras demarcadas, o caso da Terra Indígena Xerente ilustrou a seguinte demanda. A cada ano a população Akwẽ aumenta, e com isso aumenta a preocupação com o território. Atualmente o território está demarcado e totalmente ocupado por uma média de noventa e três aldeias na Terra Indígena Xerente. Em diálogo com caciques e anciãos, a preocupação com ações no sentido de ampliação do território ficou evidente pelo crescimento populacional previsto e insustentabilidade ambiental vivenciada no presente (WAINNE XERENTE, 2021, p. 41).

Diferentes dimensões e variáveis de análise são observáveis a partir do seu discurso sobre a ampliação das terras demarcadas. Além dos impactos sobre a pesca, o adoecimento da terra evidencia impactos sobre a agricultura, esta (in) segurança alimentar está entre as causas implícitas desses conflitos internos. A crise socioambiental se constitui de fatores de impactos que implicam resistência e luta pelo reconhecimento do Estado aos direitos originários. Neste caso,

comprometido com a dimensão jurídica, Leomar Wainne Xerente (2021) argumenta a partir da legislação existente.

> Nesse sentido, o artigo 231, inciso 1, trata especificamente dessa demanda de ocupação das terras tradicionalmente ocupadas pelos povos originários, principalmente para realização de suas práticas de produção e aquelas imprescindíveis à preservação dos recursos ambientais necessários ao seu bem estar e à sua reprodução física e cultural, segundo os costumes e tradições dos povos originários. (...) Ainda, a Convenção 169 da Organização Internacional do Trabalho implica a consulta prévia aos povos originários para a realização de empreendimentos que afetam seus modos de bem viver. No entanto, essa não é uma realidade e os impactos são evidentes. Os plantios de monocultura no entorno da Terra Indígena Xerente prejudicam o território e todos os seres que nele vivem. (...) Porém, não existe o consentimento e nem consulta prévia para a realização destes empreendimentos responsáveis pelo adoecimento da terra e das pessoas que nela vivem. Por isso a Convenção 169 da OIT é importante para a reivindicação de garantia de direitos territoriais na prática. Enfim, a conclusão deste estudo de caso compreende a real demanda de reivindicação dos direitos constitucionais, a partir da fala de um indígena e através dessa linguagem textual acadêmica (WAINNE XERENTE, 2021, p. 42-43).

Os impactos socioambientais foram muitos. A economia de subsistência, por exemplo, se modificou com o comércio em Tocantínia, onde o acesso aos alimentos demanda consumo e, portanto, geração de renda.

> O comércio de artesanato se tornou uma alternativa para lidar com os impactos socioambientais causados pelos grandes projetos de desenvolvimento a partir da década de 1980. Em 2010, já conviviam com o impacto no sistema alimentar, percebido através da escassez de caça, pesca, plantios e o comércio de artesanato de capim dourado e fibra de buriti se tornou uma estratégia de aquisição alimentar. Atualmente, a escassez de capim dourado é uma constante, e a coleta se tornou arriscada pela consequente ameaça de fazendeiros às mulheres coletoras no entorno (WAINNE XERENTE, 2021, p.41).

No contexto de impactos socioambientais, o estudo de Leomar Wainne Xerente (2021) se constitui numa ferramenta legítima de (re)existência e reconhecimento de seus direitos de ampliação territorial. Além do registro da exposição das mulheres artesãs ao risco de sofrimento de ameaças durante suas tradicionais práticas de coleta, o crescimento demográfico tem promovido conflitos internos por espaços de produção agroalimentar tradicional. Os documentos oficiais fundamentam a análise sobre a ampliação territorial como fator de solução desses conflitos, bem como a garantia de direitos originários e fundamentais dos povos indígenas.

> A ampliação territorial é uma solução possível para o caso da Terra Indígena Xerente, pois é relevante para o atendimento das demandas da comunidade. A grande quantidade de aldeias e o crescimento populacional demanda o direito de ampliação porque ele fundamenta a definição de espaços para a prática de plantios de roça

> tradicional, atividades culturais e melhores condições de acesso aos elementos de produção de artesanato tradicional. Com a ampliação territorial, o aumento da população deixa de ser uma preocupação das lideranças, uma vez que os conflitos internos existem principalmente por espaços para o plantio de roça. (...) A relação com a terra é generalizada entre os povos originários. Reivindicar o direito à ampliação territorial, nesse sentido, não se caracteriza como invasão, mas como retorno às terras tradicionalmente ocupadas pelos ancestrais. Nessa questão, a terra é elemento fundamental de vida, é considerada mãe dos Akwẽ, e por isso a cultura milenar evidencia suas relações e práticas próprias na e com a terra (WAINNE XERENTE, 2021, p. 42).

Por outro lado, com a situação de escassez do buriti, o capim dourado passou a fazer parte dos elementos principais para a produção de artesanato, mas a coleta de ambos se tornou insustentável pelo risco de extinção. E a escassez da palmeira de buriti na Terra Indígena Xerente preocupa as lideranças não só pelo impacto na prática tradicional de produção artesanal para o comércio, mas na produção de pessoa e corporalidade. A planta oferece elementos que sustentam a cosmologia ritual, e os frutos promovem alimentação e saúde por meio dos conhecimentos tradicionais.

> Para além do capim dourado, o buriti se tornou uma palmeira escassa no território. A planta é tradicionalmente utilizada para a realização da festa ritual Dasipê, que acontece anualmente. O caule é extraído e utilizado para a tradicional corrida de tora. No artesanato tradicional do povo Akwẽ a fibra da folha de buriti é elemento estrutural das cestas, fruteiras, chapéus feitos pelas mulheres. O Cerrado oferece os elementos que os Akwẽ precisam para viver. No entanto, os remédios tradicionais estão ficando escassos (WAINNE XERENTE, 2021, p. 41).

Desse modo, o protagonismo acadêmico se constitui em subsídio e apoio às lideranças na criação, análise ou mudanças de políticas de justiça e soberania alimentar, até porque atualiza e legitima as demandas do povo Akwẽ. A disposição de agência da juventude akwẽ é o compromisso com o bem viver do coletivo. A produção de pesquisas acadêmicas sobre si e para si demanda reconhecimento e garantia dos seus direitos pelo Estado.

6.3 DIALOGANDO COM ACADÊMICOS AKWẼ

A produção acadêmica indígena se constitui numa estratégia de agência e resistência orquestrada pelas demandas comunitárias que, somadas às disposições de resistência na trajetória acadêmica, constroem liderança entre os jovens akwẽ. Protagonizar na escrita de textos acadêmicos é uma forma subjetivar. Assim, na medida em que o discurso acadêmico centraliza a ampliação territorial como estratégia de controle de conflitos internos, as relações e práticas de viver bem *psêdi* e com autossustento *dasiptumã* ficam perceptíveis no seu ponto de vista.

Além de se constituírem em fonte bibliográfica, as pesquisas dos/as acadêmicos Akwẽ estimularam a interlocução com eles/as, e com as/os demais interlocutores/participantes desta pesquisa. Dessa forma, elas indicaram o caminho a ser percorrido na coleta de dados sobre os diversos aspectos da alimentação Akwẽ, sua forma de obtenção, de preparo e sua relação com a saúde/doença.

Embora não seja o ponto mais importante nessa hierarquia de significados, a garantia de espaço para os plantios de roça alavanca a luta pela ampliação territorial. O argumento principal compreende a garantia de futuro das próximas gerações, isso significa a garantia de direitos fundamentais no contexto de crescimento populacional.

Nesse sentido, o discurso produzido na academia denuncia os diferentes interesses que motivam os conflitos dentro e fora do território. Os maiores conflitos envolvem os fazendeiros no entorno da Terra Indígena e suas práticas de uso de agrotóxicos na monocultura de soja e cana. Ainda, além do preconceito racial, há um incentivo da sociedade envolvente à pavimentação da rodovia TO-010 – que adentra o território. Essas denúncias evidenciam um modelo de hegemônico de desenvolvimento questionável pela Legislação Indigenista.

Durante a interlocução com Leomar Wainne Xerente, ficou evidente que suas escolhas acadêmicas foram motivadas pela questão territorial e o futuro das próximas gerações. Desse modo, no curso de Direito o escopo de sua pesquisa compreendeu a problemática socioambiental com prioridade para a ampliação territorial como estratégia de agência e (re)existência. Seu estudo também teve

como justificativa o enfrentamento aos impactos socioambientais causados pelo modelo hegemônico de desenvolvimento. Assim como ele, muitos jovens Akwẽ ingressam no Ensino Superior para posterior engajamento em ações e estratégias de resistência nas diversas áreas.

> Eu estudei o curso de Direito com o objetivo de defender e trabalhar com meu povo. No final do meu curso [Direito] o meu trabalho foi pensado com a questão territorial do meu povo Akwẽ Xerente, devido à nossa preocupação que a gente vê atualmente. O povo e nossos anciãos falando sobre a questão da terra e a preocupação com a futura geração.
>
> E isso me chamou muito atenção porque a nossa terra foi demarcada com muita luta, com os conflitos, até tivemos a guerra. Tivemos conflito muito grande com os fazendeiros no início, antes da demarcação. Com a luta dos mais velhos, dos guerreiros Xerente, o Estado reconheceu e demarcou nosso território – Terra Indígena Xerente e Funil – que foram demarcados em épocas diferentes. Primeiro demarcaram a Terra Indígena Xerente e depois o Funil.
>
> No início era muito bom, muitos anciãos relatam que antigamente tinha muito peixe, caça, tinha muito espaço, lugar para se fazer a festa, para conviver. E no passar do tempo, essa coisa que era tão boa, para o povo Akwẽ, está ficando cada vez mais difícil com as grandes empresas, por exemplo, a Usina Hidrelétrica do Lajeado que impactou muito o nosso território com a questão da pescas, hoje nós não temos peixe. E também com as vazantes, que a gente chama as roça que é feito na beira do rio.
>
> Antigamente era muito bom, mas hoje não é mais bom, porque muitas das vezes o rio fica seco e tem dia que fica muito cheio, depois eles abrem, parece que lá na Usina eles abrem e tem semana que solta muita água, tem semana que não solta água. Então, isso acaba prejudicando a nossa plantação também. E o peixe que nós não tem mais, como eu já falei, e a questão da nossa organização social do povo Akwẽ, atualmente, depois disso, quando tudo começou com a demarcação, o povo Xerente tinha só entre sete e dez aldeias. Tinha posto onde as pessoas procuravam e se acampavam no lugar. Atualmente, temos noventa e quatro aldeias no nosso território. Os Akwẽ buscaram meios de deslocar para fazer novas aldeias devido à falta de condições de viver junto, pois se a terra é demarcada, pra mim o certo também era o próprio Akwẽ ocupar seu próprio território.
>
> Então, foi isso que aconteceu, hoje temos noventa e quatro aldeias. Inclusive eu fiz essa pesquisa, peguei todos os nomes da aldeia e dos caciques também, e isso aí é um fato. Talvez as pessoas pode até achar estranho, pensar que tem muita aldeia, mas isso tem acontecido. E pode chegar a mais de cem aldeias daqui uns anos. E a população Xerente vem crescendo cada vez mais, e atualmente nós não temos o espaço, o nosso território é insuficiente, porque todos os lugares que são bons já foram ocupados pelos próprios Akwẽ. Aonde tem rio bom já foi ocupado, aonde tem lugar para plantação pra fazer roça, tudo já foi ocupado. E hoje em dia a gente vê que cada um... é... como se fosse, é... demarcando sua própria área, sua própria aldeia. Tanto é que... hoje a gente vê os conflitos internos entre os Akwẽ Xerente, um ciumando de outro, porque uma aldeia não pode ir para outra aldeia fazer roça ou morar, tem que pedir autorização, porque o espaço tá pequeno, e meu objetivo foi justamente esse, né.
>
> Tem a questão da cultura também, como hoje em dia a gente vê bem com a questão da nossa organização. Antigamente a gente vê que o povo Akwẽ não precisava comprar seus alimentos na cidade. Tinha muita caça, né? Tinha muitos peixes, então as pessoas faziam a festa cultural com o que tem na nossa terra, e hoje em dia a gente não tem mais isso, então tudo é comprado. Pra fazer festa cultural a gente tem

> que fazer compra, tem que comprar gado, a gente tem que comprar peixe, então tudo hoje em dia tá ficando assim, devido ao espaço, né, devido a não ter mais a questão de alimentação dentro do território.
>
> Então, eu particularmente pensei muito nessa conclusão e inclusive conversei com vários caciques anciãos sobre o nosso território, e chegamos ao ponto que alguém, um dos Akwẽ, tinha que levantar esse problema, essa questão pra Estado, pra sociedade não indígena, então eu fiz justamente pensando no momento que a gente chegou nessa conclusão.
>
> A primeira coisa que veio na minha cabeça, na minha mente, foi fazer o meu trabalho de conclusão com o nosso território, né, que é o nosso direito, que vem do direito à ampliação territorial. Por que nós queremos esse direito? Por que a gente está querendo que nossa terra seja ampliada? É devido isso, devido ao crescimento da população e devido à falta disso, falta de muitas coisas, hoje, dentro do território, como o capim dourado que hoje está sendo extinto, né? Hoje nós não vemos muito capim dourado dentro do nosso território, porque a população cresceu muito, então essa matéria-prima também não tá sendo suficiente para a comunidade toda, então é isso. A questão de buriti também, que o povo trabalha muito com artesanato tradicional, né? Não temos muito, a gente encontra, mas é pouquinho, né? A procura é muito grande, então é uma disputa também. Então, agora, muitas das vezes, isso é fato porque a gente ouve relato também, muitas das vezes os Akwẽ vai para outro lugar em busca de fibra de buriti, pra tirar capim dourado, na território que não é nosso, né? Na território dos fazendeiros. E a gente já ouviu relatos que já fomos ameaçados nisso também. Pra gente não fazer esse tipo de coisa, pra gente não tirar material em outros espaços, que não é nosso território. E a questão desse processo também que está na Reserva Indígena Xerente, que é a plantação de soja, cana-de-açúcar, e outras plantação que está em redor da Terra Indígena Xerente, e isso é muito preocupante para a nossa comunidade. E é problema maior que estamos enfrentando é isso, o meu objetivo é trabalhar e defender o meu TCC com essa nossa reivindicação que é o direito à ampliação territorial.

Importante destacar que o acesso indígena ao Ensino Superior é controlado pelo comprometimento da/o estudante com as demandas, os projetos e a filosofia de vida da comunidade. É o coletivo que ‘controla’ o acesso de jovens lideranças ao modelo hegemônico de conhecimento para subjetivar o conhecimento do “outro” e utilizar em suas estratégias de (re)existência. Essa condição permite o exercício da cidadania plena e diferenciada, maior administração do território, garantia da capacidade de gestão interna e diálogos sobre seus interesses, comuns e nacionais, junto à sociedade e ao estado. É nesse intuito que se constrói espaços de convivência multicultural (BANIWA, 2013).

No discurso sobre a ampliação territorial, o capim dourado e o buriti se destacam como elementos importantes para a geração de “renda familiar” e “sobrevivência pessoal”, mas não significam solução para a questão que direciona seu estudo, porque a prática tem se tornado insustentável. O principal enfoque de análise é a demanda de reconhecimento da (re)existência Akwẽ concretizada nos dados sobre o crescente aumento populacional em contexto.

> Na verdade, não é exatamente solução, na verdade é o problema que a gente tem atualmente, porque é dificilmente a gente... muitas das vezes, reconhece a nossa luta, né? E a gente conseguir um espaço onde tem muito capim dourado, onde tem muito buriti, por que... Então pra mim, não é solução de problema, porque pra mim isso aí vai existir, porque a nossa população vai crescer cada vez mais, e... mas isso a gente tá reivindicando, tá se baseando na Constituição de 1988, porque lá no seu artigo 231 que fala sobre o nosso direito, sobre nossas terras. Diante dos relatos dos nossos anciãos, a cidade de Tocantínia é do povo Akwẽ, o Pedro Afonso [cidade], Miracema, era tudo território Xerente, mas a demarcação foi feito com a população Xerente, que foi exatamente isso, e... é isso.
>
> A relação com a ampliação territorial é justamente porque capim dourado e buriti sempre foi a renda familiar do povo Xerente. Quando tinha muito, né, as mulheres e até os homens faziam muitos trabalhos artesanal, artesanato com esse material e... com o passar do tempo, os índios da aldeia, muito mais de extinção, né, o povo Xerente vem perdendo a sua renda familiar, porque o povo Xerente sempre trabalhou com artesanato tradicional, né, porque a maioria dos indígenas não tem sua renda, não tem seu emprego, então sempre buscam esse meio de sobrevivência também, para a família, pra, é... sobrevivência pessoal.

A interlocução com Leomar Wainne Xerente contribuiu para evidenciar o engajamento estudantil legitimado na sua produção acadêmica no Ensino Superior na área do Direito. Isso ficou evidente no aprendizado que ele proporcionou aos professores e colegas durante a apresentação do seu Trabalho de Conclusão de Curso. O ponto de vista Akwẽ sobre a (re)existência se concretiza no reconhecimento do constante crescimento populacional.

A problemática socioambiental permite a compreensão das preocupações com o futuro da cultura material e imaterial. Além da demanda por ampliação territorial, a escassez de plantas que estruturam relações e práticas próprias no território, tais como a palmeira de buriti *pizu wdê*, revela o processo de impacto sobre o patrimônio imaterial. Os Akwẽ utilizam toda a planta do buriti em suas relações e práticas próprias. As folhas, as fibras, o caule, o talo das folhas e o broto da planta são muito valorizados por seus significados ritual e clânico.

> A questão de buriti também é muito mais além dessas preocupações que nós temos, porque o buriti é muito importante para o povo Xerente, com o buriti a gente faz a tora de buriti. Quando tem festa tradicional, a gente tem que cortar essa tora de buriti, a gente corta durante as festas tradicionais. Então, todo ano o povo Xerente também precisa de buriti para fazer a festa. Esta folha de buriti também serve para fazer saia para apresentação, a nomeação das crianças, das meninas e... e pra fazer artesanato que eu já falei. Atualmente não temos mais buriti, isso aí é um fato que eu to falando, é realidade. São poucos lugares que têm mais buriti. O uso também é pelo próprio Akwẽ, a gente usa para nossa atividade cultural. E isso nos preocupa bastante, também, atualmente.

Mesmo com a valorização de seu patrimônio alimentar, as modificações na alimentação decorrem das dinâmicas relativas à educação e trabalho que os jovens

vivenciam dentro e fora das aldeias. Consequentemente, há uma redução de tempo para as práticas de plantio, além da diminuição na variedade de plantas cultivadas. Essa relação se configura numa transformação simbólica suscitada pelo ambiente histórico, segundo critérios não necessariamente indígenas, embora não como causa, mas como "indução externa", sempre "orquestrada" pelos indígenas (SAHLINS, 1990).

> Atualmente a gente tá diferente, né? São metade de população trabalhando, ainda, na roça, né? É roça de toco, é... e alguns então trabalham devido à sua formação, né? Tem renda, de trabalho, porque estão na Educação, na Saúde, e dentro da política também, dentro do município. Então, é... É diferente, mas eu falo que a maioria dos Akwẽ depende do território pra plantação ainda. E isso aí não vai faltar, a gente vai continuar. Então o crescimento de números de aldeia é justamente em busca de um lugar melhor pra fazer plantação, pra fazer, é... um lugar, que pode fazer bem pra essa comunidade. Então, a terra, essa ampliação territorial ajudaria muito com isso, é... para a comunidade, porque pensar somente na questão do buriti, pensar somente em capim dourado, pensar também na caças, isso aí já é, pra mim, não entraria tão importante nesse caso, mas na questão de direito à ampliação territorial, nós tamo tratando de vida, da comunidade Akwẽ, com a questão de reprodução que a gente foi crescendo cada vez mais, e... a terra é importante para a plantação de arroz, de mandioca, e demais coisas que é plantada atualmente ainda.

O cultivo de arroz e mandioca se destaca no discurso, mas é possível identificar a preocupação com o adoecimento crônico juvenil decorrente das atuais práticas de acesso e consumo alimentares. O consumo de alimentos industrializados e os impactos do desmatamento no território viabilizam a mudança nos hábitos.

> É muito importante a ser colocado, é porque antigamente o povo não dependia da cidade, porque a gente tinha tudo, né, no nosso território. Nós não tínhamos muito contato com não indígena. E... povo sobrevivia da natureza, né? É... o povo Akwẽ sobrevivia de forma diferente, tradicional, com as é... por exemplo, questão de doces, os Akwẽ sempre buscou na natureza, no Cerrado, o mel, né? Tem vários tipos de mel, que a gente tem, de abelha, de todas as coisas. E hoje em dia, né, até isso também tá extinto no nosso território, porque muito Akwẽ é muito procurado também pra tirar o mel na Reserva, os Akwẽ mesmo, sempre vai buscar pra... remédio, né, os anciãos falam que esse tipo de mel é muito bom pra essa doença, esse aqui também é muito bom, então, a procura acaba sendo muito grande e hoje em dia não se vê mais esse tipo de mel, né? E... aonde a gente tira esse mel, né, a gente também corta a árvore, o pau, aonde tinha mel. Então, a partir do momento que nós cortamos essa madeira, essa árvore com o mel, nós estamos perdendo uma árvore que pode não nascer novamente. Então isso é desmatamento também com a questão do mel. Então entrou no meio, também, hoje em dia esse contato dos Xerente com não indígena é comum. Muitos dos branco vai na aldeia vendendo, né? Bolacha, coisa doce. Então, os Xerente acabou se acostumando com isso também, de comer muito doce da cidade, né, por exemplo, bolacha recheada, eles comem muito, as crianças, então é onde os próprios médicos falam que dá diabetes também. Então isso é fato que tá acontecendo também no nosso território.

A Educação tem sido uma ferramenta de luta pela garantia de direitos constitucionais. Tanto o princípio de autodeterminação dos Akwẽ quanto o respeito

às suas especificidades são temas valorizados na defesa dos seus direitos fundamentais. Nesse sentido, o diálogo intercultural implica a cidadania cultural, direitos reafirmados e a vigilância indígena cotidiana dos seus territórios.

6.3.1 A roça tradicional na produção acadêmica

Durante a interlocução e interconexão com o professor Silvino Sirnawẽ Xerente, recebi o arquivo de seu projeto extraescolar/Trabalho de Conclusão de Curso realizado na Licenciatura Intercultural Indígena. A visibilidade das contribuições da Licenciatura Intercultural Indígena para as relações interétnicas trouxe à tona as semelhanças culturais nos processos de produção indígena da roça tradicional. Alimentos considerados “fortes” significam saúde e são comuns nos plantios de outras etnias. A sustentabilidade alimentar indígena está nas práticas de plantios de roça tradicional, conforme percepção de Sirnawẽ durante o curso na Licenciatura Intercultural Indígena.

> Para eu concluir esse trabalho sobre o Estágio, tive várias experiências com meu povo e outras etnias, (dasikapko) em Goiânia na Universidade Federal de Goiás, nas palestras (damrmẽ snã rom wasku) que foram feitas no auditório da Agência rural e no auditório da Letras me ajudou de pegar mais as informações de cada povo que tem a sua organização para trabalhar na roça de toco, (bru praĩrĩ) eu percebi que o tempo de roçar derrubar, (bru kwãr snã) queimar, (pro snã) coivarar, (kburõĩ snã) capinar, (wadu pari) e plantar (kmẽkrê) os legumes (amnõ mnõ) são iguais dos Xerente, espaço onde são plantado são também parecido, a minha conclusão que o curso da Licenciatura Intercultural, que fortalece a cultura dos povos indígenas, como as roças tradicionais. (bru dat krsakra mnõ) Os plantios e legumes (amnõ krêze) que nossos parentes (dasiwadi) plantam (kmẽkrê) e é muito forte, (romkrê wãittê snã) todas etnias (dasikapko) praticam e plantam as suas plantações (romkrê mnõ). Nas palestras (damrmẽ snã rom wasku) assisti muitos exemplos sobre a roça de toco (bru praĩrĩ) isso é uma sustentabilidade na cultura (krdasakahur prê mnõ snã) dos povos indígenas (akwẽ nõrĩ) para qualquer etnias que vivam no mundo (dazakrui pore) ou no Brasil (dazakrui pisdu) (SIRNÃWẼ XERENTE, Silvino, 2011, p.35).

Sua contribuição para esta pesquisa evidenciou sua experiência relevante de agência conforme o protagonismo indígena no Ensino Superior e, no seu caso, enquanto estudante/pesquisador/professor/educador/ator social/sujeito. Convém ressaltar que, além disso, seus interlocutores anciãos *wawẽ* são também meus interlocutores.

> O professor indígena é colaborador (dasiwaihkâ pê) na sua comunidade, quando acontece festa indígena, (dasĩpê) trabalho na roça de toco, (bru praĩrĩ) organização de atividades na aldeia ele que ajuda o cacique (kapto/dakmãdkâkwa) de organizar, qualquer evento que se realiza na comunidade, como também na escola ele é segunda pai para preparar os alunos Xerente, para o mercado de trabalho, (krda nĩpiĩze) e incentivar os alunos para não deixar de praticar a sua cultura. (wanĩm romkmâdkâ) Por isso tudo eu aprendi com os professores as professoras na Licenciatura Intercultural em Goiânia na UFG, foi uma riqueza muito grande e conhecimento, que ninguém pode tirar da minha mente, (ĩsimãzusi) para eu compartilhar com a comunidade Xerente e alunos (XERENTE, Silvino Sirnawẽ, 2011, p.35-36).

Como notou Silvino Sirnawẽ Xerente (2011, p. 6), o projeto (escolar) sobre a roça tradicional foi desenvolvido no Ensino Fundamental - Escola Waĩkarnãse – e no Ensino Médio - Centro de Ensino Médio Indígena Xerente - CEMIX Warã. Dentre as etapas, houve a realização de entrevistas com anciãs e anciãos da aldeia Salto Kripre, a elaboração de cartazes e realização de exercícios escolares. Além disso, as “palestras” das/os anciãs/ãos são narrativas sobre a socialidade Akwẽ. Na escola, o conhecimento tradicional Akwẽ sobre a roça promove consciência sobre a sustentabilidade e a saúde. Esse conhecimento é intergeracional e transdisciplinar, pois ensina sobre relações e práticas próprias que conectam a resistência Akwẽ à transformação no contexto sociocultural.

> Os dois anciãos que eu perguntei também foi sobre a roça de toco, (Akwẽ nĩm bru) como é preparada a roçada (wazâr pari) derrubada, (kwãr pari) e depois plantado, os dois explicaram a mesma coisa que eles têm muitas experiência nos trabalhos braçais (danĩpkrta kãtô dapainõ nã danĩpize) que eles viam praticando desde meninos. (kwatbremĩ re hawi) Eles têm maior exemplo para repassar aos jovens Akwẽ Xerente (waptem nõrĩ) que não pode ser esquecido. Vocês não podem esquecer á praticar roça de toco (bru praĩrĩ) que é tradicionalmente dos Akwẽ que o nosso Deus, (Waptokwazawre) deixou disse o ancião Pedro Smĩsuite Xerente. Para os Akwẽ Waptokwazawre significa um nome muito respeitado, Deus grande, quando dois andaram aqui na terra ele e a lua (Wairê). (XERENTE, Silvino Sirnawẽ, 2011, p. 24-25).

Embora a roça tradicional seja considerada uma atividade associada ao trabalho braçal, é um conhecimento sobre a terra que os Akwẽ herdaram do demiurgo Sol *Waptokwazawre*, desde tempos imemoriais. Assim, uma pessoa jovem precisa saber sobre a escolha da terra boa para o plantio, sobre a origem dos alimentos tradicionais, bem como sobre os sujeitos dessas descobertas e os nomes e variedades desses cultivares.

Figura 9: Roça de toco na aldeia Salto Kripre. Há uma diversidade de cultivares, mas a mandioca é predominante.



Fonte: Arquivo pessoal

Na escola, Silvino Sirnawẽ Xerente (2011, p. 22) desenvolveu o tema por meio de histórias sobre o surgimento dos primeiros plantios de legumes entre os Akwẽ. O conhecimento das histórias dos plantios, do surgimento dos alimentos, da variedade de plantio tradicional sem o uso de agrotóxicos *tka wazar knã,* considerou os saberes e práticas tradicionais.

> A minha reflexão sobre as aulas que dei para os alunos do 9º ano sobre os plantios e as variedades da batata doce, (kũmdi) que o povo akwẽ Xerente plantam todos os anos. Foi ótimo, que eu percebi cada grupo de alunos e individual eles também são conhecedores das histórias do nosso povo Akwẽ Xerente. Cada aluno mostrou a sua capacidade e sabedoria para escrever e contar a origem da batata doce e as variedades, os nomes que foram colocados, foi muito bom porque até hoje essas variedades e os nomes estão existindo, graça aos nossos antepassados. (ahâmre). (...) Como as batatas doces têm as suas variedades, os nomes que foram colocados, também foram colocados os nomes de milhos e as variedades para cada um, isso que aumento o nosso conhecimento para registrar e guardar como um documentário (kuĩkre snã) (XERENTE, Silvino Sirnawẽ, 2011, p.26-27).

Os estudantes manifestaram conhecimentos sobre as histórias dos alimentos, sobre a diversidade de batatas e ainda demonstraram a existência de práticas de plantio anual de batata doce. A prática (re) existe. Isso permitiu o aprofundamento dos conhecimentos a partir das histórias e da diversidade alimentar contida nas variedades de milho e batata doce.

As “palestras” dos anciãos *Ĩptokrda* conformam a diferença por meio dos “conselhos” sobre o viver bem Akwẽ, pautado no valor da generosidade. Assim, a

resistência alimentar é conduzida pela ontologia pautada na sustentabilidade, na saúde e na soberania alimentar, apesar da consciência sobre o alto consumo de alimentos industrializados e o aumento do adoecimento crônico.

> Vocês têm que continuar com essa prática que os mais velhos (ĩptokrda) praticam que a roça é uma sustentabilidade (krdasakahur prê mnõ snã) muito rica para o povo Akwẽ, é daí que eles tiram a sua comida, (dasa) que é muito rica (wanõ snã) forte, (smĩ wẽttêdi) cheio de vitamina, que não é industrializada. (krizawre mba krsmĩkra mnõ kõd). Por isso os Xerente de antigamente são muito forte, não adoecia tão fácil, por que comia só os alimentos da roça de toco, (bru hawim hã dasaze mnõ) que são mandioca, (kupa) banana, (hêspokrã) inhame, (mõkõnĩ) feijão andu, (Wazumzâ wdêrê),fava, (wazumzâ tê po) macaxeira, (kupazê) abobora, (kuzapo) eles também não comia sal, (kâkwarã) óleo de soja, (romwa) açúcar, (duzê Krikahâ hawim hã), antigamente os Xerente quase não tinham contato com os não índios. (ktâwanõ). Por isso a comida (dasa) era diferente da comida que vem da cidade, (Krikahâ) como arroz (karo) que é plantada com adubo, (romkrê kunmõze) granjo (sika zari) que é crescido muito rápido depois empacotado, carne do açougue, (ktâkmõ nĩ zakraze) refrigerante, (romnõkuiwahâ) sardinha latada, (tpê dkâ sro) peixe de criatório, (tpê zari) tudo isso faz mal para os akwẽ, principalmente para as crianças Xerente, que eles não têm conhecimento, sobre a comida industrializada (Krikahâzawre mba dasaze) por isso adulto (ĩdumkrta mnõrĩ) e as crianças (aikte nõrĩ) são vulnerável de pegar as doenças (dahâze za azanã snã kâ) que os alimentos industrializados (dasaze Krizawre mba hã) trazem para o povo Akwẽ Xerente. Mas o mais importante que os mais velhos da aldeia, eles têm a sua visão e conhecimento muito profundo dentro da cabeça deles. Porque hoje em dia nós adoecemos com muita facilidade, por nós comermos muitas comidas de não índios: disse o ancião Moacir Srêpawe Xerente. Todas entrevista que eu fiz me ajudou muito na minha aprendizagem, para que eu levasse para sala de aula, onde dou as minhas aulas, e ajudar os meus alunos quando é necessário. Quando eu entrevistei os dois anciãos da aldeia tirei fotos deles. Disse o ancião Pedro Smĩsuite Xerente, que todos legumes (amnõ mnõ) que os Xerente plantam e depois colhem, eles dão para os parentes (dasiwadi) sem cobrar nada, ou emprestado. (rom mnõ simã tkrê ka). Diferente dos não índios que não dão nem uma caixa de fósforo (krikahâ mba kuzâ) para os seus parentes, pricinpalmente da sua loja. (Krikahâ). Tudo que os dois anciãos me passaram vai ser guardado como um documentário (kuĩkre snã) e aqueles que vão se interessar de ler essa entrevista que foi feito com os dois anciãos da aldeia Salto Kripre, vai achar muito importante (XERENTE, Silvino Sirnawẽ, 2011 p. 25-26).

Dentre as contribuições da Licenciatura Intercultural Indígena da Universidade Federal de Goiás para práticas de resistência alimentar, se destacou a transformação nas práticas pedagógicas nas escolas indígenas, uma vez que muitos estudantes já atuavam como professores nas aldeias. Neste caso, visibilizou a produção de roça tradicional e a diversidade de “legumes” e alimentos de cultivo na Terra Indígena Xerente.

Desse modo, a sustentabilidade permanece viva na memória e na oralidade enquanto prática de ensino transdisciplinar. A pesquisa intercultural com base na transdisciplinaridade, nesse sentido, proporciona aprendizagem por contextualização de temas e práticas dialógicas que respeitam seus conhecimentos tradicionais, e

fundamentam o discurso sobre o que importa mais à luta dos povos indígenas no seu protagonismo atual na educação.

> (...) Quando eu comecei a estudar os temas voltados para minha comunidade, abriu a minha mente que estava coberta, por disciplina de não índio, mas através do que eu estudei na UFG, que fui capacitado e preparado pelos professores e professoras da Licenciatura Intercultural. Os temas que os educadores passaram como o projeto político pedagógico, foi muito bom para a minha aprendizagem. Também descobri que as aulas que eu participei não eram por disciplina, mas eram pautadas na transdisciplinaridade e na interculturalidade, ou seja, bem contextualizadas e voltadas para própria cultura. Quando a pessoa estuda a cada dia, ela conhece outros temas que são específicos para os alunos Xerente (XERENTE, S. S., 2011, p.6).

É de fundamental importância para os Akwẽ o registro do conhecimento tradicional das/os anciãs/ãos, pois são considerados professores dos professores. Eles apoiam as/os pesquisadores indígenas, e os professores Akwẽ são atores nesse protagonismo, pela capacidade de atuação e transformação na prática cotidiana escolar – conta as histórias -, e nas práticas rituais e coletivas na aldeia/festa *Dasipsê*/*Dasipê* e em outros eventos – capacidade de auto-organização com base nos conhecimentos tradicionais.

Nesse sentido, a Licenciatura Intercultural Indígena da Universidade Federal de Goiás contribui com uma educação voltada para uma epistemologia transdisciplinar. Nesse bojo de mudança epistêmica, professoras/es e pesquisadoras/es indígenas aprendem e ensinam sobre sua história, a organização de suas festas culturais, tais como o *Dasipê*.

> Para os anciãos hoje os índios (akwẽ) jovens são próprios pesquisadores (tâkãinnĩ hêsuka zanãmrkwai nõrĩ tô aimã za sĩm wawẽ romkmãdkâ nã tkrê sdanãr) que eles querem para escrever e guardar como documentário (romwasku ĩkuĩkre re hã tkrê sakra). O professor é uma pessoa muito importante dentro da sua comunidade, porque ele é conhecedor (rowahtukwai nõrĩ romwasku tmã waihku psêd mnõdi) das histórias do seu povo, através da pesquisa com os mais velhos, e participando da festa indígena, (dasĩpsê mba za damẽ krmõ) ele que ajuda na organização dos eventos que acontece na sua aldeia, (rowahtukwai nõrĩ, akwẽ dazakrui wam hã simã sikrãiktõ wa za dawapa, mãrĩ simã tê prum wa za dawaihâk, danĩpi hãwa za dawaihâk kãtô dasĩpsê mba za damẽ krmõ) como na reunião, repartição dos alimentos, festas indígena, etc. (XERENTE, Silvino Sirnawẽ, 2011, p.8).

É perceptível a preferência pela presença de professores pesquisadores Akwẽ como atores e protagonistas nas escolas indígenas, porque permite maior aprofundamento dos conhecimentos tradicionais no contexto escolar, tal como ele se apresenta. No entanto, a construção do trabalho incluiu entrevista *dazdanãrĩ* de Silvino Sirnawẽ Xerente à anciã *ĩptokrda* da Aldeia Salto Kripre. O autor se refere à

anciã como *ĩptokrda* porque este termo se refere a um respeitado grupo que compõe uma das associações que, em contexto ritual, acolhe os filhos mais velhos *krara* e *Anãrowa* (MARAWẼ, 2012, p. 69).

O projeto extraescolar sobre a roça de toco tradicional do povo Akwẽ Xerente *bru mba akwẽ amnõ tkrê krê mnõ* foi realizado junto a outros dois colegas professores Akwẽ *rowahtukwai nõrĩ*, com foco nas histórias sobre o surgimento dos "legumes" *amnõ mnõ*, principalmente da batata doce *kũmdi* (SIRNÃWẼ XERENTE, Silvino, 2011, p.23).

> A minha pesquisa e reflexão sobre a roça tradicional, realizadas durante o Estágio, quando eu estava estudando na Universidade Federal de Goiás (UFG), nos polos e nas escolas indígenas, foi um bom começo para mim. Comecei a estudar em 2007, em Goiânia, na Licenciatura Intercultural, no mês de Janeiro. Todas as matrizes básicas que estudei, até específicas me ajudaram muito para eu construir o currículo voltado para o meu povo e para o colégio onde leciono. As pesquisas que eu fiz com os anciãos me ajudaram muito na minha aprendizagem: a planejar as aulas e a fazer atividades com os alunos. Entrevistei três anciãos e uma anciã da aldeia, onde moro, sobre a roça tradicional, para eles me darem mais conhecimento sobre as roças onde os Xerente plantam os legumes; como são feitas as roças do povo Akwẽ Xerente; quais os nomes que foram colocados para cada legume, como a batata doce e o milho, por quem foi descoberto esses legumes e quais as variedades de cada um deles. Isso hoje é uma sustentabilidade para o povo Akwẽ. (Xerente, Silvino Sirnawẽ, 2011, p. 7).

Nesse sentido, a escolha do meio ambiente como tema contextual de estudo caracterizou não só uma afinidade eletiva, mas uma demanda socioambiental Akwẽ em 2011, a partir da qual o autor contextualizou a roça tradicional do povo Akwẽ Xerente *Akwẽ nĩm bru*, especificamente a "roça de toco" *mrã mba bru*.

> Quando os Xerente começam a roça de toco (mrã mba bru) é mês de maio (wa maio nã) quando der o primeiro vento do mês, (dawanã rowakku wra wi) eles vão ao mato para dar uma olhada e pedir ao dono da mata. (mrãi tdêkwa). Se a terra é boa para plantio (mrã psê zô amnõ mã) ele fala para o mato "é você mesmo que eu vou te roçar (wazãri) e derrubar, (kwãri) e plantar (rom krê) os legumes (amnõ mnõ) para eu sustentar a minha família," (ĩnĩm akwẽ mnõ) e na manhã bem cedo (romzakrãre) ele vai começar a roçar.
>
> "Quando ele chega ao lugar, ele dá um grito" (za tmã hâ) "wahã, wahã, wahã," que significa que é ele mesmo que trabalhará ou vai trabalhar naquele lugar. Também espantar as matas, (rowaste pahi da) e os bichos (rowaste mba hã romsiwamnãrĩ) que estão naquele lugar.
>
> Os Xerente também trabalham em coletivo (sissum snã) na roça para o serviço ir o mais o rápido possível: eles fazem mutirão (dasissum snã) para todas as pessoas da comunidade participar. Na roçada (ĩwazâr wa) só os homens (ambâ nõrĩ) podem

> participar, como também na derrubada dos paus, (wdê kwãr wa) mas na coivara, (wdê kra zasu) queimar os paus, capinação, (wadupari) quando fazem plantios (amnõ krê) e quando limpam os legumes, (ĩprarrĩ wa) as mulheres também participam.
>
> Nos plantios todos participam de feijão andu, (wazumzâ wdêrê) fava, (wazumzâ têpo) ramas de mandioca, (kupa ku) depende da pessoa que é boa para plantar os legumes, exemplo: quando uma pessoa é boa, ou tem a mão boa, os legumes (amnõ) crescem rápido, sadios, (dahâze kõnẽ hã) ou dão muitos legumes. Exemplo: se uma pessoa é muito boazinha, trata bem os outros parentes, respeita todo mundo, quando ele, ou ela planta feijão andu, (wazumzâ wdêrê) o feijão (wazumzâ) fica bem mais carregado do que outra pessoa plantou, assim como outros legumes.
>
> Primeiro eles roçam as matas. Quando ele está roçando toda hora ele dá um grito para os bichos ficarem com medo (za tpahi). Também espanta a preguiça (dawaka za tisus) que está dentro do corpo; depois ele faz a derrubada (wdê kwãri) e ele faz o mesmo grito para as madeiras (wdê mnõ) ficarem com medo, ele faz esse serviço mais ou menos um mês ou mais, dependendo do tamanho da roça que vai botar. Os Xerente não derrubam todas as madeiras, (wdê mnõ) eles sempre deixam algumas árvores (wdê mnõ) para fazer sombra, (amõpra) quando ele está trabalhando, depois a roça (bru) fica os três meses ou quatro meses, para poder secar (tikre) bem as madeiras (wdê mnõ) que foram derrubadas.
>
> As maiorias dos Xerente costumam botar fogo (sarõrĩ) no mês de setembro (wa setembro nã) (dias seis a dez) depois de botar fogo, ele deixa mais ou menos três dias para esfriar bem as madeiras (wdê mnõ) que foram derrubadas, principalmente a terra. (tka)
>
> Depois de queimar (rko pari) ou coivarar (wdê kburõ) todas as madeiras, ele começa a capinar as matas (wadu pari) que nasceu depois da queimada. (rko pari) Isso acontece raramente, já quase não nasce mato e depois disso ele começa o plantio. (romkrê mnõ)
>
> Primeiro ele planta mandioca. (kupa) Quando começa a nascer eles plantam milho (nõzâ) e arroz (karo) no meio da mandioca, (kupa) para todas crescerem juntos.
>
> Depois ele vai cuidar de limpar os legumes (amnõ mnõ) para colher no limpo: ele faz duas ou três vezes a limpação, (ro psê snã) depois ele começa a colher.
>
> Primeiro ele colhe arroz (karo) junto com milho, (nõzâ) feijão andu, (wazumzâ wdêrê) fava; (wazumzâ têpo) a última ele colhe a mandioca. Todos esses legumes que ele colheu eles guardam para o próximo ano como, arroz, milho, maniva de mandioca, (kupa) bata doce, (kũmdi) feijão andu, (wazumzâ wdêrê) etc. Lembrando que todos esses legumes que os Xerente plantam eles guardam como semente. (romptoze). (XERENTE, Silvino Sirnawẽ, 2011, p.19-21).

Percebe-se que o plantio de arroz, milho e mandioca permanecem na base no discurso sobre o plantio da roça. E a variação no tempo de plantio determina uma colheita farta e organizada, porque “todos crescem juntos”; milho e arroz podem ser consumidos juntos, e outros “legumes” podem ser consumidos em colheitas

próximas, de modo organizado para a subsistência. A mandioca é a última a ser colhida. Além disso, o destaque para a prática de “guardar” as sementes que plantam é a garantia de continuidade desta prática, significa a resistência com base na soberania e sustentabilidade alimentar.

6.3.2 Alimentos e a roça tradicional no livro didático

Recentemente, em 2016, os estudantes/professoras/es Akwẽ do Curso de Educação Intercultural da Universidade Federal de Goiás, também conhecido por Licenciatura Intercultural Indígena, produziram um livro bilíngue intitulado “*Alimentos dos Akwẽ-Xerente*: a roça e as caças”. A obra foi produzida especialmente para seus alunos akwẽ. Em seu potencial de agência, os professores akwẽ, enquanto autores de seu próprio material didático contribuem para nossa compreensão do que lhes interessa mais. É notável como a roça e as caças se destacam como tema principal de uma produção bibliográfica reconhecida como a textualização de sua resistência alimentar.

Como notou a professora Léia Silva (2016, p.7),

> (...) Nós nos reunimos na aldeia Salto, no ano de 2015, e decidimos elaborar este livro didático para que ele fosse usado nas escolas das aldeias. Como na escola akwẽ as crianças aprendem a língua materna (Akwẽ) e o Português, os professores decidiram escrever este livro nestas duas línguas. Eles também acharam interessante colocar exercícios simples de interpretação de texto ao final dos textos, como sugestão de atividades para os alunos. Nós esperamos que esse livro seja bastante aproveitado por professores e alunos, e que ele sirva para fortalecer ainda mais a língua e o modo de ser do povo akwẽ.

Entre seus autores estão Adão Wdêrêhu Xerente, Adriano Romkre Rodrigues, Ana Flávia Tkadi Xakriabá, Anderson Simrihu Xerente, Armando Sõpre Xerente, Bruna Geralda Brito Wikwaidi Xerente, Carlinhos Krunomri Xerente, Danielle Predi Xakriabá, Elivaldo Wakuke Xerente, Eneida Brupahi Xerente, Genilson Dbaninari Pereira Xerente, Genivaldo Cristino Olegário Xerente, Gilmar Smisuite Pereira Xerente, Hilda Stukrẽpre Xerente, Isaias Sisapi Xerente, Jacira Sekwahidi de Brito Xerente, José Kumrizdazê Xerente, Jurandir Souza Xerente, Leonardo Sawrepte

Xerente, Moisés Simnãkru Pereira, Nilson de Brito Xerente, Noel Dakawazrêkwa Xerente, Wakedi da Mata de Brito e Wesley Kupsinã Xerente.

A obra foi organizada pelas professoras Léia Silva e Ana Mattos, professoras no respectivo curso, teve financiamento de recursos do PROLIND – SECAD/SESU/MEC e foi publicada pela Gráfica UFG. E as ilustrações, também expostas aqui, foram produzidas pelos desenhistas Anderson Simrihu Xerente, Elivaldo Wakuke Xerente e Genivaldo Cristino Olegário Xerente.

Cabe notar que o livro tem duas partes, uma sobre a roça e outra sobre as caças consumidas pelos Akwẽ. A obra se inicia com a história do surgimento da roça, para informar o/a leitor/a da sua importância no discurso. As atividades permitem a compreensão do que importa mais, do que querem, do que são.

Nesse sentido, o conhecimento da roça, o trabalho do homem na roça, o trabalho da mulher, os alimentos plantados na roça e as caças consumidas são tópicos que ensinam através do posicionamento da mulher e do homem no sistema alimentar. Ainda, permite absorver relações e práticas próprias relativas à construção da pessoa e da corporalidade Akwẽ.

Desse modo, os plantios e a caça significam estratégias de resistência alimentar no discurso intercultural. Além disso, o livro didático contribui para o controle dos professores Akwẽ quanto à produção de saberes e práticas escolares pelo viés dos “seus” alimentos. O livro didático se constitui num veículo em potencial de cuidado e agência na práxis.

As ilustrações do livro foram transpostas para este estudo pela riqueza de detalhes que a linguagem visual permite observar e visibilidade da diversidade cultural e alimentar.

FIGURA 10: A roça dos Akwẽ-Xerente.



Fonte: (SILVA, Léia; MATTOS, Ana (Orgs.), 2016, p.13)

O surgimento da roça

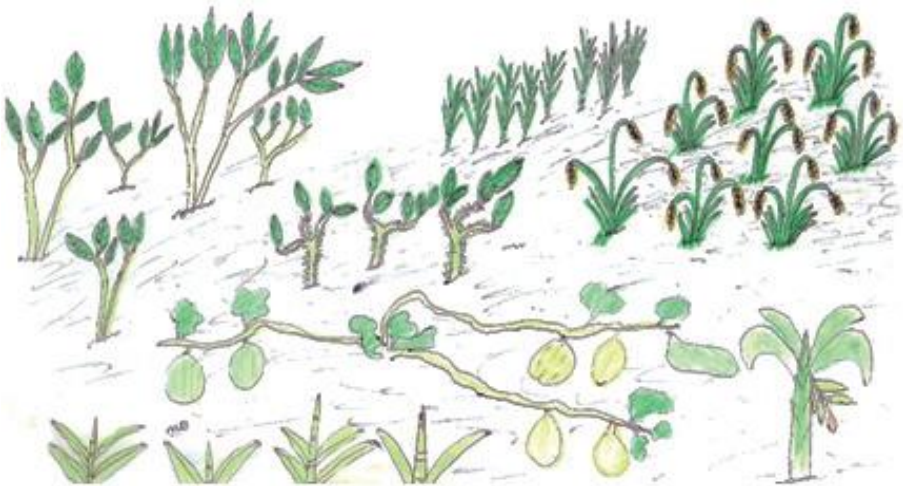
E o caçador teve a ideia de cavar um buraco bem no tronco de um pé de jatobá grande. Ele levou meses para cavar o buraco. Depois que terminou de cavar, ele juntou uma grande quantidade de lenha de araçá seco e colocou no tronco do pé de jatobá, e ao anoitecer, ateou fogo na lenha. O homem foi embora para sua casa, e altas horas da noite, a comunidade ouviu o barulho do estralo do pé de jatobá caindo. Ao amanhecer, todos da aldeia saíram para ver o que estava acontecendo. As pessoas se perguntavam: "- Por que aconteceu isso? - Quem fez aquilo? - Com quê ele fez?" E o homem confessou que foi ele quem provocou o barulho, com o objeto que tinha mostrado para eles.
A partir daí, então, todos começaram a fazer o serviço coletivo do preparo da roça para o plantio. Assim surgiu a roça de toco tradicional Akwẽ e que até hoje é praticada pelo povo (BRUPAHI XERENTE, Eneida. *In* SILVA, Léia; MATTOS, Ana (Orgs.), 2016, p.13).

Quem vai à caça são os homens. Dentre as caças mais consumidas, destacam-se o jacu, o tatu canastra, o quandú, o veado galheiro, a ema, a anta, o caititu, a capivara, o gambá, o mutum, o veado mateiro, o tatu-peba, o macaco, a perdiz, a paca, a cutia, o porco queixada e o tamanduá.

A roça se origina de aquisição de ferramentas desconhecidas e que não pertenciam aos Akwẽ. Essa abertura para a subjetivação e "captura" de novos

conhecimentos, objetos e técnicas permite o desenvolvimento de novas práticas no território. As novidades são compartilhadas com o coletivo, mas nem todos se interessam. A roça de toco surge a partir da queima do tronco de jatobá, com ajuda do fogo proveniente da queima lenha de araçá. Percebe-se a importância de plantas/árvores tais como o jatobá na cultura Akwẽ. Ele está associado ao fogo que dá origem à roça de toco, e também à captura do fogo doméstico, como será visto mais à frente e em diversas outras narrativas alimentares e culinárias que permitem o acesso à ontologia relacional do povo Akwẽ.

FIGURA 11: O conhecimento da roça



Fonte: (SILVA, Léia; MATTOS, Ana (Orgs.), 2016, p.18).

O conhecimento da roça

A partir do conhecimento dos ancestrais é que hoje em dia as pessoas fazem a roça de toco. Antes de começarem a se preparar para fazer a roça, elas observam as fases da lua, os meses do ano e também pedem autorização para dono da mata (*mrãi tdêkwa*). Quando é no verão, a partir do mês de maio, começa a roçada. Em seguida, começa a derrubada de algumas árvores. Depois de todo o processo, é esperar a seca. Quando é em setembro, acontece a coivara, que é queimar o que foi roçado e derrubado. As mulheres pegam aquelas árvores que não queimaram direito, colocam em um monte e tocam fogo. Depois disto, acontece a plantação das sementes e mudas (BRUPAHI XERENTE, Eneida. *In* SILVA, Léia; MATTOS, Ana (Orgs.), 2016, p.18).

A produção da roça de toco está intimamente ligada às relações e práticas próprias de aprendizado com o Sol e a Lua, os demiurgos, desde tempos

imemoriais. Essa relação também envolve outros seres não humanos, dotados de potência, tais como o *mrãi tdêkwa*, o dono da mata. Essa relação também foi relatada no discurso de Silvino Sirnãwẽ, sobre o plantio de roça no mês de maio, e de como se dá essa relação com o "dono" para obter uma terra boa para a "roçada", a "derrubada" de "algumas árvores".

A coivara posiciona as mulheres no processo de produção da roça de toco. Elas podem ajudar no ato de juntar e queimar a madeira morta (seca), mas o posterior plantio de sementes e mudas é uma atividade basicamente feminina. Eneida Brupahi Xerente posicionou homens e mulheres nas etapas do processo de produção da roça e isso fica mais evidente nos trechos e figuras seguintes.

FIGURA 12: O trabalho do homem na roça



Fonte: (SILVA, Léia; MATTOS, Ana (Orgs.), 2016, p.19).

O trabalho do homem na roça
Antes de começar a roça, o homem pesquisa primeiro a terra, para saber se a terra e o rio são lugares bons. Depois de encontrar a mata, ele começa a limpar em forma de um quadrado, no qual será colocada somente uma tarefa ou mais. Ele começa a limpar o local a partir do mês de maio. No dia 7 de setembro, ele começa a tocar fogo. No dia seguinte começa a fazer as coivaras com os restos de paus que sobraram; ele faz este serviço junto com sua mulher. Depois, eles esperam a lua

> cheia. Eles começam a reparar todos os dias a lua, tanto de noite como de dia. Quando vêem que a lua está cheia, eles começam a plantar os alimentos tradicionais como banana, milho, mandioca, arroz, amendoim, gergelim, cana etc. (SEKWAHIDI XERENTE, Jacira; SMISUITE XERENTE, Gilmar. *In* SILVA, Léia; MATTOS, Ana (Orgs.), 2016, p.19).

São os homens que se relacionam com *mrãi tdêkwa* para a definição dos plantios em terra “boa”. As mulheres atuam junto aos homens no processo de fazer o fogo e coivaras. Essa relação com a lua cheia se destaca nos processos de plantio. É ela que define o momento exato da prática que envolve as mulheres.

FIGURA 13: Trabalho da mulher



Fonte: (SILVA, Léia; MATTOS, Ana (Orgs.), 2016, p.20).

> **Trabalho da mulher**
> A mulher começa a trabalhar na roça depois que o homem toca fogo. O serviço da mulher é juntar os restos de pau queimado, plantar, capinar a coivara e colher. O resto de pau é juntado no meio da roça, para ser queimado novamente. No lugar em que se queimou se planta melancia, abóbora e batata doce. A fava é plantada no tronco do pau. Já o andu é plantado em carreira. Esse é o serviço da mulher na roça. (SEKWAHIDI XERENTE, Jacira; SMISUITE XERENTE, Gilmar. *In* SILVA, Léia; MATTOS, Ana (Orgs.), 2016, p. 20).

As mulheres participam no processo principalmente após a queimada. Sua principal atividade está no ato de plantar e colher. Se for preciso queimar novamente após a coivara, elas atuam para que se possa plantar uma diversidade de alimentos.

Dentre eles, destacam-se a cana-de-açúcar/rapadura, o amendoim, a fava, o feijão andu, o milho, o arroz, a abóbora, a batata doce, a mandioca, o gergelim, a banana, a melancia, o inhame.

6.4 A ROÇA TRADICIONAL NO CONTEXTO DE PANDEMIA

Em 2021, Sirnawẽ enviou-me fotos que ele recebeu no grupo de WhatsApp do qual ele participa. As fotos foram enviadas por um integrante do grupo e destacavam o arroz colhido por ele e seu pai na aldeia Traíra Brukarê. E foi a partir dessas fotos que Sirnawẽ me conectou com o autor delas, o jovem acadêmico Júlio Sawrekmõzê Xerente, acadêmico do curso de Nutrição na Universidade Federal do Tocantins.

A interlocução sobre as fotos enviadas trouxe o processo de plantio e colheita de arroz e aproximou o estudo da resistência proveniente da roça tradicional na atualidade. A conversa se iniciou com o tema do plantio do arroz, mas se desdobrou em sua visão sobre a alimentação na construção de adoecidos crônicos entre os Akwẽ.

Julio é um jovem graduando em Nutrição na Universidade Federal do Tocantins, campus Palmas. Após tomar conhecimento sobre a pesquisa, especificamente sobre as mudanças metodológicas na coleta de dados, impostas pela pandemia de Coronavírus, o entrevistado concordou em fazer uma interlocução virtual, priorizando o discurso sobre suas relações e práticas na produção de roça e sua visão da alimentação na construção do adoecimento crônico.

Quem cultiva o arroz na aldeia Traíra é o pai de Julio. A sua participação na colheita se deu pela sua presença na aldeia durante a paralisação das aulas presenciais na pandemia de Covid-19. No entanto, ele se disponibilizou a contar sobre a trajetória do arroz desde o plantio até o consumo.

> É algo bom para discutir porque eu sou filho. Apesar de que não é nossa cultura de consumir arroz, porque vem de outro país, mas como a gente aprendeu a consumir e de hoje em dia fazer parte do cotidiano de todo brasileiro e dos indígenas também, tem como eu te falar sobre isso porque eu já estudo Nutrição. E tem como associar o quanto o arroz e outros produtos trazem os benefícios ou não para a saúde do

> humano em geral, não só indígena Xerente. Se você quiser aprofundar mais, como se faz, como se planta e a colheita eu posso falar sobre isso (Julio, Aldeia Traíra Brukarê, 2021).

Ao entender que eu estava dialogando com um acadêmico de nutrição, o diálogo sobre o consumo cotidiano de alimentos se abriu em possibilidade com a juventude acadêmica Akwẽ.

> Meu sonho era ser arquiteto, fazer arquitetura urbana, mas com o tempo eu parei para pensar e analisei as coisas, que a gente engatinha ainda sobre a questão de ter um profissional da nutrição na área indígena Xerente, que possa trabalhar diretamente não só com o povo Xerente, mas em todos os povos indígenas do Brasil. Falta aquela pessoa que está ali para atender as demandas. Só a gente sabe as dificuldades, a gente entende a língua do outro. A gente se identifica através das alimentações e os rituais são quase os mesmos. O que diferencia são as línguas. O que levou a escolher o curso de nutrição é como se eu tivesse resgatando o que a gente já consumia antes. Quando eram só os povos indígenas aqui do Brasil, a gente consumia alimentação natural, não havia produtos tóxicos que hoje em dia é produzido. Isso me levou a pensar, analisar as coisas e decidi pegar a nutrição (Julio, Aldeia Traíra Brukarê, 2021).

Sua decisão foi motivada pela possibilidade de atuar na nutrição, na construção da saúde a partir da demanda de consumo de alimentos que ele identifica como “naturais”, sem produtos tóxicos para o organismo. Ainda, sua percepção de adoecimento evidenciou o atual processo de mudança nos hábitos alimentares que se assemelham ao consumo alimentar do não indígena.

> Antigamente os povos indígenas não consumiam açúcar, que hoje em dia está em toda prateleira de mercado, nas casas dos consumidores. Nosso açúcar era só mel, que era açúcar natural. A gente consumia massa que não tinha glúten, hoje em dia tem. Algumas massas que era muito natural e a gente sempre consumia que vem do cultivo de mandioca e alimentação que sempre esteve presente nos pratos dos indígenas. A gente consumia a comida, tipo caça sem sal, era moqueado, não consumia óleo de soja e isso me levou a pegar de novo. Não quer dizer que a gente esqueceu, mas por questão de que a gente aprendeu a consumir alimentação que não era da gente, era do não indígena que levou, ensinou os indígenas a consumir esses alimentos que faz mal, se for parar pra pensar (Julio, Aldeia Traíra Brukarê, 2021).

O incentivo ao consumo cotidiano de alimentos industrializados decorre de acesso e aprendizagem junto aos não indígenas *ktuanõ*. Consideram-se, especialmente, produtos de cesta básica, tais como o óleo, sal, açúcar e as massas. No entanto, é consciente o retorno às práticas de consumo de alimentos e comidas “naturais” devido ao alto índice de adoecimento crônico.

> E nesse quesito eu parei assim. Bom, a gente vai consumir coisa que era só pra nós, porque hoje em dia aumentou doenças que sempre existiu e agora tá aumentando na área indígena; diabetes, pressão alta, por causa do consumo de muito sódio. E colesterol sempre fez parte do nosso organismo, só que o que altera o colesterol é o consumo de óleo que não é natural. Tem alguns produtos que faz com que altera o colesterol do nosso corpo e se agrava no organismo das pessoas (Julio, Aldeia Traíra Brukarê, 2021).

Além do diabetes, colesterol e hipertensão, as pedras na vesícula biliar, o alcoolismo e câncer são percebidos como adoecimentos crônicos adquiridos ao longo do tempo e que resultam de consumo de alimentos e bebidas industrializados em excesso.

> Câncer. É um dos fatores que hoje em dia tem registro. Querendo ou não, aos poucos, com o tempo, quando você consome alguns produtos industrializados, que pra mim não é recomendável pras pessoas consumir, aos poucos ela causa por tempo, porque aos poucos ela vai se acumulando. Tanto é que hoje em dia tem gente que tem aquelas pedras que ficam perto da vesícula biliar, aqueles negócio não acontece por acaso, mas sim por consumo de alimentos que faz com que isso se torne prejudicial, na verdade. E sobre questão de alcoolismo também. Álcool não é alimento, mas é algo que vem se agravando, não só na área Xerente, mas em todas as etnias, quase, por questão disso. E o povo consome. Cerveja tem muito sódio, isso leva a pessoa a ter pressão alta tão rápido, e diabetes. É algo que em pouco tempo eu aprendi. Com o tempo eu fui gostando do curso, do aprendizado, e eu entendi que todos os produtos, na verdade, os produtos que a gente consome como alimento são prejudiciais. A gente não tem como fugir dela (Julio, Aldeia Traíra Brukarê, 2021).

A cronicidade é um dispositivo conceitual biomédico, clínico, ocidental, associado à “impotência de cura”. Por isso, na linguagem antropológica médica norte-americana a doença do ponto de vista biomédico é compreendida como *disease*, enquanto que do ponto de vista leigo e subjetivo dos adoecidos ela é compreendida como *illness* (CANESQUI, 2007, p.19-20). O discurso acadêmico akwẽ incorpora a cronicidade como impactos alimentares na saúde indígena sem excluir interpretações do ponto de vista subjetivo.

O ponto de vista dos adoecidos, sobre viver “com e apesar da doença”, pode ser uma proposta para estudos posteriores, uma vez que a dimensão sociocultural dessas enfermidades de longa duração implica na inserção no contexto da vida cotidiana da aldeia. Nesse sentido, cabe ressaltar que o escopo deste estudo não permitiu absorver temas concernentes à literatura antropológica sobre os adoecidos crônicos, mas aos valores tradicionais no discurso acadêmico indígena a partir de seu ponto de vista.

Ainda assim, a obra de Ana Maria Canesqui (2007) foi fundamental para uma aproximação do tema do adoecimento crônico com base no discurso do acadêmico Júlio Sawrekmõzê Xerente. A experiência de adoecimento crônico é estigmatizante, por isso o tema é delicado entre os Akwẽ. Esse estigma afeta a identidade dos Akwẽ, principalmente porque envolve o olhar do "outro" sobre o adoecimento do corpo consequente de consumo de alimentos industrializados. Enquanto isso, os valores relativos às práticas comensais e à generosidade de compartilhar alimentos sobressaem à "coisa" material, ao alimento em questão, e isso inclui fartura de comida proveniente de cesta básica.

Nesse sentido, a valorização da produção acadêmica na área de nutrição é de grande valor. A descoberta de uma doença crônica causada pela internalização de hábitos alimentares desse "outro" pode ser motivação de histórias de vida, narrativas sobre tais enfermidades invisíveis. Logo, é possível observar a preocupação Akwẽ com a qualidade de vida, traduzida na visibilidade dos plantios de roça como práticas de cuidado coletivo, estratégia de viver bem *psêdi* e com o autossustento *dasiptumã.* Mas não se pode dizer que há uma análise permeada pela ideia de poder, capilarizada nas instituições e relações. A valorização do sistema agroalimentar relaciona resistência e autonomia alimentar, pois se fundamenta na visão de saúde e nas demandas internas ao território.

O discurso acadêmico akwẽ também evidencia atores interlocutores, fontes de conhecimento não legitimadas na academia. Esse conhecimento transdisciplinar, validado pelos saberes e práticas tradicionais e repassados de geração em geração, fundamenta a epistemologia presente na produção acadêmica do povo Akwẽ. Desse modo, o estudo antropológico e etnológico, a partir de registros da epistemologia indígena, possibilita a dimensão transdisciplinar de produção no modelo hegemônico de educação.

6.4.1 Na roça de toco o arroz é “coisa saudável”

De acordo com Julio Sawrekmõzê Xerente, na Aldeia Traíra Brukarê o plantio de roça tradicional é uma “coisa saudável” e é feito pelo seu pai. Brukarê significa pedaço de roça.

> Primeiramente a pessoa procura terra saudável para plantar e ter resultado. A gente marca ela pra fazer a roça de toco, aí depois a gente faz o desmatamento. Mas é o que sempre fez parte da cultura indígena Xerente. Depois de tudo isso a gente faz aquela fogueira, porque o solo se torna automaticamente se torna como se tivesse já... tivesse algum adubo no meio, que é natural, onde você não jogou nada de produto que possa assim, alterar algumas coisas.
>
> Aí, depois de tá tudo feito, é plantado o arroz, no momento certo, eu esqueci o mês que meu pai plantou, meu pai sempre se baseou na questão da Lua. Ele sempre reparou isso, disse que quando a Lua tá certa ele pode plantar. Quando tá no tempo errado ela não dá o que ele almeja de colher no final de tudo. Depois de ela tá meio crescidinha, a gente faz a parte de roçar, de limpar ela, fica só os pé de arroz. E depois de tá tudo pronto, depois de germinar, quando os arroz já tão nascendo a gente espera aquele ponto de ser colhido. Quando tá na fase de a pessoa colher ela, a gente torra o arroz, quando ela fica saudável. Ela é consumida torrada aqui, alguns momentos.
>
> Aí o resto é consumido depois de tá daquele jeito onde a gente consome no supermercado, onde a gente compra no supermercado. Só que ao contrário do supermercado, o plantio da roça de toco tudo é natural, não tem aqueles produtos onde a gente compra na cidade. É feito naturalmente, pra depois de tá colhido, antes de você pisar ela no pilão ela é colocada no Sol. Pra tá firme onde tá pronto pra ser pisado lá no pilão. Depois disso ela recebe procedimento de lavagem, depois sim, vai pro panela. Depois disso é consumido. Mas é uma experiência que é única. Eu aprendi assim, por questão de reparo. Meu pai sempre fez a roça de toco, sempre plantou mandioca, batata-doce, banana, ele sempre plantou isso tudo, que é coisa natural, onde todos têm aquele direito de consumir alimento saudável, posso dizer (Julio, Aldeia Traíra Brukarê, 2021).

Quando Julio Sawrekmõzê fala sobre o plantio de roça, traz alguns pontos sobre a trajetória do plantio de arroz com base na sua experiência junto ao pai. A busca pela terra saudável, por exemplo, é a agência Akwẽ de identificar solo com qualidade de plantio, pois há uma diversidade de lugares dentro da Terra Indígena Xerente que oferecem solos diferentes para diferentes tipos de plantio. A roça depende de solo fértil; não desmatado. Depois do plantio é comum deixar o solo se recuperar.

> Terra saudável é terra que oferece qualidade. Você tem que procurar onde o solo é bom pra você plantar o que você quer plantar. É diferente de você plantar na areia. É diferente de você plantar onde tem as pedras, onde tem aquelas pedrinhas. É diferente de você plantar no solo que é muito duro. A gente procura o solo que a terra é meio solta e que seja escura como se já tivesse passado algum produto lá já, que atende. Solo saudável é onde não tem aqueles desmatamento, é onde é natural,

> onde não teve aquele desmatamento todo, entendeu? (...) Depois de muito tempo, aí sim planta no mesmo lugar. Depois de o mato e a terra se recuperar, quando já tá bom pra ser desmatada de novo pra plantar. (...) O interessante da nossa cultura é que o que a gente planta é pra consumir e não pra vender. A diferença é essa, é o que faz a gente ser diferente do não indígena. E a gente não coloca veneno não (Julio, Aldeia Traíra Brukarê, 2021).

A conexão com a saúde da terra traz o conhecimento sobre a diversidade de solo para plantio, a consciência da produção para consumo próprio e sem aditivos químicos. Ainda, o conhecimento da produção de roça, do plantio em geral, depende das fases, da posição da Lua no céu (SCHMIDT, 2011). A Lua aparece no discurso sobre o processo de plantio e o Sol na colheita e secagem do arroz. Os demiurgos Sol e Lua são duas potências de agência sobre o sistema agroalimentar tradicional Akwẽ, mas o Sol ganha destaque no discurso, e a água da chuva também.

> Antes de plantar a gente começa a reparar o momento certo de a gente dizer que já tá pronto pra plantar. Nesse quesito, a gente sempre planta algo na Lua certa, onde já tá começando, já tá perto de chover, na temporada de chuva, onde por si próprio a gente não precisa irrigar ela todo dia. Mas o que faz a parte é o tempo, a natureza, onde chove e a gente vai acompanhando. Aí depois de chover, aonde tá chegando perto de ficar só o Sol, é onde acontece a colheita. A diferença de como é importante a gente reparar a Lua e como é importante você precisar de Sol, porque ele faz aquele último toque, último ajuste, na verdade. (...) Nosso Deus é Sol, a nossa crença, quando a gente morre vai pro Sol (Julio, Aldeia Traíra Brukarê, 2021).

> A gente coloca arroz no Sol depois de colher. No caso, se for no plantio do não indígena, ele passa a colhedeira pra colher, e depois disso leva para a fábrica pra descascar. Na torra do arroz tem o momento pra colher e torrar. Vou dar um exemplo pra você. Já viu alguém torrando farinha? É igual na farinha [massa base da mandioca], nessa fase que a gente colhe pra torrar ela, porque o arroz tá mole ainda. E não pode tirar ela totalmente e colocar no pilão e pisar. Primeiro a pessoa colhe, aí depois torra, depois disso pode socar ela no pilão. Aí o arroz que eu falei que a gente coloca no Sol é quando já tá pronto pronto, que não serve mais pra você torrar, que serve só pra você colher ela, bater ela, aonde a gente bate na grade que a gente faz pra bater, pra ficar só o grão do arroz com casca. Depois de você colocar ela no saco, depois de colher tudo é nessa fase que a gente coloca no Sol, antes de pisar no pilão (Julio, Aldeia Traíra Brukarê, 2021).

O processo de “torra” do arroz remete à diversidade culinária tradicional Akwẽ. Para isso, é fundamental a observação da colheita do arroz germinado, ingrediente básico para o preparo do arroz torrado, aquele que é considerado de consumo saudável. Depois de torrado, o arroz é pilado, para que se retirem suas cascas. Na culinária Akwẽ, come-se o arroz torrado preferencialmente com peixe assado, frito ou cozido e carne de caça [paca] cozida. O cuscuz também é feito com arroz torrado.

> A gente faz esse processo que é de socar ela e descascar tudo. Depois desse processo, a gente vai abanando pra ficar só o grão. Quando ele tá bem feito já, tem essa fase da gente pegar os restos que ficou lá com a casca, porque não é totalmente, a gente vai lá pisar ela no pilão e já tá tudo pronto... não. Tem que pegar os restos que tá lá [no pilão] e tem uns que fica com casca. Não é aquele processo de você pegar elas tudinho. Depois disso é a fase de você lavar o arroz até... ficar limpo, limpinho. Depois disso pode fazer o preparo de... cozinhar ela, mas aqui o povo come ela é com peixe e carne de paca que combina mais, que é servido no prato do povo Xerente. (...) É o que a gente faz, separado. O peixe vai cozido. Não é misturado (Julio, Aldeia Traíra Brukarê, 2021).

De modo geral, o consumo de arroz entre os Akwẽ é de origem industrializada e tem diferentes modos de preparo. Porém, cotidianamente o arroz, assim como os cultivares de modo geral, é considerado um complemento alimentar, uma mistura, e não uma base.

A tradicional base alimentar Akwẽ é a carne proveniente de caça e pesca. Assim, não só o arroz é “mistura”, complemento, mas todos os alimentos cultivados na roça de toco, embora ela seja considerada principal fonte de sustentabilidade aos Akwẽ.

> A roça de toco (bru praĩrĩ) para os Xerente é a principal sustentabilidade (krdasaĩprê mnõ snã) para eles sustentarem as famílias, (danĩm akwẽ mnõ) também é repassado para as crianças (aikte nõrĩ) que começam a trabalhar muito novos na roça (bru) com os pais. As crianças Akwẽ(akwẽ sĩ aikde) aprendem muito novo o que dá na roça de toco, por isso a roça de toco (bru praĩrĩ) é a principal fonte de alimento (krdasakahur mnõze) para o povo Akwẽ Xerente. É da roça que eles tiram todo o sustento (krdasaĩze) para criar os seus filhos, como também da caça (kbazêĩprãĩ mnõ) e da pesca (tpê mnõ) como mistura deles. Quando eles matam caça (kbazêiprã) eles fazem mistura que plantam na roça de toco, (bru mba hã) como: mandioca (kupa) inhame (mõkõnĩ) etc. (Xerente, Silvino Sirnawẽ, 2011, p. 21).

Os saberes e fazeres culinários são estruturados pela roça de toco. Nesse sentido, há uma complementaridade entre homens e mulheres na produção alimentar. Por outro lado, a saúde do corpo e do espírito se estrutura na garantia do território. É o território que motiva a agência e resistência pela sustentabilidade e reconhecimento de direitos fundamentais.

6.4.2 O arroz no discurso de uma mãe/avó/liderança

Durante a interlocução com o acadêmico Júlio Sawrekmõzê, ele se sentiu limitado para falar sobre o consumo do arroz pelas mulheres na situação de resguardo pós-parto. Por isso, convidou sua mãe para participar da interlocução, haja vista que o tema é mais conhecido pelas mulheres, especificamente as mães e avós. Para minha surpresa ao telefone, a mãe de Julio Sawrekmõzê é Elza Nãmnãdi Xerente, liderança feminina Akwẽ e minha interlocutora desde 2018 nas ocasiões de luta pelos direitos dos povos indígenas, tais como o Acampamento Terra Livre em Brasília.

Durante a interlocução, o destaque para a defesa do território e da produção do alimento sem agrotóxico é evidente no discurso que, além disso, denota que é a mandioca o símbolo de resistência alimentar do povo Akwẽ.

> Elza: Pra nós que trabalha muito, no território Xerente a roça de toco nós bota prá nós se sustentar e a nossos filhos, sem agrotóxico. A maioria que a gente pega na cidade é com agrotóxico, que eles bota o veneno pra crescer, pra dar fruto. Mas tudo que a gente trabalha no território Xerente tudo o que nós planta é sadio. Nós planta mandioca, batata, feijão andu que nós planta. Mandioca nós tem muito ainda, do ano passado, que nós planta e nós botando pra fazer grolado, beiju. Farinha não, que nós não tem forno. Tinha, mas estragou. Aí nós não tem mais tanta farinha, mas se tivesse forno nós ia torrar (Elza, Aldeia Traíra Brukarê, 2021).

A visão de saúde dos Akwẽ está associada com a alimentação tradicional e com a memória das comidas, concretizada nos saberes e fazeres culinários. No entanto, vivenciam situações de sofrimento pelo consumo alimentar fora da aldeia. A “comida da cidade” é basicamente a mesma que adentra as aldeias Akwẽ no cotidiano. Contudo, o modo de preparo e o sabor parecem ser o diferencial.

> Pra mim é muito importante nós ter nosso alimento. Nossos bisavô antepassado deixou pra nós, pra nós fortalecer nossa vida, não se esquecer de se alimentar. Por isso, quando meu filho teve conhecimento da cidade e de território Xerente, pra mim eu acho muito difícil quando a gente sai na cidade. Dá dor de barriga se comer de uma vez, dá diarreia, tem vez que dá vômito porque o estômago da gente não acostuma com a comida da cidade. Aqui mesmo a gente sai pra lutar, defender os direitos da gente. Se não sair, ninguém vai lutar por nós não. É momento de nós sair do território Xerente pra nós defender o nosso direito (Elza, Aldeia Traíra Brukarê, 2021).

A luta pelo território é a luta pelo bem viver. Embora a mudança nos hábitos alimentares Akwẽ seja consequência da dinamicidade cultural causada pelos impactos do modelo hegemônico de desenvolvimento no país [formação de consumidores em potencial], existem valores fundamentais e inegociáveis; a manutenção e o prolongamento da vida a partir do território [terra, água, plantas nativas], de modo que todas/os sejam sujeitos dessas experiências, mas o destaque é para as crianças/filhas/os e netas/os.

> Como liderança eu me preocupo muito, o projeto do governo federal é acabar com nossa vida, a vida de todos. Pra mim é muito importante à gente viver em paz. Tanto que os nossos antepassados ensinou pra nós se manter e morar no nosso território. A bancada ruralista (...) os outros projetos que fica só de olho no território Xerente. Mas nós aprendendo viver, não é através de dinheiro que nós vive não. Através de nós que os menino brinca no rio, tem os espaço pra pegar fruto, tem cajuí no tempo, pequi da Cerrado, bacaba, buriti, alimento muito bom, que tem muita vitamina, pegar mais energia, jatobá, que menino gosta de comer as fruta. As outras frutas tem muito da Cerrado. Nós somos ricos de alimento. É isso, tem muitas coisa pra ensinar, mas é isso que eu to passando pra tu (Elza, Aldeia Traíra Brukarê, 2021).

Cabe lembrar que desde 2009, quando iniciei esse estudo junto aos Akwẽ, tive oportunidade de aprender sobre a cultura alimentar com a anciã Pizadi. Seu discurso sobre a alimentação na construção da saúde ressaltou as plantas alimentícias “do mato”, os alimentos oriundos de práticas de coleta do Cerrado. “Caçar coco” é uma prática valorizada pelas anciãs, pois deles se prepara o “leite” e a “gordura”. E são construtores de saúde. O pequi, o buriti, a bacaba, o tucum, o babaçu, a macaúba e muitos outros frutos do Cerrado são consumidos crus. Este é um tema que pode ser mais bem desenvolvido em estudos posteriores.

FIGURA 14: Coleta de pequi



Fonte: Arquivo pessoal

FIGURA 15: Buriti descascado para retirada da polpa



Fonte: Arquivo pessoal

FIGURA 16: As crianças após coleta de macaúba



Fonte: Arquivo pessoal

Entre os alimentos crus, o mel é um dos alimentos mais valorizados, pois trata gripes, e é bom para “abrir”. Há uma diversidade méis e de saberes tradicionais dos Akwẽ que merece estudo posterior (tiúba, tataí, filhote de rapuá). Os cajus são frutos muito apreciados também.

FIGURA 17: Cofo após a coleta de cajuí/cajuzinho-do Cerrado



Fonte: Arquivo pessoal

Pizadi me apresentou alguns de seus conhecimentos culinários. O suco de buriti é valorizado, principalmente em um preparo denominado “sambereba de pizu”, que é um suco feito com a polpa do buriti, adoçado com açúcar e engrossado com farinha de puba. E a macaúba assada pode ser apreciada embebida num copo quase cheio de mel. As crianças passam pelo terreiro/quintal, veem a macaúba assada na brasa/borralho da trempe e comem. Muitas são as memórias das comidas preparadas com os frutos “do mato”. A diversidade culinária proveniente dos frutos do Cerrado é um tema que merece estudos posteriores, pois ela se destaca no contexto de diminuição na produção e no consumo de diversas plantas cultivadas nas roças.

FIGURA 18: Sambereba de pizu



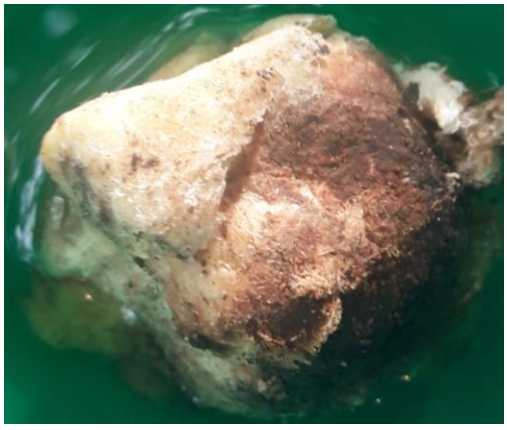
Fonte: Arquivo pessoal.

FIGURA 19: Macaúba assada no borralho



Fonte: Arquivo Pessoal

FIGURA 20: Macaúba assada e embebida no mel



Fonte: Arquivo pessoal

Retornemos ao arroz no discurso de Elza Nãmnãdi Xerente. Embora a problemática socioambiental perpasse o discurso sobre as mudanças na alimentação, principalmente devido ao alto consumo de arroz industrializado, é

possível encontrar o discurso sobre o arroz oriundo de plantio de roça de toco como ingrediente na culinária tradicional Akwẽ.

> A gente faz o berarubu com arroz, faz beiju, a gente bota de molho, pisa no pilão, faz beiju. A gente cozinha pra se alimentar também, às vezes os não indígena pensa só de nós cozinhar, mas nós faz muita coisa com arroz.

> O berarubu, quando eu vi minha mãe fazendo ela fez pra nós comer, os filhos, pra contar que nós se alimenta também com arroz de berarubu. É muito gostoso demais. Eu acho muito gostoso. Bota de molho, pisa no pilão, aí a gente faz na folha de bananeira, aí vai moquear pra assar. Dá muito trabalho, mas é pra repartir, todos os que tá lá pode comer, da aldeia. Eu tinha uns dez anos quando ela [mãe] fez pra gente comer. Deve ser da alegria, quando a gente fica contente a gente faz pros filhos. O beiju que a gente faz é para misturar com carne, carne assada, com peixe, aí nós faz pra nós se alimentar. Mas o berarubu de arroz é difícil pra gente ver. Passa muitos anos pra gente ver, deve ser os anciãos que pede, aí faz (Elza, Aldeia Traíra Brukarê, 2021).

A memória que Elza tem da comida tradicional está associada ao sabor e ao aprendizado de infância, isto a partir da disposição [alegria] e experiência culinária de sua mãe, somada ao gosto - pedido - dos mais velhos. Ainda, há algo ligado à prática feminina coletiva - moquear e repartir -, seja com os filhos [cotidiano] ou com a comunidade [festa/cerimônia/ritual].

Além das práticas comensais, o arroz está presente nas práticas de resguardo das mulheres no período pós-parto, não como dieta prescrita ou proscrita, mas alternativa. Nos resguardos pós-parto o alimento símbolo de saúde é a mandioca. No entanto, a mandioca fresca: colhida e preparada no mesmo dia.

> O arroz, quando eu tive o primeiro filho e eu tava de resguardo, eu comia farinha branca. Na hora do almoço me dava farinha branca, eu não comia arroz não. Aí na janta eu comia arroz. Seu eu comia arroz na janta, no outro dia eu tinha que comer farinha branca. Assim que falava pra mim, finado meu pai que faz os trabalho, disse que se comer arroz todo dia dá de encher, aí tem que misturar com farinha branca. De mandioca, e eles prepara assim: pega os mandioca e rala, aí vai ralando. Quando dá uns quatro tapití, se tiver tapití, aí enxuga. Aí vai peneirar no mesmo dia, aí faz a farinha branca, não deixa pra dormir não, a mandioca. Sai cedinho pra arrancar, aí não pode dormir. Aí vai relando, enxuga, vai peneirar e torra a farinha branca. Já experimentou? É muito gostoso, não é? (Elza, Aldeia Traíra Brukarê, 2021).

A resistência alimentar Akwẽ é encontrada na mandioca e sua diversidade de preparos. Também, percebe-se que as orientações para a dieta alimentar no período de resguardo são dadas pela pessoa que detém os conhecimentos tradicionais

específicos sobre os trabalhos de parto, sobre “pegar” criança. Nesse caso, é o pai da Elza quem detém esse conhecimento.

> Ele falava assim também, quando a gente tá de resguardo ninguém pode transar mais o marido, tem que respeitar o efeito de um mês, dois mês, depende da (...), diz que dá hemorragia, pode dar câncer no útero. E não pode se alimentar de toda comida que vem, tem que escolher qual que vai comer. Ele fala muito pra mim não comer mamão, abacaxi que a gente vê no restaurante, pode ser que tá menstruada, né? Eu não como não. Mexerica ele fala. E o peixe que ele fala também, peixe de couro que é muito reimoso. E do mato ninguém pode comer carne de caititu, carne de paca, bicho que vem do água, capivara. Carne de capivara, se comer, a mulher diz que fica se tremendo toda, parece aquele frio, quando tá dando as friagem, fica tremendo. Assim que diz que dá na mulher. Diz que quando comer carne de caititu dá hemorragia na mulher, aí não pode comer. (...) A minha filha mais nova tá esperando pra esse mês agora. Ela casou, dois anos que ela viveu e engravidou agora. Ela tem uns dezoito anos. Tá faltando só uns dias, ela tá toda inchada (Elza, Aldeia Traíra Brukarê, 2021).

No período do resguardo as mulheres aprendem o que não comer. Como ela está prestes a ser avó por mais uma vez, eu pedi a ela que me concedesse uma entrevista sobre a alimentação no ciclo da vida da pessoa, incluindo o leite materno e a construção da criança, mas com a dificuldade do contexto de pandemia de Covid-19 não houve oportunidade de realizar, o que pode ser incluso em estudos posteriores a este.

Para Brupahidi (2012, p. 89), as mulheres akwẽ têm importante papel na transmissão de conhecimentos no cotidiano, são elas que cuidam da educação das crianças e das meninas, realizam as atividades domésticas e trabalham na roça de coivara, na colheita, na confecção e comércio de capim dourado. Porém, por necessidade, as mulheres estão se “conduzindo ao mercado de trabalho e organizando associações em busca de maior participação e autonomia”, aonde discutem sobre suas demandas em diferentes temáticas, tais como “autoestima, educação, saúde, preconceito e alcoolismo, entre outros, resultando na construção de um novo espaço de participação”. Com o aumento da escolaridade feminina, surgiram novas oportunidades de trabalho, dinamizando as práticas akwẽ.

6.5 RECEITUÁRIO E RECEITAS CULINÁRIAS AKWẼ

A produção bibliográfica dos Akwẽ têm nos iluminado a partir de diversos temas. Nesse sentido, a *Revista Articulando e Construindo Saberes* se destacou ao longo deste estudo pela divulgação de seus projetos extraescolares desenvolvidos durante a trajetória na Educação Intercultural – Formação Superior Indígena – Universidade Federal de Goiás.

Por outro lado, a produção bibliográfica de professoras e professores Akwẽ se destacou pelo enfoque na alimentação exatamente no ano de 1998, quando os projetos de desenvolvimento impactavam o território e, consequentemente, sua cultura alimentar, num ritmo cada vez mais acelerado. Assim, cabe registrar que o primeiro receituário do povo Akwẽ foi publicado em parceria com organizadores não indígenas. Intitulado "*Dasa-kmãnãr-ze* – Receitas Xerente", o livro da série Receitas/Coleção Textos Indígenas foi organizado e coordenado por Lydia Poleck em 1998, e pode ser utilizado como leitura paradidática nas escolas indígenas e não indígenas, contemplando a lei 11.645. A publicação resultou de pensamento e produção de professoras e professores Akwẽ Xerente, e foi viabilizada através de recursos do convênio FNDE/SEF-MEC - Coordenação Geral de Apoio às Escolas Indígenas.

FIGURA 21: Capa do primeiro livro de receitas escrito pelos Akwẽ

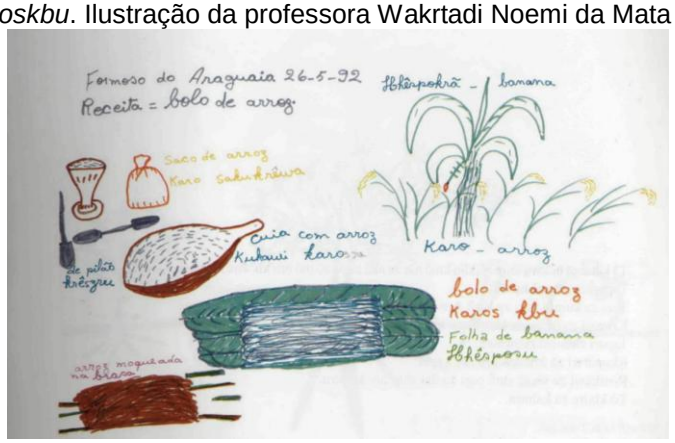


Fonte: Polek (1998)

O livro é bilíngue, composto por dois tipos de receitas culinárias *dasa-kmãnãr-ze* e medicinais *Wdêríí Kmãnãr-ze*. Entre as receitas culinárias destacam-se o Bolo de arroz *Karoskbu*, Bolo de mandioca mansa *Kupazêikbu,* Bolo de milho *Nõzâkbu e* Bolo de massa com carne *Hârkbu.* Entre as receitas medicinais destacam-se o Chocalho de cascavel *Tâkãhã-wahi-ríímzâ*, a Folha de araçá *Kunênerêsu,* a Mordida de escorpião *Skrãzase mríí nmisan,* a Batata do teiú *Kumdi kwanẽ,* o Capim da chapada *Duikwahu,* o Remédio para machucadura *Kusipa,* o Remédio para dor de barriga *Dadki ze kunmõze,* Receita de casca de jatobá *Kakõi-hâ.*

Considerou-se relevante o registro das ilustrações e de algumas receitas para este estudo, pois o material contribui para o reconhecimento de agência e da diversidade culinária akwẽ. Além disso, o foco nas/os professoras/es significa que sim, há um controle social na produção de corpos saudáveis. Assim, no universo alimentar dos Akwẽ uma receita pode começar nas caçadas e nas roças, e é destinada ao coletivo.

FIGURA 22: *Karoskbu*. Ilustração da professora Wakrtadi Noemi da Mata de Brito Xerente

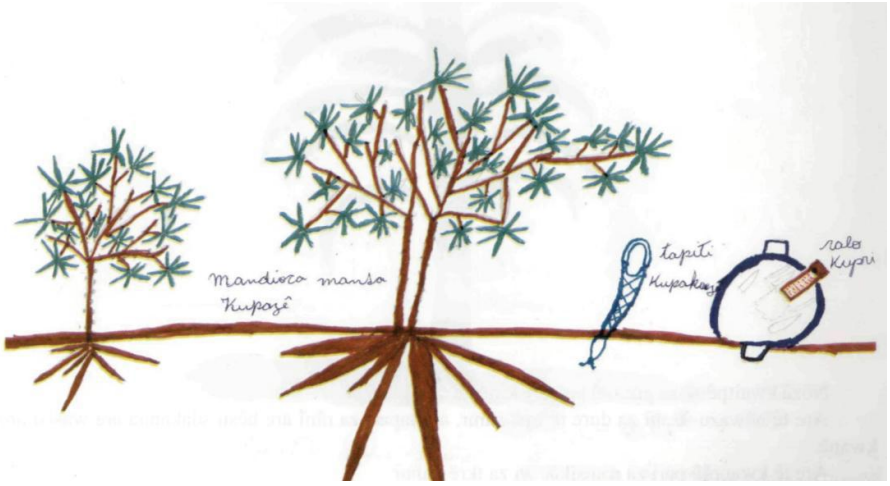


Fonte: Polek (1998, p.11)

Bolo de arroz
Modo de fazer:
1 - Colocar o arroz com casca ao sol para secar;
2 - Pilar o arroz na quantidade desejada para fazer o bolo;
3 - Pôr água fria na cuia de arroz e esperar umas horas para que fique mole e ser pilado novamente no pilão de mão;
4 - Cortar uma folha de bananeira para nela colocar o arroz pilado e cobrir;
5 - Colocar a massa que está dentro da folha de bananeira, na brasa;
6- O fogo é feito de cupim e de lenha. E assim está terminada a tarefa.
Preparação do fogo:
1 - Ajuntar lenha e em seguida botar cupim em cima da lenha;

2 - Depois que as brasas se formam, pegar um pau comprido e bater com força nas brasas até formar brasas finas. A seguir, é só colocar o bolo no muquém, esperar algumas horas, retirar do fogo e aí é só servir.
Edite Smikidi Brito Xerente. *In* POLEK, Lydia (Org.). **Dasa-kmãnãr-ze: receitas Xerente.** FNDE/SEF – MEC – Coordenação Geral de Apoio às Escolas Indígenas. Goiânia, 1998, p.39.

FIGURA 23: *Kupazêikbu*. Ilustração dos professores Ribamar Xerente / Antônio Carlos Xerente / Bonfim Xerente



Fonte: Polek (1998, p.13)

Receita de bolo de mandioca mansa
A mandioca mansa é uma planta típica da região quente. Ela pode alcançar de três a quatro metros de altura. Após um ano sua raiz já pode ser aproveitada para algum tipo de alimento. Para fazer um bolo de massa, primeiro a gente retira as raízes de dentro da terra para em seguida serem descascadas e raladas. Depois de ralar, a massa é posta dentro de tipiti - uma espécie de secadeira que é feita com casca de talo de buriti. Depois de secar um pouco, a massa é enrolada numa folha de bananeira e colocada dentro da terra quente que é preparada para esse fim. Após uma hora e meia, mais ou menos, já se pode retirar o bolo para ser cortado em pedaços. Feito isso, é só servir bem quentinho!
Ribamar Xerente / Antônio Carlos Xerente / Bonfim Xerente. *In* POLEK, Lydia (Org.). **Dasa-kmãnãr-ze: receitas Xerente.** FNDE/SEF – MEC – Coordenação Geral de Apoio às Escolas Indígenas. Goiânia, 1998, p.40.

FIGURA 24: *Nõzâkbu.* Ilustração feita dos professores Manoel Dbaksêkô Xerente / Manoel Sirnarê M. Xerente



Fonte: Polek (1998, p.15)

Bolo de milho

Nós plantamos o milho no mês de outubro e colhemos no mês de janeiro. Quando a colheita começa as mulheres vão para a roça apanhar espigas para fazer o bolo. O milho não pode estar bem verdinho e nem duro. Quando elas chegam em casa, chamam as meninas para tirar os cabelos das espigas. Depois, elas ralam e buscam folhas grandes para colocar a massa. As mulheres fazem fogo para criar brasa enquanto elas acabam de enrolar a massa. Depois, elas põem no fogo, tirando cerca de meia-hora depois. As mulheres deixam os pacotes esfriando fora do fogo durante uns cinco minutos e chamam a família para comer.

Manoel Sirnarê Xerente *In* POLEK, Lydia (Org.). **Dasa-kmãnãr-ze: receitas Xerente.** FNDE/SEF – MEC – Coordenação Geral de Apoio às Escolas Indígenas. Goiânia, 1998, p.41.

FIGURA 25: *Hârkbu.* Ilustração do professor Jeová Sirnãrê



Fonte: Polek (1998, p.17)

Bolo de massa com carne

Bolo de massa com carne é o seguinte: primeiro, os homens saem para umas caçadas. Depois que chegam, as mulheres cuidam das carnes, da massa e do fogo.

Quando a carne está em casa, as mulheres pegam seus cofos e vão para as roças em busca de mandioca mansa. Aí, elas ralam as raízes da mandioca e enxugam com o tapiti. A massa ficando enxuta, as mulheres vão pegar folhas largas no brejo para embrulhar a massa na qual elas puseram carne. Em seguida, esse embrulho é posto no fogo e coberto com brasa. Tira-se do fogo após 1:30h e espera-se esfriar. Aí, é só abrir o embrulho e repartir a massa com as pessoas que querem comer.
Cláudio Kumfízdazê Xerente. *In* Fonte: POLEK, Lydia (Org.). **Dasa-kmãnãr-ze: receitas Xerente.** FNDE/SEF – MEC – Coordenação Geral de Apoio às Escolas Indígenas. Goiânia, 1998, p.42.

FIGURA 26: *Wahi ríímzâ.* Ilustração do professor Manoel Sirnãre Xerente



Fonte: Polek (1998, p.21)

Receita de chocalho de cascavel
Chocalho de cascavel serve para nós curarmos a doença que se chama hérnia.
A gente tira o chocalho da cascavel e põe no fogo para torrar, bem torradinho. Depois de torrado, tira-se o pó dele que se põe em um copo com água. Vai-se tomando essa água até ficar bom da hérnia. Esse pó serve também para ferimento com facão. E só colocar no lugar do corte que a ferida seca em dois ou três dias. Obs.: quando se encontra uma cobra cascavel, nós a matamos e retiramos o chocalho que guardamos em casa para usar quando temos necessidade. O corpo dela nós enterramos em um buraco para evitar que se pise em seus espinhos.
Manoel Sirnãrê Xerente. *In* POLEK, Lydia (Org.). **Dasa-kmãnãr-ze: receitas Xerente.** FNDE/SEF – MEC – Coordenação Geral de Apoio às Escolas Indígenas. Goiânia, 1998, p.45.

FIGURA 27: *Kunênerêsu.* Ilustração feita pela professora Edite Smikidi Xerente



Fonte: Polek (1998, p.22)

Folha de araçá
A folha de araçá serve para curar tosse. Pegue umas folhas dessa árvore, machuque com a mão e coloque em um copo de água fria. Depois, coe e tome de hora em hora até ficar curado da tosse. Araçá é uma árvore que se encontra na chapada. Sua casca também serve para coceira.
Edite Smikidi Xerente. *In* POLEK, Lydia (Org.). **Dasa-kmãnãr-ze: receitas Xerente.** FNDE/SEF – MEC – Coordenação Geral de Apoio às Escolas Indígenas. Goiânia, 1998, p.46.

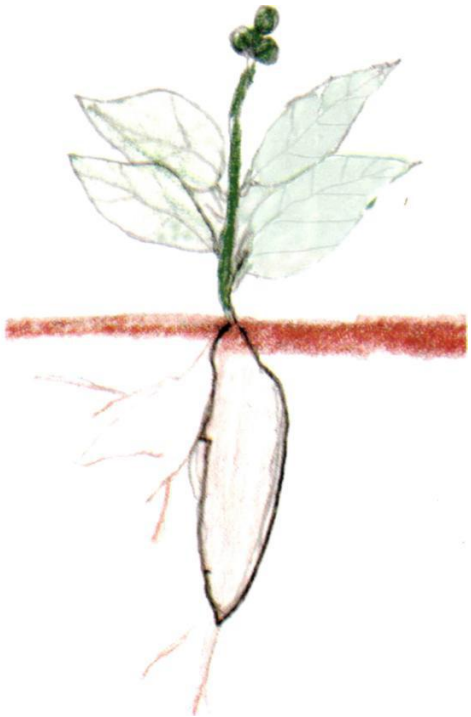
FIGURA 28: *Skrãzase-kumnõ-ze.* Ilustração feita dos professores Noemi Wakrtadi Xerente / Manoel Sirnãre Xerente



Fonte: Polek (1998, p.25)

Mordida de escorpião
Se alguém for picado por escorpião, daqueles bem pequenos, faça este remédio; pegue imediatamente uns caroços de pimenta do reino com dente de alho e amasse em um pedaço de pano. Depois, coloque no lugar da picada e amarre com um pedaço de pano. Em poucos minutos, a dor vai sumindo...
Noemi Warktadi Xerente. *In* POLEK, Lydia (Org.). **Dasa-kmãnãr-ze: receitas Xerente.** FNDE/SEF – MEC – Coordenação Geral de Apoio às Escolas Indígenas. Goiânia, 1998, p.47.

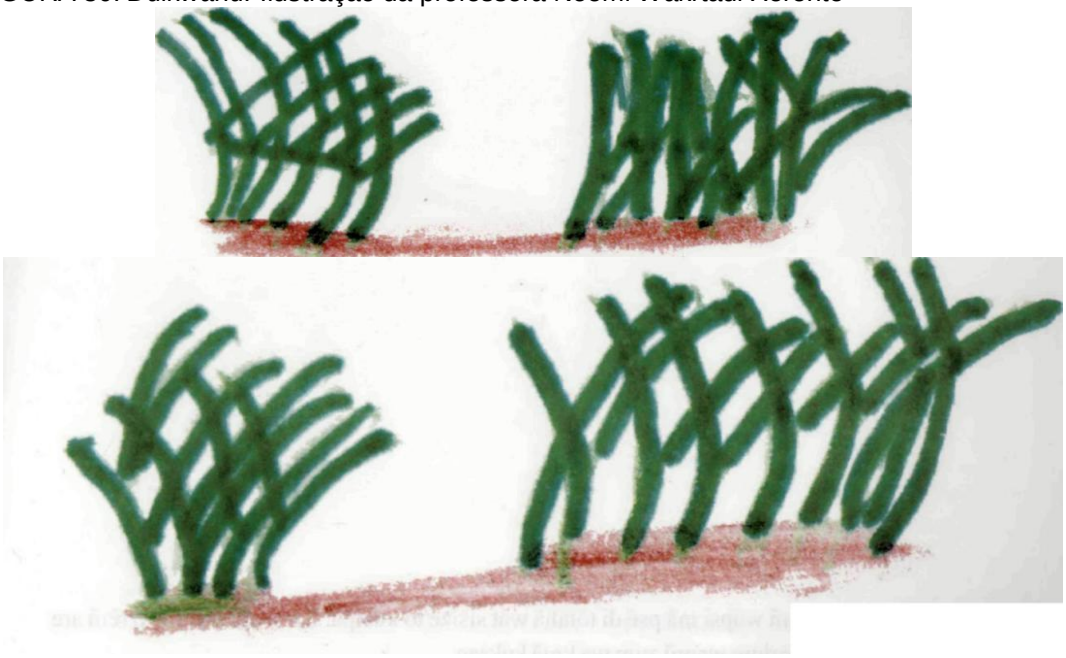
FIGURA 29: *Kumdi kwanê.* Ilustração feita pelo professor Ribamar Xerente.



Fonte: Polek (1998, p.27)

Batata do teiú
Essa batata é muito importante e muito usada na minha aldeia. Ela serve para fazer remédio. Não é difícil. Nós usamos o leite da folha para passar no umbigo de crianças recém-nascidas, pois é muito bom para fazer sarar mais rápido, sem a criança sentir dor.
Ribamar Xerente. *In* POLEK, Lydia (Org.). **Dasa-kmãnãr-ze: receitas Xerente.** FNDE/SEF – MEC – Coordenação Geral de Apoio às Escolas Indígenas. Goiânia, 1998, p.27.

FIGURA 30: *Duikwahu.* Ilustração da professora Noemi Wakrtadi Xerente



Fonte: Polek (1998, p.27)

Capim da chapada
Veja este capim. Ele serve para problemas de privação de urina. É um capim da chapada. Modo de preparar: arranque as ramas e da raiz faça um chá. Tome três vezes ao dia. Logo depois fica bom.
Noemi Wakrtadi Xerente. *In* POLEK, Lydia (Org.). **Dasa-kmãnãr-ze: receitas Xerente.** FNDE/SEF – MEC – Coordenação Geral de Apoio às Escolas Indígenas. Goiânia, 1998, p.49.

As/os professores são verdadeiras/os protagonista e sujeitas/os de produção de conhecimentos para a vida. Suas obras autorais são dignas de divulgação e reconhecimento nacional, uma vez que são legítimas, e porque veiculam e divulgam a diversidade e a diferença através dos conhecimentos e práticas específicos das etnicidades no Brasil. Em suma, a produção bibliográfica das/os professoras/es akwẽ apresenta a riqueza das relações e práticas próprias em sua diversidade e diferença, na perspectiva do que lhes interessam mais. Por isso, vale ressaltar que há uma demanda de reconhecimento dessas produções na Educação pelo seu mérito de produção autoral a ser divulgada enquanto potencial material para adoção escolar e apoio pedagógico no cumprimento de políticas públicas para a Educação.

No livro “Povo Akwẽ Xerente: vida, cultura e identidade”, obra organizada por Sílvia Thêkla Wewering em 2012, os capítulos resultam das produções dos Akwẽ e apresentam o pensamento indígena conforme sua organização social e visão de

mundo, e estão dispersos ao longo deste trabalho. Muitos textos estão escritos em língua materna, denominada akwẽ, preservando a inteireza dessa visão de mundo textualizada, mas pela dificuldade na tradução, optou-se por não registrar neste momento do estudo, considerando possibilidades futuras na interlocução, a critério dos próprios Akwẽ.

As produções textuais acadêmicas dos/das Akwẽ trouxeram elementos da prática culinária e destacaram alimentos relevantes em seus trabalhos. Estes estudos são genuínos trabalhos autorais que indicaram o direcionamento desta pesquisa. Nesse sentido, um trabalho mais recente, voltado para a contextualização do tema da alimentação Akwẽ, é o projeto extraescolar do professor Arlindo Wdêkruwê Xerente (2013), intitulado *Alimento tradicional do povo Akwẽ Xerente*. Nele, o autor promove a divulgação e conservação da memória da diversidade culinária enquanto prática de resistência. Em sua produção, destacaram-se diversas práticas culinárias resistentes.

Tabela 2 – Comida tradicional

COMIDA – SAZE	**Nome na língua Akwẽ**
Beiju	*Kupa rpẽ*
Beiju de arroz	*Karos kbu*
Beiju de macaxeira	*Kupa zêi kbu*
Beiju de mandioca	*Kupa kbu*
Beiju de massa de mandioca com carne	*Wâr kbu*
Beiju de milho	*Nõzâ kbu, Nãnmã kbu*
Caldo	*Nõku, sõku (isõku), waku (iwaku), piza waku*
Caldo de cana	*Duzê waku*
Castanha de caju	*Mkoitorã nnãkrê*
Castanha de coco	*Nrõ zâ*
Farinha	*Kupa zu*
Grolado	*Kupa kro*
Leite materno	*Dahâi waku*

Fonte: Wudêkruwẽ Xerente, 2013.

O projeto foi realizado na aldeia Salto Kripre. Sua realização contou com o apoio e participação de anciãs/ãos nas suas aulas na Escola Indígena Waikarnãse, onde o referido autor leciona. Ainda, contribuiu para a conscientização da

comunidade escolar sobre a potência de aprender e ensinar a partir da dos saberes e práticas alimentares e culinários tradicionais. Para isso, utilizou-se de metodologias tais como palestras e oficinas de culinária.

Nesse intuito, o autor valorizou na prática o “repasse de conhecimento” para a promoção da saúde, com enfoque na alimentação da comunidade, mediante a situação de adoecimento pelo aumento do consumo de alimentos industrializados. O autor também sugeriu o consumo de alimentos sem agrotóxicos, com prioridade para os alimentos orgânicos, e revelou também a necessidade de produção/plantios e acesso a esses alimentos. Isso significa a demanda de aproximação entre a produção e o consumo de cultivares da roça de toco.

O projeto extraescolar de Wudêkruẽ Xerente (2013) registrou os alimentos tradicionais, também considerados ancestrais, porque oriundos de seus tradicionais plantios e coletas, tais como a mandioca, o feijão, o inhame, a banana, os diversos frutos do Cerrado, bem como suas técnicas de preparo e consumo – inclusive do tradicional azeite/gordura de babaçu. Somados à carne de caça e de peixe, esses alimentos complementam a dieta de construção do corpo saudável. É um contraponto ao sistema hegemônico alimentar, porque evidenciam seu patrimônio material e imaterial, bem como sua “lógica nativa de substância”.

Como notaram os clássicos contemporâneos da Etnologia Brasileira, é na lógica nativa de corporalidade jê que acontece a produção e reprodução social - ligada ao nome, aos papéis públicos, ao cerimonial, expressos na pintura, ornamentação corporal e nas canções. Por sua vez, a lógica nativa de substância se revela na produção física de indivíduos, de alimentos, e na associação por laços de substância (SEEGER; DA MATTA; VIVEIROS DE CASTRO, 1987, p. 21).

Nessa perspectiva, a agência feminina integra as práticas de plantios, coletas e preparo de alimentos tradicionais e inclui a participação colaborativa das crianças. Embora os projetos de roça mecanizada tenham afetado as práticas de plantio, e impactado o vínculo de homens, mulheres e crianças com a terra, seus valores alimentares (re) existem. Na aldeia Salto Kripre, mulheres e crianças costumam fazer coletas e preparos culinários de frutos “do mato”. Em setembro, por exemplo, além do consumo do caju em si, é comum torrar a castanha na trempe instalada no

quintal/terreiro. As anciãs afirmam que a castanha de caju torrada é vermífugo, e é muito apreciada pelas crianças.

FIGURA 31: Torrando castanha de caju no quintal



Foto: Arquivo pessoal

FIGURA 32: As crianças participam do processo de esfriamento e quebra da castanha



Foto: Arquivo pessoal

Deste modo, o cuidado com a alimentação e a saúde não está dissociado dos saberes relativos aos ciclos da vida da pessoa. Esta é uma questão para a qual os/as acadêmicos akwẽ dispensaram alguma atenção, tais como Krtidi Xerente e*t al. (*2016), chamando a minha própria desde 2009. O ciclo de vida da criança akwẽ começa na gestação e é marcado pelo parentesco e pelas relações clânicas. Nesse

estado de resguardo, a gestante tem restrições alimentares e evita ver animais. É uma prática preventiva e de proteção espiritual para a criança que vai nascer e envolve os parentes, mais especificamente o pai e os avós.

Para Silvino Sirnãwẽ Xerente (2017), os saberes e conhecimentos da criança akwẽ se iniciam em casa. A criança aprende através da oralidade, ao redor da fogueira, junto dos anciãos e das anciãs. Por isso, é importante considerar a interlocução com as anciãs *wawẽ* consideradas mulheres sábias da cultura na realização deste estudo. Nesse sentido, o autor afirmou que, para os Akwẽ, a pessoa sem conhecimento e experiência no mundo pode ser considerada criança até os quarenta anos, aproximadamente (SIRNÃRÊ XERENTE; SIRNÃWẼ XERENTE, 2016).

Esse conhecimento enquanto experiência no mundo se descortina no aprendizado sobre as pinturas clânicas, sempre a partir de experiências vividas coletivamente. Junto às/aos anciãs/ãos, aprende-se também pela oralidade, pelo diálogo no terreiro, sob a sombra das árvores, onde comumente os netos preparam uma paçoca de carne para o lanche ou consomem frutas da época. Nessas relações com os mais velhos, as filhas e netas revezam nos cuidados com a limpeza dos itens de cozinha.

As fases da vida de uma pessoa Akwẽ também são marcadas pela mudança de nome, e isso implica nos conhecimentos clânicos e suas relações e práticas próprias. Inclusive, os/as professores/as akwẽ alfabetizam a criança a partir do seu próprio nome. Ao longo dos anos, em outras etapas da vida, o aprendizado de valores tais como respeito, regras de casamento, atribuição de nomes, dentre outras marcas de construção da pessoa organiza as relações com base no respeito à reciprocidade clânica. Logo, a ação política resulta em grupos com representação coletiva e manifesta nas suas práticas rituais e com base no parentesco, na reprodução simbólica da diferença e do ideal de autonomia de cada assentamento ou grupo social (SCHROEDER, 2006).

6.5.1 *Rõmkrã* : os frutos do Cerrado

O consumo de frutos nativos é fundamental para a saúde, porque são ricos em nutrientes. Além disso, o consumo desses frutos maduros é compartilhado com

os animais de caça, que também se alimentam deles (WUDÊKRUWẼ XERENTE, 2013, p. 17-18).

Na tabela abaixo, os dados são complementados de acordo com dados pessoais, coletados em anos anteriores a esta pesquisa junto à Dona Lurdes, agricultora reconhecida na aldeia Salto Kripre. A tabela contribui com a identificação dos melhores meses de coleta, quando o fruto amadurece e "cai", pois os Akwẽ têm o hábito de coletar apenas os frutos que caem da árvore.

Tabela 3 – Frutos *romkrã* mais consumidos atualmente

FRUTO/*ROMKRÃ*	**Nome na língua Akwẽ**	**SAZONALIDADE/ "cai" em**
Maracujá-do-mato	*kbawaski-krâ*	Dezembro
Bacupari	*Ktãnõ*	Novembro
Naja	*Nrõ*	Dezembro
Puçá	*Tinnĩ*	Novembro
Buritiranã	*Ware*	Abril
Tuturubá	*Wdêzê*	Setembro
Ata	*Waste krãi rdu*	Abril
Baru	*Wdê krãi pó*	Outubro
Bacaba	*Kakrã*	Não informado
Jatobá-de-vagueira	*Kakõikõire*	Julho
Jatobá	*Kakõ*	Setembro
Marmelada	*Kmõti krãi rdu*	Novembro
Marmelada	*Kmõti*	Novembro
Macaúba	*Kakdo*	Agosto
Ingazeiro	*Krẽ nõ*	Fevereiro
Buriti	*Pizu*	Setembro
Manga	*Wdê krãi pó*	Outubro
Caju	*Mkõitorã*	Setembro
Pequi	*Kbarê*	Setembro
Murici	*Kunêrê suipo*	Setembro

Fontes: Wudêkruwẽ Xerente, 2013; Arquivo pessoal/Dona Lurdes - agricultora.

A conservação da diversidade alimentar é um tema de relevância no contexto de impactos socioambientais. Em meados da década de noventa, foi elaborado um dicionário Akwẽ/Português, Português/Akwẽ (KRIEGER; KRIEGER, 1994), no qual é possível extrair uma lista de alimentos de cultivo e coleta a partir dos conhecimentos dos próprios Akwẽ. Na tabela abaixo, esses dados são complementados com os melhores meses de plantio e colheita, de acordo com dados pessoais.

Tabela 4 – Alimentos dos Akwẽ e os períodos de plantar, colher e/ou coletar, de acordo com Dona Lurdes da aldeia Salto Kripre.

ALIMENTOS	Nome na língua Akwẽ	Plantio	Colheita ou coleta
Abacaxi	*Amsi*	Ano inteiro	Ano inteiro
Abóbora	*Kuzapo*	Ano inteiro	Ano inteiro
Água	*Kâ*	-	-
Amendoim	*Sezâ*	Maio	-
Amendoim branco	*Senmã karê*	Maio	-
Amendoim miúdo	*Senmã wdêrê*	Maio	-
Amendoim preto	*Senmã waktûrê*	Maio	-
Amendoim vermelhinho	*Senmã prerê*	Maio	-
Ananás	*Amsi*	Ano todo	Ano todo
Araçá	*Kunẽrê*	-	-
Arroz	*Karo*	-	3 meses e arroz tardão 4 meses
Bacaba	*Kakrã*	-	-
Bacupari	*Krtânõ*	-	-
Banana	*Hêspo krâ*	Setembro	6 meses
Banana-branca	*Hêspo pratrê wawẽ*	Setembro	6 meses
Banana-comprida	*Hêspo tê pa*	Setembro	6 meses
Banana da terra	*Hêspo kuze*	Setembro	6 meses
Banana Marmelo	*Hêspo wta po*	Setembro	6 meses
Banana Nanica	*Hêspo wdê kturê*	Setembro	6 meses
Banana prata	*Hêspo pratrê wawẽ*	Setembro	6 meses
Banana-pratinha	*Hêspo pratrê*	Setembro	6 meses
Banana-roxa	*Hêspo to pre*	Setembro	6 meses
Banana-São-Tomé	*Hêspo krai kra*	Setembro	6 meses
Baru	*Wdê krãi po*	-	-
Batata	*Kũmdi*	Setembro	-
Batata-de-purga	*Kũmdi nmĩ nã pari*	-	julho
Buriti	*Pizu*	-	-
Buritirana	*Ware*	-	-
Cajá	*Wdê krãi pre*	-	Março
Caju	*Mkoitorã*	-	Setembro
Cajuí	*Mkoitorãrê*	-	Setembro
Cana de açúcar	*Duzê waku*	-	Ano todo
Cará	*Mkõnĩ*	-	-
Coco	*Nrõ*	-	-
Coco da Bahia	*Nrõ wawẽ*	-	-
Coco piaçaba	*Nrõrê*	-	-
Coquinho babão	*Trikwa tomrê*	-	Maio
Coquinho da Chapada	*Nrõrê zâ*	-	Ano todo
Fava	*Wazumzâ tê po*	Julho	Outubro
Fava-da-Chapada	*Sanmã wawẽ*	-	Julho
Feijão	*Wazumzâ*	-	-
Feijão-andú/guandú	*Wazumzâ wdêrê*	Março	Julho
Guariroba	*Krêrê*	-	Ano todo

Gengibre	*Zu pa karê*	Dezembro	Ano todo
Gergelim	*Zâ zumrê*	Abril	Julho
Inhame	*Mkõnĩ*	Dezembro	Julho
Jatobá	*Kakõ wdê*	-	-
Jatobá de chapada	*Ktâkru wdê*	-	-
Jatobá de vaqueiro	*Kakõikõrê*	-	-
Jenipapinho	*Kusipa*	-	Novembro
Jenipapo	*Wdê krâ*	-	Novembro
Jurubeba	*Wasterê*	-	
Laranja	*Wdê krãi kuze, romkrãikuze*	Setembro	Julho
Limão	*Romkrãi kuzerê*	Setembro	Julho
Macaúba	*Kakdo*	-	-
Macaxeira	*Kupa zê*	Setembro	6 meses
Macaxeira-cacau	*Kupa zêĩ pte*	Setembro	6 meses
Macaxeira-castelão	*Kupa zêĩ karê*	Setembro	6 meses
Macaxeira-castelinho	*Kupa zêĩ suirê*	Setembro	6 meses
Macaxeira-sutinga	*Kupa hâirê*	Setembro	6 meses
Mamangava	*Mhõnĩ*	-	-
Mandioca	*Kupa*	Setembro	6 meses
Mandioca-brava	*Kupa wdê pre*	Setembro	6 meses
Mandioca-da-folha-roxa	*Kupa wdê krã* *Kupa sui krã*	Setembro	6 meses
Mandioca-galheiro	*Kupa hãi kre*	Setembro	6 meses
Mandioca-imburana	*Kupa suĩ porê*	Setembro	6 meses
Mandioca-piripiri	*Kupa nĩtro pre*	Setembro	6 meses
Manga	*Wdê Krai po*	Setembro	Outubro
Mangaba	*Krito*	-	Abril
Manga-de-cheiro	*Wdê krãi po kuze*	-	Abril
Manga rosa	*Wdê krãi pó pre*	-	Abril
Maracujá-do-mato	*Kbawazki krã*	-	Abril
Mel	*kê*	-	Agosto Julho Setembro
Melancia	*Wdê kru krã*	Março	Julho
Milho	*Nõzâ*	Novembro Dezembro	3 meses
Milho branco	*Nãnmã ka*	Novembro Dezembro	3 meses
Milho pipoca	*Nãnmã karê*	Novembro Dezembro	3 meses
Milho preto	*Nãnmãkrã*	Novembro Dezembro	3 meses
Milho vermelho	*Nanmã pre*	Novembro Dezembro	3 meses
Mirindiba	*Rbekra*	-	Julho
Moranga	*Ktunẽ*	-	-
Murici	*Kunẽrê suipo*	-	Setembro
Mutamba	*Wdê nrõ to*	-	Ano todo
Mutamba-alta	*Wdê nro tom sui kwa*	-	Ano todo

Oiti	*Wdê krãi kwasa*	-	Novembro
Palmito	*Nrõi po*	-	Ano todo
Pati	*Wakro*	-	Ano todo
Pequi	*Kbarê*	-	Agosto em diante
Pimenta	*Wasã*	-	Ano todo
Puçá	*Tinnnĩ*	-	Setembro em diante
Urucum	*Bâ*	-	Ano todo
Urucum-do-brejo	*Batum wdê*	-	Ano todo

Fonte: Krieger; Krieger (1994) e Dona Lurdes/Aldeia Salto Kripre.

A escassa carne de caça é símbolo de alimento saudável e forte, por isso o ideal é que ela esteja presente nas refeições. Apesar de não ser o foco nesse tópico e nem nesse estudo[1], ressalto que a forte relação dos Akwẽ com a carne de caça vem sendo substituída pela carne de gado. A substituição se dá pela compra carne de gado nos açougues e supermercados das cidades de Tocantínia e Miracema. Isso é resultante de uma série de fatores vinculados aos impactos do modelo hegemônico de desenvolvimento na região. Por outro lado, além da diminuição da carne de caça na região, alguns animais silvestres não são consumidos porque são proscritos, entre eles estão o gambá *pkoze,* a coruja *prordo,* a onça *huku,* o lobo guará *ku*, e a mucura *nõkro* (WUDÊKRUÊ XERENTE, 2013, p. 22).

No entanto, a substituição da carne de animais silvestres pela carne de gado de corte é uma realidade no atual sistema alimentar. O gado há muito motiva conflitos internos e externos, polui, provoca o desmatamento. Também motiva o plantio de monocultura de soja e sorgo no entorno do território, o arrendamento de terras para pastagem na região, e sua carne está entre os principais alimentos “comprados” nos açougues e supermercados. Isso significa que quando não se tem o dinheiro, muitos consumidores têm seus cartões de benefícios sociais confinados pelo proprietário do estabelecimento para o pagamento. Consequentemente, essas estratégias de venda fidelizam o “cliente” ao estabelecimento. Vale lembrar que, em Tocantínia, grande parte do consumo de carne é realizada pelos akwẽ.

No contexto da colonização, os conflitos entre indígenas e não indígenas refletem a diversidade de relações com seres da natureza, que se desdobram nas

[1] A visão de saúde e doença relacionada ao consumo de carnes de caça e pesca, bem como a questão relativa ao consumo da carne de gado foi desenvolvida na dissertação de mestrado disponível em: https://repositorio.bc.ufg.br/tede/bitstream/tde/1006/1/Dissertacao%20Rosana%20Schmidt.pdf

relações com o território (céu, terra, água, plantas, animais). A vida acontece e visibiliza as fronteiras interétnicas e os interesses vinculados ao estilo de vida hegemônico ocidental.

De acordo com Vanda Brudi (2012, p. 59), com a diminuição da participação feminina nas atividades de cuidado com a casa e a roça, o artesanato se sobressai. A confecção de esteiras, côfos[2], colares e enfeites para as “festas” ainda é prática comum entre as anciãs. Há muito as mulheres akwẽ praticam o comércio de arte/artesanato tais como os colares de tiririca, cestos de fibra de buriti, as cordas de fibra de tucum, de buriti, mas, a partir da década de 1990, elas trocaram saberes com as mulheres da região do Jalapão - TO, onde aprenderam o uso do capim dourado e ensinaram a costura e a forma dos objetos tradicionais. Essa troca de saberes resultou em um cobiçado comércio nacional e internacional de artesanato de capim dourado que envolve também os homens na produção e comércio de diversos objetos, tais como cestos, fruteiras, bolsas, discos, colares, brincos e chapéus. Atualmente, uma liderança akwẽ, homem, tem uma loja de comércio de artesanato na cidade de Tocantínia – TO.

Essa mediação feminina na economia de subsistência, onde há uma relação de aquisição de conhecimentos outros e transformação destes em práticas e relações que vinculam o acesso aos alimentos também aparece nas narrativas sobre a origem das plantas cultivadas.

Parece que há uma relação entre a proscrição e os mitos. Os mitos e as festas rituais são como recheios de compreensão da cosmologia e da organização social, manifestas nas singularidades da cultura akwẽ. Desse modo, o capítulo seguinte destaca os fundamentos da vida social e proporciona o conhecimento de atores importantes que dão sentido ao viver bem comunitário.

[2] O côfo serve ao transporte de alimentos da roça e de crianças nas viagens longas.

7 A COCÇÃO DE ALIMENTOS E A DIFERENCIAÇÃO ONTOLÓGICA

> A História Antiga
> Os índios mais velhos que contaram, porque naquele tempo, antepassado, os índios andavam todos pelados e só viviam na mata. Os índios mais velhos se alimentavam com frutos nativos, porque não tinha conhecimento com alimento do branco. E também não sabiam conversar com branco. A relação de modos de vida do povo era diferente. Importante para a comunidade não deixar a cultura morrer para sempre.
> (XERENTE, Moacir. Indígenas do Tocantins: construindo sua literatura, FUNARTE, 2011, p.18).

As histórias[3] sobre o surgimento da cocção de alimentos conduzem à ontologia Akwẽ. Elas agenciam um conhecimento sobre os princípios de vida e (re)existência na contemporaneidade, a partir da memória e dos valores sociais, bem como das relações cosmológicas. Assim, promovem um olhar cognitivo e simbólico sobre a construção da pessoa e da corporalidade.

A interação com lideranças indígenas – professores - e sábias/os anciãs/ãos *wawẽ* - considerados a biblioteca do povo - permitiu o estabelecimento de relações de sentido entre a pesquisa e a interlocução. As histórias são contadas pela *wawẽ* Pizadi e sua filha Maria Helena, liderança e professora que atua na Escola Indígena Wãikarnãse na aldeia Salto Kripre. As histórias são verdades contadas por pessoas velhas e com experiência/conhecimento, pois orientam os valores do povo Akwẽ. Nesse sentido, a oralidade é uma potência de ensino e aprendizagem, nela se encontra a epistemologia indígena.

Atualmente, a produção acadêmica Akwẽ conduz ao encontro de variações narrativas sobre o surgimento do fogo, mas fazer uma comparação sobre tais

[3] Importante destacar que o mito pode ser entendido enquanto um gênero de discurso, cuja razão de existir está na sua função, por isso é um discurso que responde questões. Já a narrativa é entendida enquanto um discurso mais profundo, porque analítico e descritivo. A história compreende mitos e as narrativas em um contexto específico.

variações não é o escopo deste estudo. O foco está no registro dos valores que orientam as práticas Akwẽ pelo viés da alimentação.

De modo geral, a narrativa sobre o surgimento do fogo *kuzâ* apresenta o elemento de transformação culinária, os sujeitos do fazer culinário, os ingredientes culinários e os modos de fazer através dos quais a transformação acontece. Assim, a carne moqueada e o beiju de mandioca *Kupakbu* surgem como novidades culinárias entre os Akwẽ, devido às relações e práticas próprias que são repassadas pela oralidade.

Tais histórias sugerem convenções implícitas, situam a pessoa numa ordem relacional, diferenciam capacidades de agência dos seres e propõem uma perspectiva diversa. Também são repassadas oralmente de geração a geração e, mesmo que atualizadas, permanecem no imaginário desde tempos imemoriais.

7.1 A NOVIDADE CULINÁRIA E O APRENDIZADO NO TERRITÓRIO

Antes do surgimento do fogo *kuzâ* e das plantas cultivadas, a alimentação akwẽ se baseava em carne crua e vegetal podre – madeira em decomposição – e cogumelos. Os demiurgos Sol e Lua também se alimentavam de alimentos crus.

A narrativa de origem do fogo *kuzâ* conta a história de um menino/criança que mentiu para o cunhado e por isso foi abandonado no mato; envolve também relações entre cunhados, avô e neto, tio e sobrinho, irmãos, mãe e filho.

Esse menino da metade *Shiptato*/círculo/sol e seu cunhado da metade *Sdakran*/traço/lua saem para caçar araras que fizeram ninho numa árvore oca no mato. O cunhado faz o menino subir na árvore e lá em cima o menino mente, dizendo que só via ovos. Por causa da insistência do cunhado, o menino joga uma pedra que se transforma em ovo e quebra ao cair no chão. Contrariado, o cunhado o abandona no alto da árvore, e ali o menino ficou durante cinco dias, mas foi salvo pelo jaguar/onça que o levou para sua casa e lhe apresentou o fogo *kuzâ*, nutrindo-o com carne assada.

> Pizadi: Os mais velhos falam tudo, têm que andar no mato pra ver. Olha aí, Kuzâ! Se não desse as crianças no mato, pra subir atrás do filhote de arara, não tinha Kuzâ!

Os mais velhos falam assim pra mim: A *veinha* só tá perguntando o genro: - Sim, cadê o *fiote* de arara, você não foi atrás? Aí o genro dela chamou, convidou o cunhado, já tava grandinho já. E de primeiro tinha flechinha, desse tamanho que fazia, pra flechar calango, não sei o que mais! E os meninos ficam andando por aí, atrás, e o cunhado veio direto, veio chamando: - Anda ligeiro, menino, pra nós voltar logo! E o menino veio andando, devagar, e quando já tava perto, tinha um morrinho de pedra. Lá mesmo flechou de novo. Aí ele falou de novo, zangado: - Pisa ligeiro, menino! Você tá demorando demais! Bora! Aí esse menino, deixou lá mesmo, quando deixou, virou pra cá, pegou duas pedras.

Aí foi. Esse homem já tinha botado o pau pra poder subir atrás de filhote de arara. Aí ele mandou. Aí esse menino botou a flechinha, subiu. Aí quando entrou, tinha ovo. Agora aí, já tá inventando! Aí, saiu, e esse menino falou assim: - Não! Aqui não tem nada não, não tem arara, só tem ovo. O outro disse: - Ah! Eu quero que você vá tirar pra mim, eu quero que você vá tirar logo, e vamos embora! O menino: - Não, eu tô contando certo, não tem não, só tem ovo! Você quer que eu jogue? O cunhado: - Tu tá mentindo, menino? Aí, tirou da boca, jogou no chão, quebrou. Aí mandou de novo. Aí tirou o ovo da boca, jogou, quebrou o ovo da arara. Mas tava lá, caladinho! Não gritava nem nada! Aí, quando entrou de novo esse homem pegou o pau, carregou, vai botar lá...

Aí? Como é que vai descer agora? Aí esse menino ficou, ficou, ficou, e pensou: - Como que eu vou descer? Aí vem a onça! E o menino já tava magriiiinho! Não comia, não bebia água, nada! Ele disse: - Heim, menino! O que tá acontecendo aí? Ele disse: - Não, meu cunhado me deixou aqui! Aí foi atrás de pau, colocou pra descer. Aí esse menino falou assim: - Não, eu acho que eu não vou descer não! Ele vai me comer. O onça: - Como é que eu vou te comer, se você tá magro desse jeito? Eu não vou te comer não! Pode descer! Joga esses *fiote* de arara pra mim! Aí o menino pegou um filhote, jogou pra comer. Aí ele comeu na vista dele. Aí que o menino ficou com medo, agora! Aí ele falou assim: - Quero outro! Ele pegou, jogou, aí comeu de novo. O menino ficou com medo.

Aí, pelejou, pelejou, pelejou pra poder descer, assim mesmo, com medo. Tava descendo devagarziiiiinho. Quando ele já tava no chão, a onça pegou ele: - Ráaauuu!!! Agora eu vou te comer! O menino gritou, fraaquiiinho! Aí a onça falou assim: - Não, eu acho que não vou te comer não! Vamos embora pra casa, comer. Bora comer, tenho que comer logo! Aí, botou aqui no congote, ó! Foi simbora!

Aí, quando é no meio, o menino tava com uma sede demais! Aí tinha uma grotinha, e falou assim: - Vô, quero beber! Ele disse: - Pois aqui você não vai beber não. (...) Vou te levar aonde que tem carne, cheio de carne moqueada! Aí, lá se vem de novo! Passou por um ribeirãozinho: - Ô onça! Quero beber! Tô com uma sede! A onça: - Aqui você não vai beber não! Bora passar! Agora vai pro rumo da casa dele. Aí, botou e disse: - Aí, esse aqui que é o meu! Isso aqui que eu uso! Isso aqui que eu bebo, agora você tem pra beber! E esse menino bebeu, ó! Quase que secava! Aí a onça que é o dono, né? Falou assim: - Ei! Para aí! Pode parar de beber, senão daqui mais tarde nós não vamos beber mais! É só um pouco! E foi de novo!

Quando tá chegando em casa, a mulher dele disse: - Viixe Maria! Esse homem já tá virando bicho! Já tá trazendo menino feeeio pra cá! Eu não quero nem ver esse menino! Aí a onça falou assim: - Hum! O que é isso? Isso é criança! Não pode falar isso não! Nós tem que tratar ele, pra nós dar de comer, misturar carne, bota aí pra ele, pra ele comer! E a *Kupakbu* que fazia, no fogo fazia. Aí esse menino tava vendo. Falou assim, ele mesmo tava só pensando: - Olha isso aqui, assado... Aí a mulher dele falou bem assim: - Que kuzâ, menino! Não fica calado não... Pode comer isso aí, ó! Comer calado!

Aí tava comendo, só olhando pra ela! Aí, quando pensa que não, manda o menino levantar. Ele levantou e foi lá fora. Aí a onça foi atrás e disse: - Ô menino, vai tirar as pedras que eu quero botar a cabeça pra você tirar piolho pra mim! Aí, o menino ficou calado e tirou as pedras, aí essa onça deitou, botou a cabeça aqui nas pernas dele, fraquiiinho aí! Fraco, fraco! Aí tava do lado de fora.

Aí o avô tava fazendo o Kupre pra ele. Era pra ele que tava fazendo, vai fazer ainda! Ficou, ficou, aí o menino gritando: - Mãe! Ela: - O que é? Ele disse: - Minha avó quer que ela... A mãe disse: - Hum! Tu tá mentindo, menino? Tu quer que eu te bato? Aí o homem falou assim; - Eu quero só ver bater nele! Eu quero só ver! Vou te bater também! Bate! A onça disse: - Ele tá mentindo que tá ruinando pra mim! (...) Aí ficou, o onça tava sentado assim, olhando pro menino, e quando passou cinco dias, ele mesmo mandou pra ir pra roça. E disse: - Agora você tem que ir pra roça, relar mandioca, e lá mesmo você vai fazer *Kupakbu*, pra nós comer! Mas isso ele já tá inventando pra poder deitar.

Aí ele mesmo fez o cofão de buriti, desse tamanho assim! Encheu de carne: carne de anta, carne de veado, carne de caititu, toda quanto é carne, bem assim assadiiinha! Aí, falou bem assim: - Olhe, eu vou pintar você e quando ela for atrás, você tiver lá perto da aldeia de vocês... Aí ele mesmo levou um cofão de carne. (...) E continuou: - Se ela vier atrás de você, de lá pode matar ela. Você não vai ficar com dó não, porque ela vai te matar! E... já fez o (...) bem bonito, aí pintou, mas o rapaz tava bonito pintado! Botou folha de (...), embira de buriti, deixou lá. Quando pensa que não, o homem já aprendeu no mato, pro rumo do Kuzâ.

Aí esse que combinou tudinho com ele, bem combinado, mandou pra ele, pra não falar assim tão rápido. Akwẽ é assim, de primeiro só com o tio pra poder, se for uma coisa pegada, falar. Aí agora vem gritando: - Kukukukukukukuku ahhhhh! Aí, já tá em cima. Foi rápido e chegou atrás desse menino, mas já tava grandona, aí não tinha medo dela. Chegou lá e falou pra ela: - Ei! Desce daí! E o menino disse: - Não, eu acho que não vou descer não! Você vai me comer, você quer me matar, então eu não vou descer. A onça: - Não, você pode descer! Desce! Se você não descer eu derrubo esse pé de (...) que você subiu. O menino: - Não, pode derrubar! Eu não tenho medo não. Aí pegou a flecha e quando subiu, de lá mesmo de cima, mandou. Aí ela caiu. Quando ela caiu ele desceu mesmo, pra correr, mas a mulher já morreu, já tava morta.

Aí ele ficou demorando pra poder se amostrar. Os meninos tavam quebrando pau de (...), aí esse menino olhava assim e disse: Ah! É meu irmão! Aí correeeu até em casa, pra avisar a mãe, papai e disse: - Não, pai! É meu irmão que tá lá! O pai disse: - É nada! Tá é mentindo! Não tô nem acreditando que já tá com mais de num sei o quê que passou qualquer cinco mês, por aí de fora. Aí o pai não acreditou. Aí o menino foi de novo. Aí o pai falou assim: - Se vocês verem de novo quero que um de vocês fique lá e os outros vêm pra cá. Sabe que é desse jeito, mas não foi nada não, foram de novo correndo! Viu e correndo! E ficou, aí foi de novo! Nada! Não tinha ninguém! Com quatro vez, agora ficou em pé. Mas é o irmão dele que ficou mais ele, agora! Aí levaram em casa, quando é já taaarde, já tarde, escurecendo, se amostrou e falou que guardou cofo cheio de carne assada! Aí foram pra pegar o cofo.

Agora apertou, tudo quanto é índio chegou lá, pra perguntar, pelejando pra poder falar o que é o fogo *kuzâ*. Assado com *kuzâ* essa carne. Tá, dessa aqui, a ema é a carne comprida, né? O (...) disse que tava queimada de fogo. Aí (...) o velho perguntou: - E esse aqui, qual é esse aqui? O menino respondeu: - Não, esse aí é pedra! A gente assou na pedra, assim. Ele rebate: Hum, pedra não faz assim não! É *kuzâ* que faz desse jeito! Parece que já sabia, viu esse *kuzâ* e falando direitinho com *kuzâ.* Aí, o tio que amarra no pescocinho dele, chegou de madrugada e chamou: - Vem cá (...)!

Cadê, já tá deitada? Não, quero que você vai chamar pra mim. E disse: - É você que vai entrar lá. O tio respondeu: - Eu quero que você vai chamar pra mim. E de novo respondeu: - Não, é você mesmo que tem que ir lá, não é eu não.
Aí o tio foi, chamou ele: - Acorda! E ele veio com sono também e com medo de perguntar se é verdade que esse (...) de fogo. Aí o rapaz pegou a chorar. Ficou com dó. Aí ele disse: - Não, isso aí eu vou te contar. É fogo. Foi assado com fogo. E ele perguntou: - E aonde é? Ele respondeu: - É empareado desse brejinho.
Aí esse *huku* onça só tá rodeando o *kuzâ* pra ver como é que vai ficar, porque ele vai atrás. Agora vai atrás! Aí o menino se pintou. Akwẽ é assim, se ver alguma coisa à noite, tem que se pintar! Aí todo mundo arrodeava, cantaram primeiro, cantaram, mas o menino foi rápido pra trazer um torão de jatobá com fogo. Aí chegou no terreiro e botou. Assim que os mais velhos contam.

FIGURA 33: (Conto Xerente sobre a origem do fogo)
Aikte nõrai smĩ wawi Kripre wam hã, kunmã krãiwatbro rehã



FONTE: XERENTE, Silvino Sirnawẽ, (2011)

A criança é um menino que ora se apresenta como cunhado, neto, filho, sobrinho, irmão e traz consigo muitas mensagens. Nota-se que é um dever dos jovens “saber andar no mato para ver”, espera-se que o conhecimento seja por meio de experiências e práticas. Essa criança acompanha o cunhado nas atividades de

caça – calango, filhote de arara. Mas ela mente para o cunhado, e por isso é abandonada no alto da árvore no meio do mato. Fica fraco – sem comer e beber água – até que a onça/gente/avô *huku* o encontra. A criança alimenta a onça com os filhotes de arara, a onça o convence a descer e o leva para casa, salvando sua vida. Lá ele é alimentado: bebe água própria para consumo, come carne de caça moqueada e *kupakbu* – beiju de mandioca, uma novidade culinária.

Apesar de ser hostilizada e coagida, a criança aprende a “comer calado” e a fazer o que a onça/gente/mãe/avó ordena. Percebendo a hostilidade da mulher onça, a onça/gente/avô *huku* lhe oferece três coisas: um cofo grande abarrotado de carne moqueada – as carnes eram de diferentes animais –, uma pintura corporal – proteção – para “andar no mato”, e conselhos para falar pouco ao retornar à aldeia. É no alto das árvores que essa criança se protege dos predadores. E é no mato que ela encontra seus irmãos/jovens que a levam de volta para a aldeia.

Ao retornar, a criança já é um jovem rapaz e segue os conselhos do seu protetor *huku.* Em atitude continente, revela as novidades apenas para seu tio de amarração. Sobre o cesto/cofo *sbo* abarrotado de carnes moqueadas ele revela no final da noite, e só na madrugada, sob a insistência do tio, revela o conhecimento sobre a existência do fogo *kuzâ* e o local em que pode ser encontrado - perto do “brejinho”. Ainda, conforme aprendeu, o menino se pintou para se proteger da perseguição da onça no mato e cantou antes de trazer o “torão de jatobá” para o terreiro.

Importante destacar que a pintura corporal akwẽ pertence a uma essência, uma ontologia específica vinculada a elementos tais como o Sol e a Lua, desdobrada em clãs e metades exogâmicas. A diferenciação clânica prevalece, seguida da relação com o Sol. A metade *Isake* Lua quase não aparece no discurso akwẽ. Há certo resguardo, apesar do esforço em registrar dados sobre seus clãs. Nesse sentido, a pintura corporal pode ser compreendida como uma prática de cuidado, assim como os cantos, pela capacidade de agência na proteção da pessoa e do corpo.

A mulher onça, que também aparece no mito “M12 Xerente: origem do fogo” (LÉVI-STRAUSS, 2004, p. 98) é a esposa do jaguar/onça/*huku*, que não se relaciona bem com a criança, não a nutre, apesar de que é ela quem fica com a incumbência de oferecer-lhe alimentos tais como o beiju de mandioca k*upakbu*. Na narrativa de Pizadi, a relação entre a mulher onça e a criança é hostil, mas fica subentendida uma relação de parentesco. Ela o constrange a comer calado, a buscar pedra e a catar piolho nela.

Após comer dois filhotes de arara oferecidos pela criança, a onça-gente – considerada avô *huku* – é quem convence o menino a ir com ela para casa, o alimenta com água e carne moqueada/assada, uma “novidade culinária” (MORAIS NETO, 2020, p. 34). Ele presenteia a criança/jovem com “arco, flechas e enfeites, uma provisão de carne assada”, e o manda de volta à aldeia, aconselhando o jovem a acertar a carótida da mulher/jaguar/onça/*huku*, caso ela o persiga. E assim aconteceu.

O jaguar/onça é um avô, mas Clarisse Raposo (2019, p. 143) se refere à onça/jaguar/onça *huku* como um pai. Ele ensina a criança a “andar” no mato, a envia sozinha à roça para fazer beiju de mandioca *kupakbu*, oferece-lhe o cofo *sbo* abarrotado de comida para levar consigo. Depois, alerta o jovem sobre o risco de perseguição e morte ao percorrer o caminho de volta à aldeia.

Por isso, a onça ensinou-lhe a pintura corporal como um fundamento para “andar no mato”, protegido da captura e da predação. Nesse sentido, a relação da criança/menino é com o jaguar/onça *huku.* A onça é o espírito-dono das presas, do cardápio alimentar de carnes, de toda a caça existente no Cerrado, portanto, é considerada uma entidade espiritual *hâipãrwawẽ* (MORAIS NETO, 2020, p. 130-131).

O jovem é reconhecido no mato por dois irmãos que voltam à aldeia e contam à mãe e ao pai, que prefere acreditar que o filho estava morto. Há uma menção de que o avô estava preparando o *Kupre* para o jovem. O *Kupre* é um ritual pós-funeral que se realiza para pessoas de prestígio. Cabe notar que tanto Nimuendaju (1942, p. 100-102) quanto Lévi-Strauss (2004, p. 102) relatam que o jovem decide voltar à aldeia durante a festa funerária *Aikman,* na qual se honrava a memória de

importantes membros Akwẽ logo após seu sepultamento. Para tanto, o convite era feito a todas as aldeias que, durante a festa, reproduziam a organização dos clãs e metades no acampamento. Similarmente, na narrativa de Pizadi não há menção à festa A*ikman,* mas ao *Kupre*.

O jovem relata somente ao tio sobre a descoberta do fogo *kuzâ* na casa do jaguar/onça. Aos outros parentes ele diz que a carne foi assada ao sol, pois estavam maravilhados com o que viram. Depois disso, a expedição para a captura do fogo kuzâ do jaguar/onça/gente/avô/pai *huku* é realizada e quem traz o tronco incandescente são as aves corredoras (mutum e galinha d'água), enquanto o jacu vem atrás bicando as brasas que caem no chão. O mutum, que pertence à metade *Shiptato/*Sol), ficou com crista encaracolada por causa do calor e por causa disso recebeu o nome *kuzâ* (fogo), nome do clã pertencente à metade do Sol/*Shiptato*. Esse clã fabricava enfeites de pele de jaguar/onça/*huku*. Entre os clãs *Kuzâ* e *Krãiprehi* estão os tradicionais fabricantes da maior parte de adornos distintivos destinados às pessoas de outros clãs e suas respectivas metades (NIMUNEDAJU, 1944, p. 181-82 *apud* LÉVI-STRAUSS, 2004, p. 98).

Através da narrativa sobre o surgimento do fogo culinário adentramos a ontologia akwẽ. Antes de conhecerem o fogo os Akwẽ se alimentavam de vegetais crus, e a carne era ressecada ao sol. O motivo da "captura" do fogo *kuzâ* – tora incandescente de jatobá – pelo tio materno e outros homens maduros e jovens é a novidade culinária, neste caso a carne moqueada trazida pelo jovem. Depois da pintura, eles se transformaram em animais tais como anta, tamanduá-bandeira, andorinhas, porco-queixada, veado-mateiro, mutum, galinha d'água, nambu, e a sussuapara que levou o fogo *kuzâ* para a aldeia.

A origem do fogo *kuzâ* denota também a capacidade de aprendizado do menino através da experiência de andar no mato. É assim que se aprende entre os Akwẽ. As crianças são incentivadas pelos mais velhos a ter ampla mobilidade no território, pois é andando que se conhece/aprende. A fuga do menino/jovem, por exemplo, significa que ele conhece e sabe andar no mato.

Então, a criança/jovem é aprendiz e ao mesmo tempo mediador/a de conhecimento. Conhece o território, utiliza a pintura corporal que aprendeu com o

avô/pai para “andar” e traz novidades culinárias, a saber, a carne moqueada em um cofo, o tição aceso de jatobá no terreiro, elementos valorizados na socialidade akwẽ. O beiju de mandioca *kupakbu* fica relativamente solto na narrativa, não aparece muito, pois o foco é na mudança do modo de comer a carne, que antes era consumida seca ao sol e passou a ser moqueada/assada no forno subterrâneo. Modo típico de comer durante o ritual do *Kupre*.

Para além da novidade culinária, a divisão do fogo *kuzâ* originou os partidos/clãs (RAPOSO, 2019, p. 144) da metade do Sol *Sdakro/Shiptato.* Esta metade se desdobra em três clãs: *Kuzâ*, *Kbazi* e *Krito*. Cada clã pode ser identificado pelas relações com a natureza. O clã *Krito*, por exemplo, está relacionado à mangaba. *Kbazi* está relacionado ao algodão que faz a roupa, mas é também um nome próprio. *Kuzâ* está relacionado ao fogo. Então, a captura do fogo resultou na repartição deste entre os diversos animais, que eram gente. Consequentemente, surge uma divisão clânica de parentesco patrilinear da metade *Ĩsapto tdêkwai norĩ,* isto é, os donos dos clãs com a pintura corporal em círculos. Tal é a potência do fogo *kuzâ* na ontologia Akwẽ.

7.2 FUNDAMENTOS ONTOLÓGICOS: ENTRE O SOL E A LUA

Na bibliografia produzida pelos Akwẽ, as pessoas não somente pertencem aos clãs, mas são as “donas” deles. A organização coletiva se estrutura a partir de duas metades clânicas, denominadas *Ĩsapto tdêkwai norĩ* - os donos dos clãs com a pintura corporal em círculos, – e *Ĩsake tdêkwai norĩ* - os donos dos clãs com a pintura corporal em listras, (SÕPRE, 2012, p.44). A metade *Ĩsapto* está associada ao Sol/*Bdâ* e a metade *Ĩsake* associada à Lua/*Wairê*, a relação com o céu/Sol é a dimensão primeva de organização e consciência coletiva. Essa relação se manifesta na corporalidade através da pintura, isto é, a “carteira de identidade” Akwẽ (ROMKRE, 2012, p. 41).

A pintura é feita com tinta natural de cor preta e vermelha. Esta é preparada com sementes de urucum e aquela é feita de carvão vegetal, jenipapo e “pau de leite”. Os traços são feitos com o talo de buriti - miolo esculpido da tora de buriti. Os

círculos são feitos com pontas de cabaça ou tampas plásticas. O algodão ou penugem de periquito ornamenta a pintura corporal dos clãs da metade *Ĩsapto*/círculo/sol.

A reciprocidade clânica é orientada por valores e significados vinculados ao respeito mútuo *wasiwaze*. No quadro abaixo se pode observar as metades e seus respectivos clãs, que se relacionam com base na reciprocidade:

QUADRO 1: METADES CLÂNICAS

Ĩsapto tdêkwai norĩ – donos do círculo – Sol/ Shiptato	**Ĩsake tdêkwai norĩ** – donos do traço – Lua/ Sdakran
Kuzâ – donos do fogo kuzâ	**Wahirê** – não informado
Kbazi – donos do algodão	**Krozake –** não informado
Krito/Praze – donos do jogo com a batata assada ou donos da borracha/mangaba?	**Krãiprehi** – não informado

FONTE: ROMKRÊ (2012)

No contexto ritual, os ornamentos e a pintura corporal identificam pessoas e relações clânicas. Tais relações são firmadas na ideia de respeito mútuo, o princípio condutor de relações e práticas em contextos diversos. Essa premissa pode ser vista pelos diferentes conhecimentos específicos de cada clã, identificados pelos Akwẽ como partidos. Esse respeito mútuo se traduz no reconhecimento do Outro como detentor de diferentes domínios/conhecimentos, especializados e sistematizados na reciprocidade e na convivialidade. Assim, a pintura corporal traduz a diferenciação clânica e pessoal, e tem a capacidade de visibilizar a diferença no corpo. Esta singularidade da cultura akwẽ se encontra nas práticas rituais, tais como cerimônias, cantos e nos discursos dos conselheiros.

Houve um tempo em que as metades se localizavam uma de frente para a outra, em formato de ferradura. Lévi-Strauss (2004, p. 101), afirmou que duas metades patrilineares, patrilocais e exogâmicas dividiam a aldeia Akwẽ. Cada metade era composta por três clãs e mais um clã estrangeiro, totalizando oito clãs, cujas casas estavam dispostas em formato de ferradura e aberta ao lado oeste. A metade norte se chamava *Sdakran/*associada à Lua e a metade sul

*Shiptato/*associada ao Sol. Porém, para os Akwẽ a localização da metade *Ĩsapto*/Sol vivia ao norte, opostamente à metade *Isake*/Lua, que vivia ao sul, mas esse tipo de estrutura das casas deixou de ser seguido à risca desde a década de 1950.

No entanto, os clãs "fronteiros" mantêm seus valores de convivência por meio de relações de respeito (WAĨKAZATE, 2012, p. 45). Isso significa que mesmo que haja uma mudança naquela estrutura social, esses valores se mantêm. Então, conforme descrito acima, a metade *Ĩsapto/*círculo/sol inclui os clãs *Kuzâ* – donos do fogo *kuzâ*, *Kbazi* – donos do algodão e *Krito* – donos do jogo com a batata assada ou donos da borracha. A metade *Ĩsake/*traço/lua inclui os clãs Wahirê, Krozake e Krãiprehi.

Idealmente, apenas uma pessoa pertencente ao clã/partido respectivo à sua metade é capaz de explicar seu significado a uma pessoa interessada em saber sobre as singularidades de cada clã/partido. Um ancião diz sobre os nomes dos partidos/divisões clânicas: "É a mesma coisa de religião. Faz de conta que é metodista, tá entendendo?" O *Wahirê* é identificado como um clã que tem relação com o palito, o talo do buriti. Já o clã/partido *Kremprehi* está relacionado à festa, como definem os mais velhos, deixando uma lacuna sobre a identificação do clã *Krozake*. Segundo o ancião, quase ninguém – dos mais velhos – fala sobre eles, há uma contenção nesse sentido.

O esforço de um ancião para traduzir as diferenças clânicas a uma pesquisadora não indígena incorporou o contexto religioso atual na aldeia Salto Kripre. Tranquilamente ele traduziu essas diferenças a partir do contexto das diferentes denominações protestantes que atuam entre eles. A denominação batista, por exemplo, permanece entre os Akwẽ há mais de sessenta anos, com foco na educação e nas atividades missionárias. A denominação adventista surgiu a partir de 2011 com foco na educação, alimentação e saúde. Por sua vez, a denominação metodista surge apenas no discurso do ancião em seu esforço de explicar as diferenças clânicas. Agenciar denominações protestantes pra explicar uma variação relacional implica na convivência cotidiana com as diferentes denominações na aldeia.

Na medida em que as relações clânicas envolvem a semelhante prática de um mútuo respeito entre os clãs fronteiros - Kremprehi e Krito, Krozake e Kbazi, e Wahirê e Kuzâ-, cada clã se complexifica a partir de um conjunto de nomes próprios que identificam seus membros e suas relações na comunidade. Esses nomes são transmitidos patrilinearmente em ocasião ritual. Dessa forma, é a partir das relações clânicas que percebemos a agência akwẽ nos diferentes contextos.

Dentre as singularidades da cultura akwẽ, as Associações – *Dakrsu* são conhecidas como *Akemhã, Anãrowa, Krara* e *Krêrêkmõ*. Como notou Marawẽ (2012, p. 69), as Associações - *Dakrsu* incluem classes de idade e funções estruturantes nas ocasiões cerimoniais, tais como a Nomeação Feminina e a Corrida de Tora Grande. O autor declarou que atualmente não há um consenso acerca da definição das associações, deixando espaço para dúvidas e lacunas. Apesar da dúvida sobre quais grupos formam as associações, em contexto ritual as associações que acolhem os filhos mais velhos – *Krara* e *Anãrowa* são inclusas na denominação *Ĩptokrda,* eles formam o grupo *Stêromkwa* e utilizam a pintura corporal do jabuti *kukãihâ.* Por outro lado, as associações que acolhem os filhos mais jovens são denominadas *Ĩksuirã,* e formam o grupo *Htâmhã,* que utiliza a pintura da cobra *amkeparu.*

A origem das associações envolve os ensinamentos dos demiurgos sobre as pinturas corporais e a reciprocidade nas relações. Os demiurgos Sol e Lua se alimentavam de formigas, frutos e carnes crus. Nota-se que para cada associação criada, os demiurgos recebem uma oferenda: formigas no cesto. A oferta de formiga tanajura *krẽti* simboliza a reciprocidade, a troca esperada diante dos ensinamentos recebidos. No entanto, a única associação que não foi “dada” pelos demiurgos se associa ao velho caçador e sua conversa com o veado/gente/celeste e está identificada com uma palmeira, e não com classes de idade, observando que haja certamente uma relação entre os Akwẽ e a palmeira de paty (NIMUENDAJU, 1942, p.59).

As associações aparecem principalmente em contexto ritual, pois operam em momentos coletivos. Historicamente, as associações atuavam no preparo da terra para o plantio de roça de toco. Desmatava-se primeiramente para os líderes e, posteriormente, para os outros membros da associação (NIMUENDAJU, 1942, p.

62). Os trabalhos na lavoura complementavam a caça e a pesca, principais atividades de subsistência num passado recente. Também produziam artefatos (chapéus, cordas, sacos, bolsas, redes, esteiras) feitos de fibra de buriti.

O plantio era realizado pelos parentes do grupo doméstico, mas se houvesse necessidade a associação dava a assistência necessária, com a garantia da retribuição - “pagamento” – alimentar: a comida – torta de carne – feita na roça. Assim, plantavam pequenas roças de milho, mandioca, batata, inhame, amendoim, arroz, feijão, banana, cará, macaxeira, fava, andu, abacaxi, mamão, dentre outros. As roças tinham culturas variadas e a colheita se dava no mês de maio, quando havia a festa da “fartura” (VIANNA, 1928, p. 41-42).

A colheita também era realizada por meio das associações, mas as mulheres podiam colher milho e tubérculos a qualquer momento para uso imediato. Embora Nimuendaju (1942, p. 63) não tenha aprofundado o tema, afirmou que a sociedade de mulheres – *Anowapte* se originou de uma transformação dos demiurgos Sol e Lua. Essa associação aparecia em contexto ritual e, segundo o autor, merecia atenção pela “carente importância na economia local”. De modo geral, as associações akwẽ estruturavam as práticas culturais e de subsistência. Seu funcionamento podia ser compreendido a partir das práticas coletivas de caça, pesca e agricultura, que culminavam na realização de cerimônias e festas tradicionais.

A manutenção das Associações dependia da realização das festas, mas Nimuendaju (1942, p. 35) já comentava com lamento sobre uma suposta “pauperização e deterioração das associações tradicionais por causa da interferência do individualismo moderno”. Para Nimuendaju (1942, p. 63), houve um “colapso” no sistema de associações akwẽ que afetou profundamente as atividades de caça e agricultura. No entanto, ele não aprofunda a temática, mas afirma que as associações se mantêm presentes no contexto ritual, especificamente na festa *Dasipê/Dasipsê*, atualmente a maior festa (re) existente.

FIGURA 34: Plantio de roça de toco na aldeia Salto Kripre em 2021



Fonte: Silvino Sirnãwẽ Xerente

7.3 A CAMADA SUBTERRÂNEA E A DIFERENÇA ONTOLÓGICA

As histórias que os mais velhos e as/os professoras/es contam são repletas de ensinamentos sobre a ampla mobilidade Akwẽ pelo território e suas relações de aprendizado com seres não humanos, portadores de humanidade. Tais relações envolvem capacidades de transformação, agência e atribuição de reciprocidades.

Para os Akwẽ o mundo é composto por três “camadas”; subterrânea, terrestre e celeste. A “camada subterrânea” é plena de animais. A “camada terrestre” é variada e cada “coisa” tem seu respectivo “dono”. A “camada celeste” é a morada dos seres canibais, tais como o pássaro que come gente, o peixe, a estrela, e as temidas almas dos mortos que vagam entre os vivos e aquieta as pessoas após a morte de um parente. O trânsito pelas camadas do território permite que a pessoa Akwẽ obtenha aprendizados específicos.

Nesse sentido, a capacidade de agência nas relações e práticas próprias é mediada pelo corpo. O destaque é para a pintura corporal, que tem a especificidade de identificar através da diferença. A narrativa de Sinã (2012) sobre a origem da diferenciação das metades clânicas e suas respectivas pinturas, por exemplo, traz a origem da metade da Lua *Isake,* "gênese dos *Wahirê Tdêkwa*, seu clã primevo" (RAPOSO, 2019, p. 145). O surgimento dos respectivos clãs da metade da Lua resulta de uma incursão de um caçador ao subterrâneo.

> Contam os anciãos que a nossa pintura surgiu do subsolo. Uma das pessoas vindas de lá se transformou em um tatu-canastra e deixou um rastro para chamar a atenção de um dos caçadores Akwẽ que, seguindo o rastro, chegou até o lugar onde o tatu-canastra estava.
>
> O homem conseguiu entrar no buraco com a intenção de matar o tatu, sem saber que por ali chegaria até uma Aldeia no subsolo. Quando o Akwẽ chegou ao meio do caminho, encontrou o tatu-canastra que lhe disse: - Você está procurando a mim e não o tatu, agora pode seguir adiante, pois esse é o caminho que vai até a minha aldeia (cujo povo também era Akwẽ). Mas deve tomar muito cuidado porque ali adiante tem uma cobra enorme e nem todo mundo consegue passar. Vai fazer o seguinte: eu vou à frente e você vai me acompanhar, e assim conseguiremos chegar até onde quero te levar.
>
> Quando chegaram à Aldeia os índios estavam em festa. Ele participou e aprendeu muitas coisas interessantes. E foi de lá que surgiu a pintura corporal do Povo Akwẽ Xerente. Quando voltou para sua aldeia, reuniu a comunidade e contou o que havia acontecido com ele durante os dias que havia passado fora. Contou ainda que viu várias pinturas corporais, e fez diversos desenhos no chão para que todos pudessem ver como eram.
>
> Até aquele momento não havia respeito entre o Povo Akwẽ Xerente e para que o respeito existisse, cada clã escolheu uma pintura para seu grupo. E tiveram um diálogo muito importante para que houvesse respeito entre os clãs de cada grupo.
>
> Foi assim que surgiram as duas metades e os seis clãs: Ĩsapto tdêkwai nõrĩ, donos dos círculos e Ĩsake tdêkwai nõrĩ, donos das listras, com os respectivos clãs (SINÃ, Valci, 2012, p. 94).

A capacidade de transformação Akwẽ em tatu canastra significa que na camada subterrânea a pessoa pode "virar outro" para capturar um caçador e levá-lo até a sua casa. O "encontro" do caçador com o tatu-canastra/gente permitiu que ele tivesse acesso ao subsolo, protegido dos perigos de ataque de outros seres durante a trajetória.

Essa experiência resultou no aprendizado das pinturas corporais que diferenciam os clãs e suas potencialidades, aprendidas na ocasião da festa na Aldeia no subsolo. Nesse sentido, a festa se caracteriza como um evento ritual de caráter xamânico, pois esse conhecimento/aprendizado também é uma estratégia de agência coletiva no território, conduzida pelo respeito mútuo implícito nas relações e práticas próprias.

O processo de partição clânica modifica a "condição indiferenciada de germanidade" e, gradativamente, diferencia os parentes consanguíneos e afins. Isso resulta na diferença ontológica Akwẽ e demanda humanidade nas condutas de troca e respeito, atitudes que firmam as relações e constituem "a forma de se fazer belos/humanos, como denotado no termo Dasipsê" (RAPOSO, 2019, p. 146).

É no subsolo que a perseguição do caçador ao tatu-canastra, a passagem pela cobra grande e a chegada à aldeia do seu condutor resultam na diferenciação clânica – Wahirê, Krozake e Krãiprehi – da metade da Lua *Ĩsake.* Mas essa narrativa sobre as pinturas clânicas apresenta semelhanças com a narrativa sobre o primeiro pajé.

> Maria Helena: **A origem do pajé/sekwa**
> Certo dia, um caçador, bem caçador, caçava só tatu. E um dia esse caçador entrou no buraco e o tatu-canastra, bem grandão, o levou para conhecer o lugar, o subterrâneo.
> E lá no subterrâneo só tem animais. Ele viu tanta coisa bonita, tantos animais, ouviu os animais falar, todos os animais falar.
> E lá ele viu buriti. E quando ele caiu lá, ficou em cima de um pé de buriti baixo, no olho, assim, bem baixinho.
> E quem tirou ele de lá foi o porcão, que é o mais valente. Tirou e trouxe ele de volta pra cá. E só dava coquinho rasteiro, tucum. O homem comia.
> Lá era muito bonito, cheio de árvores, um jardim. Também tem sol, como aqui, não é escuro. Lá tem muitos pássaros, arara, todo tipo! E ele voltou pra cá. Ele foi o primeiro pajé. Ele que trouxe o conhecimento de lá, estava estudando para ser pajé.
> Os porcos queixada vinham pra cá e os Akwẽ matavam muito. O pajé avisava: - Olha, naquele lugar lá vai ter muito porco queixada ou então porcão! E os Xerente iam lá e matavam, flechavam, e quando eles flechavam, quando o porcão ia com flecha, é esse homem que ia no subterrâneo e tirava as flechas pra ir embora sem flecha.
> Certo dia, a mulher malvada, né? Queria comer também, pois todo mundo matava, mas ele não matava. Davam só um pedacinho pra ele. A mulher zangou e disse: - Ah! E você que não mata nada? Ele ficou com raiva e disse: - Pois hoje eu vou matar! Prepara que eu vou matar! Aí ele flechou o dono dos porcão. Porque o porcão tem dono. Pros Xerente, tudo tem dono! Tudo! Tudo! Tudo que tem na natureza tem dono. Aí o dono do porcão flechou o rapaz e o rapaz morreu.

> O outro estudou, e aí surgiu o primeiro pajé. Ele foi o primeiro pajé. Falou pro outro, que estudou, e o outro foi embora. O porcão matou ele.”

As semelhanças entre as histórias de origem das pinturas clânicas e dos clãs da metade da Lua destacam os aprendizados na camada subterrânea, sujeitos de aprendizados vinculados às práticas de caça, principalmente caça aos tatus, o “encontro” com o “condutor” tatu-canastra/tatu grande e, obviamente, as relações com animais ferozes e selvagens, pois eles vivem e se reproduzem no subterrâneo. Além disso, é importante ressaltar as semelhanças entre a origem do pajé e a história da tora, que define o que conta mais no estudo antropológico de Tiikwa Xerente (2020). Ambas se dão no subterrâneo e carregam sentidos que se complementam em variações relacionais de construção de pessoa e corporalidade.

O primeiro pajé akwẽ era caçador, transitou pela camada subterrânea, conheceu a morada do caititu, do porco queixada. Porém, o aprendizado xamânico se dá com o porcão/queixada, considerado o mais poderoso. No caso de caça excessiva [transgressão de regras] com armas e flechas, os animais machucados vão para o subterrâneo. Eles percorrem o caminho através de um buraco grande que é uma “via de mão dupla”, uma via de acesso entre mundos.

O caçador entra no buraco sem ser atraído pelo tatu-canastra, mas o “encontra” no caminho, é conduzido até a sua aldeia no subterrâneo. Ele encontra belezas naturais tais como na “camada terrestre”, também ouve a fala dos animais/gente. Logo, ele se posiciona em cima do broto de buriti, também denominado “olho de buriti” para “aprender”, denotando uma característica de relação entre a palmeira de buriti como estrutura na relação de aprendizado xamânico.

Após o “estudo”, o retorno do caçador à “camada terrestre” se dá através da agência do porcão/queixada/gente, considerado “o mais valente” da “camada subterrânea”, é ele quem traz o caçador/pajé de volta e o mantém vivo, alimentando-o apenas com tucum “coquinho rasteiro”. O tucum é o alimento nativo do pajé que está em fase de “estudo”.

A incursão do caçador à camada subterrânea do território permite “encontros”, “conduções” e aprendizados que promovem a produção de cuidado coletivo e construção de pessoa e corporalidade. Assim, o primeiro pajé é um caçador que aprende e ensina para que a prática permaneça. Ele não mata animais, mas acompanha os caçadores e utiliza seus conhecimentos específicos. Na prática, ele dessubjetiva a caça - faz a separação entre o espírito e a caça-matéria - e como pagamento/troca recebe carne em troca [exceto a cabeça]. Porém, para satisfazer o desejo de sua esposa – comer carne de caça - transgride sua conduta e, causa sua própria morte. De acordo com a conduta do pajé, a carne que ele e a família consomem é proveniente da generosidade e reciprocidade entre os caçadores.

O pajé - *sekwa* se relaciona com os espíritos da natureza, dentre eles estão o tatu, o buriti, o porcão e o tucum. A partir dessas relações ele “aprende” e exerce liderança nas práticas de cuidado, pois identifica causas de doenças através dos cânticos com o maracá e técnicas de cura. Para isso, recebe “pagamentos” /trocas pelos trabalhos realizados [carne de caça, pesca, farinha ou mão de obra para plantios].

8 AS PLANTAS CULTIVADAS E AS MULHERES AKWẼ

A terra é nossa mãe
A terra mãe, sem você eu fico triste
Com você existe a natureza
Água é fonte da vida
Sem você sou nada.
Lá na planta canta o sabiá
Entre árvores nativas,
Onde os frutos maduros ficaram
Um tempo de fartura e um tempo certo.
Cuida da planta e do passarinho
Com zelo e dedicação
Pois a natureza que dá vida
Lhe dá sempre proteção
A terra tem seus valores bem diferentes
Amam a natureza, falam das nascentes
Diferentes da nossa, sua vida é natural
O valor da língua da tradição.
Ou será que me esqueceu?
(XERENTE, Moacir G. da Silva, *Indígenas do Tocantins: construindo sua literatura*, FUNARTE, 2011, p. 42).

Entre os Akwẽ, a terra é a mãe doadora da vida. Dentre os seres/elementos da natureza, a fonte da vida na terra está na água e nas plantas. No entanto, todos os seres da natureza têm seus "donos", com capacidades de agência e transformação de pessoas e coisas. Esses princípios estruturam ideias que podem ser mais bem compreendidas no discurso através dos mitos e narrativas, considerados histórias pelos Akwẽ.

O surgimento das novidades alimentares e culinárias traz uma série de relações e práticas próprias na socialidade akwẽ. A relação entre pessoas e plantas cultivadas, por exemplo, denota uma posição de mediação das mulheres nos relatos míticos sobre diversas plantas cultivadas. Algumas relações denotam capacidades de agência de pessoas e corporalidades, de modo que a transformação, multiplicação e diversificação alimentar seja uma capacidade dos animais/gente e das mulheres Akwẽ.

Neste capítulo, busca-se refletir a homologia estrutural entre mitos e narrativas sobre as plantas cultivadas e a posição de mediação e negociação das mulheres na introdução de alimentos e comidas considerados tradicionais entre os Akwẽ. Destacam-se as relações de aquisição de conhecimentos com os "donos" e o

repasse desses conhecimentos alimentares e culinários como uma singularidade da cultura.

Nesse sentido, as diversidades alimentar e culinária akwẽ evidenciam-se nos mitos e nas narrativas sobre a origem das plantas cultivadas. O surgimento de alimentos considerados tradicionais e, portanto, associados à saúde, tais como as variedades do milho *nõzâ*, do arroz ***duinĩmzâ*** e da mandioca *kupa* relaciona a mediação direta das mulheres Akwẽ. E outros alimentos, tais como o inhame *mõkõni* e a batata-doce *kũmdi,* são introduzidos por meio de uma mediação indireta das mesmas na socialidade. Esse posicionamento das mulheres no contexto mítico revela-se no discurso sobre a introdução de alimentos e comidas na cultura akwẽ. Ainda, permite o estabelecimento de códigos de interpretação de singularidades culturais que, em sua dinamicidade, revelam também uma consequente atualização dessa mediação.

8.1 NOVIDADES ALIMENTARES E CULINÁRIAS

> Alimentos - Dasa
> Quando *Waptokwa* - *Bdâ* – Deus Sol e *Wairê* – *Wa* – Deus Lua, seu companheiro, ainda andavam por este mundo, aconteceu o seguinte; *Waptokwa* chamou o *Wairê*: - Vamos embora para olhar os nossos filhos! Então, *Wairê* foi com *Waptokwa* e chegaram onde estavam os Akwẽ. *Wairê* nem sabia que existia tanta gente*. Waptokwa* cumprimentou os Akwẽ: - *Teptô aisikburõikwa*! E aí, vocês estão bem? Os Akwẽ responderam: - *Tetô*! Sim! Então os Akwẽ falaram: - Nós moqueamos estas batatas, mas estamos com medo de comer, e a gente morrer. Aí, *Waptokwa* provou as batatas e disse: - Podem comer as batatas, não vão morrer não! No dia seguinte, os Akwẽ pegaram abóbora. E *Waptokwa* provou de novo, dizendo que podia comer abóbora. Mais tarde, os Akwẽ falaram para *Waptokwa*: - Aqui tem cana, mas nós não sabemos se é bom para comer. E *Waptokwa* experimentou um pouco e disse: - Esta aqui não mata, pode comer! E assim foi com todos os outros alimentos que *Waptokwa* e *Wairê* provaram. Mas, os que eles não provaram fazem mal, não se come. (SUKẼ, Roberto, 2012, p.107)

Embora haja uma diversidade de alimentos, os Akwẽ não diferenciavam o que era “bom para comer”, pois não sabiam. O relato de Sukẽ (2012) sobre a origem dos alimentos – *dasa* demonstra uma relação de aprendizado entre seres humanos/terra e os demiurgos, seres divinos/céu, em uma passagem pelo mundo terrestre. São eles que “olham” os Akwẽ, pois são detentores de uma potência de ensinamento e

cuidado contínuo, desde que sejam “ouvidos”. Nesse sentido, o consumo das novidades alimentares depende dessa relação.

A potência do Sol sobre a vida na terra demonstra sua agência sobre os alimentos. Estes, por sua vez, também têm capacidade de agência. Fica evidente o medo de comer pelo perigo de morrer, mesmo depois que o alimento está moqueado/assado. O aprendizado sobre o consumo das novidades alimentares depende dessa relação com Bdâ/Deus Sol, principalmente pela experiência que se estabelece em outras ocasiões, como será visto mais à frente.

Nessa perspectiva, o relato de Vianna (1928, p. 45) associa o aprendizado akwẽ às relações com o Sol, a Lua e os seres terrestres, animais/gente que perderam o uso da fala após ensinar o uso dos vegetais:

> A theogonia akuen é a seguinte: O sol - *B’dê* – é o Deus criador, e “casado” com a lua – *Uà* – que é a mãe de tudo e, por isso, exerce geral influência. Tendo criado os animaes, as plantas, a terra, o homem, deu a fala aos “bichos”, que sabiam tanto ou mais que o homem; e, enquanto elles usavam as plantas para comer, o homem se alimentava dos vermes da terra ou de páos podres, e nem conhecia o fogo. Isso era castigo, porque o homem desconheceu ao Sol como pae creador. Mas os animaes ensinaram o homem a usar das plantas e applicar o fogo na feitura das roças e no assar as carnes e raízes comestíveis. É assim que a tradição corrente, embellezada qual dellas com o seu conto de folk-lore, diz que foi a anta que lhe ensinou o uso do inhame; a perdiz, o do mendoby; o cachorro, o da tayoba; a onça, o da mandioca; ensinando, também, o uso do fogo e como poderia obtê-lo. Mas, de todos os presentes, foi o rato quem lhe fez o melhor: o milho.

A hierarquia dos saberes e do conhecimento é clara. Abaixo dos demiurgos estão os animais/gente, e por último os Akwẽ, que por excelência “aprendem” com todos eles sobre a diversidade alimentar e sua comestibilidade, pois se são “bons para comer”, prolongam a vida. Na terra, os animais são “professores” detentores de diversos conhecimentos - produção/plantio e consumo/culinária - sobre o sistema alimentar. Esses aprendizados são comparados a “presentes” dados pelos ancestrais e recebidos pelos Akwẽ. Porém, o consumo de alimentos crus e podres está associado ao “castigo”, pela falta de reconhecimento desta hierarquia - Deus pai criador no céu.

Entre os Jê, de modo geral, o código gustativo “madeira podre” /pau podre tem o valor simbólico de ser “o único alimento consumido” antes da introdução das técnicas agrícolas – fogo - e das plantas cultivadas. A madeira podre está frequentemente relacionada ao abreviamento da vida (LÉVI-STRAUSS, 2004, p.

101). Porém, entre os Kayapó-Kubenkranken (M8 – Origem do Fogo), por exemplo, era comum comer tiras de carne finas e secas ao sol e madeira podre. Entre os Krahô, a madeira podre é denominada “pau puba”, e entre os Akwẽ, “puba”, ou pasta de mandioca fermentada (NIMUENDAJU, 1942, p. 39). Subentende-se que, dentre outros alimentos consumidos “quase crus”, isto é, secos ao sol, a madeira podre “puba” seja uma espécie de mandioca venenosa “braba”, portanto uma raiz que precisa ser fermentada e amolecida na água corrente “nascente” por meio de saberes e técnicas culinárias tradicionais para a retirada do veneno, aquele (componente que abrevia a vida).

Além disso, a puba é de consumo cotidiano e ritual. Está entre as comidas tradicionais e consideradas sem risco de consumo pelos anciãos e pelas anciãs, pois pode ser comida por qualquer pessoa. Nesse sentido, orienta-se o consumo alternado de arroz e mandioca pela manutenção da saúde, mas principalmente pela diversidade culinária existente. Assim, farinha torrada, farinha de puba *kupakro* e o grolado significam saúde para os Akwẽ, e a memória alimentar associa-se também ao consumo do *kuparpẽ* peixe moqueado com massa de mandioca.

O grolado é a comida que resulta do tradicional processo de preparo da massa da mandioca - fermentação na água da nascente, prensa no *tapiti e* secagem ao sol. Seu preparo é finalizado quando a massa é refogada, adquirindo a textura semelhante à do arroz cozido. O grolado também pode ser pilado e temperado com frutos nativos, tais como pau-brasil e entrecascas de cocos, dentre os quais a se destaca a bacaba, denotando uma diversidade gustativa (SCHMIDT, 2011, p. 44-47).

O tema das novidades alimentares e culinárias inspirou a busca pelos relatos sobre a diversificação alimentar e culinária entre os Akwẽ, desdobrando suas relações com uma diversidade de seres portadores de humanidade e agência. E os relatos míticos sobre as plantas cultivadas também permitiram o destaque das mulheres na socialidade akwẽ.

***

FIGURA 35: Desenho de aluna, da turma 9º ano no Cemix Warã.

ĩwawikwa tô Warã wam hã kahã tê wawi tô ĩsanãmrkwa Warã wam hã



FONTE: XERENTE, Silvino Sirnawẽ, (2011)

A origem do milho faz parte de um importante grupo de mitos jê sobre a introdução de um "gênero de vida agrícola" que representa "sincronia na abundância, na partilha equitativa de recursos, na multiplicação e diversificação de povos", enquanto que "a diacronia está representada na periodicidade de trabalho da terra, em que a água conserva a vida" (LÉVI-STRAUSS, 2004, p. 202). Com exceção dos mitos Kayapó e Akwẽ - apenas as duas etnias jê dissociam a origem das plantas cultivadas da origem do milho -, o grupo de mitos jê sobre as plantas cultivadas está associado ao mito de origem do milho, e demonstra uma notável associação entre o milho e a água.

E aqui iniciamos a observação da proximidade entre mulheres, água as plantas cultivadas a partir de aprendizados com os "donos" dos alimentos. São elas as receptoras por excelência dos "presentes" e mediadoras de novidades alimentares e culinárias entre os Akwẽ.

M94 XERENTE: ORIGEM DO MILHO
Uma mulher estava à beira de um charco com o filho, trançando uma nassa para pegar peixe. Aparece um rato com forma humana convidando-a a ir à sua casa comer milho, em vez de madeira podre, que era, naquela época, o alimento dos homens. Ele

> deixa a mulher levar um beiju, contanto que não diga de onde veio. Mas a criança é descoberta quando comia seu pedaço. Os aldeães fazem a mulher confessar e se dirigem à plantação, cujo proprietário foge, abandonando-a para os índios, depois de ter-se transformado em rato. (NIMUENDAJU, 1944 *apud* LÉVI-STRAUSS, 2004, p. 202).

Notemos que as mulheres akwẽ contribuem para a subsistência da comunidade. Na relação com os "donos" dos alimentos elas se encontram em condições de constante proximidade com a água ou a terra, bem como de cuidado com a nutrição da criança e de aliança entre o surgimento do gênero agrícola e o "bem viver" da comunidade, enquanto os homens estão para a captura, causa da fuga do "dono" da roça de milho. As narrativas mais detalhadas vêm das interlocutoras.

> Maria Helena: Origem do milho e do arroz
> Certo dia, um rato apareceu para uma mulher que todo dia ia fazer cofo na beira de um córrego. Todo dia ela ia. De repente, veio o rato e falou que queria namorar com ela. Aí a mulher não aceitou, porque o rato era bem feio. Aí de repente o rato falou assim: - Eu quero casar com você, para criar o seu filho, porque a mulher era solteira, era uma mãe solteira. Ela disse: - Vou pensar. Voltou, dormiu à noite, pensou, e disse que daria a resposta ao rato no dia seguinte. Quando ela voltou ao córrego, encontrou o rato e ela disse sim, que aceitaria. Naquele momento, o rato a levou para a casa dele. E lá o rato mostrou a ela o milho e o arroz. O milho era um pé bem alto, com milhos bem grandes, tipo uma árvore reta, bem alta. Mostrou também o arroz, que antigamente nem pensavam que tinham, mas tinha arroz naquela aldeia tipo um brejo, tipo uma vereda, mas era uma mata bem fechada. E lá, tinha muito periquito, faziam tanto barulho comendo aquele milho e o arroz! Aí a mulher passou o dia inteiro na casa do rato. O rato foi, levou ela, mostrou os pés de milho, arroz, pegou o milho, ralou e fez um beiju para a mulher levar. À noitinha a mulher chegou lá na aldeia. Dizem que a aldeia era muito grande. E o rato fez um beiju bem grande para a mulher levar num cofo. O rato foi com ela até a aldeia e a deixou pertinho da casa e ela ficou lá. De manhã bem cedo, ela pegou um pedaço e deu pro filho dela e ele andou nas casas, oferecendo para as pessoas comerem, experimentar. E todo mundo admirou, disseram: - Meu Deus! O que é isso?
> (...) Aí todo mundo ficou querendo saber, foi muita gente perguntar a mulher, a mulher não contava. Anoiteceu e ela não teve sossego, ela entrou lá pra dentro para não falar que ela já tava namorando com o rato, e ela não queria mais perder o rato. E aí, foram os anciãos, mas ela não falou. Foi o guerreiro da paz, mas ela não falou. Foi o avô, a avó... De madrugada, chegou o tio de amarração, que é o último. E o tio falou: - E aí, cadê o meu sobrinho? Ela responde: - Tá lá dentro chorando. O tio pergunta: - Por que tá chorando? Ela responde: - Ah, porque ela não dormiu até agora. Todo mundo veio aqui perguntar ela. Só que ela não quer dizer. Ele disse: - Tô indo lá, então. Aí o tio entrou, chamou a sobrinha e a sobrinha sentou, chorou, chorou, chorou. E ele disse: - Eu vim te perguntar que beiju é esse? E ela chorou mais. O tio perguntou três vezes e ela falou: - É milho! Ele perguntou: - Quem te deu? Ela respondeu: - Foi o rato! O rato mora bem ali do outro lado do córrego. Ele mora lá, naquela mata fechada. E lá tá os milhos. Tem muitos pés lá. Bem grande e bem alto. E lá está também o arroz. O que chamam também de ***duinĩmzâ***, não era *karo,* que agora chama de *karo*. Aí, de madrugadinha, já tava quase amanhecendo o dia, um ancião foi lá no meio do pátio e deu a notícia que a mulher tinha falado que tinha

> descoberto o milho e o arroz, e que todo mundo se preparasse, que todas as mães fizessem a comida pros homens comerem que eles iam buscar.
> E a mulher falou: - Vocês podem pegar tudo! E o rato falou pra mim que vocês podem até queimar a casinha dele, que ele vai estar lá e ele vai ser queimado. E disseram: - Tá bom! Aí os homens que foram buscar o milho e o arroz fizeram exatamente o que a mulher tinha falado. Todo mundo chegou com tanto milho, fizeram beiju, já era quase meio-dia.
> De manhã cedo eles foram buscar só que tinha tanta gente pegando, e aí quase meio-dia, chegou. Quando eles chegaram, colocou o arroz assim no terreiro. Aí o Sol chegou e falou assim: - Onde vocês pegaram esse arroz *duinĩmzâ*? O nome desse aqui é *duinĩmzâ*! Eles responderam: - Ah, foi ali! Foi o rato que mostrou pra gente. Ele perguntou: - E cadê o rato? Eles disseram: - A casinha dele queimou e ele foi embora queimado.
> E o rato saiu. E o sangue desse homem, que era tipo um ratão, virou ratinhos. Tanto rato, todo tipo de rato! E aí o Sol falou: - Pega só uma sementinha de arroz, tira a casquinha com sua unha mesmo e corta em três pedaços, coloca numa panela que vai encher. Aí a mulher riu e disse: - Será que vai encher? É verdade que vai encher? Eu não vou fazer isso.
> Aí o Sol falou: - Tudo bem então, se você não quiser fazer. Eu vou ensinar fazer o pilão pra vocês pilar, e aí vocês vão comer o arroz. Aí o sol fez tudo isso, pisou o arroz, soprou, fez o arroz na panela, porque a panela também é o próprio Xerente que fazia de barro. Aí fez o arroz e todo mundo comeu. Depois do almoço que o sol foi embora. E aí veio a história do arroz.
> Se a mulher akwẽ tivesse cortado o arroz em três pedacinhos e se tivesse acreditado no sol, ninguém iria trabalhar muito. Iria plantar um pouquinho do arroz e do milho que ninguém iria comer tudo. Então a história da origem do milho foi essa. O rato que plantava o arroz e o milho, e a partir dali que os Xerente passaram a plantar milho e arroz. E até hoje os ratos comem milho e arroz. Eles vão lá e estragam tudo, né? Se guardar, já era! Porque veio do rato. Então essa é a história.

Ao posicionar os agentes presentes na história/narrativa, percebemos que os animais são considerados gente. As pessoas envolvidas são o rato, a mulher, a criança, o tio - de amarração - da mulher, o ancião e o Sol. Cada um deles traz uma agência específica que promove relações de sentido no discurso.

O rato aparece para a mulher/solteira e quer seduzi-la, propõe aliança e cuidado para a criação/nutrição do seu filho. Em seguida, leva a mulher para conhecer sua casa [plantação de milho *nõzâ* do outro lado do córrego], apresenta-lhe o milho *nõzâ* e o arroz *duinĩmzâ*. Ainda, colhe o milho, rala e faz um grande beiju de milho *nõzâkbu*, presenteando-lhe com esta “novidade culinária” que se tornou conhecida e desejada por todos na aldeia. O rato/gente foi queimado pelos homens akwẽ após a colheita do milho e do arroz. Porém, do seu sangue multiplicou-se uma quantidade de espécies de ratos. Essa multiplicidade de ratos ainda come o milho e o arroz, principalmente se estiver “guardado”.

Cotidianamente a mulher fabrica o cofo *sbo* na beira do córrego. O cofo é um cesto tradicional fabricado de fibra de buriti e utilizado para transporte de alimentos e comidas. Ao conhecer o rato, a mulher não se sentiu atraída. Era uma mulher solteira e mãe de uma criança. A mãe é considerada pessoa importante no cuidado com a alimentação e construção de um corpo saudável.

Mas com a proposta de aliança e cuidados com seu filho, a mulher aceita passar o dia na casa do rato. Ao retornar com o cofo *sbo* abarrotado de beiju, a mulher oferece um pedaço ao filho, que saiu e andou pela aldeia, ofereceu beiju de milho *nõzâkbu* para que as pessoas pudessem experimentar, divulgando, enfim, a novidade culinária.

Mas a mulher fala pouco sobre sua relação com o rato. Não fala para os anciãos, nem para o guerreiro da paz, nem ao avô e à avó, fala apenas ao tio de amarração. Em sua confissão, orienta o tio a colher toda a plantação de milho e arroz, e diz que o rato “deixou” que queimassem sua casa e a si próprio no fogo.

O tio de amarração é uma pessoa importante na vida da sobrinha, pois mantém uma relação de cuidado, respeito e diálogo com ela. Nesse sentido, o tio é o último a perguntar à mulher, e o único que obtém a resposta, isso o coloca em um lugar de destaque na socialidade akwẽ, perceptível em outras singularidades da cultura.

Em seguida, o ancião, biblioteca viva, se encarrega de noticiar a novidade a todos, no meio do pátio *warã*, e até orientou as mães para que fizessem comida para os homens antes da “busca” /captura/colheita. Por sua vez, bem alimentados pelas mães, os homens akwẽ saem pela manhã e colhem/buscam/capturam toda a roça de milho e arroz, queimam a plantação após a colheita e retornam com a fartura de milho nõzâ e arroz *duinĩmzâ* para a grande aldeia. Antes do meio-dia, preparam o beiju *nõzâkbu*, comem e colocam o arroz para secar no terreiro.

Eles também contam ao Sol que foi o rato quem lhes “permitiu” o conhecimento sobre o milho e o arroz, embora a permissão coubesse apenas à mulher. Contam que a casa do rato foi queimada e que o rato foi embora, também queimado. Depois, comem o arroz preparado pelo Sol. Por outro lado, a mulher,

mãe da parturiente, duvida que o Sol tenha capacidade de multiplicar um grão de arroz dentro da panela *piza*, por isso não aprende.

FIGURA 36: Panela *piza*



Fonte: Arquivo pessoal

Obviamente, a relação com o Sol é de aprendizado/fartura e penitência/escassez. É a dúvida que causa escassez. Isso significa que se ela tivesse ouvido/aprendido com o Sol, os Akwẽ poderiam ter menos trabalho para plantar e comer arroz. Além disso, o Sol ensina a ter mais do pouco, a produzir o mínimo para sobreviver, denotando a lógica ameríndia da não acumulação.

É o Sol que vem a terra e encontra a mulher/mãe/parteira, nomeia o arroz *duinĩmzâ,* passa o conhecimento sobre o preparo, para fazer o arroz render na panela *piza,* com apenas uma semente quebrada. Também ensina a fazer o pilão *wdê krê,* confecção masculina, para que o arroz possa render ao ser quebrado em quantidade, uma vez que a mulher “não quis aprender” como se multiplica um grão na panela *piza*. Nesta versão, é o Sol quem ensina o preparo do arroz – processo de pilar/ “pisar” e “assoprar” –, bem como o seu cozimento na panela de barro, e parte somente após o almoço com os Akwẽ, isto é, são comensais.

Em outra narrativa sobre o milho fica evidente a estrutura/armação, que se mantém, e algumas diferenças no conteúdo da mensagem. Aqui os agentes são o

rato, a mulher parturiente, a mãe da parturiente e o Sol. Pizadi também conecta a origem do arroz com a origem do milho *nõzâ*.

> Agora milho e arroz foram inventados com o rato. Isso aí os mais velhos contam. O milho foi (...) que descobriu, assim, mulher da vida, né? Não tem marido! Aí, todo dia leva cofo pra fazer lá no brejo. Todo dia levava o cofo! A menina danada, aí o rato vinha pelejando pra poder trepar mais ela. Aí, essa mulher falava: - Ah! Mas você não tem vergonha? Que homenzinho véi feio, fica pelejano a gente aí! O rato dizia: - Não, o que é isso! Aí depois o quê que vai ver? Ela disse: - Ah! O quê que eu vou ver? Você não tem é nada! O rato disse: - Me diz então por que você quer um homem trabalhador? Pois você vai ver!
> Aí, fica carinhano a mulher, carinhano, até que saiu com ele! Aí, levou pra roça, e disse: - Agora você vai ver. Milho era só uma espiga. Só uma! Mas a espiga, ó! Grandona! Aí a mulher levou só um e encheu o cofo. Aí esse aí foi feito na pedra. Ele mesmo relou pra ela, fez *nõzâkbu.* Mas menino, saiu hora dessa [fim de tarde] com o cofo. O menininho falou: - Mãe, o que é isso? Não, mãe, me dá um pedaço? Aí deu o pedaço. Menino é danado, né? Quando pega as coisa, corre por aí!
> Aí, teve uma mulher que chamou: - O que é isso aí, menino? Deixa ver, deixa eu experimentar também! Aí pegou um pedacinho para experimentar. E disse: - Mas menino, o que é isso aqui? Mas é bom demais! Aí pegou de novo, ela mesmo comeu todo o beiju do menino. Ela mandou pedir mais um pedaço. O menino foi e deu de novo. Aí essa mulher disse: - Não, eu quero que você vai me contar isso aí. Com o quê que você fez o beiju disso aí. Mas é bom demais, é bom! A mulher respondeu: - Não, eu andei por aí no mato. É do mato!
> Aí contou, ela mesma foi atrás, pegou um bocado, relou, aí ê, mas tava amargano demais! Ela disse: - Não, não é isso aqui não! E a mulher confirma: - É isso aí, é isso aí que eu fiz! Aí, as outras, todo mundo experimentou, achou bom demais! (...) Pelejou, pelejou, pelejou, e nada! Foi contar na madrugada do dia, já beeem clareano bem o dia! Aí também esse aí chorou, ficou com dó. Aí, quando o tio dela entrou, falou: - Isso aí é nõzâ. Agora tem nome! A mulher disse: - Nõzâ? Como é que é isso, nõzâ? Aí toodo mundo se pintaram e foram. Agora, de lá mesmo levou pra poder amostrar, mas era milho que ninguém dava conta não!

O rato/gente seduz a mulher; mostra a ela que é um homem trabalhador. Depois de insistir, leva a mulher até sua roça, onde lhe apresenta o milho *nõzâ*, rala o milho na pedra e prepara o beiju *nõzâkbu*, para que ela leve ao filho que está na aldeia.

Por não ter marido, a mulher é considerada “mulher da vida”. É no brejo que essa mulher faz cofo *sbo* todos os dias, até que conhece o rato. Ela duvida que ele seja um homem trabalhador, mas ainda assim aceita o convite para sair com ele, que a leva para conhecer sua roça. A mulher colhe uma espiga de milho, o suficiente para abarrotar seu cofo *sbo*. Ao fim da tarde, depois que o rato lhe prepara o beiju

de milho *nãnmãkbu* ou *nõzâkbu***,** ela retorna para sua grande aldeia. Evita dizer a origem do beiju, afirmando que encontrou o ingrediente no mato. Assim, contou somente ao tio, quem nomeou deu nome ao alimento: *nõzâ*.

A criança pede um pedaço de beiju *nõzâkbu* à sua mãe e, ao percorrer a aldeia, torna pública a novidade culinária. Ao dar um pedaço à mulher, a criança desperta a curiosidade da mesma, que se encanta com o sabor e come todo o beiju da criança. Curiosa, a mulher busca conhecer sobre os ingredientes e o preparo da novidade culinária. Mesmo sem obter a resposta correta, a mulher colhe milho, rala o que havia encontrado no mato, mas o sabor ficou amargo. Outras pessoas na aldeia experimentam o beiju *nõzâkbu* divulgado pela criança e, assim que descobrem o local de origem do milho, se prepararam para a colheita/captura e desfrute coletivo da fartura.

Existem muitas histórias akwẽ e elas são contadas de preferência nos finais de tarde ou à noite. A interlocução com a anciã Pizadi e a professora Wakrãrê Ĩhidba sobre o surgimento das plantas cultivadas traz a narrativa sobre o milho e o arroz como “presentes” do rato. As interlocutoras fazem questão de incluir o contexto em que o alimento surge.

> Pizadi: Como os Akwẽ conheceram o arroz
> Arroz, disse que tinha muito! Vão sair com arroz e perguntar, mas também não sabe, não sabe como é que fazia, né? Perguntou: - E esse aqui, como é que faz? Ela respondeu: - Também não sei o que é isso aí! Aí, assim mesmo, pegou duas mão pra secar e secou mesmo. Aí amarrou, botou o pedacinho de pau pra poder colocar pra secar. Aí Waptokware veio e a mulher tava com dor de criança pra nascer. Aí a mãe dela tava sentada, pensando como é que vai ganhar neném tão rápido. Aí Waptokware Deus chegou: - Quem que tá gemendo aí? A mãe da mulher respondeu: - Não, é minha filha que tá com dor! Não sei o que é, as vez o senhor sabe alguma coisa, vai lá reparar! Eu quero que nasce logo! Era Deus Nosso Senhor que tava lá, ninguém conheceu. Ia enchendo de gente, todo mundo tava admirando! Primeiro foi arroz! Disse que não tava importando pra cá ainda. Aí, disse: - Vamo ver, acende o fogo aí! Aí, ela disse: - Mas como é que a gente vai acender, não tem fogo. Ele disse: - Não, eu quero que vocês vão botar só mesmo a panela no trempe. Aí ele disse: - Eu vou ensinar você, pra você aprender, eu quero que você vai pegar dois carocinho e tira a casquinha e bota. Aí o outro, aí quebra no meio e botá, aí vai tampá. Aí a veia falou assim: - Como é que um e meio vai encher essa panela? Ele disse: - Mas que nada, você não sabe de nada! E desde esse tempo tá aí escutando! Aí falou assim: - Aí vocês tem que mandar o marido de vocês fazer o pilão e mão de pilão pra pisar. Vai fazer diferente! Aí essa mulher falou assim: - Não, vai lá! Eu quero que você vai lá logo! Acho que vai nascer! Aí, foi! Calado, foi fazendo, aí só ficou na porta oiano. Saiu pra fora

> e aí disse: - Não, esse aí, daqui a pouco vai nascer! Tá conversano aí, ó! O menino nasceu! Aí mandou o algodão e disse: - Agora você tem que pegar o algodão... era azedo! Mas Akwẽ não sabe, né? Não entende as coisa... E disse: - Ahn, como é que vai se esticar isso aí? Não estica, é só a cabecinha, como é que vai esticar? Aí ele disse: - Vocês não querem nada. E foi embora. A mulher disse: - Mas você já vai? Ele diz: - Eu já to indo. Pois esse arroz destruiu, ninguém pegou! Só mesmo pra conhecer que se amostrou! Mas aí tem arroz preto, arroz que tem deesse tamanhozinho aqui, é o arroz vermei, de branco, tem arroz de (...), todo quanto é arroz existia! E aí, como Akwẽ nós não sabe guardar nada, acabou tudo! Eu não to vendo ninguém aqui plantar. Aí era meu irmão Raimundo que plantava, a mulher dele guardava um prato, um prato, um prato, um prato. Eu acho tão bonito desses arroz quando eu vejo, é bonito! E Akwẽ, nós não sabe, se plantar alguma coisa tem que acabar duma vez. Desse jeito. Aí esse meu irmão Raimundo falou as palavra assim pra mim: - Isso aqui é do rato que descobriu, isso aqui. Você fica sabendo que vou te contar tudo as minha história. Pois é, arroz e milho vêm do rato, porque os outros não sabe explicar direito não.

A narrativa da anciã demonstra que a mulher [do rato?] coloca o arroz para secar ao Sol. Ela está em situação de resguardo, isto é, grávida e prestes a dar à luz uma criança, e sua mãe [parteira] está preocupada com a demora do trabalho de parto. Então, a mãe pede ajuda ao Sol *Waptokware* para “reparar” a sua filha na hora do parto, mas não acredita nos ensinamentos d’Ele.

O Sol *Waptokware*, ante a situação, vem a terra para acompanhar o parto da mulher. “Era Deus Nosso Senhor que estava lá, ninguém conheceu”. Nesse contexto o Sol aparece como “Deus Nosso Senhor” *Waptokware*, e não como Bdâ. Parece um entendimento próprio da relação de fé cristã. Isso não significa que sejam propriamente iguais aos cristãos ocidentais, mas que exerçam uma fé sincretizada, que denota uma dinâmica narrativa sobre a relação com o demiurgo.

Ainda, o Sol pede para que a parteira [mãe da mulher] acenda o fogo da trempe [fogo doméstico] para cozinhar o arroz na panela *piza*. Também solicita à mulher para que peça aos maridos para construírem o pilão *wdê krê*, para socar o arroz e fazer render. Contudo, diferentemente da história/narrativa de Maria Helena Wakrãrê Ĩhĩdba, o Sol apenas ensina o modo de preparo do arroz. Não prepara o arroz, não come junto com os Akwẽ, nem completa o ensinamento sobre o uso do algodão, por causa da dúvida da parteira, e por isso se retira da presença dela.

Pizadi encerra a história contando sobre a consequente destruição da variedade de tipos de arroz. Ninguém pegou, serviu apenas como uma amostra do presente do rato. Ela reforça que houve um tempo em que a mulher do seu irmão guardava a quantidade de “um prato” de arroz a cada colheita, mas lamenta que os Akwẽ “não sabem guardar”, por isso não plantam. Parece que o hábito de guardar sementes não faz parte do cotidiano akwẽ.

Isso significa que a prática é inexistente, pelo menos na aldeia Salto Kripre, como nota a anciã na interpretação sobre partes do relato mítico. Embora o arroz tradicional seja um gênero alimentício praticamente extinto do cotidiano - como será mais bem percebido em outro capítulo -, as histórias aprendidas com os parentes mais velhos confirmam o reconhecimento de uma diversidade alimentar proveniente das plantas cultivadas. Além disso, confirmam a possibilidade de viver bem através da relação de aprendizado com o demiurgo, o Sol/Bdâ/Waptokware.

8.2 A MULHER-ESTRELA E A BATATA-DOCE

> M93 XERENTE: O PLANETA JÚPITER
> Um dia, Estrela (Júpiter) desceu do céu para se casar com um jovem solteiro que tinha se apaixonado por ela. Ele esconde a mulher em miniatura numa cabaça, onde seus irmãos a descobrem. Irritada, Estrela carrega o marido para o céu; tudo lá é diferente. Para onde quer que olhe, o rapaz só vê carne humana defumada ou assada; a água em que se banha está cheia de cadáveres mutilados e carcaças estripadas. Ele foge escorregando pelo tronco da bacaba que permitira sua ascensão e, voltando para junto dos seus, conta sua aventura. Mas ele não sobreviveria por muito tempo. Quando morreu, sua alma retornou ao céu, onde virou uma estrela. (NIMUENDAJU, 1944, p. 184 *apud* LÉVI-STRAUSS, 2004, p. 201).

Segundo Lévi-Strauss (2004, p. 201), uma versão mais antiga escrita por J. F. de Oliveira, em 1912, afirma que os cunhados da jovem a descobriram dentro da cabaça, mas sob a forma de “um animal com olhos de fogo”. O homem chega ao céu e o vê como um “campo desolado”. “A mulher se esforça, em vão, para manter o marido longe da cabana dos pais, para que ele não visse a ceia canibal que lá ocorria, nem sentisse o cheiro pútrido que de lá vinha. Ele foge e morre assim que coloca os pés na terra” (J. F. de OLIVEIRA, 1912, p. 396-96 *apud* LÉVI-STRAUSS, 2004, p. 201).

Maria Helena: A origem da batata-doce

Tinha três rapazes. Um rapaz deitava e olhava a estrela no céu toda noite. E toda noite ele falava: - Ahn, mas que estrela bonita! Essa é a mais bonita! E o outro falava: - Não, mas essa é a mais bonita! O rapaz dizia: - Não, essa é a mais linda! É a mais bela! Um dia, a estrela desceu! O rapaz já tinha entrado e a estrela entrou e deitou na cama ao lado do rapaz, ele se mexeu, viu a mulher e disse: - Quem é você? Ela respondeu: - Ah! Eu sou aquela mulher que você sempre admirou, eu sou a estrela! Eu vim de lá pra te encontrar! Aí o rapaz começou a namorar com ela, não dormiram mais, e de manhã bem cedo o rapaz foi caçar na mata, só pra matar alguma coisa pra ela comer. E ele colocou a estrela em um cofo, amarrou em cima da forquilha, lá em cima mesmo, e falou para os irmãos: - Olha, eu estou amarrando este cofinho aqui, mas vocês não podem mexer. O nome do cofo é *sbo,* que é cofo fechado. E os irmãos ficaram brincando e se perguntaram: - Será o que tem naquele cofo? Vamos olhar? Um menino subiu, desatou o cofo, desceu e quando abriu o cofo a estrela saiu e correu atrás do rapaz. Aí já foi chamando, né? *Aitê, aisamã*! Meu bem, para, me ouve! Aismĩ*pari!* Me espera! Aí o rapaz escutou a voz da mulher-estrela, ela era tão bonita, branca, branca, branca! Cabelo preto, olho assim, tão linda! O rapaz não aguentou, se apaixonou quando a olhou! Aí, o rapaz já tinha matado um tatu. Ele parou perto de um morro, que tinha pé de bacaba, olhou a mulher e ela disse: - Agora vamos voltar! Ela disse: - Não, agora não vamos voltar. Agora quem vai comigo é você, vamos subir, vou te levar para minha casa! Ele disse: - Então tá, vou conhecer sua casa! Havia um pé de bacaba perto, com uma corda vermelha de algodão. Ela disse: - Pode subir! O rapaz subiu, a estrela subiu. Ele pensou que era um morro, mas era o céu. Aí foram embora. Ela colocou ele na frente, e lá eles passaram embaixo de um pé de jatobá, uma árvore bem grande! E lá tinha um gavião bem enorme que comia todas as pessoas que passassem por lá, um lugar cheio de ossos. As pessoas que tinham muito pecado, as pessoas que eram más, as pessoas que não tinham dó de outras pessoas, as pessoas que faziam tanta coisa, aí a estrela falou: - Você tá vendo aí, ó!? São pessoas que já morreram! Pessoas que ele já comeu! Aqui ninguém passa se não é bom. E o rapaz já ficou logo com medo. A estrela falou: - Fica aqui, ó! Anda aqui ao meu lado, pra ele não te ver. O rapaz passou bem, chegou lá no córrego bem grande, não era o rio Tocantins, mas um córrego talvez como o Piabanha, que esse aqui é o Piabainha, o Cercadinho, lá é o Piabanha. Tinha uma ponte bem pequena que balançava e quem tinha muito pecado, quem era bem pesado não passava lá! A ponte balançava ou então quebrava, e lá no córrego embaixo daquela ponte tinha um peixe bem grande que esperava alguém cair para ele comer. A estrela disse ao rapaz: - Você pode atravessar! Ele pisou na pontinha, na madeira bem pequeninha, segurou e não balançou. E ele passou. Chegaram lá no céu! Pra chegar lá no céu, subiu tipo no morro, passou naquela árvore bem grande de jatobá, passou no córrego e agora chegou no céu. E aí, a estrela tinha uma casa de palha e tinha um quarto separado, porque ela era uma estrela solteira. Ela não era virgem, já era solteira! Aí ela logo colocou o rapaz pra dentro e disse: - Fique aqui, agora você está num lugar estranho, não é lá. O seu lugar é lá. Aí, a estrela rapidamente pegava batata-doce e chegava com a batata assada. Ela dizia: - Fica aqui, eu vou pegar batata-doce, vou buscar na roça pra você comer! A única comida que a estrela dava a ele era a batata-doce. Ele passou vários dias lá. Ficou curioso para sair e quando anoiteceu, estavam fazendo festa cultural, cantando. De repente o tio chegou e disse: - Cadê a minha sobrinha? O pessoal está esperando por ela. A mãe da estrela disse: - Não, agora a sua sobrinha não é mais solteira não! Ela já tem homem! Ela está com o marido dela! Ele disse: - Que bom! Ele voltou mais três vezes para buscá-la e ela não foi, porque já tinha o rapaz. Ao meio-dia, de tanta curiosidade, ele chamou a

> estrela e disse: - Me mostra quem são essas pessoas! Ela disse: - Só ao meio-dia, todo o pessoal vai dormir e você vai ver todos eles! E meio-dia ela levou ele! Levou ele lá onde estavam os mortos, as almas dos que já morreram. E lá ele disse que viu tanta coisa, ficou com medo porque viu tripa, viu fígado, viu tudo! Tudo por fora! E ele não aguentou. Não conseguiu nem dar uma volta e disse: - Não, vamos voltar, aqui é muito feio! Eu não estou aguentando, estou com medo! Ela disse: - Não, espera! Eu vou te levar naquele lugar lá! É por isso que ele não viu Waptokwazawre. Ele ficou com medo e voltou. Ela dizia: - Naquele lugar, lá é muito lindo! E ele dizia: - Não. Então eles voltaram para a casa da mulher-estrela e ela disse: - Agora eu vou buscar batata pra você comer, pra nós comermos, você espera aí! Ele disse: - Tá bom! E assim que ela pegou o cofinho e saiu o rapaz fugiu! Pegou umas batatas que tinha e fugiu! Atravessou naquela ponte correndo, atravessou, correu tanto, não sei como o gavião não o comeu, só pra ele contar a história, né? Pra trazer a batata do céu, de lá, e aí chegou naquele morro, tava lá o pé de bacaba, pegou a fita vermelha de algodão, bateu e desceu. Parou no chão, na terra aqui, e quando ele parou aqui a estrela lhe disse: - Você veio, por que você veio? Ele disse: - Eu vim porque fiquei com muito medo. Por que você me levou lá? É muito feio lá! Lá, eu não estou com minhas tripas de fora, eu não estou com nada de fora! A estrela disse: - Tá bom, então! Mas você não vai viver! Agora, nós vamos casar e viver uma vida eterna aqui! O rapaz disse: - Não, eu não vou morrer não! Mas o rapaz morreu. Pediu pra passar urucum e ele contou toda a história e trouxe seis tipos de batata! Seis tipos! Depois que ele contou a história, deu a batata pra mãe plantar, o rapaz morreu.

O rapaz é um jovem admirador de uma estrela no céu. Um dia ele se mexeu e encontrou a mulher-estrela em sua cama. Eles namoraram e na manhã seguinte, ele foi à caça em busca de alimento para a mulher-estrela. Antes, coloca a mulher em um cofo *sbo* - ela se transforma em rato? - e o amarra em um local seguro, pede aos irmãos para não mexer, mas mexeram. Com isso, o rapaz escuta a mulher chamá-lo, ele já havia matado um tatu para se alimentarem. Então, para perto de um morro, onde havia um “pé de bacaba”, encontra a mulher e pensa em voltar à aldeia, mas com o ocorrido - descoberta e constrangimento da mulher pelos irmãos do rapaz -, aceita o convite dela para conhecer sua casa.

O rapaz e a mulher-estrela sobem o morro por uma “corda vermelha de algodão” que estava no “pé de bacaba” próximo. Passam pelo grande “pé de jatobá”, onde vive o gavião que come pessoas consideradas más, e o rapaz teme a morte. Lado a lado e com a ajuda da mulher-estrela ele consegue passar sem ser visto. Eles chegam ao córrego grande, parecido com um ribeirão e, com cuidado e delicadeza, o rapaz atravessa a ponte, certo do risco de cair na água e ser comido

pelo peixe grande. A ponte também tinha a capacidade de derrubar na água as pessoas más, que cometem “pecados”. Chegam ao céu.

No céu, durante os vários dias que o rapaz se hospeda na casa da mulher-estrela, se alimenta apenas do que ela lhe oferece: batata-doce. Curioso, ao meio-dia pede à mulher-estrela para ver as pessoas de lá. E fica amedrontado ao ver corpos estripados no céu canibal. Aterrorizado, o rapaz pede para voltar imediatamente para a casa da mulher-estrela e não segue até o destino final, que é visitar o Grande Espírito *Waptokwazawre.*

O rapaz foge assim que a mulher sai para colher batatas, mas antes da fuga ele coloca as batatas da casa no cofo, corre e atravessa a ponte do córrego grande, “bateu a fita de algodão” para descer o morro onde se encontra o “pé de bacaba” e retorna a terra. Ao reencontrar a mulher-estrela em terra firme, questiona sua atitude, nega a iminente vida abreviada, passa urucum no corpo, e antes de morrer - se transformar em estrela - o rapaz conta a história e doa seis tipos de batatas - alimento celeste - à sua mãe, para que ela plante na terra. O primeiro plantio de batata foi feito pelas mãos de uma mãe.

A mulher-estrela vem ao encontro do rapaz, mas ao ser descoberta dentro do cofo *sbo*, decide voltar para o céu. Encantado, o rapaz a acompanha, e ela o livra de todos os riscos durante o caminho, pois queria que ele visse *Waptokwazawre*. A mulher é solteira, mas não é virgem, vive no céu canibal em uma casa de palha com quarto separado, para onde leva o rapaz, e o mantém isolado e consciente de que está em lugar estranho. Ela não participa da festa cultural porque “já tinha homem”. No entanto, enquanto ele fica dentro de casa, ela sai para colher batata-doce na roça e retorna para alimentar o rapaz com as batatas já assadas. Ele come apenas batatas-doces que ela colhe e assa na roça celeste.

Perante a curiosidade e insistência do rapaz, a mulher-estrela o leva para ver as pessoas dormindo ao meio-dia, mas o lugar está repleto de cadáveres e almas de pessoas mortas. Ela quer levá-lo até *Waptokwazawre*, mas não obtém sucesso ante o sentimento de terror do rapaz. Por isso, leva o rapaz amedrontado de volta para sua casa e pede que ele a espere colher as batatas para a refeição. Ao voltar, a

mulher procura pelo rapaz e desce a terra firme para saber o porquê de sua fuga. Ela concorda com sua volta, mas avisa sobre sua vida breve.

O céu tem um caminho marcado de lugares e seres potentes com diferentes capacidades de agência; o morro, a corda vermelha de algodão, a palmeira de bacaba, a árvore de jatobá, o córrego grande/ribeirão, a ponte de madeira e a corda, além de outros seres considerados canibais, tais como o gavião e o peixe grande. Lá os cantos e a festa cultural também são realizados. E é durante a festa cultural que o tio da mulher-estrela aparece três vezes na sua casa para buscá-la, mas a mãe justifica sua ausência perante a aliança, liberando-a da participação.

A história é triste, mas conta como os Akwẽ conheceram a batata-doce e a diversidade de batatas, seis tipos de batatas. O arroz ao qual Maria Helena se refere também é diverso, são seis ou cinco tipos diferentes de arroz. O mesmo se dá com o milho e o inhame, como poderá ser visto mais à frente, de modo que tanto a diversidade quanto a fartura de alimentos são evidentes.

A anciã *wawẽ* Pizadi faz questão de dizer que se lembra de todas as "histórias", pois eram contadas à noite pelos seus irmãos, mas ressente a atual falta de interesse dos jovens em "ouvir para aprender". "Por aqui, se a gente falar alguma coisa, hum, vai escutar? Vai nada! Fica conversando pra cá, fica rindo, desse jeito! Por isso que os meninos daqui nem sabem como é que a gente fala."

Pensando em termos de código culinário, entre os Jê o esquema lógico de Lévi-Strauss (2004, p. 310) demonstra que antes do conhecimento da agricultura, tanto o mau cheiro quanto a podridão constam no seu surgimento. Nos mitos jê, em comparação aos mitos tupi, a relação entre a mulher-estrela e o rato se destaca pela diferença marcada na origem das plantas cultivadas.

Entre os Jê o sariguê/rato é uma sarigueia, é a mulher-estrela transformada, é a mulher-estrela que cospe o milho no rosto ou na boca do marido (M88 – Timbira: origem das plantas cultivadas) e (M87a – Apinayé: origem das plantas cultivadas), é a mulher - virgem, embora casada - estuprada e que se torna assassina ao cuspir na boca dos cunhados em (M89 – Krahô: origem das plantas cultivadas). Ela está relacionada à sujeira, pois é aquela agente e paciente do ato de sujar.

Importante notar que nos mitos jê de origem das plantas cultivadas (LÉVI-STRAUSS, 2004) a mulher-estrela se transforma em sarigueia/rato/roedor, e é a dona do milho, mas nas narrativas Akwẽ a mulher-estrela é a dona da batata-doce, embora tenha a mesma potência de transformação. Entre os Akwẽ, a mulher-estrela/sarigueia [dona da batata-doce] tem capacidade de adoecer e abreviar a vida; é uma mulher celeste e negativada como filha de canibais.

A sarigueia [mulher-estrela] não é consumida [é um antialimento], mas "descoberta" pelos cunhados [desobedientes do conselho do irmão], este é motivo pelo qual o rapaz/marido [enojado e aterrorizado ao ver cadáveres assados e defumados no céu] teve a vida abreviada. Assim, os seres celestes são negativados como canibais que se alimentam de carne humana cozida/assada/defumada, e podre/macerada na água.

Por outro lado, Lévi-Strauss (2004, p. 202) cita que na terra os Akwẽ já possuíam plantas cultivadas, adquiridas pelos "heróis civilizadores". É assim que "os Akwẽ consagram à origem das plantas outro mito" (LÉVI-STRAUSS, 2004, p. 375-76) relacionado às mulheres nutrizes, mais precisamente ao leite materno e ao surgimento da mandioca (NIMUENDAJU, 1944, p. 182).

> (...) A heroína jê é uma nutriz que se recusa a ser mãe. Isso ocorre em todas as versões jê, exceto a dos Xerente (M 93), que, como vimos, transforma as valências semânticas do céu e da terra: a mulher celeste é qualificada negativamente, como filha de canibais, incapaz de salvar o marido. Ao mesmo tempo (M108), o papel de doadora das plantas cultivadas (neste caso, a mandioca) passa para humanos — mulheres terrestres, portanto; e, além do mais, já mães e ansiosas por cumprirem seu dever de nutrizes. Preocupadas por terem abandonado seus bebês muito tempo por causa das tarefas agrícolas, elas voltam das roças correndo tão depressa que o leite jorra dos seios inchados. As gotas que caem no chão germinam na forma de pés de mandioca, doce e brava (LÉVI-STRAUSS, 2004, p.215).

Aqui a origem da agricultura é considerada uma arte da civilização na terra, acentuando mais a produção de vida do que a "vida abreviada". São as mulheres nutrizes que fazem brotar mandioca *kupa*. É a relação de cuidado materno que motiva o surgimento desse gênero agrícola. Vale ressaltar que essa relação de cuidado materno aparece também na história do surgimento do milho. Vimos que a relação de introdução do milho na socialidade akwẽ envolve a aliança da mulher terrestre/mãe com o rato, motivada pela contribuição deste no cuidado alimentar do filho.

Percebe-se que a mandioca *kupa* surge não por aliança com um animal/gente dotado de capacidade de agência, mas porque as mulheres terrestres são agricultoras e nutrizes, por isso correm da roça para casa, preocupadas por deixar os filhos para trabalhar na roça. São nutrizes ansiosas porque têm os seios inchados de leite, fluido corporal potente e capaz de fazer germinar uma planta. Assim, são os corpos das mulheres/mães akwẽ que têm a capacidade de produzir alimento [leite materno *dahâi waku* e a mandioca *kupa*] e nutrir outros corpos.

Desse modo, a mandioca *kupa* é reconhecida como potencial alimento consumido pelas nutrizes, pois "as mães que se aproximam dos filhos e que regurgitam generosamente o leite, transpiram certas plantas cultivadas" (LÉVI-STRAUSS, 2004, p. 213-15). Sob a forma natural e comestível, o leite materno *dahâi waku* é um alimento fresco, nem frio e nem quente, um fluido corporal feminino com capacidade de agência. Aqui as mulheres/mães/nutrizes terrestres estão na posição de doadoras do gênero agrícola.

Portanto, nesta ordem relacional de transmissão de substância [fresca/natural] a imagem das mulheres terrestres é positivada. No conjunto de mitos jê sobre as plantas cultivadas, a heroína é uma nutriz que se recusa a ser mãe, exceto a heroína Xerente. Em suma, numa ordem relacional, ao adentrar a vida sexual a mulher cheira mal, ao se tornar mãe, é comparada à sarigueia nutriz. "Tire-se a maternidade da feminilidade e restará o mau cheiro" (LÉVI-STRAUSS, 2004, p. 312).

8.3 A MULHER GRÁVIDA E O INHAME

> Maria Helena: A origem do inhame
> Certo dia um caçador foi caçar muito longe da aldeia. Estava bem tarde, quase meio-dia, ele pensou: - Meu Deus, eu vou chegar sem nada, eu não matei nada! Minha esposa e minha família me esperando, o que eu vou fazer? De repente ele olhou um sapo que atravessava o córrego. Ele olhou, e o sapo foi à roça e tirou inhame. E ele acompanhou o sapo de longe, vigiando e avistou a casa do sapo, onde estava a sapa, a mulher do sapo, bem grande, bem grande! Mas ele plantava todo tipo de inhame, principalmente aquele *prerê,* que tem a folha grande. Aí o caçador viu todo o processo de moquear, assar no borralho, viu o sapo comer, viu tudo. Ele voltou na roça do sapo, pegou o inhame, encheu o cofo e fugiu. Quando ele já estava bem longe, o sapo grande sentiu o cheiro do homem akwẽ. Disse: - Humm, alguém passou por aqui. Alguém foi na nossa roça! O caçador chegou em casa, falou pra todo mundo que trouxe inhame, todo mundo colocou no borralho, comeu, jantou, e na manhã seguinte veio a notícia.

> Disseram: - É hoje, vamos buscar, tem um sapo que plantou, mas agora é nosso! Todo mundo foi se pintar, porque o akwẽ gosta de se pintar. E tinha uma mulher grávida e falaram pra ela: - Não vá! De repente ele vai correr atrás de você, da gente e vai te matar! E ela disse: - Mas eu quero! Ninguém vai dar muito pra mim, eu vou buscar. A mulher já estava com a barriga bem grande. Todos foram com o cofo grande, ela foi alegre, esperou meio-dia, quando os casais de sapos comem, deitam e dormem. Aí os Xerente entraram lá, pegaram o inhame e foram pra aldeia. O sapo correu atrás dos Akwẽ, alcançou a mulher grávida e a matou. A mulher grávida não aparecia e de manhã voltaram lá e viram a mulher grávida morta. Eles levaram a mulher, fizeram a sepultura dela, e no outro dia levaram borduna, flecha, buscaram o sapo, mataram a mulher do sapo, colocaram fogo na casinha dele, mas o sapo ficou de fora e não foi queimado. Aí as rolinhas vieram, todos os pássaros arrastaram o corpo dela e jogaram lá no córrego e é de lá que vem todos os tipos de sapo, todos os tipos de inhame. Ele matou a mulher e os Xerente mataram a sapa. E é de lá que vem o inhame. Aquela roça ficou grande, porque o inhame não acaba rápido. Ele dá cinco, seis anos, mas tem de limpar e cuidar.

O motivo pelo qual o inhame surgiu entre os Akwẽ está ligado à escassez de caça, mas principalmente com a relação de compromisso e cuidado do homem/esposo/pai com o sustento da esposa e filhos. Ao seguir e observar o casal de sapos grandes na roça de inhame, o homem retorna para a aldeia e oferece a novidade alimentar e culinária, o inhame moqueado e/ou assado no borralho [cinza quente em brasa viva], o que motivou a captura/colheita/busca coletiva da roça de inhame na casa do sapo [córrego] e em seguida a queima desta. Nota-se que a captura coletiva associada à queima da roça também aparece nas versões de origem do milho e do arroz. O córrego, por sua vez, é local próximo das roças e propício aos encontros com os “donos” do arroz, do milho e do inhame, portanto, um local sagrado.

A novidade culinária - inhame moqueado e/ou assado no borralho - é um aprendizado que resulta da observação - à distância - de relações e práticas próprias dos sapos, os “donos” do inhame em sua diversidade. O homem caçador só tem acesso ao gênero agrícola porque não quer voltar sem alimento para casa. Nesse sentido, é a caça que se caracteriza como prática masculina de subsistência.

Quando o homem avista o sapo, o observa de longe e segue seu rastro até encontrar a roça de inhame. Vê o sapo moquear e assar alimento no “borralho”, também vê o sapo comer inhame e aprende observando de longe. Não há um “encontro” com o “dono do inhame”, nem repasse de conhecimentos. A aquisição

não se origina de “presente” ou de sedução e aliança, tal como acontece com o milho, o arroz e a batata-doce.

A introdução do inhame na dieta akwẽ é consequente de captura desde o princípio. Antes de retornar para casa, o homem/caçador vai até a roça do sapo e colhe inhames sem ser visto – rouba -, enche o cofo e retorna à aldeia. Depois disso, o caçador conta para “todo mundo” sobre a novidade alimentar e, coletivamente, os Akwẽ assam os inhames no “borralho” e jantam, tal como os sapos fazem.

Por sua vez, o sapo grande atravessa o córrego para colher inhame na roça, pois conhece e planta diversas espécies de inhame, principalmente o inhame de folha grande *prerê.* Pelo olfato, ele percebe a presença do homem, e pressente a captura de sua roça de inhames. É característica dos espíritos dormir ao meio-dia, e não é diferente com os casais de sapos, mas seu pressentimento deixou o sapo grande em estado de alerta. Ao ver a captura coletiva na sua roça, o sapo corre atrás de “todo mundo”, mas alcança apenas a mulher grávida e a mata. Por isso, os ele foge antes de ter sua casa queimada pelos Akwẽ, que retornam para vingar a morte da mulher grávida.

Nesta versão narrada por Maria Helena, a mulher grávida quer participar da captura/colheita da roça de inhames porque teme que o coletivo não lhe trouxesse inhames o bastante. Embora tenha recebido o conselho para não participar da colheita, pela situação de resguardo – gravidez -, a mulher segue “alegre”, espera para colher ao meio-dia, quando os sapos dormem, mas teve sua vida abreviada.

Na manhã da colheita/captura da roça de inhame, “todo mundo” que comeu a novidade culinária na noite anterior decide participar. Depois que os Akwẽ experimentam/conhecem o inhame assado na brasa e decidem pela colheita/captura da roça do sapo grande, não vão sem antes pintar o corpo. Nesse caso, a prática é entendida como um gosto e um tipo de prevenção contra males e ataques dos espíritos, um cuidado corporal/espiritual nas situações de captura.

Nesse sentido, avisam a mulher grávida para que não vá à expedição, pois temem sua morte, mas a mulher vai mesmo assim. Levam um cofo grande e

capturam/colhem a roça de inhames do sapo. Na manhã seguinte, percebem que a mulher grávida não havia retornado. Então eles voltam e encontram a mulher morta, levam seu corpo de volta para a aldeia e sepultam. Mas os Akwẽ retornam à roça dos sapos no dia seguinte e vingam a morte da mulher grávida; matam a mulher do sapo com borduna e flecha e queimam sua casa.

O fenômeno da multiplicação de espécies de sapos e inhames origina-se do corpo da sapa e inclui a ação dos pássaros, principalmente das rolinhas que "arrastam" o corpo da sapa e o "jogam" na água do córrego. A narrativa também demonstra que uma vez plantada, para ser próspera e farta a roça de inhames demanda manutenção - "limpeza" e "cuidado" -, e isso significa cinco ou seis anos de colheita.

8.4 OS *SOKRDA* E AS MULHERES

> Segundo os mais velhos, no começo da formação do nosso povo Akwẽ Xerente existiam dois únicos seres habitando o planeta terra: era *Bdâ* que significa Sol, *Wairê* que é a Lua e somente eles andavam por aqui. Criaram o céu, a terra e também os homens. *Bdâ* e *Wairê* ficavam observando os homens que estavam caçando em grupos durante três ou quatro dias. Os homens tinham um lugar onde acampavam, a aldeia. Passado algum tempo, *Bdâ* e *Wairê* acharam que faltava alguma coisa além daqueles homens. Então *Bdâ* falou aos homens que saíssem para uma caçada, mas antes eles deveriam arrumar o *"sokrda",* isto é, o resto da comida que sobrou enrolado com folha e amarrado com embira, mas que não fosse muito apertado. E não explicou mais nada. Feito isso, os homens foram caçar. Quando voltaram à tarde, ouviram barulho de longe. Chegando ao acampamento, os seus *"sokrda"* tinham se transformado em mulheres. Homens e mulheres se reconheceram e se encontraram, formando um casal. Algumas mulheres tinham os olhos tortos, eram caolhas porque os homens amarraram o "sokrda" com força. Outras tinham olhos bonitos porque os homens prenderam o "sokrda" de leve. (SAWREPTE, Leonardo, 2012, p. 96)

É curiosa a relação da origem das mulheres com a "sobra" de comida, uma vez que "restos" alimentares/comida guardada são "coisas" que não devem ser comidas, pela capacidade de agência que nelas contêm. Quando um mito é reelaborado, as variações ocorridas na percepção da cultura se justificam. Durante as interlocuções com as mulheres, percebeu-se uma continência na fala destas sobre sua origem, o que foi acolhido com respeito. Mas a presença de temas

recorrentes nas diferentes narrativas se destaca, apesar da diferença entre a versão akwẽ de 2012 e aquela registrada por Nimuendaju na década de 1930.

> Antigamente, não existiam mulheres, e os homens eram homossexuais. Um deles ficou grávido e, como não podia parir, morreu. Um dia, alguns homens viram refletida na água de um riacho, a imagem de uma mulher escondida no alto de uma árvore. Durante dois dias, eles tentaram pegar o reflexo. Finalmente, um homem levantou os olhos e viu a mulher; fizeram-na descer, mas, como todos os homens a queriam, eles a cortaram em pedaços e os repartiram. Cada um deles embrulhou seu pedaço numa folha e colocou o pacote numa fenda da parede de sua cabana (como se costuma fazer para guardar objetos). Depois, foram caçar. Na volta, foram precedidos por um batedor, que constatou e avisou os outros que todos os pedaços haviam se transformado em mulheres. À suçuarana (*Felis concolor*), que tinha ficado com um pedaço de peito, coube uma bela mulher; à seriema (*Cariama cristata, Microdactylus cristatus*), uma mulher magra, pois ela havia puxado excessivamente o seu pedaço. Mas cada homem ficou com uma mulher e, a partir de então, quando iam caçar, levavam as mulheres com eles (NIMUENDAJU, 1939, p.186 *apud* LÉVI-STRAUSS, 2004: 141).

A versão narrada por Sawrepte (2012) é uma atualização da versão de Nimuendaju (1939). Os mitemas se repetem ou se invertem enquanto a armação se mantém. Na versão de Sawrepte (2012) o mitema do embrulho faz uma relação direta entre a orientação de *Bdâ* Sol, e a origem das mulheres a partir da "sobra" comida embalada/moldada pelos homens. Na perspectiva de Nimuendaju (1939) *apud* Lévi-Strauss (2004), as mulheres surgem dos pedaços de carne da heroína esquartejada. Pedaços "embrulhados em uma folha" e "guardados" se transformam em diferentes corpos femininos. Assim, as mulheres surgem a partir da sua própria carne que foi "embrulhada" e "guardada".

Ainda, a primeira mulher não é identificada como um animal e nem se transforma em caça, como em outros mitos jê. De modo geral, os mitos de origem das mulheres jê evocam a relação céu/terra na obra *O cru e o cozido*, mas a origem das mulheres na versão akwẽ está mais associada à relação terra/planta/água. No mito "M29 Xerente: origem das mulheres" é no alto de uma árvore que a primeira mulher foi vista. Ela é uma mulher, com capacidade de transformação e diversificação a partir de si, de seus fragmentos corporais que foram "embrulhados" e "guardados". Essa capacidade corporal de agência feminina [autotransformação, diversificação e multiplicação] se dá a partir do sangue, tal como pudemos observar

com os “donos” dos alimentos, conforme relatado nas histórias da anciã e da professora akwẽ, mas também com aquilo que é “embrulhado e guardado”.

Seu corpo esquartejado se transforma e se multiplica em diferentes mulheres, consideradas companheiras/aliadas de caça. O cuidado dos homens em levá-las quando saíam para caçar era uma estratégia para evitar a “disjunção das mulheres”, um “risco que correriam os maridos se viessem a separar-se delas” (LÉVI-STRAUSS, 2004, p. 145).

Merece destaque a condição de surgimento das mulheres akwẽ, tanto na versão akwẽ narrada por Leonardo Sawrepte (2012), quanto na versão M29 interpretada por Lévi-Strauss (2004). Na versão de Leonardo Sawrepte, são os “restos de comida” *sokrda* - embrulhados com folhas e amarrados com embira - que se transformam. Os homens não viram, pois saíram para a caça. Na versão de Nimuendaju, são os pedaços do corpo da primeira mulher akwẽ que foram “embrulhados” e “guardados” pelos homens. Não podemos afirmar que o “resto de comida” *sokrda* provém do corpo de uma mulher esquartejada, mas parece que há uma reelaboração na versão akwẽ, que se confirma com a atual continência feminina em relatar sobre o surgimento das mulheres e que pode justificar uma variação relacional na percepção feminina sobre si.

9 ALGUMAS CONSIDERAÇÕES

Mediante o processo histórico de resistência do povo Akwẽ e a interlocução realizada desde 2010, o estudo bibliográfico enriquecido com os mitos akwẽ demonstrou fundamentos da sua vida social e cosmológica. Tais fundamentos estão presentes nas suas relações e práticas nas “camadas do território”, isto é, no reino que em nossa divisão ocidental chamamos de “natureza”. Estas relações se desdobram em conhecimentos específicos e novidades culinárias adquiridas dos seres do céu, da terra e do subterrâneo, considerados fundamentais na origem da culinária.

Desse modo, a cosmologia pode ser fortemente relacionada ao conhecimento transversal da diversidade alimentar e culinária presente na bibliografia em análise. Lembremos que, para as/os anciãs/ãos Akwẽ, os mitos são verdadeiras histórias repassadas de geração em geração desde tempos imemoriais. Não se trata de lenda, mas realidade, embora alguns professores os definam como contos.

Nas histórias, o beiju de mandioca *kupakbu* se destaca como a comida tradicional mais evidente no discurso Akwẽ. A maioria dos mitos, das narrativas e memórias registradas neste estudo apresenta o surgimento de um alimento e em seguida a uma novidade culinária, ou seja, a transformação cultural sobre o alimento. É notável, também, que o beiju emerge como a importante novidade culinária.

Embora a origem da mandioca não seja lembrada pelas interlocutoras, o alimento aparece no mito de origem das plantas cultivadas, por meio da transmissão de substância das nutrizes – leite materno – que faz brotar mandioca da terra. Parece que há alguma simbologia nesse relato, mas que escapa à compreensão no texto.

Por outro lado, as narrativas sobre a diversidade alimentar dos Akwẽ destacam o arroz, milho, inhame, a batata-doce e a mandioca. Esses são alimentos tradicionalmente plantados pelas mulheres, e denotam transformação consequente na “forma” de plantio-produção com a mecanização. Aqui pode estar refletida a “falta

de interesse” dos jovens em ouvir-aprender as “histórias”, pois grande parte dos alimentos consumidos no cotidiano são encontrados nas cestas básicas e nas prateleiras dos supermercados e nos açougues das cidades de Tocantínia e Miracema, refletindo uma dinâmica espelhada na cultura alimentar do “branco” *ktuanõ.*

Neste estudo, o enfoque sobre as histórias/narrativas mitológicas e mitos registrados sobre a origem dos alimentos e da culinária Akwẽ traz o discurso sobre relações e práticas próprias, saberes e práticas que promovem a construção de pessoa e corporalidade a partir de seus conceitos, uma vez que eles atribuem sentidos aos dizeres e fazeres das pessoas. O discurso também evidencia a potência de autotransformação Akwẽ através de aquisição de novos conhecimentos e aprendizados no território. Nesse sentido, a prática da caça aparece na maioria das relações de mediação entre os Akwẽ e as novidades alimentares e culinárias a partir das plantas cultivadas.

Há um paralelismo entre mito e religiosidade na narrativa de origem do arroz, de modo que o Sol aparece como um representante de “Deus Nosso Senhor”. O surgimento do arroz aparece incorporado a outro mito - do milho -, mas é o Sol o agente que nomeia o arroz e ensina o seu preparo culinário à mulher, além do ensinamento dado aos homens sobre a construção do pilão, importante ferramenta na cozinha Akwẽ.

Por outro lado, parece que a incorporação da narrativa do surgimento do arroz à do surgimento do milho é atualizada para visibilizar o conhecimento de uma diversidade de espécies tradicionais de arroz entre os Akwẽ. Mas a diminuição do hábito de “guardar” um prato do arroz colhido na roça tradicional fez com que as sementes tradicionais desapareceram do cotidiano Akwẽ. Esta é uma hipótese decorrente do incentivo ao plantio de roças mecanizadas de uma espécie de arroz diferente das sementes nativas.

Aliás, “guardar” alimentos não parece ser um hábito, mas seu oposto caracteriza transformação ontológica. Os Akwẽ exercem essa capacidade de ação por meio de uma adaptação criativa (ALBERT, 2002) na modificação do acesso e consumo de

alimentos no contexto de impacto socioambiental sobre seu sistema alimentar. Isso significa que, atualmente, mais que produtores eles são consumidores em potencial, e isso reflete, por exemplo, a necessidade de dinheiro para a compra de sementes, para o plantio de roças e retribuição de mão de obra. Nesse sentido, é importante trazer à tona a questão alimentar a partir da influência das instituições nos modos de vida Akwẽ.

A perspectiva do discurso sobre a (re)existência alimentar conecta a dinamicidade da cultura às transformações estruturais em consonância com as circunstâncias concretas de vida dos Akwẽ. A década de 1970 explicita bem a realidade do povo Akwẽ, mediante programas de desenvolvimento regional, tais como o PRODECER – programa direcionado pelo Estado para promover infraestrutura e incentivo ao desenvolvimento regional do Cerrado e que atraía pessoas de outros estados para o Cerrado.

Os Akwẽ experienciaram a situação de migração de não indígenas para suas terras por causa desse modelo de desenvolvimento regional a partir desse grande projeto de desenvolvimento. O programa ampliou as possibilidades de produção mecanizada de monocultura de soja e arroz para exportação de grãos ao Japão. Isso trouxe investimento em tecnologia na área de agricultura para Goiás, que em 1988 se dividiu com a criação do estado de Tocantins. Esse incentivo aos plantios de roça mecanizada de arroz também pode ser percebido durante o Programa de Compensação Ambiental Xerente – 2001 a 2009 – e pode ser mais bem compreendido no capítulo sobre o contexto socioambiental, quando o Cerrado brasileiro já tinha consagrado o país como o celeiro do mundo.

Dentro dessa lógica dos gêneros de discurso, a partir das histórias/narrativas mitológicas, do discurso político e da produção acadêmica e bibliográfica dos Akwẽ, ficou evidente o que lhes interessa mais. No entanto, ante a atual inquietação no discurso político das lideranças pela diminuição dos plantios tradicionais de roça de toco e roça de vazante, de acordo com seus conhecimentos tradicionais, ficou subentendido que os projetos de mitigação incentivam à adoção de insumos químicos e mecanização no plantio de roças com uma diversidade muito menor de alimentos. O incentivo ao plantio de roça mecanizada de arroz, por exemplo, é fator

preponderante de diminuição na produção das roças tradicionais e, evidentemente, dos plantios e colheitas das mulheres. Além disso, contribuem para a redução na diversidade agroalimentar, que pode ser observada no discurso de abandono dos plantios de roça de toco, onde havia diferentes espécies de batatas e arroz, alimentos que estão presentes nas produções acadêmicas e nas memórias e narrativas Akwẽ.

No contexto sociocosmológico, a pesquisa demandou a inclusão dos rituais em que a cultura prevalece. As tradicionais práticas culinárias podem ser encontradas nos rituais, tais como o *Kupre* - ritual para pessoas de prestígio, inclusive com dados sobre o contexto de pandemia. Durante os longos anos de estudo junto aos Akwẽ, participei de rituais tais como o *Dakrãiwakbazê* - ritual pagamento clânico por serviços funerários, cerimônias de casamento e o *Dasipsê* [a grande festa cultural]. Nesse contexto, é possível perceber que os rituais atualizam as narrativas. É quando os Akwẽ expressam corporalmente seus conhecimentos ancestrais. Alguns deles constam na bibliografia como rituais abandonados, mas aparentemente estão presentes na festa *Dasipsê*, como é o caso do importante ritual do Grande Jejum, relatado como extinto por Nimuendaju na década de 1940. Ainda, na narrativa sobre a origem do fogo, o *Kupre* aparece como uma atualização do *Aikman*, ritual também dado como extinto na década de 1940. Aparentemente, o Grande Jejum prevalece na cultura Akwẽ, mas essa é uma hipótese.

Por outro lado, no contexto cotidiano as relações e práticas Akwẽ vinculam ações políticas, culturais e ambientais. Questões tais como a transformação no consumo alimentar refletem dinamismos e conexões culturais provenientes da mobilidade Akwẽ entre mundos. Essa é uma prática tradicional de aquisição de novos conhecimentos e exercício de relações e práticas próprias de resistência.

O protagonismo Akwẽ é percebido na Educação Intercultural, na produção acadêmica e na contribuição de possibilidades epistemológicas. Entre as lideranças, sua atuação política em prol do acesso aos recursos alimentares para a realização do *Dasipsê* é uma prática de resistência que conecta mito, ritual e política na contemporaneidade. Na produção autoral de material didático e paradidático, com

enfoque no seu sistema alimentar tradicional, a centralidade deste fica evidente no discurso.

Além disso, as lideranças políticas desenvolvem projetos acadêmicos e políticos de ampliação territorial e captação de recursos do ICMS Ecológico para o plantio de árvores nativas para a recuperação de nascentes. Isso significa que os Akwẽ ampliam suas conexões para atender suas demandas socioambientais e cosmológicas cotidianas através da agência na política, embora as campanhas eleitorais tenham enfoque no esporte, na saúde e na educação.

Em suma, entre as práticas de “lazer” estão o banho no rio, a corrida de tora no ritual *Dasipsê*, os treinos e campeonatos de futebol em datas comemorativas, a relação com a cidade e o uso de mídias sociais. Nos processos contínuos o lazer e a vida se revelam na língua materna, no corpo, no ambiente e no movimento. Em decorrência disto, as relações construídas nessas práticas revelam poder, identidade, cultura de lazer e produção de pessoa e corporalidade. Aqui “o tradicional e o moderno vão sendo afirmados ou negados, de acordo com o movimento de encontro das linhas vitais e entrelaçamento dos nós” (SOARES, 2017, p. 160).

São essas práticas contemporâneas que evidenciam o protagonismo Akwẽ nas relações mediadas pelo Estado em busca de reconhecimento dos seus direitos originais e fundamentais. Essas práticas de lazer também são práticas de (re)existência, são ensinadas pelas histórias onde o aprendizado adquirido envolve sua ampla mobilidade entre as camadas do território, com retornos em benefício do coletivo, e dos conhecimentos e aprendizados específicos de cada clã. É uma visão de mundo Akwẽ.

Perante a pandemia de Covid-19, embora a constante interação com diferentes lideranças nas redes sociais, o contato com os Akwẽ tem sido pontual, mesmo após as vacinas contra o Coronavírus. A perda de sábios anciãos para o COVID-19 trouxe um impacto para as comunidades. Muitas pessoas contraíram o vírus nas aldeias e vivenciaram momentos de grandes perdas entre parentes.

Os Akwẽ resistem e mantêm suas práticas funerárias tradicionais, abrindo caixões - sem vacina, sem autorização - para preparar os corpos para a cerimônia funeral tradicional, na medida em que a cultura prevalece. Ainda, a realização dos campeonatos de futebol continuam como práticas prevalecentes durante a pandemia.

As/os universitárias/os Xerente voltaram para as aldeias, mas mantêm seus trabalhos de pesquisa com o apoio dos caciques para que o conhecimento adquirido retorne ao povo. No curso de Direito da Universidade Federal de Goiás, encontramos pesquisas tais como a do estudante Leomar Wainne Xerente, sobre os direitos indígenas relacionados à ampliação territorial do povo Akwẽ, realizadas em plena pandemia. No discurso acadêmico, a escassez de caça e pesca e até do capim dourado – que dá boa renda para as mulheres – é uma realidade que precisa ser enfrentada e transformada, por isso aumento demográfico implica a ampliação territorial. A produção acadêmica está diretamente relacionada com a questão da sustentabilidade no território em seus diferentes aspectos.

A atual demarcação das regiões dentro da Terra Indígena Xerente é uma divisão própria que demarca espaços de produção de roças, na medida em que aumentam os conflitos internos e inquietação com a extração de madeiras. A noção de propriedade tem se destacado como definidora de espaços e práticas inter-aldeias. Também, os anciãos que se responsabilizam pelos ensinamentos dos saberes aos jovens se deparam com a dinâmica das ideias destes, quando retornam de seus estudos em outras instituições de Educação. E isso se torna um desafio.

Ainda, a dependência monetária se caracteriza como um problema a ser solucionado, pois reflete a insustentabilidade dos projetos realizados. A roça mecanizada depende de trator e capacitação técnica específica, o que não coaduna com as relações e práticas próprias de plantio.

A tese sobre o discurso de (re)existência pronunciado por lideranças do povo Akwẽ resultou de interlocução sobre o seu sistema alimentar, com destaque para o que conta mais; as “histórias antigas” a*hâmre há ronwasku* , o discurso político e a produção acadêmica e literária. O argumento principal foi a centralidade do sistema

agroalimentar tradicional no discurso de (re)existência, pelo qual se evidenciam conceitos próprios, mundos constituídos e epistemologia transdisciplinar no pensamento textualizado.

Suas ideias revelam conhecimentos femininos e masculinos, ciclos da vida da pessoa, enfrentamentos dos problemas socioambientais, produção textual com enfoque para autodeterminação e defesa de seus direitos originários. A sustentabilidade e a diversidade alimentar dependem da conservação ambiental e resistem na memória e na oralidade.

Embora as relações de reciprocidade não sejam o objeto de enfoque deste estudo, foi possível encontrá-las nas práticas clânicas e evidenciá-las na estrutura organizacional do modo de vida Akwẽ. A cosmologia akwẽ é proveniente de um conhecimento repassado oralmente, e que contribui para a formação da conduta, dos valores e da personalidade. No sentido das memórias culinárias, as avós se destacam como as detentoras desses conhecimentos.

As limitações do contexto de pandemia de Covid-19 permitiram um ponto de vista relativo sobre suas relações sociais e variações relacionais. O que conta mais é agenciar o empoderamento para o exercício da cidadania através do Ensino Superior, a fim de atender suas demandas, ocupar os espaços e fazer o papel falar. Estabelecer relações de sentido com o discurso das/dos interlocutoras/es pressupôs uma semelhança na alteridade discursiva.

Em suma, o sentido do discurso dado pela pesquisa é um ponto de vista antropológico e não nativo. Esse ponto de vista foi construído com base nas considerações gerais e revisões, e sintetizado em gêneros de discurso. Assim, considerou-se que o ponto de vista antropológico do discurso das lideranças akwẽ é relativo; é um ponto de vista sobre um ponto de vista sobre um ponto de vista.

Olhar para a autossustentabilidade é mais que urgente no presente. Isso pode ser observado a partir de conceitos extrínsecos ao objeto. Porém, quando há uma equivalência de procedimentos investigados numa mesma ordem de determinação de problemas da cultura, o que conta mais se revela nas relações sociais e nas variações relacionais. Isso significa o protagonismo akwẽ nas redes sociais, no

espaço acadêmico, nas produções textuais e/ou na práxis política. O que conta mais no pensamento indígena é a inclusão de novas epistemologias no espaço hegemônico de conhecimento, também consideradas transdisciplinares.



REFERÊNCIAS

ARAÚJO, Rosemary Negreiros de. **Os territórios, os modos de vida e as cosmologias dos indígenas Akwẽ-Xerente, e os impactos da UHE de Lajeado**. 2016. Tese (Doutorado em Geografia) - Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2016. Disponível em: https://repositorio.ufc.br/handle/riufc/21514 . Acesso em: 25 fev. 2020.

ALBERT, Bruce. O ouro canibal e a queda do céu: uma crítica xamânica da economia política da natureza. *In:* Albert, Bruce; Ramos, Alcida R. (Orgs.). **Pacificando o branco:** cosmologias do contato no norte amazônico. São Paulo: UNESP: Imprensa Oficial do Estado, 2002. p. 205 – 237.

BANIWA, Gersem L. A lei das cotas e os povos indígenas: mais um desafio para a diversidade. **Cadernos no Pensamento Crítico Latino Americano**, [*s. l.*], n. 34, p. 18-21, jan. 2013. Disponível em: http://flacso.redelivre.org.br/files/2014/12/XXXVcadernopensamentocritico.pdf . Acesso em: 25 fev. 2022.

BRAGA, Cássia Araújo Moraes. **Políticas públicas e povos indígenas**: uma análise do impacto do Programa Bolsa Família entre os Akwẽ-Xerente. 2019. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional) - Universidade Federal do Tocantins, Palmas, 2019. Disponível em: http://hdl.handle.net/11612/1133 . Acesso em: 7 jul. 2020.

BRASIL. **Lei 11.645** de 10 de Março de 2008. Estabelece as diretrizes e bases da Educação Nacional. Brasília – DF. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11645.htm Acesso em: 22 abr. 2021.

CALIXTO XERENTE, Ercivaldo Damsõkekwa. **Processos de educação Akwẽ e os direitos indígenas a uma educação diferenciada**: práticas educativas tradicionais e suas relações com a prática escolar. 2016. Dissertação (Mestrado em Direitos Humanos) - Universidade Federal de Goiás, 2016.

CANESQUI, Ana Maria. **Olhares socioantropológicos sobre os adoecidos crônicos.** São Paulo: FAPESP; São Paulo: Hucitec, 2007.

CARDOSO DE OLIVEIRA, Roberto. **O trabalho do antropólogo**. Brasília: Paralelo 15; São Paulo: Editora UNESP, 2006.

CAVALCANTE, Celiane Borges; LEITÃO, Rosani Moreira; OLIVEIRA, Roberta Caiado de Castro Oliveira; DANTAS, Fernando Antonio de Carvalho. Povos indígenas e direitos humanos: luta por reconhecimento. *In*: CONGRESSO INTERNACIONAL DOS POVOS INDÍGENAS NA AMÉRICA LATINA, 3., 2019, Brasília. **Anais eletrônicos** [...]. Brasília: UnB, 2019. p. 1-18. Disponível em: http://www.congressopovosindigenas.net/anais/3o-cipial/povos-indigenas-e-direitos-humanos-luta-por-reconhecimento . Acesso em: 12 nov. 2018.

CLASTRES, Pierre. Troca e poder: filosofia da chefia indígena. *In*: CLASTRES, Pierre. **A sociedade contra o Estado**. São Paulo: Cosac & Naify, 2003. p. 17-234.

COELHO DE MELO, Valéria Moreira. **O movimento do mundo**: cosmologia, alteração e xamanismo entre o Akwẽ Xerente. 2016. Tese (Doutorado em Antropologia Social) - Universidade Federal do Amazonas, Manaus, 2016. Disponível em: https://tede.ufam.edu.br/bitstream/tede/5519/5/Tese%20-%20Valeria%20M.%20C.%20Melo.pdf . Acesso em: 3 dez. 2018.

COELHO DE SOUZA, Marcela. **O traço e o círculo**: o conceito de parentesco entre os Jê e seus antropólogos. 2002. Tese (Doutorado em Antropologia Social) - Museu Nacional/Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2002. Disponível em: http://www.uft.edu.br/neai/file/diss_marcela.pdf. Acesso em: 3 dez. 2018.

CUNHA, Manuela Carneiro da. **Os mortos e os outros**: uma análise do sistema funerário e da noção de pessoa Krahó. São Paulo: Hucitec, 1978.

GRÁCIO, Héber Rogério; MORAIS NETO, Odilon Rodrigues de; DEMARCHI, André Luis Campanha. Terras Indígenas e ICMS Ecológico no Tocantins: os casos Xerente e Apinajé. **RBPG**, Brasília, v.13, n.32, p. 635 – 668 set./dez. 2016. Disponível em: https://rbpg.capes.gov.br/index.php/rbpg/article/view/1024/pdf Acesso em 3 dez. 2018.

ESUTKRENPLE XERENTE, Hilda. Poluição de lixo na aldeia. **Articulando e Construindo Saberes**, Goiânia, v. 2, n. 1, p. 377-379, 2017. Disponível em: https://www.revistas.ufg.br/racs/article/view/49024/24042 . Acesso em: 12 nov. 2018.

FERREIRA, Ariel David. **Caminhos e sujeitos no adoecimento e na cura entre os Akwẽ Xerente**. 2016. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Faculdade de Ciências Sociais, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2016. Disponível em: http://repositorio.bc.ufg.br/tede/handle/tede/7128 . Acesso em: 3 dez. 2018.

GEERTZ, Clifford. Uma descrição densa: por uma teoria interpretativa da cultura. *In*: GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 1989. p. 3-21.

GORDON, Cesar. **Economia selvagem**: ritual e mercadoria entre os índios Xikrin-Mebêngôkre. São Paulo: Editora UNESP: ISA; Rio de Janeiro: NUTI, 2006.

HANNA, Philippe; VANCLAY, Frank; LANGDON, Esther Jean; ARTS, Jos. The importance of cultural aspects in impact assessment and project development: reflections from a case study of a hydroelectric dam in Brazil. *In*: HANNA, Philippe. **The social impacts of large projects on indigenous peoples**: procedures, processes and protests. Groningen: [University of Groningen], 2016. DOI 10.13140/RG.2.1.2477.7848. p. 169-191. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/303762672_The_social_impacts_of_large_

projects_on_Indigenous_Peoples_Procedures_processes_and_protests?channel=doi&linkId=5751341808ae10d9336ec0cf&showFulltext=true . Acesso em: 3 dez. 2018.

KOPENAWA, Davi; ALBERT, Bruce. **A queda do céu**: palavras de um xamã Yanomami. 1. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2015.

KRENAK, Ailton. **Ideias para Adiar o Fim do Mundo**. São Paulo: Companhia das Letras, 2019.

KRENAK, Ailton. **O amanhã não está à venda.** São Paulo: Companhia das Letras, 2020.
KRENAK, Ailton. **A vida não é útil.** São Paulo: Companhia das Letras, 2020a.

KRISTEVA, Júlia. **Introdução à semianálise**. São Paulo: Debates, 1969. (Coleção Estudos).

KRTIDI XERENTE, Carmelita. Saberes indígenas na escola. **Articulando e Construindo Saberes**, Goiânia, v. 2, n. 1, p. 81-86, 2017. Disponível em: https://www.revistas.ufg.br/racs/article/view/48999/24019. Acesso em: 12 nov. 2018.

KRTIDI XERENTE, Carmelita; WAKTADI XERENTE, Noemi; BRUDI XERENTE, Wanda. Gestação indígena Akwẽ Xerente. **Articulando e Construindo Saberes**, Goiânia, v. 1, n. 1, p. 235-238, 2016. Disponível em: https://www.revistas.ufg.br/racs/article/view/43025/21565. Acesso em: 12 nov. 2018.

KUHÂNÎPI XERENTE, Paulo César; SÕPRE XERENTE, Armando; SOUZA XERENTE, Jurandi. O resguardo após o nascimento. **Articulando e Construindo Saberes**, Goiânia, v. 1, n. 1, p. 245-246, 2016. Disponível em: https://www.revistas.ufg.br/racs/article/view/43028/21568. Acesso em: 12 nov. 2018.

KUKRÊKÂ XERENTE, Gabriel. **Indígenas do Tocantins**: construindo sua literatura. Brasília: FUNARTE, [2011].

KWANHÂ XERENTE, João. **Warã**: comunicação e educação Akwẽ/Xerente. 2020. Dissertação (Mestrado em Comunicação e Sociedade) - Universidade Federal do Tocantins, Palmas, 2020. Disponível em: http://etnolinguistica.wdfiles.com/local--files/tese%3Akwanha-2020/Dissertacao_JoaoKwanhaXerente.pdf. Acesso em: 12 nov. 2018.

LEFF, Enrique. **Epistemologia ambiental**. São Paulo: Cortez, 2001.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. Trad. Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac Naify, 2004. (Mitológicas, 1).

LIMA, Layanna Giordana Bernardo. **Os Akwẽ-Xerente no Tocantins**: território indígena e as questões socioambientais. 2017. Tese (Doutorado em Geografia Humana) - Universidade de São Paulo, São Paulo, 2017. Disponível em: https://teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8136/tde-11042017-

082645/publico/2017_LayannaGiordanaBernardoLima_VCorr.pdf. Acesso em: 12 nov. 2018.

LOPES DA SILVA, Aracy; FARIAS, Agenor T. P. Pintura corporal e sociedade: os "partidos" Xerente. *In*: VIDAL, Lux (org.). **Grafismo indígena**: estudos de antropologia estética. 2ª ed. São Paulo: Studio Nobel/Editora da Universidade de São Paulo/FAPESP, 2000. p. 89-116.
MÃRAWẼ, Viturino. Associações – Dakrsu. *In*: WEWERING, Sílvia Thêkla (org.). **Povo Akwẽ Xerente**: vida, cultura, identidade. Belo Horizonte: Rona, 2012.

MATTOS, Rinaldo de. O messianismo existencial Xerente. **Antropos**: Revista de Antropologia, Brasília, v. 3, ano 2, p. 27-38, dez. 2009. Disponível em: http://revista.antropos.com.br/downloads/dez2009/Artigo%204%20-%20O%20Messianismo%20Xerente%20-%20Rinaldo%20de%20Mattos.pdf. Acesso em: 3 dez. 2018.

MAYBURY-LEWIS, David. **O selvagem e o inocente**. Trad. Mariza Corrêa. Campinas: Editora da Unicamp, 1990.

MCCALLUM, Cecilia. Alteridade e sociabilidade Kaxinauá. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 13, n. 38, p. 127-136, 1998.

MCCALLUM, Cecilia. Espaço, pessoa e movimento na socialidade ameríndia: sobre os modos Huni Kuin de relacionalidade. **Revista de Antropologia**, São Paulo, v. 58, n. 1, p. 223-256, 2015. DOI 10.11606/2179-0892.ra.2015.102107. Disponível em: https://www.revistas.usp.br/ra/article/view/102107/100528 . Acesso em: 3 dez. 2018.

MORAIS NETO, Odilon Rodrigues de. **O mundo de Justiniano Sawrepte:** sonhos, espíritos e mortos no Brasil Central. 2022. Tese (Doutorado em Antropologia Social) - Universidade de Brasília, Brasília, 2022.

MORIM DE LIMA, Ana Gabriela. **"Brotou batata para mim"**: cultivo, gênero e ritual entre os krahô (TO, Brasil). 2016. Tese (Doutorado em Antropologia) - Instituto de Filosofia e Ciências Sociais, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro 2016. Disponível em: https://sucupira.capes.gov.br/sucupira/public/consultas/coleta/trabalhoConclusao/viewTrabalhoConclusao.jsf?popup=true&id_trabalho=3749507 . Acesso em: 3 dez. 2018.

NIMUENDAJU, Curt. **The Sherente**. Los Angeles: Frederick Webb Hodge Anniversary Publication Fund, 1942.

OLIVEIRA, Luana de Sousa. **O patrimônio alimentar do povo Xerente e suas interfaces com o turismo étnico indígena gastronômico**. 2021. Tese (Doutorado em Turismo e Hotelaria) - Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 2021. Disponível em: http://siaibib01.univali.br/pdf/Luana%20de%20Sousa%20Oliveira%202021.pdf . Acesso em: 18 nov. 2021.

OLIVEIRA-REIS, Francisco Carlos. **Aspectos do contato e formas socioculturais da sociedade Akwẽ-Xerente (Jê)**. 2001. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Universidade de Brasília, Brasília, 2001. Disponível em: http://biblioteca.funai.gov.br/media/pdf/TESES/MFN-14163.pdf . Acesso em: 18 nov. 2021.

OLIVEIRA-REIS, Francisco Carlos. **Subsistência Xerente**: formas de manejo do ecossistema e projetos desenvolvimentistas em um grupo Jê. 1999. Monografia (Graduação em Ciências Sociais) - Universidade de Brasília, Brasília, 1999.
OVERING, Joanna. Elogio do cotidiano: a confiança e a arte da vida social em uma comunidade amazônica. **Mana**, Rio de Janeiro, v. 5, n. 1, p. 81-107, 1999.

POLEK, Lydia (org.). **Dasa-kmãnãr-ze**: receitas Xerente. Goiânia: FNDE/SEF – MEC, 1998. (Coleção Textos indígenas. Série Receitas).

RAPOSO, Clarisse Marina dos Anjos. **Sobre voragem e fertilidade:** parentesco, nominação e alteridade nos modos akwẽ-xerente de composição da vida. 2019. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas – Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2019. Disponível em: https://repositorio.ufmg.br/handle/1843/30007 Acesso: 20 set. 2020.

ROCHA, Tatiana Evangelista da Silva; SILVA, Reijane Pinheiro da; NASCIMENTO, Maíra Messias do. Changing dietary habits among Akwẽn Xerente. **Revista da Escola de Enfermagem da USP**, São Paulo, v. 50, n. esp., p. 93-97, 2016. DOI 10.1590/S0080-623420160000300014. Disponível em: https://www.scielo.br/j/reeusp/a/Dn4DPYQZRXP8SpKMMBprKhJ/?format=pdf&lang=pt. Acesso em: 18 jan. 2019.

ROCHA, Tatiana Evangelista da Silva; NASCIMENTO, Maíra Messias; COSTA, Nilce Maria da Silva Campos; SILVA, Reijane Pinheiro. Identificação da alimentação atual, do povo Xerente, nas aldeias indígenas do estado do Tocantins. **Atas - Investigação Qualitativa em Saúde**, Aracajú, v. 1, p. 594-599, 2015. Disponível em: https://proceedings.ciaiq.org/index.php/ciaiq2015/article/view/330/325. Acesso em: 18 jan. 2018.

RODRIGUES, Kárita S. **Saúde reprodutiva das mulheres Akwẽ-Xerente**: uma perspectiva intercultural. 2014. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Faculdade de Ciências Sociais, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2014. Disponível em: https://repositorio.bc.ufg.br/tede/handle/tede/3965. Acesso em: 18 jan. 2018.

RODRIGUES, Karoline N.; SANTOS, Nayane de Sousa S. A percepção do indígena Xerente sobre a hipertensão arterial sistêmica no Tocantins. **Revista de Pesquisa Cuidado é Fundamental**, Rio de Janeiro, v. 8, n. 2, p. 4549-4562, abr./jun. 2016. DOI 10.9789/2175-5361.2016.v8i2. 4549-4562. Disponível em: http://www.seer.unirio.br/cuidadofundamental/article/view/5032. Acesso em: 18 jan. 2018.

ROMKRE, Genivaldo. Identidade e pintura – Dasiwawise. *In:* WEWERING, Sílvia Thêkla (org.). **Povo Akwẽ Xerente**: vida, cultura, identidade. Belo Horizonte: Rona, 2012.

SAHLINS, Marshall. **Ilhas de história**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1990.

SAWREPTE, Leonardo. Origem da mulher – Pikõ. *In:* WEWERING, Sílvia Thêkla (org.). **Povo Akwẽ Xerente**: vida, cultura, identidade. Belo Horizonte: Rona, 2012.

SCHMIDT, Rosana. **"Nossa cultura é pequi, frutinha do mato"**: um estudo sobre as práticas alimentares do povo Akwẽ. 2011. Dissertação (Mestrado em Antropologia) - Faculdade de Ciências Sociais, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2011. Disponível em: https://repositorio.bc.ufg.br/tede/handle/tde/1006. Acesso em: 18 jan. 2018.

SCHROEDER, Ivo. **Política e parentesco nos Xerente**. 2006. Tese (Doutorado em Antropologia) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2006. Disponível em: https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8134/tde-17072007-113712/publico/TESE_IVO_SCHROEDER.pdf. Acesso em: 18 jan. 2018.

SEEGER, Anthony; DA MATTA, Roberto; VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. A construção da pessoa nas sociedades indígenas brasileiras. *In*: OLIVEIRA FILHO, João Pacheco de (org.) **Sociedades indígenas e indigenismo no Brasil**. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1987. p. 7-29.

SILVA XERENTE, Pedro Paulo Gomes da; BILAC, Doriane Braga Nunes. ICMS Ecológico: Análise do valor aplicado em terras indígenas no município de Tocantínia. **Revista de Humanidades e Inovação**, Palmas, v. 5, n. 2, p. 209-231, 2018. Disponível em: https://revista.unitins.br/index.php/humanidadeseinovacao/article/view/607. Acesso em: 6 dez. 2018.

SILVA XERENTE, Silvia Letícia Gomes da. A língua akwẽ e a língua portuguesa em contato: ameaça ou enriquecimento linguístico? **Articulando e Construindo Saberes**, Goiânia, v. 3, n. 1, p. 378-419, 2018. Disponível em: https://www.revistas.ufg.br/racs/article/view/55390/26462. Acesso em: 12/nov. 2018.

SILVA, Léia; MATTOS, Ana (org.) **Alimentos dos Akwẽ-Xerente:** a roça e as caças. Goiânia: Gráfica UFG, 2016.

SINÃ, Valci. Pinturas e clãs – Dasiwawize. *In:* WEWERING, Sílvia Thêkla (org.). **Povo Akwẽ Xerente**: vida, cultura, identidade. Belo Horizonte: Rona, 2012.

SINÃ, Valci; TPÊKRU XERENTE, Valteir. Casamento tradicional do povo Akwẽ. **Articulando e Construindo Saberes**, Goiânia, v. 1, n. 1, 2016, p. 247-249. DOI

10.5216/racs.v1i1.43036. Disponível em: https://www.revistas.ufg.br/racs/article/view/43036/21575. Acesso em: 12 nov. 2018.

SIRNÃRÊ XERENTE, Manoel; SIRNÃWÊ XERENTE, Silvino. Akwẽ Xerente deixa de ser criança mais ou menos aos 40 anos. **Articulando e Construindo Saberes**, Goiânia, v. 1, n. 1, p. 2251-253, 2016. Disponível em: https://www.revistas.ufg.br/racs/article/view/43037/21576. Acesso em: 12 nov. 2018.

SIRNÃWÊ XERENTE, Silvino. Akwẽkrãwaihku Nahã Rowaskuze. **Articulando e Construindo Saberes**, Goiânia, v. 2, n. 1, p. 17-26, 2017. Disponível em: https://www.revistas.ufg.br/racs/article/view/48993/24013. Acesso em: 12 nov. 2018.
SIRNÃWÊ XERENTE, Silvino. Akwẽkrãwaihku Nahã Rowaskuze: **meio ambiente (tkai mba ro krĩhêmba mnõ nẽ hã)**. 2011. Relatório (Estágio Pedagógico. Projeto Extra-Escolar) - Formação Superior de Professores Indígenas, Núcleo Takinahakỹ. Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2011.

SOARES, Khellen Cristina Pires Correia. **Cultura e lazer na vida cotidiana do povo AKWẼ-XERENTE**. 2017. Tese (Doutorado em Estudos do Lazer) - Escola de Educação Física, Fisioterapia e Terapia Ocupacional, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2017. Disponível em: http://www.eeffto.ufmg.br/eeffto/DATA/UserFiles/files/Khellen%20Cristina%20Pires%20Correia%20Soares-CULTURA%20E%20LAZER%20NA%20VIDA%20COTIDIANA%20DO%20POVO%20AKWE%CC%83-XERENTE.pdf. Acesso em: 12 nov. 2018.

SÕPRẼ, Raimundo. Encontro de clãs – Dasiwawi Sikrãiktõze. *In:* WEWERING, Sílvia Thêkla (org.). **Povo Akwẽ Xerente**: vida, cultura, identidade. Belo Horizonte: Rona, 2012.

SRÔNE XERENTE, Rogério; SILVA XERENTE, Silvia Letícia Gomes da. Contexto Social e ações pedagógicas nas escolas indígenas akwẽ. **Articulando e Construindo Saberes**, Goiânia, v. 2, n. 1, p. 325-362, 2017. Disponível em: https://www.revistas.ufg.br/racs/article/view/49022/24040. Acesso em: 12 nov. 2018.

STRATHERN, Marilyn. **O efeito etnográfico e outros ensaios**. São Paulo: Cosac Naify, 2014.

SUKẼ, Roberto. Alimentos – Dasa. *In:* WEWERING, Sílvia Thêkla (org.). **Povo Akwẽ Xerente**: vida, cultura, identidade. Belo Horizonte: Rona, 2012.

TIIKWA XERENTE, Afonso. **A corrida de toras entre os povos Akwẽ Xerente**. 2020. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Faculdade de Ciências Sociais, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2020. Disponível em: https://repositorio.bc.ufg.br/tede/bitstream/tede/11213/3/Disserta%C3%A7%C3%A3o%20-%20Afonso%20Tiikwa%20Xerente%20-%202020.pdf . Acesso em: 12 nov. 2018.

TIIKWA XERENTE, Afonso; SIPKUZE XERENTE, Roberto. O resguardo na gestação indígena Akwẽ Xerente. **Articulando e Construindo Saberes**, Goiânia, v. 1, n. 1, p. 239-242, 2016. Disponível em: https://www.revistas.ufg.br/racs/article/view/43026/21566 . Acesso em: 12 nov. 2018.

TPÊKRU XERENTE, Valteir. O estudo da grafia dos substantivos em Xerente Akwẽ Mrmẽze. **Articulando e Construindo Saberes**, Goiânia, v. 3, n. 1, p. 97-104, 2018. Disponível em: https://www.revistas.ufg.br/racs/article/view/55376/26448 . Acesso em: 12 fev. 2019.

VIANNA, Urbino. Akuen ou Xerente. *In:* ***Revista do Instituto Histórico e Geográphico Brasileiro.*** Tomo 101, vol. 155, Imprensa Nacional: Rio de Janeiro, 1928, p.3-48.

VÍCTORA, Ceres Gomes; KNAUTH, Daniela Riva; HASSEN, Maria de N. Agra. A construção do objeto de pesquisa. *In*: VÍCTORA, Ceres Gomes; KNAUTH, Daniela Riva; HASSEN, Maria de N. Agra. **Pesquisa qualitativa em saúde**: uma introdução ao tema. Porto Alegre: Tomo Editorial, 2000. p. 45-52.

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. O recado da mata. *In*: KOPENAWA, Davi; ALBERT, Bruce. **A queda do céu**: palavras de um xamã Yanomami. 1. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2015. p. 11 - 42.

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. 2002. “O nativo relativo”. **Mana**, 8 (1): 113-148. Disponível em: https://www.scielo.br/j/mana/a/ZcqxxhqhZk9936mxW5GRrhq/?lang=pt. Acesso em: 12 fev 2018.

XERENTE, Moacir. **Indígenas do Tocantins**: construindo sua literatura. Brasília: FUNARTE, 2011.

WAÎKAZATE, Sinval. Vida e memória - Kmãkrẽwa. *In:* WEWERING, Sílvia Thêkla (org.). **Povo Akwẽ Xerente**: vida, cultura, identidade. Belo Horizonte: Rona, 2012.

WAINNE XERENTE, Leomar. **O Direito originário dos povos indígenas ao território e a ampliação das terras demarcadas**: o caso da Terra Indígena Akwẽ Xerente. 2021. Monografia (Graduação em Direito) - Universidade Federal de Goiás, 2021.

WAKUKE, Agripino; WDÊKRUWE XERENTE, Arlindo; KUKRUWANÊ XERENTE, Helena. O nascimento da criança indígena Akwẽ Xerente. **Articulando e Construindo Saberes**, Goiânia, v. 1, n. 1, p. 243-244, 2016. Disponível em: https://www.revistas.ufg.br/racs/article/view/43027/21567 . Acesso em: 12 nov. 2018.

WDÊRÊHU XERENTE, Adão. Práticas pedagógicas Akwẽ e práticas pedagógicas das escolas akwẽ. Articulando e Construindo Saberes, Goiânia, v. 2, n. 1, p. 305-308, 2017. DOI ***10.5216/racs.v2i1.49070.*** Disponível em:

https://www.revistas.ufg.br/racs/article/view/49070/24064 **.** Acesso em: 12 nov. 2018.

WEWERING, Sílvia Thêkla (org.). **Povo Akwẽ Xerente**: vida, cultura, identidade. Belo Horizonte: Rona, 2012.

WOORTMAN, Klaas. **Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda**: relatório final. Brasília: UnB, 20, 1978. (Série Antropologia). Disponível em: http://dan.unb.br/images/doc/Serie020empdf.pdf. Acesso em: 12 nov. 2018.

WUDÊKRUWÊ XERENTE, Arlindo. **Alimento tradicional do povo Akwẽ Xerente**. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura Intercultural Indígena) - Núcleo Takinahakỹ de Formação Superior Indígena, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2013.