

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
FACULDADE DE CIÊNCIAS SOCIAIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL**

“NOSSA CULTURA É PEQUI, FRUTINHA DO MATO”:

Um estudo sobre as práticas alimentares do povo Akwẽ

ROSANA SCHMIDT

**Goiânia/Goiás
2011**

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
FACULDADE DE CIÊNCIAS SOCIAIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL

“NOSSA CULTURA É PEQUI, FRUTINHA DO MATO”:

Um estudo sobre as práticas alimentares do povo Akwẽ

ROSANA SCHMIDT

Sob orientação da professora
Joana Aparecida Fernandes Silva

Dissertação submetida como requisito
parcial para a obtenção do grau de Mestre
em Antropologia Social no Programa de
Pós-Graduação em Antropologia Social.

Goiânia/Goiás
Março/2011

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação na (CIP)
GPT/BC/UFG**

S348n Schmidt, Rosana.
“Nossa cultura é pequi, frutinha do mato” [manuscrito]: um estudo sobre as práticas alimentares do povo Akwê / Rosana Schmidt. – 2011.
128 f. : il.

Orientadora: Prof^ª. Dr^ª Joana Aparecida Fernandes Silva.
Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Ciências Sociais, 2011.
Bibliografia.

1. Hábitos alimentares – Povo Akwê. 2. Antropologia. 3. Etnologia. I. Título.

CDU: 392.8(=1-82)

“Eu tenho esse relógio no meu pulso, por causa disso que eu não sou índio?”

(Moacir Anciã Xerente)

AGRADECIMENTOS

Este trabalho não poderia ter vindo à tona sem o apoio e incentivo de diversas pessoas.

Aos Akwê, especialmente a Sirnãwê e Kuzê. Sem a disposição em me receber seria impossível fazer o trabalho. À Pizadi, Moacir, Rosilene, Dawaci, Valdir, Valdeciano, Grigolo, Benigno, Valcirlei, Rejane, Lurdes, Betânia, Maria Helena, Simiki, Armando Sõprê e pastor Rinaldo pela disposição e colaboração.

À minha família pelo apoio, paciência e compreensão em todas as horas.

À minha orientadora Joana Aparecida Fernandes Silva, que esteve comigo nestes dois anos de pesquisa e apoiou em momentos delicados.

Aos amigos Carla Maísa Camelini e Eduardo Marques pela amizade, hospitalidade e força, indispensáveis para a construção e reconstrução de minhas posições durante a escrita final.

Aos amigos Gregor Kux, Lisbeth Oliveira, Adjane Rodrigues, Neri Silva, Vandimar Marques, Jean Pierre Pierote, Ariel Nunes, Nilauder Guimarães e Cláudia Vicentini pelo apoio e pelos agradáveis momentos de descontração.

Aos professores Marco Antônio Lazarin, Nei Clara de Lima, Izabel Missagia de Mattos, Custódia Selma Sena do Amaral, Maria Luiza Rodrigues Souza, Cíntya Maria Costa Rodrigues, Carmen Silvia Rial, Gabriel Omar Alvarez, Mônica Thereza Soares Pechincha, Ellen Woortmann, Klaas Woortmann, Marlene Castro Ossami de Moura, Leila Fraga e Paulo Marçal pelo ensino e incentivo durante a feitura deste.

Agradeço a todos que de alguma forma eu possa ter omitido.

Este trabalho não poderia ser feito sem o apoio da CAPES através da bolsa Demanda Social.

RESUMO

Este trabalho teve como objetivo estudar as práticas alimentares Akwẽ e evidenciar suas relações com as regras sociais. Para discutir essa relação utilizou-se das visões de saúde (tratamentos e cura) e doença (causas de enfermidade) dos entrevistados para entender os preceitos que envolvem a alimentação e a cultura. Também foi necessário abordar as práticas alimentares atuais para entender as estratégias e os arranjos utilizados para obtenção de alimento no contexto de transformação. Recorro às informações colhidas durante o trabalho de campo realizado na aldeia Salto Kripre no Estado do Tocantins e também a outros trabalhos relacionados com a etnologia indígena e antropologia da alimentação. Foi possível observar a importância dos anciãos, das mulheres e dos xamãs no contexto de transformação das práticas alimentares e a partir disso perceber aspectos cognitivos e simbólicos relacionados com as regras sociais e a alimentação. Os capítulos proporcionaram a compreensão de coisas e pessoas pela via do alimento. O contexto atual da alimentação Akwẽ mediante situações de impactos de projetos de desenvolvimento bem como a socialidade do ponto de vista relacional interno e externo estão permeados de subjetivação.

Palavras chave: Akwẽ, alimentação, saúde, etnologia e antropologia.

ABSTRACT

This work aimed to study the dietary Akwẽ and show their relations with social rules. To discuss this relationship we used the visions of Health (treatment and healing) and disease (cause of illness) of respondents to understand the principles involving food and culture. It was also necessary to address the current food practices to understand the strategies and arrangements used to obtain food in the context of transformation. I turn to the data gathered during fieldwork in the village Salto Kripre in the state of Tocantins and also other work related to ethnology and anthropology of food. It was possible to observe the importance of elders, women and shamans in the context of transformation of food habits and from that see cognitive and symbolic aspects related to social rules and power. The chapters have provided an understanding of things and people through food. The current context of food through Akwẽ situations impacts of development projects as well as the sociality of the relational point of view internal and external are infused with subjectivity.

Keywords: Akwẽ, food, health, ethnology and anthropology.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	11
2 CAMINHOS DA PESQUISA E METODOLOGIA.....	15
2.1 A Licenciatura Intercultural Indígena.....	15
2.2 O campo.....	16
2.2.1 Aldeia Salto Kripre.....	17
2.2.2 Entrevistas.....	22
3 REFERENCIAL TEÓRICO.....	24
4 AKWÊ-XERENTE.....	29
4.1 A resistência Akwê.....	33
4.2 Uma leitura de “O Selvagem e o Inocente” de David Maybury-Lewis pelo fio condutor da alimentação.....	38
4.2.1 Relato de experiência na caça coletiva.....	43
5 ALIMENTO NA SAÚDE E NA DOENÇA AKWÊ-XERENTE: VISÃO DE UM ANCIÃO, UMA ANCIÃ E UM XAMÃ.....	47
5.1 Visão de saúde e doença: “tem muita ciência”.....	48
5.2 Viver é experienciar para não esquecer!.....	53
5.3 Mulher, parto e resguardo: preceitos alimentares.....	59
5.4 A comida identifica: você é o que come e o que não come.....	60
5.5 Considerações Finais.....	65
6 SOCIALIDADE AKWÊ-XERENTE: A CULTURA TRANSFORMANDO O IDEAL EM POSSÍVEL.....	68
6.1 Produção, distribuição e consumo.....	68
6.2 Contexto atual da alimentação Akwê: PROCAMBIX, roça e gado.....	76
6.2.1 Procambix.....	77
6.2.2 Roça e gado.....	84
6.3 Socialidade do ponto de vista relacional interno e externo.....	86
6.3.1 Corpo e pessoa.....	86
6.3.2 Socialidade e caça: o "bom caçador".....	89
6.3.3 Cosmologia e Ritual	93
6.3.4Ritual Pós-Funeral.....	95
7 CONCLUSÕES.....	101
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	104
ANEXO A – Registros Bibliográficos sobre os Akwê – Fonte: Biblioteca Curt Nimuendaju/FUNAI.....	108
ANEXO B – Registros sobre Alimentação Indígena – Fonte: Biblioteca Curt Nimuendaju/ FUNAI.....	114
ANEXO C – Registros da experiência na Licenciatura Intercultural Indígena – UFG/2010.....	118
ANEXO D – Mapa da localização da Aldeia Salto Kripre em Tocantins.....	124

ANEXO E – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e Consentimento de Participação da Pessoa como Sujeito de Pesquisa.....	125
ANEXO F – Roteiro de entrevistas.....	127

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1 – Escola Indígena Waikãrnãse – Aldeia Salto.....	18
FIGURA 2 – DSEI- Aldeia Salto.....	18
FIGURA 3 – Antena parabólica em uma das casas.....	19
FIGURA 4 – Aldeia Salto Kripre para Daniel, 10 anos.....	20
FIGURA 5 – Destaque para a escola, o campo e o centro comunitário.....	20
FIGURA 6 – Mais um destaque ao posto de saúde.....	21
FIGURA 7 – Cartaz das pinturas corporais anexado em sala de aula.....	30
FIGURA 8 – O futebol acontece sempre aos finais de tarde. Mulheres e homens jogam separados.....	30
FIGURA 9 – Artesanato de capim dourado.....	37
FIGURA 10 – Roça na vazante do rio Tocantins.....	50
FIGURA 11 – Técnica para quebrar babaçu.....	54
FIGURA 12 – Tratando o peixe.....	55
FIGURA 13 – A volta da pesca.....	56
FIGURA 14 – Uma cozinha externa.....	57
FIGURA 15 – Utensílios de cozinha de uma anciã.....	57
FIGURA 16 – Liberdade vigiada.....	58
FIGURA 17 – Tratando tripas e bucho para consumo.....	62
FIGURA 18 – Distribuição de carne de gado.....	63
FIGURA 19 – Distribuição de farinha de puba e refrigerante	63
FIGURA 20 – Porcentagem das fontes de renda de quarenta entrevistados.....	69
FIGURA 21 – Porcentagem de produtos alimentícios consumidos e comprados na cidade.....	71
FIGURA 22 – Consumo de alimentos em dois dias.....	72
FIGURA 23 – Identificação de grupos domésticos na aldeia Salto Kripre.....	75

LISTA DE TABELAS

TABELA 1 – Entrevistados no trabalho de campo na Aldeia Salto Kripre.....22

TABELA 2 – Alimentos consumidos em dois dias e agrupados em categorias.....74

1 INTRODUÇÃO

A pesquisa antropológica sobre *as práticas alimentares do povo Akwê, no interior do Estado do Tocantins*, almeja entender a alimentação Akwê como um fenômeno sociocultural em transformação. O intuito de registrar as práticas alimentares e as regras sociais a elas relacionadas, bem como os costumes, os valores e os comportamentos voltados para a produção, distribuição e o consumo alimentar desta comunidade, permitiu verificar as estratégias e os arranjos do comer imbricados na socialidade¹.

A construção do objeto de pesquisa, segundo VÍCTORA, Knauth e Hassen (2000), perpassa três níveis de recorte que delimitam a amplitude de um objeto de estudo. O primeiro nível requer um recorte *temático* explicitando um fenômeno dentre vários a ser investigado. Nesse contexto, a pesquisa aqui apresentada tem como recorte temático a saúde e a alimentação em relação ao impacto de projetos de desenvolvimento como a Usina Hidrelétrica Luís Eduardo Magalhães², instalada no rio Tocantins. A importância desta demarcação para a análise se deve ao contexto de encerramento do Programa de Compensação Ambiental Xerente – PROCAMBIX, no ano de 2010, que apoiou projetos voltados para a sustentabilidade da comunidade durante oito anos.

Parte-se da proposta de autores como Lévi-Strauss (1968), que postulam que o alimento permite absorver aspectos cognitivos e simbólicos que possibilitam este se tornar uma categoria de entendimento da cultura de um povo. Soma-se a isso o estudo dos hábitos alimentares como marcadores de identidades, que distinguem indivíduos grupos e culturas (WOORTMANN, 1977). Afinal a dimensão cultural do fazer culinário revela a diversidade de culturas e o “saber-fazer” divulga diferentes maneiras de classificar, produzir e consumir o alimento nas variadas situações. Nesse sentido, a classificação das coisas reproduz a classificação dos homens (DURKHEIM; MAUSS, 2001). Vale dizer que a memória alimentar é prescritiva e proscritiva, determinando o que se deve comer e o que não se deve comer

¹ Entendo aqui o conceito de socialidade assim como Cecília McCallum. Em diálogo com Joanna Overing e Marilyn Strathern, para ela a socialidade “é um estado momentâneo na vida social de um grupo, definido pelo sentimento de bem-estar e pelo auto-reconhecimento como um grupo de parentes em plena forma.” (MCCALLUM, 1998:129). Durante a pesquisa, me comuniquei com Philippe Hanna, que também dialoga com as autoras em sua pesquisa.

² Também conhecida como Usina Hidrelétrica do Lajeado, é um projeto pensado desde a década de setenta. O empreendimento foi construído em prol do desenvolvimento regional do Estado do Tocantins. O rio Tocantins foi desviado, criou-se um lago gerando impactos positivos e negativos para a população da região. Para a compensação ambiental do povo Akwê-Xerente, em 2001 a FUNAI mediou à criação do PROCAMBIX – Programa de Compensação Ambiental Xerente que apoiou até 2009 diversos projetos voltados para a subsistência da comunidade que possivelmente ajudam a compreender as práticas alimentares.

elevando o conhecimento das proibições alimentares como possibilidades de compreensão de suas especializações e racionalizações precisas. As regras afloram a curiosidade das violações, especialmente quando há a percepção das interpretações de sintomas naturais que resultam em diagnósticos culturais (LÉVI-STRAUSS, 1989).

Enquanto parte da modernidade, os povos indígenas convivem com o modelo econômico e político neoliberal, estando sujeitos a mudanças, inclusive nas práticas alimentares. Poulain (2003) desenvolve estudos com ênfase na sociologia da alimentação e afirma que as mudanças não oprimem a valorização da alimentação tradicional e nem a identidade. Além do mais a cozinha indígena não está erradicada, há uma interdependência maior quando o acesso a “outros” alimentos aumenta, porém seus fundamentos básicos resistem aos graus de interferência vinda de outras culturas (CASCUDO, 1972).

Ainda sobre a construção do objeto de pesquisa, Víctora et al. (2000) afirmam que o segundo nível requer um recorte *disciplinar* explicitando a área de conhecimento na qual o fenômeno será investigado. Em relação a esse nível do recorte da pesquisa, recorro à antropologia da alimentação e à etnologia indígena, no sentido de elucidar quais as estratégias e os arranjos presentes no discurso social em relação à alimentação Akwê.

O terceiro nível requer um recorte *empírico*, explicitando onde a pesquisa será desenvolvida. Junto ao terceiro nível temos uma ramificação deste que é o recorte *metodológico* explicitando o enfoque da pesquisa, que pode ser quantitativo ou qualitativo. Optou-se por dar ênfase ao método etnográfico, trabalhando com fatos do cotidiano e interpretando o fluxo do discurso social dentro de uma teia de significados, registrando, gravando e grafando.

A pesquisa delimita os aspectos compreensíveis e explicáveis a partir da área de conhecimento e do referencial teórico em questão, desenvolvido a partir das idéias de Lévi-Strauss (1968; 1989) quando este afirma que o cru é uma transformação da Natureza enquanto o cozido é uma transformação da Cultura, possibilitando refletir sobre a cultura de um povo, bem como as regras alimentares; Leach (1973; 1983) que afirma que os hábitos alimentares distinguem indivíduos, grupos e culturas, através de tabus, que se expressam no nível das regras e classificações que envolvem a relação de comestibilidade e a avaliação social de animais; Durkheim e Mauss (2001) que afirmam que o sistema de classificação de coisas reproduz a classificação de homens, e Sahlins (1990) que trabalha o processo simbólico de transformação através da junção de passado e presente no contexto cultural. Outras idéias importantes para o desenvolvimento deste estudo foram desenvolvidas por Woortmann (1977) que afirma que o alimento quando representado define posição social e individual; Poulain

(2003) e Cascudo (1972) no que concerne ao capitalismo enquanto força motriz de mudanças que não ofuscam a resistência, revelada nas tradições alimentares; Wolf (2003) para uma reflexão das relações de poder local para o contexto global; Canesqui e Garcia (2005) em diálogo da Antropologia com a Nutrição; Eduardo Viveiros de Castro³ em sua abordagem de corpo e pessoa para entender a cosmologia ameríndia; Esther Jean Langdon (2005) que aborda a saúde e a doença como um processo de construção social abrangente de significados plurais para os sintomas, diagnósticos, escolha de tratamentos e avaliação destes e Rabelo & Alves (2004) que abordam a construção da pessoa e do corpo a partir da experiência subjetiva e dos processos sociais.

Em relação à diferenciação entre tema e objeto, sabe-se que o primeiro deve se atentar ao assunto que será investigado, fornecendo importantes dados para a justificativa da pesquisa e o segundo deve se ater ao problema que se quer investigar, porém necessita de delimitação/recorte em termos de população, variáveis/fatores a serem estudados/as, circunscrição geográfica e delimitação temporal.

Na construção do objeto é que se demonstra a originalidade da pesquisa. Para tanto, a explicitação do problema a ser investigado e o recorte dos seus limites e implicações são os requisitos para uma boa pesquisa.

Assim, este estudo tem por objetivo levantar a temática das práticas alimentares e das regras sociais Akwê da aldeia Salto Kripre no Estado do Tocantins com o objetivo de registrar as estratégias e os arranjos de alimentação antes e após a construção da Usina Hidrelétrica do Lajeado. Para tanto se considerou importante identificar, junto aos anciãos⁴ e xamãs, as visões de saúde (prevenção, tratamento e cura) e doença (causa) relacionadas com as práticas alimentares; entender as práticas alimentares Akwê, bem como as regras sociais a elas relacionadas e avaliar o atual contexto da alimentação Akwê após construção da Usina Hidrelétrica Luís Eduardo Magalhães.

O problema que se propôs refletir compreende o entendimento das estratégias e dos arranjos que os Akwê se utilizam para se alimentar. Nesse sentido, algumas questões norteiam ou suleiam a pesquisa: como a produção, o consumo e a distribuição do alimento se evidenciam na socialidade Akwê? Como as regras sociais se inscrevem nas práticas alimentares? Qual a importância da alimentação tradicional para eles? Qual a visão de saúde e doença relacionada com a alimentação? As mudanças impostas pelo processo de desenvolvimento, como o caso da Usina Hidrelétrica do Lajeado, implicam numa

³ Disponível em http://www.scielo.br/scielo.php?pid=s010493131996000200005&script=si_arttext

⁴ A categoria “Ancião” é local, utilizada pelos Akwê para se referir aos mais velhos.

transformação na cultura alimentar do povo Akwê? Até que ponto a alimentação, uma base de sobrevivência, indicaria novos regimes de subjetivação (conhecimento), tanto no sentido de assujeitamento a um conjunto de normas e valores sociais e estéticos, quanto enquanto sujeitos autonomizados?

Segundo VÍctora, et al. (2000), na pesquisa antropológica a definição do objeto de investigação pode ser dinâmica e flexível, podendo o recorte ser redefinido no decorrer da pesquisa:

Essa redefinição pode se dar em função das especificidades do grupo e/ou local estudado, das mudanças sociais, econômicas e políticas ou em razão mesmo da pertinência do objeto para o grupo em estudo (VÍctora, Knauth e Hassen, 2000:50).

É neste contexto que se pretende pesquisar as práticas alimentares Akwê a partir de fenômenos socioculturais.

O método etnográfico, enquanto próprio da Antropologia, tende à desconstrução de abordagem etnocêntrica e consideração do contexto social dos atores, pois o comportamento humano pode ser explicado e compreendido quando tomamos o contexto social dos atores como referência. É neste momento que se faz necessário ir a campo para absorver, exercer alteridade e entender o *ponto de vista do nativo*, examinar aspectos da vida de diferentes e diversos grupos sociais. Esse campo é construído e é isso que apresento no próximo capítulo, uma descrição do caminho percorrido nesta construção.

2 CAMINHOS DA PESQUISA E METODOLOGIA

Desde 2009, através do Programa Demanda Social financiado pela CAPES-Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, me dediquei a este trabalho através de etapas que se estenderam na participação da Licenciatura Intercultural Indígena e nas viagens de campo para a aldeia Salto Kripre.

2.1 A Licenciatura Intercultural Indígena

O Estágio Docência foi cumprido através da participação na Licenciatura Intercultural Indígena, atuando como monitora no tema contextual “Cultura e trabalho” sob supervisão da prof^a Joana Aparecida Fernandes Silva e do prof. Marco Antônio Lazarin e no tema contextual “Percepção Cultural do Ambiente” sob supervisão da prof^a Izabel Missagia de Mattos. Tal experiência oportunizou uma compreensão da proposta de um curso superior voltado para os interesses indígenas, além convivência com pessoas de etnias diferentes e, claro, conhecer os acadêmicos indígenas Akwê.

Como uma das atividades consideráveis, junto à professora Dr^a Izabel Missagia de Mattos, organizei uma viagem de campo para a Fazenda Nossa Senhora de Aparecida em Hidrolândia-GO, cujo proprietário é o agrônomo e professor Dr. Paulo Marçal. Estendemos a visita à Escola Técnica Agrícola de Hidrolândia, onde fomos recebidos pelo prefeito da cidade e pudemos almoçar. O intuito era proporcionar atividade extraclasse e conhecimento de uma realidade de plantio que prima pela não utilização de insumos químicos no solo e pela valorização do trabalhador rural. Ele fez uma palestra para os presentes, explicou como deixou a agricultura convencional em 2002, e definitivamente em 2005 passou a plantar organicamente. Falou como alguns alimentos exigem excessiva dose de insumos químicos, como o caso do tomate, por exemplo, que exige um quilo de adubo por planta. Doou sementes diversas para os presentes e ressaltou a experiência de plantar orgânicos na fazenda e os retornos que os trabalhadores obtiveram tanto nos aspectos sociais, referentes a salários dignos e melhoria nas relações trabalhistas, quanto na melhoria da qualidade de vida através da alimentação.

Além dos acadêmicos, estiveram presentes as professoras Dr^a Joana A. Fernandes Silva, a Sra. Eliane como representante da FUNAI/MA – Fundação Nacional do Índio do estado do Maranhão, a prof^a Lisbeth Oliveira da Faculdade de Comunicação/UFG, quem me

forneceu o contato do professor Paulo Marçal e o monitor Jean Pierre Pieroti, que posteriormente lançou um filme sobre a Licenciatura Intercultural Indígena contendo algumas imagens desta atividade.

Outros caminhos surgiram além da participação na Licenciatura Intercultural Indígena. Busquei vínculos em grupos de pesquisa que proporcionassem reflexão a respeito do tema da alimentação na Antropologia, por orientação da prof^a Izabel Missagia de Mattos. A idéia era registrar o projeto na FAPEG – Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Goiás. Através desta instituição me tornei membro da Rede Goiana de Pesquisa em Diversidade Cultural e Saberes Tradicionais de Povos Indígenas, coordenada pela antropóloga e prof^a Dr^a Marlene Castro Ossami de Moura, quem me apoiou na fase de reformulação do projeto. A necessidade de conhecer mais pessoas que estudam o tema da alimentação foi estimulante para que houvesse a procura em instituições diferentes. Juntamente com as prof^{as} Marlene C. Ossami de Moura e Leila Fraga, ambas da PUC-GO – Pontifícia Universidade Católica de Goiás, estive na UnB – Universidade de Brasília para conversar com os professores Ellen e Klaas Woortmann sobre a entrada no grupo de pesquisas do CNPq, intitulado “Memória e patrimônio alimentar: tradição e modernidade”, reforçando ainda mais o interesse nas discussões sobre a alimentação, da qual a Antropologia se serve. Somam-se a estas buscas a participação em eventos voltados para as questões indígenas, alimentação, e a proposta de criação de um Laboratório para reflexões sobre o tema da alimentação na antropologia. Numa das últimas viagens a Brasília, estive na FUNAI para submeter o projeto a fim de autorização para entrada na Terra Indígena Xerente e aproveitei para visitar a Biblioteca Curt Nimuendaju, onde foi realizado um levantamento bibliográfico sobre alimentação indígena e sobre o povo Akwẽ, disponibilizadas nos Anexo A e B. O Anexo C disponibiliza mais registros da experiência na Licenciatura Intercultural Indígena. Encerrada a participação na Licenciatura Intercultural Indígena e outras buscas, passo ao campo, efetivamente.

2.2 O campo

Quando se pesquisa em aldeias indígenas, as viagens de campo podem ser consideradas um presente na pesquisa antropológica⁵. Com efeito, pois o prazer de viajar e experienciar outras realidades, além de contribuir para o conhecimento a respeito dos sujeitos de pesquisa, acrescentam na construção pessoal. Muito do que se observa e ouve, economiza

⁵ Além da experiência na Licenciatura Intercultural Indígena, foram realizadas três viagens de campo: a primeira em maio/2010 (quinze dias), a segunda em julho/2010 (doze dias) e a terceira em novembro/2010 (dez dias).

palavras e entrevistas. É um exercício constante de atenção e concentração no trabalho a que se propõe; empatia com a forma de conhecimento.

Suponho que a chegada na cidade de Tocantínia tenha sido a primeira impressão do campo, e isso foi antes do almoço. Ali mesmo pude recolher dados de pesquisa, mas através de um fazendeiro e ex-comerciante de artesanato indígena; uma espécie de atravessador. Ele me convidou pra almoçar em um restaurante próximo à praça, onde pudemos conversar melhor sobre o lugar. Era clara sua curiosidade em saber o que eu estava fazendo ali. Conteí sobre meu propósito e ele me falou também sobre a situação dos Akwẽ na cidade. Para ele a cidade não se desenvolve porque o prefeito dá muito espaço para os Akwẽ que, segundo seu ponto de vista, invadiram a cidade. Por conta disso, ele afirmou que outros projetos de desenvolvimento não chegam lá pelo fato de que a cidade está cheia deles. Outros problemas são presentes, como a prostituição das mulheres e meninas indígenas e o consumo abusivo de álcool.

Este rapaz é advogado e exerce suas atividades como fazendeiro, mas confessou que por algum tempo trabalhou com o comércio de artesanato de capim dourado, vendendo em São Paulo. Em uma semana lucrava oitenta mil reais, trocando por produtos alimentícios tais como arroz, feijão, macarrão, sal e açúcar. Chegou a ter escritório de representação em São Paulo. “Eu saía de manhã na Vinte e Cinco de Março e no final da tarde já tinha vendido vinte mil reais”. O comércio de Tocantínia se mantém das vendas feitas aos Akwẽ. Em três meses o rapaz parou de fazer esse trabalho pelo conflito que gerou, pois ele comprava os produtos das lojas atacadistas, afetando os comerciantes de Tocantínia. Por esse motivo ele disse não ser bem quisto na cidade.

Logo após o almoço eu já estava na Praça Brasília, um “lugar” de sociabilidade Akwẽ, à espera de Simãwẽ, meu anfitrião. De lá iríamos para a aldeia no ônibus que leva os estudantes do CEMIX - Centro de Ensino Médio Indígena Xerente, localizado em Tocantínia.

2.2.1 Aldeia Salto Kripre

Ao entrar na aldeia Salto Kripre observei a escola, que funciona no período matutino e vespertino, oferecendo ensino fundamental como pode ser observada na Figura 1⁶.

⁶ Todas as fotos contidas neste trabalho são de minha autoria.



Figura 1- A Escola Indígena Waikãrnãse também funciona como local de reuniões diversas.

Há, também na entrada, duas igrejas evangélicas: Igreja Batista e Congregação Cristã no Brasil. O pastor da igreja Batista é uma pessoa que vive entre os Akwẽ desde a década de cinqüenta, em trabalho missionário. Mais à frente está o posto de saúde da aldeia (FIGURA 2).



Figura 2- Posto de Saúde. Do lado esquerdo observa-se um quarto e cozinha de uso dos técnicos de enfermagem.

Na casa de Sirnawẽ fui apresentada à sua esposa e seus três filhos. Eles me acomodaram no quarto dos filhos, mobiliado com guarda roupa, duas camas cada uma com um “mosquiteiro” e um aparador, onde coloquei minhas bagagens. O banheiro fica do lado de

fora da casa, assim como a pia da cozinha e a área de serviço. Os quintais têm variedades de plantas medicinais, ornamentais e árvores frutíferas e são varridos até certo limite. As roupas secam nos varais de nylon amarrados nas árvores ou em cima do telhado de palha das casas de adobe. As antenas parabólicas, em praticamente todas as casas, também fazem parte do visual (FIGURA 3). Mais ao fundo do quintal, nesta casa especificamente, havia uma “privada”. Sirnawê me explicou que já foi agente indígena de saúde e sabe da importância do saneamento para a saúde⁷.



Figura 3- Antena parabólica em uma das casas.

As vivências decorrentes das inserções em campo se iniciaram em maio de 2010 na aldeia Salto Kripre, localizada a uma distância de treze quilômetros de Tocantínia. Fundada em 1993, está situada entre o rio Tocantins e o rio Sono, limitada a leste pelo rio Sono e fazendas, a oeste pelos rios Piabanha e Tocantins, ao norte pela cidade de Pedro Afonso e a sul pela cidade de Palmas (ANEXO D). Segundo Armando Sôprê Xerente, administrador da Escola Indígena Wãikarnãse, e responsável pelo mapeamento das famílias no ano de 2010, são sessenta e nove unidades domésticas, totalizando trezentos e quinze pessoas. Uma das características da aldeia Salto Kripre é que as casas estão dispostas, não mais em estrutura de ferradura, segundo o formato tradicional, mas em volta de um campo também chamado de

⁷ Segundo Sirnawê os banheiros com pia, vaso sanitário e chuveiro elétrico construídos em 2006 resultaram de um projeto da FUNASA para melhorar as condições higiênicas na aldeia, mas os mais velhos aderiram apenas ao banho no chuveiro.

warã⁸. As Figuras 4 e 5 demonstram o imaginário da aldeia Salto Kripre, desenho feito por Daniel, uma criança de 10 anos de idade. Podemos observar que o warã considerado espaço para os rituais também se configura em espaço de lazer. Também para essa criança foi denotada a importância do posto de saúde (FIGURA 6).



Figura 4- Aldeia Salto Kripre para Daniel, um menino de 10 anos: destaque amarelo para o posto de saúde e o campo de futebol.

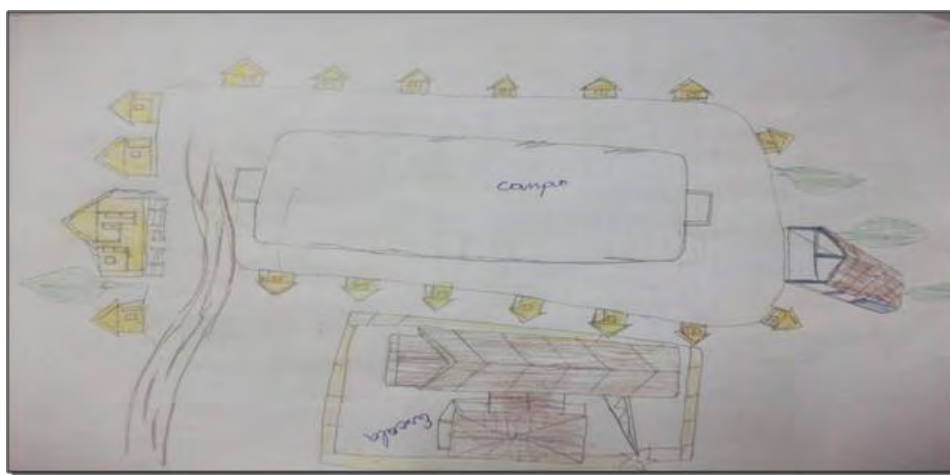


Figura 5- Destaque para escola, o campo, o Centro Comunitário (local de reuniões à direita) e o posto de saúde (amarelo à esquerda) Julho, 2010.

⁸ A professora Maria Helena afirmou que o formato da aldeia Salto Kripre foi projetado por anciãos e caciques e inicialmente significava um arco e flecha, mas atualmente não segue este padrão.

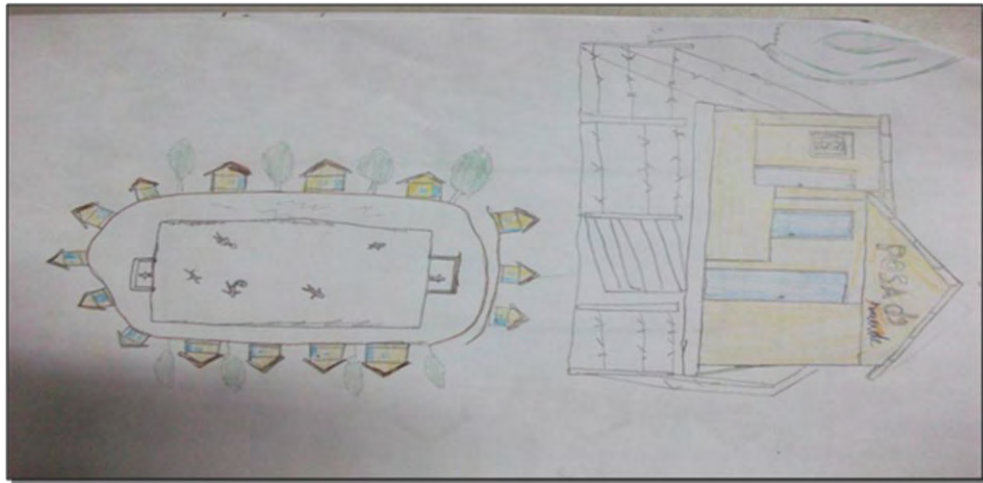


Figura 6- Mais um destaque ao posto de saúde. Daniel, Julho, 2010.

A renda proporcionou estratégias, tais como aquisição de motos para chegar a Tocantínia. São três motos-táxi que prestam serviços aos moradores. Quando estão na cidade, são encontrados na praça principal, a Praça Brasília. Em 1996 e 1997 o Sr. Siqueira Campos, na época governador do Estado do Tocantins, aprovou um projeto de construção de casas de alvenaria na comunidade. Este projeto foi elaborado pelo Sr. Valdir, atual cacique e considerado o fundador da aldeia Salto. Hoje as casas têm antena parabólica e energia elétrica. Num momento específico de aula na Licenciatura Intercultural Indígena houve uma reflexão sobre o programa do governo federal “Luz para todos”, que proporcionou energia elétrica na aldeia. Os acadêmicos acreditam que a comunidade não desvaloriza o programa, mas considera a mudança na cultura pelas conseqüências: mídia televisiva, mudança de horário para dormir, diminuição na freqüência de visitas, dentre outras importâncias.

Há plantação de mandioca e inhame em alguns quintais, mas a maioria foi comida pelo gado procedente de projeto financiado pelo PROCAMBIX – Programa de Compensação Ambiental Xerente após a criação da Usina Hidrelétrica do Lajeado. O gado, que frequentemente fica solto pela aldeia, causa conflitos na comunidade. Por um período a aldeia Salto Krippe era o local de cuidado do gado pertencente a sete aldeias, mas hoje a criação é unicamente da aldeia, e o gado “pasta” do outro lado da cerca onde tem um curral para passar as noites, contudo, muitas vezes os animais atravessam a cerca. Este pode ser considerado um impacto proveniente do Programa, já que afeta as poucas plantações na roça de toco, na vazante e no quintal. Nas ocasiões de abate, o animal é dividido em partes iguais para todas as famílias.

Realizou-se uma breve visita à sede do PROCAMBIX para conhecer o espaço. Havia uma sala específica que funcionava como ponto de troca de artesanato por produtos alimentícios, dentre eles bolachas, sal, açúcar, óleo e macarrão.

O trabalho de campo⁹ compreendeu a vivência no cotidiano da aldeia, que incluiu banhos no “Cercadinho” com as crianças, a lavagem de roupas no rio, a pesca e o banho no rio Tocantins, o trabalho na roça, a visita ao produtor de farinha, bem como socar “farinha de carne” no pilão, quebrar babaçu, preparar o grolado¹⁰, observar o processo de moqueio, entrevistar e conversar com os moradores, observar os visitantes não-indígenas, participar de uma atividade de caça e observar a distribuição de carne¹¹.

2.2.2 Entrevistas

As entrevistas foram realizadas com três anciãos, dois xamãs, dois moradores da “Vazante” no rio Tocantins, uma técnica de enfermagem, o cacique, dois caçadores e uma pessoa que trabalhou na AIA-Associação Indígena Akwê, como pode ser observado na Tabela 1. A autorização e o questionário utilizados nas entrevistas encontram-se no ANEXO E e F.

Tabela 1: Entrevistados no trabalho de campo na aldeia Salto Kripre.

NOME	CONDIÇÃO	IDADE	ENTREVISTA COM ROTEIRO
Pedro Smisuite	Ancião	80	Sim
Moacir Xerente	Ancião	80	Sim
Antonio Dawaci	Xamã	50	Sim
	Vice-Cacique		
	Caçador		
Joca Braga Grigolo	Agricultor	42	Não
	Produtor de farinha – Vazante		
Valdir Sitmowê	Cacique	48	Sim
	Caçador		
Benigno	Caçador	59	Não
Valcirlei Caçador	Caçador	20-30	Não
Lenivaldo Xerente	Ex-funcionário da Assoc. Indíg. Akwê - AIA	30	Não
Valdeciano	Conhecedor do Daksu	50-55	Não
Rejane Xerente	Técnica de Enfermagem	35	Sim
Lurdes Xerente	Moradora na Vazante	50	Sim
Rosilene Xerente	Xamã	50	Não
Maria Pizadi	Anciã	65	Sim

⁹ Este será descrito ao longo de todo o trabalho.

¹⁰ Uma massa/base feita de mandioca fermentada que ao ficar de molho na água corrente durante quatro dias aproximadamente, obedece a uma sequência de preparo. Após os dias de fermentação, é prensada com as mãos, posta para secar ao sol, torcida no tapiti, socada no pilão e refogada na panela.

¹¹ Esta distribuição não provinha de carne de caça, mas de uma doação de duas novilhas para a comemoração das bodas de ouro do pastor Rinaldo e Sra Gudrun, lideranças não-tradicionais, juntamente com os cinquenta anos de missão na aldeia.

Após esta delimitação empírica do objeto de investigação, na qual situei onde a pesquisa foi desenvolvida, o grupo que compõe o universo de investigação, passo ao capítulo que trata do referencial teórico que norteou este trabalho.

3 REFERENCIAL TEÓRICO

Os estudos clássicos sobre antropologia da alimentação consideram o ato alimentar não somente biológico, com o intuito de satisfazer as necessidades nutricionais, mas aquele que permite absorver aspectos cognitivos e simbólicos, tornando o alimento um meio de se estudar a cultura de um povo. Dessa maneira, para os Akwê a comida é cultura, faz parte de tradição cultural, tradição oral que não é falada, mas praticada e relacionada com a cosmologia.

Essa reflexão teórica perpassou este trabalho sobre os saberes e as práticas alimentares que evidenciarão a cultura indígena a partir do alimento e seus desdobramentos, tais como os processos de produção e consumo, bem como o ideário alimentar Akwê. E a partir deste enfoque, pretende-se evidenciar as regras sociais e captar visões de saúde (tratamentos e curas) e doença (causas de enfermidade) relacionadas com a alimentação desta comunidade.

Segundo Lévi-Strauss (1968) na elaboração do seu famoso “Triângulo Culinário”, o alimento constitui um elemento universal encontrado em todas as sociedades, assim como a linguagem, e não há quem não cozinhe alguns deles. O triângulo “cru, cozido e podre” é uma metáfora da oposição Natureza x Cultura, de modo que o “cozido” advém de uma transformação da cultura e o podre da natureza.

Dessa forma, as relações significativas e sua estrutura subjacente podem ser alcançadas através de um processo cognitivo, uma projeção mental, que permita o paralelismo do orgânico com o psíquico e resulte numa compreensão. O triângulo formado pelas categorias cru, cozido e podre exala representação simbólica que, relativizada, amplia a categoria das matérias-primas através dos diferentes modos de cozinhar, seja assado, ensopado, frito ou defumado, que permitem a/o pesquisador/a refletir sobre a cultura de um povo, desdobrada nas regras, rituais e status, por exemplo.

Os hábitos alimentares enquanto costumes e tradições marcam identidades e distinguem indivíduos, grupos ou culturas:

“(…) o alimento é um ‘mediador’ especialmente adequado porque, quando comemos, nós estabelecemos, num sentido literal, uma identidade direta entre nós próprios (Cultura) e o nosso alimento (Natureza). Assim, a culinária é, universalmente, um meio pelo qual a Natureza é transformada em Cultura; e as categorias culinárias são sempre peculiarmente apropriadas para uso como símbolos de diferenciação social.” (LEACH, 1973:35).

Eis que a dimensão cultural do fazer culinário revela a diversidade cultural das sociedades, pois as diferentes maneiras de classificar, produzir e consumir os alimentos significa particularidades e diferenças que levam em conta o saber-fazer, os recursos naturais disponíveis, as relações sociais e as representações. Da mesma forma, por meio da elaboração de regras pensa-se compreender o sistema de classificação dos alimentos de um povo, de maneira que “a classificação das coisas reproduz a classificação dos homens.” (DURKHEIM; MAUSS, 2001:184).

Ao estudarem as *fratrias* - os sistemas de classificação na Austrália, Durkheim e Mauss (2001) perceberam que esta classificação era tão importante que se estendia a todos os fatos da vida, em todos os principais ritos. As *fratrias*, os clãs, os totens, os sub-totens, quanto mais segmentados eram, mais seguiam as linhas marcadas pela classificação.

No nível das regras e classificações, Leach (1983) enfatiza o tabu como algo que se exprime no não dito, na inibição. E com interesses nos aspectos sociais relacionados ele afirma:

“Eu escrevo como um antropólogo e, para um antropólogo, este tema do insulto animal tem um interesse muito básico. Quando um nome animal é usado deste modo, como uma imprecisão, isto indica que o próprio nome está investido de potência. Isto claramente significa que a categoria animal é de algum modo tabu e sagrada. Assim, para um antropólogo, o insulto animal é parte do amplo campo de estudo que inclui o sacrifício de animais e o totemismo.” (LEACH, 1983:174).

A partir da idéia de que os diferentes conceitos verbais são perceptíveis quando se domina o conhecimento das suas fronteiras, ele sugere a relação da comestibilidade e a avaliação social de animais, que também envolvem o conceito do tabu num sentido mais geral “(...) de modo que ele abranja todas as classes de proibições alimentares: explícitas e implícitas, conscientes e inconscientes” (LEACH, 1983:175).

Muitas proibições alimentares evidenciam-se na sociedade através de crenças. As figuras do feiticeiro e dos jovens em fase de iniciação, por exemplo, são demonstrações deste pressuposto. Os primeiros, não podem arriscar sua clarividência e os segundos não podem arriscar sua fertilidade. São, portanto, proibições “especializadas, bem definidas e racionalizadas com precisão”, segundo Lévi-Strauss (1989:114). As restrições se distribuem das mais variadas formas para todo o grupo; homens e mulheres, em todas as fases da vida. Ademais, muito do que se diz a respeito das desordens fisiológicas são atribuídas à violação dos tabus alimentares. “O sintoma de aparência natural, concerne, portanto, a um diagnóstico cultural” (LÉVI-STRAUSS, 1989:115).

Sahlins (1990) contribui para a compreensão da continuidade na mudança enquanto possibilidade de junção do passado e do presente no contexto atual. É a junção da História e da Antropologia para o entendimento da cultura enquanto organização do mundo atual em termos do passado. Para isso ele propõe o estudo do símbolo como operação da unidade entre a estrutura e a história. Para ele o processo simbólico de transformação faz com que o que chega de fora seja revisto, reformulado, construindo-se uma percepção da realidade com categorias do entendimento da tradição havaiana. A realidade pode ser interpretada através de símbolos que se modificam.

Woortmann (1977) afirma que além de ser um ato cultural e social, o alimento, quando representado, possibilita a construção da identidade, tem seu caráter ideológico com valor definido pelos que se alimentam, são indicados ou contra-indicados em situações específicas e consequentemente definem simbolicamente a posição social e individual.

Diante das mudanças inerentes e impostas pelo sistema capitalista, não somente a sociedade neoliberal, mas outras sociedades estão sujeitas a mudar suas práticas alimentares. Segundo Poulain e Proença (2003) tal imposição não oprime a resistência, que se revela nas tradições alimentares e na luta pela patrimonialização do alimento, reforçando identidades. Cascudo (1972:36) também afirma:

“A cozinha dos povos colonizadores não erradicou a cozinha dos povos colonizados. Houve, naturalmente, uma interdependência tanto maior quanto o grau de assimilação seja mais alto. É fácil, ao nativo, indicar as fontes de sua nutrição e quanto recebeu do estrangeiro. (...) O fundamento básico da cozinha nativa resistiu e resiste aos variados impactos da ocupação exterior.”

Pensando nessa relação com o outro, incluíram-se as idéias de Wolf (2003) com o intuito de pensar o poder e a reação indígena ao desenvolvimento no contexto de impacto de processos, sejam ecológicos, econômicos, sociais e políticos e ideológicos relacionados à prática e à significação.

Nesse contexto, destaco o diálogo da antropologia com a nutrição através do trabalho de Canesqui e Garcia (2005) que organizaram com vários autores uma importante obra na área da Antropologia e da Nutrição. Este trabalho representa um apoio para suscitar idéias e refletir sobre o alimento.

“Comida” e “bebida” são categorias que: comunicam identidades, regiões e *reconhecimento social* e também quando servidos ritualmente; despertam reações e interpretações sobre costumes alimentares em contextos de mudanças e introdução de novos alimentos; abordam os comportamentos e as experiências alimentares diante de contextos de

desigualdade social, *mudanças tecnológicas e ecológicas* na produção de alimentos, próprios da globalização, através de um ponto de vista que é compreender e analisar as propriedades de ordem social e material da alimentação e dos processos culturais e sociais envolvidos; tratam da questão dos padrões de *estética corporal*, dos *riscos reais e subjetivos* em torno da (in) segurança alimentar, da destruição da alimentação tradicional, e da *qualidade de vida*; compreendem ações sobre o uso e o modo de consumo dos alimentos a partir de um estudo de corte qualitativo, permeados pelas mudanças e transformações no padrão alimentar em contextos urbanos e identificam discursos sobre a relação entre alimentação e saúde associada às causas de doenças, contaminação alimentar e excesso de peso corporal vinculados aos valores pertinentes ao *corpo* e ao seu cuidado (CANESQUI, 2005).

De acordo com Langdon (2005), inclui-se a subjetividade nessa reflexão no sentido de que as percepções individuais sofrem influência do meio cultural, mas não podemos dizer que todos sejam iguais em seu pensamento ou ação. Se pensarmos num recorte étnico e geracional então, parece ainda mais esclarecedor. Depende da situação, da experiência particular, do ponto de vista individual. A relação entre a percepção/ação, heterogeneidade e a subjetividade são um leque de possibilidades para pensar a alimentação bem como o processo de saúde e doença que proporciona significados plurais para sintomas, diagnóstico, escolha de tratamentos e avaliação destes. Haja vista as diferentes explicações e percepções do significado de corpo/pessoa, doença/cura que podem ir além do corpo físico para o contexto cosmológico, social e moral.

Viveiros de Castro¹² utiliza a discussão da noção de *pessoa* e de *corpo* como fundamento para sua análise, necessária para o entendimento da cosmologia ameríndia. Segundo ele é o que há de mais forte para explicar as sociedades indígenas, pois a *corporalidade* é vista como instrumento em que pessoa e corpo não são coisas dadas, mas construídas socialmente. O corpo é o idioma cultural, é “o plano intermediário entre a subjetividade formal das almas e a materialidade substancial dos organismos”, é a origem das perspectivas, ele ordena a sociedade e a sociedade o ordena, assim as regras sociais se afirmam no corpo e o corpo traduz essas regras. Desta forma, a construção filosófica ameríndia é dada pela experiência. Um exemplo disso é a relação de subjetivação, na qual para conhecer, tem que transformar o objeto no sujeito, subjetivar. Tornar-se outro é uma experiência que remete à noção de alteridade. Cada ser é um sujeito que se constrói constantemente, é inacabado, tem alma, e se vê como gente.

¹²http://www.scielo.br/scielo.php?pid=s010493131996000200005&script=si_arttext

Parece-nos viável pensar o alimento através das categorias “comida” e “bebida” e explorar as possibilidades de entender como elas se registram na construção da pessoa e da corporalidade, tanto pela experiência subjetiva, em termos do enraizamento no mundo da cultura, como pelos processos sociais pelos quais os indivíduos definem e legitimam as experiências de “sentir-se mal”, como eles comunicam e dão significados para suas aflições em relação a si e aos outros. Por vezes as experiências mobilizam os indivíduos a buscarem novas práticas para explicar ou lidar com um problema (RABELO; ALVES, 2004:175-200).

Feita a revisão bibliográfica com importantes referenciais teóricos para esta dissertação, inicio o capítulo seguinte com o intuito de apresentar o povo Akwê a partir de leituras de trabalhos voltados mais especificamente para este grupo.

4 AKWĒ-XERENTE

Do ponto de vista geográfico os Xerente, que se autodenominam Akwê — pertencentes à família lingüística Jê — são classificados como Jê Centrais¹³. Essa classificação também é compartilhada com o povo Xavante e Xacriabá. Segundo dados do Instituto Sócio Ambiental¹⁴, a característica principal dos povos Jê é sua tecnologia simplificada adaptada às condições ambientais e relacionada a um sistema sociocultural complexo. Tais sistemas, tecnológico e sociocultural, se organizam num dualismo estrutural que se manifesta especialmente nos rituais, nos grupos de nomeação, nas classes de idade, nos times esportivos, nos discursos, dentre outros, organizados a partir das relações de parentesco, confirmando a conhecida configuração social, política e cosmológica das sociedades Jê, observada por vários etnólogos como Nimuendaju (1942); Maybury-Lewis (1979); Farias (1990); Silva e Farias (1992); Paula (2000) e Schroeder (2006).

Os aspectos da socialidade Akwê são diversos e renderiam muito mais páginas descritas. Contudo, alguns dados selecionados para maior esclarecimento sobre o contexto desta sociedade perpassam a cosmologia e a organização social, a alimentação, a saúde, a educação, a territorialidade, o consumo, o comércio e o contato interétnico.

Sua cosmologia e organização se expressam na existência de duas metades sócio-cosmológicas – Doí (Sol) e Wahirê (Lua). Doí inclui os clãs Kuzâtdekwa (donos do fogo), Kbazitdekwa (donos do algodão) e Kritotdekwa (donos do jogo com a batata assada ou donos da borracha). Wahirê inclui os clãs Krozake, Krêprehi e Wahirêdekwa. Essas metades e seus clãs se relacionam conforme regras sociais que incluem direitos e deveres recíprocos. As metades, os clãs e as linhagens que os constituem são patrilineares (passam de pai para filho, de avô paterno para neto ou sobrinho-neto), justificando o conjunto de nomes relativos a cada clã, isto é, cada clã tem um conjunto de nomes próprios que são passados de geração a geração. Estes nomes, juntamente com as pinturas corporais possibilitam identificar e distinguir cada membro naquela organização social.

A metade Wahirê se pinta com traços verticais e a metade Doí com o círculo. Tais pinturas são mais utilizadas em ocasiões cerimoniais. Em campo, pude perceber que as pinturas são feitas com carvão misturado com jenipapo, “pau de leite” (preto), sementes de urucum (vermelho) e algodão ou penugem de periquito (branco). Os traços são feitos com

¹³ Outros povos da família lingüística Jê são classificados geograficamente como Setentrionais (Kayapó, Timbira, Suyá, Kren-akarore ou Panará) e os Jê Meridionais (Kaingang e Xokleng).

¹⁴ Ver <http://pib.socioambiental.org/pt/povo/Akwê-Xerente>

miolos de toras de buriti esculpidos e os círculos com pontas de cabaça ou tampas de plástico. Na Figura 7 podemos observar as características das pinturas clânicas.

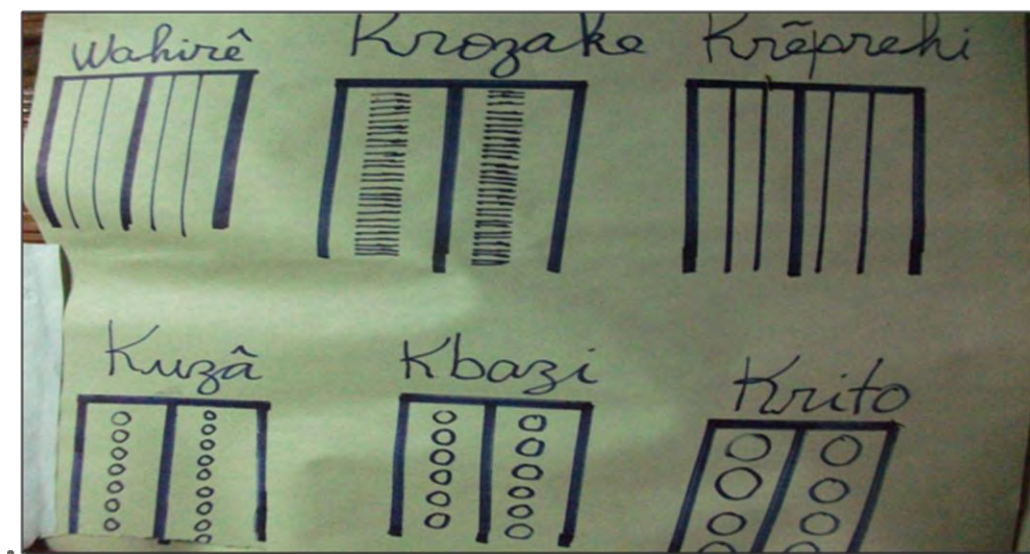


Figura 7- Pinturas corporais: cartaz anexado em sala de aula, elaborado pelas crianças da quarta série da Escola Indígena Wãikarnãse. Julho, 2010.

Um dos rituais que eles consideram importantes é a corrida de tora de buriti. Nela se afirma a divisão dual onde cada time (Steromkwa e Htamhã) carrega uma tora esculpida e ornamentada com motivos que lembram as figuras da sucuri e do jabuti. O xamã, que também atua na vida política e social do povo, ornamenta as toras e solicita a proteção dos espíritos da mata. Além das corridas com toras de buriti, o futebol se destaca como outra prática desportiva do povo Akwẽ.



Figura 8 - O futebol acontece sempre aos finais de tarde. Mulheres e homens jogam separados.

O casamento se realiza sob o cerne das relações de respeito entre clãs e metades, que, segundo Schroeder (2006:169), implicam que “alguém sempre esteja posicionado, sob certa perspectiva, de forma subordinada ou assimétrica. Ora você é genro ou sogro; ora cunhado doador ou tomador; ora você é neto, ora avô ou consogro”. Ao se casar, o genro passa a viver na aldeia ou no segmento residencial do sogro, o que chamamos de regra de residência uxorilocal. Não há restrições a casamentos com mulheres não-índias, mas o contrário, mulheres Akwẽ se casarem com não-índios é desaprovado, mas não proibido. Ao se casar, os cônjuges são incorporados às redes de parentesco e aos sistemas cerimonial e político, adquirindo direitos e deveres como os demais.

Lunardi (1997) cita a que a alimentação Akwẽ inclui diversas frutas nativas como manga, pequi, mangaba, buriti, puçá e é complementada com o cultivo de roças onde plantam mandioca, inhame, batata, banana, cana-de-açúcar, cará, feijão-andu, fava, milho (consumido verde, o seco serve de ração para a criação de animais), arroz, abóbora, mandioca (indústria do beiju assado no borrinho enrolado em folha de pacova – e farinha de puba). Segundo este pesquisador, que desenvolveu sua dissertação de mestrado em Direito Agrário entre os Xerente, tanto a caça como a derrubada de matas para plantio, a capinação, a colheita são tarefas feitas através de associações. Apenas o plantio é de incumbência de cada família. No entanto a caça e a pesca são obtidas com dificuldade. Dentre os animais que servem de alimento estão o macaco, quati, cutia, tamanduá, anta, tatu pequeno molita, bola, tatu-açu, seriema, ema, jacu, mutum, arara amarela, jaburu, marreco e pato (esses dois últimos muito apreciados). Os felinos são abolidos da dieta do caçador¹⁵.

Utilizam a linhada e a flecha para apreender os peixes. A pescaria com *timbó*¹⁶ é coletiva e serve também para melhor alimentar os mais velhos. O autor se refere à cerimônia do Grande Jejum, ao *Wakedi* (festa de nomeação) que têm a caçada como um dos ritos. E quanto aos tabus alimentares, durante o Grande Jejum se ingere produtos da lavoura como o milho e mandioca, porém a carne é de consumo proscrito.

O cerrado, de um modo geral, dá subsistência ao povo Akwẽ. Ainda que não seja prática predominante, confirmou-se que eles caçam, coletam e associam essas práticas com uma agricultura de coivara que complementa sua alimentação. A coleta constitui-se de itens como mel, frutos, raízes variadas e plantas medicinais. A pesca é uma prática tradicional Akwẽ, mas sofre declínio pelos impactos das barragens no rio Tocantins. A caça também

¹⁵ O capítulo seguinte aborda com maiores detalhes as proscricções alimentares.

¹⁶ O *timbó* ou *tinguí* é um cipó utilizado na pescaria coletiva. A prática faz parte dos preparativos de festas e rituais.

diminuiu bastante em virtude das pressões sobre os recursos naturais. As queimadas são realidade que presenciei em uma viagem de campo no mês de julho de 2010. Tal contexto propõe outras buscas de sobrevivência, em sua maioria similar às buscas dos povos não-índigenas.

A pesquisa de Paula (2000) demonstrou que as condições de saúde Akwẽ, quando comparadas com outros povos indígenas do Brasil, se mostraram razoáveis ao findar o século passado. A taxa de natalidade esteve acima da média nacional: 4%. As doenças que aterrorizavam a população na década de 60, tais como malária e febre amarela estão praticamente eliminadas. Houve incidência de verminoses, gripes, disenteria, bronquite, pneumonia, reumatismo, conjuntivite, escabiose e amigdalite. Há também uma preocupação com os casos de AIDS entre não-índios que habitam em Miracema e Tocantínia pela proximidade e possibilidade de namoros e casamentos interétnicos. O consumo abusivo de álcool tem sido fonte de preocupação para o povo Akwẽ e preconceito para os moradores de Tocantínia, que generalizam as negligências conseqüentes das bebedeiras¹⁷ a todos os Akwẽ. Este problema atinge predominantemente os homens, mas também as mulheres, causando danos morais, debilitando o organismo e os tornando mais suscetíveis a doenças.

Existem postos de atendimento à saúde nas aldeias, onde atuam os agentes indígenas de saúde, capacitados através de cursos conveniados com a FUNAI, a Prefeitura de Tocantínia e o Governo do Estado. Nas cidades próximas, como Tocantínia, o atendimento é feito pelas Unidades Locais de Saúde do Sistema Unificado de Saúde (SUS), financiadas pelo Governo Federal. Em Miracema eles têm acesso à Maternidade e ao Hospital de Miracema e em Gurupi há a equipe médica da FUNAI na Casa do Índio.

Sobre a educação escolar do povo Akwẽ pode-se dizer que já passaram por muitas experiências. Na segunda metade do século XIX houve experiência educacional nos processos catequéticos com os capuchinhos e entre 1900 e 1930 com os dominicanos. Na década de 50 os missionários batistas patrocinaram a formação bilíngüe. Na década de 80 outros apoios em diversas circunstâncias eram provenientes de missionários do CIMI- Centro Indigenista Missionário, dos funcionários da FUNAI, antropólogos, Governo do Estado do Tocantins e Universidade Federal de Goiás (PAULA, 2000). Atualmente há o ensino escolar formal nas aldeias, ministrado por uma maioria de professores indígenas e três ou quatro não-indígenas¹⁸. O ensino médio é ministrado no CEMIX - Centro de Ensino Médio Indígena Xerente que fica

¹⁷ Durante minhas estadas em Tocantínia, a praça central foi o local onde encontrei alguns homens dormindo à luz do dia nas calçadas dos bares e nos bancos da praça. Fui abordada por uma mulher aparentemente embriagada que me pedia dinheiro para comprar comida.

¹⁸ A maioria dos professores indígenas são homens.

dentro da reserva indígena. Outras possibilidades vêm sendo construídas na educação indígena, tanto em cursos profissionalizantes como nas Escolas Técnicas Agrícolas e nas Instituições de Ensino Superior, através do Sistema de Cotas para Índios e Negros, que com muitos percalços incluem os Akwẽ em Universidades Federais como a de Goiás e do Tocantins. A Universidade Federal de Goiás mantém um curso superior de Licenciatura Intercultural Indígena, que se destaca por trabalhar com mais de onze povos diferentes, advindos dos Estados do Tocantins, Goiás e Maranhão. Luís Roberto de Paula (2000) identificou dois estudantes Akwẽ cursando engenharia agrícola e administração de empresas em faculdades estaduais. Na aldeia Salto Kripre conheci estudantes universitários cursando pedagogia, engenharia ambiental e história na Universidade Federal do Tocantins e licenciatura intercultural indígena na Universidade Federal de Goiás. Atualmente há quarenta e oito alunos matriculados apenas na Universidade Federal de Goiás.

4.1 A resistência Akwẽ

O território Xerente localiza-se no Estado do Tocantins, limitando-se a leste pelo rio Tocantins. Sua distância é de 70 km ao norte de Palmas, a capital do Estado. Tocantínia é uma cidade com média de 6.000 habitantes, localizada entre as duas terras Xerente: Funil e Xerente. A cidade tem sido palco de contato e conflitos entre a sociedade índia e não-índia há muito. Historicamente os contatos com colonizadores e missões jesuíticas iniciaram no século XVII. Com a descoberta de minas de ouro no século XVIII os contatos se intensificaram. A Coroa financiou a construção dos primeiros aldeamentos (Duro, Formiga e Pedro III/Carretão) para atrair e pacificar os povos localizados na Capitania de Goiás. Estes logo se rebelaram e se refugiaram para o norte da Capitania, local menos povoado. Em meados do século XIX, quando os presídios militares (indígenas) foram criados para garantir navegação no rio Araguaia, a resistência indígena persistia através de ataques a tais presídios e às vilas de não-índios. Então novas tentativas de aldeamento Akwẽ foram lideradas pelos padres capuchinhos. O aldeamento de Teresa Cristina se localizava onde hoje é a cidade de Tocantínia (PAULA, 2000).

A resistência Akwẽ, segundo Schroeder (2006), evidencia-se no seu contexto histórico desde o XVIII. Submetidos a guerras, aldeamentos e proselitismo missionário acrescidos de epidemias virulentas, eles viveram uma situação de vulnerabilidade resultando na diminuição demográfica. No final do XIX, suas aldeias aparecem abaixo da cachoeira do Lajeado nas margens do rio Tocantins e rio do Sono. Enquanto clãs/ associações, que eram quatro, eles

cooperavam, dividiam a carne nas expedições de caça, realizavam derrubadas e dividiam os capões de buriti e de babaçu entre eles.

Mas entre 1930 e 1937 Nimuendaju esteve junto dos Akwẽ, e disse tê-los encontrado em um “estado de colapso”:

“In the beginning of the twentieth century the Sere’nte became demoralized by Neobrazilian contacts, and in 1937 I found the aboriginal culture in a state of collapse. (...) The incredible pauperization and deterioration of the contemporary Sere’nte is immediately due to the destruction of their ancient associational system, sapped by modern individualism (Nimuendaju, 1942:8; 34).

O século XX foi então assinalado pela difícil sobrevivência, denunciada nos relatórios de Nimuendaju em 1940. Também foi nesse período que chegaram missionários batistas que ainda permanecem junto aos Akwẽ. A demarcação das terras começa a ser discutida na década de 50, seguida de sérios conflitos e até mortes. Em 1972 foi demarcada a Terra Indígena Akwẽ delimitada através do Decreto 71.107 de 14/09/72 e demarcada pelo Decreto 76.999 de 08/01/76 e homologada pelo Decreto 97.838 de 16/06/89. Sua extensão é de 167.542,105 hectares. Nos documentos da FUNAI é denominada como “Área Grande”. Após vinte anos homologou-se a outra área intensamente reivindicada pelos Akwẽ, a do Funil, que está 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, uma ínfima parte do território habitado ainda nos fins do século XIX.

Na metade do século XX toda a população Akwẽ se concentrou no território abaixo da cachoeira do Lajeado, em torno de quatrocentas pessoas reunidas em três núcleos principais: Posto Xerente, Rio do Sono e Boqueirão. Grande parte da área era pressionada por criadores de gado. Essa pressão foi uma das causas da dinamicidade do processo de “cisão e fundação” de novas, mas também de reocupação de antigas aldeias. “Das trinta e quatro aldeias antigas, oito são anteriores a 1980, oito surgiram nos anos oitenta e dezoito aldeias foram constituídas nos anos noventa” (SCHROEDER, 2006:45).

No “Relatório da Área de Antropologia”, fruto do Diagnóstico Etno-Ambiental realizado em 1999 do qual Schroeder participou e fez desta experiência a base primeira da sua pesquisa entre os Akwẽ, o depoimento do cacique Manoel (Sukẽ) da aldeia Brupre afirma que as perdas territoriais contrastam com o aumento da população:

“Nossa área era grande. O branco foi chegando perto. Agora estamos espremidos. Nossa população está crescendo. E os que vêm atrás de nós, nossas criança? A área foi delimitada sob pressão, meu avô e minha avó até apanharam. Nós perdemos o trecho

de Lajeado e o Pau Ferrado. No caso do Funil, eles perderam a Passagem de Pedra. Ficou para o branco. Aqui o limite era o rio Negro e a cabeceira das Porcas (cabeceira Piabanha); dali era para encostar no Miramata. O limite era por aí. O Akwê perdeu as duas cabeceiras. Os mais velhos pensaram que não ia produzir mais, o índio estava sem esperança.” (cacique Manoel Sukê da Aldeia Brupre apud SCHROEDER, 2006:29).

Recentemente, em 2001, com a construção da Usina Hidrelétrica do Lajeado - planejada desde a década de setenta¹⁹ em prol do desenvolvimento regional do Estado do Tocantins - o rio Tocantins foi desviado e criou-se um lago, gerando impactos sobre a área indígena e sobre a população da região. Para a compensação ambiental da população Akwê e através da mediação da FUNAI criou-se o PROCAMBIX (Programa de Compensação Ambiental Xerente) com intuito de apoiar os projetos voltados para a comunidade.

“A população urbana certamente estava subestimada e ela cresce a olhos vistos, sendo Tocantínia seguramente a maior “aldeia”, entre estudantes, aposentados e funcionários das duas Associações Indígenas e de dois programas de assistência ao povo Xerente. Com efeito, a AIX – Associação Indígena Xerente²⁰ está conveniada com a FUNASA para prestar assistência à saúde e a AIA – Associação Indígena Akwê, conveniada com a FUNAI para contratação das pessoas que atuam no âmbito do PROCAMBIX – Programa de Compensação Ambiental Xerente, em execução desde 2001.” (SCHROEDER, 2006:18)

O modelo de desenvolvimento vigente, esse que chamamos de capitalista, se apresenta como um conceito ambíguo, não universal, que não se configura “objeto de desejo” de todos. Assim os desafios emergem no campo do desenvolvimento. Contudo, há a formação de relações de poder em todos os níveis da interação social. Essas relações constroem o sujeito enquanto portador de uma identidade e como membro do grupo (FOUCAULT, 1995). Não é possível desprezar o fato de que os atores estão inseridos num campo econômico e suscetíveis a todas as conseqüências advindas deste fato. É um campo submetido a uma estrutura e no interior do qual há relações de força, sendo os interesses, o capital e o *habitus*, conceitos importantes para pensar essa realidade (BOURDIEU, 2005).

Apesar das transformações sociais, políticas e econômicas a que estão expostos²¹ e devido aos mais de duzentos e cinquenta anos de contato com não-indígenas, a identidade étnica dos Akwê²² resiste; mesmo afetados pelas mudanças advindas de uma variedade de

¹⁹ Veja www.investco.com.br

²⁰ Esta associação se dissolveu em 2007.

²¹ O Estado do Tocantins foi criado em 1989, e desde então a região se tornou foco de grandes projetos de desenvolvimento regional e nacional incentivados pelo governo federal, estadual e iniciativa privada, também pela sua localização estratégica.

²² Eles continuam se expressando na língua materna, e após os anos escolares, falam também o português. As crianças falam exclusivamente a língua materna até os cinco anos de idade.

fatores externos. O dinheiro e ansiedades modernas de consumo sutilmente adentram a realidade Akwê. Contudo, a terra ainda parece ser o seu maior bem, é o suporte da vida social, diretamente ligado ao sistema de crenças e conhecimento; é natureza e cultura. Suas terras não são campo de confinamento, são possíveis realidades de auto-suficiência com justos contatos na sociedade envolvente. Os frutos do cerrado, a caça e a pesca, sua cosmologia são o suporte de vida, uma possibilidade de ser, o que garante a terra não ser objeto de comércio, mas de sustentabilidade.

A confecção e o comércio de artesanatos oriundos do capim-dourado (FIGURA 9) tem sido uma das principais atividades econômicas geradoras de renda. Cestaria, bordunas, arcos e flechas, colares também são comercializados na região. Muitas peças deste artesanato são confeccionadas com matéria-prima extraída do cerrado e ainda acessível: capim-dourado, fibras de buriti, sementes de capim-navalha (tiririca), palhas de coco, dentre outros. Além do comércio, o povo Akwê tem atuado em cargos de motoristas e ajudantes de postos conquistados junto à FUNAI, e também como agentes indígenas de saúde e professores, dentre outros. Os mais velhos obtêm recursos com a previdência, facilitando a condição para se alimentarem consumindo nos mercados de Tocantínia, já que muitos não conseguem manter o ritmo de trabalho na roça, na pesca, na caça e na coleta. Como Tocantínia é o principal centro comercial procurado pelos Akwê, os vínculos vão se constituindo e os produtos industrializados vão adentrando as casas através do dinheiro adquirido com a venda dos artesanatos e outras fontes de renda advindas da empregabilidade.



Figura 9- Verdadeiras obras de arte. As crianças me acompanhavam para mostrar com orgulho o artesanato de capim-dourado.

Considerou-se importante nesta pesquisa focar o estudo das práticas alimentares dos Akwẽ antes e após a construção da Usina Hidrelétrica Luís Eduardo Magalhães (do Lajeado) na aldeia Salto Kripre, uma das mais próximas do Rio Tocantins, pela hipótese de que a introdução de alimentos industrializados na aldeia se relaciona com os projetos advindos do extinto Programa de Compensação Ambiental Xerente (PROCAMBIX), conseqüente do alagamento de grandes áreas agricultáveis. Soma-se a isso o déficit alimentar, a redução da carne de caça e das roças de várzea, afetando a saúde, os saberes e a cosmologia. No entanto, pareceu ser interessante estudar as práticas alimentares dos Akwẽ através das categorias de gênero e geração com o intuito de definir um grupo de interlocutores para a pesquisa.

As práticas comensais podem ser pensadas como práticas sociais que evidenciam a identidade, a cultura, os valores, os costumes e os saberes indígenas. Uma descrição densa (GEERTZ, 1989) poderia expor as práticas sociais sobre o aspecto alimentar a partir dos arranjos e estratégias baseados em preceitos sociais, possibilitando extrair regras sociais, observar identidades, valores compartilhados, pactos silenciosos, reciprocidades (MAUSS, 2003) estabelecidas, direitos e deveres, dentre outras sutilezas da cultura, que não se pretende esgotar nesta pesquisa. Soma-se a isso a verificação nas relações sociais Akwẽ de como se entrelaçam a alimentação tradicional, a alimentação não-indígena e perceber se há nesta trama um problema social.

4.2 Uma leitura de “O Selvagem e o Inocente” de David Maybury-Lewis pelo fio condutor da alimentação

Em 1955, Maybury-Lewis (1990), Pia, sua esposa e o filho estiveram com os Akwẽ por oito meses. Segundo este autor, a pressão da sociedade envolvente contribuiu para a saída dos Akwẽ de Tocantínia, cerca de vinte quilômetros para o interior. Dentre verminose, desnutrição, e outras doenças, encontrou a fome entre eles, principalmente antes do período da colheita, que é na primavera.

Durante a estada entre os Akwẽ, Maybury-Lewis percebeu a importância que os Akwẽ davam em ter alguém que os ajudasse a ter suas terras de volta. Anteriormente à chegada do não-índio na cidade de Tocantínia, costumavam caçar em todo o território entre o Rio Tocantins e o Rio Sono. Suas aldeias ficavam nas margens do Tocantins, mas com a instalação da sociedade envolvente, os Akwẽ tiveram de sair. Travaram luta armada com os soldados, receberam um papel do Imperador constando sua posse das terras, porém os fazendeiros colocavam o rebanho para pastar nelas. Os Akwẽ matavam o gado para comer, por isso eram chamados de ladrões pelos fazendeiros. Assim estava instalado o conflito que resultou num processo de pressão e “expulsão” dos Akwẽ de Tocantínia.

Ao ler “O Selvagem e o Inocente” pelo viés da alimentação, nota-se que Maybury-Lewis relatou muito sobre a importância desta no contexto em que ele e Pia estavam inseridos junto aos Akwẽ. Foram advertidos em São Paulo por um professor experiente, cujo nome ele não mencionou na etnografia, mas não imaginavam quão sério era o problema. O relato de Maybury-Lewis frequentemente lembrava a dificuldade de conseguirem comida de caça e a fome se estabelecia dia após dia com a escassez de alimentos. O casal levava facas, tecidos, equipamentos de pesca e perfumes baratos, mas também rapadura, balas e sal para compartilhar com os Akwẽ.

A caça (anta, tatu, falcão e mico) e a coleta eram as principais fontes de alimento, mas também criavam galinhas e no período da seca plantavam banana, mandioca, milho e fumo. A castanha de babaçu, fruta nativa, era consumida com frequência. Na aldeia Gurgulho, Maybury-Lewis (1990) encontrou a predominância do plantio de fumo em relação aos outros alimentos. Nesse contexto, todos os dias eles saíam à procura de caça, mas esta era realmente escassa e por diversas vezes, quem proporcionava o alimento nessas ocasiões eram as mulheres. O antropólogo cita com orgulho e certa gratidão à disposição de sua esposa Pia, que

acompanhava as mulheres na coleta e freqüentemente trazia os cestos cheios de frutos. Os cães eram indispensáveis, já que ajudavam na caça, mas a escassez desta conferia fundamental importância à coleta feita pelas mulheres.

Interessante que ele afirma que os Akwẽ têm o hábito de comer até o estômago encher, até enquanto puder, e justificam este ato pelo fato de não saberem quando irão comer novamente. Conseqüentemente são apreciadores de barrigas grandes, sinalizando uma pessoa bem alimentada.

Entre os Akwẽ, os sonhos são como revelações. Os monstros *romsiwamnarin* que aparecem nas suas estórias manifestam-se nos sonhos dos doentes, atacam especialmente os viajantes que se aproximam da aldeia dos mortos e podem pegar a pessoa Akwẽ, resultando em morte. A situação de doença proporciona contatos com seres sobrenaturais. E os parentes da pessoa doente se abstêm de carne por esta ser considerada alimento muito forte e, portanto prejudicial ao doente.

Segundo Maybury-Lewis (1990:82), a crença no poder do vidente (xamã) enquanto protetor de doenças e da necessidade, fazia deste um membro importante na comunidade, pois ele ajudava a encontrar comida, mas a ambigüidade da sua posição traz o risco de ser odiado por seus poderes, caso sua atuação fosse inescrupulosa. Podia até mesmo ser morto por seu povo, a mando do chefe. Na pessoa do feiticeiro, carecia de momentos solitários na floresta, recebia orientações sobrenaturais e precedidas de jejum.

Maybury-Lewis (1990) conheceu Wakuke, um ancião que morava afastado da aldeia do Gurgulho, por considerar a comunidade dada às fofocas e à preguiça. Ele plantava, queria criar porcos e também sabia falar português. Esse ancião explicou a Maybury-Lewis que os Akwẽ foram muito prejudicados pela população não-indígena e perderam suas terras. A caça se tornava cada vez mais escassa e o gado dos fazendeiros atacava suas plantações. Nesta situação eles não podiam lutar contra os não-índios. Segundo Wakuke os jovens não estudavam e também não valorizavam os seus costumes além de não saberem caçar. A bebida e a “fornicação” eram freqüentes. Wakuke demonstrava um pensamento voltado para os valores da sua cultura, mas mesclados com valores cristãos, típicos da cultura ocidental (MAYBURY-LEWIS, p.116-117).

Maybury-Lewis escreve que eles não faziam o ritual de nomeação por falta de comida, e o antropólogo contribuiu com um novilho para a realização do evento. Ele relatou a maneira como o novilho foi sacrificado; as pessoas em volta, um golpe de machado no peito, próximo ao pescoço, espantando as pessoas em volta, e a espera até o animal cair imóvel no chão. Em seguida, os cortes eram feitos metodicamente e os pedaços fervidos em todas as

panelas da aldeia do Gurgulho. Mas para sua surpresa, eles comeram todo o novilho antes da festa de nomeação. Contudo, embaraçado Wakuke pede outro novilho a Maybury-Lewis. Sem a segunda doação a festa não aconteceria (IDEM, p.116-117).

Perante todo o acontecido, o antropólogo afirma que colaboravam para a compra da comida na casa em que estavam, mas sua parte e a de Pia eram sonegadas. Então Pia fazia como os Akwẽ costumavam: visitava as casas onde havia comida para arranjar alguma (MAYBURY-LEWIS, IBIDEM, p.118).

Na ocasião da festa de nomeação houve um conflito. O povo do Gurgulho recebeu o povo de Porteira, mas este se irritou com aquele porque não foram alimentados adequadamente e não lhes ofereceram café. Não queriam dançar porque tinham fome. Mais uma vez Maybury-Lewis colaborou para a obtenção de mais comida. Desta vez farinha de mandioca, distribuída a todos e possibilitando o término do ritual que, segundo os mais velhos, fora mal organizado. Percebe-se que receber bem significa dar alimento aos visitantes. A comida é a base do ritual de nomeação, a sua falta altera o seu funcionamento, e logo, os costumes. Durante a cerimônia, os porta-vozes da nomeação recebiam pratos de farinha cobertos com pedaços de galinha. Mesmo obtendo a comida necessária para o ritual, Maybury-Lewis relatou uma alteração percebida: a falta do personagem que representava o Grande Comedor de Formigas. Tradicionalmente um grupo deles aparecia nessas cerimônias com a função de roubar os pratos de comida, mas a pouca quantidade justificou a falta do personagem.

A saída dos pesquisadores da aldeia do Gurgulho deu-se logo após a cerimônia de nomeação. Eles estavam decididos a visitar outra aldeia. Antes foram para a casa de Wakuke. Logo iam chegando outros índios na casa deste ancião. Este explicou a Maybury-Lewis que os Akwẽ gostam de comer (p.149). Isso significava que onde eles estivessem, teria comida. Wakuke tinha muitos cães que saíam sozinhos à caça nas noites e sempre voltavam com uma ou outra presa, pois sempre tinham a sua parte (MAYBURY-LEWIS, p.150).

A caminho da aldeia Baixa Funda²³, os pesquisadores se perderam. Tiveram oportunidade de encontrar uma casa com pessoas estranhas que os receberam. Havia chuva e Pia ofereceu café a todos, tranquilizando o ambiente e cozinhou o jantar: pedaços de carne que os anfitriões tinham e as laranjas que ela havia trazido. Quando seguiram rumo à Baixa Funda, ficaram sabendo que as pessoas com as quais tiveram eram “ladrões de gado”. Lá os Akwẽ afirmavam que saíam para a caça durante vários dias. Faziam pausa apenas para o

²³ Aldeia situada no PIN Brejo Comprido, a quinze quilômetros da aldeia Brejo Comprido.

plântio de arroz. Eles tiveram oportunidade de conhecer um ancião chamado Suzaure, com quem dividiam a refeição matinal. Comiam ovos, tapioca/beiju e tomavam café. Nesta aldeia eles descobriram vestígios de lepra, uma doença que já existia entre o povo Akwê.

Eles conheceram também o cunhado de Suzaure, um influente ancião que havia ficado viúvo. Por este motivo ele recebia comida das mulheres da aldeia. Mas este dizia aos pesquisadores que queria sair da aldeia, pois pertencia ao clã Doi e aquele povo era do clã Krozake. Essa vontade era um reflexo da importância do mito de origem, que segundo o autor era comum aos povos do Brasil Central (p.174).

O ancião chamou as pessoas à volta para ouvirem-no contar o mito. Ele contou que um menino foi abandonado durante uma caçada. A Onça o salvou e cuidou dele, mostrou o território dos pássaros e dos outros animais até chegar à sua casa. Lá ele conheceu o fogo e o levou para seu povo. A partir deste dia os Akwê podiam cozinhar os alimentos que antes se limitavam à madeira podre, alimentos macios e crus. Este é um mito de origem que transcende a condição de animal para a humana. “Da apropriação crua da natureza à alimentação cozida da cultura” (p. 174). O término da estória contada pelo ancião é a divisão dos clãs e suas diferentes formas de pintura corporal; o mais velho e sábio dos anciãos decidiu se pintar diferentemente dos outros e alguns se pintaram como ele e se chamaram Krozake. E o povo do fogo, os Doi, ficou com ciúmes. Esta estória demonstra a origem das pinturas corporais e seus significados nas relações sociais entre os clãs Doi e Krozake.²⁴

Pia comia como os outros: com a mão. Maybury-Lewis usava talher. Comiam basicamente arroz e com isso iam perdendo as forças para continuar a viagem. Ele esteve doente, adquiriu febre-amarela. Receberam a visita de uma pessoa querendo vender um novilho e Pia o convenceu a comprar, já que precisava comer algo mais forte para sua recuperação. Compraram mas ele mal conseguia comer, se recuperando com as sopas de mandioca doce que Pia “implorava a custa de chantagem” (p.183). Passaram-se alguns dias e a carne apodrecia pela pouca quantidade de sal, consumido antes da compra do novilho.

Já em Tocantínia, Pia teve um quadro de anemia causada pela má nutrição. Ficou na casa de uma senhora, a Dona Felismena, enquanto Maybury-Lewis visitava os Akwê do Funil. Percebeu que sua fama de homem de dinheiro havia se espalhado. Ali ele contribuiu para a compra de arroz e farinha de mandioca para sustentar a aldeia enquanto eles roçavam e plantavam. Como nas outras aldeias, ele percebeu o consumo de bebidas alcoólicas,

²⁴ Vale a pena ressaltar que o mito de origem do fogo foi relatado primeiramente por Maybury-Lewis (1990) que e depois desenvolvido por Lévi-Strauss (1991). Por outro lado, leva à compreensão de uma construção social do corpo e da pessoa, como já citado por Marcel Mauss(1974), SEEGER, DAMATTA & VIVEIROS DE CASTRO (1987) no que se refere ao perspectivismo.

afirmando que os povos das aldeias rompiam antigas disputas e se juntavam para beber, mas criavam outras novas.

Trinta anos depois Pia e Maybury-Lewis estiveram novamente entre os Akwê do Funil. Segundo o autor, o surgimento de novos aldeamentos era comum quando os membros se sentiam maltratados na comunidade. Porém naquele momento ele percebeu que os aldeamentos aconteciam pelo incentivo da FUNAI, pois cada aldeia podia solicitar seu próprio projeto e receber fundos para a modernização da agricultura, por exemplo, mas alguns se queixavam que os fundos não chegavam até eles²⁵ (p. 422).

Novamente providenciaram um novilho para a festa de nomeação que acontece antes da seca e, desta vez, a comida era farta. Tais cerimônias culminavam também com a corrida de toras e “tortas de carne – grossos pedaços de carne envolvidos em mandioca e assados em fornos na terra, ao ar livre” (p. 425). Outras festas também eram esperadas e apreciadas, especialmente a “festa civilizada”, de origem católica e comida tradicional Akwê, servida ao pôr do sol. Nessa festa havia bebida alcoólica e dança a dois, diferentemente da dança tradicional Akwê.

Em sua etnografia, Maybury-Lewis nos fornece pistas para a compreensão da situação alimentar dos Akwê nas relações interétnicas, a começar pelo conflito pela terra. A presença de gado nas terras indígenas já era fator de conflito na década de cinquenta. O deslocamento das comunidades próximas ao rio Tocantins se deu mediante pressões e conseqüente expulsão daqueles que moravam em Tocantínia. Significativamente o gado fazia parte do conflito entre os Akwê e os fazendeiros. Notemos na década de cinquenta o arroz, o sal e o café já faziam parte da dieta Akwê.

Na década de oitenta os novos aldeamentos já surgiam com apoio da FUNAI, no intuito de inserir projetos que pudessem atender as demandas, incluindo agricultura.

Outro dado que chamou a atenção foi o registro da atuação de Pia junto às mulheres. Maybury-Lewis citou a atuação feminina na coleta, suprindo as necessidades no contexto da escassez de caça.

Com relação às regras vemos que no cotidiano a importância do ancião é visível e a reciprocidade está relacionada à divisão clânica. Em contextos rituais, a comida é um dos itens de maior importância, indispensável para a realização destes. Isso implica em possíveis

²⁵ Farias (1990:56) tratou da cisão de aldeias e escreve que sua multiplicação abrupta não apenas seria uma “estratégia” para obtenção de recursos, mas resultante de uma “formação de facções internas” numericamente expressivas e estimuladas pelas lideranças, o que não restringe o contato freqüente com a aldeia de origem e até a união para a realização dos rituais.

alterações em situações de escassez, nas quais emergem os arranjos e as estratégias necessários para uma compreensão das práticas alimentares deste povo.

Com relação à comensalidade, observemos que as regras sociais se apresentam quando ele cita a dieta do doente, que é extensiva aos seus parentes. O consumo proscrito/interditado de carne está relacionado à cosmologia e esta atribui à doença uma relação com seres da sobrenatureza.

Cinquenta e cinco anos se passaram após a pesquisa de Maybury-Lewis, mas alguns elementos ainda podem ser verificados, tais como a importância de se ter conhecimento para caçar, a importância das mulheres nas situações de escassez e a importância da carne para as festas. Outros elementos novos podem ser verificados, a começar pelo uso do trator na expedição de caça.

4.2.1 Relato de experiência na caça coletiva

Aguardávamos uma peça para o conserto do trator e em seguida sair em expedição coletiva de caça. Éramos um grupo de doze pessoas; sete caçadores, três mulheres (eu, Simiki-esposa do xamã, Betânia- irmã do xamã, três adolescentes sendo dois meninos e uma menina. Os utensílios: panelas, talheres, pratos, copos e balde. Alimentos: arroz, feijão, lingüiça, café (bebida mais consumida antes e após a refeição), açúcar, bolacha receada, óleo, sal e granola (eu levei). Também havia redes, cobertores, roupa de frio. Os homens trouxeram munição, machados, facões, espingardas e facas. Saímos por volta de 12h e chegamos ao local (Taboca) por volta de 15h.

No caminho para o Taboca percebi as queimadas próximo à estrada. Alguns diziam que era para nascer comida para o gado, mas creio que a queimada possa estar relacionada a estratégia de caça:

“Se não diminuir a caça vai embora, eles se espalham no Cerrado. Eles não procuram o mato seco, procuram as Varedas mais molhadas, então porque às vezes. é uma época que as caça se reproduzem, e quando acontece o fogo, prejudicam muita coisa, principalmente as frutas, que elas têm mais na chapada, em lugar mais seco que tem mais caju, então é nessa parte que a gente é prejudicado. (...) Cada ano é diferente. Cada ano tem a participação de todos os cacique, então muitas pessoas são chamadas a atenção na reunião mas não acaba. Não pára de colocar fogo.” (Lenivaldo, Aldeia Salto, julho 2010).

Lenivaldo, guerreiro do conselho, demonstra a preocupação em manter o bioma livre de queimadas, apesar de saber da estratégia de caça.

Ao chegarmos no Taboca nossa primeira atividade foi preparar o local onde iríamos dormir e comer. O facão serviu para abrir espaço, tirando o mato. Fizemos vassouras de galhos de árvores, abrimos uma trilha até a nascente que passava bem próximo ao local. Pegamos lenha para fazer fogo, pedaços de cupim para montar as trempes, folhas de piaçava e gueiroba para forrar o chão. Os homens saíram logo em seguida para “reparar” a localização das árvores frutíferas preferidas das caças. Foram ver o local para a “espera”, já que este deve ser definido algumas horas antes. A “miridiba”, árvore frutífera nativa no local, é a mais procurada pelos animais, portanto, também pelos caçadores.

Segundo as mulheres, um dos homens ficaria para cuidar da nossa “segurança” enquanto os outros estivessem na caça, já que havia onças no lugar. Certamente para que as onças ficassem longe era necessário manter o fogo aceso durante toda a noite, dormir pouco e cuidar uns dos outros. O senhor Benigno, designado como o nosso “soldado”, explica sobre o respeito que deve ser praticado no acampamento de caça:

“Antigamente era assim. Os caçador levava as muié, e tinha o respeito, como nós tamu aqui. Se as muié quiser ir vai. Ia pra assar, fazer moqué, mas com respeito. Hoje não tem mais respeito. Aí passava dois, três dia, aí quando matava levava separado pros pai. Nossa cultura era assim antigamente. Hoje dentro da nossa cultura mudou muita coisa.” (Vareda Seca, julho 2010).

Assim que o fogo da trempe foi aceso, providenciamos um café. Em seguida preparamos arroz, feijão e lingüiça e as piabinhas que os jovens pescaram. Também havia farofa de puba com lingüiça. Enquanto preparávamos o arroz e o feijão na trempe (wazunzâ kwi), limpei uma porção de piabinhas que os meninos trouxeram e Betânia moqueou. Ela colheu as folhas de lírio perto da nascente, onde eu limpava os peixes. Ali vi uma cobra “peixe-cobra” dentro d’água, o que me assustou muito. Em duas trempes a comida ficou pronta em pouco tempo. Descansamos após a refeição. O fogo é elemento primordial na mata, porque espanta onças e afasta os carrapatos. A noite foi relativamente tranqüila, ouvíamos barulhos na mata, mas mantínhamos os pontos de fogo sempre acessos. Quando o frio se aproximava, aumentavam os roncões. As lanternas eram as melhores companheiras para quem não tinha arma.

Na manhã seguinte, nosso desjejum foi leite em pó com café, bolacha recheada e granola. Em seguida os homens foram coletar “olho de buriti”, matéria-prima que fornece a fibra para confeccionar o artesanato. Além da caça, eles coletam também. Assim que as mulheres se prontificaram a retirar a fibra do “olho de buriti” os homens se dividiram e foram caçar e pescar.

As mulheres sentem envergonhadas de cozinhar próximo aos outros homens que não sejam os esposos, pois eles “reparam” e ainda há o receio de que a comida não fique “gostosa”.

A piabinha moqueada (*peka*) foi servida à tarde com farinha de puba, uma porção de três unidades por pessoa, servida em partes iguais para todos. Apesar de ser comum vê-los comer quantidades maiores, nenhum deles comentou nada a respeito da pouca quantidade de peixe. Na atividade de caça a parte que cabe às mulheres se restringe à feitura da comida, limpeza dos utensílios, retirada das fibras de “olho de buriti” e coleta de capim-dourado para fabricação de artesanato.

Os jovens praticaram coleta e pesca. Não acompanharam a caçada, mas pescaram e coletaram coco “tucum”, babaçu e jatobá.

Para dormirmos no segundo dia tivemos que limpar novamente o acampamento. Utilizamos as folhas de “olho de buriti” como esteiras para amaciar a “cama”. Na manhã seguinte saímos (as mulheres e os jovens) para coletar capim-dourado. A dificuldade para a obtenção deste é impressionante. O terreno é pantanoso (brejo), anda-se descalço e por vezes afunda-se o pé até a altura dos joelhos.

Após a coleta do capim-dourado, voltamos para o acampamento e novamente cozinhamos arroz e feijão. Após a refeição os homens foram para a “espera”. Valcirlei me explicou que não se diz palavras como “vai com Deus”, “boa sorte”, “traga caça”, pois atrapalha a sorte na caça. Ademais, quando algo é esquecido no mato, não se deve buscar, mas seguir a viagem.

Quando a noite chegou ouvimos um tiro na mata e ficamos ansiosos para saber. Eles trouxeram um jacu (*akapre*), a única caça capturada. Com pouca comida para o dia seguinte, comemos a caça lá mesmo, cozida, em panela de pressão, ao tempero de sal, cebola, alho e colorau/urucum (bixa orellana).

Eles lamentavam não ter encontrado caça para levar para a aldeia. Enquanto preparávamos o jacu, seu Benigno, nosso “soldado”, pescou *kukda*²⁶ para somar.

“Nóis foi lá e achemo pé de miridiba, uma fruta mole com uma sementinha, qualquer bicho de caça (anta, mateiro) gosta de comer e tava sem fruta esse ano. Se não tiver miridiba, a gente tem que ir pra outro canto. Se não tiver jeito de matar, tem que fazer estradinha pra paca passar. Lá nós tentemo, mas não deu certo, a única coisa foi o jacu que eu matei. Se tivesse só arroz branco pra mim não ia dar certo não. Aí eu matei e levei. Se alguém tiver coragem vai tratar. Se não tiver vai ser eu mesmo. Mas eu pensei em vocês mesmo fazer. Senão ia ficar só na farinha” (Vareda Seca, julho 2010).

²⁶ Não foi possível identificar o nome científico deste peixe.

Mudamos o acampamento de lugar. Subimos no trator e estacionamos no “Vareda Seca”, outro local de caça conhecido por eles. Havia um fogão à lenha improvisado, feito de barro, que foi destruído. As pedras foram reaproveitadas para fazer as trempes.

As mulheres se mostraram preocupadas com o cansaço e a fome dos homens e dos jovens, mas também orgulhosas de possibilitar o café e a comida. Se elas não levassem os mantimentos, eles estariam comendo farinha de puba. Os jovens coletaram coco babaçu e alguns homens foram coletar mel, mas não encontraram. Trouxeram um tipo de jatobá (*kakõ kôrê*), que nasce em uma árvore menor.

Naquela noite não providenciamos comida. Quem precisou comer se satisfaz com farinha de puba. Acendemos dois pontos de fogo e o frio aumentava. Fomos dormir na carreta do trator. Os homens chegaram sem caça, com vontade de comer. Uma das mulheres se levantou para fazer café para o irmão.

O cacique aguardava a chegada dos outros caçadores, era chegada a hora de voltar para a aldeia. Eles chateados por não voltar com caça, elas preocupadas com o que as pessoas poderiam falar a seu respeito ou de todos, seja por terem comido o jacu, a única caça, ou por ter a presença de mulheres solteiras na atividade, neste caso, se tratava minha pessoa e de Betânia.

Ele também me relatou que nossa caçada não teve sucesso porque alguns deles coletaram “olho de buriti”. É parte da ciência da caça não coletar esta matéria-prima. “O bom caçador deve saber dessa ciência!” Essa transgressão de regra parece ter uma explicação: o insucesso da caça não significa prejuízo porque o artesanato é fonte de obtenção de alimento. A fibra transformada em arte significa potencial estratégico de obtenção de comida.

Apesar dos trabalhos já existentes e até mais atuais, a leitura da etnografia de Maybury-Lewis foi importante incentivo para as viagens de campo. As práticas alimentares poderiam então ser entendidas a partir do discurso dos anciãos, o que levou ao desenvolvimento do capítulo seguinte, no qual abordo a cultura alimentar na perspectiva da saúde e da doença relacionada com as regras sociais.

5 ALIMENTO NA SAÚDE E NA DOENÇA AKWÊ-XERENTE: VISÃO DE UM ANCIÃO, UMA ANCIÃ E UM XAMÃ

O presente capítulo versou sobre as práticas alimentares dos Akwê a partir da realidade da comunidade e considerou as visões de saúde e doença relacionadas com os alimentos, no sentido de entender o significado dado a eles. Houve um destaque para a memória, os saberes e as regras sociais.²⁷

Partiu-se da idéia que considera o ato alimentar não somente biológico, isto é, aquele que atende as necessidades nutricionais, mas que também permite absorver perspectivas cognitivas e simbólicas, tornando o alimento um meio de se estudar a cultura de um povo. O fazer culinário contém a dimensão simbólica e revela a diversidade de culturas, pois as diferentes maneiras de classificar, produzir e consumir os alimentos significa particularidades e diferenças que levam em conta o saber-fazer, os recursos naturais disponíveis, as relações sociais e as representações. Da mesma forma, por meio da observação de regras pensa-se compreender o sistema de classificação dos alimentos de um povo de maneira que “a classificação das coisas reproduz a classificação dos homens.” (DURKHEIM; MAUSS, 2001:184).

Através das proibições alimentares as crenças evidenciam-se de modo que a identidade é notada, o indivíduo é distinguido, o gênero marcado. São, portanto, proibições “especializadas, bem definidas e racionalizadas com precisão”, segundo Lévi-Strauss (1989:114). As restrições se distribuem das mais variadas formas para todo o grupo, homens e mulheres, em todas as fases da vida. Ademais, muito do que se diz a respeito das desordens fisiológicas são atribuídas à violação dos tabus alimentares: “O sintoma de aparência natural, concerne, portanto, a um diagnóstico cultural.” (LÉVI-STRAUSS, 1989:115).

O tema da memória surgiu no decorrer do texto, através das entrevistas. Para abordar este tema, utilizou-se das idéias de Ricoeur (2007), que aborda a alteridade e a memória como fruto de processos sociais em que a memória e a história oferecem maneiras diferentes de retomar o passado. A proposta nesse sentido é pensar como a memória vivenciada dá um sentido significativo de rememoração do passado.

²⁷ Parte deste texto foi apresentada na 27ª Reunião Brasileira de Antropologia realizada entre os dias 01 e 04 de agosto de 2010, Belém, Pará, Brasil, no GT-28 - Patrimônio, Memória e Saberes e Práticas da Alimentação, coordenado por Ellen Fensterseifer Woortmann (UnB) e Renata Menasche (UFPEL). Agradeço as contribuições do grupo, especialmente ao professor Klaas Woortmann (UnB) enquanto debatedor.

A preservação da técnica “tradicional²⁸” na culinária se dá pela memória e pela prática. A memória é valorizada principalmente porque cada história contada ou ritual vivenciado é “para não esquecer!²⁹”. Lembrar reafirma o saber-fazer e é motivo de admiração. Não saber fazer a comida tradicional gera críticas, principalmente dos mais velhos em relação aos mais jovens porque estes gostam, mas não fazem. Nota-se que a comida, especialmente aquela que vem substituindo a comida tradicional, parece ser indicador de transformação econômico-cultural e também de status, de maneira que o dinheiro passa a ser o fator importante para a alimentação.

5.1 Visão de saúde e doença: “tem muita ciência”

Procurou-se apresentar as visões dos três entrevistados a respeito da saúde, doença e alimentação. A mulher *wawê* (anciã) observou a relação entre dois sintomas de doença com a alimentação, ou seja, o vômito e a dor de barriga.

A anciã relatou que o Akwê não consome carne de jabuti (*kukã*), guariba (*kkora*) e outros macacos. Às moças é proscrito o consumo de tatu-china (*sipsimrê*). As mulheres em período pós-parto não devem comer inhame (*mõkõni*), arroz (*karo*), carne de tatu (*wrãkuni*), de paca (*krawa*), banana nanica (*hespotêpa*), comida salgada, nem queimada. O caçador não come cabeça de caça e nem rabo de peixe. O cuidado com a alimentação da criança também é importante. As crianças adoecem quando comem muito cozido (fraco), feijão-andu (*azumzâ derê*) sem “machucar” e banana nanica em quantidade.

O ancião relatou proscições alimentares para a mulher em situação pós-parto, para o xamã e para o caçador. A mulher deve abster do consumo de carnes consideradas fortes, como a carne de tatu (*wrãku*), veado (*pó*) e peixe de couro. Ao xamã é proscrito a rapa da panela, comida quente, olhar na panela, jabuti, fígado de animais, bofe e fissura. O caçador não deve consumir o cérebro “miolo” da caça. Outros alimentos relacionados com a visão de doença são o sal, café, bebida alcoólica, óleo de soja e de milho, cebola, alho e carne de porco.

A visão de doença apresentada pelo xamã se restringe à carne de caça após cirurgia hospitalar e aos alimentos de *ktuanõ* (não-indígena), tais como óleo, sal, café, bebida alcoólica.

²⁸ O termo “tradicional” é utilizado enquanto parte do vocabulário Akwê.

²⁹ Termo utilizado pela anciã Pizadi.

Tanto a mulher quanto o homem *wawê* (ancião) observaram proscições (proibições) alimentares para a mulher pós-parto, e para o caçador. Por outro lado, o *wawê* e o *sekwa* (xamã) relacionaram alguns alimentos a doenças. Ambos citam, por exemplo, o consumo de óleo, sal, café e bebida alcoólica como fatores relacionados ao desenvolvimento de doenças.

Em relação à visão de saúde relacionada com a alimentação, observou-se que os três entrevistados utilizam a memória alimentar associando a comida de seus antepassados como símbolo de saúde. A memória alimentar surge enquanto hábitos desenvolvidos desde a infância. A saúde está relacionada ao consumo de mandioca (*kupa*), grolado (derivado de mandioca ou macaxeira), peixe moqueado (*tpe wassi*), farinha de puba (*kupakro*), massa de bacaba com carne moqueada, beiju, carne de caça moqueada, inhame (trata anemia), alternância do arroz com o grolado, e farinha. Comer pouco faz parte da visão de saúde da anciã, que também mencionou prescrições para a mulher grávida e pós-parto para manter a saúde. A mulher grávida deve comer cérebro “miolo” de caça. A mulher pós-parto “parida” deve comer beiju com coco piaçava, feijão, paçoca (*innizu*), carne de veado (*po*) e ema (*mã*).

O ancião afirmou que para manter a saúde é importante consumir comida sem sal, mingau (abóbora, bacaba, inhame) especialmente as crianças, bolo de mandioca moqueada (*berarubu*), carne de caça (tamanduá-bandeira, anta, veado), farinha (*kupazu*), beiju, azeite de coco piaçava, coco babaçu (*nrõ*), peixe (*tbê*), banha de porco (*kubâhâ*) e leite de coco piaçava. O xamã (*sekwa*) prescreve o consumo de mandioca (*kupa*) e carne moqueada (*saza*). O preparo deve ser feito na trempe ou no fogão caipira.

Podemos observar que alguns tipos de comida são considerados sem risco para qualquer pessoa que se alimente delas; a farinha de puba que está presente no cotidiano das refeições Akwê, o beiju e a caça do mato. O beiju é tradicionalmente feito do grolado, apesar de que o hábito é comer beiju feito do polvilho comprado na cidade. No lugar do óleo de soja ou de milho, era feito azeite do coco piaçava e babaçu, dos quais também se retirava o leite.

Pisava, fica pisando, pisando... Até ficar bem moidinho. Depois bota água, dá um leite branquinho, igual leite de gado! O óleo tira, aí quebra o cujo, tira a base do coco... Depois que entrou o óleo de soja, de milho, acabou... nós tirava muito pra vender na rua. Até a mãe desses meninos tirava. Eu já tirei muito, vendia uma quarta na rua. É quarenta litros pra dar uma quarta! Vinte litros é meia quarta! (...) Enchia o cofão e aí quebrava, fazia o leite pra misturar um peba, misturava no feijão, na fava, no andu, qualquer coisa! Ficava gostoso! Esse é o nosso alimento. De primeiro, quando eu me criei só comia assim. Com abóbora é bom demais! O leite de coco, desse coquinho véi! De primeiro tirava o coco desse babaçu, misturava peixe, peba, essas coisas, caça do mato... (Smisuite, Aldeia Salto, maio 2010)

Há também uma visão de saúde e doença para a roça. O Akwê que quer ter fartura na roça deve respeitar alguns princípios próprios da cultura. As mulheres estão incumbidas de cuidar da casa, cozinhar e trabalhar na roça, esta última atividade é também masculina. A hora preferida de saída para a roça é logo ao amanhecer e a volta é próximo do meio-dia. A idade avançada das mulheres e homens impede que estes atuem na plantação como outrora, contudo o cuidado com a roça beneficia toda a família, mas muitos dos filhos após se casarem, atuam em trabalhos na cidade ou cuidam de suas próprias plantações. Na Figura 10 podemos observar o trabalho na roça realizado por mulheres.



Figura 10- Roça na Vazante do rio Tocantins.

Uma roça pequena e farta é aquela que tem inhame (*mõkoni*), batata doce (*kumdi*), amendoim (*sezâ*), gergelim (*zuzumrê*), feijão-andu (*wazumzâ wderê*), fava (*wazumzâ tepô*), banana (*haspokrâ*), dentre outros alimentos que são colhidos em épocas diferentes e proporcionam fartura em casa. Alguns alimentos como feijão-andu, mandioca e inhame são plantados uma vez, e brotam novamente por vários anos. Mas para que a roça seja farta, há que considerar a época de plantar e de colher com as fases da lua. Lua cheia é lua de plantar. Semente que se planta fora da lua certa dá bicho. Já a mandioca deve ser plantada na passagem da lua crescente para cheia. Assim como há “ciência” para plantar, há para colher. Negar esses princípios é motivo de ignorância para o Akwê, de pessoa que não dialoga e quer fazer do jeito que sabe, de qualquer forma, resultando numa roça infrutífera.

As relações de causa e efeito na interação homem/natureza se alistam com os fenômenos naturais através de simpatia que envolve contágio e/ou similaridade (FRAZER,

1978), resultando em crenças e práticas que incidem na evitação de acontecimentos indesejáveis, ou na produção de acontecimentos desejáveis.

A doença Akwê está associada a sintomas diversos, mas é comum ouvir o termo “cagar” e “vomitar” para sintomas de enfermidade e também para tratamentos, o que indica limpeza e melhora. O “rescaldo” é uma bebida feita de “folha de carne”³⁰ (*kumkās nôkkreze*), uma erva medicinal macerada e posta de molho na água. Em princípio, ao se apresentar sintomas de vômitos e diarreia, este é o primeiro recurso.

Comer uma carne de caça e passar mal, com tonturas, fraqueza e vômito é motivo para tomar remédio caseiro. Contudo, quando este primeiro recurso falha há possibilidades de estar com o “arco caído”, uma mazela que atinge a pessoa e pode ser resolvida com um trabalho do xamã, denominado por eles de *sekwa*.

“Amanheci vomitando, vomitando, tomei remédio e nada! Andou pertinho de eu morrer! Aí, toda a valência, acho que esse aí (filho/xamã/sekwa) tava estudando. Aí parece que ele ficou com dó de mim e veio: “O quê que a senhora ta sentindo?” Eu disse: “Esse remédio não ta dando volta não!” Ele pegou um banquinho e eu fiquei em pé, mediu meu braço, minhas costas e disse que eu tava com “arco” caído. Aí ele me fechou daqui e daqui e parou a vomitação. Eu sou assim, se meu arco cair eu fico tonta, tenho fraqueza e começo a cair. Aí fiquei boa noutro dia.” (Pizadi, Aldeia Salto, maio 2010).

Segundo o ancião Smisuite, a carne suína provocou a congestão:

“Que me fez mal foi carne de porco, congestão. Estoporo, uma febre danada, igual congestão... aí se banha com corpo quente dá estoporo. Quando eu morava no Zé Brito, plantemo mandioca... quando eu banhei, saí tremendo, logo deu uma febre e fiquei ruim... A mulher foi no mato me deu umas folhas de candeia, uma madeira de uma árvore, pisou, mexeu, coou, eu tomei e vomitei. E aí fiquei bom. Tem gente que fica bom e não vomita. O calor sai que a gente fica até molhado.” (Smisuite, Aldeia Salto, julho, 2010).

A magia também se relaciona com aspectos da vida social, funções e contextos com seus significados e símbolos (FRAZER, 1978). O *sekwa* (xamã) utiliza da magia simpática para focar um trabalho mágico de cura através da energia obtida pelo contato com o animal comido, mas também pela semelhança. Ele havia feito uma cirurgia hospitalar e comeu carne de caça durante o período de abstenção:

“Tem comida que me fez mal. Carne de tatu grande (*wārāku*). Comi e antes de completar um ano adoeci. Queimei o rabo e a casca, fiz um chá e bebi. Aí eu voltei.” (Dawaci, Aldeia Salto, maio 2010).

³⁰ Não foi possível encontrar o nome científico da planta durante a pesquisa.

A lembrança Akwê “fala” de um conhecimento popular que é valorizado, mas nem sempre praticado. Há reconhecimento do alto índice de diabetes, ou “sangue doce” pelo consumo excessivo de arroz polido, mas consideram a comida “tradicional” como modelo de saúde para o povo Akwê, reveladas de diversas maneiras e uma delas é a afirmação de que o assado/moqueado é sinônimo de força, enquanto o cozido é sinônimo de fraqueza (WOORTMANN, 1977). O uso de óleo de soja e fogão a gás vem substituindo a prática de moquear o alimento e também de assar no “borralho”, isto é, na brasa do fogão a lenha. O hábito de comer arroz todos os dias é criticado pelos anciãos. Apesar de ser um alimento básico, é importante notar que é indicado alternar o consumo de arroz com o grolado e a farinha de puba é fonte de saúde.

A mandioca (*kupa*) é o alimento mais valorizado. É dela que se faz o *grolado*, o *kuparpê* (mandioca com peixe moqueado) e a puba (*kupakro*). A importância de manter o consumo da mandioca em diversos pratos, acompanhados com frutos nativos do cerrado e carne de caça é sinônimo de saúde e força. Além do *grolado*, outro derivado é o beiju, feito com massa de *grolado* ou polvilho e o *berarubu*, um bolo grande feito de mandioca ralada, envolvida na folha de bananeira e moqueada, mais consumido em ocasiões ritualísticas. A anciã explica o procedimento para o preparo:

“(…) Se a gente quiser mandioca a gente arranca, coloca n’água pra amolecer, tira quando ta mole coloca no sol, faz grolado, se não tiver sol enxuga com o tapiti. Pisa no pilão, peneira e faz o grolado. Se tiver peixe, moqueia. E depois a gente come. É a primeira comida pra mim. Kuparpê. E a puba é kupakro, grolado. Eu já comi grolado com fruto de pau-brasil. Fruto de coco também, já pisei, já fiz grolado, comi e achei bom! Bacaba, meu irmão trabalhava e pegava muita bacaba pra tirar a massa e misturar com a carne. Ele falava pra mim: “Ele esse aí é pra quando eu morrer e você lembrar!”(Pizadi, Aldeia Salto, maio 2010)

O sal está presente na comida Akwê há mais de cinquenta anos. Antes de sua inserção na comensalidade, o tempero que salgava a comida provinha da queima da palha da palmeira “pati”. A cinza era utilizada para salgar a carne moqueada antes de ser substituída pelo sal. Segundo a memória Akwê outras opções de sal também eram utilizadas. Um ancião *Wawê* conta que:

“De primeiro meu avô contava pra mim, tinha umas pedras, aí punha não sei se era no sereno ou se é no sol, isso aí você mistura na carne, vira sal também, faz no molho, e salga. Tem umas pedras que é igual sal, salgado demais. Pega na terra, numa oca de pedra, lugar que tem muita pedra branca. Lá no Taboado véi tem umas pedras igual sal, mas não é sal não é pedra! Amarra ele e bota no sol, derrete tudinho! Vira sal né?” (Smisuite, Aldeia Salto, maio 2010)

Segundo a memória Akwẽ sobre a alimentação de seus ancestrais, a obtenção de comida era através das andanças no “mato bravo”. A carne de caça era consumida sem o uso de sal. No plantio predominava a mandioca, a banana, o feijão-andu, croatá, inhame, bacaba. Já o consumo do leite animal não fazia parte do cotidiano, o que conferia às crianças o consumo de mingau após a fase em que mamam no peito. O mingau era feito dos alimentos da roça; inhame, bacaba, abóbora. Um dos preceitos da comensalidade era repartir a carne da caça de modo que cada pessoa tenha seu pedaço garantido.

Apesar dos anciãos considerarem a comida “tradicional”, o contato com povos de outras culturas transformou os hábitos. O consumo de sal, açúcar e café está incorporado aos seus hábitos alimentares. As galinhas no quintal dificilmente vão para o abate. Assim também é com os ovos, que dificilmente são consumidos. Há uma preferência em deixar render, resguardando o consumo apenas para alguma ocasião especial.

O ancião entrevistado afirmou que as doenças mais percebidas por ele são as gripes, febres e pneumonias. Houve um caso de câncer que levou a óbito uma de suas filhas. O xamã que também é vice-cacique afirmou que muitas das doenças recebidas para ele “cuidar” relativamente entendidas dentro da cultura estão relacionadas com a gripe, com doenças de pele e doenças provenientes de hábitos alimentares considerados por ele prejudiciais, como o uso do sal. Ele afirma que algumas das doenças de pele são causadas pelo cloro, considerado um veneno. O esquecimento dos hábitos alimentares saudáveis compreendidos pela comida considerada “tradicional” é uma preocupação do xamã para as próximas gerações. Sua função parece estar em cheque e segundo seu ponto de vista as doenças de não-índios/*ktuanõ* são para os médicos.

5.2 Viver é experienciar para não esquecer!

A comida tradicional do Akwẽ é a mandioca, a base fundamental de alimentação, ingerida principalmente em forma de grolado, beiju e farinha. Seu consumo também está ligado às cerimônias, nas quais ela ganha uma elaboração maior resultando num trabalho coletivo.

A carne de caça ocupa o segundo lugar na importância dada, seguida pelo consumo de peixe e logo os frutos do cerrado. Os alimentos colhidos na roça são importantes, todavia são consumidos mais como complemento à alimentação básica. A alimentação atual se constitui basicamente de arroz, que pode ser acompanhada de peixe, caça, gado, e a farinha de puba.

Complementam-se com a colheita dos alimentos colhidos da roça, consumidos segundo a sazonalidade.

O coco babaçu é um alimento nativo encontrado na área indígena. Dele se aproveita tudo, castanha in natura, azeite e casca para fazer remédio para dor de dente. Por algum tempo houve o comércio da castanha e do azeite, muito utilizado na cozinha. Mas o preço do óleo de soja do mercado não deixou esperança na venda deste produto. A anciã, que me recebeu em sua casa, conta que quando era mais jovem comia babaçu e não utilizava alho, cebola, pimenta-do-reino e óleo para fazer comida. O coco ficava de molho na água e depois era “pisado”³¹ e utilizado como complemento para fazer o grolado. Enquanto ela quebrava o coco apoiado no corte do machado e batendo com um pedaço de pau, as crianças se aproximavam para ganhar. Dispus-me a quebrar alguns cocos e me tornei motivo de risos pela falta de técnica.



Figura 11- Técnica para quebrar babaçu.

Os utensílios básicos para o preparo da comida tradicional são o ralo, o tapiti, o pilão, a peneira, o cofo, folhas de bananeira e/ou piaçava, o cupim e a madeira. Estes dois últimos são para o caso de moqueio. Outras formas de uso do fogo são as trempes e o fogão à lenha. A trempé é o típico fogão Akwê, uma junção de três pedras em forma triangular que apóia a panela e o fogão à lenha é feito de barro. As panelas são utensílios básicos para o preparo do alimento nas trempes e fogões e recebem cuidados de limpeza com esponja de aço e sabão sólido. Este cuidado mantém o brilho nas panelas de uso nos fogões a gás, denotando um

³¹ O termo “pisar” se refere a “pillar”, “socar” no pilão.

desejo das mulheres mais jovens de neutralizar a periculosidade da comida. As mulheres têm a preocupação em manter o espaço culinário e o entorno da unidade doméstica varridos³².

O espaço culinário é predominantemente feminino. Uma das primeiras práticas culinárias que as meninas Akwê aprendem se referem ao preparo, seja limpando/tratando peixe ou descascando feijão (FIGURA 12).



Figura 12- Tratando o peixe.

Os meninos são estimulados à pesca desde muito cedo. Costumam sair para pescar pela manhã, em grupo (FIGURA 13).

³² Ainda não se têm dados a respeito, mas observou-se através de um cântico gravado em cd e explicado pela filha da anciã que o espaço varrido tem a ver com a cosmologia.



Figura 13- A volta da pesca inclui banho no rio.

Nota-se uma diferença geracional feminina relacionada com a mudança de comportamento alimentar entre os Akwẽ. A importância de manter o “saber-fazer” se revela na prática de cozinhar e, segundo uma wawẽ (anciã):

“É importante, mas ninguém faz não... É como eu te falei ó, ta comendo beiju feito e não sabe fazer. Pra botar mandioca de molho já é uma preguiça. Agora se a gente fizer assim e lavar tudinho e bota no sol, agora vai interessar! Quando tá feito tudinho na panela. (...) É como eu te falei, eu já fiz comida assim, mas não é porque eu tinha falta não, é pra eu lembrar como eu to lembrando! Minha cunhada, mulher do meu irmão que morreu, pegava muita bacaba, botava de molho (...) pega colher de pau pra machucar (...) bacaba. Mas tendo mandioca, diz que é pra gente lembrar! Tem caroço de pau-brasil, mas é pra gente lembrar, mesmo tendo mandioca, arroz, feijão, batata. Isso minha cunhada falava muito pra mim. Isso eu vou lembrar até a hora da morte. Eu explico tudinho, mas minhas (...) se eu explicar tudo, as velhas, uai... Não vou contar não, hoje em dia ninguém ta lembrando mais?! Por que você acha que a gente deve contar? Não escutam! Não vem assuntar!” (Pisadi, Aldeia Salto, maio 2010)

O gosto pela comida “tradicional” é inquestionável, contudo o entrave está no processo que envolve a experiência e o interesse, além do mais a preferência das mulheres jovens pelas panelas e o fogão a gás se complementa com o uso de outros ingredientes como alho e cebola, por exemplo. É comum encontrar fogões a gás, trempes e fogões a lenha nas casas. Em algumas delas o fogão a gás é parte do mobiliário da casa, mas raramente é utilizado. Nas casas dos anciãos e pessoas menos jovens o uso cotidiano é mesmo do fogão à lenha e da trempe (em cozinhas externas, FIGURA 14). Para eles o uso do fogão a gás é

considerado prejudicial à cultura, pois o fogo da trempe é um elemento precioso, e aos poucos tem sido substituído. Na Figura 14 podemos observar os utensílios de cozinha utilizados pelas anciãs.



Figura 14- Uma cozinha externa.



Figura 15- Utensílios de cozinha de uma anciã. Da esquerda para direita tem-se o rastelo para limpeza do quintal, mão de pilão, na horizontal o ralo, abaixo dele um saco de nylon e um cobertor, o tapiti e o cofo pendurados na mangueira.

Para os anciãos a comida tradicional é para ser lembrada no cotidiano, na prática. Mas percebe-se que os valores em mudança são decorrentes de múltiplos fatores, tais como o incentivo ao consumo proveniente das propagandas veiculadas pela televisão, elemento presente na maioria das casas, a renda advinda da empregabilidade, a venda do artesanato, a aposentadoria ou as doações de cestas básicas, que possibilitam o consumo de produtos industrializados, carne de gado de corte e até mesmo a compra da carne de caça na cidade,

fornecida por caçadores Akwẽ aos comerciantes. A escola parece ser outro indicador de transformação no gosto alimentar, pois renova os valores e não incentiva o consumo da comida considerada saudável³³.

A experiência é a vivência que proporciona memória. A lembrança de episódios de infância sobre a comida é fator de valorização e construção de modelos de saúde através de práticas cotidianas. Daí o esquecimento advém da ausência da prática cotidiana e da facilidade em adquirir alimentos industrializados tais como suco com conservantes, corantes e sabor artificial, doces, bolachas recheadas e outros adquiridos nos mercados de Tocantínia, divulgados como causadores de doenças pelos agentes indígenas de saúde. O açúcar, presente na cozinha, em nenhum momento foi mencionado pelos entrevistados. O cuzcuz e o polvilho (beiju) são as alternativas identificadas como saudáveis, disponíveis no mercado e fazem parte do “gosto” das crianças. Estas por sua vez, com pouquíssimas restrições têm liberdade para comerem de tudo a qualquer hora. Muitas andam pelos quintais e desafiam “colher” os frutos até mesmo antes de amadurecerem deixando as senhoras nervosas (FIGURA 16).



Figura 16- Liberdade vigiada para não colherem frutos verdes.

O preparo do feijão-andu (*Cajanus cajan*), tão comum na alimentação do povo Akwẽ tem uma maneira específica de se fazer. As mulheres costumam “machucar” o feijão, pois tem grande potencial em fazer mal, principalmente às crianças³⁴. Quando acontece de alguém passar mal, não é necessariamente a quantidade que se come que influencia. O vômito é um

³³ A professora indígena Maria Helena relatou que o lanche é definido pela Secretaria de Educação. Segundo a professora, poderia ser mais bem aproveitado se correspondesse aos hábitos alimentares que a comunidade considera saudáveis.

³⁴ O termo “machucar” se refere ao ato de amassar o feijão cozido com a colher enquanto ele está na panela.

sintoma que indica tanto adoecimento como melhora. Ele denuncia o alimento que provocou o mal. “Pode-se comer pouco que vomita muito”. Assim também é com a banana nanica, uma fruta consumida cotidianamente. Das variedades consumidas é a banana nanica que recebe maior restrição quanto ao seu consumo. Tanto que ela permanece “escondida” para que as crianças não a comam sem autorização.

5.3 Mulher, parto e resguardo: preceitos alimentares

A presença feminina nos locais de agricultura tem algumas restrições. Segundo algumas mulheres com quem conversei na aldeia durante as viagens de campo, existem preceitos na roça que se estendem a elas quando estão menstruadas ou grávidas “buchudas”. Especificamente no começo da gravidez elas não devem entrar na roça, pois “prejudicam” a colheita. Elas têm o poder de fazer as flores caírem apenas por olhar para elas. Já as crianças e os idosos não têm impedimento em relação às idas até a roça. Tais preceitos além de expressivos parecem eficazes e transgredi-los é perigoso, causam desordem e destroem o arranjo dos elementos (DOUGLAS, 1966).

A situação de consumo define a causa de estados enfermos, expressos/mediados através do corpo. A mulher, em especial, está constantemente privada de comer alguns alimentos nas fases de puberdade, gravidez ou pós-parto. O inhame (*sucruuíú*), por exemplo, é proibido às mulheres no pós-parto, aquelas condicionadas a “ficar dentro” (expressão local para a situação de “resguardo”). Contudo, em outras situações o alimento trata anemia. O arroz também é alimento que deve ser evitado. Até “sair pra fora” elas ficam condicionadas a comerem especificamente beiju com coco piaçava, feijão e paçoca. Mesmo depois que uma mulher “sai pra fora” (termina o resguardo), está condicionada a evitar carnes consideradas fortes tais como tatu e paca dando preferência ao veado e a ema. Atualmente as mulheres têm feito os partos em hospitais, diminuindo a prática dos partos em casa, utilizando a esteira (*dakrê*). Assim que elas chegam do hospital, o primeiro recurso é a utilização da raiz do algodão como preventivo de possíveis doenças. A anciã entrevistada relata que atualmente o período de “ficar dentro”, que antes era de um ano aproximadamente, tem sido reduzido para três meses. Em alguns casos até menos que isso. Um dos indicadores desta redução pode estar relacionado com aconselhamentos médicos nos acompanhamentos pré-natais, quando eles acontecem. No pós-parto a mulher não deve se arriscar a “quebrar o resguardo” comendo banana nanica, comida salgada ou queimada.

A visão médica e a visão indígena quanto ao resguardo caminham paralelas em alguns pontos e se diferenciam em outros. Um caso de anemia para o médico é visto como “resguardo quebrado” para um ancião Akwẽ, o que não anula o uso de algum medicamento como complemento do tratamento. Pisadi conta sobre uma sobrinha que “quebrou o resguardo”:

Pois comeu e não falou nada. Eu tirei raiz de algodão lavei, machuquei, cozinhei, quebrei coco, tirei leite, misturei tudo e tampei. Ainda fui pegar um comprimidinho, machuquei e levei. Ela disse que não ia beber, que era anemia. “Anemia nada, isso aqui é resguardo! Você não sabe de nada!” Ai dei um pouquinho, com esse pouco que ela tomou e passou a febre. Depois ela terminou de tomar e ficou boa (Aldeia Salto, julho 2010).

Essa mesma mulher engravidou novamente e teve uma experiência de aborto, comumente chamada entre eles de “derrubar a criança” e que segundo a anciã foi causada pelos remédios que ela tomou quando esteve no médico. Os anciãos apesar de não dispensarem a medicação em casos de intervenção, valorizam o tratamento tradicional. Mas os mais jovens confiam no modelo hegemônico de saúde.

5.4 A comida identifica: você é o que come e o que não come

As regras relativas ao que se come classificam as pessoas de maneira que a eficácia simbólica se sobrepõe à natureza da operação. Em uma situação cultural particular, podemos observar que alguns alimentos são foco de atitudes rituais, ao passo que outros não. Isso tem a ver com o fato de alguns alimentos serem comestíveis e outros não, evidenciando o conceito de tabu, que pretendo utilizar ao modo de Leach (1973:175) num sentido mais geral “(...) de modo que ele abranja todas as classes de proibições alimentares: explícitas e implícitas, conscientes e inconscientes”.

É a cultura que define os alimentos comestíveis em qualquer ocasião, os que são comestíveis em ocasiões distintas, tais como rituais, e os que são eminentemente ou inconscientemente proibidos. São como categorias conseqüentes de determinadas discriminações culturais.

Os tabus e as crenças arraigados às práticas alimentares significam regras sociais, que se impõem às mulheres em situação pós-parto, ou nas situações de doença, em que os alimentos são prescritos e proscritos.

O caçador que conhece a cultura Akwẽ está sujeito a proscricções quanto à comida. Os riscos que envolvem o desempenho da função perpassam o hábito alimentar de maneira que o corpo se torna o mediador das experiências. A cabeça da caça é restrita ao caçador, porém o cérebro “miolo” é permitido somente aos velhos (wawẽ). O jovem que se arrisca a comer o cérebro da caça está fadado a embranquecer os cabelos. O rabo do peixe não deve ser comido pelo pescador para não colocar em risco sua habilidade na pesca.

Na tradição Akwẽ, para o caso de uma cerimônia, qual seja a importância, como o casamento, por exemplo, a comida comunica sobre a cultura. Neste caso a comida deve ser a caça do mato, ou seja, um tamanduá bandeira, veado, uma anta ou caça grande, que deve ser capturada pelo tio materno, o financiador da comida que será oferecida ao noivo. Este tio materno é o responsável pelo “discurso”, conselhos ao novo casal. Este “discurso” é dual, ou seja, demanda resposta. Sempre que alguém o faz, há necessidade que outra parte responda. No casamento é o “dono do rapaz”³⁵ quem responde ao discurso do tio materno da noiva. Atualmente a realidade tem sofrido transformações. O tio materno já não tem o hábito de caçar para o casamento, providenciando a carne de gado e/ou frango, “criação de branco” na cidade. E por vezes o casamento pode acontecer sem nenhuma cerimônia.

Enquanto costumes e tradições, os hábitos alimentares marcam identidades, diferencia indivíduos e evidenciam a natureza e a cultura. Vale relatar a cerimônia do *Daksu*, um ritual presente na memória Akwẽ, que se realiza no *warã* (campo no centro da aldeia e o local onde se existia a casa dos homens). É uma identificação de sub-clãs que se revela em festa ou ritual de nomeação, por exemplo, onde evidenciam os clãs. A comida que será servida exige a identificação da pessoa em um dos quatro sub-clãs intitulados por eles como *krerêkmõ*, *akemhã*, *enarawa* e *krara*, dos quais cada membro escolhe pertencer/batizar, quando o pai não escolhe. A comida é servida para todos os membros, porém a situação ritualística define a sua ordem de distribuição. Somente os pertencentes ao seu *Aiksu* (*sub-clã*) podem pegar da comida servida. Então quando há uma distribuição de carne em uma festa, formam-se no *warã* quatro pontos de distribuição relativos aos subclãs. Cada pessoa que vai pegar a comida deve saber o seu *Aiksu* e deve levar colares em troca de comida. Esses colares são providenciados pelo tio materno, e a despesa da comida servida no batismo também.

Em uma unidade habitacional os filhos são filiados ao clã paterno, mas o *Aiksu* se alterna a cada nascimento de um filho. O pai pode pertencer ao sub-clã *krerêkmõ* e ter o primeiro filho pertencente ao mesmo sub-clã, mas o segundo filho não poderá ser, podendo

³⁵ O dono do rapaz costuma ser um ancião do clã do noivo escolhido pelo pai e a mãe deste.

pertencer a qualquer um dos outros sub-clãs, e o terceiro não deverá pertencer aos outros que já foram utilizados e assim sucessivamente. Quando há mais de quatro filhos, recomeça o ciclo a partir do *Aiksu* do pai. Independente do clã, a lógica desta identificação, o *Daksu*, a partir dos sub-clãs, garante uma organização na distribuição/troca da comida a todos os moradores da unidade habitacional, independente do clã.

Curiosamente os quatro sub-clãs correspondem às quatro partes de um animal grande, como um gado, por exemplo. No caso de haver o abate de um animal como este, a tradição estabelece a divisão de uma parte para cada sub-clã representado na distribuição, que deve ser por igual.

Presenciei uma distribuição de carne de gado, doada pelo pastor em comemoração aos seus cinquenta anos de casamento e convivência missionária na aldeia Salto, mas de forma diferenciada. No final da tarde as duas novilhas doadas foram abatidas e carneadas. Antes da distribuição estive na casa da xamã e a vi “tratando” as tripas e o bucho que ela havia buscado enquanto “carneavam” as novilhas (FIGURA 17).



Figura 17- “Tratando” tripas e bucho para consumo.

A distribuição não seria no *warã*, mas em frente à casa do cacique. A carne foi colocada sobre uma forração de folhas de babaçu e dividida em quantidades iguais, dispostas uma ao lado da outra, de acordo com a quantidade de unidades habitacionais, ou seja, famílias. Uma pessoa organizava a divisão escrevendo o nome da pessoa representante da família (mais velho/a) em um caderno.



Figura 18- Distribuição de carne de gado.

Havia também refrigerantes e farinha de puba para serem distribuídos de forma igual para cada família. O cacique informou como ia proceder a distribuição que começou pela família da casa número um. A ordem então era por casas, a começar pela casa mais próxima ao Centro Comunitário, onde morava o ancião mais velho da aldeia. O cheiro de carne crua pairava no ar assanhando a grande quantidade de cachorros. Homens, mulheres e crianças formavam um círculo em volta da carne disposta e esperavam pela distribuição (FIGURA 18). O organizador dos nomes foi para o centro do círculo, entre os pedaços dispostos e começou a chamar pelo nome enquanto outra pessoa entregava o pedaço que cabia às pessoas da casa correspondente.



Figura 19- Distribuição de farinha de puba e refrigerante.

Quase no final da distribuição houve um conflito. O responsável em chamar os nomes se esqueceu de alguns. Houve uma manifestação e logo ele estava rodeado de homens. O conflito logo foi resolvido em reunião e passou-se então à distribuição da farinha de puba (FIGURA 19). Aliás, não há movimento feminino nesta distribuição, ficando toda a organização por conta dos homens. O medidor foi feito com garrafa pet cordada ao meio e eram duas medidas para cada família. Simultaneamente entregavam também uma garrafa de dois litros de refrigerante. Segundo um dos organizadores da distribuição, essa era a única maneira de dividir desde a fundação da aldeia. Quando sobra carne, esta é direcionada às famílias que abrigam solteiros com filhos e as famílias com maior número de moradores ganham novamente.

Um dos conhecedores e incentivadores da prática do *Daksu* na aldeia é o Sr. Valdeciano, quem me concedeu entrevista para explicação desta organização na distribuição da comida, típica da cultura Akwê. De certa forma ele demonstrava indignação em não haver a distribuição pelo *Daksu*. Ele afirmou que

“A pessoa é estudada, pensa que acabou. Mas pra nós que é velho, não acabou não! Tem muitas pessoas que estudou, mas tem muitos que chegam na minha casa pra me perguntar como é tal história pra fazer tal trabalho. É muitas coisas...” (Valdeciano, Aldeia Salto, julho 2010).

Segundo este senhor quem passa pelo *warã* (casa dos homens) não esquece. É lá que os rapazes, jovens virgens, aprendiam sobre a cultura Akwê. No *warã* as restrições alimentares também existiam; a dieta se restringia a fava de andu moqueado sem sal durante quinze dias e pouca água. Saíam de lá fracos. É lá que se aprendia sobre o *Daksu*, dentre outros valores respectivos à cultura. Mas nunca aconteceu na aldeia Salto, somente em apresentação no Dia do Índio desde 2004, porém não está internalizado na aldeia. Em 2010 Valci Sumekwa, estudante de engenharia ambiental apresentou um projeto para Edgar Morin na ocasião de sua visita à aldeia, propondo um *warã* modelo na aldeia Salto Kripre e está sob avaliação no exterior. Este acontecimento no dia do índio pode ser identificado como um evento que afirma a cultura, mas também uma festa para os “de fora”, promovendo uma “identidade atribuída”, como diria Stuart Hall (2004). É possível que o Akwê - Xerente esteja experienciando a dinamicidade da sua cultura, a transformação nas práticas, conseqüente das relações sociais.

Woortmann (1977) afirma que o alimento, quando representado, também possibilita a construção da identidade, tem seu caráter ideológico com valor definido pelos que se

alimentam, são indicados ou contra-indicados em situações específicas e conseqüentemente definem simbolicamente a posição social e individual. O xamã, por exemplo, tem suas restrições quanto ao comportamento sexual e quanto à comida. A abstenção das atividades sexuais garante sucesso nos trabalhos. Apesar de alguns estarem casados, há tal restrição. A visão de saúde do xamã e dos anciãos está voltada para um cuidado em não comer muito, seja no cotidiano por vontade própria no trabalho ou na caça. A “rapa” da panela não deve ser comida, assim como evitar olhar a panela garante um trabalho seguro e a comida deve ser consumida sempre fria. Aos xamãs é proscrito o consumo de jabuti pelo seu andar e pela sua diferença, o fígado de qualquer animal, o pulmão “bofe” ou a fissura. Essa diferença pode remeter ao jabuti (*kukã*) como um animal totêmico representado nas corridas de tora de buriti.

Mas o xamã também utiliza o sistema de saúde do *Ktuanõ* (não-indígena). Em situações graves que demandam cirurgias hospitalares ou medicação controlada para a pressão, por exemplo, e mesmo outras doenças consideradas de *Ktuanõ* são motivos para a utilização do serviço de saúde na aldeia, mais como um complemento de atenção à saúde.

5.5 Considerações Finais

Da maneira apresentada é possível dizer que a saúde e a doença são construções sociais e simbólicas que ao longo de uma trajetória perpassam as representações. Estas se manifestam através de pontos de vista diferenciados e arraigados aos saberes tradicionais alimentares sob influência de um modelo hegemônico de saúde que se integra e se complementa com os saberes e as práticas tradicionais. Em geral, quando acessíveis, os serviços de biomedicina são uma alternativa complementar entre outras do itinerário terapêutico indígena; já foi incorporado por esse grupo. Dessa forma “as restrições alimentares continuam, não somente determinadas pela higiene nutricionista, mas ainda como preceito religioso ou consuetudinário.” (Cascudo, 1972:2).

Nesse sentido, a memória se revela como um processo construtivo, ativo, fonte de melancolia, arte e aprendizado. Diferenciar memória de pensamento é algo que não acontece. Memorizar é pensar. Lembrar é pensar. Mas e o esquecimento? O fato de não dar “atenção” ou não praticar proporciona esquecimento, que também pode advir de outras circunstâncias tais como a lembrança de um tempo de escassez ou penúria. A interação entre a lembrança como produto da memória (que gera informações), e o reconhecimento como compreensão de significados (que gera identificação das informações), também são elementos de difícil distinção. O que se percebe quando algo é lembrado é que o que lembramos é o que

acreditamos, queremos acreditar, ou queremos que acreditem, de forma que o que se lembra é o que se faz justo para quem se lembra. E o que esquecemos é o que não acreditamos ou não demos atenção, não queremos acreditar, ou não queremos que acreditem, de modo que o esquecimento é também produto da memória, e esta, um construto social.

A subjetividade também não escapa a essa reflexão. Pois mesmo que as percepções individuais sobre o alimento sofram influência do meio cultural não podemos dizer que todos sejam iguais em seu pensamento ou ação. Se pensarmos num recorte étnico e geracional então, parece ainda mais esclarecedor. Compreende-se que a visão de saúde e doença relacionada com a alimentação depende da situação, da experiência particular, do ponto de vista individual. O processo de saúde e doença proporciona significados plurais para sintomas, diagnóstico, escolha de tratamentos e avaliação destes (Langdon, 2005). Haja vista as diferentes explicações e percepções do significado de corpo/pessoa, doença/cura que podem ir além do corpo físico para o contexto cosmológico, social e moral.

Estudar o alimento na antropologia é também estudar os conflitos e seus processos nas relações sociais. A menção à crise do xamã, por exemplo, é um fato que permite tal concepção. Outra questão que se apresentou é o fato de que comida é uma questão de gênero. Aqui se falou em consumo de alimentos, onde o homem traz o alimento da roça, da pesca, da caça e a mulher o transforma em comida, denotando uma diferença entre alimento e comida, mas as mulheres têm se empoderado dessa agência através do comércio dos trabalhos manuais, resultando na venda de artesanato dentro e fora da aldeia, o que confere poder de troca e de compra de produtos na cidade, onde elas mantêm contato com pessoas de outros lugares como os “hippies”, vendendo e trocando artesanato por roupas, sapatos, e também comprando alimentos dos comerciantes locais.

A noção de tradicional, povos tradicionais também deve ser pensada. É uma noção que apresenta uma característica refutável, pela sua associação com a pobreza. A aristocracia, o coronelismo também pertence ao mundo do tradicional, então porque abordar povos tradicionais associados com a pobreza? Na verdade é o outro que é o tradicional. Por que a mudança não é tradicional? Por que e a inovação não faz parte da tradição? Afinal de contas o mundo moderno tem a tradição de estar criando constantes inovações.

Deu-se ênfase a dois personagens: o ancião e o xamã, a crise do xamã envolvida no processo geral de mudança e também na mudança dos hábitos alimentares. A percepção até agora é a de que o saber hegemônico nega o saber tradicional, mas o tradicional não nega o hegemônico, haja vista as complementações de comprimidos aos chás. E aí naturalmente volta a questão sobre o que é tradicional. Por que quando se fala em tradicional se pensa numa

certa resistência à mudança. As novas tecnologias e os conflitos internos refletem a noção de tradição e a centralidade do alimento na própria concepção do que é tradição.

Sobre o caráter da organização social pode-se levantar a questão da memória. E com relação a esta, os rituais que não existem mais. O próprio ritual é uma forma de memória vivenciada, mas ao mesmo tempo é como se ele, o ritual, estivesse saindo da memória, sendo esquecido e relegado a algo que existiu no passado. Nesse sentido, o ritual tem sua importância pelo viés da alimentação porque simboliza tradição. E mesmo que esta seja “inventada”, é uma categoria que “estabelece ou simboliza a coesão social ou as condições de admissão de um grupo ou de comunidades reais ou artificiais” (HOBSBAWN, 1997:17).

O alimento parece ser uma das duas condições iniciais da vida em “sociedade” complementando-se com a reprodução sexual. O caráter polissêmico do alimento fala da fartura, da escassez, mas também das diferenças de gênero. Por que existem tantas proibições alimentares com relação à mulher em relação ao homem? O tempo de “resguardo”, por exemplo, deve ter uma explicação simbólica. Atualmente vem diminuindo por orientações de médicos e enfermeiros, mas parece estar sob uma idéia de liminaridade que envolve períodos que podemos chamar de liminais. Em algumas situações tais como a gravidez e o pós-parto, a mulher está num período liminal, como diria Klaas Woortmann, à frente de um processo e com um excesso de natureza e de cultura e, portanto, deve se resguardar dos riscos advindos da cosmologia Akwê.

Interessante pensar qual a posição dos anciãos na socialidade Akwê. Na nossa sociedade os anciãos não parecem ter privilégio na “velhice”, muito se ouve que “lugar de velho é no asilo”, mas na socialidade Akwê o ancião é o velho que proporciona novos conhecimentos, é a “biblioteca do Akwê”, no dizer de muitos deles.

Pela via do alimento se chega a essa janela de considerações. É essa janela que proporciona sentido num contexto geral compreendendo o que se come, como se come, com quem se come, o que não se come. São abordagens necessárias para entender o significado do alimento. A tradição e os hábitos sofrem mudanças com o passar do tempo confirmando a dinamicidade da cultura. Uma série de processos ocorre. O passado idealizado é algo freqüente, mas as transformações ocorrem até mesmo na concepção da comida típica, por exemplo. Isso cria um círculo de insegurança quando há uma relação de dependência para conseguir o alimento; um passado de fartura com autonomia e um possível futuro de insegurança alimentar. A fartura é um tônus na memória do grupo. A inovação e o tradicional se relacionam, e podem ser utilizados para a melhora. Contudo, inovações impostas podem ser prejudiciais. Afinal, foi a modernidade que inventou o tradicional.

6 SOCIALIDADE AKWĒ-XERENTE: A CULTURA TRANSFORMANDO O IDEAL EM POSSÍVEL

“A vida junto com a floresta”

“A nossa riqueza está na terra. Na terra podemos formar as nossas aldeias. Podemos cultivar as nossas roças, nossos rios e lagos, podemos pescar. Na floresta que cobre a terra tem caça, remédio, frutas. Tem madeira para construir a casa e madeira para construir a canoa. Tem materiais para fabricar os objetos da casa, os brinquedos e os enfeites, as tintas para pintar o corpo, tem materiais para fazer a festa tradicional. Da floresta vem as histórias para contar, os espíritos que ajudam a curar. A nossa vida anda junto com a floresta e com Waptokwa Zaure” (Poesia exposta no mural da Escola Indígena Waikãrnãse, autor anônimo, julho de 2010).

O presente capítulo versa sobre as práticas alimentares atuais dos Akwê da aldeia Salto Kripre, a partir das observações e entrevistas feitas em campo, tendo o objetivo de entender as estratégias e os arranjos para comer. Até o momento, as regras sociais identificadas se referem aos contextos rituais e tabus alimentares associados à visão de saúde e doença. Neste capítulo pretendo demonstrar outras maneiras de se absorver aspectos cognitivos e simbólicos, tendo o alimento como eixo de discussão para a compreensão da produção, distribuição e consumo e ideário alimentar em três blocos: o primeiro e o segundo mais voltados para estudos das relações interétnicas e o terceiro bloco evidencia aspectos da socialidade, direcionados para os estudos da pessoa e da corporalidade.

6.1 Produção, distribuição e consumo

A pesquisa de campo permitiu um levantamento dos alimentos consumidos no cotidiano dos Akwê na Aldeia Salto Kripre. Quarenta pessoas foram entrevistadas, o que possibilitou a elaboração de gráficos que ajudaram a compreender as práticas alimentares atuais desse povo. O gráfico abaixo (FIGURA 20) demonstra uma micro-realidade das fontes de renda e profissões de pessoas com idade acima de vinte anos.

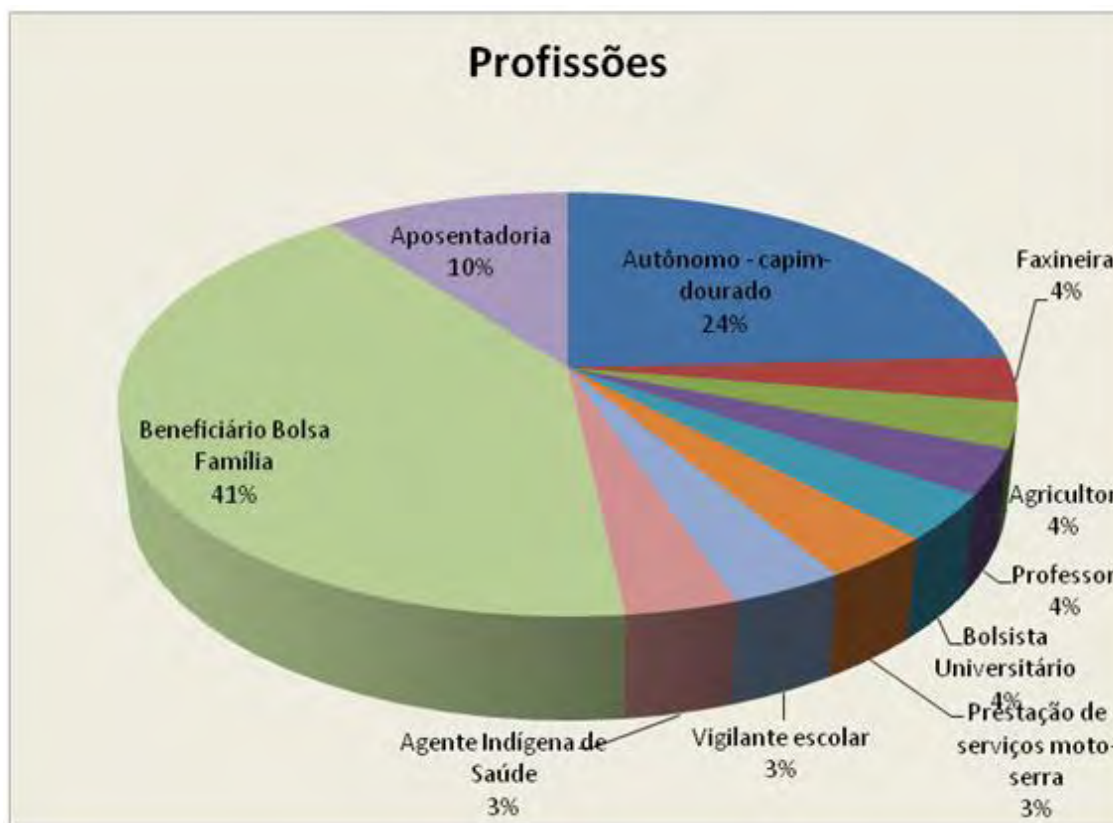


Figura 20- Porcentagem das fontes de renda referentes de 40 entrevistados na Aldeia Salto Kripire.

Notavelmente a maior parte dos entrevistados são beneficiários/as do Programa Bolsa Família (41%), seguindo de artesãs autônomas (24%) e beneficiários/as da Previdência Social (10%). Outras profissões tais como faxineira, agricultor, professor, estudante universitário, prestador de serviços com moto-serra, vigilante escolar e agente de saúde indígena são em menor número. Importante informar que o valor recebido do Programa Bolsa Família por unidade habitacional varia entre R\$ 40,00 (quarenta reais) e R\$ 140,00 (cento e quarenta reais) ao mês. O que complementa esse ganho em maior parte é o comércio do artesanato do capim-dourado pelas mulheres na cidade de Tocantínia e Palmas, com renda média de R\$ 50,00 por semana. Mesmo as que trabalham em outras funções também são artesãs.

Segundo o “Relatório do Relator Especial das Nações Unidas sobre o direito à alimentação, Olivier De Schutter, em missão ao Brasil entre 12 e 18 de outubro de 2009³⁶”, as recomendações para o combate à fome no Brasil incluem, dentre vários pontos: “o melhoramento da situação dos direitos dos povos indígenas; a avaliação do impacto *ex ante* do direito à alimentação no contexto de projetos infra-estruturais de grande escala”.

³⁶ Disponível em: www.ufrgs.br/pgdr/nesan/arquivos/A-HARC-13-33-Add6_Brazil_Port.pdf. Sou grata à Izabel Missagia pela sua atenção no envio de referências atuais e importantes.

O documento em questão apresenta uma visão geral da fome e da desnutrição no Brasil e conclui que a desnutrição afeta predominantemente populações de ascendência africana, afro-brasileira e indígena, apesar dos esforços para a redução da pobreza ser em maior grau nestes grupos, devido aos níveis muito mais baixos de renda. Não podemos esquecer que os Akwẽ vivem no contexto de impacto dos projetos infra-estruturais de grande escala, seja o PRODECER III (monocultura de soja) ou a Usina Hidrelétrica Luís Eduardo Magalhães.

O documento informa sobre a obrigação de proteger o direito à alimentação e elogia a estratégia nacional de “Fome Zero” em sua forma descentralizada e participativa. O Programa Bolsa Família, por exemplo, aparece como um dos mais elogiados pelo seu alcance.

Dentre as medidas que impedem o acesso a recursos produtivos, uma delas se refere aos grandes projetos de infra-estrutura. É sabido que estes empreendimentos privam as comunidades de acesso a terra e criam alto risco de violação ao direito à alimentação, percebido entre os Akwẽ através da transformação nas práticas alimentares. No entanto, o consumo de alimentos na cidade de Tocantínia merece destaque. Vejamos na Figura 21 os produtos mais citados nas entrevistas. A maioria das pessoas consome arroz, feijão, açúcar, óleo, carne de gado, café, sal e frango, como se pode observar no quadro abaixo.

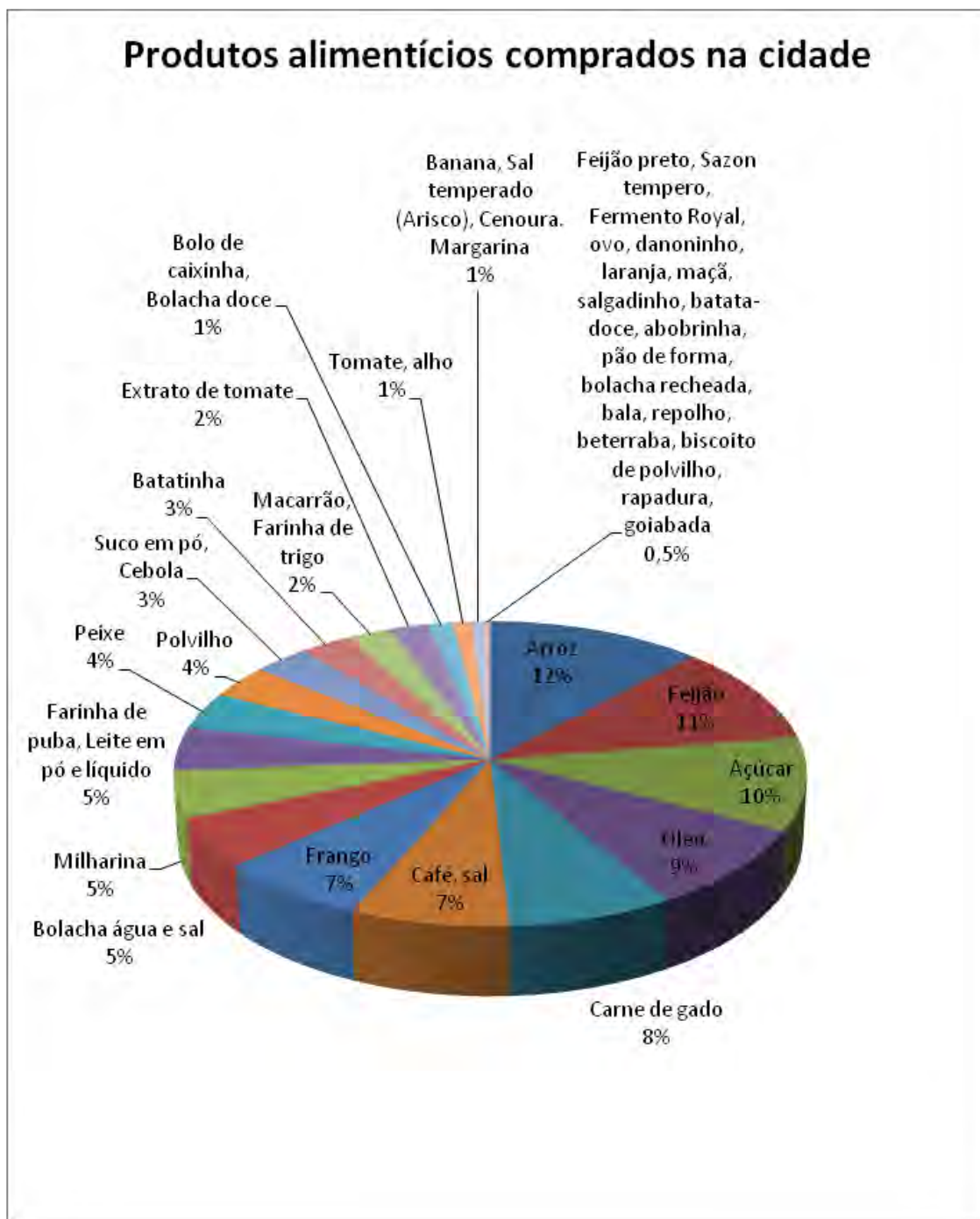


Figura 21- Porcentagem dos produtos alimentícios consumidos pelos 40 entrevistados na Aldeia Salto Kripre.

Por outro lado, a estratégia utilizada para obter os dados da Figura 21 foi perguntar aos entrevistados o que eles haviam comido no dia anterior e no dia da entrevista. Todas as entrevistas foram feitas ao longo de um mesmo dia. Podemos observar que houve um maior consumo de café, arroz, feijão, peixe frito, farinha de puba, frango, carne de gado, leite em pó, beiju, manga, cuscuz de milho, bolo frito de trigo e suco em pó.

TABELA DE CONSUMO DIÁRIO

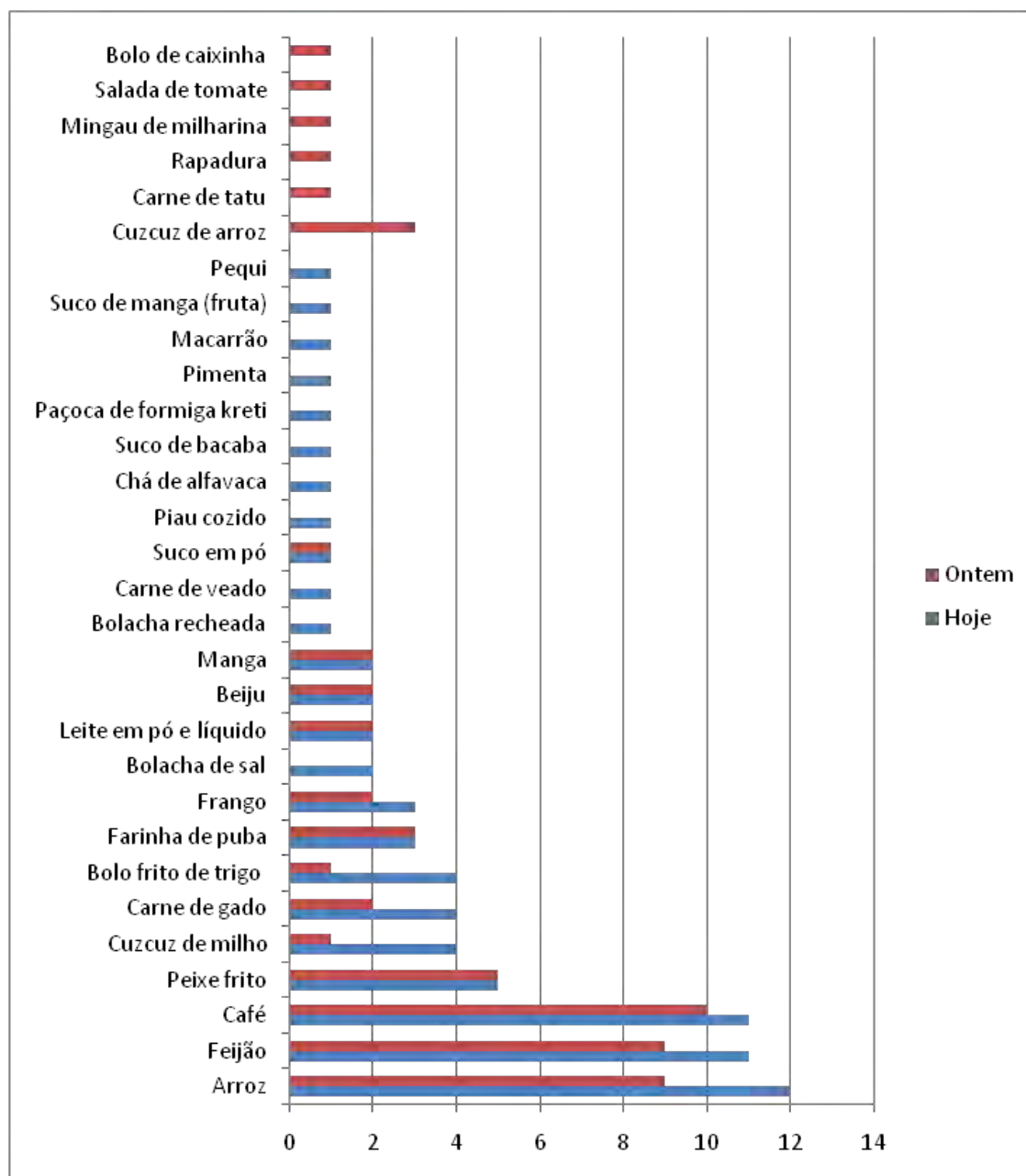


Figura 22- Número de pessoas que consumiram os alimentos no dia anterior e no dia da entrevista na Aldeia Salto Kripre.

Segundo o “Relatório de Gestão 2009 da Fundação Nacional de Saúde” a população Akwê resulta em um total de 2.926 pessoas distribuídas em 61 aldeias. A má alimentação está entre as causas de óbitos infantis, o que levou ao desenvolvimento de ações de vigilância alimentar e nutricional nas áreas indígenas. O documento apontou a implantação do Programa Nacional de Suplementação de ferro e ácido fólico nas etnias Akwê, Krahô Kanela, Javaé e Krahô, devido ao alto índice de beribéri (hipovitaminose B1) encontrado nessas etnias. As ações voltadas para a saúde e a nutrição do povo Akwê estava ligada à transformação cultural

de práticas alimentares, resultante do consumo exagerado de alimentos pobres em vitamina B1/tiamina. Supõe-se que as medidas de intervenção na suplementação sejam pela falta de alimentos ricos nestes nutrientes, tais como o milho, por exemplo, rico em ácido fólico e vitamina B1.

Reis (1999) afirma que o padrão de subsistência Akwê consiste na roça, na caça, pesca e coleta, nesta ordem de importância, ainda de acordo com as descrições etnográficas de Maybury-Lewis (1990) e Nimuendaju (1942). Esse autor pesquisou na Aldeia Salto Kripre e identificou a pesca com tinguí ou o timbó como uma prática que vinha diminuindo ao longo dos anos. Os meses de estiagem (maio a outubro) são identificados como aqueles em que as famílias estão propensas às privações alimentares, atenuadas pela distribuição de cestas básicas que não priorizam a proteína, o nutriente mais parco na dieta Akwê:

“A cesta básica, conforme testemunhei, se compõe de 4kg de fubá, 4kg de macarrão, 2litros de óleo de soja, 1kg de farinha de mandioca, 3 litros de feijão e 5kg de arroz. A razão para isso, segundo afirmou o atual cacique da aldeia Salto, Pedro Warõ, é que os alimentos são distribuídos pela Diretoria Regional da FUNAI, em Gurupi, e os componentes da cesta básica como açúcar, café biscoito entre outros ficam retidos para serem consumidos na Casa do Índio.” (REIS, 1999: 48).

Vale ressaltar que é nesse contexto que o comércio de artesanato do capim-dourado vem se disseminando como atividade criadora feminina, uma importante estratégia para a obtenção de alimentos, pois mesmo que as cestas básicas “doadas” não façam mais parte do cotidiano, as “compradas” fazem parte.

A venda do artesanato de capim-dourado é feita na cidade. As mulheres do grupo doméstico costuram o capim-dourado e uma delas leva para a cidade de Tocantínia e Palmas, ou atendem as encomendas que lhes são feitas de fora. No CEMIX também existe espaço para expor o artesanato. Durante as entrevistas muitas mulheres costuravam o capim-dourado. Diante do trabalho executado pelas mulheres, pode-se pensar na produção artística como geradora de possibilidades de compra de alimentos. Mesmo que estes sejam obtidos através do dinheiro, essa se constitui uma das estratégias e arranjos do povo Akwê para conseguir alimento. Interessante notar que o artesanato feito do capim-dourado não é utilizado para ornamentação corporal. É uma produção direcionada para o comércio e trocas. É uma estratégia de predação/troca feita com o outro, para o outro.

Em 1999, Reis relatou que as perspectivas de subsistência Akwê já anunciavam o comércio do capim-dourado como uma das práticas em evidência que tinham no dinheiro uma potência de ação humana, proporcionando o consumo de arroz, farinha e carne, por exemplo,

provenientes do comércio de Tocantínia. Essa prática tornou o grupo dependente deste tipo de comércio e os benefícios de aposentadoria, em alguns casos são para a família extensa, e não apenas a família nuclear.

Por outro lado, o consumo na aldeia pode ser entendido pelas categorias “comida” e “bebida” “comprada”, “transformada” e “não-comprada”, de modo que o *saber-fazer* ressalta a cultura (TABELA 2). Na categoria “transformada” temos a comida frita (com óleo de soja e sem óleo), cozida (com extrato de tomate), assada (em forno a gás) e a bebida em forma de chá e suco. O alimento transformado resulta em comida a partir do *saber-fazer* Akwê, mesmo que utilizando produtos oriundos de outra cultura. Destacamos o uso de óleo de soja para as frituras (peixe, carne de gado, frango, bolo de trigo).

Tabela 2: Alimentos consumidos em dois dias e agrupados em categorias

COMPRADA	TRANSFORMADA	NÃO-COMPRADA
Arroz	Peixe frito	Carne de tatu
Feijão	Cuscuz de milho	Pequi
Café	Bolo de trigo frito	Pimenta
Farinha de puba	Beiju	Carne de veado
Carne de gado	Piau cozido	Formiga krêti
Carne de frango	Chá de alfavaca	Manga
Leite em pó e líquido	Suco de bacaba	Bacaba
Bolacha recheada	Paçoca de formiga krêti	Alfavaca
Suco em pó	Suco de manga	
Macarrão	Mingau de milho	
Bolo de caixinha	Salada de tomate	
	Cuscuz de arroz	

A comida “não-comprada” se refere àquela proveniente de caça e coleta. A carne de caça na maioria das vezes é comida em pouca quantidade e proveniente de presentes e/ou trocas dadivosas entre os parentes/caçadores no grupo doméstico. Essa distribuição é feita dentro do princípio de reciprocidade e de ordem moral que envolve ação do caçador. Os alimentos provenientes da roça também fazem parte do sistema de reciprocidade no grupo doméstico. A relação implica a prática de doar aos parentes, diferentemente dos produtos comprados na cidade, mas isso não quer dizer que aqueles que mantêm seus empregos não comprem produtos em maior quantidade do que se consome para atender possíveis necessidades de parentes. Sirnawe, meu anfitrião, diz que quando compra na cidade, procura trazer mais do que eles consomem na unidade doméstica para atender a possíveis pedidos dos parentes, tais como arroz, alho e cebola.

A seguir temos um esboço dos grupos domésticos (FIGURA 23), informado por Armando Sõpre Xerente. A importância deste esboço é demonstrar que a distribuição de

alimentos se restringe à unidade habitacional e quando se expande, seu limite é o grupo doméstico, identificado pelo nome de uma pessoa influente.

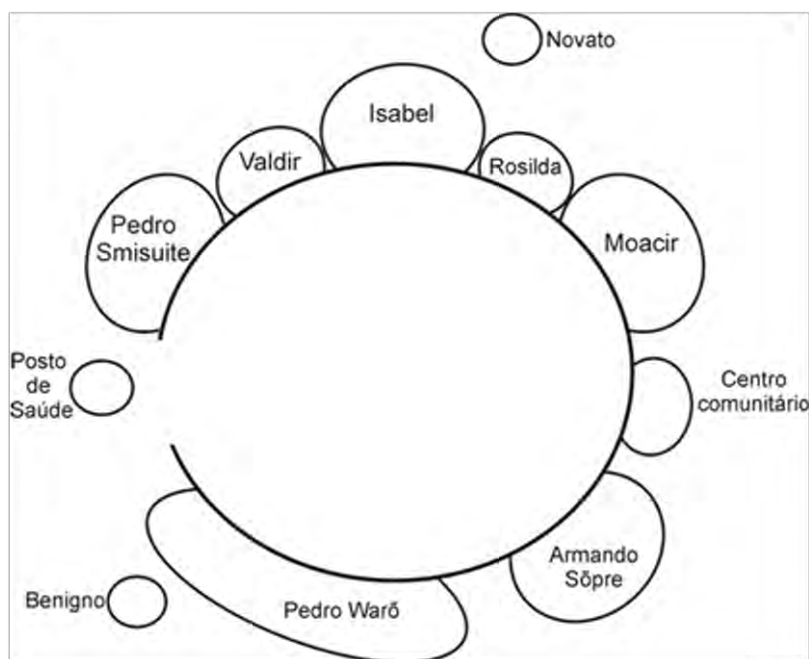


Figura 23- Identificação de grupos domésticos na Aldeia Salto Kripre.

Dessa forma, alguns alimentos são “doados”, tais como carne de caça e produtos colhidos na roça, e outros são “emprestados”, especialmente aqueles oriundos da cidade e industrializados. Nesse sentido, destaco que o aumento de lixo na aldeia tem chamado a atenção, portanto vem sendo trabalhado pelos professores³⁷ moradores da aldeia Salto através de práticas de educação ambiental. Soma-se a isto o aumento da circulação de dinheiro, já que boa parte do consumo na unidade doméstica advém de compras em Tocantínia. Esses podem ser considerados alguns dos impactos causados pelas transformações locais.

A circulação do dinheiro na aldeia é evidente, e os assalariados e beneficiários ficam expostos aos caprichos do sistema capitalista sem que eles precisem sair de casa. Das três viagens de campo, em duas delas presenciei a visita dos consultores de financeiras na tentativa de fazer empréstimos aos moradores da aldeia Salto. Eles chegam de carro e com seus note books vão visitando casa por casa, oferecendo empréstimos a juros de até 7% aos beneficiários da previdência e aos que estão empregados. E conseguem. É comum ver a entrada de alguns vendedores ambulantes já conhecidos por eles. Numa tarde um carro estacionou em frente a uma das casas, abarrotado de produtos diversos, tais como prendedores

³⁷ Maria Helena, Silvino e Davi, que desenvolvem um projeto de sustentabilidade na aldeia Salto Kripre enquanto alunos da Licenciatura Intercultural Indígena da Universidade Federal de Goiás, turma de 2007.

de cabelo, flores de nylon, roupas, pulseiras, brincos, entre outros. Nesse momento muitas pessoas se aproximaram para comprar, trocar por artesanato de capim-dourado, mel e galinhas. Algumas vendas eram negociadas a prazo.

Não é certo dizer que há uma padronização alimentar entre os Akwẽ, semelhante à que percebemos na sociedade industrial, visto que temos observado que a comunidade sabe aproveitar os elementos de seu ecossistema e extrair dele (o que ele oferece) o necessário para viver. Mas parece que com as transformações ocorridas atualmente no sentido do “desenvolvimento” do estado do Tocantins, concretizadas na instalação de Usina Hidrelétrica e outros empreendimentos, o que se vê nesses quadros é uma transformação nas práticas alimentares cotidianas, que gradualmente vão sendo uniformizadas pelo consumo de produtos alimentares industrializados e não industrializados disponíveis no mercado de Tocantínia e Miracema.

6.2 Contexto atual da alimentação Akwẽ: PROCAMBIX, roça e gado

No decorrer da pesquisa, alguns dados sobre o contexto atual da alimentação e as estratégias dos Akwẽ da aldeia Salto Kripre puderam ser relacionados, dentre eles o Programa de Compensação Ambiental Xerente – PROCAMBIX, o gado e a roça.

Wolf (2003:295) argumenta que para estudar a cultura há a importância de compreender se as transformações acontecem “sob a pressão das circunstâncias, as imposições de novas demandas e mercados e as conseqüências de novas configurações políticas.” Enfatizar formas culturais também envolve enfatizar “os modos ecológicos, econômicos, sociais, políticos e ideológicos com os quais os povos se relacionam.”

“O impacto que tivemos, o sofrimento que nós temos aqui é o seguinte: nós somos índio e é comparado como ribeirinho. Na beira do Tocantins, de sessenta pra cá, eu cheguei aqui. Era só botar a panela no fogo e ir lá no rio pegar o peixe proê almoçar. Hoje você baixa lá e nada, planta uma semente de melancia, uma semente de qualquer trem e você tem que adubar porque não dá mais nada. E o rio é como você vê, hoje ele tá baixo, depois sobe e não segura a água! Agora aí nós temos esse impacto e não recebemos mais por isso. Foi a única coisa que o Xerente deu de besteira! Porque se tivesse uma indenização, em determinação você morrer recebendo como um aposentado, hoje você não tava vendo essa situação” (Valdir Cacique, Aldeia Salto, julho 2010).

Wolf (2003) busca apoio na história para explicar a sociedade. Para ele a antropologia se encontra dentro de um processo cumulativo de conhecimento, não havendo necessidade de negar as apreensões realizadas, mas aproveitá-las para novos processos de conhecimento.

Penso que o sentido que se dá a esse avanço pertence às questões de estilo de vida e ética. A explicação antropológica, nos moldes de Eric Wolf, advém de uma concepção ideológica e econômica, que deve se expandir do local para o global. Assim como Foucault (1996), o poder para Wolf está em todas as relações, especificamente nos processos e nas mudanças. Assim as situações de crise são oportunidades de explicar onde o poder se sustenta.

6.2.1 Procambix

Em 1999, Reis escreveu sobre a subsistência Akwê enfocando as formas de manejo do ecossistema e projetos desenvolvimentistas entre eles. Para o autor a subsistência Akwê é constituída também nas relações interétnicas e está baseada no recebimento de aposentadorias ou pensões, venda de artesanato e mão-de-obra indígena. O alcance dessas relações tem dinamizado a subsistência “em razão de uma nova realidade econômica e política que começa a se configurar na região onde se localizam as terras Xerente” (1999: 50).

A partir de 1999 a aldeia Salto adotou o projeto das roças mecanizadas, instalação de energia elétrica e construção de casas de alvenaria. Assim a política desenvolvimentista para o Estado do Tocantins estendeu-se para os povos indígenas, baseada na implantação de grandes empreendimentos e se caracterizando pela inserção do estado numa escala local para a global, nacional e internacional, que envolve uma multiplicidade de atores sociais. O caso da Usina Hidrelétrica Luis Eduardo Magalhães, mais conhecida como Hidrelétrica do Lajeado, tem relação com a transformação das práticas alimentares dos Akwê.

O plantio das roças de vazante (Brû) confere ao rio uma importância agrícola para o Akwê. A maioria das pessoas entrevistadas atribuiu a escassez de peixes à construção da Usina:

“Os primeiros efeitos desse projeto já começam a serem sentidos na área Xerente porque, sobretudo a riqueza ictiofáunica, até então um dos poucos componentes protéicos na subsistência das aldeias, está provavelmente sendo diretamente atingido pela transposição dos peixes através da barragem.” (Reis, 1999: 53).

A percepção de Reis (1999) em relação aos efeitos desse projeto tem a ver com outros estudos já realizados acerca dos efeitos sociais de grandes projetos hidrelétricos, que compreendem a alteração do regime do rio como uma “subversão do esquema de referência da percepção social da população ribeirinha.” (Sigaud 1998:122 *apud* Reis 1999:53).

O acordo dos Akwê, intermediado pela FUNAI, com o governo estadual visava à construção de:

“26 casas de alvenaria, uma escola, um galpão comunitário, um posto de saúde, um poço artesiano, um chiqueiro com vara de porcos, um curral com 56 vacas, energia elétrica, água encanada sob a forma de chafariz e um campo de futebol gramado. (...) A aldeia Salto, por ser a maior dentre as nove aldeias administradas pelo PI-Xerente, seria apenas o estopim de um projeto mais amplo que contemplaria as outras oito aldeias com outras “melhorias” como a doação de um caminhão, um criatório de peixes e roças coletivas mecanizadas para as quais seriam plantados 50 alqueires de arroz, cinco alqueires de laranja, 5 alqueires de abacate, 5 alqueires de abacaxi, 5 alqueires de capim pastoso e, por fim, a doação de três automóveis a serem partilhados coletivamente pelas nove aldeias. No entanto, conforme o acordo, apenas as casas, o posto de saúde, o curral (sem as vacas), a escola, o galpão comunitário e os 50 alqueires de arroz, foram cumpridos. (...) após a colheita de 25 alqueires de arroz que conseguiram salvar, o pomo da discórdia se tornou a divisão do arroz” (Reis, 1999: 56-57).

Esses projetos que envolvem roças receberam críticas de autores como Farias (1990) e Reis (1999), pela falta de acompanhamento técnico agrícola, pelo plantio fora do prazo, comprometendo a produtividade e também porque os Akwê sabem fazer “roça de toco³⁸”, o que depende exclusivamente de seu próprio trabalho.

Reis (1999) partiu de uma análise das implicações dos projetos desenvolvimentistas que mostrou a ele a influência destes na subsistência do grupo. Ele identificou que, no caso das aldeias Salto, Bela Vista e Porteira, as práticas de caça, pesca e roça de vazante tiveram seu desempenho comprometido pelas transformações no rio Tocantins desde o início da construção da Usina Hidrelétrica do Lajeado, porém as transformações ocorridas não impedem a ação dos atores Akwê, que acompanham o processo atuando através de sucessões de caciques. Este processo está permeado por conflitos internos:

“A construção de uma ponte, pelo governo, dentro de suas terras, deu origem a uma briga interna entre os clãs e lideranças, a qual persiste até hoje e vem transformando o que era sentido antes como uma estratégia de defesa, em enfraquecimento das relações sociais entre eles. As aldeias vão se multiplicando. Há “aldeias” com apenas uma família. Essas modificações se aprofundam nos últimos dez anos. Em 1998, tivemos acesso a uma aldeia que havia “cedido” à pressão governamental em troca de benefícios, como casas de alvenaria, água e luz. Ali mesmo havia um conflito latente entre dois grupos distintos no processo de escolha do novo chefe. Tradicionalmente, há uma hierarquia a ser seguida, mas o conflito existente revela que eles não a estavam considerando. (BRAGGIO; SOUZA FILHO, 2006:222)

³⁸ A roça de toco é tradicional e orgânica, não utilizando maquinário nem fertilizantes químicos.

A situação de conflito se estende para o que sobrou do PROCAMBIX, encerrado no ano de 2010, na aldeia Salto Kripre: o gado. Muito do que se ouviu nas entrevistas tem a ver com a insatisfação causada pela perda de roças, comidas pelo gado.

A partir dessas idéias, é interessante para este trabalho explicitar a situação e o alcance do PROCAMBIX – Programa de Compensação Ambiental Xerente, na aldeia Salto Kripre, a partir da visão dos moradores da aldeia³⁹.

Durante as viagens de campo, percebi que dos projetos implementados através do PROCAMBIX, restava a criação de gado. Começamos pelo relato do ancião Moacir após nossa chegada da expedição de caça:

“O pastor comprou gado de fora para a festa dele, um gadinho pequeno e trocou com o nosso daqui, mas pra nós comer! Olha, nós aqui não criava gado. No tempo do SPI quando vieram tomar de conta de nós, antes da demarcação da terra, os fazendeiros dos Krahô arranhou não sei quantos pistoleiros e falou com o cacique pra fazer festa da cultura. Ela ia dar gado pra eles comer, não sei a quantidade. Aí os índios fizeram a festa de tora e reuniu tudo de outra aldeia, como tem aqui. Aí quando o povo reuniu, os fazendeiros mandou matar os Krahô. Mataram quase tudo! Aí os índios corriam pro rumo da ponte, subiam na árvore, eles atiravam e matavam tudo. Só quem escapou foi quem não foi na festa. Aí teve um casal de índio que tava do lado de lá do córrego esperando. Aí eles atirou e quebrou o bracinho da criança. Aí o pai tomou a espingarda do pistoleiro. Ele correu, mas foi morto. Aí daí pra cá o governo tomou a fazenda de gado deles e distribuiu não sei quantas cabeças pra nós pra cá. Mandou pra ir buscar pra trazer. Aí nós começou a criar, de quarenta pra cá. Aí nós trabalhava e ganhava um gado por ano pra comer. Aí não dava mais, não cumpriu, o índio começou a matar pra comer. Então os fazendeiro caçava, criou gado, jumento, burro, bode, porco, nem gado e não dava nada, mas se o índio quisesse comer, tinha que comprar. É de lá de Goiânia que fazendeiro criou força, vendeu título da terra sem falar com nós. Tava fazendo coisa errada! Eles pagava pro governo. Criava aqui na nossa terra e pagava pro governo. É por isso que deu problema”(Moacir, Aldeia Salto, julho 2010).

A partir deste contexto histórico a demarcação da terra indígena surge como uma necessidade de resolução de conflitos decorrentes das relações entre índios, fazendeiros e governo. A atualidade exige um ritmo de vida diferenciado. Contudo, a subjetividade do ancião traduzida na sua aflição surge mediante as transformações ao longo do tempo:

“Olha, de mil e quinhentos pra cá, nós podia tá melhor de vida. Eles não querem ajudar. Querem que a gente viva do mesmo jeito. De um tempo pra cá criou aposentadoria, bolsa família pras mulher. Nós já tava bom de vida, isso é que eu penso, em vez de amansar, podia acabar de vez com nós pra tomar de conta da nossa terra. Quando nós não era manso, nós vivia mal através de fruta, mas não vivia corrido... nós vivia corrido entre nós, nação. Aí o branco vem vindo e invadindo nossa terra, nossa vida, mas ninguém tá tranqüilo, tá passando mal. Podia melhorar nossa

³⁹ Importante salientar a importância de incluir as outras vozes em relação ao Programa, tais como a FUNAI e o governo estadual, o que poderia ser desenvolvido em trabalhos posteriores.

situação de cada um. Então a história do Xerente é desse jeito. E hoje nós tamo manso, a FUNAI não dá roupa, é preciso trabalhar pra comer. E por quê nós tamo passando fome, eles vão falar que é preciso trabalhar pra comer. Eles podiam ajudar, tem maquinário, tem tudo pra trabalhar e não ajuda. Nós se não usa nossa força pra plantar nós não planta. Nossa situação é desse jeito. Agora eu já to velho, não posso trabalhar, e os novo já acostumou aqui a comer sem trabalhar, esperando o governo ajudar, cadê que eles tá trazendo alimentação pra nós? Temos que comer com o dinheirinho que nós temos aqui. Eu to sem comer carne porque eu não tenho dinheiro! Mas eu tenho crédito! Mas não posso comer e gastar um dinheiro que eu não tenho. Aí o açougueiro confia comigo, e eu tenho que esperar pra pagar no início do mês e não é só eu não! É todo mundo aqui. Deus ajude que vai melhorar. Eu falo porque eu sinto e fico triste e é porque eu não posso fazer o que posso fazer, tenho que conformar com todas coisas que nós vamos passando cada dia mais que nós vamos vivendo. Você também é mesma situação, se não tem ganho é ruim... É só os irmãos missionário que tá ajudando, traz cesta básica, cafezinho, milho, roupa, e isso ajuda um pouco. Vocês pagam luz, imposto, água... Aqui nós não paga, só a luz. Se nós indenizar nós não temos mais direito, temos que pagar tudo, transporte, óleo, gasolina, não temos mais direito. Tudo nós vamos pagar, vai ser igualmente ao branco”(Moacir, Aldeia Salto, novembro 2010).

A discussão pertinente ao sentido que os Akwẽ vão dar à situação, tem a ver com a insegurança provocada pelo aumento da dependência de dinheiro, o que não demonstra a perda da sua “Xerentidade”, mas a expressão de alteridade com relação ao “devir-outro” (KELLY, 2005) no processo de transformação. Adquirir cidadania implica benefícios como indenização pelos impactos causados e perda dos benefícios já obtidos com relação à isenção de pagamentos de combustível, transporte, dentre outros.

O ancião usa um discurso cristão, construído ao longo do tempo nas relações interétnicas, para explicar sua ideologia com relação ao poder e à identidade:

“Isso que eu tava falando pra você ontem. Ficou muito difícil pra nós. Se o branco respeitar nossa área, nós também respeita o terreiro deles. O que atrapalha mais? É a bebida alcoólica, mas isso aí no início, eles vieram amansar índio através de bebida alcoólica, roupa, o padre dava roupa pra nós. Quando nós aprendeu agora andar vestido, que nós anda misturado. Quer andar vestido, mas nunca vamos esquecer de nossa cultura, por causa disso não. Eu tenho esse relógio no meu pulso, por causa disso que eu não sou índio? Primeiro de nossa casa, temos que respeitar uns aos outros. Andar com bom coração no meio dos brancos, no meio dos outros, mas o mundo não é nosso, é de Deus. Ele criou a terra, a água, tudo, tudo pra deixar pra nós. Mas o gado, é labuta, quando fica doente é remédio pra tratar, por isso tem justiça. Eu nunca vi um livro que ele deixou e disse que esse aqui tem justiça, se roubar, vai preso, eu não sei, mas ele deixou a palavra que não pode roubar, mentir, ter raiva, inveja do outro e nem se matar. Então ele já deixou tudo pra nós na terra e até hoje nós tamo vendo. Quem cria nós tudo? Pode que a pessoa vai gastar dinheiro, comprando título, plantando mandioca, tudo, mas primeiro podia pensar assim: eu não faço chuva, água, eu não sei fazer como Deus fez. Devia pensar pra aqueles que não tem condição ajudar. Isso tudo nós entende. O branco que podia entender mais que nós, mata, rouba... nós não rouba não. Aqui nós não rouba. Então a terra, água, mato, tudo Deus fez e deixou pra nós. Sem chuva a planta vai pra frente? Não vai, não vai produzir. Talvez a pessoa tem recurso, vai puxar água, vai molhar a planta todo dia, pode produzir, mas não produz direito. Vai ficando difícil. O dinheiro não vai acudir ninguém. Acode pra comprar coisinha pra alimentar, comprar remédio, mas quem tem dinheiro não tá se importando com o mais fraco, o mais pobre, então é assim. Nós

somos tudo iguais, doutor sabidão, governo, general, mas mais verdadeiro é nosso pai que tá lá no céu. Tem que ajudar. “(Moacir, Aldeia Salto, novembro 2010).

A relação de confiança nas situações que envolvem dinheiro traz conflitos internos e externos. Os riscos advindos das mudanças provocadas pelos empreendimentos são previstos pelo ancião:

“Nós não queremos estrada, só cascalho pra consertar. Se for asfaltar tudo, é pra asfaltar até na aldeia. Onde tem aldeia tem que asfaltar. E também tomar cuidado. Porque tem gente ruim, criminoso, fumador de maconha, vai ser pior pra nós... na estrada, na cidade, vai matar gente que nem tem dinheiro pra roubar. Já veio aí e nós falemos que nós não quer asfalto não. De jeito nenhum pra nós não perder nosso direito. Tão pelejando pra fazer a ponte de concreto do Piabanha, nós não queremos. A ponte do Rio Sono nós não quer também. Nós não quer mudança aqui pra nós não. Olha a barragem, o dinheiro que acabou! Falam que vão ajudar e não ajudam nada, só quer pra si. É por isso que nós não quer. Nós vive sofrendo mas nossa área nós quer preservar.” (Moacir Ancião, Aldeia Salto, novembro 2010).

A avaliação do cacique a respeito do extinto PROCAMBIX, denota o descontentamento em relação aos projetos e sua visão do que seria melhor para a comunidade:

“A única coisa que tem que foi compra do programa foi esse trator. Eu vou te levar pra te mostrar o que foi gasto do programa e hoje tá lá igual ferro véi. Trator quebrado pra lá, arrancado só os pedaços; empilhadeira de calcário igual ferro véi; fábrica de fazer tijolo encostada e nunca foi usada, temos um canteiro que acabou o dinheiro e não tá funcionando mais; máquina de beneficiar arroz e casa de farinha pra lá... Por quê que a FUNAI não vê isso? Você viu aquele horror de gente no programa? Ali tem três chefes de posto! E dizem que são coordenador técnico! Mas coordenador técnico dentro da cidade? Não tem ninguém no posto aqui! É aí que nós tomamos prejuízo! A gente pensa em colocar um Akwẽ como coordenador porque ele mora aqui dentro. Nós não chegemos a se ouvir ainda, temos que conversar sobre isso” (Valdir Cacique, Aldeia Salto, julho 2010).

Nesse contexto seu argumento se diferencia em relação aos bois, no sentido de que o gado faz parte de uma conquista:

“A construção da Usina reduziu demais a pesca. O erro do PROCAMBIX foi o seguinte: o programa foi feito mais ou menos no escuro, não foi relatado pra fazer uma coisa pra funcionar, porque as pessoas que veio fazer as pesquisas junto com o pessoal, do PROCAMBIX, no meu ponto de vista não tinha interesse de ajudar, das coisa funcionar. Era interesse de reflorestamento, num projeto auto-sustentável. Eu acompanhei do começo e eles jogaram a proposta do PROCAMBIX, que tinha reflorestamento de buriti, fava, oiti, caju, que era pro índio jogar num projeto pra fazer um projeto dessas árvore. Plantar bacaba... Aí eu vi e disse: - Gente, mas me diga por que é que todas coisa quando é pra o povo indígena vocês vem com umas proposta tão variada, doida, que a gente não usa isso aqui! Pra quê um projeto que você vai plantar só pequi? Só bacaba? Só buriti? Bom, a única coisa que fizeram foi esse projeto de agricultura. Bom, só plantio de arroz! Só arroz! Não colocaram plantio de mandioca, gado... aí o que veio acompanhando o projeto foi só três coisa: galinha, peixe e arroz. Eu trabalhei e até hoje acompanho o programa. E o que acontece? Foi

muito dinheiro em dez anos, e hoje você não vê nada! Se a gente não briga pra comprar esse gado não comprava não!”(Valdir Cacique, Aldeia Salto, julho 2010)

Ainda que haja divergências internas a respeito do direcionamento correto dos benefícios, há que se entender como o cacique percebe a questão da justiça em relação ao direcionamento de indenizações. A equidade enquanto prática de atenção diferenciada se diferencia da igualdade, que atende a todos de forma igual. Vale dimensionar que seria necessário um estudo mais aprofundado em outras aldeias para se ter clareza dos impactos a longa distância do rio Tocantins:

“O erro da FUNAI é querer ter toda a responsabilidade pelas coisa do índio. Hoje quem tinha que tá recebendo dinheiro de indenização era quem vive na beira do Tocantins: TI Xerente, Funil, que somos da margem do rio. Os outros que moram no Brejo Comprido, Rio Sono, não tem nada a ver com isso. Mas como a FUNAI quer englobar todo mundo, aí que nós caímos do cavalo.” (Valdir Cacique, Aldeia Salto, julho 2010).

A insatisfação se estende às práticas de atenção da FUNASA e ao conflito instalado sobre a reestruturação da FUNAI:

“A coisa mais errada que tá acontecendo na FUNASA é que eles tão olhando os pelegriano também. Olha, todos os banheiros que são feitos aqui tá sendo feito no meio dos branco lá de Tocantínia também! O dinheiro eles tão aplicando em Tocantínia, tão aplicando em outro lugar! Que responsabilidade eles têm? Eu consegui um documento falando das verbas da FUNASA pro município é dinheiro que você fica besta! Só a Casa do Índio do Rio de Janeiro recebe seis mil por ano. Se a Tocantínia o ano trasado tava recebendo cento e tantos mil por ano! Quase cento e trinta mil! É uma tristeza você ver isso! (...) Se a reestruturação da FUNAI for pra voltar a saúde e a educação, nem que a educação fique com o Estado que é a única coisa que eu to vendo que funciona melhor que a época da FUNAI. Agora a saúde não! Vai ter um encontro na UFT de Palmas e vai ter todas as pessoas do Brasil inteiro, é lá que eu vou largar o cacete na FUNASA! Onde tá o governo federal que vê a situação e não cumpre e reage em nada? Milhões jogados na FUNASA e ela não cumpre. É nesse seminário que eu vou falar isso.” (Valdir Cacique, Aldeia Salto, julho 2010).

As possibilidades de ação Akwẽ junto aos atores sociais envolvidos neste processo, tais como o governo e empreendimentos, se realizam através da AIA – Associação Indígena Akwẽ, incentivada pela FUNAI:

“É uma associação que tem parceria com a FUNAI, Ministério Público e se não me engano com o Ruraltins também, do governo federal. AIA- Associação indígena Akwẽ surgiu em 2002 para ter parceria com o PROCAMBIX, para trabalhar com os recursos que vinham direto da INVESTCO para o Programa, e ela é responsável pelo pagamento de todos os funcionários do Programa. Os recursos que vinha era repassado pela associação para comprar as peças dos carros, combustível... A FUNAI teve essa idéia junto com o ministério, porque com a associação as coisa são mais organizado. O PROCAMBIX ficava responsável de olhar as roças, e alguns era

responsável pelo meio ambiente, pela produção e cultura. Toda a associação tem presidente, tesoureiro, conselho, e são seis conselheiros indígena de cada posto indígena e seis branco. Os branco do ministério público, FUNAI e INVESTCO. Esses conselho são responsável para aprovar recurso para cada coordenação. Os posto indígena são Brejo Comprido, Porteira, Rio Sono, Brupre e Funil. Eu ficava lá na parte administrativa escrevendo documento, e fazendo os pedido. Pra mim foi muito interessante trabalhar lá porque foi a primeira vez que eu trabalhei numa associação. Eu recebia e eles pagavam muito bem.” (Lenivaldo, Aldeia Salto, novembro 2010).

Essa Associação funciona, desde então, como um apoio às necessidades advindas das transformações ocorridas relacionadas às práticas alimentares, incentivadas inicialmente pelos órgãos governamentais, mas também aquelas práticas culturais que envolvem grande quantidade de comida:

“A Associação já ajudou muita gente com cesta básica. Ajudava só aquelas pessoas com baixa renda entendeu? Por exemplo essas pessoa idosas que mexia na roça, é só com essas pessoa que a Associação dava cesta básica. Ferramenta, pra eles trabalhar na roça de toco, os doente, não era só pela parte da saúde, ajudando! Ajudando na saúde, a FUNASA... é mais ou menos isso! (...) Naquela época quando morria uma pessoa mais idosa, eles têm um ritual e é muito importante. E a gente chama aqui de Kupre, e faz só quando é uma pessoa idosa e quando a associação funcionava, toda vez que acontecesse uma pessoa que morria a Associação ia fazer. Agora só uma pessoa da FUNAI, FUNASA pra ajudar a fazer. Tem que ter muita comida, dois gado, um gado. Quer dizer, sem comida não faz. Nessa parte a gente fica sentido, mas... é assim mesmo. (...) Como a gente fazia a festa cultural, festa indígena ela bancava tudo pra gente fazer a festa. (...) A Associação continua mas o recurso tá quase acabando. Com o recurso vão despachando os funcionários. Só não manda embora os vigia. Não pode ficar sem. Aí taí.” (Lenivaldo, Aldeia Salto, novembro 2010).

A Associação funciona como uma organização que insere o Akwẽ no processo das relações interétnicas como entidade civil organizada, com poder de direcionar as ações para atingir a equidade enquanto prática de atenção diferenciada inter-aldeias. Mas seu funcionamento depende dos recursos advindos do extinto PROCAMBIX. Portanto, o momento é de tensão e definição de novos caminhos para sua continuidade⁴⁰. O clima de incertezas permeia a realidade do Akwẽ no que se refere à continuidade da Associação.

Relacionando a cultura com a realidade social dos Akwẽ, percebemos que o contexto de conflito traz a situação de ordem e desordem e confere o grau de dinamicidade da cultura. Esta que se molda e readapta a partir de forças sociais determinantes. A cultura se apresenta assim como um processo que constrói, desconstrói e reconstrói realidades.

⁴⁰ Em novembro de 2010 a Associação teve um projeto aprovado pela Petrobrás, que objetiva a transformação das frutas de época em polpas para a venda no mercado.

6.2.2 Roça e gado

O plantio de roça de toco demanda conhecimentos ancestrais. A roça é espaço de homens e mulheres com funções de trabalho definidas. É plantada de acordo com a época do ano, lembrando que inverno e verão para os Akwẽ são definidos de acordo com as chuvas. A seca (maio a outubro) corresponde ao verão e as chuvas (novembro a abril) ao inverno:

“Mulher não pode brocar com foice e machado que é pesado, só com facão, mas coivara pode. Vai juntar os galhos e vai queimar. Depois vamos capinar com enxada. (...) Faz um canteiro assim, bota estrume de gado e planta no final do inverno. Planta cebola, coentro... no tempo da chuva também planta melancia, jerimum, croata. Banana não pode plantar junto, tem que dar espaço pra criar filho. Depois vai chegar o tempo de plantar: outubro, se o inverno for bom nós planta, novembro, dezembro, janeiro, nós planta. Arroz nós planta em janeiro, fevereiro, e mandioca também. Até no final de fevereiro eu plantei mandioca. Esse mês é muito bom pra plantar mandioca, já cresce com raiz. Quando dá um ano e meio, dois anos, pode pegar mandioca e fazer farinha, se não tiver com pressa, vai arrancar, botar puba na água e comer grolado, vai ralar e fazer farinha seca, torrar. Agora arroz, não é alimento assim que dá sustância como mandioca. Que dá sustância é mandioca. Então eu quero comer farinha, cadê? Eu quero comer do meu mesmo que eu planto, não tem, quero comer macaxeira, não tem, então isso é que é nosso alimento e nosso costume!”(Moacir Anciã, Aldeia Salto, novembro 2010)

O arroz aparece na fala do ancião como alimento que não sustenta como mandioca, mas como verificamos, é um dos alimentos mais consumidos na aldeia. Por outro lado, o projeto de roça mecanizada não obteve sucesso. A falta de assistência da coordenação técnica aparece como um dos motivos, mas o que se percebe são as diferentes visões (do ancião e dos técnicos) sobre as técnicas de plantio e práticas de alimentação tradicional, algo que deve ser considerado:

“Agora nós não temos costume de comer isso que tem mais vitamina, que é dos branco, porque nós não sabe plantar! Aqui eles começaram ensinar e deixou. Aqui nós planta batata-doce. Dois tipos de batata - batatinha branca, vermelha e isso acabou tudo, não planta mais... (...) Depois que teve esse terreno mecanizado, derrubaram árvore, um bocado, aí vai acabando com o pequi, nossa cultura é pequi, frutinha do mato! Agora tá difícil pra nós. Quando tem fruta no mato nós come. Aqui é só areia, dá bom é mandioca, batata.” (Moacir Anciã, Aldeia Salto, novembro 2010).

No relato do ancião, a terra é boa para o plantio de mandioca e batata, soma-se a isso a importância da coleta na sua dieta. Em novembro estive pela terceira vez na aldeia Salto Krippe. A coleta nesta época é mais farta. Não tive oportunidade de acompanhar, mas pude saborear o mel de tiúba (*aikba krãnēpi*) abelha nativa da região. Essa abelha é rara e produz um mel muito indicado por nutrólogos e naturólogos no tratamento de gastrites. Me encantei

com a quantidade deste mel e ainda pode saborear os favos. Outro alimento oriundo de coleta/caça é a formiga tanajura (krēti), coletada em horário específico. Ao saírem para a superfície deve-se ter cuidado em não pegar o macho. O preparo consiste em arrancar a cabeça com a mão, torrar na panela em fogo alto, sempre mexendo até torrar por inteira. As asas desaparecem nesse processo. Pode-se comer pura ou com farinha de puba, pilada com sal.

Além da sazonalidade da coleta, na roça houve uma redução na diversidade de batatas, o plantio de roça mecanizada e, portanto, mais um indício para a compreensão da transformação nas práticas alimentares. Vejamos que o consumo do ancião é um exemplo dos vários relatos que obtive sobre os alimentos consumidos na aldeia:

“Hoje eu não comi carne, nem ontem, semana passada eu comi peixe que eu comprei. Eu como carne quando eu compro. Hoje eu comi farinha, feijãozinho, ontem mesma coisa, antonte nós comeu macarrão com feijão. Comprado. Tudo é comprado. Quando recebo dinheiro compro arroz, muitas vezes compro carne, peixe... linguiça quase não gosto, frango também, as galinhas daqui eu mato só quando eu to muito fraco.” (Moacir Anciã, Aldeia Salto, novembro 2010).

Notemos que o conflito atual na aldeia tem a ver com o gado e as roças tradicionais. A pecuária, apesar de não ser uma prática típica da cultura, ainda resiste. Resta saber se vai ter o mesmo destino da roça mecanizada. O gado implica segurança/conquista e, ao mesmo tempo, insegurança/perda para aqueles que plantam roça:

“Eu tenho gado, mas não pode matar, é pra aumentar. Quando meu sobrinho morreu nós matou um, mas antes de interar um ano nós não mata. Cada família tem um gado para criar e deixar aumentar.” (Moacir Anciã, Aldeia Salto, novembro 2010).

“Agora com esses gado aqui não tem como plantar nada! Antes primeiro aqui tava cheio de mandioca, mas o gado não deixa. Eles tão cercando aí pra cá pros gado ficar pra lá” (Rosilda esposa do cacique, Aldeia Salto, novembro 2010).

“Esses dias que ocê tirou as fotos lá, o gado comeu tudo! As mandioca tava tudo bonita. Mas esse aí não tem nem um pé! ” (Pizadi Anciã, Aldeia Salto, novembro 2010)

Dona Lurdes (esposa do Seu Grigolo) trabalha na roça. Eles são os únicos que mantêm casa de farinha na vazante e a roça é uma das maiores. Ela também reclamou que o gado comeu toda a roça:

“O gado comeu tudo... agora tá começando nascer de novo. Comeu tudo... Tem uns vaqueirinho véi lá que não tá cuidando direito!” (Lurdes, Aldeia Salto, novembro 2010).

O vaqueiro que cuidava dos bois vendeu um deles, e depois do acontecido foi retirado da função e outra pessoa assumiu o posto. Segundo alguns entrevistados a cerca tem sido cortada e o gado, solto, come as roças causando descontentamento. O conflito exige uma intervenção com relação ao gado. A comunidade aguardava o cacique chegar de Brasília para uma reunião sobre o assunto.

Ora, a questão do conflito se apresenta relacionada à alimentação e à cultura em transformação. Se a roça mecanizada não deu resultado positivo, a situação com o gado pode não resultar no mesmo fim, devido à relação do Akwê com o gado ser de longa data, haja vista o relato do ancião sobre o início da pecuária entre os Akwê.

Observando esta micro-realidade entre os Akwê, podemos afirmar que as práticas alimentares são também práticas sociais, construídas ao longo do tempo em situações nem sempre harmoniosas. As transformações econômicas vivenciadas se relacionam com a cultura e a subsistência, o que define a sobrevivência, ou seja, as transformações se complexificam de acordo com as necessidades criadas. Daí pode-se compreender a quase-generalizada prática feminina do artesanato do capim-dourado como meio de contato interétnico e de obtenção de recursos financeiros para a alimentação.

6.3 Socialidade do ponto de vista relacional interno e externo

6.3.1- Corpo e pessoa

No âmbito da produção, distribuição e consumo, o alimento pode ser pensado enquanto mediador de compreensão da pessoa e da corporalidade Akwê, ora pelos processos sociais, através das comunicações e significados em relação a si e ao outro (externo), ora pela experiência subjetiva (interna) em relação ao enraizamento no mundo da cultura.

A noção de pessoa como categoria para entender as sociedades indígenas recai na ênfase à noção social de indivíduo (vertente externa exaltada), diferentemente da nossa, onde a vertente interna é exaltada. Partindo deste pensamento, Seeger, DaMatta e Viveiros de Castro (1987) escreveram que a etnologia no Brasil já alcançou certa maturidade em desenvolver teorias problemáticas originais, dialogando em nível mais abstrato com as questões introduzidas na Antropologia pelas sociedades africanas, polinésias e australianas. A tese desses autores é a de que a originalidade das sociedades tribais está na elaboração rica da noção de pessoa, com referência especial à corporalidade, enquanto idioma simbólico focal.

Este privilégio da corporalidade se dá dentro da definição e da concepção de pessoa. A produção física está no contexto da produção social de pessoas/membros de uma sociedade específica. Pensando a Antropologia nesse contexto, esses autores fazem uma síntese que traz um projeto para a etnologia. Para eles a pessoa e o corpo não são coisas dadas, mas construídas socialmente, onde os rituais significam fabricação e produção de pessoas:

“Assim, entre os Jê do Brasil Central o dualismo básico entre esfera doméstica (periferia da aldeia) e esfera público-cerimonial (centro da aldeia) é basicamente uma oposição complementar entre o domínio estruturado em termos de uma lógica da substância física (produção de indivíduos, de alimentos, associação por laços de substância) e o domínio estruturado em termos de relações de nomeação ou classe de idade, relações que negam os laços de substância. O corpo humano, entre os Jê, parece dividido da mesma forma: aspectos internos, ligados ao sangue e ao sêmen, à reprodução física, e aspectos externos ligados ao nome, aos papéis públicos, ao cerimonial – ao mundo social, enfim (expressos na pintura, ornamentação corporal, canções) (ver DaMatta 1976, Seeger 1974, 1975a ; Melatti, 1976). (SEEGER, DA MATTA & VIVEIROS DE CASTRO, 1987:21).

Entre os Akwê o sangue tem força, o sangue/sêmen masculino é a força para constituir corpos “apurados”, portanto as mulheres que se casam com *ktuanõ* (homens não-indígenas ou de outras etnias) produzem corpos menos “apurados”. A identidade atribuída ao sujeito/objeto (corpo) é uma construção que tem início antes do nascimento, e organiza possíveis casamentos de forma que o clã da mulher dá a legitimidade para a criança Akwê.

O cacique Valdir Sitmowe relatou que os Xavante e os Xerente, apesar de serem um mesmo povo, e terem os mesmos clãs, têm culturas diferentes. Para ele os Xavante são em maior número porque as mulheres têm práticas sexuais fora do casamento – mais especificamente com os cunhados – para aumentar o número de indivíduos “apurados”:

“Um homem só tem quatro ou cinco muié em casas diferentes. Por um lado nós pensa que tá errado, por outro eles pensa que tá certo, porque aumenta. O Xavante hoje tá mais dentro da cultura do que o próprio Xerente. O Xerente tá muito civilizado, tem muita mistura, eu falo mistura assim: porque nós já vem misturando com cearense, cuiabano, casando aqui dentro, muito cruzamento. A mulher branca, ela tem mais valor que o homem. O homem branco não tem clã. E a mulher produz filhos. O homem branco tem força no sangue. Se ele tem um filho homem que casa dentro da aldeia o neto dele sai menos apurado do que o próprio apurado. A mulher branca produz filhos e ela não perde o sangue, já vem forte. (...) Você vê que eu sou misturado, minha avó era branca. E meus filhos são tudo apurado.” (Valdir Sitmowe, Aldeia Salto, julho 2010).

A criança Akwê vivencia um “conjunto de maneiras e processos de constituição do corpo de maneira que este se torna lócus de emergência de diferença” (VIVEIROS DE CASTRO, 2002:388):

“Vou te contar uma coisa interessante. Se eu sou o irmão da sua mãe, quem vai ter responsabilidade por você não é seu pai não, é eu. Quando você nasceu eu tiro uma embirinha ou um pauzinho, tem vários tipos. Aí eu amarro nos pés, nos braços, pra não pegar olho ruim de jeito nenhum, aí eu te marro. Bom, agora eu sou seu tio. Aí você cresce e eu vou te medir. Chama kremzurê. Seu pai nem sua mãe vai importar. Aí eu vou pegar a embirinha e te medir se você ainda é virgem, pronto é virgem. Aí depois vou te medir de novo. Aí se você já tiver um relacionamento, eu te conheço na hora, e vou te chamar e perguntar: -Quem foi que mexeu com você? Porque na segunda vez a embira entrou inteirinha. Aí você vai me contar. Aí eu pergunto se tu quer casar com ele. Se tu fala que se arrependeu eu vou fazer reunião e fazer ele te pagar. Quando eu receber, eu vou te pentear bem penteadinha e cortar teu cabelo e todo mundo sabe que você é solteira, de onze anos pra frente. Bom, aí o homem se interessa em você, eu vou pro mato, mato uma caça, moqueio, compro a farinha, só que o povo do teu pai e da tua mãe não tem o direito de comer aquilo. Quem tem direito é o povo do teu marido. Aí vai e come aquela comida. Aí se tu tá com um problema com teu marido, ele querendo te largar, eu te chamo. Pergunto se o teu marido tá bom com você. Se você diz tá, tudo bem. Se eu pergunto depois de novo e você diz que não tá bom, diz que ele tá te batendo, aí tu já teve dois filhos, por exemplo, eu vou lá e pego uma espingarda, uma bicicleta ou então outra coisa e digo que é pelo pagamento da sobrinha. E digo que se ele quiser largar pode, porque já pagou. Se ele continuar com você e tiver seis filhos, é o último pagamento. Se passar de seis não tem nada não. Se o irmão da mãe não tá no momento, o primo da mãe pode tomar de conta de você até quando você casar. O marido paga o que o tio quiser. Comida não é pagamento, tem que ser outra coisa. Se tiver porco, vaca, boi, sim, é o que o tio quiser. Se ele disser que não vai pagar, eu deixo os filhos com ele e tiro a minha sobrinha e boto na casa do pai. Esse ainda funciona!”(Valdir Cacique, Aldeia Salto, maio 2010).

O relato do cacique sobre a responsabilidade do irmão da mãe “tio de amarração” (*simnōkrêmzu za sōkwasisi*), no processo de construção da pessoa e do corpo da menina Akwê, define situações que envolvem obrigações deste parente enquanto o responsável pelo bem-estar da sobrinha.

Ora, supõe-se que, assim como McCallum (1998), a socialidade seja entendida enquanto a procura do lado social e moral dos sujeitos relacionados, produzida pela ação humana:

“A agência humana (*human-agency*) é única, no sentido de que é direcionada ao mesmo fim: produzir socialidade. Socialidade é um estado momentâneo na vida social de um grupo, definido pelo sentimento de bem-estar e pelo auto-reconhecimento como um grupo de parentes em plena forma.” (MCCALLUM, 1998:129).

A socialidade Akwê demonstra assim uma preocupação com a satisfação feminina no casamento. Tanto a realização da cerimônia, quanto a cisão da união é permeada de obrigações definidas pela produção feminina no interior das relações. A cerimônia implica dar comida para o noivo e seus parentes. A comida (carne de caça moqueada e farinha) servida aos parentes do noivo não pode ser comida pelos parentes da noiva. Por outro lado, em ocasiões de insatisfação feminina é o marido que deve obrigações ao tio de amarração. Esses “pagamentos” não envolvem comida, mas os animais são aceitos como pagamento. A cisão

do casamento envolve algumas aflições femininas, perpassadas pelas relações de gênero. Quando uma mulher se casa, evita a separação porque os filhos ficam com o pai e quando vão visitar a mãe, caso a mulher tenha voltado a morar na casa dos pais, é uma despesa a mais para eles. Portanto, os pais da mulher aconselham que ela não se separe.⁴¹ A economia simbólica surge na sociabilidade, relacionada com situações sentimentais que organizam. É a insatisfação feminina, quando exteriorizada ao “tio de amarração”, que define os pagamentos.

6.3.2 - Socialidade e caça: o “bom caçador”

Vejamos que a importância do caçador na socialidade Akwê define não só as relações entre o que está fora e o que está dentro, mas também no interior do interior. O *ethos* do caçador é caracterizado pela sua consciência de reciprocidade e generosidade.

Durante a segunda viagem de campo participei de uma expedição de caça e coleta junto a um grupo de homens e mulheres. Alguns dias antes as mulheres haviam coletado capim-dourado fora da reserva, do outro lado do rio Tocantins. A decisão sobre a caça para o evento de comemoração de bodas de ouro do pastor Rinaldo de Mattos e sua esposa Gudrun estava indefinida.

À noite, na aldeia, o cacique contava histórias sobre suas experiências de caça, atribuindo à natureza o poder da sobrenatureza. Ele contava sobre os espíritos da mata e sobre como deve agir o “bom caçador”. Segundo Valdir quem atira é para matar e, quando atira, é bom saber que o espírito do animal vai para um lado e o animal vai para outro. É importante saber diferenciar o espírito da caça-matéria. Existem ocasiões em que o espírito pode prejudicar o caçador e até mesmo matá-lo. Ele pode até derrubar o caçador que está na “espera” em sua rede no alto das árvores.

“Eu vou te contar essa história. Eu dei uma esperada há muitos tempos, aí lá em cima desse capão, desse brejo, tem assim um capão grande, uma mata e cheguei, olhei o pé de pau que eu ia esperar nele... e tava comido, muito longe, hora dessa eu já tinha subido no pau. Armei a rede, levo água dentro do cofinho, aí pronto! Ficava só matando mosquito! E lá corria uma aguinha na grotá. O sol foi abaixando, aí quando deu umas sete e meia, oito horas, escutei aquele horror de trem, parecia um bocado de pinto correndo, pisando nas folha. Fiquei quietinho! Daí vi mexendo, sacudindo a galha de pau, em redor de mim assim... eu pensei: - uai, quê que tá acontecendo? Esse redemoinho forte? Sentei na rede, tirei o fumo e fumei com papel pra espantar muriçoca, e to fumando. Rapaz, demorou uns quinze minutos, parece que tinha mais de mil mico pulando nas galhas de coco. Pensei: - capaz que tem uma assombração aqui... vou ver esse trem. Eu não vou descer agora pra ir embora, é de noite, escuro.

⁴¹ Apesar do relato, encontrei um caso em que a mulher levou os filhos consigo e voltou a morar com os pais. Após algum tempo a mulher casou-se novamente e a avó exigiu a guarda das crianças.

Vou encontrar com uma onça aí, eu dou um tiro nela e vem duas... aí guentei. Quando foi lá pras nove, dez hora, fez tuuuuuuuuu! Aí escutei a água fazer vuuuuuuuuu! Parecia uma cachoeira, uma barragem bem grande! Eu peguei a lanterna e lumiei lá em baixo, a grotinha do mesmo jeito, pingando. Apaguei a luz da lanterna e tornou de novo vuuuuuuuuuu! Pensei: - mas o quê que tá acontecendo?... Comecei a ficar com medo. Quando pensei que não, escutei pinto: piu, piu, piu! E a galinha: cro, cro, cro! Peguei a lanterna e escutei, aí veio aquele furacão e alumiou a mata todinha! Pensei: - Ah, meu Deus! É o diamante! O diamante dizem que faz isso, é o puro minério! Fiquei quietinho! Quando parou aquilo, escutei vindo um mateiro. Que a pessoa que é caçador, todo movimento de caça você conhece pelo pisado. Só tem duas caça que imita o pisado do outro, ocê engana. Aí peguei a espingarda e fiquei assuntano. Aí quietou. Fiquei esperando ele pegar a fruta e comer. Nada. Aí começou a mexer e eu lumiei. Mas muié, era um tamanho de veado que eu fiquei com medo! Armei a espingarda e joguei a luz, cadê? Sumiu sem fazer barulho! Fiquei encabulado! Botei a espingarda e a lanterna aqui e fiquei sentado. Amanheci o dia, descí e vim embora. Eu falei: - Eu vou lá de novo! Vou lumiar pra pegar esse trem! Quando eu cheguei lá o brejo tinha secado, já tinha ido embora. Eu vi o rastador dele na lama. O diamante quando sai, você vê o lugar. Ele muda. Ele é encantado. Aí pronto! A água secou e só tem no inverno... Eu tenho visto muita coisa no mato. É por isso que eu falo. A pessoa pra ser caçador tem que ter coragem, que senão não anda não!”(Valdir Cacique, Aldeia Salto, julho 2010)

O “bom caçador” é considerado uma pessoa importante no grupo. Seus conhecimentos de caça se relacionam com a coragem, o respeito ao lidar com os espíritos da mata, a sabedoria no manejo dos instrumentos de caça e preparo de “venenos”, mesclando conhecimento indígena e tecnologia não indígena, conhecimentos de cura e regras alimentares:

“Ó, a espingarda que é usada pra matar caça, você não atira em macaco com ela, pomba juriti, inhambu, você não atira em peixe dentro d’água com ela, você não mata cobra com ela! É uma espingarda que não tem veneno. Eu tenho uma espingarda aqui e não aceito atirar em alguns bichos de pena. É porque ela não tem veneno. Acaba o veneno. A espingarda que é do caçador mesmo, pra matar ela tem que ter veneno. Então você atira, o bicho cai e logo tá morto. Essa minha bem aí ela não vê uma anta correr muito, hora que prega o fogo, logo na frente ela cai. Quando você vai partir a bicha, cê tira um bolo de sangue preto por causa do veneno. O veneno é tucum rasteiro. Arranca a raiz e corta e bota pra ferver dia de quinta-feira. Aí vai e bota aquela água fervida no cano da espingarda e deixa passar de quinta pra sexta. A espingarda tem que ter veneno, senão não mata não” (...) “Hoje se você é um grande caçador, uma coisa que você não pode comer é o pescoço da caça. Você não mata mais, a sua caçada te atrasa. Eu gosto muito de caçar, e eu não como pescoço não. Tem muita caça boa, tatu, paca, mateiro, catingueiro, anta, é bom demais! O peba... é bom. A anta trata. Você tira a gordura dela, é bom pra hérnia. Você pega a unha e torra e mistura com a gordura e passa em cima e some. É difícil matar anta aqui, esse ano passado não matei não!”(Valdir Cacique, Aldeia Salto, julho 2010)

A caça tem sido uma prática cada vez mais difícil na aldeia. Quando algum animal é capturado, seu destino é ser transformado em comida para os parentes. Mas há quem dê outro fim para a carne desses animais. É o “mal-caçador”, aquele considerado “sovina” a ponto de negar alimento a um parente ou levar a carne para vender em Tocantínia. Vejamos em dois depoimentos diferentes que a prática tem relação com a compra de alimentos no mercado:

“O bom caçador é aquele que divide a caça. A gente agradece. O mal-caçador é aquele que não divide a caça. O meu avô adoeceu e ele era caçador também. Aí o meu tio matou não sei o quê, aí ele com uma fome de carne, ele viu de pertinho eles moqueano a carne, ele não deu carne pro meu avô. Não é bom fazer isso. Eu não faço isso não! (...) A gente hoje vive assim. Não é como no tempo do meu conhecimento, era muito diferente. Não faltava caça pra gente, era quase todo dia, o meu pai era caçador. Era difícil a gente comprar carne, e vender também ninguém vendia! Agora hoje tem aposento e bolsa família. Hoje esses caçador que gosta de esperar pega tatu, paca, mas eles não come não, faz é vender! Naquele tempo ninguém vendia nada. Eu tenho pensado: meu pai, meu avô, eu não via eles vender caça pra cidade. E hoje não come não. Hoje falta arroz, feijão, óleo, açúcar, e é por isso que vende. Naquele tempo, não era assim não. Hoje se compra tudo! Eu não sei... então é assim.” (Benigno, Vareda Seca, julho 2010).

“O bom caçador é companheiro. O problema é a pessoa se for sovina demais, só quer pra ele, não mata não. Acontece também assim, quando eu mato caça é pra comer. Eu, meus família tudo! Não pra vender. Nunca fui caçar pra vender. Isso pra mim não tá certo. Tem gente aqui que vende. Acontece demais aqui. A gente vai pro mato em vez de levar pra alimentar os filho vai levar pra cidade vender. Vende até bom o preço, mas não compensa não!” (Caçador Valcirlei, Aldeia Salto, julho 2010)

O exercício da caça está relacionado à socialidade, entendida no sentido particular, em que se apresentam componentes culturais ideacionais tais como as “disposições e capacidades dos membros através de simbologias, conceitos e práticas que organizam, significam e valorizam a totalidade do ser” (Firth, 1951 *apud* VIVEIROS DE CASTRO, p. 297-298).

Nesse sentido, abordo a experiência de caça como aprendizado, e o conhecimento e atenção/intuição dos caçadores como disposições e capacidades de ação necessárias que os livram dos perigos da caça. Vejamos o relato de Valcirlei:

“Eu comecei a caçar com vinte e três anos e quem me ensinou foi o Valdir. Pra mim que a gente esperava debaixo do pé. Ele me ensinou pra subir. Pra mim subia com os trem nas costa. Mas não. Tem que tirar a rede, pegar na corda, se tiver cofo, amarra na corda e coloca o cofo na ponta da rede. Deixa embaixo tudo, espingarda também, facão também. A gente pega a outra ponta da rede amarra nos pé e vai subindo. Você vai subir primeiro. Acabou de subir, você já localizou tudinho ali, aí você solta e vai puxando com a rede. É assim que ele me ensinou.” (...) “A gente pra caçar tem que saber onde a gente vai ficar pra matar. Tem que saber. Se não saber de andar é complicado. Eu matei a cobra. Sérgio ficou sendo meu companheiro de caça. Sempre quando eu vou pra um lugar assim ele diz que vai também. Acho que nós se deu certo demais! Naquela noite ele deu sorte demais. Ele passou e eu escutei de repente e acho que foi Deus que falou pra alumiar em baixo primeiro, tem cobra bem aí. Tava bem assim o cobra, tudo no jeito! Pensei: não vai me pegar não! Ainda tem uma vara bem assim, cortada já e eu peguei e dei bem na cabeça dele. Acho que esse cobra vem atrás de um rato. Aí nós passemo e vimo o rato primeiro. A lua tava quase desaparecendo. E era cobra venenosa! Parece que era jaracuçu. A sorte dele foi que ele apagou a lanterna e pulou. Tava no jeito de pegar ele!” (...) “Parece que eu tenho amor demais pra caçar assim. Meu jeito é de caçar mesmo. Nesse tempo assim de julho eu não fica quieto dentro de casa não. Eu gosto de amanhecer no mato. Tem dia que eu fico pensando quando não tiver no tempo de espera, eu fico olhando a espingarda com vontade de ir. Eu já fui sozinho umas três vez. Se for sozinho tem que amanhecer o dia lá. Quando eu to lá em cima eu não preocupo muito não. Eu já matei só bicho pequeno. Cotia já matei muito, jacu, paca... mas eu to doido pra pegar um mateiro e

anta. É porque tem carne demais e é gostoso! Tem época de caçar, tem lua, quando ela tá se pondo, no escuro é bom. Umas dez hora que sai. O tatu sai de sete, oito horas, os bicho maior só mais tarde, doze, uma hora, demora pra chegar. Anta se tiver comendo bem ela vem cedo, sete horas chega. Sempre quando eu vai com Valdir nós traz caça do mato, mas quando vai mais pessoa assim, não sei porque... não dá certo. Mas só nós dois mesmo, mata.” (...) “Eu já ouvi barulho no mato. Essa hora a gente tá acordado, escuta longe. Não pode dormir que de repente vem onça e sobe no pé. Faz de conta que a pessoa amanheceu na festa. É assim que a gente fica. Quando eu vou pro mato eu tomo café. Tem que comer pra ficar forte. Arroz, carne, tudo assim e depois sai. Tem hora que eu penso quando eu chego e vê um barulho assim, fico com dó de mim lá no meio do mato sozinho, esperando. Quando eu chego fico pensando. Mas eu gosto demais de caçar.” (Caçador Valcirlei, Aldeia Salto, julho 2010).

Importa ao homem que ele saiba caçar sozinho antes de se casar, isso significa uma habilidade/potência de sustentar a família. No entanto, a restrição da caça em terra indígena aparece nas narrativas, e o gado surge como um alimento mediador de significados múltiplos que incita a reflexão sobre a alimentação atual e as estratégias de obtenção de alimentos:

“Eu aprendi a caçar com os mais velhos. Numa idade assim de oito, nove anos eu comecei a andar no mato pra ajudar quando eles chamavam. Naquela época a gente morava espalhado. Não era tudo junto não. A gente morava assim, dois, três família junto. E trabalhava na roça. Então eles chamavam pra caçar com cachorro, porque a pessoa sozinho é ruim. Às vezes um cachorro acua uma cotia, e tem que bater e tem uma pessoa que vai bater assim com a vara aonde ele vai cavar bem em cima. Pega tatu, qualquer coisa. Aí nós ia de novo. Aí eu acostumei a andar no mato pra caçar. Quando casei eu já sabia caçar sozinho, o horário. O caçador sabe o horário que a caça começa a andar pra comer. Aqui na nossa região, antes de demarcar era bom pra caçar. Agora tá meio difícil. Na época de sessenta tinha muita caça. Quando chegava a noite era tatu, peba, veado, tudo! Depois que os fazendeiros saíram, as onça sussuarana acabou com caça. Eu acho que é por causa do gado. Depois que o gado saiu a caça sumiu. Elas pegava o gado. Ela só pára de dia. Essa hora ela já deve tá procurando caça pra comer. E acabou por causa da sussuarana. Depois da terra demarcada, só era caça de tatu peba... Hoje existe mais só anta, veado, caititu... (...) O caçador é muito importante. Mas hoje, eles matam uma caça por sorte. A caça é muito bom, no tempo que tinha caça não perdia a viagem. Eu com essa idade não enfrento a caçada assim mais não. Pra quem é novo é bom. Quem gosta de caçar é importante! Mas hoje os jovens não se interessam em caçar, se interessam mais é no estudo, é brincar. Hoje tudo mudou.(...) Eu da minha pessoa, hoje eu to morando no Salto, to com dois ano e pouquinho lá. Eu tive problema com meus próprio irmão, aí ia acontecer morte. Eu saí pra não acontecer morte. Saí de lá e deixei tudo pra ele. O projeto do colégio, o motor pra puxar água, deixei tudo pra ele. Hoje nós temo direito ali no Salto com o gado. Ali no Cariú nós tinha mandiocal e arroz. Hoje lá no Salto eu tenho uma rocinha na vazante, planto feijão, 32 pés de banana, melancia, manga, mamão... pode ser pouco mas é tão bom! E no mercado eu pego fumo que eu gosto, sabão, óleo, sal, carne de frango, carne também, e quando a véia recebe, que ela é aposentada, também compra” (Benigno, Vareda Seca, julho 2010).

Acrescento aqui que a explicação dada por seu Benigno para a diminuição do peixe se refere ao impacto da Usina Hidrelétrica do Lajeado, refletindo na alimentação atual. As conseqüências são percebidas ao longo do tempo:

“O peixe também tem pouquinho, o peixe é por causa da barragem. Fechou lá, acabou-se! Ali no Piabanha, antes de fechar dava muito peixe! Os mais velhos botavam tingui e cada um levava era cofo cheio de peixe! Fazia pára-peixe e colocava o tingui e pegava. Hoje não tem mais assim. Não adianta botar tingui, não tem peixe, tem pouquinho.” (Benigno, Vareda Seca, julho 2010).

A caça tanto quanto o peixe têm diminuído. A partir destes relatos vemos o quanto a caça e a pesca são valorizadas dentro da cultura Akwê. Contudo vêm sendo modificadas em virtude das transformações locais e conseqüentemente das demandas proporcionadas pelo consumo em Tocantínia. As práticas que envolvem o “mal-caçador” remetem a um juízo de valor, a um *habitus* onde a internalização das estruturas do mundo externo, ações, pensamentos e sentimentos são vivenciados no cotidiano.

6.3.3 Cosmologia e ritual

Na cosmologia Akwê tudo tem dono. O sujeito que tem uma relação desequilibrada com a natureza, como pescar demais, por exemplo, é procurado pelo “dono” do peixe, o que explica o xamanismo não como uma escolha do sujeito, mas ser escolhido. Com quatorze anos Rosilene aprendeu a ser Sekwa. Depois que aprendeu a pescar, ia todos os dias. O “dono do peixe” saiu de dentro da água e conversou com ela:

“ele riscou com um pauzinho no chão e falou para eu escolher um dos riscos. Aí eu peguei o comprido, se eu pegar os curtos eu já tinha morrido. Eu fui escolhida. Meu pai que ensinou, ele era Sekwa. Se esse aí riscar no chão pra você, escolhe o mais comprido, não é o mais bonito não. (...) Aí de longe eu enchergava tudinho. O dono do peixe é mesmo que nós, só que o cabelo é tudo enrolado e preto. Aí depois me levou pro rio. Primeiro ele caiu e me disse: pode cair. Eu fiquei com medo. Aí me levou pra casa dele. A mulher dele tava lá fazendo comida e era gente. É no fundo da água e lá é sequinho igual aqui. Eu tinha doze anos. (...) Aí eu saí de dentro da água e fui pra casa, pensei que meu cabelo ficava molhado, mas não. Minha mãe ficou com raiva, mas meu pai não falou nada, ele já tava sabendo. Passou uma semana ele levou peixe assado no cofinho e me deu. Nós tava comendo e dava pedacinho pros outros. Meu pai comeu, minha mãe não. Aí passou duas semana, meu pai falou pra mim se pintar que ele ia cantar pra mim. Aí acabou, eu nunca mais vi ele. Até agora. Aí meu pai me ensinava. Ele adoeceu e eu fiz trabalho pra ele e ficou bom. Meu irmão sabe também, mas ele faz com cachaça.” (Aldeia Salto, novembro 2010).

O contato com o “dono do peixe” teve a mediação do alimento. Notavelmente o alimento assado, consumido junto ao seu pai, que também era xamã. A distribuição e/ou o consumo alimentar entre os *sekwas* enquanto pares é repassada de geração em geração com a explicação e ensinamento dos mais velhos no sentido de contribuir com o bom funcionamento dos trabalhos:

“Minha avó ensinou fazer o paparuto grande para repartir com os sekwas tudo. Servia para conhecer para fazer o trabalho bem. Só os velhos que partem primeiro, depois as crianças.” (Rosilene, Aldeia Salto, novembro 2010).

Segundo Rabelo e Alves (2004), o corpo é produtor de sentido, lócus em que se articulam formas de conhecimento e intervenção sobre o mundo. A retomada crítica do corpo na teoria social a partir de uma reflexão vinda da fenomenologia trata de um descentramento do sujeito, definido como interioridade autocontida que se relaciona com o mundo por meio de representações, e que desenvolve e exercita, no meio social, uma capacidade de controle sobre os objetos, sobre o próprio corpo e sobre os outros. Esse descentramento tem como contrapartida uma ênfase na experiência, tomada como fundante em qualquer processo de subjetivação. Para os autores o conceito de experiência quer superar a separação entre sensação e sentido, percepção e cognição, natureza e cultura, apontando para uma cumplicidade originária com o mundo e com os outros que é a condição para que algo possa ser posteriormente representado. Enquanto meio da nossa experiência no mundo o corpo fornece a chave para unificarmos esses campos. É Natureza e Cultura se encontrando na existência corpórea, pois o corpo é totalmente cultural e totalmente natural. Nesse sentido eu penso que podemos compreender a atuação xamânica através do corpo, da experiência e da cultura.

O desenvolvimento dos trabalhos xamânicos exige prescrições e proscições alimentares, explicadas pela hierarquia de seres dotados de alma/dono, a ver que o alimento proveniente da pesca, da coleta e da agricultura pode ser consumido enquanto que o proveniente da caça dita regras de consumo. Isso é explicado pela sua associação à potência espiritual dos animais, o que não isenta transgressões de regras alimentares:

“Quando vai fazer trabalho come beiju com peixe, batata, milho assado, inhame. Não come carne de caça, rabo de couro, tatu, mateiro, caititu, porque tudo tem dono. Não come cabeça, pé, mas como costela, tripa. Eu já comi onça. O Bastião matou onça preta e eu comi⁴². Nós tava moqueando e eu fui na casa dele. Ele não quis comer, foi ele que matou. Mas ele tirou a cabeça e pendurou assim em cima do pau. Quando eu vou fazer trabalho eu não como nada. Como bem pouquinho. Quando a gente faz trabalho a gente fica diferente. Fica fraca quando faz trabalho. Se vê altão, vê no escuro. O cabelo da gente fica assim, arrepiado, alto. O sekwa serve pra fazer trabalho, faz remédio pro doente. As mulheres e as crianças eu cuido. Eu atendo de noite. De dia eu não atendo ninguém. Eles vêm na minha casa, mas eu vou de noite na casa deles. Todo sekwa faz à noite, porque a gente vê tudo.” (Rosilene Sekwa, Aldeia Salto, novembro 2010).

⁴² Existem explicações desencontradas sobre o consumo da carne de onça. Um sekwa afirmou que não se come a carne deste animal mas, neste caso, a restrição parece se aplicar apenas ao caçador.

O corpo enquanto intermediário de experiências “é um conjunto de afecções e capacidades, é a origem das perspectivas”⁴³. O poder de visão do sekwa se manifesta à noite. O conjunto de hábitos e processos que constitui o corpo é o lugar de emergência da identidade e da diferença. São eles que possuem a capacidade de transitar entre as perspectivas, relacionando com subjetividades extra-humanas e sem perder a condição de sujeito.

6.3.4 Ritual pós-funeral

“Os velhos contam que a cerimônia do pós-funeral surgiu desde antigamente. No entanto quero deixar um pequeno registro sobre essa história da cultura Akwê. Antigamente a cerimônia pós-funeral não era realizada para qualquer pessoa. Após o falecimento, pois era muito riscoso e muito respeitado. Segundo informações dos anciãos dizem que antigamente a realização da cerimônia acontecia quando falecia uma pessoa que era considerada um grande trabalhador. Por isso antigamente não acontecia vários falecimentos no mesmo ano. Porque a cerimônia pós-funeral era um ritual muito respeitado. Os anciãos contam também que antigamente quando se realizava uma cerimônia pós-funeral no sétimo dia da visita do sepultamento, a viúva ou viúvo eram obrigados a raspar a cabeça, e também faziam um cofo grande e cortavam também a árvore de patí seca. No dia da visita a família do falecido levava consigo um cofo grande que chamamos de SBO e também um feixe de patí seca acendido. E assim que os familiares do falecido saem em direção ao cemitério, todos começam a chorar e vão caminhando até chegarem no cemitério. Assim que chegarem ao cemitério todos choram em volta da sepultura do falecido aproximadamente cinco minutos, depois todos param de chorar. E ali no cemitério são deixados o fogo e o cofo grande que chamamos de Sbo. Após a chegada da família do falecido vem a parte principal que é o ritual para a finalização da cerimônia. E no ritual do pós-funeral existe uma regra que chamamos Sisdanârkwa, pertencente ao clã fronteiro. Quando morre do clã kuzâptedekwa quem faz o ritual é. Wahirê e quando morre Kbaziptedekwa quem faz é Krozake e por fim quando morre Krito quem faz o ritual é krephehi . E quando termina o ritual as pessoas que estavam participando da cerimônia vão para a roça do falecido em busca do arroz ou mandioca. Quando sobrar alguma coisa de arroz ou mandioca, fica por lá mesmo. Não pode mexer de volta, porque é perigoso e a pessoa pode morrer se mexer.” (História do ritual exposta no mural da Escola Indígena Waikãrnãse – autor anônimo)

O ritual expressa regras sociais mediadas/representadas pelo alimento em forma de agradecimento, e as roças são espaços proibidos após a morte do seu dono:

“Quando nós morre, outro clã que vai fazer comida. Essa comida vai ser servida pra quem tá ali visitando. Vai agradecer com o alimento. Se o outro clã morrer, se for bem esclarecido como de primeiro, eles vem falar comigo. Vai pegar um do outro clã, uns dois ou três e vai fazer comida. Se antes de morrer a pessoa pedir, cumpre a cultura, senão não faz kupre. Fazer bem feitinho, festa, com borduna, e vai embora. O kupre é a hora de enterrar e vai pra lá visitar. Leva os parentes, os tios, os filhos e antes de chegar chora, e quando chegar chora de novo. Duas mulher vão pegar: você é minha irmã e outra irmã vão pegar e segurar flecha e vão fazer apresentação, as mulher, né homem não. Quando tá passando, leva o alimento pra quem tá ali participando.” (Moacir Ancião, Aldeia Salto, novembro 2010).

⁴³ VIVEIROS DE CASTRO, E. Os pronomes cosmológicos e o perspectivismo ameríndio. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=s010493131996000200005&script=si_arte_xt

Intrigada com o tema eu pedi informações via internet sobre alguma relação entre roças e sepultamentos, a fim de ouvir uma explicação. Apenas o pastor Rinaldo de Mattos respondeu:

“Oi, Rosana,

Desculpe a demora em responder, mas vai lá minha informação.

O cemitério tanto da aldeia Salto (Kripre) quanto da aldeia Porteira (Nrōzawi) fica à margem direita da estrada que vai do Salto à Porteira, mais ou menos na metade do caminho. Fica, portanto, numa área considerada "Chapada", nada relacionado a roças. Todos os sepultamentos que assisti, tanto do Salto quanto da Porteira, foram feitos ali, inclusive o do Novato.

Em outras aldeias, como Rio do Sono, Brejo Comprido e outras, todos os sepultamentos que assisti também foram feitos em áreas consideradas chapadas, justamente do lado oposto onde são feitas as roças. Portanto, para mim, creio que não há relação entre sepultamento e roça, a não ser que a relação seja justamente o "oposto". No entanto, vou consultar o Sōpre e outros sobre esse assunto e depois te informarei.

Um grande abraço e bom êxito em suas pesquisas.

Pr. Rinaldo

Sobre o banquete dos mortos, Nimuendaju (1942) escreve que este ritual é para honrar um homem importante logo após o seu enterro. As pessoas honradas são os líderes, os responsáveis pelo *pekwa* (reunião entre os conselheiros/guerreiros) e também as suas esposas e os xamãs. Quando a seca era muito severa e colocava as plantações em perigo, os Akwẽ compreendiam isto como uma expressão de que o Sol estivesse “encolerado” (furioso). Então todos entram em jejum para despertar o perdão do Sol, ritual conhecido como o “Grande Jejum”. Esta parecia ser sua maior cerimônia. Em grau de importância o *Kupre* (Banquete dos Mortos) ocupava o segundo lugar.

Viana (1928:43) escreveu que “quando morre um índio, fazem sepultura em forma cilíndrica e põem o morto assentado, colocando junto a ele: beiju, amendoim, farinha e uma pequena cabaça de água. O cemitério é lugar apartado da aldeia; e, antes do enterramento, fazem um alarido medonho, chorando o morto, pranteando-o não só os parentes como os conhecidos”. Pelo relato do autor, percebemos uma diferença no ritual *kupre* em relação ao relato anexado no mural da escola: o uso do fogo no ritual.

O fogo, com sua importância mítica, é elemento de transformação da cultura. Entre os Akwẽ o fogo tanto atrai como repele. É utilizado para acuar os animais, mas também espantar as onças e predadores na atividade de caça. Vejamos também que o xamã usa a fumaça do cigarro para interagir com os espíritos agressores, um tipo de medicina da similaridade. É uso de fogo para combater o fogo da agressão.

Por outro lado, é possível compreender que o fogo faz parte da relação dos homens com os animais. O mito de origem do fogo, explicitado por Lévi-Strauss (1991) explica que a

onça ensinou o Akwê a usar o fogo e a mandioca. Mas o que se faz curioso é a afirmação de Vianna sobre a importância dos animais na alimentação:

“Mas os animais ensinaram o homem a usar das plantas e aplicar o fogo na feitura das roças e no assar as carnes e raízes comestíveis. É assim que a tradição corrente, embelezada qual delas com o seu conto de folk-lore, diz que foi a anta que lhe ensinou o uso do inhame; a perdiz, o do amendoim; o cachorro, o da taioba; 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” (1929: 46).

Se o milho foi considerado o melhor presente dado pelos animais (gente), é possível que este seja então um dos alimentos importantes dentro daquela cultura, portanto não sendo utilizado atualmente, como pudemos ver no início do capítulo, sobre as práticas de intervenção na saúde com uso de ácido fólico e vitamina B1 no combate à carência desses nutrientes, tão presentes no milho.

Durante o trabalho de campo não tive oportunidade de participar desses dois importantes rituais. Todavia, no discurso Akwê, os rituais contam com o apoio de outras entidades de agenciamento mediante as restrições de caça, pesca e agricultura advindas destas transformações.

6.4 Considerações finais

A partir do trabalho de campo realizado em maio, julho e novembro de 2010 na aldeia Salto Kripre, pôde-se perceber que, no contexto atual, há uma mudança nas práticas alimentares proporcionada pelas transformações locais, que perpassam o plano do ideal e o plano do possível. O plano do ideal vincula-se aos aspectos “tradicionalistas” da alimentação expressos em contextos rituais, na medida em que o plano do possível expressa os aspectos atuais da alimentação, mediante o contexto social envolvente. A alimentação se apresentou desta forma, como uma questão não somente de sobrevivência, mas cultural, de estilo de vida.

Enquanto ideal, a alimentação é algo pensado, racionalizado com precisão, voltado para a manutenção da ordem, via regras sociais típicas da cultura. Vimos no capítulo anterior que a classificação das coisas reproduz a classificação dos homens, de modo que as regras se aplicam com maior clareza aos xamãs/sekwas, aos caçadores, às crianças e às mulheres em estados liminais (gravidez, puerpério, menstruação).

Wolf (2003:295) argumenta que para estudar a cultura há a importância de compreender se as transformações acontecem “sob a pressão das circunstâncias, as

imposições de novas demandas e mercados e as conseqüências de novas configurações políticas.” Enfatizar formas culturais também envolve enfatizar “os modos ecológicos, econômicos, sociais, político e ideológicos com os quais os povos se relacionam.”

Em perspectiva, não é certo dizer que há uma padronização alimentar entre os Akwê, semelhante à que percebemos na sociedade industrial, visto que temos observado que a comunidade sabe aproveitar os elementos de seu ecossistema e extrair dele (o que ele oferece) o necessário para viver. Mas com as transformações atuais ocorridas no sentido do “desenvolvimento” do Estado do Tocantins, concretizadas na instalação de grandes empreendimentos, o que se vê nesses quadros é uma mudança nas práticas alimentares cotidianas, que gradualmente vão sendo adaptadas e/ou uniformizadas pelo consumo de produtos alimentares industrializados e não industrializados disponíveis no mercado de Tocantínia e Miracema. No plano do possível a alimentação advém destas práticas, com prioridade para o consumo de arroz em primeira instância, feijão e carne.

A relação dos Akwê na cidade de Tocantínia revelou-se como lugar de sociabilidade deste grupo e como pudemos demonstrar, o consumo dos produtos básicos é conseqüente das transformações locais, mediadas pela circulação de dinheiro, o que tem garantido alguma autonomia principalmente às mulheres. A pesquisa apontou a produção feminina do artesanato do capim-dourado como uma das atividades que mais se destacou quanto às estratégias e arranjos para obtenção do alimento, seguidas de benefícios de aposentadoria e salários.

Vale ressaltar que o artesanato não é utilizado para ornamentação corporal, é uma produção feminina direcionada para o comércio e trocas. Além disso, pode ser entendida como uma estratégia de ‘subjetivação’ feita *com* o outro, *para* o outro. As mulheres utilizam técnicas indígenas de produção e aviamentos e acessórios do *ktuanõ* (não-indígena), adquiridos na cidade. Se essa prática contribui para tornar o grupo dependente do comércio, ela também traduz uma multiplicação da atuação feminina - a de transformar o alimento trazido pelo homem em comida, coletar frutos do cerrado – em uma atuação mais complexa traduzida em maior autonomia no processo de obtenção do alimento e de transformá-lo em comida. O poder feminino neste caso perpassa as esferas, se expressa nas relações de poder através de estratégia de resistência e, portanto, pode ser entendido também como “poder relacional” (FOUCAULT, 1996).

Por outro lado, alguns indicadores chamam a atenção para o aumento do consumo de produtos industrializados na aldeia e podem estar relacionados aos impactos causados pelas transformações locais: a grande quantidade de lixo, que vem sendo trabalhada pelos

professores indígenas através de medidas de educação ambiental e coleta seletiva, e as ações de intervenção da vigilância alimentar e nutricional no combate ao beribéri, via suplementação de ácido fólico e vitamina B1, refletindo uma prática de intervenção que, de certa forma, poderia ser trabalhada pelo viés do plantio de milho – alimento rico nesses nutrientes – no sentido da prevenção. Todavia o plantio nas roças tem diminuído por fatores múltiplos que tomam o tempo, vinculados aos novos arranjos estratégicos de resistência encontrados na autonomia do comércio do capim-dourado, na empregabilidade, nos benefícios governamentais e nos projetos advindos do extinto Programa de Compensação Ambiental – PROCAMBIX, complementares entre si.

A respeito deste programa, vale ressaltar o conflito gerado na comunidade, proveniente da destruição das roças, comidas pelo gado. O descontentamento da comunidade com relação ao plantio tem causas diversas e apesar de ser um problema atual grave, os Akwê vivem um processo histórico de conflitos envolvendo o gado desde 1940.

O projeto de roça mecanizada de arroz oriundo do programa não obteve sucesso. O arroz aparece na fala do ancião como alimento que não sustenta tanto quanto a mandioca, mas como verificamos, é um dos alimentos mais consumidos, senão o mais consumido na aldeia. Se a falta de assistência técnica influenciou, as diferentes visões (do ancião e dos técnicos) sobre as técnicas ocidentais de plantio e práticas de alimentação tradicional devem ser consideradas. Há uma tensão entre a tradição cultural e as técnicas ocidentais de plantio. O plantio de roça de toco basicamente tem mandioca e batata, no mínimo, e não se vincula à monocultura. Portanto, mais um indício para a compreensão da transformação nas práticas alimentares.

Notemos que o conflito atual na aldeia tem a ver com o gado e as roças tradicionais. Enquanto o gado reflete os projetos de desenvolvimento, a roça de toco reflete a tradição cultural. Apesar de não ser uma prática típica da cultura, a pecuária resiste. Resta saber se terá o mesmo destino da roça mecanizada. O gado implica segurança/conquista e, ao mesmo tempo, insegurança/perda para aqueles que plantam roça. Observando esta micro-realidade entre os Akwê, podemos afirmar que as práticas alimentares são também práticas sociais, construídas ao longo do tempo em situações nem sempre harmoniosas. As transformações econômicas vivenciadas dinamizam a cultura e a subsistência, resultando em sobrevivência. Aliás, as transformações se complexificam de acordo com as necessidades criadas. Daí pôde-se compreender a quase-generalizada prática feminina do artesanato do capim-dourado⁴⁴

⁴⁴ Encontrei casos em que os “maridos” ajudavam na costura do capim-dourado.

como meio encontrado para as relações interétnicas e obtenção de recursos para a alimentação.

Através de outra abordagem mais voltada para a socialidade no âmbito da produção, distribuição e consumo, procurou-se abordar a pessoa e a corporalidade Akwê tendo o alimento como mediador de compreensão ora pelos processos sociais, através das comunicações e significados em relação a si e ao outro (externo), ora pela experiência subjetiva (interna) em relação ao enraizamento no mundo da cultura.

Vale ressaltar que na socialidade Akwê há preocupação com a satisfação feminina no casamento. A importância do irmão da mãe, o “tio de amarração”, é crucial no sistema de obrigações. Tanto a realização da cerimônia de casamento, quanto a cisão da união é permeada por este sistema, onde o ponto central é a satisfação feminina no interior das relações. É a insatisfação feminina, quando exteriorizada ao “tio de amarração”, que define os “pagamentos” que podem ou não envolver animais. A economia simbólica na sociabilidade está relacionada com situações de parentesco que organizam o grupo.

O caçador tem lugar importante na socialidade Akwê. Ele tem o *ethos* caracterizado pela consciência de reciprocidade e generosidade. Duas categorias podem ser entendidas nesse sentido: o “bom” e o “mal” caçador. O primeiro tem habilidades de coragem, respeito e conhecimento cosmológico, enquanto que o segundo é dado à sovinagem. As práticas que envolvem o “mal-caçador” remetem a um juízo de valor, a um *habitus* que se traduz na internalização das estruturas do mundo externo, pelas ações, pensamentos e sentimentos vivenciados no cotidiano.

A cosmologia explica a transgressão de regras através dos infortúnios e insucessos. Coletar “olho de buriti” durante a expedição de caça é uma transgressão de regra significativa pela flexibilidade diante do contexto atual de restrição. O insucesso da caça não resulta em prejuízo porque o artesanato é fonte de obtenção de alimento. A fibra transformada em arte significa potencial estratégico feminino para obtenção de comida.

A distribuição e/ou o consumo alimentar entre os sekwas enquanto pares é repassada de geração em geração com a explicação e ensinamento dos mais velhos no sentido de contribuir com o bom funcionamento dos trabalhos: assim o conjunto de hábitos e processos que constitui o corpo é o lugar de emergência da identidade e da diferença. São os xamãs que possuem a capacidade de transitar entre as perspectivas, relacionando com subjetividades extra-humanas e sem perder a condição de sujeito.

7 CONCLUSÕES

Retomando o referencial teórico para refletir sobre a idéia do alimento como possibilidade de absorver aspectos cognitivos e simbólicos, partimos da idéia do ideal e do possível para uma compreensão das práticas alimentares e das regras sociais a elas associadas no contexto de transformação. Ao final dos capítulos, em forma de considerações, pontuei algumas conclusões que pretendo retomar para a compreensão da pesquisa realizada. Vale ressaltar que se trata de um ponto de vista antropológico sobre um ponto de vista nativo sobre um ponto de vista. No entanto, deve no mínimo ser considerada uma interpretação entre outras possíveis.

A saúde e a doença se manifestam como construções sociais e simbólicas. No plano do ideal a saúde e a doença estão relacionadas com os saberes e a cosmologia, e a visão de doença com o rompimento de tabus, mas também com o consumo excessivo produtos com pouca “sustância”, como o arroz. Contudo, o modelo hegemônico de saúde nega o modelo “tradicional”, mas este não nega o hegemônico, o que confere uma dinamicidade da tradição: a mudança.

Lévi-Strauss (1968) pensa o cozido como uma transformação da Cultura e o podre como a transformação da Natureza. Sua teoria nos proporciona verificar que a comida Akwê, identificada pela comunidade como a que melhor representa a sua cultura é aquela que passa pelo processo de moqueio/assado. Com a inserção de novos produtos, a prática passa por um processo de transformação que envolve também o modo de cozinhar, direcionado para a fritura e o cozimento. A posição de prestígio/status pertence aos detentores do saber-fazer tradicional relacionado com o moqueio e também pertence aos que detém poder de compra para suprir as necessidades básicas, relacionadas com a fritura e o cozido.

Se Lévi-Strauss pensa o cru, o cozido e o podre como categorias que (quando representadas e/ou relativizadas nas culturas) ampliam a categoria de matérias-primas seja pelos diferentes modos de cozinhar, e permitem a reflexão sobre a cultura de um povo, desdobrada nas regras e rituais, podemos pensar, no âmbito do consumo, que a carne de gado ou de caça “comprada” na cidade de Tocantínia é uma transformação da Cultura Akwê enquanto que a carne “caçada” no mato obtida através da prática da caça é uma transformação da Natureza, ambas têm a peculiaridade de estar no espaço fora da aldeia, portanto uma possibilidade de subjetivação, conferindo conhecimento do outro, transformação de objeto em sujeito. No contexto de caça, acontece o oposto, a dessubjetivação do animal, a transformação do sujeito em objeto. No entanto, os animais não consumidos de forma alguma, como os

cachorros, os que são consumidos em situações específicas, como o gado, as galinhas e os ovos estão no espaço dentro da aldeia, não são oriundos de predação/subjetivação. As fronteiras mudam de lugar.

Também foi possível observar a importância dos anciãos, das mulheres e dos xamãs no contexto de transformação das práticas alimentares que permitiram perceber aspectos cognitivos e simbólicos. Os capítulos proporcionaram a compreensão de coisas e pessoas pela via do alimento. Se os tabus e regras se exprimem na inibição, no que não é dito, é de se perceber que eles não comem o gado porque que querem deixar render. Por outro lado, os aspectos sociais relacionados denotam que a categoria animal é de algum modo tabu/sagrada.

Ora, isso pode ser questionado, pois se o gado faz parte do contexto e tem sido fonte de prejuízo de suas roças, então por que eles não comem esse gado? Porque é sagrado ou porque eles assumiram a postura de fazer render por uma questão de segurança após o fim de um Programa de Compensação Ambiental, entendido como uma “solução” para os possíveis impactos causados pela estrutura de desenvolvimento local? Não foi dito em nenhum momento que é tabu comer carne de gado, haja vista os relatos de compras de carne de gado na cidade. Dessa maneira, compreende-se que o gado aparece como um benefício que não envolve tabu e nem abrange classes de proibições, diferentemente da carne de caça, como relatado no capítulo anterior, mas em conquista e segurança para a realização dos rituais tão valorizados pelos anciãos, porém vale ressaltar que a cultura Akwẽ não é pecurista. Apesar de muitas produções científicas no campo da alimentação correlacionarem os sistemas alimentares com o sistema orgânico e com categorias cosmológicas, como os tabus, é importante admitir que as transformações alimentares vivenciadas se relacionem com imposições da realidade envolvente e com o protagonismo indígena nas relações interétnicas.

Isso pode ser observado também na valorização de alguns alimentos que representam a cultura Akwẽ, que não é visivelmente exteriorizada na produção, mas no consumo, como é o caso da farinha de puba (*kupakro*), por exemplo, e a pouca produção desta na aldeia. Dos entrevistados, uma pessoa (Joca Braga Grigolo) se apresentou como produtor de farinha de puba, os outros compram dele e no comércio em Tocantínia.

Se a cozinha Akwẽ não foi erradicada pelo colonizador, é justo afirmar que há uma interdependência vinculada ao contato interétnico. Isto se refere à questão sócio-econômica que se desdobra na circulação de dinheiro dentro da aldeia, uma transformação do sistema econômico da comunidade. A cozinha Akwẽ mantém seu fundamento básico, resistiu e resiste

aos impactos da ocupação exterior, mas como pudemos compreender, essa resistência se mostra nos rituais, onde a comida servida é alimento representante e representado.

Neste contexto, pretendo propor que o consumo do Akwê em Tocantínia está relacionado à ampliação de sociabilidade. Tocantínia foi antiga aldeia tomada pela sociedade envolvente. O comércio do lugar é sustentado em grande parte pelo Akwê e Tocantínia é, portanto, um “lugar” de sociabilidade, propenso a satisfazer algumas necessidades atuais tais como aquisição de alimentos, incluindo-se os mais consumidos (arroz, carne e farinha de puba) e venda de artesanato como transformação do seu trabalho em potencial. A mudança é imprescindível e implica a *adaptação criativa* (ALBERT, 2002); a válvula de escape para que a “voz” permaneça desvelada. E mesmo que para isso continue-se utilizando da estrutura dos que dominam, em busca de respeito, é importante transformar para resistir.

As mudanças tecnológicas e ecológicas na produção de alimentos, típicas da globalização, passam pelos processos culturais e sociais de transformação de forma que as tentativas de plantio de roça mecanizada de arroz e mandioca não tiveram êxito sem o devido acompanhamento dos coordenadores técnicos. A atuação de órgãos governamentais junto à organização civil faz-se necessária. Há uma autonomia-dependência em questão, que merece atenção dos diferentes atores sociais envolvidos nesses processos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALBERT, Bruce. O ouro canibal e a queda do céu: uma crítica xamânica da economia política da natureza. In: Albert, Bruce; Ramos, Alcida R. (Org.). *Pacificando o branco: cosmologias do contato no norte amazônico*. São Paulo: UNESP: Imprensa Oficial do Estado, pp. 205 – 237, 2002.
- BARTH, Fredrik. Grupos étnicos e suas fronteiras. In POUTIGNAT, Philippe & STREIFF-FENART, Jocelyne. *Teorias da Etnicidade*. São Paulo: UNIFESP, 1998, pp. 187 – 227.
- BRASIL. Ministério da Saúde. *Relatório de Gestão 2009 – CORE – TO da Fundação Nacional de Saúde*. Disponível em: http://www.funasa.gov.br/internet/arquivos/conhecaFunasa/prestContas/RELATORIO_GESTAO-TO-2009.pdf, Acesso em: dez/2010.
- BOURDIEU, Pierre. O campo econômico. *Política & Sociedade, Revista de Sociologia Política*. Florianópolis, nº 6, p. 15-57, abril/2005.
- CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. (Orgs.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.
- CASCUDO, Luis da Câmara. Sociologia da Alimentação. In: *História da alimentação no Brasil*. Vol. 2, 2ª ed., São Paulo: Companhia e Editora Nacional, 1972.
- DOUGLAS, Mary. *Pureza e perigo*. São Paulo: Perspectiva, 1966.
- DURKHEIM, Emile. & MAUSS, Marcel. Algumas formas primitivas de classificação. Contribuição para o estudo das representações coletivas (1903). In: *Ensaio de Sociologia*. 2ª Edição. Perspectiva, 2001.
- FARIAS, Agenor. T.P. *Fluxos sociais Xerente: organização social e dinâmica nas relações entre aldeias*. São Paulo/Departamento de Antropologia da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Dissertação de Mestrado, 1990.
- FOUCAULT, Michel. *Microfísica do poder*. Rio de Janeiro: Edições Graal, [1979] 1996.
- FOUCAULT, Michel. O sujeito e o poder. In: Rabinow, P.; Dreyfus, H. (org.) *Michel Foucault, uma trajetória filosófica*. São Paulo: Ed. Forense Universitária, 1995, p. 231-249.
- FRAZER, Sir James George. *O ramo de ouro*. São Paulo: Círculo do Livro, 1978.
- GEERTZ, Clifford. Uma descrição densa: por uma teoria interpretativa da cultura. In: Geertz, C. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: LTC, 1989, p. 03-21.
- HALL, Stuart. *A identidade cultural na pós-modernidade*. 9ª ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2004.
- OLIVEIRA, Philippe Hanna de Almeida. *Aspectos da vida diária Kaingang: o gênero na aquisição, preparo e distribuição da comida*. Disponível em:

http://www.fazendogenero.ufsc.br/8/sts/ST6/Philippe_Hanna_de_Almeida_Oliveira_06.pdf

Acesso em: 09/06/2011.

HOBBSAWN, Eric. Introdução: a invenção das tradições. In: *A invenção das tradições*. HOBBSAWN, E; RANGER, T. (Orgs). Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997, pp. 9-24.

LANGDON, E. J. A construção sócio-cultural da doença e seu desafio para a prática médica. In: *Parque Indígena do Xingu: Saúde, Cultura e História*. 1ª Ed. São Paulo, Terra Virgem/ UNIFESP, 2005, pp.115-134.

LEACH, Edmund. Ostras, salmão defumado e queijo stilton. In *As idéias de Lévi-Strauss*. Trad. Álvaro Cabral. São Paulo: Cultrix, 1973.

_____. Aspectos antropológicos da linguagem: categorias animais e insulto verbal. In: *Antropologia. Coleção Grandes Cientistas Sociais: 38*. DA MATTA, Roberto (Org.). São Paulo: Ática, 1983.

LÉVI-STRAUS, Claude. El triángulo culinário. In: PINGAUD, B. et.al. In: Lévi-Strauss: estruturalismo y dialética. Buenos Aires: Paidós, 1968.

_____. Os sistemas de transformações. In *O pensamento Selvagem*. Trad. Tânia Pelegrini. Campinas, São Paulo: Papyrus, 1989.

_____. *O cru e o cozido – mitológicas*. São Paulo: Brasiliense, 1991.

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*. São Paulo: Studio Nobel/ Editora da Universidade de São Paulo/ FAPESP, 1992.

MAUSS, Marcel. “As técnicas corporais”. In: *Sociologia e Antropologia*, vol.II. São Paulo, EPU, 1974.

MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a dádiva: forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. In: *Sociologia e Antropologia*. São Paulo: Cosac & Naify, 2003, p.183-314.

MAYBURY-LEWIS, David. Cultural Categories of the Central Gê. In MAYBURY-LEWIS, David (ed.) *Dialectical Societies*. Cambridge: Harvard University Press, 1979.

_____. *O selvagem e o inocente*. Trad. Mariza Corrêa. Campinas: Editora da UNICAMP, 1990.

MATTOS, Rinaldo de. *O messianismo existencial Xerente*. In: Revista Antropos – Volume 3, Ano 2, Dezembro de 2009.

MCCALLUM, Cecília. 1998. Alteridade e Sociabilidade Kaxinauá: perspectivas de uma antropologia da vida diária. Revista Brasileira de Ciências Sociais, São Paulo, v. 13, n. 38. p.127-133.

NEIVA, Antônio Theodoro da Silva. Os Xerente. In: *Introdução à Antropologia Goiana*. Goiânia, Ed. O Popular, 1986.

NIMUENDAJU, Curt. *The Serente*. Los Angeles: Hodge Anniversary Publication Fund/ Publications of the Frederick Web, vol.4, 1942.

NOLETO JÚNIOR, Sebastião (Org.). *Revista Gestão e conservação etno-ambiental da Terra Indígena Xerente e Funil*. Tocantínia-TO, 2009.

PAULA, Luís Roberto. *A dinâmica faccional Xerente : esfera local e processos sociopolíticos nacionais e internacionais*. São Paulo: Universidade de São Paulo/ Departamento de Antropologia da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Dissertação de Mestrado, 2000.

PEREIRA, Laudovina Aparecida & FOLHA, Maria Stélia Coelho. *Situação Indígena no Estado do Tocantins*. Disponível em: http://www.fao.org.br/CD/download/12_situacao_indigena.pdf, Acesso em: 25/jun/2010.

POULAIN, Jean Pierre e PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. In: *Revista de Nutrição*. Campinas, (4): 365-386, out./dez., 2003.

RABELO, Míriam & ALVES, Paulo César. Corpo, experiência e cultura. In LEIBNING, Annete (Org.). *Tecnologias do corpo: uma antropologia das medicinas no Brasil*. Rio de Janeiro: Nau, 2004, pp. 175-200.

REIS, Francisco Carlos Oliveira. *Subsistência Xerente: formas de manejo do ecossistema e projetos desenvolvimentistas em um grupo Jê*. Brasília: Universidade de Brasília/ Departamento de Antropologia da Universidade de Brasília, Monografia de graduação em Ciências Sociais, 1999.

RICOEUR, Paul. Da memória e da reminiscência. In: *A memória, a história e o esquecimento*. Campinas, SP: Ed. da Unicamp, 2007 [2000], p. 22-142.

SAHLINS, Marshall. Estrutura e história. In *Ilhas de História*. RJ: Jorge Zahar, 1994 [1985], pp. 172-194.

SAHLINS, Marshall. *Ilhas de História*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, [1985] 1990.

SCHROEDER, Ivo. *Política e parentesco nos Xerente*. São Paulo: Universidade de São Paulo/ Departamento de Antropologia da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Tese de Doutorado, 2006.

SCHUTTER, Olivier de. Relatório do relator especial sobre o direito à alimentação: missão ao Brasil em 12 a 18 de outubro de 2009. Disponível em: http://www6.ufgrs.br/pgdr/nesan/arquivos/A-HARC-13-33-Add6_Brazil_Port.pdf, Acesso em 31 dez. 2010.

SEEGER Anthony; DAMATTA Roberto & VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. A construção da pessoa nas sociedades indígenas brasileiras. In FILHO, João Pacheco de Oliveira (Org.) *Sociedades indígenas e indigenismo no Brasil*. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1987. (p. 7-29)

SILVA, Aracy Lopes da & FARIAS, Agenor T. P. Lopes. Pintura corporal e sociedade: os “partidos” Xerente. In: VIDAL, Lux (org.) *Grafismo indígena: estudos de antropologia e estética*. 2ª edição: São Paulo. Studio Nobel: FAPESP: Editora da Universidade de São Paulo, 2000, pp. 89-116.

VIANNA, Urbino. Akuen ou Xerente. In *Revista do instituto histórico e geográfico brasileiro*. Tomo 101, vol. 155, Imprensa Nacional: Rio de Janeiro, 1928, p.3-48.

VÍCTORA, C. G., KNAUTH, D.R. & HASSEN, Mª de N. A construção do objeto de pesquisa. In: *Pesquisa qualitativa em saúde: uma introdução ao tema*. Porto Alegre: Tomo Editorial, 2000.

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. *A inconstância da alma selvagem – e outros ensaios de antropologia*. São Paulo: Cosac Naify, 2002.

_____. *Os pronomes cosmológicos e o perspectivismo ameríndio*. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=s010493131996000200005&script=si_artte%20xt, Acesso em 20 nov 2009.

WOLF, Eric R. Cultura: panacéia ou problema? In *Antropologia e poder: contribuições de Eric Wolf*. FELDMAN-BIANCO, Bela & RIBEIRO, Gustavo Lins. (Orgs) Coleção Antropologia. Editora UnB e Editora Unicamp, 2003.

WOORTMAN, Klaas. Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda. Relatório final. *Série Antropologia*. Brasília: UnB, 20, 1977.

SITES PESQUISADOS

www.socioambiental.org

www.investco.com.br

www.funai.gov.br

www.funasa.gov.br

**ANEXO A – REGISTROS BIBLIOGRÁFICOS SOBRE OS AKWĒ-XERENTE –
FONTE: BIBLIOTECA CURT NIMUENDAJU/FUNAI**

Registros Selecionados	Page 1 of 6
043.572.95(817.2X521) / P324d Paula, Luis Roberto de. A dinâmica faccional Xerente : esfera local e processos sociopolíticos nacionais e internacionais. São Paulo: USP, 2000. 287 p. Ilust. Dissertação de Mestrado-Universidade de São Paulo.	
043.572.95(817.2X32) / R252e Ravagnani, Oswaldo Martins. A experiência Xavante com o mundo dos brancos . São Paulo: ESP, 1978. 220 p. Ilust. Tese de Doutorado-Fundação Escola de Sociologia e Política de São Paulo.	
043.572.95(817.2X521) / F224f Farias, Agenor José T. P. Fluxos sociais Xerente : organização social e dinâmica das relações entre aldeias. São Paulo: USP, 1990. 196 p. Dissertação de Mestrado-Universidade de São Paulo.	
043.572.95(817.2A945) / P372a Pedroso, Dulce Madalena Rios. Ava - Canoeiro : a história do povo invisível - séculos XVIII e XIX. Goiânia: Universidade Federal do Goiás, 1992. 348 p. Ilust. Dissertação de Mestrado-Universidade Federal do Goiás.	
043.572.95(81) / G662a Gordon Júnior, César. Aspectos da organização social Jê : de Nimuendajú à década de 90. Rio de Janeiro: Museu Nacional - UFRJ, 1996. 226 p. Ilust.	
043.572.95(81):37 / G963a Guimarães, Susana Martelletti Grillo. A aquisição da escrita e diversidade cultural : a prática de professores Xerente. Brasília: UNB, 1996. 163 p. Ilust.	
572.95(817) / A786d Artiaga, Zoroastro. Dos índios do Brasil Central . Uberaba: Gráfica Triângulo, s.d. 186 p. Ilust.	
809.81 / B851s Bridgeman, Lorraine Irene. Série Linguística, 1 . Brasília: SIL, 1973. 161 p. Ilust. ((Série Linguística, 1)).	
572.95(81) / B178c Baldus, Herbet. Os carimbos dos índios do Brasil . São Paulo: Universidade de São Paulo, 1961. 74 p. Ilust. (Separata da "Revista do Museu Paulista" - Nova Série - v.8).	
572.95(81) / C186i / 2.ed. Campêlo, Zacarias. O índio é assim . 2.ed. Rio de Janeiro: Casa Publicadora Batista, 1971. 192 p. Ilust.	
572.95(81) / C186i Campêlo, Zacarias. O índio é assim . Rio de Janeiro: Casa Publicadora Batista, 1957. 167 p. Ilust.	
572.95(81):37 / C755t Conselho Indigenista Missionário - CIMI. Textos e pretextos sobre educação indígena . Brasília: CIMI, 2001. 59 p. Ilust.	
572.95(81):37 / G963a Guimarães, Susana Martelletti Grillo. A aquisição da escrita e diversidade cultural : a prática dos professores Xerente. Brasília: FUNAI / DEDOC, 2002. 137 p. Ilust.	
572.95(81):333 / I59g Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária. Grupo de trabalho INCRA - FUNAI : primeiro relatório geral (GT - PORT. 724/76). Brasília: INCRA, 1978. 228 p. Ilust.	
572.95(817.2X521) / L979f Luz, Edward Mantoanelli. As festas Xerente : ritual e política em uma situação de liminaridade nas relações interétnicas entre a sociedade Xerente e parcelas da sociedade nacional. Brasília: UnB, 1999. 156 p. Ilust.	
910.4(817) / M188v Magalhães, Couto de. Viagem ao Araguaia . São Paulo: Ed. três, 1974. 199 p.	
572.95(817.2X32) / M467s Maybury-Lewis, David. O selvagem e o inocente . Campinas: UNICAMP, 1990. 429 p. Ilust.	
572.95(817.2X521) / P763c Poleck, Lydia (Org.). Cobras da área Xerente . Goiânia: Centro Editorial Indígena e Gráfico da UFG, 1994. 21 p. ((Textos Indígenas, Série Natureza)).	
39 / P377a Peirano, Maria Gomes e Souza. Análise de rituais . Brasília: UnB, 2000. 120 p. Ilust. ((Série Antropológica, n. 283)).	
572.95(81):37 / P763d Poleck, Lydia. Dasa-Kmânâr-Ze : receitas Xerente. Goiânia: UFG, 1998. 52 p. Ilust. ((Coleção textos indígena, série cultura)).	
572.95(817.2X521) / R375s Reis, Francisco Carlos Oliveira. Subsistência Akwe-Xerente : formas de manejo do ecossistema e projetos desenvolvimentistas em um grupo Jê. Brasília: UnB, 1999. 72 p.	
http://digiaudit.zapto.org/cgi-bin/wxis.exe	8/25/aaaa

- 572.95(817.3X31) / Q7n
Queiroz, Maria Isaura Pereira. **A noção de arcadismo em etnologia e organização social dos Xerente.** São Paulo: USP, 1953. 1v p. ((Separata da Revista de Antropologia, V.1, n.2 jun. 1953)).
- 572.95(81) / R175c
Ramos, Arthur. **As culturas indígenas:** introdução à antropologia brasileira. Rio de Janeiro: Livraria Ed. casa do Estudante, 1971. 316 p. Ilust. (Coleção Arthur Ramos, V.2).
- 572.95(817) / S586n
Silva, Hermano Ribeiro da. **Nos sertões do Araguaia:** narrativas da Expedição as Glebas Barbaras do Brasil Central. São Paulo: Cultura Brasileira, 1935. 313 p.
- 572.95(81) / R484i / 3.ed.
Ribeiro, Darcy. **Os índios e a civilização:** a integração das populações indígenas no Brasil moderno. 3.ed. Petrópolis: Vozes, 1979. 509 p. Ilust.
- 572.95(81) / R484i / 6.ed.
Ribeiro, Darcy. **Os índios e a civilização:** a integração das populações indígenas no Brasil. 6.ed. Petrópolis: Vozes, 1993. 508 p. Ilust.
- 572.95(81) / R484i / 4.ed.
Ribeiro, Darcy. **Os índios e a civilização:** a integração das populações indígenas no Brasil moderno. 4.ed. Petrópolis: Vozes, 1982. 509 p. Ilust.
- 572.95(817.2B16) / X521x
Xerente, Ana Maria Melka. et al. **Xina Xunãry.** Cuiabá: Defanti, 2002. 78 p. Ilust.
- 572.95(817.2B16) / X521x
Xerente, Ana Maria Melka. et al. **Xina Xunãry.** Cuiabá: Defanti, 2002. 78 p. Ilust.
- R 809.81(03) XERE / K92d
Krieger, Wanda Braidotti; Krieger, Guenther Carlos. **Dicionário escolar:** Xerente/Português, Português/Xerente. Rio de Janeiro: Junta de Missões Nacionais de Convenção Batista Brasileira, 1994. 118 p.
- 572.95(81) / S292l
Schaden, Egon. **Leituras de etnologia brasileira.** São Paulo: Ed. Nacional, 1976. 527 p. Ilust. ((Ciências Sociais, v.7)).
- 572.95(81).7 / V649g
Vidal, Lux B. **Grafismo indígena:** estudos de antropologia estética. São Paulo: USP/ Nobel, 1992. 206 p. Ilust.
- 572.95(817.2X521) / V617a
Vianna, Urbino. **Algumas notas sobre os Cherentes.** Rio de Janeiro: IHGB, 1928. 1v p. (Revista do Instituto Histórico e Geographico Brasileiro, T. 101, v.155).
- 910.4(817.3) / P295v / ex.1-2
Patermostro, Júlio. **Viagem ao Tocantins.** São Paulo: Ed. Nacional, 1945. 348 p. Ilust.
- 981.73 / B823c
Brasil, Americano. **Cunha Mattos em Golaz:** 1823 - 1826. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1927. 1v p.
- 017.1:572.95(81) / M986c
Museu da Universidade Católica de Goiás. **Catálogo da Exposição comemorativa do Dia Nacional do Índio.** Goiânia: Museu da Universidade Católica de Goiás, 1973. 1v p.
- FO/CX.06/350/89
Salzano, Francisco M.; Butler-Brunner, E.; Butler, R. **Ag groups of the Krahó indians of Brazil.** 1981. 61-64 p. (Sep. Human Heredity).
- FO/CX.24/1.399/93
Guimarães, Susana Martelletti Grillo. **A educação escolar entre os Xerente.** Gurupi: ASOEC, 1991. 36 p.
- FO/CX.51/3.253/2003
Guimarães, Reginaldo Peixoto. **CORE - GO comemora dia do índio com festa.** Goiânia: s.ed, 2002. 4-6 p. Ilust. (FUNASA Notícias Goiás).
- Baldus, Herbert. Os Carimbos dos índios do Brasil. **Revista do Museu Paulista,** São Paulo: USP, n. 13, p. 7-74, 1961/1962.
- Conselho Indigenista Missionário. Aldeia Traeté. **Mensageiro,** Belém: CIMI, n. 64, p. 3-4, 1990.
- Conselho Indigenista Missionário. Hidrelétricas, as novas ameaças ao povo Xerente. **Porantim,** Brasília: CIMI, v. 11, n. 112, p. 5. 1988.
- Conselho Indigenista Missionário. Gente da FUNAI leva bebidas à reserva Xerente. **Porantim,** Brasília: CIMI, v. 10, n. 105, p. 13, 1988.
- Conselho Indigenista Missionário. Invasor provoca tensão. **Porantim,** Brasília: CIMI, v. 12, n. 125, 1990.
- <http://digiaudit.zapto.org/cgi-bin/wxis.exe>

- Conselho Indigenista Missionário. Tocantins. **Porantim**, Brasília: CIMI, v. 11, n. 115, p. 3-6, 1989.
- Farias, Agenor José T. P. Ritual e parentesco na sociedade Xerente contemporânea. **Revista de Antropologia**, São Paulo: USP, v. 37, p. 309-331, 1994.
- Magalhães, Basílio. Algumas notas sobre os Xerentes. **Revista do Instituto Histórico e Geográfico do Brasil**, Rio de Janeiro: Instituto Histórico e Geográfico do Brasil, n. 101, p. 5-30, 1927.
- Fundação Nacional do Índio. Xavante e Xerente agradecem garantia de suas terras. **Boletim Informativo**, Brasília: FUNAI, v. 5, n. 2, p. 14-16, 1972.
- Fundação Nacional do Índio. Xerente em festa. **Boletim Informativo**, Brasília: FUNAI, v. 2, n. 1, p. 77-88, 1972.
- Maybury - Lewis, David. Algumas distinções cruciais na etnologia do Brasil Central. **Terra Indígena**, Araraquara: UNESP, v. 4, n. 36, p. 6-37, 1985.
- Maybury - Lewis, David. On Martius distinction between Shavante and Sherente. **Revista do Museu Paulista**, São Paulo: Museu Paulista, v. 16, p. 263-288, 1965/1966.
- Queiroz, Maria, Isaura Pereira de. A noção de arcaísmo em etnologia e organização social dos Xerentes. **Revista de Antropologia**, São Paulo: USP, v. 1, n. 2, p. 99-108, 1953.
- Zerries, Otto. The bull-roarer among South American Indians. **Revista do Museu Paulista**, São Paulo: Museu Paulista, n. 7, p. 275-309, 1953.
- Vianna, Urbino. Akwen ou Xerente. **Revista do Instituto Histórico e Geográfico do Brasil**, Rio de Janeiro: Instituto Histórico e Geográfico do Brasil, n. 101, p. 22-116, 1927.
- Sócrates, Eduardo Arthur. Vocabulários indígenas. **Revista do Instituto Histórico e Geográfico do Brasil**, Rio de Janeiro: Instituto Histórico e Geográfico do Brasil, v. 55, n. 2, p. 87-96, 1983.
- Farias, Agenor José T.P. Notícia histórica sobre os Akwen-Xerente. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi - Antropologia**, Belém: MPEG, v. 10, n. 1, p. 21-41, 1994.
- Braggio, Sílvia Lúcia Bigonal. A instauração da escrita entre os Xerentes. **Revista do Museu Antropológico**, Goiânia: UFG, v. 3/4, n. 1, p. 19-41, 1999/2000.
- Moi, Flavia Prado. Etnoarqueologia entre os Xerentes. **Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia**, São Paulo: MAE, n. 13, p. 153-173, 2003.
- Santos, Luciane Arruda; Damasceno, Natércia Borges. Aldeamento Teresa Cristina. **Revista de Divulgação Científica**, Goiânia: UCG, v. 1, p. 19-24, 1996.
- 572.95(81) / R484i
Ribeiro, Darcy. **Os índios e a civilização: a integração das populações indígenas no Brasil moderno**. São Paulo: Companhia das Letras, 2004. 559 p.
- Paula, Luís Roberto de. Descaminhos do programa de compensação ambiental. **Povos Indígenas no Brasil 2001/2005**, São Paulo: Instituto Socioambiental, p. 712-714, 2006.
- 043.572.95(817.2X521) / R375a
Reis, Francisco Carlos Oliveira. **Aspectos do contato e formas socioculturais da sociedade de Akwe-Xerente (Jê)**. Brasília: UnB, 2001. 120 p. Ilust.
- 572.95(81):37 / N964p
Núcleo Takinahaky de Formação Superior Indígena. **Projeto político-pedagógico: licenciatura intercultural**. Goiânia: UFG, 2005. 44 p. Ilust.
- FO/CX.58/3.735/2007
Sousa Filho, Sinval Martins de. **Categorias morfossintáticas e semânticas do nome Xerente: número, gênero e grau**. Brasília:
- <http://digiaudit.zapto.org/cgi-bin/wxis.exe> 8/25/aaaa

ABRALIN, 2005. 671-679 p. (Anais do IV Congresso Internacional da ABRALIN).

572.95(817.2X521) / M712x

Moi, Flávia Prado. **Os Xerente**: um enfoque etnoarqueológico. São Paulo: Annablume, 2007. 209 p. Ilust.

043.572.95(817.2X521) / S481p

Schroeder, Ivo. **Política e parentesco nos Xerente**. São Paulo: USP, 2006. 296 p. Ilust.

DOU/SEÇÃO II/08 JANEIRO 2004/p.16

FUNAI. Portaria FUNAI nº 12, de 07 de janeiro de 2004. Nomeia o servidor Sebastião Gomes da Silva, para exercer o cargo em comissão de Chefe do Posto Indígena Xerente, código DAS 101.1, da Administração Executiva Regional de Gurupi, ficando exonerado do que ocupa. **DOU**, Brasília, v. 45, n. 5, p. 16, 8 janeiro 2004.

DOU/SEÇÃO II/9 SETEMBRO 2004/p.15

Ministério da Justiça - Secretaria Executiva. Portaria MJ/SE nº 1.000, de 8 de setembro de 2004. Instaura Comissão de Processo Administrativo Disciplinar para apurar possível irregularidade quanto a apropriação indevida da pensão recebida pela índia Neli Xerente, praticada pelo servidor Osório Ulisses Anisewski da Silva. Designa os servidores Robson Gonçalves Batista - FUNAI, Alexandre Vieira Filho - DPF e José Sérgio Andrade Rocha - DPF, para constituírem a Comissão de Sindicância Administrativa. **DOU**, Brasília, v. 45, n. 174, p. 15, 9 setembro 2004.

DOU/SEÇÃO II/28 JANEIRO 2005/p.15-16

FUNAI. Portaria FUNAI nº 117, de 27 de janeiro de 2005. Reformula a constituição do Conselho Gestor do Programa de Compensação Ambiental Xerente - PROCAMBIX. **DOU**, Brasília, v. 46, n. 20, p. 15-16, 28 janeiro 2005.

DOU/SEÇÃO II/07 OUTUBRO 2005/p.22

FUNAI. Portaria FUNAI nº 114, de 6 de outubro de 2005. Conceder Pensão civil a companheira Raimunda Pizadi da Mata Xerente, e aos filhos, beneficiários do ex-servidor inativo Firmino José de Brito, a partir de 05 de outubro de 2003, data do óbito. **DOU**, Brasília, v. 46, n. 194, p. 22, 7 outubro 2005.

DOU/SEÇÃO II/5 OUTUBRO 2007/p.21

FUNAI. Portaria FUNAI nº 958, de 3 de outubro de 2007. Constitui comissão especial de licitação para a construção da Casa de Cultura Akwê, na cidade de Tocantina-TO, com recursos oriundos do Programa de Compensação Ambiental Xerente - PROCAMBIX, da Renda do Patrimônio Indígena da AER de Gurupi-TO. **DOU**, Brasília, v. 48, n. 193, p. 21, 5 outubro 2007.

572.95(817.2A945) / P372p

Pedroso, Dulce Madalena Rios. **O povo invisível**: a história dos Avá-Canceiros nos séculos XVIII e XIX. Goiânia: UCG, 1994. 127 p. Ilust.

DOU/SEÇÃO II/11 ABRIL 2008/p.27-28

FUNAI. Portaria FUNAI nº 347, de 04 de abril de 2008. Altera a representação do Conselho Deliberativo Interinstitucional de Gestão do Programa de Compensação Ambiental Xerente - CDIGPROCAMBIX. **DOU**, Brasília, v. 49, n. 70, p. 27-28, 11 abril 2008.

DOU/SEÇÃO II/24 ABRIL 2008/p.22

FUNAI. Portaria FUNAI nº 397, de 22 de abril 2008. Altera o Art. 1º da Portaria nº 347 de 04 de abril de 2008, para inclusão dos Representantes da FUNAI, no Conselho Deliberativo Interinstitucional de Gestão do Programa de Compensação Ambiental Xerente - CDIGPROCAMBIX. **DOU**, Brasília, v. 49, n. 78, p. 22, 24 abril 2008.

DOU/SEÇÃO II/04 JULHO 2008/p.25

FUNAI. Portaria FUNAI nº 759, de 03 de julho de 2008. Aposenta o servidor Carlos Xerente, Auxiliar de Serviços Gerais, da FUNAI, AER de Gurupi/TO. **DOU**, Brasília, v. 49, n. 127, p. 25, 04 julho 2008.

571(81) / M828b

Morales, Walter Fagundes. **Brasil Central**: 12.000 anos de ocupação humana no médio curso do rio Tocantins, TO. São Paulo: Annablume, 2008. 297 p.

572.95(817.2X521) / P964p

- Programa de Compensação Ambiental Xerente. **Preservação Xerente é o X da questão**. Palmas: FUNAI/INVESTCO, 2001. 202 p.

DOU/SEÇÃO II/06 OUTUBRO 2008/p.24-25

FUNAI. Portaria FUNAI nº 1051, de 08 de setembro de 2008. Altera a representação do Conselho Deliberativo Interinstitucional de Gestão do Programa de Compensação Ambiental Xerente. **DOU**, Brasília, v. 49, n. 193, p. 24/25, 6 outubro 2008.

DOU/SEÇÃO II/5 DEZEMBRO 2008/p.32

FUNAI. Portaria FUNAI nº 1.509, de 03 de dezembro de 2008. Delega competência aos servidores Euclides Dias Lopes e Walter Araújo Cruz, para ordenarem despesas e movimentarem contas bancárias, e aos servidores Wellington Garcia Bueno e Quedima de Souza, para responderem como gestores financeiros, no âmbito da AER de Gurupi -TO, e do Programa de Compensação Ambiental Xerente/Procambix. **DOU**, Brasília, v. 49, n. 237, p. 32, 5 dezembro 2008.

FO / CX.62 / 4.078/2009

- Fundação Cultural incentiva a valorização das festas e manifestações culturais indígenas. **Povos Indígenas do Tocantins**-Informativo da Fundação Cultural do Tocantins, Tocantins: Fundação Cultural do Tocantins, v. 1, n. 1, p. 2-3, abr., 2006.

DOU/SEÇÃO II/02 JULHO 2009/p.25

FUNAI. Portaria FUNAI nº 673, de 01 de julho de 2009. Delega competência aos servidores Euclides Dias Lopes, Georthon Aurélio Lima Brito, para ordenarem despesas e movimentarem contas bancárias, e Wellington Garcia Bueno, Quedima de Souza, para responderem como gestores financeiros, no âmbito da AER de Gurupi - TO, e do Programa de Compensação Ambiental Xerente - PROCAMBIX. **DOU**, Brasília, v. 50, n. 124, p. 25, 02 julho 2009.

<http://digiaudit.zapto.org/cgi-bin/wxis.exe>

8/25/aaaa

- 043.572.95(817.2X521) / M827s
Morais Neto, Odilon Rodrigues. **Sawrepté: imagens do Brasil Central**. Brasília: UnB, 2007. 100 p. Ilust. Dissertação(Mestrado)-Universidade de Brasília.
- 043.572.95(817.2X521) / S573m
Sifuentes, Thirza Reis. **Mulheres indígenas Xerentes: narrativas culturais e construção dialógica da identidade**. Brasília: UnB, 2007. 155 p. Ilust. Dissertação(Mestrado)-Universidade de Brasília.
- 572.95(817.2X521) / S462m
Seixas, Fabíola. **A mudança de hábitos alimentares e o aumento do número de CPOD na população indígena Xerente**. Brasília: UnB, 2003. 22 p.
- BJP / 572.95(81):37 / G963a
Guimarães, Susana Martelletti Grillo. **A aquisição da escrita e diversidade cultural: a prática dos professores Xerente**. Brasília: FUNAI / DEDOC, 2002. 137 p. Ilust.
- BRE / 572.95(81):37 / G963a
Guimarães, Susana Martelletti Grillo. **A aquisição da escrita e diversidade cultural: a prática dos professores Xerente**. Brasília: FUNAI/DEDOC, 2002. 137 p. Ilust.
- BRE / 572.95(81) / R484i / 4.ed.
Ribeiro, Darcy. **Os índios e a civilização: a integração das populações indígenas no Brasil moderno**. 4.ed. Petrópolis: Vozes, 1982. 509 p. Ilust.
- BRE / 572.95(81) / R484i / 5.ed.
Ribeiro, Darcy. **Os índios e a civilização: a integração das populações indígenas no Brasil moderno**. 5.ed. Petrópolis: Vozes, 1986. 509 p. Ilust.
- BRE / 572.95(81) / S292l
Schaden, Egon. **Leituras de etnologia brasileira**. São Paulo: Ed. Nacional, 1976. 527 p. Ilust. (Ciências Sociais, v.7).
- DOU/SEÇÃO II/5 OUTUBRO 2009/p.24-25
FUNAI. Portaria FUNAI nº 15, de 02 de outubro de 2009. Altera a representação do Conselho Deliberativo Interinstitucional de Gestão do Programa de Compensação Ambiental Xerente - CDIG-PROCAMBIX. **DOU**, Brasília, v. 50, n. 190, p. 24-25, 05 outubro 2009.
- BISAP / 572.95(81):37 / G963a
Guimarães, Susana Martelletti Grillo. **A aquisição da escrita e diversidade cultural: a prática dos professores Xerente**. Brasília: FUNAI / DEDOC, 2002. 137 p. Ilust.
- 572.95(817.2X521) / N713s
Nimuendajú, Curt Unkel. **The Serente**. Los Angeles: The Southwest Museum, 1942. 106 p. Ilust.
- BIKUIAPA / 572.95(81) / R484i / 7.ed.
Ribeiro, Darcy. **Os índios e a civilização: a integração das populações indígenas no Brasil moderno**. 7.ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1996. 559 p. Ilust.
- BIKUIAPA / 572.95(81):7 / V649g
Vidal, Lux B. **Grafismo indígena: estudos de antropologia estética**. São Paulo: USP/Nobel, 2007. 296 p. Ilust.
- BIKUIAPA / 572.95(817.2B18) / X521x / ex.1-2
Xerente, Ana Maria Melka. et al. **Xina Xunãry**. Cuiabá: Defanti, 2002. 78 p. Ilust.
- BIKUIAPA / 043.572.95(817.2X521) / S725a
Souza Filho, Sinval Martins de. **Aquisição do português oral pela criança Xerente Goiana**: UFG, 2000. 180 p. Dissertação de Mestrado-Universidade Federal de Goiás.
- BIKUIAPA / 572.95(81):333 / I59g
Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária. **Grupo de trabalho INCRA - FUNAI: primeiro relatório geral (GT - PORT. 724/76)**. Brasília: INCRA, 1978. 228 p. Ilust.
- DOU/ SEÇÃO III/ 12 MAIO 2010/p.128
FUNAI. FUNAI-Extrato de Compromisso em 12 de maio de 2010. Participe: Fundação Nacional do Índio - FUNAI, representada pelo seu Presidente Márcio Augusto Freitas de Meira e a Associação Indígena AKWÊ - AIA, representada pelo seu Presidente Sr. Paulo Carlos Ssumekwa Xerente: Estabelecer o repasse do saldo de recursos remanescente do Convênio nº 07/2001 (AJC 1507 - 0951/201) firmado em 20/12/2001, sob responsabilidade e gestão da renda indígena da Funai/DF para o gerenciamento da Associação Indígena Akwê AIA, a fim de custear despesas operacionais na execução do PAT/2010 doProcambix. Dos Recursos Financeiros: O valor total dos recursos financeiros para o cumprimento deste Termo de Compromisso é composto pelo montante de R\$224.190,00, que deverá ser depositado, em uma única parcela estipulada no Plano Semestral de Trabalho. Do Prazo: O presente Termo terá vigência a partir de sua assinatura até 31 de dezembro de 2010 incluídos os 45 dias para a prestação de contas final, podendo ser prorrogado ou aditado, desde que não implique em modificação do seu objeto. Data de Assinatura: 05 de maio de 2010.. **DOU**, Brasília, v. 147, n. 89, p. 23, 12 maio 2010.
- FO / CX.64 / 4.209/2010
Barroso, Lídia Soraya Liberato. **Os povos indígenas do Tocantins**. Palmas: Rime Artes Gráficas, [s.d.]. 28 p.
- FO / CX.64 / 4.219/2010
Nimuendajú, Curt. Lowie, Robert H. **The associations of the Serente**. [s.l.]: [s.n.], [1939]. 408-15 p.
- <http://digiaudit.zapto.org/cgi-bin/wxis.exe>

- 043.572.95(817.2Y16) / C355i
Castro, Eduardo Batalha Viveiros de. **Indivíduo e sociedade no Alto Xingu: os Yawalapiti**. Rio de Janeiro: Museu Nacional - UFRJ, 1977. 235 p. Dissertação de Mestrado-Universidade Federal do Rio de Janeiro.
- 043.572.95(817.2N45) / S495e
Setz, Eleonore Zulnara Freire. **Ecologia alimentar em um grupo indígena: comparação entre aldeias Nambiquara de floresta e de cerrado**. Campinas: UNICAMP, 1983. 208 p. Dissertação de Mestrado-Universidade Estadual de Campinas.
- 043.572.95(817.2K31) / T231r
Tavares, Sérgio Corrêa. **A reclusão pubertária no Kamayurá de Ipawu: um enfoque biocultural**. Campinas: UNICAMP, 1994. 155 p. Ilust.
- 043.572.95(817.2/3K23) / A862s
Ataides, Jézus Marco de. **Sob o signo da violência: colonizadores e Kayapó do Sul no Brasil Central**. Goiânia: Universidade Federal de Goiás, 1991. 334 p. Ilust.
- 043.572.95(817.2) / F156a
Fagundes Neto, Ulysses. **Avaliação do estado nutricional das crianças índias no Alto Xingu**. São Paulo: Universidade de São Paulo, 1977. 163 p. Ilust.
- 043.572.95(817.2A851) / M958d
Müller, Aparecida Polo. **De como cinquenta e duas pessoas reproduzem uma sociedade indígena, os Assurini do Xingu**. São Paulo: Universidade de São Paulo, 1987. 385 p. Ilust.
- 641 / F363v
Fernandes, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. São Paulo: Editora SENAC, 2000. 253 p. Ilust.
- 572.95(81) / A162c
Abreu, Aurélio M. G. de. **Culturas indígenas do Brasil**. São Paulo: Ed. Traço, 1987. 94 p. Ilust.
- FO/CX.56/3.587/2006
Cardoso, Josias Honório; Cardoso, David Honório. **Alimentação e receitas**. São Paulo: FEUSP/MagIND, 2003. 17 p. Ilust.
- FO/CX.56/3.586/2006
Martins, Abílio da Silva. et al. **Tembuiپی régua Mbyá: como preparar alimentos**. São Paulo: FEUSP/MagIND, 2003. 26 p. Ilust.
- 572.95(817.2/3K23) / A862s
Ataides, Jézus Marco de. **Sob o signo da violência: colonizadores e Kayapó do sul no Brasil Central**. Goiânia: Ed. UCG, 1998. 187 p. Ilust. ((Coleção Teses Universitárias, 4)).
- 572.95(817.3T17) / B179t
Baidus, Herbert. **Tapirapé: tribo Tupi no Brasil Central**. São Paulo: Ed. Nacional, 1970. 510 p. Ilust.
- 043.572.95(817.2K12) / G889c
Grüberg, Georg. **Contribuições para a etnografia dos Kayabi do Brasil Central**. Viena: Universidade de Viena, 1970. 213 p.
- 043.572.95(814.2T96) / N267s
Nasser, Elizabeth Mafra Cabral. **Sociedade Tuxá**. Salvador: Universidade Federal da Bahia, 1975. 146 p.
- 572.95(816.2X32) / K88i
Kozák, Vladimir. **Os índios Héta: peixe em Lago Seca**. Curitiba: Lítero - Técnica, 1987. 189 p. Ilust.
- 572.95(811.3Y23) / L367y
Laudato, Luís. **Yanomami pey këyo: o caminho Yanomami**. Brasília: Universa, 1998. 327 p. Ilust.
- 572.95(816.2) / M112a
Mabilde, Pierre F. A. Booth. **Apontamentos sobre os indígenas selvagens da nação Coroados dos Matos da Província do Rio Grande do Sul 1836 - 1866**. São Paulo: IBRASA, 1983. 232 p. Ilustrado.
- 39 / M152c
Maciel, Maria Eunice; Teixeira, Sérgio Alves (Org.). **Comida**. Porto Alegre: PPGAS/UFRGS, 1996. 159 p. ((Horizontes Antropológicos, 4)).
- 572.95(811) / M496a
Meggers, Betty J. **Amazonia: a ilusão de um paraíso**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1977. 207 p. Ilustrado.
- 572.95(81) / M141i
Macedo, Agenor F. de; Vasconcelos, Eduardo P.C. **O índio brasileiro**. Rio de Janeiro: Ferreira de Matto e Cia, 1935. 220 p. Ilust.
- 572.95(811.1S96) / M663n
Mindlin, Betty. **Nós Paiter: os suruí de Rondônia**. Petrópolis: Vozes, 1985. 191 p. Ilustrado.
- 572.95(81) / O48c / 2.ed.
Oliveira, Acary de Passos; Bandeira, Lêda T. Costas; Souza, Maria Cira J. Meireles D. **Conhecendo o Índio**. 2.ed. Goiânia: UCG, 1990. 110 p. Ilust.

ANEXO B – REGISTROS SOBRE ALIMENTAÇÃO INDÍGENA SELECIONADOS NA BIBLIOTECA CURT NIMUENDAJU – FUNAI

- 572.95(816.2K13) / P436m
Pereira, Magali Cecili Surjus. **Meninas e meninos Kaingang: Socialização secundária.** Londrina: UEL, 1998. 158 p. Ilust.
- 572.95(812/814) / P659i
Pinto, Estevão. **Os indígenas do nordeste.** São Paulo: Nacional, 1938. T.2 p. Ilust. ((Brasiliana, 112)).
- 572.95(817.3A64/3K92) / P763r
Poleck, Lydia. **Receitas Krahó e Apinajé.** Goiânia: Centro Editorial e Gráfico - UFG, 1994. 31 p. Ilust.
- P436p
- Pereira, Nunes. **Panorama de alimentação indígena: comidas, bebidas & tóxicos na Amazônia brasileiro.** Rio de Janeiro: Livraria São José, 1974. 406 p. Português.
- 572.95(811.3W35):641.5 / S367m
Schoepf, Daniel. **La marmite Wayana: cuisine et société d'une tribu d'Amazonie.** 1979. 107 p. Ilust.
- 572.95(817.3E68) / S387i
Schultz, Harald. **Informações etnográficas sobre Erigpagtsá (Canoeiros) do Alto Juruena.** São Paulo: USP, 1964. 282 p. Ilust. (Separata da Revista do Museu Paulista Nova série - v.XV).
- 572.95(816.2/5G914):571 / S355a
Schmitz, Pedro Ignácio. **Uma aldeia TupiGuarani: projeto Candelária, RSP.** São Leopoldo: Instituto Anchieta de Pesquisa/ UNISINOS, 1990. 135 p. Ilust. ((Arqueologia do Rio Grande do Sul, Brasil - Documentos, 04)).
- 572.95(811) / S586c / 2.ed.
Silva, Alcionílio Bruzzi Alves da. **A civilização indígena do Uaupés.** 2.ed. Roma: Libreria Anteneo Salesiano, 1977. 444p p. Ilust.
- 572.95(811) / S586c
Silva, Alcionílio Bruzzi Alves da. **A civilização indígena do Uaupés.** São Paulo: Centro de Pesquisas de Lauaretê, 1962. 496 p.
- 572.95(81):61 / C679e
Coimbra Júnior, Carlos Everaldo Alves; Santos, Ricardo Ventura; Escobar Ana Lúcia (Orgs.). **Epidemiologia e saúde dos povos indígenas no Brasil.** Rio de Janeiro: FIOCRUZ/ ABRASCO, 2003. 257 p. Ilust.
- 572.95(85) / Z49c
Zeleny, Mislav. **Contribucion a la etnografia y clasificación del grupo étnico Huarayo (Ece'Je), Madre de Dios, Perú.** Praha: Univerzita Karlova Praha, 1976. 182 p. Ilust.
- 572.95(811) / M496a
Meggers, Betty J. **Amazonia: man and culture in a counterfeit paradise.** Chicago: Aldine/ Atherton, 1971. 182 p. Ilust.
- 641.1(811.3) / O69c
Orico, Osvaldo. **Cozinha amazônica: uma autobiografia do paladar.** Belém: UFP, 1972. 195 p. Ilust. ((Coleção Amazônica)).
- FO/CX.03/141/89
O Índio brasileiro: a verdade, só a verdade. Rio de Janeiro, 1972. 5-32 p. (Saneamento - Revista Técnica e Informativa do DNOS).
- FO/CX.04/280/89
Baldus, Herbert. **A alimentação dos índios no Brasil.** São Paulo: Escola de Sociologia e Política de São Paulo, 1950. 44-58 p. (Sociologia - Revista Didática e Científica).
 - FO/CX.05/326/89
Coimbra Júnior, Carlos Everaldo A. **Estudos de ecologia humana entre os Suruí do Parque Indígena Aripuanã, Rondônia: o uso de larvas de coleópteros (Bruchidae e Curculionidae) na alimentação.** São Paulo: S.ed, 1984. 35-47 p. (Revista Brasileira de Zoologia).
 - FO/CX.07/428/89
Chagnon, Napoleon A.; Hames, Raymond B. **La "hipotesis proteica" y la adaptacion indígena a la cuenca del Amazonas: una revision crítica de los datos y de la teoria.** 1980. 346-358 p. (Sep. Interciência).
 - FO/CX.06/341/89
Urban, Greg. **The semiotics of tabooed food: the shokleng case.** S.l: S.ed, 1981. 475-507 p. (Sep. Social Science Information).
 - FO/CX.10/559/89
Ferreira, Manoel Rodrigues. **A alimentação dos Índios.** S.l: S.ed, 1950. 25-31 p. (Geográfica).
 - FO/CX.12/653/89
Basso, Ellen B. **The Kalapalo dietary system.** Genova, 1972. 629-637 p. (Sep. Atti del XL Congresso Internazionale Degli Americanisti).
 - FO/CX.14/761/89
Associação Nacional de Apoio ao Índio. **Quem é o índio?.** Brasília: ANAI, 1980. 31 p.
- 572.95(81):61 / W967s
Würker, Estela. **Saúde, nutrição e cultura no Xingu.** São Paulo: Instituto Socioambiental, 2004. 107 p. Ilust.
- FO/CX.28A/1.669/95
Pascos, Lúcia Maria de Freitas. **Índios do Brasil: alimentação.** Brasília: FUNAI, 1995. 1v p.

- FO/CX.29/1.787/95
Albuquerque, Cicero Cavalcanti. **Idéias para melhorar a nutrição dos silvicultores amazônicos**. Recife: FUNAI, 1994. 24 p.
- FO/CX.32/2.000/96
* Costa, Anna Maria R. F. M.; Pereira, Ivelise C. **A cozinha indígena**. Brasília: FUNAI, 1996. 24 p.
- FO/CX.34/2.086/97
Aboriginal And Torres Strait Islander Commission. **Bush food**. Austrália: ATSIC, 1991. 15 p.
- FO/CX.35/2.132/97
Índios ao pé do fogo. , São Paulo, 1996. 8-9 p. (Folha de São Paulo (Folhinha))
- FO/CX.44/2.760/2000
Geocities. **Primeiros brasileiros: Os índios**. S.L: s.ed, 2000. 8 p. (Disponível em:
FO/CX.48/3.057/2003
Conselho Indigenista Missionário. **Yanomami: o drama de um povo**. Belém: s.ed, 1996. 9-20 p. (Mensajeiro).
- Buchillet, Dominique. Interpretação da doença e simbolismo ecológico entre os índios Desana. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi - Antropologia**, Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, v. 4, n. 1, p. 27-42, 1988.
- * Fajardo, Elías. Hábitos alimentares indígenas. **Revista Ecologia e Desenvolvimento**, Rio de Janeiro: Terceiro Milênio, v. 2, n. 28, p. 5-7, 1993.
- Coimbra Júnior, Carlos A. Estudos de ecologia humana entre os Suruí do Parque Indígena Aripuanã, Rondônia. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi**, Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, v. 2, n. 1, p. 57-87, 1985.
- Conselho Indigenista Missionário. Karib. **Mensajeiro**, Belém: CIMI, n. 52, p. 27-31, 1988.
- * Costa, Angyone. Alimentação de nossos índios. **América Indígena**, México: Instituto Indigenista Interamericano, v. 3, n. 30, p. 221-226, 1943.
- Conselho Indigenista Missionário. Os Povos da Amazônia. **Mensajeiro**, Belém: CIMI, n. 71, p. 18, 1991.
- Frikel, Protásio. Notas Suyá. **Publicações do Museu Municipal de Paulínia**, Paulínia: Museu Municipal de Paulínia, n. 46, p. 62-70, 1990.
- Frikel, Protásio. Notas Suyá. **Publicações do Museu Municipal de Paulínia**, Paulínia: Museu Municipal de Paulínia, n. 52, p. 13-15, 1992.
- * Fundação Nacional do Índio. Assistência técnica da FAO para os Krahô. **Boletim Informativo**, Brasília: FUNAI, v. 3, n. 1, p. 15-16, 1972.
- Ehrenreich, Paul. Contribuições para etnologia do Brasil. **Revista do Museu Paulista**, São Paulo: Museu Paulista, v. 2, p. 7-135, 1948.
- Fundação Nacional do Índio. Comportamento social dos Parakanã. **Revista de Atualidade Indígena**, Brasília: FUNAI, v. 3, n. 19, p. 26-33, 1979.
- Fundação Nacional do Índio. Cuatã, o apreciado prato dos Yanomama. **Revista de Atualidade Indígena**, Brasília: FUNAI, v. 2, n. 13, p. 61-64, 1978.
- * Fundação Nacional do Índio. A curiosa dieta Yanomami. **Revista de Atualidade Indígena**, Brasília: FUNAI, v. 2, n. 9, p. 2-8, 1978.
- Fundação Nacional de Índio. Lixo. **Revista de Atualidade Indígena**, Brasília: FUNAI, v. 2, n. 11, p. 57-63, 1978.
- Fundação Nacional do Índio. Medicina. **Revista de Atualidade Indígena**, Brasília: FUNAI, v. 1, n. 3, p. 32-35, 1977.
- * Fundação Nacional do Índio. O pão da selva. **Revista de Atualidade Indígena**, Brasília: FUNAI, v. 1, n. 1, p. 14-20, 1976.
- * Fundação Nacional do Índio. Porque os índios tem dentes perfeitos. **Revista de Atualidade**, Brasília: FUNAI, v. 3, n. 15, p. 25-30, 1979.

Fundação Nacional do Índio. Sal vegetal. *Revista de Atualidade Indígena*, Brasília: FUNAI, v. 1, n. 6, p. 14-16, 1977.

Fundação Nacional do Índio. Waiana-Apalai. *Revista de Atualidade Indígena*, Brasília: FUNAI, n. 22, p. 2-9, 1982.

- Melatti, Júlio César. Paparuto, bolo que alimenta uma Aldeia. *Revista de Atualidade Indígena*, Brasília: FUNAI, v. 1, n. 6, p. 33-36, 1977.

Lanna, Amadeu Duarte. Aspectos econômicos da organização social dos Suyá. *Revista de Antropologia*, São Paulo: USP, v. 15/16, p. 35-68, 1967/1968.

- Montagner, Delvaír. Receltas da Culinária Marubo. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi - Antropologia*, Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, v. 5, n. 1, p. 3-48, 1989.

- Peret, João Américo. Uma culinária exótica. *Ecologia e Desenvolvimento*, Rio de Janeiro: Terceiro Milênio, v. 2, n. 28, p. 8-11, 1993.

Posey, Darrell Addison. Kayapó controla inseto com uso adequado do ambiente. *Revista de Atualidade Indígena*, Brasília: FUNAI, v. 3, n. 14, p. 47-58, 1979.

- Pazinato, Renata Parada. Observações sobre a cozinha dos índios Karajá. *Publicações do Museu Histórico de Paulínia*, Paulínia: Museu Histórico de Paulínia, n. 38, p. 60-65, 1988.

- Vieira Filho, João Paulo Botelho. Problemas da aculturação alimentar dos Xavante e dos Bororo. *Revista de Antropologia*, São Paulo: USP, v. 24, p. 37-40, 1981.

Braga Neto, José Antônio; Moraes, Thays Silva; Skowronski, Leandro. Reflexões nutricionais sobre a alimentação dos Índios Kaiowá e Guaraní de Caarapó-MS. *Tellus*, Campo Grande: UCDB, v. 3, n. 5, p. 107-120, 2003.

FO/CX.54/3.456/2005

Empaire, Laure; Pinton, Florence; Second, Gerard. *Dinámica y manejo de la diversidad en las variedades de Yuca del Noroccidente amazónico*. México: Instituto Indigenista Interamericano, 1997. 329-361 p. (América Indígena).

FO/CX.54/3.487/2005

Pasquim, Elaine Martins. *Alimentação e nutrição visita Guaranis e Kaingangs no Rio Grande do Sul*. Brasília: Ministério da Saúde, 2002. 4-7 p. (Boletim da Vigilância Nutricional).

043.572.95(811.2S528) / S164s

Salgado, Carlos Antônio Bezerra. *Segurança alimentar em terras indígenas: os Shanenawá no Rio Envira - Acre*. Rio Branco: UFAC, 2005. 209 p. Ilust.

- 572.95(81) / M965c
Munduruku, Daniel. *Coisas de índio*. São Paulo: Callis, 2000. 95 p. Ilust.

572.95(811) / M496a

Meggors, Betty J. *Amazônia: a ilusão de um paraíso*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1987. 239 p. Ilust. ((Coleção Reconquista do Brasil, v. 113)).

- 572.95(81) / M965c / 3.ed.
Munduruku, Daniel. *Coisas de índio: versão infantil*. 3.ed. São Paulo: Callis, 2003. 54 p. Ilust.

641(81) / C334h / 3.ed.

Cascudo, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. 3.ed. São Paulo: Global, 2004. 954 p. Ilust.

FO/CX.56/3.623/2006

Kerr, Warwick, E.; Posey, Darrel Addison; Wolter Filho, Wilson. *Cupá, ou cipó-babão, alimento de alguns índios amazônicos*. Manaus: INPA, 1978. 702-705 p. (Acta Amazônica).

- Leeuwenberg, Frans. A volta para as raízes do cerrado. *Povos Indígenas no Brasil 2001/2005*, São Paulo: Instituto Socioambiental, p. 740-742, 2006.

043.572.95(81):61 / T126c

Tagliari, Itamar Adriano. *Crescimento, atividade física, performance e ingestão alimentar em crianças indígenas, urbana e rurais*. Campinas: UNICAMP, 2006. 192 p.

572.95(81) / J35c

Januário, Elias (Ed.). *Cultura e sociedade*, 2. Barra do Bugres: UNEMAT, 2005. 43 p. Ilust.

- FO/CX.58/3.796/2007

Correa, Jussânia Borges. (Org.). *Alimentação Krahô*. Brasília: Dreams Gráfica Editora, 2005. 28 p. Ilust.

<http://digiaudit.zapto.org/cgi-bin/wxis.exe>

8/25/aaaa

- 572.95(817.2X32) / A849s
 Associação Nossa Tribo. **Saúde e alimentação do povo Xavante**: Dohozé ô duré a' uwe' ubumro sazé. São Paulo: Nossa Tribo, 43 p. Ilust.
- 572.95(81) / I39i
 O indígena brasileiro. Porto Alegre: Ed. Monumento S/A, 1966. 80 p. Ilust.
- 572.95(81) / C957e / ex.1-2
 Cruz, Ivana Beatrice Mânica da; Gomes, Lucy. **Envelhecimento dos povos tradicionais brasileiros**: perspectivas e desafios. Brasília: Universa, 2008. 187 p.
- FO / CX.61 / 3.980/2009
 Pinheiro, Niminon Suzel. A etnia Kaingang em São Paulo: abordagem etnográfica e etnohistória. **Estudios Latinoamericanos**, Varsovia: Sociedade Polaca de Estudios Latinoamericanos, v. 25, p. 133-171, 2005.
- FO / CX.61 / 4.006/2009
 Ferreira, Evaldo. Guerreiros perdem luta contra os brancos: passados mais de 150 anos do primeiro contato com os civilizados, os Apurinã lutam para manter viva a sua cultura. **Amazônia Vinte e Um**, Manaus: Ed. Vinte e Um, v. 2, n. 7, p. 62-64, abr., 2000.
- Salgado, Carlos Antonio Bezerra. Segurança alimentar e nutricional em terras indígenas. **Revista de Estudos e Pesquisas**, Brasília: FUNAI/CGEP, v. 4, n. 1, p. 131-186, jul., 2007.
- 572.95(81):641 / G234c / ex.1-3
 • Garnelo, Luiza; Baré, Gilda Barreto. (Orgs.). **Comidas tradicionais indígenas do Alto Rio Negro**. Manaus: Fiocruz, 2009. 113 p.
- BJP / 572.95(811.3Y23) / L367y
 Laudato, Luis. **Yanomami pey këyo**: o caminho Yanomami. Brasília: Universa, 1998. 327 p. Ilust.
- BRE / 572.95(811) / S586c / 2.ed.
 Silva, Alcionílio Bruzzi Alves da. **A civilização indígena do Uaupés**. 2.ed. Roma: Libreria Anteneo Salesiano, 1977. 444p p. Ilust.
- BRE / 572.95(811.1S96) / M663n
 Mindlin, Betty. **Nós Paiter**: os suruí de Rondônia. Petrópolis: Vozes, 1985. 191 p. Ilustrado.
- BJP / 572.95(81):641 / C837c
 Costa, Anna Maria R. F. M.; Pereira, Ivelise C. **A cozinha indígena**. Brasília: FUNAI, 1996. 24 p.
- BJP / 572.95(81):61 / W967s
 Würker, Estela. **Saúde, nutrição e cultura no Xingu**. São Paulo: Instituto Socioambiental, 2004. 107 p. Ilust.
- BIKUIAPA / 572.95(81) / A162c
 Abreu, Aurélio M. G. de. **Culturas indígenas do Brasil**. São Paulo: Ed. Traço, 1987. 94 p. Ilust.
- BIKUIAPA / 572.95(817.2/3K23) / A862s / ex.1-2
 Ataides, Jézus Marco de. **Sob o signo da violência**: colonizadores e Kayapó do sul no Brasil Central. Goiânia: Ed. UCG, 1998. 187 p. Ilust. (Coleção Teses Universitárias, 4).
- BIKUIAPA / 572.95(81) / J35c
 Januário, Elias (Ed.). **Cultura e sociedade, 2**. Barra do Bugres: UNEMAT, 2005. 43 p. Ilust.
- BIKUIAPA / 572.95(81) / A162i
 Abreu, Aurélio M. G. de. **Introdução ao estudo das culturas indígenas do Brasil**. Rio de Janeiro: Gráfica e Editora Nova Esperança, 1977. 136 p. Ilust.
- BIKUIAPA / 572.95(81):641 / C837c / ex.1-3
 Costa, Anna Maria R. F. M.; Pereira, Ivelise C. **A cozinha indígena**. Brasília: FUNAI, 1996. 24 p.
- BIKUIAPA / 572.95(817.3E68) / S387i
 Schultz, Harald. **Informações etnográficas sobre Erigpagtsá (Canoeiros) do Alto Juruena**. São Paulo: USP, 1964. 282 p. Ilust. (Separata da Revista do Museu Paulista Nova série - v.XV).
- FO / CX.64 / 4.246/2010
 Fundação Nacional de Saúde. FUNASA de MS leva ações de saúde, alimentação e saneamento em acampamentos indígenas. **FUNASA Notícias-Boletim Informativo da Coordenação Regional de Mato Grosso do Sul**, Campo Grande: FUNASA, v. 04, n. 11, p. 04-06, jan./fev., 2006.

ANEXO C – REGISTROS DA EXPERIÊNCIA NA LICENCIATURA INTERCULTURAL INDÍGENA/2010.

Este curso é de formação específica com duração de cinco anos. Dois anos são de formação básica e três anos de formação específica em Ciências da Natureza, Ciências da Cultura ou Ciências da Linguagem. Na formação básica têm-se os seguintes temas: Projetos de pesquisa, Línguas indígenas, Cultura e Trabalho, Cultura e Comércio e Terra e Território.

É privilegiado o princípio do respeito à diversidade cultural, mas trabalha-se com outros quatro eixos: da sustentabilidade; da interculturalidade; da diversidade e da transdisciplinaridade. A sustentabilidade incita as estratégias de autonomia. A interculturalidade propicia a aproximação conosco e com os “parentes”. A diversidade propicia a reflexão sobre as culturas existentes. A sustentabilidade aborda a “economia” e a lingüística cultural. Na sustentabilidade econômica, por exemplo, eles escolheram projetos fora da escola: os Tapirapé priorizaram a criação de peixes, para que as crianças reconheçam os peixes e aprendam sobre eles. São estratégias para não dependerem do alimento de fora, e sim do que eles produzem, pois o consumo nos supermercados vem substituindo as roças. A transdisciplinaridade vem contribuir como um conhecimento que compreende os temas contextuais como um todo composto de vários conhecimentos.⁴⁵

A faixa etária dos acadêmicos é de vinte a sessenta anos de idade, com diferentes experiências de atuação, inclusive muitos têm magistério indígena.⁴⁶ O curso é composto por quatro turmas: 2007- 59 acadêmicos, uma desistência e uma morte por consumo abusivo de álcool; 2008- 35 acadêmicos; 2009- 35 acadêmicos e 2010- aproximadamente 30 acadêmicos.

Está estruturado em quatro etapas: a primeira é presencial, na UFG, onde os acadêmicos se hospedam no Centro de Treinamento da EMATER-GO; a segunda é em terra indígena e os professores se deslocam; a terceira novamente na UFG e a quarta se concentra nos pólos, em uma aldeia, durante uma semana para discussão e aprofundamento do tema. O pólo Xerente é no CEMIX - Centro de Ensino Médio Indígena Xerente, perto da cidade de Tocantína.⁴⁷

O método de ensino privilegia os temas contextuais no lugar tradicional das disciplinas. Esses temas envolvem práticas interdisciplinares, pois recebem apoio de outras áreas no processo de conhecimento dos professores e dos acadêmicos indígenas.

Importante ressaltar que este curso é resultante de uma solicitação de lideranças indígenas da região do Araguaia-Tocantins, com intuito de formar professores indígenas para atuarem nas unidades de ensino das suas comunidades. A especificidade deste curso é a de estar voltado para os interesses indígenas, de modo que possibilite aos acadêmicos levarem conhecimento específico para a comunidade. Além disso, reúne acadêmicos vindos de povos diferentes, que eles consideram “parentes”. Estão presentes os povos Karajá e Tapuio (GO), Karajá e Tapirapé (MT), Gavião e Tapirapé (MA), Xerente, Javaé, Krahô e Apinajé (TO). Atualmente o curso atende a região Araguaia-Tocantins, mas houve inscrições da região norte (Munduruku) e da região sul (Kaingang). Apesar da especificidade do curso, os acadêmicos não se isentam de experienciar e subjetivar o conhecimento dos não-índios. Afinal de contas, eles estão fora dos seus ambientes culturais e demonstram interesse pela interação com o museu antropológico, a biblioteca central, centros de informática e cinema. O interesse dos

⁴⁵ Paulo Freire e Edgar Morin divulgam esse conhecimento.

⁴⁶ O acadêmico Cláudio Akwẽ-Xerente é professor há mais de vinte anos.

⁴⁷ Segundo o relato de Mônica Veloso, uma das professoras neste curso, as aulas antes de serem realizadas no CEMIX, se realizavam na cidade de Tocantína e os Akwẽ-Xerente se hospedavam em um hotel da cidade, até que se sujeitaram a situações de preconceito e separatismo, quando os funcionários tiraram os móveis dos quartos em que eles se hospedavam, deixando somente as camas. Também separaram o horário das suas refeições em relação aos demais.

profissionais que atuam no curso é fazer deste uma estratégia de empoderamento, colaborar na formação de lideranças; atores sociais portadores de *agência*.

A monitoria é composta de acadêmicos de diferentes cursos de graduação e pós-graduação da UFG. Colabora como um apoio para o bom andamento das aulas e das atividades e ajuda os acadêmicos em suas dúvidas, especialmente sobre compreensão das aulas expositivas e da língua portuguesa. Os professores também são de diferentes áreas de ensino da UFG. O contato dos docentes com acadêmicos de diferentes etnias proporciona uma reflexão crítica sobre posturas e limitações no ensino.

Desde a década de vinte as escolas indígenas limitavam-se ao ensino fundamental. O ensino médio em terras indígenas passou a existir a partir de 2003. A partir daí a reivindicação dos estudantes indígenas passou a ser por uma educação que não rejeitasse e que formasse professores com a valorização das suas culturas. Consideremos este um ato de resistência e descolonização ao tipo de educação missionária existente. Contudo, existem índios que querem que a escola tenha conteúdo dos não-índios para prepararem estes para o contato.

Diante esta realidade, poderia afirmar que se trata de um processo histórico-político pós-colonial, pois a entrada dos índios na Universidade se revela uma prática de empoderamento no processo educativo, inicial, que não deixa de ter seus entraves, como a prática de leitura em outra língua, situações de discriminação racial e até mesmo uma espécie de “disciplinamento” do corpo para ficar em sala de aula, por exemplo, mas que proporciona uma reflexão das dimensões do ensino aos envolvidos (discentes e docentes), até porque se nossas categorias de entendimento (dualismos) se diferenciam das categorias indígenas, a relação dialógica pode ser um encontro, mas também um confronto, um lugar de conflito.

O sentido político na educação é um lugar de fronteira. Tassinari (2001:44) afirma que “nenhuma escola voltada para populações indígenas pode ser verdadeiramente indígena, ou tampouco, ser totalmente alheia a essas populações”. É uma área de tensão em aberto, em construção.

“Cultura e Trabalho” e “Percepção Cultural do Ambiente”: pinçando dados sobre alimentação indígena

A abordagem do tema contextual “Cultura e Trabalho” foi direcionada aos acadêmicos Xerente (Akwê), Krikati (Crêeh’cateh), Guajajara (Tenetehar), Gavião (Pycop Cati Ji), Krahô (Mêhê mãkrare), Apinajé (Panhĩ), Karajá (Inhĩ), Javaé (Inhĩ) que ingressaram em 2010.

Uma das atividades relevantes neste tema foi a exibição de filmes. Dos diálogos decorrentes das percepções dos acadêmicos pude recolher dados interessantes relacionados com o tema da alimentação com foco no trabalho e na cultura. Foi exibido o filme “O banquete dos espíritos”, com roteiro e direção de Virgínia Valadão sobre a etnia Enawenê Nawê. O filme mostra o trabalho dedicado para manter esta cultura viva através da coletividade, da realização de rituais, assegurando o alimento para a comunidade. O trabalho, nesse sentido, é visto como uma ação sobre a natureza, um movimento, uma intenção sobre o ambiente para transformá-lo em recurso para buscar o alimento, que também se encontra na roça, no plantio. Percebe-se que há uma hierarquia nestes trabalhos e também momentos propícios para a realização destes, em harmonia com a natureza, aliando ação, conhecimento e técnica junto ao trabalho coletivo. Para tanto, foi discutido a importância de se diferenciar o trabalho realizado na cidade, no campo e na aldeia, donde se prima pela individualidade na cidade e pela coletividade na aldeia e no campo, onde o plantio pode estar associado também ao trabalho individual direcionado para a família, em algumas etnias.

A experiência do alojamento se revelou comparativa ao cotidiano na aldeia. O estranhamento maior foi em relação aos horários, pois de modo geral os acadêmicos disseram

que são orientados pelos mais velhos que acordar tarde envelhece, então devem acordar cedo para caçar, pescar, varrer a casa e, claro, comer. Duas moças Akwê me relataram ter dificuldade com os horários, pois acordam por volta das cinco horas da manhã e aguardam em torno de duas horas, até que seja servido o café da manhã, ou chegam para o jantar e a comida (carne) já acabou.

Os Gavião e os Krikati relataram que comem a qualquer hora, “para ficar esperto em tudo”. Isso é ensinamento dos mais velhos, pois nunca se sabe o que pode acontecer em seguida. Tal relato revela uma memória que parece estar relacionada com períodos tensos. Os mais velhos costumam se cumprimentar pela manhã perguntando: - Você já comeu? Portanto, ao acordar, devem “comer para ficar esperto”. Nas festas realizadas nas aldeias, dizem ter fartura de comida, esta que significa força, é uma necessidade para preparar a pessoa para qualquer dificuldade.

Exibimos também o filme “Tempos Modernos”. O diálogo caminhou para a reflexão sobre a noção de trabalho em diferentes culturas e como este é diferenciado de acordo com o lugar; a responsabilidade e a seriedade com o trabalho; como o tempo domina o sujeito e como é dominado por ele; como a cultura indígena é dinâmica em relação ao tempo assim como acontece na sociedade capitalista, pois nesta última o homem está inserido na sociedade e no tempo como se fosse uma máquina. Assim cada cultura insere o sujeito dentro da sua sociedade à sua maneira.

O conceito de “alienação” de Karl Marx foi apresentado para apoiar as discussões em comparação com outras formas de trabalho, típicas do capitalismo e pensar sobre o costume indígena em suas diferenças, já que teoricamente o trabalho é produzir para o consumo e não para a venda. Interessante a fala de um dos participantes que interpretou o conceito de “alienação” exemplificando a época do descobrimento: “ou preferindo o termo invasão”, quando os índios derrubavam o pau-brasil para os colonizadores em troca de “presentinhos”, sem saber qual era o fim que levava a madeira.

Após a exibição houve uma palestra sobre o tema com o professor Dr. Revalino Antônio de Freitas, sociólogo e pesquisador. Refletimos como o trabalho nas indústrias é alienante, tanto em seu ritmo como em seu resultado. Nesse sentido o processo de trabalho precisa de três elementos: a matéria-prima, o instrumental (ferramentas) que responde às necessidades, e a força de trabalho que pode ser a força humana. Assim, nesse processo de construção, o trabalho nos moldes do capitalismo acaba por ficar alienado, causando estranhamento. A alienação passou a ser entendida como um estranhamento onde o sujeito trabalha na construção de um produto que não é seu, não sabe qual sentido levará seu trabalho e depois de concluído o produto, não se reconhece naquilo que construiu. A fronteira dessa experiência é a perda da noção de raciocínio lúcido e a sobrecarga de trabalho pode proporcionar surtos. Mas o trabalho também tem caráter ontológico; somos seres humanos e sociais graças ao trabalho, mudamos a partir do trabalho. Nesse sentido, outro conceito apresentado foi o de “ócio” que junto ao trabalho são constitutivos do ser. O ócio, enquanto tempo livre, é necessário para o trabalho.

A exibição do filme “Os Nuer” trouxe mais reflexões sobre a cultura e o trabalho. O filme demonstra o que é importante para aquele povo, desde o acordar até o adormecer. Fiquei atenta para as cenas que me contassem um pouco sobre a alimentação desse povo africano do Sudão que come sorgo, milho assado, bebe leite e tem no gado o centro de suas vidas. Eles comem carne em contextos rituais, de sacrifício ou quando morre algum gado. O contexto da alimentação demonstra a reunião de pessoas com um propósito. A alimentação se relaciona com a cosmologia: a fim de evitarem doenças, passam a cinza no gado pedindo proteção divina, passam também no carneiro antes de sacrificarem esses animais e cada família recebe um pedaço do animal sacrificado. Fazem também um ritual para pedir liberdade em relação às doenças, especificamente a varíola, que matou muitas crianças. Eles admitem, nessas

ocasiões, que ficam de “coração triste, mas de estômago leve”. O carneiro é sacrificado nos rituais de iniciação masculina. Na estação da seca a importância do gado na vida dos Nuer é grande: eles se utilizam da cinza para limpar os dentes, da urina para lavarem as mãos, e por isso deve haver uma boa razão para sacrificar um gado, o centro de suas práticas cotidianas.

O diálogo resultante da exibição do filme demonstrou a percepção de uma cultura diferenciada, com rituais diferenciados. O trabalho entre os Nuer se restringe ao manejo do gado. A tiragem de leite, o cuidado em ir atrás do gado, soltar, prender, fabricar casas utilizando as fezes, a pesca com lanças, foi o que chamou a atenção dos acadêmicos indígenas. Houve um sentimento de pena dos animais sacrificados, talvez pela condição de serem animais de convívio doméstico ou até mesmo animais considerados totêmicos, pois associaram o gado à cosmologia Nuer. Perceberam a divisão da carne, os corpos altos e magros e a crença nas fezes do gado como forma de defesa de doenças e limpeza dos dentes. Chamou a atenção também o cotidiano Nuer vivendo em meio aos animais, suas escarificações, os rituais de iniciação, a mudança de local para alimentar o rebanho e, quanto aos jovens, atentaram para a importância de se ter gado para poder se casar. A avaliação dos discentes sobre o tema contextual “Cultura e Trabalho” demonstrou um aspecto de conscientização a respeito da importância da compreensão das culturas nos diferentes povos e da valorização de suas próprias culturas enquanto mecanismos de atuação nas escolas indígenas.

Uma das atividades semanais deste curso é a apresentação de seminários envolvendo as pesquisas em desenvolvimento pelos acadêmicos em suas aldeias. Estes acontecem aos sábados no auditório do Centro de Treinamento da EMATER-GO, onde eles ficam alojados. Enquanto monitora no tema contextual “Percepção Cultural do Ambiente”, junto à prof^ª Dr^ª Izabel Missagia de Mattos, acompanhei algumas apresentações dos projetos envolvendo os Tapuios, Karajá (Xambioá), Karajá (Ilha do Bananal), Tapirapé e Akwê. Dentre os trabalhos, destaco alguns pelo tema de pesquisa.

Os Tapuios apresentaram um projeto em desenvolvimento na comunidade intitulado “Roça Comunitária (Nascente)”. Ressaltaram as práticas de plantio de coivara realizadas pelos seus ancestrais que se localizavam perto das nascentes, onde há maior fertilidade do solo, mas que, segundo um dos integrantes, degradava o ambiente. No projeto ele incentivou seus alunos a usarem solo menos argiloso e introduzir a mecanização e aração. Outro professor disse sobre como levou as medidas de área, e outras medidas para a sala de aula, a fim de proporcionar conhecimento e reduzir o impacto ambiental, corrigindo o solo. Falou sobre a utilização de maquinaria para chegar nesse objetivo e a utilização de cálculo de uso de calcário, apesar de saberem seu potencial poluidor da água, causado pelas chuvas. Apesar de não privilegiarem a monocultura, a colheita e o transporte são motorizados, o que gera poluição no ar causada pelo petróleo. Também afirmam que as derrubadas e uso de pesticidas eram utilizados pelos mais velhos nos combates nas lavouras, sem idéia do prejuízo que isso causava a eles e aos animais, que sofriam com a contaminação da água. Eles têm consciência da importância de um ecossistema equilibrado, percebem como o que se faz na prática e o que se faz em sala de aula é importante para melhorar a escola e a comunidade através de recursos internos e externos de modo que o aprendizado resultante da experiência neste curso tem proporcionado melhoria para a aldeia. No entanto, admitem não terem encontrado ainda outro meio de produzir sem afetar o ecossistema.

A apresentação dos Tapirapé intitulada “Como os Tapirapé trabalham na roça?” se referiu ao projeto que estão desenvolvendo com seus alunos com foco no conhecimento da produção na roça (o que é plantado) e nas entrevistas com os mais velhos (fora da sala de aula). Fazem o plantio de amendoim, banana, melancia e milho considerando o local e os tipos de solo (arenoso, pedregoso, argiloso, úmido) onde a roça é feita. Segundo os pesquisadores, o solo arenoso é propício para a plantação de mandioca, milho, amendoim,

macaxeira, cará, algodão e feijão. Existem espécies diferentes de cará, amendoim e milho. Neste trabalho já foi detectado que cinco espécies de cará desapareceram.

Os projetos desenvolvidos pelos acadêmicos Akwê (Cláudio, Nelson, Valci e Valteir) em suas aldeias abrangem o tema “Natureza e Cultura” e trabalham com sub-temas contextuais: as roças tradicionais Akwê; as relações entre natureza e cultura; plantas e frutas; água, nomes próprios, arquitetura antiga, dentre outros. A escolha do tema se resume na preocupação teórica e prática, mas também pela sustentabilidade:

- Cultural: língua, costumes e tradições;
- Econômica: plantio;
- Territorial: delimitação territorial, já que eles não têm o privilégio de uma reserva, é preciso conscientizar os alunos e o povo Akwê;
- Linguística: empréstimos de palavras.

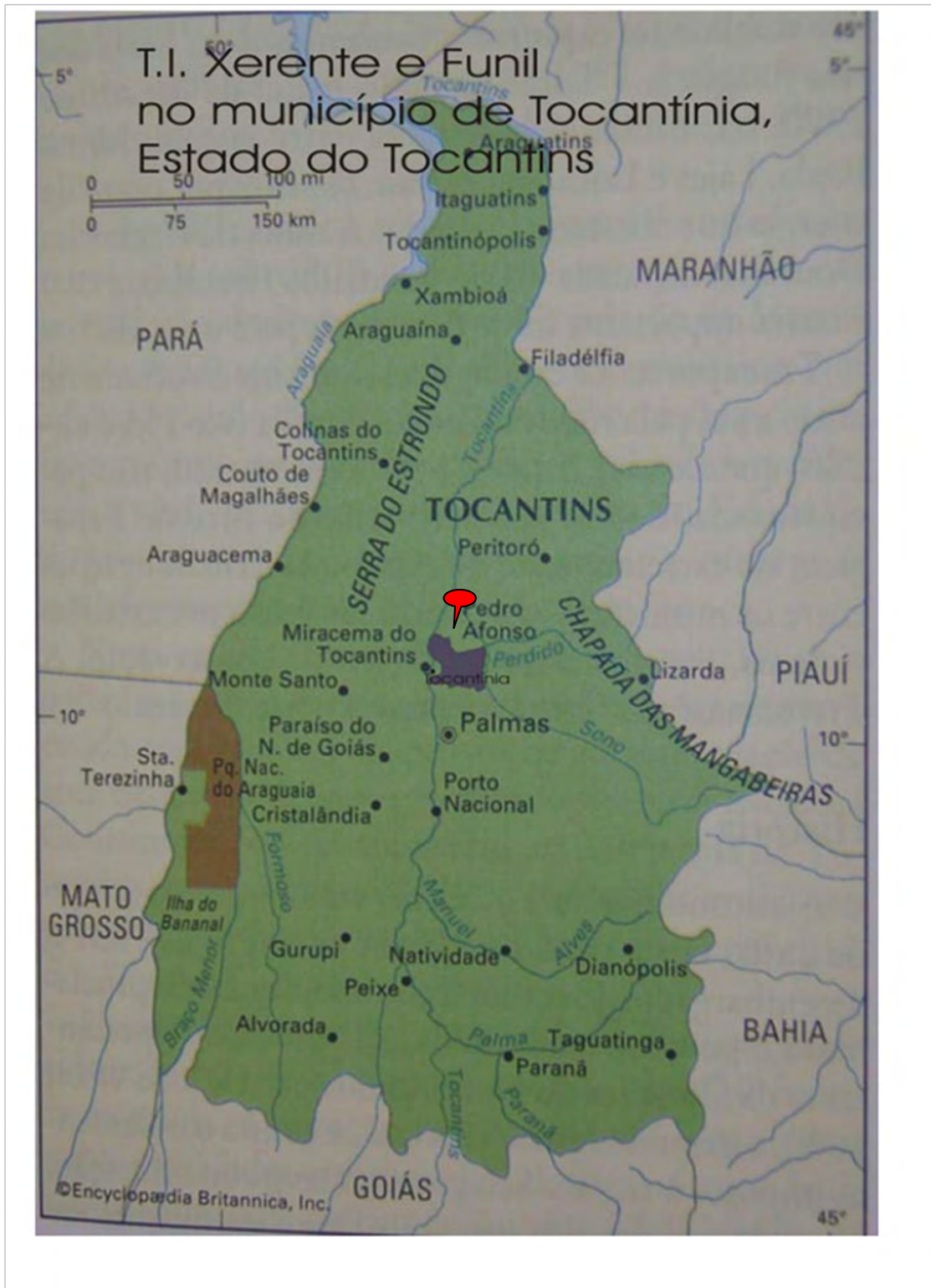
Destaco a pesquisa do acadêmico Cláudio Xerente, que escolheu trabalhar com as plantas e suas frutas. Para ele é necessário entender a sustentabilidade, a diversidade e a interculturalidade e também produzir textos sobre a economia tradicional e saúde. Desde que se entenda a importância das plantas e suas frutas, ele comenta que: “se não souber tratar, qualquer planta morre, (...) precisamos preservar e acompanhar nossas tradições”. Acha importante seus alunos aprenderem a identificar os frutos que servem de alimentos como a bacaba, por exemplo. No entanto o saber cuidar é fundamental em sua fala. “Se não souber cuidar bem, não existirão plantas, água, não haverá frutos... Lá tem gente que bota fogo no capim e a gente sabe quem é...”. Ele ressalta também o contato com o não-índio, e a “necessidade” que eles têm de saber o que não é deles. Com isso a oralidade vai se perdendo (memória). Uma das percepções em relação à oralidade se deve à prática de anotar para não esquecer. É preciso saber escrever, fazer documentos, mas também entende que não há “dono” do conhecimento e que a atividade docente é, sobretudo, uma troca.

Estes seminários oportunizam a reunião de todos os acadêmicos do curso. Ao terminar as apresentações, pareceu ser uma boa oportunidade para me reunir com os Akwê e explicar o projeto com intuito de obter considerações e consentimento para a realização de entrevista. Assim o fiz, mas para minha surpresa, não obtive autorização para a realização de entrevistas, com a justificativa de que é por uma questão de *respeito* aos seus anciãos, que devem ter conhecimento do assunto antes. Contudo, recebi um convite para visitar as aldeias e realizá-las quando estivesse por lá. Foi neste momento que considero ter aberto o campo de pesquisa.

Dentre outras atividades, considero relevante registrar que houve espaço para um diálogo sobre alimentação e saúde enfocando aspectos relacionados com a comida. Houve um acadêmico Tapirapé que comparou o peixe, a farinha de beiju e o cauim com o que na cultura do não-índio se define como “café da manhã”. Segundo eles o alimento fornece vida digna e a natureza oferece uma vida precisa provendo as necessidades. Daí a importância de se dialogar a respeito do uso de agrotóxicos na plantação e do consumo de produtos industrializados comprados na cidade. O acadêmico Sinval Wahuka Karajá ressaltou que valorizam a comida tradicional, mas também valorizam a comida do não-índio, apesar de que para eles a comida boa é a que não engorda. Evitavam comer peixes gordurosos, priorizando a mandioca nativa e outros peixes, pois valorizavam o corpo magro e forte. Há evidências de proscricções alimentares para as mulheres que no período menstrual evitam peixe, frango e água gelada. Também relatou que atualmente muitos Karajás quebram os ossos facilmente e têm apresentado doenças como diabetes, colesterol e pressão alta, esta última associada ao

consumo de sal. O consumo de bolachas e refrigerantes é cotidiano e está ligado à mudança de valores relacionada à alimentação, de modo que a comida evidencia *status*, que se revela quando ele afirma que há algum tempo o pensamento dominante na aldeia voltava-se para a idéia de que comida de pobre vem do mato e de rico é industrializada. Mas encerra sua fala afirmando: “Eu levanto às seis horas da manhã para ‘fechar’ meu peixe com farinha!”

ANEXO D – Mapa da localização da Aldeia Salto Krippe em Tocantins



Fonte: SCHROEDER (2006).

ANEXO E – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO E TERMO DE CONSENTIMENTO DA PARTICIPAÇÃO DA PESSOA COMO SUJEITO

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA
COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA
TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO
PROJETO: PRÁTICAS ALIMENTARES E REGRAS SOCIAIS - UM ESTUDO
SOBRE AS ESTRATÉGIAS E ARRANJOS DO POVO AKWÊ**

Prezado senhor, prezada senhora,

Você está convidado (a) a participar, como voluntário (a) na pesquisa sobre as práticas alimentares e as regras sociais: um estudo sobre as estratégias e arranjos do povo Akwê.

Após ser esclarecido (a) sobre as informações que seguem abaixo, no caso de aceitar fazer parte deste estudo, através de entrevistas, assino ao final deste documento, que está em duas vias. Uma delas é sua e a outra é da pesquisadora responsável. Em caso de recusa você não será penalizado de forma alguma. Em caso de dúvida você pode procurar o Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Goiás (UFG) pelo fone (62) 3521 1215.

A coordenadora desta pesquisa é a mestranda, Rosana Schmidt, da UFG. Está orientada pela professora Joana Aparecida Fernandes Silva da UFG.

A pesquisa tem como objetivos estudar as práticas alimentares e as regras sociais Xerente, de antes e de hoje, após a construção da Usina Hidrelétrica do Lajeado. Será estudado também em relação à alimentação dos Xerente (Akwê), o que pode comer e o que é proibido, quem pode comer e quem não pode; quem prepara determinados alimentos, que alimentos são bons para a saúde, etc. Ao final desta pesquisa, proponho, a partir do interesse da comunidade, contribuir com mediações para o aprendizado de técnicas agroecológicas para capacitação e manejo do solo, aquisição de sementes tradicionais e orgânicas e outras medidas de interesse da comunidade que possam contribuir para a melhoria da alimentação e a valorização de uma alimentação adequada e saudável.

A pesquisa se desenvolverá durante o ano de 2010 que se dará em sua casa e no posto de saúde da sua aldeia. Seu nome e outros dados que possam identificá-lo não serão divulgados. O desenvolvimento do projeto não acarretará nenhuma despesa para aqueles que participarão da pesquisa.

Nome da pesquisadora: _____

Assinatura da pesquisadora: _____

Telefone para contato: _____

Data: ____/____/____.

CONSENTIMENTO DA PARTICIPAÇÃO DA PESSOA COMO SUJEITO

Eu, _____, RG nº _____
CPF nº _____, abaixo assinado, concordo em participar do estudo *Práticas alimentares e regras sociais* como sujeito. Fui devidamente informado e esclarecido pela pesquisadora _____ sobre a pesquisa, os procedimentos nela envolvidos, assim como os possíveis riscos e benefícios decorrentes de minha participação. Foi-me garantido que posso retirar meu consentimento a qualquer momento, sem que isto leve à qualquer penalidade.

Local e data: _____

Nome do sujeito ou responsável: _____

Assinatura do sujeito ou responsável: _____

Presenciamos a solicitação de consentimento, esclarecimentos sobre a pesquisa e aceite do sujeito do sujeito em particular

Testemunhas (não ligada à pesquisadora):

Nome: _____ Assinatura: _____

Nome: _____ Assinatura: _____

Observações complementares:

ANEXO F – ROTEIRO DE ENTREVISTAS

ALIMENTAÇÃO: VISÃO DE SAÚDE E DOENÇA

- A alimentação é sinônimo de quê?
- Que doenças são ocorrentes?
- Quais os alimentos com fins medicinais?
- Como lida com esses alimentos?
- Que associações tem a ver com a alimentação?
- Você utiliza algum alimento para prevenir doenças? Qual?
- O que é bom e o que não é bom a criança comer e beber?
- Mulher grávida? Pós-parto? Idoso? Xamã?
- Como a comida contribui para a saúde do idoso/aê?
- Tem algum alimento que você não pode comer?
- Em algum momento você foi privado de comer algum alimento?
- Você já teve alguma doença provocada por algo que você comeu?
- O que você fez para sarar?
- Qual comida e bebida é saudável e qual não é?
- Tem dia que você não come ou não bebe nada?

ALIMENTO: SOBRE PRODUÇÃO, DISTRIBUIÇÃO E CONSUMO

- 1 Como se planta?
- 2 O que você planta junto e o que não planta junto?
- 3 Como é feita a distribuição do alimento?
- 4 Como é a plantação no tempo da seca? E da chuva?
- 5 Qual a relação entre o que você consome e produz?
- 6 Como era a comida no seu tempo de moço/a?
- 7 Como se organiza a produção da comida na festa?
- 8 Como você direciona o que sobra da colheita?
- 9 Tem comida que só mulher pode fazer? Qual?
- 10 Tem comida que só homem pode fazer?
- 11 Existe alguma história antiga sobre a comida?
- 12 Como a comida contribui para a formação da criança?
- 13 Como a comida contribui para a saúde do idoso/a?
- 14 Como você consegue seu alimento?
- 15 Você prepara sua comida?
- 16 O que você gosta de comer e o que não gosta?
- 17 O que você come todos podem comer?
- 18 Que instrumentos você usa para cozinhar, caçar, pescar, coletar, plantar?
- 19 Tem dia certo? Que dia não pode?
- 20 O que você come e bebe durante o dia?
- 21 Quais atividades você pratica durante o dia?
- 22 Que diferença tem a comida da aldeia da comida da cidade? E de uma aldeia para outra?
- 23 Você costuma beber algo enquanto come? O quê?
- 24 Você tem problemas com fazendeiros?
- 25 O que você acha da comida do não-índio?
- 26 Vocês plantam roça? É para vocês ou para a comunidade?
- 27 Quais são as comidas do Akwê?

- 28 Elas são utilizadas nas festas? E a comida e a bebida do não-índio são utilizadas nas festas? Por quê?
- 29 O que as crianças gostam de comer?
- 30 E os idosos?
- 31 Quem faz a comida?
- 32 Como é comer na cidade? Restaurante? E na aldeia?
- 33 Fale como você consegue carne para comer e como prefere comer.
- 34 Existe diferença quando se come carne comprada ou de caça?
- 35 Você se considera bem alimentado/a?
- 36 O que você gostaria que tivesse na sua aldeia, em relação à comida?
- 37 Do que você mais se orgulha na sua aldeia, em relação à comida?
- 38 Você troca alimentos com os parentes?
- 39 Você compra comida e bebida no mercado? Quais?
- 40 Outras pessoas comem na sua casa?
- 41 O que você cozinha, assa ou moqueia?
- 42 O que você planta? Onde? Como? Quando?
- 43 O que você coleta? Onde? Como? Quando?
- 44 O que você caça? Onde? Como? Quando?
- 45 O que você pesca? Onde? Como? Quando?
- 46 O que é proibido de beber e comer?
- 47 Os animais comem a mesma comida que você?
- 48 O que significa plantar, pescar, caçar e coletar pra você?
- 49 A terra é boa para plantar?
- 50 O que você usa para fertilizar a terra?
- 51 Como se prepara a comida nas festas? É diferente do dia-a-dia? Por quê?

SOBRE A USINA HIDRELÉTRICA

- 1- O que a água inundou?
- 2- O que mudou na saúde Akwẽ depois da construção da barragem?
- 3- A vida na aldeia era diferente antes da construção da barragem? Conte como era.
- 4- Você recebeu visita de técnicos para fazerem estudos de impacto ambiental ou algo relacionado à alimentação?
- 5- A água de hoje é igual a de antes da usina?
- 6- O que você acha do PROCAMBIX ? Como está a situação agora?
- 7- O programa ajuda em algum projeto na aldeia?
- 8- E nas festas? Quem ajuda?
- 9- O que o PROCAMBIX ajudou na alimentação?
- 10- A FUNAI ajuda na alimentação?
- 11- Quais os projetos voltados para a alimentação?
- 12- Após a construção da barragem vocês têm mais facilidade para obterem comida?