



LUANA DE SOUSA OLIVEIRA

O PATRIMÔNIO ALIMENTAR DO POVO XERENTE
E SUAS INTERFACES COM O TURISMO ÉTNICO INDÍGENA
GASTRONÔMICO

BALNEÁRIO CAMBORIÚ (SC)

2021

UNIVALI
UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ
Vice-Reitoria de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação
Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Turismo e Hotelaria - PPGTH
Curso de Doutorado em Turismo e Hotelaria

LUANA DE SOUSA OLIVEIRA

**O PATRIMÔNIO ALIMENTAR DO POVO XERENTE E SUAS
INTERFACES COM O TURISMO ÉTNICO INDÍGENA
GASTRONÔMICO**

Tese apresentada ao Colegiado PPGTH como
requisito parcial para a obtenção do grau de Doutor
em Turismo e Hotelaria - área de Concentração:
Planejamento e Gestão do Turismo e da Hotelaria
(Linha de Pesquisa: Gastronomia étnica).

Orientador: Prof. Dr. Luciano Torres Tricárico
Coorientadora: Profa. Dra. Yolanda Flores e
Silva

BALNEÁRIO CAMBORIÚ (SC)

2021

UNIVALI
UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ
Vice-Reitoria de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação
Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em Turismo e Hotelaria - PPGTH
Curso de Doutorado em Turismo e Hotelaria

CERTIFICADO DE APROVAÇÃO

LUANA DE SOUSA OLIVEIRA

**O PATRIMÔNIO ALIMENTAR DO POVO XERENTE E SUAS
INTERFACES COM O TURISMO ÉTNICO INDÍGENA
GASTRONÔMICO**

Tese avaliada e aprovada pela Comissão
Examinadora e referendada pelo Colegiado do
PPGTH como requisito parcial à obtenção do
grau de Doutora em Turismo e Hotelaria.

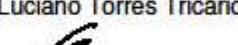
Balneário Camboriú (SC), 01 de março de 2021.

Membros da Comissão:

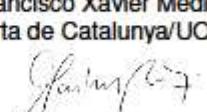
Presidente:


Dr. Luciano Torres Tricárico

Membro Externo:


Dr. Francisco Xavier Medina Luque
(Universitat Oberta de Catalunya/UOC - Espanha)

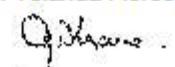
Membro Externo:


Dr. Mártin César Tempass (FURG/RS)

Membro Interno:


Dra. Yolanda Flores e Silva

Membro Interno:


Dr. Rudolfo Wenzel Krause

AGRADECIMENTOS

Aos meus pais, Telma e Ofir, que sempre foram meus maiores incentivadores e apoiadores. Sem eles não teria como ter alcançado este título. Mudaram suas vidas, seu local de residência, assumiram, por vezes, o papel de pais da minha filha para que eu pudesse me tornar uma doutora. A eles toda honra e toda glória!

À minha filha Tainá, minha estrela guia, que mesmo pequena soube compreender a minha ausência em diversos momentos de sua vida nestes quatros anos! A você meu amor e gratidão infinitos!

Ao meu esposo João Fabrício, que me apoiou e incentivou, e foi o melhor assistente de pesquisa que eu poderia ter! Juntos construímos um laço de amizade com o Povo Xerente. Obrigada por me ajudar a tornar meus sonhos em realidades!

Ao Povo Xerente que me fez olhar o mundo de uma forma mais humana, que me ensinou a ser menos preconceituosa, mais humilde, mais grata e mais caridosa! O Povo Xerente abriu as “portas” de suas aldeias, suas casas, de suas vidas para que eu entrasse e aprendesse para muito além do seu Patrimônio Alimentar! Sou infinitamente grata a todos aqueles com quem convivi e aos laços de amizades que foram criados!

Ao meu orientador Luciano Tricárico, uma das pessoas mais inteligentes e educadas que já conheci! Minha admiração por você me fez buscar mais! Agradeço por ter despertado em mim o interesse em pensar o que era patrimônio a partir das pessoas que mantêm esses saberes e fazeres e não me limitar a um olhar tecnicista, o que resultou nessa tese. Ao senhor, meu muito obrigada!

A minha co orientadora Yolanda Flores e Silva que desde o mestrado é minha referência de ser humano e profissional! Muito obrigada por me ensinar que um mundo mais justo, mais humanizado é possível! Seu exemplo me incentiva a desenvolver trabalhos que possam colaborar para a melhoria de vida de outras pessoas!

Agradeço ao apoio financeiro da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) na forma de taxa de bancada que custeou as mensalidades do curso, possibilitando a conclusão do doutorado e incentivando a Ciência no Brasil.

Só quando conseguirmos reconhecer essa diferença não como defeito, nem como oposição, mas como diferença da natureza própria de cada cultura e de cada povo, só assim poderemos avançar um pouco o nosso reconhecimento do outro e estabelecer uma convivência mais verdadeira entre nós.

Ailton Krenak

RESUMO

O PATRIMÔNIO ALIMENTAR DO PVO XERENTE E SUAS INTERFACES COM O TURISMO ÉTNICO INDÍGENA GASTRONÔMICO

O patrimônio alimentar é constituído de elementos materiais e imateriais pertencentes a determinado grupo, o qual é responsável pela sua construção social e transmissão para as gerações futuras. Classificado como patrimônio cultural imaterial, pode ser registrado e inventariado por órgãos nacionais e internacionais voltados a questões patrimoniais, a exemplo do Iphan e da Unesco, respectivamente, e pela própria sociedade, tendo como um dos seus atores as instituições de ensino. No Brasil, ainda são poucos os registros e inventários de patrimônios alimentares e ainda em menor número aqueles que se referem aos elementos culturais da alimentação indígena. Visto que há mais de cinco séculos um conjunto de fatores históricos, políticos e socioculturais atua para que as culturas dos Povos Originários sejam alvo de preconceitos, sejam desincentivadas e, se possível, esquecidas. No intuito de valorizar e salvaguardar o patrimônio alimentar do Povo Xerente, um dos 305 povos indígenas que habitam o território brasileiro, e considerando que o turismo é um dos vetores de valorização e salvaguarda das culturas alimentares, quando planejado de forma sustentável e participativa, o objetivo geral desta tese é analisar maneiras que o turismo étnico indígena gastronômico pode colaborar para a valorização e salvaguarda do Patrimônio Alimentar do Povo Xerente e as opiniões desse povo quanto à possibilidade de desenvolver turismo étnico em suas aldeias. Metodologicamente, é uma pesquisa de natureza qualitativa, e o método usado para a coleta e análise de dados é a etnografia, realizada em três fases: a formação referente à coleta de dados primários, feita por meio da pesquisa bibliográfica e documental; o trabalho de campo, que corresponde à coleta de dados primários embasada na pesquisa participante, utilizando-se das técnicas de observação participante e entrevistas; por fim, a escrita, que corresponde à análise dos resultados, a qual fundamenta-se na Análise Interpretativa de Geertz, em que se cruza o olhar da comunidade, do pesquisador e da teoria. A pesquisa resultou no inventário do patrimônio alimentar Xerente, que consiste no registro de saberes e fazeres da caça, da pesca e da roça, de pratos e técnicas tradicionais, proibições, prescrições, simbologias e mitos alimentares, cerimônias e rituais, um glossário bilíngue e análises sobre a realidade desse Povo e suas maneiras de transmitir sua cultura. A partir do inventário e dessas análises, foram discutidas atividades do turismo étnico indígena gastronômico, que podem colaborar com a valorização e salvaguarda do patrimônio alimentar Xerente, a partir de uma gestão participativa fundamentada na sustentabilidade e no respeito da cultura Xerente. Quanto à opinião dos Xerente sobre a possibilidade de desenvolver turismo étnico indígena em seu território, todos foram favoráveis ao desenvolvimento do turismo, associando a essa atividade a geração de renda e a valorização da cultura. No entanto, a compreensão desses indígenas sobre o turismo é limitada, pois, de uma forma geral, o entendem apenas como uma atividade comercial que pode gerar renda e promover a cultura. É necessário, então, que compreendam o turismo como um todo, ou seja, um sistema que envolve diferentes atores e que pode impactar positivamente ou negativamente a comunidade. Assim, para que o turismo étnico indígena possa colaborar para a valorização e salvaguarda da cultura Xerente como o esperado ainda há um longo caminho pela frente.

Palavras-chave: Patrimônio Alimentar; Povo Xerente; Valorização; Salvaguarda; Turismo étnico indígena gastronômico.

ABSTRACT

THE FOOD HERITAGE OF THE XERENTE PEOPLE AND ITS CONNECTION WITH INDIGENOUS ETHNIC GASTRONOMIC TOURISM

The food heritage comprises tangible and intangible elements belonging to a specific group, which is responsible for its social construction and transmission to future generations. The food heritage, identified as an intangible cultural heritage, can be registered and inventoried by national and international institutions such as IPHAN and UNESCO, in an attempt to preserve the heritage, and by society itself, with educational institutions playing an important role in this regard. There are still few records and inventories of food heritages in Brazil, and even less so when it comes to the culinary elements of indigenous cultures. For more than five centuries, a series of historical, political, and sociocultural factors have conspired to make indigenous cultures the targets of prejudice, such that these cultures have been frowned upon, and in some cases even abandoned. With the aim of enhancing and safeguarding the food heritage of the Xerente people – one of the three hundred and five indigenous people groups within the Brazilian territory – and with the view that tourism can serve as a means of valuing safeguarding the culinary culture when planned in a sustainable and participatory way, this thesis sought to analyze how indigenous ethnic tourism can promote recognition and safeguarding of the food heritage of the Xerente people, and to gather the opinions of this indigenous group concerning the possibility of developing tourism in their villages. In terms of methodology, this is a qualitative research study. Ethnography was used for the data collection and analysis. The research was developed in three phases: first, primary data were gathered, through bibliographic research; second, fieldwork was conducted, to gather primary data based on participant research, using the techniques of participant observation and interviews; and lastly, the analysis of the results was written up; these were based on the Interpretative Analysis of Geertz in which the community, the researcher, and the theory intertwine. The research resulted in an inventory of the Xerente food heritage, which records the knowledge and practices of hunting, fishing, and farming, traditional dishes and techniques, proscriptions, prescriptions, symbology and food myths, ceremonies, rituals, a bilingual glossary, and some reflections on the daily life of these people and how their culture is transmitted. Based on the inventory and analyses, indigenous ethnic gastronomic tourism activities are proposed, aimed at increasing recognition of the Xerente food heritage, while safeguarding it, through participatory management based on sustainability and respect for the Xerente culture. Therefore, they must view tourism as a whole, i.e., as a system that involves different actors and that can have both positive and negative impacts on the community. But there is still a long way to go before indigenous ethnic tourism can truly promote the enhancement and safeguarding of the Xerente culture.

Keywords: Food heritage; Xerente people; Recognition; Safeguarding; Indigenous ethnic gastronomic tourism.

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	9
1.1	A pesquisadora e suas motivações	9
1.2	Problemas de pesquisa, pressupostos e objetivos	14
1.3	Justificativa	20
1.4	Estrutura da tese	21
2	METODOLOGIA	22
2.1	Base epistemológica: Geertz e sua antropologia interpretativa	22
2.2	Coleta e análise de dados	24
2.3	Aspectos éticos, riscos e benefícios da pesquisa	29
3	CONTEXTO TEÓRICO DA INVESTIGAÇÃO	33
3.1	Do alimento a comida: algumas reflexões conceituais	33
3.2	Patrimônio alimentar e patrimonialização: do que estamos falando?	40
3.2.1	Processos de registro e de reconhecimento do patrimônio alimentar	45
3.2.2	Patrimônios, Patrimonializações e Povos Indígenas no Brasil	62
3.3	Turismo Gastronômico	71
3.3.1	Turistas gastronômicos: perfil e motivações	79
3.4	Turismo (s) e Indígenas: da teoria à prática	82
3.4.1	Turismo (s) e Indígenas no Brasil	87
3.4.1.1	Experiências de Turismo em Territórios Indígenas no Brasil	91
4	ANÁLISES DOS RESULTADOS.....	100
4.1	O Povo Xerente	100
4.1.1	Os Xerente com quem aprendi e comi	108
4.2	De pesquisadora a parente: minha vivência com o Povo Xerente	114
4.3	Patrimônio Alimentar do Povo Xerente	127
4.3.1	Comida do passado, comida do presente	128
4.3.2	Comida e técnicas de preparo tradicionais	138
4.3.3	Saberes e fazeres da caça	153
4.3.4	Saberes e fazeres da pesca	155
4.3.5	Saberes e fazeres da roça	157
4.3.6	Artefatos para preparo, coleta, caça e pesca de alimentos	162
4.3.7	A comida nas festas e cerimônias	163
4.3.8	Prescrição, Proscrição, Incorporação, “Mito” e simbologia alimentar	179
4.3.8.1	Prescrição alimentar	179

4.3.8.2 Proscrição Alimentar	180
4.3.8.3 “Mitos” e simbologias alimentares	181
4.3.9 Transmissão dos Saberes e Fazeres	183
4.3.10 As multifaces das mudanças alimentares	192
4.3.11 Glossário Alimentar Bilingue	200
4.4O Turismo Étnico Indígena Gastronômico como um colaborador da valorização e salvaguarda do Patrimônio Alimentar do Povo Xerente.....	215
4.4.1 Atividades/Experiências turísticas que podem colaborar para valorização e salvaguarda do Patrimônio Alimentar do Povo Xerente	218
4.4.2 As opiniões dos Xerente sobre a possibilidade de desenvolver atividades turísticas em suas aldeias.....	229
4.4.3 Gestão e desafios do Turismo Étnico Indígena.....	237
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	249
REFERÊNCIAS	253
APÊNDICE	270
APÊNDICE A- TERMO DE LIVRE CONSENTIMENTO ESCLARECIDO	271
APÊNDICE B- TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM	273
APÊNDICE C- ROTEIRO DE ENTREVISTAS 01.....	274
APÊNDICE D- ROTEIRO DE ENTREVISTAS 02	275

1 INTRODUÇÃO

A proposta apresentada reflete alguns aspectos da vida profissional e pessoal da pesquisadora, sobre como se iniciaram os questionamentos e o desejo de realizar esta investigação como parte do doutorado em Turismo e Hotelaria, realizado na Universidade do Vale do Itajaí. Sobre as motivações e os aspectos teóricos influenciadores das escolhas quanto ao tema, objetivos e justificativa é que trata este tópico.

1.1 A pesquisadora e suas motivações

Pensar uma tese não é tarefa fácil, são muitas escolhas a serem feitas e um longo caminho a ser percorrido. Neste processo de maturação acadêmica, inerente ao doutorado, incidem aspectos pessoais e profissionais do pesquisador. O interesse pela temática indígena, questão central desta tese, sempre esteve presente na minha vida, visto que, fisicamente, tenho traços indígenas e sempre tive interesse em obter mais informações sobre minha ancestralidade. A busca por tais informações sempre foi incentivada pelo meu pai, o Chef de Cozinha Ofir Oliveira, que trabalha desde 1990 com culinária de base indígena, atuando na divulgação e na valorização dessa cultura alimentar.

Terminei meu Bacharelado em Turismo na Universidade Federal do Pará (UFPA), em 2005, o que me possibilitou atuar profissionalmente na organização dos Festivais Gastronômicos Sabor Selvagem da Amazônia e na Associação Sabor Selvagem, ambos liderados pelo referido Chef de Cozinha. Trabalhando nos Festivais, acompanhei o processo de escolha dos pratos, o qual envolvia pesquisa bibliográfica, ao buscar os registros históricos da culinária indígena, o saber fazer no preparo das receitas encontradas, além de todo o contexto em que eram servidos, sempre atrelados ao discurso de salvaguarda e valorização da cozinha em questão. Dessas vivências resultou o capítulo “Arubé: da tradição à inovação”, do livro “Processos Sociais: sistemas culinários em contextos de ressignificações, comensalidade, processos discursivos e religiosos”, da série Alimentação & Cultura, publicado em 2018 pela Editora CCTA.

Já na Associação, atuei na elaboração de projetos socioculturais, o que me permitiu conhecer *in loco* comunidades carentes e vivenciar o quanto o desenvolvimento de ações sociais e culturais pode colaborar para a melhoria de vida dessas pessoas. Além da Associação, também fundamos, em 2007, o *convivum* Sabor Selvagem, pertencente ao movimento internacional do *Slow Food*, a partir do qual desenvolvemos roteiros gastronômicos para o estado do Pará. Essas

experiências foram objeto de estudo do artigo “Considerações sobre o Turismo Gastronômico na Amazônia: o caso do roteiro gastronômico Expedição Amazônia no estado do Pará”, publicado em 2015, no periódico Caderno de Estudos e Pesquisa do Turismo.

O mestrado em Turismo e Hotelaria na Universidade do Vale do Itajaí (Univali), iniciado em 2007 e concluído em 2009, inseriu-me de fato no mundo acadêmico. Por meio dessa pesquisa, que teve como objeto a Associação de Agroturismo Acolhida na Colônia (AAAC), constatei, mais uma vez, que realidades podem ser mudadas para melhor, proporcionando qualidade de vida aos indivíduos, quando se trabalha pelo bem comum, com e para o coletivo. Nesse mesmo período, também organizei, a partir da Associação Sabor Selvagem, roteiros de turismo gastronômico sem fins lucrativos, levando acadêmicos e profissionais ligados à gastronomia para conhecer as peculiaridades da cozinha paraense. Ainda em 2009, iniciei minha carreira docente na Faculdade Pan-Amazônica (Fapan) e, em 2011, ingressei no Instituto Federal do Tocantins (IFTO), onde atuo até hoje como docente e pesquisadora.

O Estado do Tocantins tem em seu território mais de 19 povos indígenas, e o contato com eles é comum, pois alguns já não vivem mais nas aldeias, residindo na capital e nos municípios vizinhos. Mesmo os que moram nas aldeias, por vezes, deslocam-se para os centros urbanos para atividades acadêmicas e comerciais. Essa possibilidade de contato aguçou meu interesse em conhecer mais essas culturas e em desenvolver atividades que, de alguma forma, pudessem colaborar para a sua salvaguarda e valorização. Isso porque, muitas vezes, escutei, em conversas no âmbito profissional e pessoal, falas preconceituosas sobre as culturas indígenas que sempre me inquietaram bastante.

Em 2015, Palmas sediou o I Jogos Mundiais dos Povos Indígenas e, nessa ocasião, tive a oportunidade de estabelecer os primeiros contatos diretos com indígenas de diversas etnias brasileiras e conhecer mais um pouco sobre suas realidades. Foi nas rodas de conversa da II Feira Nacional de Agricultura Tradicional Indígena (Fenati), um subevento dos Jogos Mundiais, que escutei relatos de indígenas sobre a perda de seus patrimônios alimentares. Em especial, marcou-me a fala de uma anciã que, chorando, pediu que se alguém encontrasse um milho de grãos verdes e amarelos que levasse para ela, pois ela queria ter o prazer de tomar novamente o mingau feito do sabugo desse grão que tanto marcou sua infância. Esses relatos só reforçaram meu interesse pela alimentação indígena. Assim, ao ingressar no Doutorado, em 2017, resolvi desenvolver minha tese com base na minha história pessoal e profissional. Então, escolhi pesquisar a cultura indígena, mais especificamente, o patrimônio alimentar indígena e suas possíveis interfaces com o que denominei turismo étnico indígena gastronômico.

De acordo com o último Censo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), publicado em 2010, 896 mil pessoas se declararam ou se consideravam indígenas; 572 mil, ou 63,8%, vivem na área rural; 517 mil, ou seja, 57,7%, moram em Terras Indígenas oficialmente reconhecidas. Os dados apontam 274 línguas indígenas faladas por indivíduos pertencentes a 305 etnias diferentes. Conforme o relatório sobre os Direitos dos Povos Indígenas no Brasil, das Organizações das Nações Unidas (ONU), de 2016, o Brasil tem várias disposições constitucionais exemplares, no que se refere aos direitos dos povos indígenas, e liderou mundialmente, no passado, as demarcações de territórios indígenas. Contudo, nos últimos oito anos, tem ocorrido uma inquietante ausência de avanços no que diz respeito à implementação dessas recomendações e à solução de antigas questões de importância vital para os povos indígenas. Assim, o cenário político atual gera ameaças aos indígenas, as quais podem se tornar exacerbadas e colocar em risco seus direitos a longo prazo.

É urgente a demarcação de terras indígenas, dados os índices alarmantes de desmatamento, destruição de rios e empobrecimento dos solos, em consequência da prática intensiva de monoculturas e atividades de mineração que deixam os solos e águas inadequadas para o sustento das vidas dos povos indígenas. A inadequação do Estado em solucionar essas ameaças faz com que os próprios povos indígenas busquem proteger suas terras e recursos naturais. Com frequência, esse cenário põe em risco a vida dos indígenas, já que os assassinatos e ataques a indígenas com frequência estão associados à luta por terras em contextos de reocupação de terras ancestrais pelos povos indígenas, após longos atrasos nos processos de demarcação. Em 2007, foram assassinados 92 indígenas e, em 2014, o número de vítimas foi de 132. Há uma falta de vontade política para concluir os procedimentos de demarcação no nível ministerial e presidencial e pouco entendimento e valorização dos modos de vida dos povos indígenas (ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS, 2016).

O Povo Xerente, etnia sujeito de estudo desta pesquisa, não é exceção à realidade exposta acima. A partir do contato com os não indígenas, que ocorreu há aproximadamente 250 anos, sua cultura vem sendo impactada negativamente e, nas últimas três décadas, as mudanças foram crescentes em função da implantação de grandes projetos hidrelétricos e agropecuários que inundam e desmatam, respectivamente, grandes áreas. Esses malefícios interferem diretamente na cultura alimentar desse Povo, pois dificulta, e por vezes inibe, a prática da roça, a caça e a pesca. Os Xerente estão localizados no estado do Tocantins e vivem a 70 km de Palmas, a capital do estado, em duas Terras Indígenas, denominadas “Área Grande” e “Terra Funil”. Eles contam com uma população estimada em 3.814 pessoas, distribuídas em 74 aldeias (LIMA, L., 2016).

A escolha do Povo Xerente deu-se em consequência do contato que estabeleço, desde 2017, com Elisabete Xerente, uma das lideranças indígenas dessa etnia, que se colocou à disposição para colaborar com a pesquisa desde o dia em que lhe foi apresentada a proposta, em 2018, pois reconhecia a necessidade de se registrarem os saberes e fazeres de seu povo. Ao conhecer a proposta, ela disse: “[...] se, um dia, pelo menos uma pessoa ler sua pesquisa, eu ficarei feliz, pois pelo menos uma pessoa ficou sabendo que aqui no Tocantins tem nosso povo e que nós temos essa cultura”. Essa fala me motivou ainda mais a seguir com o projeto.

Com o passar do tempo, outros contatos foram se estabelecendo e a relação com o Povo Xerente foi fortalecida a partir do meu ingresso no Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (Neabi do IFTO), em 2019, uma vez que esse Núcleo é parceiro de projetos culturais e turísticos desenvolvidos por essa etnia. Ao apresentar minha proposta de pesquisa às lideranças indígenas e parceiros desses projetos, tive pleno apoio dos presentes, pois também reconheceram a necessidade de se inventariar o patrimônio alimentar desse Povo diante dos impactos negativos que sua cultura alimentar vem sofrendo, os quais afetam não só as práticas provedoras de alimentos dos Xerente, mas todos os saberes, fazeres e sociabilidades que as envolvem, além de acarretar problemas de saúde. Essas mudanças interferem diretamente na identidade cultural desse Povo que tem o alimento como um elemento central de sua cultura e na relação entre o alimento e a identidade. Campanini, Scholliers e Williot (2011) afirmam que, atualmente, pouquíssimas pessoas duvidam da importância vital da alimentação na construção da identidade de um grupo, já que tanto o indivíduo como a comunidade são construídos a partir de uma maneira específica de pensar e de cozinhar.

Comer é um signo entre os que participam da ocasião comensal, constituindo-se como um marcador de pertencimento ou de exclusão. Assim, compartilhar hábitos alimentares, modos à mesa, preferências e aversões alimentares é o mesmo que compartilhar um direito, uma língua, um calendário ritualístico e festivo, determinados princípios morais, etc. (CRONTERAS, 2013). Desse modo, a cozinha de um grupo vai muito além de um somatório de pratos abalizados como característicos ou emblemáticos, devendo ser compreendida como um conjunto de elementos fundamentados na tradição e conectados no sentido de constituir a cozinha de forma particular, singular e reconhecível diante das demais (MACIEL, 2005). Como a comida é um forte marcador de identidade, uma das principais questões patrimoniais nos países da América do Sul continua sendo a valorização das raízes indígenas das culinárias locais (SUREMAIN; KATZ; MATA, 2016).

Ressalta-se que a valorização dos patrimônios alimentares pode assumir o papel de vetor econômico para os territórios de produção agrícola, propondo novas maneiras de

desenvolvimento e construindo novas formas de atração territorial, entre as quais está o turismo, que pode colaborar para a coesão social e para o reforço das identidades (MEDINA, 2017). O turismo pode ser visto como um vetor de inovação na dinâmica de recomposição do patrimônio alimentar pelo efeito do confronto e da negociação; pessoas locais são colocadas em contato com o turista, para inovar e recompor suas culturas alimentares. Os encontros interculturais servem para adaptar, preservando o núcleo de identidade forte ou, pelo contrário, para diferenciar por resistência ou oposição (BESSIÈRE; POULAIN; TIBÈRE, 2013).

Nesse sentido, grupos étnicos têm buscado a patrimonialização tanto institucional como comunitária, mesmo que esta última não seja reconhecida oficialmente para resistir aos diversos embates. No caso comunitário, são projetos autogestados, integrados ao turismo de uma forma harmônica, sem mediação de terceiros entre os detentores da cultura e os turistas, fazendo-se de sua cultura alimentar um produto turístico protegido e aproveitado sem se submeter à mercantilização nem à coisificação protecionista de seu patrimônio. A Mostra Gastronômica organizada pelo projeto Tosepan titataniske, na Serra norte de Puebla, durante o mês de maio, assim como a Feira do Milho feria del Maíz, organizada pelo grupo Vicente Guerrero em Espaňita, Tlaxcala, ambos no México, têm procurado reivindicar seus conhecimentos e produtos tradicionais, fazendo uso da atividade turística como meio idôneo para a difusão e interpretação do seu patrimônio com os visitantes. A diversificação da oferta turística, assim como a integração de novos membros da comunidade aos projetos, além da retroalimentação mediante o intercâmbio de experiências com organizações afins e grupos de acadêmicos são resultantes dessa relação entre patrimônio alimentar e turismo (QUEZADA; CISNEROS, 2018).

No caso dos Xerente, estão em andamento três projetos que visam fortalecer, valorizar e dar visibilidade a sua cultura. O projeto da Associação Indígena *Nrõzawi* para construir de um centro cultural, o qual está aguardando a liberação da verba para o início da construção. O segundo é o projeto *Rowẽ* da União Indígena Xerente que de acordo com a Funai (2020) visa desenvolver um programa turístico de conscientização ambiental e valorização da cultura dos povos originários em doze aldeias. Nessa proposta, os turistas terão a oportunidade de vivenciar experiências voltadas ao conhecimento do cerrado, passeios aquáticos, apreciação de desenhos rupestres existentes na área, grafismos e outros componentes da arte e cultura desse povo. Para tanto, solicitaram o apoio da Funai para essas atividades (Funai, 2020). O projeto *Rowẽ* está na fase de estabelecimento de parcerias para que se possa iniciar a operacionalização) de acordo com Serewe Xerente que é o responsável pelo mesmo. O terceiro projeto também é turístico e tem a frente Vanessa Xerente que está planejando desenvolver atividades relacionadas a alimentação e festas tradicionais em uma nova aldeia, na qual será cacique.

1.2 Problema de pesquisa, pressupostos e objetivos

Os indígenas, historicamente, têm sido referenciados pelos não indígenas e, por vezes, pelos próprios indígenas com imagens e conceituações associadas de forma profunda ao preconceito e à ignorância. Desde que os portugueses e outros europeus chegaram ao Brasil, os habitantes nativos foram alvo de diversas percepções e julgamentos no que diz respeito a características, comportamentos, capacidades e natureza biológica e espiritual que lhes são inerentes. Alguns religiosos europeus, por exemplo, não tinham certeza de que os indígenas tinham alma e outros sugeriam que nem faziam parte da natureza humana. Desse ponto de vista etnocêntrico limitado e discriminatório, pautou-se a relação entre indígenas e não indígenas no Brasil, a partir de 1500, resultando em várias ambiguidades e contradições até hoje vivas no imaginário da sociedade brasileira e dos próprios povos indígenas. A maior parte da sociedade brasileira, mediada pela visão evolucionista da história e das culturas, continua vendo os povos indígenas como culturas em estágios inferiores e acredita que os indígenas devem se integrar e assimilar a cultura global. Os povos indígenas enfrentam, então, o duplo desafio de lutar pela autoafirmação identitária e conquistar os direitos de cidadania nacional e global (LUCIANO, 2006).

Embora exista um discurso sobre a possibilidade de patrimonializar as culinárias e os modelos alimentares dos povos tradicionais, sabe-se que muitos problemas relativos a essa questão ocorrem porque a versão para o bem cultural escolhida pelo Governo não corresponde à visão da comunidade. Isso ocorre porque a interpretação do Poder Público está embasada em um olhar técnico e externo da realidade na qual está o patrimônio.

Nesse sentido, Santili (2015) diz que grande parte das dificuldades enfrentadas pelos detentores de conhecimentos tradicionais está associada à atuação dos órgãos públicos, que desenvolvem políticas e ações contraditórias com a preservação cultural, segundo as origens desses conhecimentos. Plens e Francisco (2016) corroboram essa discussão ao dizerem que, no Brasil, são inúmeros os problemas com os estudos patrimoniais e que entre eles está a superficialidade marcada pelo foco nos padrões europeus para a patrimonialização dos bens materiais e imateriais. O estudo bibliométrico para esta pesquisa – nas bases de dados EBSCO, Google Acadêmico, Periódicos Capes e BDTD, com as palavras-chave culinária, comida, alimento, patrimônio alimentar, patrimonialização, turismo gastronômico e todas essas palavras acrescidas do adjetivo indígena e étnico, nas línguas portuguesa, francesa, inglesa e espanhola – constatou que os processos de patrimonialização realizados mundialmente pela Organização das Nações Unidas para Educação, Ciência e Cultura (Unesco) e nacionalmente pelo Instituto

do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), em alguns casos são questionáveis, pois submetem os bens candidatos à categoria de patrimônio a critérios padronizados, ferindo as particularidades de cada um.

Um dos autores que discute esse aspecto negativo das patrimonializações é Cang (2015) que, ao tratar da candidatura e reconhecimento do *washoku* como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade, afirma que a intenção de inscrever a comida japonesa como patrimônio imaterial era a sua salvaguarda e proteção. Porém o processo de patrimonialização foi principalmente motivado por questões políticas, resultando na criação de uma imagem da tradição culinária japonesa que não reflete de forma convincente a diversidade cultural desse patrimônio, visto que teve que se adequar ao discurso oficial da comida francesa. Assim, a inclusão da comida japonesa no sistema de designação de patrimônio imaterial, ironicamente, enfraqueceu esse patrimônio no seu país de origem, ao invés de contribuir para a sua valorização.

Para o referido autor, esse tipo de patrimonialização institucional é influenciado por interesses políticos e econômicos que visam a benefícios dessa mesma ordem e que, para obtê-los, chegam até a distorcer o próprio patrimônio (CANG, 2015). Essa disputa de interesses também esteve presente nas candidaturas da cozinha peruana ao mesmo título, como mostra Matta (2016), ao relatar que, na primeira tentativa, uma antropóloga, ao ser convidada a participar da redação do dossiê, negou o convite, alegando que não faria parte da invenção de uma tradição; e que, na segunda candidatura, o dossiê assumiu um caráter mais comercial para ser aprovado pela Unesco. Isso levou o autor a inferir que a inclusão de um patrimônio na lista da referida Instituição opera mais como um conceito global competitivo dirigido pela elite do que como uma ferramenta para salvaguarda e desenvolvimento inclusivo (MATTA, 2016).

Villaschi (2014), ao analisar Ouro Preto enquanto cidade patrimônio, também evidencia um distanciamento entre o bem tombado pelo Iphan e a população local, a qual muitas vezes desconhece sua própria história ou não se reconhece nela, pois a forma como essa história é contada privilegia determinados atores e discrimina outros, gerando um desinteresse pelos bens que a representam. Santana (2016), ao tratar especificamente sobre os patrimônios alimentares registrados no Iphan, aponta outro problema: a linguagem técnica usada nos documentos é direcionada a pesquisadores profissionais, historiadores, antropólogos, entre outros, o que dificulta a compreensão dos documentos por pessoas que não sejam dessas áreas. A autora sugere, então, que tanto os formulários quanto os dossiês finais sejam escritos de forma mais didática, para que possam ser usados em projetos de educação patrimonial e sejam mais acessíveis aos próprios atores desses bens (SANTANA, 2016).

Ao tratar especificamente sobre patrimônios alimentares indígenas, Katz (2016) diz que, no Brasil, onde o empoderamento da população indígena é pequeno se comparado ao Peru e ao México, a alimentação desses povos tende a ser ignorada, o que significa dizer que em quase todo o país existe desconhecimento sobre os indígenas, seus modos de vida e, consequentemente, sobre sua culinária. Santana (2016) acrescenta, ainda, o fato de que entre os brasileiros houve a necessidade de a nação ser reconhecida como “civilizada”, fazendo com que, no país, fossem negados os valores e os costumes considerados “bárbaros”, adotando como “civilizada” a cultura europeia. Assim, a culinária tradicional de base indígena, e de outros grupos étnicos que vivem em solo brasileiro, foi desvalorizada por séculos, valorizando-se uma memória alimentar burguesa, de inspiração europeia. Para Barros (2019), os nativos brasileiros foram tratados como inferiores e não como diferentes; tidos como analfabetos e não como falantes de outras línguas; considerados sem cultura e não como parte de uma rica cultura milenar.

Nessa mesma linha de pensamento, Cavallo (2018) diz que a colonização da América significou a imposição do conhecimento europeu aos habitantes do continente e que tal imposição se deu em todas as áreas: na economia, na religião, na política e no direito. Isso fez com que o conhecimento nativo não fosse considerado, ou fosse visto como inferior, sendo, assim, desprezado. Atualmente, o desrespeito a terras, territórios e recursos naturais indígenas não é muito diferente de 500 anos atrás. Fato reafirmado por Salles, Feitosa e Lacerda (2019), ao dizerem que parte das políticas de patrimônio cultural vigentes no Brasil referentes a grupos étnicos assume um caráter assimilacionista e assimétrico, à medida que atua com base em uma aparente inclusão desses grupos, “naturalizando a diferença e ocultando as desigualdades”. Pergunta-se, então, “como fazer falar o silêncio sem que ele fale necessariamente a linguagem hegemônica que o pretende fazer falar?”.

Essa realidade começou a mudar nos últimos anos, em função de vários movimentos no planeta voltados à valorização do saber-fazer e do uso das matérias-primas locais (SANTANA, 2016). No Brasil, as discussões sobre patrimônio se tornaram mais intensas e apaixonadas na proporção em que foram incluídos, além de artefatos de valor histórico e artístico, “elementos culturais” intangíveis, atrelados não apenas à cultura de elite, mas também aos que se referem às culturas indígenas e populares (ARANTES, 2008). Entre as formas diversas de compreender o mundo estão os chamados conhecimentos tradicionais indígenas, que podem ser compreendidos como um conjunto de conhecimentos e crenças acumulados referentes às relações entre organismos vivos (incluindo o homem) e o meio ambiente, passados culturalmente de geração em geração, um atributo com continuidade histórica em prática no

uso de seus recursos. Ressalta-se que nem todo conhecimento tradicional é indígena, ou seja, existem outros conhecimentos tradicionais (CAVALLO, 2018).

De acordo com Andrello e Ferreira (2008), os povos indígenas de todas as regiões do mundo, principalmente a partir de 1980, passaram a mobilizar-se ao fazer uso de novos meios capazes de compensar a visibilidade perdida dos antigos rituais. Isto é, desejavam novas formas de atualizar as relações sociais com o exterior (a floresta e o rio, os outros grupos humanos e os espíritos e divindades), as quais estão atualmente pautadas no domínio de novas máquinas, técnicas e instituições. E é fato, para Gallois (2008), que os indígenas não estão mais isolados e se integram aos sistemas sociais, econômicos e políticos, em esfera regional ou nacional. Contudo essa integração ocorre a partir de relações extremamente desiguais, por vezes no limite da exclusão. E, na condição de minorias, os povos indígenas são forçados, frequentemente, a negociar seus diferentes interesses com as várias instâncias de poder – locais, nacionais e internacionais. Foi dentro desses contextos que aprenderam a gestar suas especificidades culturais e seu posicionamento diante das exigências do desenvolvimento.

De toda forma, a elaboração de políticas públicas referentes a patrimônios tende a ser perpassada por valores e concepções das elites sobre as culturas nacionais. A história mostra que esse viés vem favorecendo pontos de vista ideológicos que priorizam referências culturais brancas, católicas e coloniais (ARANTES, 2008). Evidencia-se, então, que ainda são poucos os registros sobre a cultura dos povos indígenas brasileiros, quando comparados a registros de culturas não indígenas. E quando se trata especificamente da cultura alimentar desses povos, Katz *et al.* (2008) ressaltam que, apesar das mudanças no pensar brasileiro sobre seus patrimônios, em particular o culinário, o patrimônio culinário amazônico, mesmo sendo rico e possuindo uma alta diversidade de recursos biológicos cultivados ou silvestres, continua sendo pouco conhecido e afetado negativamente pela crescente influência da agroindústria e pelas pressões ambientais que geram modificações ambientais e socioculturais, a exemplo da diminuição da caça e da pesca.

Então, o desafio é não perder de vista o sentido nacional do extenso universo patrimonial presente entre os meios populares, populações indígenas e tradicionais, a exemplo do samba e da culinária associada a rituais religiosos no Brasil (ARANTES, 2008). Diante do que foi exposto e discutido, optou-se pela realização de uma investigação sobre o patrimônio alimentar do Povo Xerente e suas interfaces com o turismo gastronômico, com base no paradigma participativo que, para Canclini e Criado (1999), é aquele que define, seleciona e preserva o patrimônio por meio de um processo democrático no qual são considerados os hábitos e as opiniões da sociedade. Isto é, o valor inerente dos bens, o interesse mercadológico e sua

capacidade simbólica de legitimação estão submetidos às demandas da sociedade (CANCLINI; CRIADO, 1999).

A participação comunitária é essencial para a proteção e promoção de tradições culturais, pois a igualdade de acesso aos procedimentos de preservação, sua descentralização e sua adaptação dinâmica às situações locais são fundamentais para o sucesso dessas políticas. E já existem experiências interessantes com essas características no Brasil, por exemplo, projetos feitos por organizações não governamentais com Povos Indígenas do Acre, Amapá, Amazonas, Tocantins, Parque Indígena do Xingu, investindo-se na capacitação dessas comunidades e permitindo que tenham um lugar de destaque nas ações de registro de suas próprias tradições (GALLOIS, 2008).

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

Constatou-se, com essas leituras, que diversos aspectos que compõem o patrimônio alimentar desse Povo não haviam sido abordados e, portanto, foram estudados nesta tese, tais como: os modos de preparo e consumo dos alimentos, os utensílios usados para preparo e consumo dos alimentos, as simbologias que envolvem as permissões e proibições alimentares, os tipos de comida para cada ocasião (casamento, nascimento, aleitamento, etc.). Assim, a pesquisadora acredita que esta pesquisa contribui para a valorização e salvaguarda do patrimônio alimentar do Povo Xerente, bem como para o seu empoderamento identitário e cultural.

Com base no que foi exposto e considerando a lacuna teórica existente em relação ao patrimônio alimentar do povo Xerente e suas relações com o turismo étnico gastronômico, decidiu-se pela realização de uma investigação cujo problema norteador se insere nas questões abaixo:

- Como o povo Xerente reconhece, transmite e ensina seu patrimônio alimentar?
- A visibilidade do patrimônio alimentar do povo Xerente, a partir de um inventário alimentar, pode ser uma ação colaborativa de apoio à salvaguarda e ao registro dos patrimônios alimentares dessa comunidade tradicional?
- Quais atividades do turismo étnico gastronômico poderiam ser desenvolvidas pelo Povo Xerente com o intuito de contribuir para a valorização e salvaguarda do seu patrimônio alimentar?

Considerando as questões acima, os pressupostos desta proposta configuram-se nos seguintes posicionamentos:

- Os costumes e valores do povo Xerente são específicos de sua etnia e, por isso, seus modos de reconhecimento, transmissão e educação alimentar diferem de outros povos indígenas e não indígenas.
- Um inventário do patrimônio alimentar dos Xerente pode oferecer visibilidade a ele e servir de apoio à salvaguarda e ao registro da cultura alimentar desse Povo.
- O envolvimento do povo Xerente com o turismo de forma colaborativa e participativa pode ser um apoio concreto à salvaguarda e ao registro dos patrimônios alimentares desse Povo.

Com base nas questões de pesquisa e pressupostos, os objetivos desta tese são:

- Objetivo Geral

Analizar maneiras que o turismo pode colaborar para a valorização e salvaguarda do Patrimônio Alimentar do Povo Xerente e as opiniões desse povo Xerente quanto à possibilidade de desenvolver turismo em suas aldeias.

- Objetivos Específicos

Inventariar o patrimônio alimentar do povo Xerente;

Identificar como o povo Xerente reconhece, transmite seu patrimônio alimentar;

Coletar opiniões do Povo Xerente sobre possibilidade de desenvolver turismo em suas aldeias.

Discutir atividades turísticas que podem colaborar para a valorização e salvaguarda do Patrimônio Alimentar do Povo Xerente.

1.3 Justificativa

Cada povo indígena consiste em uma sociedade de características únicas, considerando que cada um se organiza com base em uma cosmologia própria, que embasa toda a vida social, cultural, econômica e religiosa do grupo. Dessa maneira, a marca principal do universo indígena é a diversidade de povos, culturas, civilizações, religiões, economias, isto é, múltiplas formas de vida coletiva e individual (LUCIANO, 2016). O Xerente é um dos Povos que compõem este universo indígena ainda pouco conhecido. Assim, o primeiro ponto que justifica esta tese é o próprio inventário que registrou conhecimentos do patrimônio alimentar desse Povo até então desconhecidos pela academia. A forma como o inventário foi feito é outro ponto que justifica este estudo, pois embasou-se na perspectiva dos indígenas e na participação direta deles. E ao considerar os discursos e as vivências dos Xerente, colabora para que sejam “ouvidos” e conhecidos por outras pessoas e para que eles próprios se reconheçam no que foi registrado, pois um patrimônio deve representar os aspectos identitários do grupo estudado e não se adequar a padrões externos.

Ressalta-se que, para Gallois (2008), a elaboração de um inventário do patrimônio cultural imaterial pode gerar muitos benefícios para a comunidade, desde que ela tenha interesse no fortalecimento de sua cultura e identidade. Os ganhos não são imediatos, nem muito visíveis, são ganhos intelectuais, intangíveis, de forma que tanto o esforço de reflexão necessário para a elaboração de inventário, assim como os resultados alcançados podem colaborar para a consolidação de maneiras próprias de compreender e construir o conhecimento. É dentro desse panorama que indígenas comprometidos com os processos de documentação têm a possibilidade de exprimir suas ideias, lógicas, teorias que estão por trás dos conhecimentos documentados. Contribuem, dessa forma, para a discussão teórica do conhecimento indígena, construindo explicações acerca desses saberes, desvendando classificações e lógicas culturais das mais importantes para a qualidade dos inventários (GALLOIS, 2008).

Ou seja, a maneira como os atores reconhecem, interpretam e reivindicam uma herança dada como sua constitui elemento fundamental dessa herança (BESSIÈRE, 2013). Princípio reafirmado por Matta (2011), ao dizer que a comunidade deve participar ativamente do projeto patrimonial e de suas estratégias de salvaguarda e de desenvolvimento, do contrário, sua validação deve ser negada. Pelo fato de esta pesquisa ter sido desenvolvida seguindo esses princípios, acredita-se que se contribuiu também para a salvaguarda, valorização e visibilidade desse patrimônio, caracterizando sua relevância social. Atende a uma demanda dos próprios Xerente, pois, segundo Araújo (2016), estudantes Xerente afirmam ser urgente um registro da

sua cultura em imagens, sons e textos, para que contribuam para a continuidade da transmissão de sua cultura e para que ela não se perca no decorrer dos anos, no convívio cada vez mais estreito com os não indígenas.

A pesquisa também se justifica teoricamente pela possibilidade de ampliar os estudos que versam sobre a culinária enquanto patrimônio alimentar, uma vez que, embora as investigações sobre patrimônio imaterial tenham aumentado nos últimos anos, o estudo da alimentação como patrimônio imaterial ainda é uma temática não explorada, sendo de especial interesse pesquisas que sejam interdisciplinares (DE-MIGUEL-MOLINA *et al.*, 2016). Essa lacuna se torna ainda maior quando se relaciona alimentação e turismo, pois ainda são poucas as pesquisas que se referem às questões culturais que as permeiam (MEDINA, 2017). Destaca-se que os estudos sobre alimentação, patrimônio alimentar e turismo, quando relacionados a povos indígenas, são ainda em menor número. Assim, esta pesquisa traz colaborações sociais para o Povo Xerente e teóricas para estudos sobre povos indígenas, patrimônio alimentar, turismo, culinária e outras afins.

1.4 Estrutura da Tese

A tese está estruturada em cinco capítulos. O primeiro capítulo é o da introdução, no qual se faz uma contextualização do tema para apresentar a lacuna teórica, a problemática da pesquisa, os objetivos geral e específicos e, por fim, os motivos que justificam este estudo. O segundo capítulo é metodológico, no qual se expõem as bases epistemológicas do estudo, o tipo de abordagem, as técnicas e instrumentos de pesquisa, modelo de análise, o universo de estudo, questões éticas, riscos e benefícios desta investigação. O terceiro capítulo diz respeito ao contexto teórico, no qual se discutem as teorias que tratam das relações entre alimentação e cultura, culinária, cozinha, gastronomia, patrimônio alimentar, processos de patrimonialização, o turismo gastronômico e os turismos em territórios indígenas. O quarto capítulo é o da análise dos resultados, no qual se apresenta o Povo Xerente, as vivências da pesquisadora com os Xerente, descreve-se e se analisa o patrimônio alimentar desse Povo, as mudanças que esse patrimônio vem sofrendo e suas interfaces com o turismo étnico indígena gastronômico. Por fim, o quinto capítulo é referente às considerações finais da tese.

2 METODOLOGIA

Este tópico descreve a base epistemológica, o tipo de abordagem, as técnicas e instrumentos de pesquisa, modelo de análise, o universo de estudo e as questões éticas desta investigação.

2.1 Base epistemológica: Geertz e sua antropologia interpretativa

A proposta metodológica deste estudo tem por base epistemológica a hermenêutica, cujo significado etimológico é interpretar ou esclarecer, traduzir. É com este arcabouço que se fez a trajetória investigativa, ao usar as ideias da hermenêutica interpretativa, cujo representante mais significativo nas Ciências Sociais, e mais especificamente nas pesquisas com abordagem antropológica, foi Clifford Geertz. Ele desenvolveu suas ideias, a partir da segunda metade do século XX, por meio das obras “A interpretação das culturas”, “O saber local: novos ensaios em antropologia interpretativa”, “Nova luz sobre a antropologia”, entre outras (VAGHETTI; PADILHA; MAIA, 2006).

Esse caminho interpretativo é parte desta investigação qualitativa, com pretensões ao aprofundamento e compreensão do grupo indígena Xerente. O método utilizado para coleta e análise dos dados é o etnográfico. Para Evans- Pritchard (1972), a etnografia pode ser definida tanto como um processo e método de pesquisa qualitativa (alguém conduz uma etnografia) quanto um produto (o resultado desse processo é uma etnografia) cujo objetivo é a interpretação cultural. A etnografia é proveniente da antropologia social e surge da necessidade de compreender as relações socioculturais, os comportamentos, ritos, técnicas, saberes e práticas das sociedades. Caracteriza-se pela imersão do investigador na realidade estudada, com o objetivo de descrever e explicar os fenômenos observados (SILVA, V., 2000).

O contexto interpretativo de Geertz (2017) nas Ciências Humanas e Sociais tem prevalecido para quem pretende trabalhar com a subjetividade e a descrição pormenorizada do que é percebido e observado em territórios pequenos, com grupos tradicionais principalmente. Reconhece-se que captar esse significado subjetivo, mesmo quando o pesquisador possui um arcabouço teórico consistente, não é uma tarefa fácil, particularmente para pesquisadores que desejam respostas concretas e quantificáveis. A pesquisa conduzida com essa perspectiva não tem respostas que sejam verdades absolutas, o que se tem é uma resposta, resultado de interpretações realizadas de acordo com os participantes, os autores, com trabalhos relacionados às pesquisas sobre a temática com a qual se trabalha e os conhecimentos do pesquisador e/ou

pesquisadores que estão à frente da proposta de pesquisa.

Geertz foi um antropólogo cujas ideias causaram grande impacto na antropologia, no campo teórico e na prática. Ele é o fundador da antropologia hermenêutica ou interpretativa, que pode ser utilizada em projetos com propósitos de uma análise cultural, voltada à compreensão e interpretação dos significados que emergem da interação social e da realidade concreta das pessoas (COSTA, 2007). A cultura é o eixo norteador de Geertz (2017) e é a partir das suas concepções sobre cultura que ele analisa o viver das pessoas em diferentes momentos do cotidiano. Para ele,

O conceito de cultura não possui referentes múltiplos nem qualquer ambiguidade fora do comum, segundo me parece: ele denota um padrão de significados transmitido historicamente, incorporado em símbolos, um sistema de concepções herdadas expressas em formas simbólicas por meio das quais os homens comunicam, perpetuam e desenvolvem seu conhecimento e suas atividades em relação à vida. É fora de dúvida que termos tais como “significado”, “símbolo” e “concepção” exigem uma explicação. Mas é justamente aí que deve ocorrer o alargamento, o aprofundamento e a expansão (GEERTZ, 2017, p. 66).

A forma como o antropólogo concebe cultura faz-se com que nesta proposta se pense, da coleta à análise dos resultados, como uma pesquisa que pretende mostrar uma rede de significados, com relação à temática trabalhada, construída historicamente, mas também com aportes de vários conhecimentos (GEERTZ, 2017) que mostram como o povo indígena alvo desta pesquisa pensa, concebe, ensina e trabalha o saber-fazer dos patrimônios alimentares relacionados ao universo cultural em que vive.

Geertz (2014, 2017) sustentou suas ideias da antropologia interpretativa com bases teóricas da hermenêutica, fundamentada na diversidade, no pluralismo e no conflito cultural. Afirmar isso é aceitar que o processo investigativo com esse aporte exige um aprendizado sobre como realizar uma interpretação e explicá-la, algo difícil porque as interpretações são formadas por vários níveis de interpretação, o que leva a resultados cuja interpretação pode ser mudada a partir de novos questionamentos, se outras pesquisas forem realizadas com o mesmo grupo. Como afirmam Prochnow, Leite e Erdmann (2005), os estudos interpretativos constroem-se sobre outros e, a cada pesquisa concluída, sempre serão obtidos novos problemas e questionamentos que farão surgir novas pesquisas.

2.2 Coleta e análises dos dados

A coleta e análise dos dados estão embasadas no método etnográfico, no qual é necessário conquistar a confiança das pessoas que estão sendo observadas, fazer parte de suas atividades diárias, observar detalhadamente, mas sem distrair os observados de suas atividades. É preciso participar da elaboração dos materiais escritos, falar e entrevistar as pessoas, descobrir os temas importantes e fazer uma descrição exaustiva do objeto estudado (PEREIRA; SANTOS, 2015).

Uma etnografia está dividida em três fases: a formação, o trabalho de campo e a escrita. A formação teórica é a bagagem indispensável para ir a campo. Não adianta ter pressa de ir a campo sem conhecer o ambiente pesquisado, sem ter lido outras pesquisas sobre o objeto estudado, sem saber ver as pessoas, visto que capacidade de levantar problemas em campo advém da familiaridade com a bibliografia do tema. A pesquisa de campo se dá a partir de um processo dialógico que é possível com a observação participante, na qual há uma fusão de horizontes do pesquisador e do pesquisado. E, por fim, a terceira fase, a escrita que vem depois de o pesquisador ter encontrado uma ordem nos dados (em diálogo com o nativo) que possibilite a leitura por parte de um público que não esteve em campo, mas espera um texto que case corretamente a teoria e prática (URIARTE, 2012).

A primeira fase corresponde à formação que foi feita por meio de pesquisa bibliográfica e documental, a fim de dar embasamento teórico para a pesquisa e para o pesquisador sobre os temas estudados. Para Fonseca (2002), a pesquisa bibliográfica é realizada a partir do levantamento de referências teóricas já estudadas e divulgadas por meios escritos e eletrônicos, a exemplo de livros, artigos científicos e *sites*; a documental é aquela que explora fontes mais diversificadas e que não passaram por tratamento analítico, tais como: tabelas estatísticas, jornais, revistas, relatórios, documentos oficiais, cartas, filmes, fotografias, relatórios de empresas, etc. A busca por esse material bibliográfico e documental foi feita nas bases de dados EBSCO, Google Acadêmico, Periódicos Capes e BDTD, usando os seguintes termos de busca: patrimônio alimentar, patrimônio alimentar indígena, ativação patrimonial, comida/alimento/culinária indígena, comida/alimento/culinária étnica, alimento/comida/culinária local, turismo gastronômico, turismo indígena, turismo étnico e Xerente. Os termos foram buscados nas línguas portuguesa, francesa, espanhola e inglesa. Fisicamente, os dados foram coletados a partir de visitas a Universidades e órgãos governamentais, e alguns livros sobre os Xerente foram emprestados pelos indígenas para a autora.

A segunda fase refere-se à pesquisa de campo, na qual são coletados dados primários. Para Gil (2007), esse tipo de pesquisa está focado em uma comunidade, mas não necessariamente a geográfica, podendo ser uma comunidade de trabalho, de estudo ou voltada para qualquer outra atividade humana. Assinala-se que, nesse tipo de estudo, o pesquisador realiza a maior parte do trabalho pessoalmente, visto que ele precisa ter uma relação direta com o objeto estudado e permanecer o maior tempo possível em contato com a comunidade, pois a imersão na realidade o faz compreender as regras, os costumes e as convenções que regem o grupo estudado.

Em consonância com o paradigma participativo adotado neste estudo e a postura da autora, que defende a autonomia dos Povos Indígenas e a participação direta e efetiva deles, optou-se, então, pela pesquisa participante, que se configura pela inserção do pesquisador no campo de investigação constituído pela vida social e cultural de um outro, seja este próximo ou distante, o qual é convidado a participar da pesquisa na condição de participante, colaborador ou interlocutor. O respeito pelo outro concretiza-se no interesse pelo seu modo de vida, de sentir e pensar, sem cobrar que ele seja o que não é (SCHMIDT, 2006). Nesse tipo de pesquisa, o outro transforma-se em uma convivência e essa relação faz com que o pesquisador participe da vida, da cultura de quem está pesquisando, estabelecendo-se uma relação de compromisso. E é a partir desse convívio cotidiano com pessoas reais que se diminui a distância com o outro (BRANDÃO, 1999), possibilitando a produção coletiva de conhecimentos para romper com o monopólio do saber e da informação, permitindo que ambos se tornem patrimônio dos grupos estudados (GARJADO, 1999).

A pesquisa participante é fortemente descriptiva, e o pesquisador busca não intervir na realidade estudada, mas sim conhecê-la, o que pode ser feito a partir de vários instrumentos e estratégias metodológicas. Dado o seu teor descriptivo, esse tipo de investigação necessita de um cuidado maior no que se refere à contemplação dos atores envolvidos, dos lugares frequentados, das atividades do dia a dia, ou seja, de todos que interagem no seu interior. Visto que se está diante de uma realidade bem peculiar, na qual prevalecem valores intrínsecos à sua sociedade, então, deve-se estar atento aos seus costumes, ritos e ceremoniais para, então, estabelecer o diálogo necessário para efetivação da pesquisa. No entanto esses procedimentos não necessitam ser meramente descriptivos. Pelo contrário, podem-se fazer análises profundas, interrogar a situação e confrontá-la com outras já conhecidas e/ou com as teorias existentes, podendo contribuir para novas teorias e novas questões para pesquisas futuras de uma realidade específica (ALMEIDA *et al.*, 2017). É importante destacar que na pesquisa participante a coautoria é admitida, o que inclui, em muitos casos, a revisão conjunta, ou seja, feita pelo

pesquisador e interlocutor, das transcrições de relatos orais, das observações de campo e de textos interpretativos. Admite-se também atribuir créditos aos colaboradores “leigos” nas publicações, assim como o uso dos nomes próprios de narradores e interlocutores quando isso é possível (SCHMIDT, 2006).

A pesquisa de campo de caráter participante foi realizada entre abril de 2019 e fevereiro de 2020 nas aldeias Xerente Salto, Porteira e Piabanga, todas localizadas no município de Tocantínia, no Estado do Tocantins. A escolha dessas aldeias ocorreu pelo fato de a autora da pesquisa conhecer caciques, lideranças e professores indígenas desses agrupamentos a partir de contatos pessoais e profissionais. Vale remarcar que a pesquisa estava prevista para ocorrer até julho de 2020, mas, em função da pandemia, teve que ser encerrada antes, fazendo com que a pesquisadora não conseguisse investigar a aldeia *Ktepo-aik*, pois, no período preestabelecido para a viagem, teve início a pandemia. Para não quebrar o vínculo estabelecido com os Xerente e dar continuidade à pesquisa, o caminho encontrado foi manter contato por chamadas telefônicas e via *WhatsApp*. Assim, o vínculo foi mantido, a pesquisadora teve notícias dos participantes do Povo em geral e conseguiu realizar algumas entrevistas por telefone, assim como receber fotos e desenhos do patrimônio alimentar desse Povo.

Os participantes são pessoas da etnia Xerente, maiores de idade, do sexo masculino e feminino, que tiveram interesse em colaborar para o desenvolvimento desta pesquisa. Embora todas as pessoas com idades diferenciadas pudessem participar da pesquisa, buscou-se prioritariamente relacionar-se e entrevistar indígenas que são anciões, caciques, lideranças, professores, visto que, normalmente, são essas pessoas as que mais têm conhecimentos sobre sua cultura. Contudo não foram excluídos indígenas que não estivessem nas categorias mencionadas anteriormente.

Para realizar a pesquisa participante, cujo método é o etnográfico, fez-se o uso de duas técnicas de pesquisa: a observação participante e a entrevista semiestruturada. A observação participante é uma técnica essencial para este tipo de pesquisa, pois, para conhecer e inventariar a alimentação de uma determinada etnia, o pesquisador necessita observar e, quando permitido, fazer parte das atividades da colheita, da caça, da pesca, do preparo da comida e demais práticas associadas ao alimento. É importante lembrar que, antes de iniciar o convívio com os indígenas ou qualquer outro grupo social, é necessário compreender minimamente sua cultura, ou seja, saber quais são seus costumes, suas crenças, o que é permitido e proibido nas relações sociais, para que haja uma relação embasada no respeito e na ética, estabelecendo-se um elo de confiança entre o pesquisador e a população envolvida. Um conviver mais livre, mais pessoal, que implica em participar de certos acontecimentos, isto é, participar de uma dança, de um ritual

religioso, ou de um trabalho (BRANDÃO, 2007).

O objetivo da observação participante foi obter informações de determinadas características da realidade, não consistindo apenas em ver e ouvir, mas também em analisar fatos ou fenômenos importantes para o alcance dos objetivos propostos. Para isso, foram registradas informações do cotidiano culinário, dos rituais de cultivo, de colheita e preparo dos alimentos, por meio de um contato pessoal, ou seja, com uma interação entre o investigador e as pessoas do povo Xerente.

Embora nesse tipo de observação não se faça uso de questionários ou formulários, a pesquisadora teve como apoio um gravador, que foi utilizado de forma discreta e somente quando autorizado pelos indígenas para gravar algumas conversas e entrevistas. Os participantes podiam opinar e até corrigir a pesquisadora quanto às suas considerações diante de fatos observados que eles considerassem errados ou não adequados. Esse modo de trabalhar com diários digitais conforme Kozinets (2014) é uma novidade e vem sendo utilizado por pessoas que realizam pesquisas no ciberespaço através da etnografia.

A observação participante foi uma técnica essencial para esta pesquisa e foram seguidos os três passos propostos Beaud e Weber (2007): perceber, memorizar e anotar (ou gravar), ressaltando que se deve priorizar a percepção, atentar-se aos detalhes durante a observação, deixando preferencialmente a anotação e/ou gravação para momentos em que o pesquisador esteja já fora do que estava observando. O registro de imagem e/ou som durante as observações foi feito somente quando houve consentimento dos envolvidos. A autorização para o registro de imagem e som é imprescindível, pois incide nos direitos dos indígenas e na relação de confiança e respeito entre o pesquisador e a comunidade. Sabe-se que em determinados momentos não é possível obter uma autorização escrita, no entanto sempre é possível solicitar oralmente permissão para fazer fotos e/ou gravar vídeos, o que sempre foi feito.

A segunda técnica usada para coleta de dados foi a de entrevistas, foram usados dois roteiros com perguntas norteadoras, o roteiro 01 direcionado para questões relacionados ao patrimônio alimentar (Apêndice C) e roteiro 02 voltado para as questões sobre o turismo (Apêndice D). O tipo de entrevista aplicado é definido por Flick (2002) como entrevista centrada no problema, com questões que estimulam narrativas voltadas para a história da alimentação nas aldeias associadas a dados biográficos das pessoas reconhecidas como conhedoras da cultura Xerente. Almeida *et al.* (2017) salientam que, quando se trata de pesquisa etnográfica, a entrevista não possui um esquema fixo, mas sim flexível, em que o pesquisador se torna um interlocutor, nutrido de uma relação dialógica.

Especificamente ao que refere as entrevistas sobre o turismo, antes de aplicar as perguntas do roteiro norteador, eu explicava sobre a proposta da tese e de algumas das atividades turísticas sugeridas na mesma, no entanto, não mencionava os benefícios esperados para não induzir as respostas. Com relação aos participantes, embora os Xerente com idades e papéis diferenciados pudessem participar da pesquisa, para esta etapa, optou-se por indígenas que são caciques, lideranças e professores, pois estes têm domínio da língua portuguesa, da cultura Xerente, são convededores do cotidiano e lutas do seu Povo e possuem conhecimentos e vivencias para opinar sobre turismo.

A análise das informações de todas as etapas da pesquisa está fundamentada na Análise Interpretativa de Geertz (2017), corrente epistemológica que rege esta pesquisa. Para ele:

Os estudos constroem-se sobre outros estudos, não no sentido de que retomam onde os outros deixaram, mas no sentido de que melhor informados e melhor conceptualizados, eles mergulham mais profundamente nas mesmas coisas. Cada análise cultural seria começa com um desvio inicial e termina onde consegue chegar antes de exaurir seu impulso intelectual. Fatos anteriormente descobertos são mobilizados, conceitos desenvolvidos anteriormente são suados, hipóteses formuladas anteriormente são testadas, entretanto o movimento não parte de teoremas já comprovados para outros recém-provados, ele parte de tateio desajeitado pela compreensão mais elementar para uma alegação comprovada de alguém que a alcançou e a superou (GEERTZ, 2017, p. 18).

Para fazer a análise interpretativa, Geertz (2014, 2017) aponta como primeiro passo uma descrição densa, também chamada por ele de ‘inscrição’, na qual o pesquisador deve expor os significados que as ações sociais particulares têm para os atores da forma mais explícita possível. Ressalta-se que o que se inscreve (ou se tenta fazer) não é o discurso social bruto, do qual os pesquisadores não são atores. O acesso ocorre apenas àquela parte do discurso que os informantes podem compreender. A análise dessas descrições é feita a partir do cruzamento de três referenciais: o do sujeito da pesquisa, o do pesquisador e das teorias que embasam a pesquisa. Remarca-se que esta análise corresponde à escrita, isto é, à terceira fase da etnografia.

Nessa última fase, a teoria tem a função de fornecer informações para que o pesquisador possa mergulhar no universo que não lhe é familiar e, assim, compreender o sujeito, resultando numa análise que possa expressar o que o ato simbólico quer dizer sobre ele mesmo, ou seja, sobre o papel da cultura na vida humana, tornando possível descrições minuciosas que não sejam generalizáveis pelos casos, mas sim generalizadas dentro deles (GEERTZ, 2017). É preciso tomar cuidado para que os dados coletados em campo não desapareçam sob os conceitos, mas, pelo contrário, que os conceitos iluminem o campo e façam justiça aos casos singulares (CARDOSO, 2009).

Durante a análise, o pesquisador deve retomar os registros de campo, o que inclui suas anotações de observações e impressões, gravações ou transcrições de relatos orais, fotografias, filmes, documentos e a cena da relação de confiança que foi estabelecida e na qual lhe foram confiados modos de pensar, sentir e viver. Neste momento, renovam-se os compromissos éticos e políticos assumidos, implícita ou explicitamente, com o interlocutor (SCHMIDT, 2006). Logo, uma boa interpretação é aquela que considera o todo, o lugar, a ocasião, enfim, o contexto em que as observações ocorrem para que, assim, possa levar ao cerne do que se propõe a interpretar (GEERTZ, 2017).

2.3 Aspectos éticos, riscos e benefícios da pesquisa

A fim de respeitar os direitos, os saberes e autonomia dos povos indígenas e seguir as premissas de uma pesquisa participante, a autorização para imersão da pesquisadora nas aldeias foi feita com base nos Protocolos de Consulta elaborados por outras etnias, visto que o Povo Xerente ainda não possui o seu. De acordo com o documento “Os Povos indígenas da América Latina: avanços na última década e desafios pendentes para a garantia de seus direitos”, publicado pela Comissão Econômica para a América Latina e o Caribe (Cepal), em 2015, os Protocolos de Consulta são parte dos padrões de direitos dos povos indígenas, um procedimento que visa garantir o direito ao consentimento livre, prévio e informado, parte do ordenamento jurídico atual.

No Protocolo de Consulta dos Povos Indígenas do Oiapoque (2019), uma consulta é: livre, quando não existem pressões e os membros das comunidades podem expressar suas ideias; prévia, quando o governo não chega com o projeto pronto ou com a decisão tomada, possibilitando que as comunidades entendam a proposta e o que ela vai trazer de bom e de ruim; de boa-fé, quando não há a tentativa de dividir as comunidades e lideranças e expõe as coisas negativas que podem vir no futuro. O Protocolo de Consulta do Povo *Waimiri Atroari* (2018) esclarece que esse é um direito assegurado pelo Estatuto do Índio – Lei 6.001 –, pelo Artigo 6º da Convenção 169 da OIT e pelo Artigo 231 da Constituição Federal de 1988, que garantem a autonomia dos povos indígenas e, consequentemente, o direito de serem consultados, ouvidos em todo empreendimento que afeta sua terra, sua cultura, suas tradições e identidade.

Peruzzo (2017) afirma, ainda, que a consulta prévia é uma forma de promover diálogos interculturais não violentos, pois atua como um instrumento de fortalecimento da democracia participativa e de inclusão de grupos culturalmente diferenciados, exprime a ideia de cidadania ativa, inclusão nas deliberações públicas e protagonismo da soberania popular. Assim, a

consulta prévia é um importante instrumento que assegura aos indígenas o direito de falar por eles mesmos, incluindo o direito de dizer não, pois sabem o que querem e o que não querem, não precisam de intermediários para distorcer os seus interesses nos espaços políticos.

Esses Protocolos são usados, principalmente, para consulta sobre projetos Governamentais que afetam diretamente a vida e territórios indígenas. No Brasil, os seguintes Povos já possuem seus Protocolos: Protocolo de Consulta Munduruku (2014), Protocolo de Consulta e Consentimento *Wajapi* (2014), Protocolo de Consulta dos Povos do Território do Xingu (2016), Protocolo de Consulta Prévia do Povo *Krenak* (2017), Protocolo do Povo Juruna (*Yudjá*) da Terra Indígena Paquiçamba da Volta Grande do Rio Xingu (2017), Protocolo de Consulta ao Povo *Wamiri Atroari* (2018), Protocolo de Consulta dos Povos Indígenas do Oiapoque (2019) e Protocolos de Consulta dos Povos *Yanomami* e *Ye'Kwana* (2019). Assim, as informações que são comuns nesses Protocolos guiaram o processo de autorização para ingresso nas aldeias. Abaixo são citados trechos de três deles:

Quem deve ser consultado? Em especial, os caciques, os representantes das nossas Associações - Associação Indígena *Krenak*, Associação Indígena Naknenuk, Associação Indígena Nakrehé, Associação Indígena Takruk, Associação Indígena Watu, Associação Indígena Atoran e Associação Indígena Borum Erehe - e os mais velhos, a quem muito respeitamos. (PROTOCOLO DE CONSULTA PRÉVIA DO POVO *KRENAK*, 2017, p. 7).

Devem ser consultados os sábios antigos, os pajés, os senhores que sabem contar história, que sabem medicinas tradicionais, raiz, folha, aqueles senhores que sabem os lugares sagrados. Os caciques (capitães), guerreiros, guerreiras e as lideranças também devem ser consultados. São os caciques que se articulam e passam informações para todas as aldeias. São eles que reúnem todo mundo para discutirmos o que vamos fazer (PROTOCOLO DE CONSULTA MUNDUKURU, 2014, p. 5).

No caso de pesquisadores que desejarem realizar seus trabalhos acadêmicos nas Terras Indígenas do Oiapoque, além de seguir as normativas legais de pesquisa em Terras Indígenas, devem respeitar as orientações do Conselho de Caciques dos Povos Indígenas de Oiapoque (CCPIO), que dará os encaminhamentos para apresentação dos projetos e propostas de trabalho às comunidades envolvidas (PROTOCOLO DE CONSULTA DOS POVOS INDÍGENAS DO OIAPOQUE, 2019, p. 72).

Com base nesses documentos, a autora conversou com anciões e caciques de cada uma das três aldeias para apresentar os objetivos, metodologia, riscos e benefícios da pesquisa e solicitar permissão para estar nas aldeias. Após essas reuniões, obteve as autorizações de forma oral e por escrito para a realização das pesquisas. Nas aldeias, foram explicados para cada indígena com que se teve contato e/ou foi entrevistado os objetivos, a metodologia, os riscos e benefícios da pesquisa. Aqueles que aceitaram participar da pesquisa, assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), cujo modelo está no Apêndice A. A língua usada foi o português (linguagem coloquial), visto que os Xerente são bilíngues (falam português e

Akwẽ) e a autora não fala o Akwẽ. Remarca-se que a pesquisadora foi acompanhada por um Xerente com domínio da língua portuguesa nas entrevistas com os anciões, para que o indígena pudesse traduzir alguma fala e/ou termo que porventura não fosse compreendido. Aqueles que permitiram que fossem feitos registros de imagens também assinaram o Termo de Autorização de Uso de Imagem, cujo modelo está no Apêndice B.

Conceitualmente, a maioria das coletas de dados pode acarretar algum tipo de risco. No caso desta pesquisa, o risco mais preponderante seria o constrangimento, a vergonha e o sentimento de não poder se negar à pesquisa em função da condição de fragilidade e perseguição comum aos povos indígenas no Brasil e o medo de ser discriminado e/ou estigmatizado pelo conteúdo revelado. Outro risco é a não devolução dos dados à comunidade, pois, infelizmente, alguns pesquisadores não retornam às aldeias para apresentar os resultados de sua pesquisa. Para minimizar os riscos, manter a segurança do armazenamento e divulgação dos dados, assim como tornar os benefícios ainda mais evidentes, foram tomadas as seguintes medidas:

- Foram seguidos os procedimentos embasados nos Protocolos de Consulta, os quais informam sobre o estudo e a liberdade para participar ou desistir a qualquer momento do processo de pesquisa;
- Respeitaram-se os valores culturais, religiosos, morais, sociais e éticos do Povo Xerente;
- Assegurou-se ao participante o direito de não responder às perguntas que ele julgassem constrangedoras, sempre observando sinais verbais ou não verbais de desconforto do participante;
- Não foi estabelecido nenhum retorno financeiro aos sujeitos participantes, sendo sua participação totalmente voluntária, dessa forma é possível evitar a ideia de chantagem e coação para participação na pesquisa;
- O anonimato, caso fosse desejo dos indígenas participantes, utilizando-se de pseudônimos para sua identificação;
- O TCLE, assim como o Termo de Autorização do Uso de Imagem estão assinados em duas vias, uma via para o pesquisador e outra para o participante;
- Não foram e não serão publicados dados não autorizados;
- O estudo está apresentado de forma fidedigna, sem distorções;
- A autora assume o compromisso de retornar às aldeias para apresentar os resultados de sua pesquisa em reuniões com a comunidade, assim que for autorizado esse tipo de atividade no período pós-pandemia, e entregar uma via impressa da tese para o cacique de cada aldeia

onde foi realizada a pesquisa, assim como disponibilizar a versão digital para todos aqueles que tenham interesse.

Quanto aos benefícios, as análises das informações, além do aporte científico importante enquanto estudo na área do turismo, do patrimônio alimentar e outras afins, servem também de subsídios para elaboração de novos estudos e investigações voltados para práticas e culinárias alimentares, cujos ritos, matérias-primas, receitas e simbolismos representam a história da alimentação brasileira em sua gênese. Outros benefícios são a elaboração do inventário (receitas; tipos de utensílios; saberes e saber fazer relacionados à caça, à pesca, produção de utensílios/artefatos, cultivo de vegetais, entre outros) e do glossário culinário bilíngue (português e Akwẽ), que podem colaborar para a salvaguarda, valorização e visibilidade do patrimônio alimentar desse povo. Contributos valiosos, pois ao longo dos últimos dois séculos percebe-se a extinção gradativa de muitos povos indígenas brasileiros com seus saberes e fazeres importantes para a identidade e memória brasileira.

3 CONTEXTO TEÓRICO DA INVESTIGAÇÃO

Neste tópico, apresentam-se algumas discussões teóricas sobre as temáticas que embasam esta pesquisa.

3.1 Do alimento à comida: algumas reflexões conceituais

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

Austin (2013) afirma que o termo alimentação nunca se exaure, pois sempre há mais e mais na imensa rede de nossa cultura. Assim, a alimentação transcendeu seu caráter de necessidade física para se converter em um símbolo onipresente. Nesse sentido, Santos (2006) afirma que os alimentos não são apenas alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional; comer é um ato social, porque está integrado a ações, atitudes relacionadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Assim, nenhum alimento ingerido é neutro, e o que se come tem a mesma importância da quantidade, do lugar, da forma, da companhia com a qual se come.

Difere-se, então, o alimento da comida. O primeiro é toda substância ou mistura de substâncias naturais ou elaboradas que, quando ingeridas pelo homem, trazem para seu organismo elementos e energia necessários para o funcionamento dos seus processos biológicos. A designação de alimento também abrange substâncias ou mesclas de substâncias que são ingeridas por hábitos, costumes. Os humanos como espécie têm várias necessidades nutricionais e consomem vários alimentos para saciá-las. Tais necessidades estão relacionadas a aspectos biológicos atrelados ao que o organismo pode digerir, no entanto não se come tudo o que o organismo pode digerir. Por exemplo, na Argentina, não se comem insetos, apesar de outras culturas fazê-lo. Assim, é o comensal, por meio da sua cultura, que transforma o alimento em comida, dessa forma crenças e práticas alimentares determinam que aquilo que em alguns

lugares seja uma comida, em outros não seja. Também pode ocorrer que, dentro de uma região, um alimento pode ser base para diferentes comidas (DIAZ, 2014).

A comida é o alimento modificado pelas representações sociais e culturais. Os alimentos são produzidos pela natureza, porém é da cultura que surgem importantes códigos, a exemplo, as diversas opções de cardápios, as receitas, os costumes relacionados ao paladar e ao prazer relacionado (LIMA; FERREIRA NETO; FARIAS, 2015). A cultura transforma um alimento em comida, determinando vários elementos que revelam seus significados e representações simbólicas. É a partir da transmissão das informações de como transformar o alimento em comida que se formam as tradições culinárias (MASCARENHAS, 2009). Dessa maneira, a comida também passa a ter função agregadora para os seres humanos, o que se denomina de “comensalidade”, sendo capaz de estabelecer relações de sociabilidade importantes, já que implica na reunião de pessoas em volta da mesa, possibilitando que, nesse momento, tenham a oportunidade de conversar e trocar experiências cotidianas. Assim, “o comer” pode ser entendido tanto como um ato social quanto um ato político do qual fazem parte costumes, diálogos, usos, sabores, odores e até normas de etiquetas. Vale ressaltar que não são todas as culturas que apreciam o comer junto. Logo, não se pode considerar como regra os normas da comensalidade (LIMA; FERREIRA NETO; FARIAS, 2015).

Comer vai além de uma função biológica, comer iguala-se ao viver fisicamente, apesar do conceito de vida ser mais do que matar a fome. O que se escolhe para comer, a forma, o volume, a cor, a maneira de servir têm significados, valores que ultrapassam a boca. Onde servir, com o que servir, momento especial, dia, hora, a quem servir e como esse alimento é servido fazem parte de um ato culturalmente complexo, o comer (LODY, 2008). Comida é cultura, pois, ao produzi-la, os seres humanos não fazem uso apenas daquilo que a natureza lhes oferece, mas criam sua própria comida, modificam os produtos-base a partir do uso do fogo e outras técnicas importantes nas práticas culinárias. Comida é cultura quando consumida, pois os seres humanos escolhem o que querem comer a partir de vários critérios que perpassam questões econômicas, nutricionais e simbólicas. Assim, a comida assume papel decisivo na identidade das pessoas e sociedades em que estão inseridas (MONTANARI, 2013).

Fischler (1988) concorda que a comida é essencial para a constituição das identidades humanas. Assim, a maneira como um grupo humano come colabora para a afirmação de sua diversidade, hierarquia e organização, ao mesmo tempo em que marca a sua unidade e a alteridade de quem come diferente. A comida também compõe a identidade individual constituída por elementos biológicos, psicológicos e sociais dos alimentos que se ingerem. Lody (2008) reforça essa premissa ao declarar que a importância da comida enquanto marca

identificadora de um grupo, de um país, iguala-se ao idioma, à língua falada, atuando como um dos mais importantes canais de comunicação. Comer como história, como cultura, dar sentido de pertencimento a uma comunidade, a um povo.

O pensamento de Contreras (2013) está em consonância com o de Lody (2008), quando defende que compartilhar hábitos relacionados à alimentação, os modos de se portar na mesa, preferências e aversões alimentares gera um sentimento de pertencimento e identidade e de diferenciação, o que equivale a compartilhar uma língua, um direito, um calendário festivo e princípios morais. Braga (2004) infere que os costumes alimentares são parte de um sistema cultural cheio de símbolos, significados e classificações, o que faz com que nenhum alimento esteja livre de associações culturais atribuídas pela sociedade. Para o autor, a cultura alimentar não se refere apenas ao que tem raízes históricas, mas, principalmente, aos hábitos do cotidiano que são constituídos pelo que é tradicional e aos novos hábitos.

O ato de comer pode também ser compreendido como uma das formas da família se reproduzir biológica e simbolicamente. Para Woortmann (2013), ao se falar de comida, fala-se de família, de homens e de mulheres. É importante perceber que a alimentação se relaciona com cada povo por meio da origem e transformação dos seus ingredientes, pelos seus pratos que, através de suas raízes históricas, manifestam gênero, raça e classe (TRINIDAD; VASQUEZ, 2015). Assim, o costume alimentar pode desvelar uma civilização com sua eficiência produtiva e reprodutiva para obter, conservar e transportar os gêneros de primeira necessidade e os de luxo, até a natureza de suas representações políticas, religiosas, estéticas, a organização do cotidiano, o sistema de parentesco, entre outros elementos que podem ter relação com os costumes alimentares (CARNEIRO, 2005).

Observa-se que etnia, reconhecimento, exclusão, distinção, classe, geração, gênero, etc. se manifestam na comida, por vezes com mais força, por vezes com menos, alternando-se para a formação do comer e da cozinha, considerando-se nesse processo que nem todo alimento torna-se comida (COLLAÇO, 2013). O conjunto de elementos comestíveis para os seres humanos é muito maior do que aqueles que são selecionados e aceitos culturalmente, já que as pessoas não comem tudo aquilo que podem ingerir. As escolhas feitas do que é comível ou não, ou seja, do que gostam ou não de comer, ocorrem a partir de critérios culturais, que se modificam no tempo, entre as gerações, regiões e até mesmo dentro de um mesmo grupo étnico, já que as práticas culinárias são linguagens dinâmicas (WOORTMANN, 2013). Ou seja, nem tudo é considerado como comida por parte das pessoas. Dessa forma, determinados alimentos de origem animal e/ou vegetal não comestíveis para algumas culturas são muito apreciados em outras (CONTRERAS; GRACIA, 2011).

Nessa discussão do que é comestível (que o ser humano pode comer) e comível (o que o ser humano escolhe comer), Fischler (1988) afirma que nenhum alimento é adequado para todos, em qualquer momento, circunstância e quantidade. Um francês, por exemplo, estranharia beber café no jantar e possivelmente um italiano ficaria ressentido se lhe servissem o espaguete no café da manhã. Entre os fatores implícitos ou explícitos que influenciam as escolhas do que se come estão o território (país/nação), idade, sexo, *status* e papel social. Em muitos países ocidentais, por exemplo, as especiarias não são vistas como apropriadas para crianças, e doces são vistos como inadequados para os homens adultos. Outros critérios que podem influenciar tais escolhas são a ocasião em que elas ocorrerão – trata-se de uma ceia familiar, um ato de hospitalidade, um dia de festa ou cotidiano –, além dos aspectos cronológicos – a hora do dia, dia da semana, estação do ano, etc.

Já Birlouez (2013) aponta a religião como um agente que impõe prescrições e interdições alimentares e cita o caso do tabu da carne de porco entre judeus e islâmicos, a proibição de bebidas fermentadas entre os muçulmanos e de carne vermelha entre os cristãos durante a Páscoa. Por outro lado, a religião também sacraliza alguns alimentos, como é caso do azeite de oliva, do pão e do vinho no Cristianismo. Considerando esse contexto, Jimenez (2013) fala que o grau do que é apetitoso é determinado pela imaginação, valoração e compreensão que cada grupo humano tem do que é mundo comestível.

É a partir do mundo comestível que surgem as cozinhas e as culinárias de um povo. Para Montanari (2013), a cozinha define-se como um conjunto de técnicas relacionadas ao preparo dos alimentos, que podem conter um número maior ou menor de operações em função das sociedades, das épocas e dos lugares. Contreras e Gracia (2011) consideram o termo cozinha de forma mais ampla, ao incluírem a cultura. Assim, além de alguns ingredientes básicos, princípios de condimentação e procedimentos culinários, a cozinha também abrange um conjunto de regras, de usos, de práticas, de representações simbólicas e de valores sociais, morais religiosos, higiênicos ou sanitários. Dessa maneira, as “cozinhas” costumam assumir uma dimensão étnica, nacional e/ou regional. Para Fournier (2009), a cozinha é uma estrutura, um conjunto de regras, uma soma de técnicas, um desejo de afirmar a própria identidade cultural, uma forma de alimentar-se a partir do que é ofertado pelo ambiente ao redor.

Logo, é importante pluralizar o termo cozinha, sendo mais indicado falar em cozinhas, em suas pluralidades, visto que elas mudam e se transformam a partir das influências e dos intercâmbios entre as populações e a circulação de mercadorias. Na cozinha, há intimidade familiar, aspectos afetivos, simbólicos, estéticos, sociais e econômicos, validando-a como um espelho, um microssomo, uma imagem da sociedade (SANTOS, 2011). É nas cozinhas que se

escreve a história cotidiana das culturas, nelas se exercitam sua essência, sua experiência do conhecimento vital sobre o sustento e permanência do ser humano como espécie (JIMENEZ, 2013).

As permanências de certos costumes alimentares e práticas gastronômicas levam à criação de um panorama gastronômico de certa forma coerente, que constitui as ditas cozinhas regionais, das quais muitas vezes surgem pratos que, em função de suas formas de preparo e degustação, assim como dos significados que têm para os indivíduos que os consomem, passam a constituir símbolos locais, os chamados pratos típicos. Essa nomenclatura, prato típico, corresponde a uma iguaria que seja preparada de maneira tradicional e apreciada em uma região, que esteja relacionada historicamente com este grupo e que a insere em um contexto cultural que vai além do prato em si. Esse tipo de prato, por ressaltar a identidade de uma localidade e de seu povo, muitas vezes passa a ter a função de insígnia local (GIMENES, 2006).

Poulain e Proença (2003) afirmam que os conceitos e relações entre alimentação e cultura no contexto do ‘espaço social alimentar’ podem ser subdivididos em cinco dimensões. A primeira é o Espaço do Comestível, correspondente à seleção de vegetais e animais feita pelo grupo humano a partir do que a natureza oferece. A segunda dimensão é o Espaço Alimentar, constituído por um conjunto de estruturas tecnológicas e sociais usado da coleta até a preparação culinária, perpassando as demais etapas de produção e de transformação. Assim, é o sistema de ação que dá condições para que o alimento chegue ao consumidor. A terceira dimensão é denominada Espaço Culinário, que assume múltiplos sentidos. É o lugar no qual ocorrem as operações culinárias, dentro ou fora de casa, mas também um espaço no senso social representante da divisão sexual e social das atividades de cozinha, assim como um espaço no sentido lógico do termo, englobando relações formais e estruturadas. A quarta dimensão refere-se ao Espaço de Hábitos de Consumo, que compreende o conjunto de rituais que envolvem o ato alimentar no seu sentido estrito, o que inclui o número, tipos, horários e contextos que ocorrem as refeições, as regras à mesa e outras particularidades que variam de uma cultura a outra, ou dentro de uma mesma cultura, em função dos diversos grupos sociais. A quinta e última dimensão é a Temporalidade Alimentar, que insere a alimentação dentro de uma sequência de ciclos temporais socialmente determinados, a exemplo do ciclo de vida dos homens, que começam como lactantes e terminam como idosos. A cada etapa existem alimentos que são permitidos e proibidos. A temporalidade alimentar também se refere ao ritmo das estações e dos trabalhos dos agricultores no campo; à alternância dos períodos de fartura e de penúria, sejam eles naturais, épocas de colheita e de poda, ou decididos pelos homens, de

períodos festivos nos quais todos os alimentos são permitidos e de períodos de jejum parcial ou total.

Para Poulain e Proença (2003), o espaço social alimentar comprova a conexão bioantropológica de um grupo humano ao seu meio. Esse conceito é composto por uma série de categorias encadeadas por acontecimentos, vivências, necessidades, aquisições e perdas do cotidiano social. Os membros de um dado grupo, por vezes, não têm plena consciência de tais categorizações, que ocorrem de maneira implícita.

Além dos conceitos e relações entre alimento e cultura tratados neste tópico, faz-se necessária a discussão do termo gastronomia, que costuma ser confundido, ou usado como sinônimo de cozinha, porém possui significado próprio. De acordo com Domingues (2016), o primeiro registo da palavra ‘gastronomia’ foi na antiguidade greco-romana, na obra de Ateneu de Náucrates, no ano 200 d.C., quando o autor afirma que a vida humana é condicionada pela alimentação. Essa afirmação deixa claro que esse condicionamento não se volta apenas às necessidades de sobrevivência, mas também a satisfazer o paladar e o prazer da convivialidade, atrelados aos rituais, ceremoniais e serviços de mesa.

Gastronomia não é uma palavra nova e é muito correlacionada a Brillat-Savarin, em função do seu livro “A Fisiologia do Gosto” (1995). Em jornais, revistas, meio virtual, é um vocábulo usado para referir-se a tudo aquilo que envolve restaurantes, produtos, receitas, *chefs* de cozinha, etc. Também é um termo relacionado à ideia de distinção, por vezes visto como uma evolução, mas antes de tudo um produto cultural, com uma trajetória específica e uma dinâmica particular (COLLAÇO, 2013). Para Brillat-Savarin (1995, p. 61), a gastronomia é:

O conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível. Ela atinge esse objetivo dirigindo, mediante princípios seguros, todos os que pesquisam, fornecem ou preparam as coisas que podem se converter em alimentos. Assim, é ela, bem dizer que move os lavradores, os vinhateiros, os pescadores, os caçadores e a numerosa família dos cozinheiros, seja qual for o título ou qualificação sob a qual disfarçam sua tarefa de preparar alimentos. A gastronomia está relacionada a história natural, pela classificação que faz das substâncias alimentares; A física, pelo exame de seus componentes e de suas qualidades; A Química, pelas diversas análises e decomposições a que submete tais substâncias. A culinária, pela arte de preparar as iguarias e torná-las agradáveis ao gosto; ao comércio, pela pesquisa dos meios de adquirir pelo menor preço possível o que consome, e de oferecer o mais vantajosamente possível o que vende. Enfim a economia política, pelas fontes de renda que a apresenta a tributação e pelos meios de troca que estabelece entre as nações.

Assim, a culinária transforma-se em gastronomia quando adquire, através do tempo, inumeráveis melhoramentos materiais, até adquirir outra qualidade, chamada gastronomia.

Nenhuma das duas deve desaparecer ou uma superar a outra, pelo contrário, podem coexistir como partes de uma experiência gastronômica local (BAHLS; KRAUSE; AÑAÑA, 2019). Para Jimenez (2013), a gastronomia é um meio para desenvolver ideias complexas que vinculem inteligência, gosto e sabedoria, possibilitando filosofar, ao cozinhar perguntas e servir respostas sobre como saber do mundo a partir do sabor. Collaço (2013) diz que dessa relação entre cozinha, cultura e a noção de gastronomia há um vasto leque de questões que estão ligadas à identidade e remetem a outro aspecto subjacente: o fato de a diferença cultural estar preservada sob tradições locais.

Clergeau e Etcheverria (2013) trazem o conceito de atmosfera gastronômica, que corresponde ao acúmulo local de saberes, conhecimentos, práticas, discursos e imaginários gastronômicos relacionados ao gosto e que favorecem o aprendizado, com ligações com as representações sociais e competências. Contreras (2013) assinala que há uma explosão gastronômica caracterizada pela valorização do fenômeno culinário como nunca visto, valorizando, simultaneamente, o caráter hedonista, estético e criativo da comida, assim como o valor dos produtos ou matérias-primas de caráter local e tradicional e sua ligação com um determinado território e uma cultura.

Assim, a gastronomia do "*terroir*" traduz um elo mítico com a natureza, fazendo parecer que a gastronomia local tenha um padrão idealizado, sujeito à sobrevalorização. O prato único, abundante e simples, antes pobre, pois respondia a uma necessidade difícil de ser satisfeita, atualmente, remete a uma rusticidade sólida e tranquilizadora. Adiciona-se também o mito do produto "autêntico", isto é, a negação do complicado, improvisado, a ausência de alterações das receitas antigas. Em suma, está-se diante de uma idealização que esquece que as cozinhas rurais populares emprestaram da cidade vários códigos e produtos culinários. Dessa forma, as representações da gastronomia, cozinha e culinária local fazem parte de um imaginário de pratos ou produtos repensados, retrabalhados, mistificados dentro de uma memória coletiva seletiva e/ou com falhas. A busca por esses tipos de alimentos é uma resposta em oposição ao desenvolvimento da indústria agroalimentar, à padronização da comida e à erosão da comensalidade na sociedade moderna. Instaura-se, então, uma nostalgia dos alimentos da infância, da adolescência, alimentos constitutivos da personalidade e individualidade de cada um (BESSIÈRE, 2006).

Nesse universo, as pessoas solicitam cada vez mais produtos de qualidades que estejam atrelados à tipicidade, que referenciem o lugar de produção, saberes e técnicas de elaboração específicas. Isso explica o interesse em inventariar, proteger, produzir e consumir os alimentos, denominados "produtos da terra". A esses tipos de alimentos atribui-se uma maior valia cultural

e, consequentemente, econômica, já que são vistos como “signos” da identidade local, em função de seu forte vínculo com o território e a paisagem. Essa vinculação tem uma profundidade histórica, uma certa “tradição”. Assim, os produtos também estão relacionados a um conjunto de conhecimentos e saberes de práticas específicas, sendo essa dimensão identitária um elemento relevante no processo de patrimonialização desses produtos (CONTRERAS, 2013).

3.2 Patrimônio alimentar e patrimonialização: do que estamos falando?

A palavra patrimônio é uma das palavras mais utilizadas no cotidiano em diversos sentidos: financeiro, familiar, empresarial, cultural, entre outros. Os estudos apontam que essa categoria surgiu no final do século XVIII, junto com os processos de formação dos Estados Nacionais. No entanto é usada desde o mundo clássico e está presente nas sociedades tribais, ou seja, é uma categoria de pensamento de extrema importância para a vida social e mental de qualquer coletividade e na modernidade apresenta delimitações muito precisas. Dessa forma, é necessário perceber as diversas dimensões que assume e não naturalizar as representações que se tem ao seu respeito (GONÇALVES, 2009). Há 30 anos, o vocábulo patrimônio passou a ser relacionado a todas as qualificações imagináveis: natural, rural, paisagística, ecológica, genética, etnológica, patrimônio do cotidiano, pequeno patrimônio. Enfim, a tudo que diz respeito a patrimônio (BIENASSIS, 2011). Poulain (2012) reafirma a polissemia atrelada ao termo, ao dizer que o patrimônio é um conceito muito amplo atualmente, podendo ser adjetivado como histórico, genético, arquitetônico, entre outros.

Uma dessas acepções é o patrimônio cultural visto como um acordo social entre os diferentes agentes sociais, instituições e indivíduos sobre aqueles aspectos de nossa cultura que consideramos representativos da nossa identidade coletiva e que, por tal motivo, estão sujeitos a serem conservados e legados às gerações futuras. Aspectos que atuam também como um nexo entre passado, presente e inclusive uma parte do futuro (MEDINA, 2017). Compreende-se o patrimônio como uma forma de expressão e de diferenciação social, um recurso para compreender o mundo, pensar na alteridade e na sua própria identidade e que está sujeito a constantes mudanças (BESSIÈRE, 2013). Poulain (2012) aprofunda a discussão e afirma que o patrimônio vai além de um elo entre o passado e o presente, sendo uma reserva dos sentidos para compreensão do mundo, uma fonte para pensar, elaborar a alteridade e a identidade, devendo-se ultrapassar a ideia do patrimônio como tradição, uma construção social repassada de forma fixa e estável, e compreendê-lo como algo que se constrói, reconfigura-se

continuamente. É um produto social que evolui e muda no decorrer do tempo.

Patrimônio diz respeito, então, a determinados recursos específicos que objetivam perpetuar um grupo, a fim de manter suas dinâmicas coletivas embasadas em uma identidade cultural e histórica. Dessa maneira, a combinação de herança/memória/tradição é marcada por uma dialética que opõe algo verdadeiramente estável e estabelecido com algo que é dinâmico e construído. Obviamente, isso leva a questões sobre a ambivalência entre tradição/modernidade, continuidade/dissolução e estabilidade/dinamismo, visto que o patrimônio é construído, constantemente reconfigurado, pois é um conceito social que evolui e muda com o tempo. Através do processo de construção do patrimônio, o ator ou grupo ‘herdeiro’ seleciona, efetua uma classificação e enfatiza um valor que não existe mais, no contexto de uma sociedade angustiada pela perda de seus próprios remanescentes ou tradição (BESSIÈRE, 2013).

Ou seja, patrimônio cultural é construído por meio de uma relação tripla entre o tempo, o outro e o espaço e é constantemente redefinido sobre sucessivas transmissões (AUBERTIN, 2011). Ele subdivide-se em duas categorias: os bens tangíveis – compostos pelos bens móveis (objetos de arte, objetos religiosos, livros e documentos, fósseis, coleções arqueológicas, acervos museológicos, documentais e arquivísticos) e pelos bens imóveis (monumentos, núcleos urbanos e edifícios, templos, bens individuais, sítios arqueológicos e paisagísticos) – e os intangíveis – que são as ideias, costumes, crenças, tradição oral, danças, rituais, saberes, entre outros (PELEGRINI, 2009). Dessa forma, o patrimônio cultural tangível, normalmente, refere-se a objetos físicos, como edifícios e pinturas; enquanto patrimônio cultural intangível diz respeito a questões não materiais, como linguagem, música, além de outras práticas e costumes que configuram uma cultura passada de geração, como parte de sua vida diária.

Vale ressaltar que, inicialmente, as menções sobre patrimônios culturais tanto no meio científico quanto na esfera do Poder Público restringiam-se aos bens tangíveis. O reconhecimento dos bens intangíveis no Brasil pelo Governo ocorreu em dois momentos: no ano de 1988, com a aprovação da Constituição Brasileira, a qual já adotava uma concepção mais ampla e democrática de patrimônio cultural, ao englobar não só os bens culturais materiais como também os bens imateriais; e no ano de 2000, quando a Presidência da República instituiu o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial, por meio do Decreto nº 3.551, criou o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI) e consolidou o Inventário Nacional de Referências Culturais (INCR) (SANTILLI, 2015). Mundialmente, é a publicação da Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, no ano de 2003, que marca o reconhecimento dessa categoria patrimonial.

Observa-se, então, que o patrimônio cultural manifesto em bens materiais e imateriais e em suas subcategorias representa um conjunto de aspectos da sociedade que referenciam seu passado, seu presente e podem influenciar seu futuro. De acordo com a Unesco (2019), essa compreensão sobre o que é patrimônio e sobre sua importância para a sociedade faz com que as pessoas tenham interesse crescente pelas questões patrimoniais e, consequentemente, a comunidade internacional conscientize-se da importância de preservar os patrimônios culturais como locais de valores sociais e culturais e não somente como monumentos físicos que evidenciam o passado.

O patrimônio alimentar, assim como os demais tipos de patrimônio, nasce do medo da perda de suas referências (BIENASSIS, 2011). Contreras (2013) também relaciona o nascimento de um patrimônio com o medo de perder marcas identitárias e afirma que foi a crescente homogeneização e globalização alimentar, ou no mínimo a consciência dela, que gerou uma certa nostalgia dos modos de comer do passado, dos pratos que estão desaparecendo, despertando o interesse em buscar os patrimônios culinários. Surge, então, a consciência da “tradição culinária”, a revalorização de sabores e saberes tradicionais e o reconhecimento de que a cozinha constitui um patrimônio cultural que deve ser protegido por questões ecológicas e culturais.

Bessière (2001) define Patrimônio Alimentar como um conjunto de elementos materiais ou imateriais de culturas alimentares reconhecidos pela coletividade como uma herança compartilhada. Mais precisamente, um conjunto de produtos agrícolas brutos e transformados, o saber, saber-fazer que lhe são associados, assim como os modos de distribuição, os modos à mesa, as formas de sociabilidade e suas simbologias alimentares, constituindo-se em um objeto de análise e de compreensão da sociedade, participando da dinamização e diferenciação dos espaços. Contreras e Gracia (2011) reforçam que o patrimônio alimentar é composto por componentes materiais (alimentos em si, artefatos e utensílios culinários) e imateriais (práticas, saberes, representações, etc.), ressaltando que não se pode compreender os bens culturais, sem ponderar os valores e significados neles contidos (sua dimensão imaterial), e que não existe a possibilidade de compreender a dinâmica do patrimônio imaterial, sem o conhecimento da cultura material que lhe dá suporte.

Nesse mesmo viés, Lima, Ferreira Neto e Farias (2015) ressaltam que a natureza produz os alimentos, mas é a cultura que faz surgir códigos importantes, a exemplo das diferentes opções de cardápios, das receitas, dos hábitos, os quais se relacionam ao paladar, ao prazer da degustação. Gimenes (2006) infere, então, que a relação entre a alimentação e a cultura não se limita aos processos do preparo de um prato, abrange também os modos à mesa, os locais e as

maneiras que se come, fazendo com que o complexo fenômeno da alimentação do homem tenha marcas de mudanças sociais, econômicas e tecnológicas.

O patrimônio alimentar também pode ser conceituado como algo que deva ser transmitido de uma geração a outra, de caráter coletivo, próprio a um grupo social, que possua uma carga social, simbólica ou afetiva, e seja reivindicado por pessoas pertencentes a ele. Lembrando que a alimentação está na interseção do natural e do cultural, do material e do imaterial. Os aspectos materiais são os mais visíveis, tais como os ingredientes animais e vegetais, os utensílios, os produtos transformados, os pratos. No entanto, o que determinou as patrimonializações institucionais foram seus aspectos imateriais, ou seja, os saberes culinários, as normas alimentares, a estética culinária, a sociabilidade em torno da alimentação, “as maneiras à mesa”, o simbolismo, os rituais, as festas, a tradição oral associada (mitos, contos, cantos, etc.) (KATZ, 2016).

Associa-se, então, o patrimônio alimentar à agricultura, criação de animais, ao uso do método de produção tradicional, técnicas de produção, habilidades de consumo, tecnologias, usando produtos locais, alimentos de características e valores singulares, assim como os elementos históricos que os constituem. Para que um alimento seja considerado um patrimônio, cinco aspectos devem ser observados. O primeiro é a transmissão dos conhecimentos de geração em geração, ou seja, os saberes em torno do patrimônio alimentar que envolvem métodos de preparo, de cozimento de alimentos, entre outros, que devem ser passados de geração em geração entre as famílias e/ou comunidades, valorizando-os como conhecimento tradicional. O segundo é o alimento ser uma comida diária ou comum, isto é, estar associado a alimentos consumidos diariamente e/ou ingeridos regularmente. O terceiro é o preparo dos alimentos estar ligado a técnicas, processos tradicionais. O quarto critério é o da originalidade e autenticidade, considerando que os alimentos autênticos também têm sido referidos como especiais, ou destacados como étnicos, ingredientes distintivos que podem ser chamados de herança alimentar. O quinto é o da sazonalidade e celebração, a partir da concepção de que comidas sazonais e de celebração são herança alimentar, ocorrem em certo tempo e lugar e são preparadas em quantidade e formas específicas pelas famílias nessas ocasiões (RAMLI *et al.*, 2015).

Observa-se, então, que os estudos sobre patrimônio gastronômico estão fundamentados em duas abordagens: a primeira é a sociológica, embasada nas diferentes etapas da cadeia agroalimentar, a exemplo, a produção (materias-primas, conhecimento e experiência relacionados com a produção, etc.), o processamento (produtos processados, conhecimento e especialização relacionada com o processamento), a distribuição/marketing (localização e

conhecimentos e competências ligados à distribuição/comercialização) e o consumo. A segunda é a socioantropológica, que articula as diversas características da gastronomia e envolve: o reino dos comestíveis (o que constitui alimentos para um determinado grupo ou cultura), o sistema alimentar (aspectos técnicos, econômicos e organização social, que permite o alimento chegar ao consumidor), a preparação (métodos e técnicas utilizadas para tornarem um produto comestível), como o dia é estruturado em torno de alimentos (número de refeições, tipos, horários, contextos sociais, lugar), definição de uma refeição, as formas como os alimentos são comidos (mãos, com pauzinhos, com uma faca e garfo, etc.), frequência de refeição, dietética da ingestão durante o dia, ciclos de produção, compartilhamento de costumes, modos à mesa, marcadores de identidade gastronômica (tanto em termos de pertencimento quanto diferenciação) (BESSIÉRE, 2013).

Nessa perspectiva socioantropológica, o patrimônio alimentar se relaciona aos diversos aspectos ligados à alimentação: aos saberes; às técnicas de produção e preparo; às formas como os alimentos são distribuídos e chegam até o consumidor; aos modos e regras à mesa; à convivialidade alimentar; à estrutura da jornada alimentar (horários, quantidades e tipos das refeições ao longo do dia); à alimentação do dia a dia; à comida de festa, dos rituais; aos objetos da mesa. Enfim, aspectos que fazem da alimentação um espaço de diferenciação e ao mesmo tempo uma marca identitária (POULAIN, 2012). No quadro abaixo, apresentam-se as dimensões, os atores e exemplos do patrimônio alimentar.

Quadro 1- Dimensões do Patrimônio Alimentar

	Dimensões do patrimônio alimentar	Exemplo	Sistemas de atores
Produção	Produtos brutos.	Castanha, trufa, carne.	<ul style="list-style-type: none"> - Agricultores; - Organismos socioprofissionais agrícolas (sindicatos, cooperativas, etc.); - Instituições (Secretaria da Agricultura).
	Saberes e saber-fazer ligados à produção; Representações, imagens, saberes teóricos e práticas, comportamentos, atitudes relacionadas à produção.	Saber ou saber-fazer ligados à criação de transumância de rebanhos e cultura do trigo; Imagens e símbolos em torno da produção do leite.	
Transformação	Produtos transformados	Queijo, <i>aligot, foie gras</i> .	<ul style="list-style-type: none"> - Empresas; agroalimentares - Cooperativas; - Instituições; - Restaurantes; - Artesãos de alimentos; - Famílias.
	Representações, imagens, saberes teóricos e práticas, comportamentos, atitudes relacionadas à transformação.	Receitas; Saber-fazer em torno da fabricação de pratos; Imagens e símbolos em torno da produção do <i>Roquefort</i> .	
Distribuição/ comercialização	Saberes e saber-fazer relacionados ao sistema de distribuição e comercialização	Locais de aprovisionamento; Mercados;	<ul style="list-style-type: none"> - Empresas agroalimentares; - Cooperativas;

	do produto; Lugares e dimensões materiais.	Políticas de distribuição; Marketing do produto; Embalagem.	- Instituições; - Restaurantes; - Artesãos de alimentos; - Agricultores que vendem produtos em suas propriedades.
Consumo	Modos de consumo, hábitos alimentares, modos à mesa, objetos da mesa, ordem do comestível.	Temporalidade das refeições, contextos de consumo, convivialidade alimentar, pratos emblemáticos.	O comedor, o turista.

Fonte: Poulain (2012).

Também é necessário considerar o patrimônio alimentar como uma construção social, que vive numa constante dialética, em que se opõem estabilidade e movimento, já que a dinâmica da construção do patrimônio consiste em atualizar, adaptar, reinterpretar traços extraídos da história de um grupo (conhecimento, *know-how*), ou seja, combinar tradição e inovação, estabilidade e mudança e, assim, elaborar um novo significado social baseado no passado. Portanto, o objeto patrimonial é produtor e reproduzidor de identidade e unidade territorial, agindo como um recurso para a inovação a partir da mobilização do passado (BESSIÈRE *et al.*, 2010). Nada é fixo nem imutável dentro desse sistema. A classificação dos alimentos é uma ideia recente e sua utilização depende de vários fatores que mudam no tempo e no espaço. O produto que conhecemos hoje não é o mesmo que nossos avós conheceram no passado. As técnicas, os modos de preparação, de conservação, os utensílios mudam; os gostos evoluem. A noção de patrimônio recobre toda essa realidade e não se limita ao produto, englobando tudo o que lhe acompanha e o constrói em termos culturais e de identidade (CAMPANINI; SCHOLLIERS; WILLIOT, 2011).

3.2.1 Processos de registro e de reconhecimento do patrimônio cultural alimentar

O patrimônio não existe em si mesmo, ele é fruto de um processo de apropriação, de patrimonialização por parte de um determinado grupo, que confere a alguns objetos um valor distinto, o qual é diferente do valor inicial que possuía. Então, são reconhecidos como riquezas culturais que a coletividade busca salvaguardar e transmitir. As discussões e propostas de patrimonialização intensificaram-se nas últimas décadas, no entanto já são discutidas desde o século XIX, quando se começou a pensar na proteção dos monumentos históricos, antes dos monumentos naturais. Paralelamente, o que se chamava de folclore começava a traçar um caminho parecido, o qual era coletado e compilado, o que começou a ser feito, principalmente,

com o folclore literário. Já no século XX, abrangeram-se todas as suas formas, expandindo o movimento e emergindo o conceito mais amplo de patrimônio, indispensável para a apreensão da heterogeneidade das tradições, passando a considerar, a partir do final da década de 70, não só os bens considerados “nobres” da cultura e das belas artes, mas também de outros domínios (BIENASSIS, 2011).

Logo, analisar os processos de patrimonialização alimentar incita questionamentos sobre a unidade e/ou a descontinuidade entre passado-presente-futuro, colocando em voga questões de construção cultural e identitária das sociedades (construção e expressão do que somos). Os atores envolvidos remetem a recursos que possuem, sejam eles objetivos ou imaginários. Essas construções de identidade fazem parte do relacionamento com o outro, no qual o homem se identifica ou se diferencia e se destaca em relação ao outro, que pode ser um grupo cultural, um país, um território vizinho, mas também um turista, um visitante, um estrangeiro, etc. (BESSIÈRE *et al.*, 2010). É dentro desse contexto que se deve entender o reconhecimento crescente de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural por agências internacionais – a exemplo, a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco) – e nacionais – como o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) (SANTILLI, 2015).

A Unesco é a instituição que trata das questões patrimoniais mundialmente, definindo patrimônio como um legado recebido do passado, vivido no presente e que deve ser transmitido às gerações futuras. Considera o patrimônio cultural e o natural fontes insubstituíveis de vida e inspiração, marcas identitárias. O interesse dessa entidade pelas questões patrimoniais remonta a 1959, quando iniciou uma campanha internacional, a partir de uma solicitação dos governos do Egito e Sudão questionando a construção da represa da Assuan no Egito, que inundaria o vale onde estavam os templos de Abu Simbel, um tesouro da antiga civilização egípcia. O sucesso da campanha gerou outras ações de salvamento, como a de Veneza. Em seguida, iniciou-se, com a colaboração do Conselho Internacional de Monumentos e Sítios (Icomos), a elaboração de um projeto de Convenção sobre a proteção do patrimônio cultural. Em 1972, na Conferência Geral da Unesco, a partir da junção das propostas da Fundação do Patrimônio Mundial (proposta pelos Estados Unidos) e da União Internacional para a Conservação da Natureza e seus Recursos (IUCN), foi aprovada a Convenção sobre a Proteção do Patrimônio Mundial Cultural e Natural (UNESCO, 2019).

Os bens, para serem incluídos na Lista de Patrimônio Mundial da Unesco criada com essa Convenção, devem:

I- representar uma obra-prima do gênio criativo humano;

II- ser a manifestação de um intercâmbio considerável de valores humanos durante um determinado período, ou em uma área cultural específica, no desenvolvimento da arquitetura, das artes monumentais, de planejamento urbano ou de paisagismo;

III- aportar um testemunho único ou excepcional de uma tradição cultural ou de uma civilização ainda viva ou que tenha desaparecido;

IV- ser um exemplo excepcional de um tipo de edifício ou de conjunto arquitetônico ou tecnológico, ou de paisagem que ilustre uma ou várias etapas significativas da história da humanidade;

V- constituir um exemplo excepcional de habitat ou estabelecimento humano tradicional ou do uso da terra, que seja representativo de uma cultura ou de culturas, especialmente as que tenham se tornado vulneráveis por efeitos de mudanças irreversíveis,

VI- estar associado diretamente ou tangivelmente a acontecimentos ou tradições vivas, com ideias ou crenças, ou com obras artísticas ou literárias de significado universal excepcional (o Comitê considera que este critério não deve justificar a inscrição na Lista, salvo em circunstâncias excepcionais e na aplicação conjunta com outros critérios culturais ou naturais).

Entende-se que os patrimônios registrados nessa lista são de "valor universal excepcional" e devem fazer parte do patrimônio comum da humanidade. Esse instrumento internacional conta com a adesão de mais 190 países, que compartilham a missão de identificar e salvaguardar os sítios do Patrimônio Cultural e Natural mais representativos do mundo. Atualmente, encontram-se registrados 1.007 sítios (779 culturais, 197 naturais e 31 mistos) em 161 Estados-partes. Essa Convenção é única, pois combina os conceitos de conservação natural e de preservação de bens culturais e aborda questões relacionadas à mudança climática, à urbanização acelerada, ao turismo em massa, ao desenvolvimento socioeconômico, aos desastres naturais, além de outros desafios contemporâneos (UNESCO, 2019).

É válido remarcar que a concepção de patrimônio cultural foi ampliada consideravelmente, no último meio século, visto que, antes, os bens que se enquadram nessa condição, normalmente, eram monumentos individuais e edifícios, a maior parte das vezes vistos isoladamente, sem relacioná-los com o ambiente que os rodeava. Atualmente, admite-se a influência do ambiente e sua interação com a humanidade (UNESCO, 2019). Esse avanço conceitual permitiu que, em 2003, na Conferência Geral da Unesco, realizada em Paris, fosse publicada a Convenção da Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial que inclui, nessa categoria: as tradições e expressões orais, incluindo o idioma como veículo do patrimônio cultural imaterial; expressões artísticas, práticas sociais, rituais e atos festivos; conhecimentos e práticas relacionados à natureza e ao universo e técnicas artesanais tradicionais. O documento

tem por finalidade o respeito ao patrimônio cultural imaterial das comunidades, grupos e indivíduos envolvidos, a conscientização no plano local, nacional e internacional da importância do patrimônio cultural imaterial e de seu reconhecimento recíproco, a cooperação e a assistência internacionais (UNESCO, 2003).

O reconhecimento da alimentação como Patrimônio Cultural Imaterial pela Unesco ocorreu no ano de 2010, em Nairobi, no Quênia. Nessa ocasião, receberam o título: Refeição Gourmet dos Franceses (destinada a celebrar os momentos mais importantes na vida de indivíduos e grupos, como nascimentos, casamentos, aniversários, sucessos e reuniões nas quais se pratica a arte de "comer bem" e "beber bem"), Cozinha Mexicana Tradicional (modelo cultural completo, que reúne práticas agrícolas, rituais, talentos de longa data, técnicas culinárias e costumes comunitários ancestrais), a Arte do Pão de Gengibre do Norte da Croácia (feito com ingredientes simples como trigo, açúcar e especiarias; diferencia-se pela decoração; sua história remete à Idade Média) e a Dieta Mediterrânea (Chipre, Croácia, Marrocos, Espanha, Grécia, Itália, Portugal e Espanha): engloba um conjunto de conhecimentos, rituais, símbolos e tradições associadas a colheitas, pesca, criação, conservação, processamento, cozinha e, especialmente, a compartilhar a mesa. Comer juntos é o pilar da identidade cultural e continuidade das comunidades na bacia do Mediterrâneo. Desde, então, já foram incluídos na Lista:

- O ritual de transplante de arroz: é um ritual agrícola japonês realizado pelas comunidades Mibu e Kawahigashi da cidade de Kitahiroshima, na província de Hiroshima, em homenagem ao deus do arroz pela abundância na colheita. No primeiro domingo de junho, quando o arroz é transplantado, o ritual ilustra o plantio e o transplante. A transmissão é feita pelos anciões convededores das músicas e para plantar o grão e garantir a execução do ritual.

- O método georgiano de vinificação em *kvevris*: a produção de vinho "Kvevri" é feita na Geórgia como um todo, especialmente em comunidades rurais, nas quais variedades únicas de uvas são cultivadas. *Kvevri* é um vasilhame de argila no formato ovo, utilizado para vinificar, envelhecer e armazenar vinho. O *know-how* e a experiência de fazer *kvevri* e vinificação transmitem-se entre famílias, vizinhos, amigos e parentes, todos envolvidos desde a colheita de uva até a produção do vinho. O processo de vinificação constitui-se em espremer as uvas e derramar o suco, as peles, os caules e sementes de uva em um *kvevri*, o qual é selado e enterrado no solo para a fermentação que dura de cinco a seis meses.

- O *Keşkek*: um prato da tradição turca para cerimônias preparado em casamentos, cerimônias de circuncisão e feriados religiosos. O prato à base de trigo e carne é feito conjuntamente por homens e mulheres que usam grandes caldeirões para cozinhá-lo.

- O *Kimchi*: nome coreano dado aos vegetais conservados, temperados com especiarias e frutos do mar fermentados. Essa iguaria é parte fundamental da refeição coreana de todas as classes e em todas as regiões.

- O *Washoku*: prática social baseada em um conjunto de conhecimentos, práticas e tradições que se referem à produção, processamento, preparação e consumo de alimentos, normalmente visíveis nas festividades do Ano Novo. Os japoneses fazem diversos pratos para acolher as divindades do Ano Novo, como os bolos de arroz e pratos especiais bem decorados com ingredientes frescos, cada um com um significado simbólico. Essas iguarias são servidas em pratos especiais e compartilhados por membros da família ou comunidade.

- O café turco: combina técnicas especiais de preparação com uma rica tradição. Os grãos, logo após serem torrados, são moídos para obter um pó fino, o qual é posto em água fria e açúcar em uma panela, cozido em fogo baixo para que seja formada uma espuma na superfície. Essa tradição está ancorada no modo de vida turco e é um símbolo de hospitalidade, amizade, delicadeza e entretenimento.

- O *Lavash*: é um bom pão tradicional da culinária armênia. É feito por um pequeno grupo de mulheres e requer muito esforço, coordenação, experiência e *know-how* específico. Normalmente é servido com queijos locais, legumes ou carnes e dura até seis meses. Esse pão também tem função ritual em casamentos, sendo colocado sobre os ombros dos recém-casados para desejar fertilidade e prosperidade.

- A *mastiha* da Grécia: resina aromática extraída do arbusto *pistacia lentiscus*, cultivada na ilha de Chios. A *mastiha* é conhecida pelas suas inúmeras propriedades e a sua produção é um trabalho familiar que necessita de cuidados ao longo do ano por homens e mulheres de todas as idades, que participam de forma igual em diferentes etapas. A resina tem diferentes usos, entre eles o medicinal e preparo de bebidas, doces, sorvetes ou molho.

- O café árabe (Emirados Árabes Unidos, Arábia Saudita, Omã e Catar): servir café árabe faz parte da hospitalidade entre os árabes, sendo considerado um símbolo de generosidade. Tradicionalmente, o café é feito diante dos hóspedes. O ritual de preparo inicia-se com a seleção dos grãos, os quais são colocados em uma panela de ferro plano e levemente grelhados sobre uma fogueira. Os grãos torrados são esmagados com um pilão de cobre. O café moído é posto em uma grande cafeteira de cobre, na qual a água é derramada e colocada no fogo. Uma vez que o café esteja pronto, ele é posto em uma cafeteira menor e depois servido aos convidados em pequenas xícaras. O convidado de maior importância, ou o mais antigo, é servido primeiro. O copo do convidado é apenas um quarto cheio, que pode ser preenchido várias vezes. O costume é que cada hóspede beba pelo menos uma xícara, porém nunca mais

que três.

- Práticas e *know-how* relacionados com a árvore de argan, que é uma espécie florestal endêmica presente na Reserva da Biosfera Arganeraie, no sudoeste de Marrocos: as mulheres e, em menor quantidade, os homens que vivem em áreas rurais da Reserva usam métodos tradicionais para extrair o óleo dessa fruta. Diversas atividades são necessárias para extração do óleo, entre as quais estão a colheita de frutas, a secagem, a polpação, a Trituração, a triagem e moagem, tais práticas são transmitidas por imitação e aprendizado não formal. O óleo tem muitos usos em alimentos, remédios, cosméticos, também é oferecido como um presente de casamento e usado com frequência para preparar pratos cerimoniais.

- A tradição de preparar e compartilhar *dolma*: prato tradicional do Azerbaijão, considerado uma prática culinária central em todas as partes do país. A iguaria vem sob a forma de pequenas coberturas (carne, cebola, arroz, ervilhas e especiarias) embrulhadas em folhas frescas ou pré-cozidas, ou utilizadas para encher frutas e legumes. O nome dessa tradição é uma abreviação da palavra turca "*doldurma*", que significa "rechado". Esse prato é compartilhado com a família ou comunidades locais. Os métodos, técnicas e ingredientes utilizados para prepará-lo variam de uma comunidade para outra. É preparado em encontros especiais, promove solidariedade, respeito e hospitalidade. Essa tradição é transmitida de geração em geração, transcendendo as fronteiras étnicas e religiosas existentes no país.

- O *Oshituthi shomagongo*: o Festival de marula é organizado durante dois ou três dias entre o final de março e o início de abril. Reúne as oito comunidades de Aawambo do norte da Namíbia em torno do consumo de *omagongo*, uma bebida feita a partir de frutos de marula. Em preparação para o festival, os homens são responsáveis pela escultura de xícaras de madeira e pequenas cabaças usadas para servir e esculpir pequenas ferramentas em chifre de gado para perfurar a fruta. As mulheres, por sua vez, tecem cestas e fazem as panelas de barro que serão usadas para fazer o *omagongo*. A transformação de frutos de marula reúne jovens e idosos para compartilhar conhecimento e *know-how* transmitidos informalmente através da observação, participação ativa e emulação.

- A pesca de camarão a cavalo em Oostduinkerke (Bélgica): doze famílias de Oostduinkerke participam da pesca de camarão, cada uma com sua especialidade, como tecelagem de rede ou conhecimento de cavalos de tração Brabant. Duas vezes por semana, exceto no inverno, os cavalos Brabant mergulham na água até o peito e avançam paralelos à costa, puxando redes em forma de漏斗. Uma corrente raspa a areia para criar vibrações que fazem o camarão pular e entrar na rede. Os pescadores despejam a sua captura nas cestas fixadas nos flancos do cavalo. Os camarões, posteriormente, são cozidos e degustados. Essa tradição

fortalece a identidade coletiva e exerce um papel essencial nos eventos sociais e culturais, o que inclui a Festa de Camarão de dois dias, preparada durante meses pela comunidade local.

- A prática agrícola tradicional da cultura do "*quick ad alberello*": prática de cultivo de videiras cortadas em taças (*fast ad alberello*) e feita por produtores de vinho e agricultores da ilha mediterrânea de Pantelleria na Itália. O conhecimento e as habilidades dos portadores e praticantes dessa tradição envolvem várias etapas e são transmitidos entre familiares oralmente, no dialeto local, e através da prática. Os rituais e festas organizados entre julho e setembro também permitem que a comunidade local compartilhe essa prática social.

- A cultura da cerveja na Bélgica: a produção e valorização da cerveja é parte do patrimônio vivo de muitas comunidades em toda a Bélgica. Essa cultura está presente no cotidiano e durante eventos festivos dos belgas. Em torno de 1.500 variedades de cerveja são produzidas no país com diversos métodos de fermentação. A cerveja artesanal tornou-se popular na década de 80 e diversas regiões são conhecidas por suas variedades específicas. A bebida também tem uso culinário, especialmente para a produção de produtos como queijos de cerveja e, como no caso do vinho, pode estar associada a certos alimentos para dar novos sabores.

- A cultura de fazer e compartilhar pão sírio em comunidades do Azerbaijão, Irã, Cazaquistão, Quirguistão e Turquia: exerce funções sociais que permitiram que o pão continuasse como uma tradição amplamente praticada. Para fazer o pão (*lavash, katyrma, jupka ou yufka*), são necessárias pelo menos três pessoas, muitas vezes membros da família, cada uma com uma função no preparo e cozimento. Nas áreas rurais, os vizinhos também participam. O pão é assado usando um *tandyr/tanūr* (um forno de terra ou pedra no chão), *sāj* (uma placa de metal) ou *kazan* (um caldeirão). Além das refeições regulares, o pão sírio é compartilhado em casamentos, nascimentos, funerais, feriados variados e durante as orações. Em funerais, no Cazaquistão, acredita-se que se deve preparar o pão para proteger o falecido, enquanto uma decisão é tomada por Deus; no Quirguistão, compartilhar o pão proporciona uma vida após a morte melhor para o falecido. A prática, transmitida pela participação dentro das famílias e do mestre ao aprendiz, expressa hospitalidade, solidariedade e certas crenças que simbolizam raízes culturais comuns que reforçam o pertencimento comunitário.

- O Festival dos Vinicultores de Vevey, na Suíça: celebra o trabalho de produtores de vinho comunitários, envolvendo não apenas profissionais, mas também membros do público e artistas locais. Organizado a cada vinte anos, cada festival fundamenta-se na recriação de temas tradicionais, a exemplo do trabalho da terra e das vinhas, o ciclo das estações e a fraternidade. Essa tradição estimula o espírito de comunidade, colabora para a vida artística e promove um

sentido de continuidade cultural, ao mesmo tempo que incentiva o *know-how* dos produtores de vinho artesanais.

- A tradição e cultura do *palov*: prática social baseada na preparação de um prato tradicional comum a todas as comunidades rurais e urbanas do Uzbequistão, o *palov*. Para um uzbeque, os hóspedes só podem se despedir quando lhes oferecerem esse prato, que é feito com arroz, carne, especiarias e legumes. Além de ser regularmente consumido, é também um gesto de hospitalidade e é servido em ocasiões especiais, como casamentos ou no Ano Novo, para ajudar os desfavorecidos ou homenagear os entes queridos falecidos. Este prato é preparado por homens e mulheres de todas as idades e categorias sociais. O conhecimento e o *know-how* associados ao *palov* são transmitidos das gerações mais velhas para as mais jovens, formal ou informalmente, seguindo um modelo de mestre-aprendiz ou por demonstração e participação em famílias, entre pares, em instituições comunitárias, organizações religiosas e escolas vocacionais. A preparação e partilha desse prato tradicional fortalece os laços sociais, promove valores, como a solidariedade e a unidade, e perpetua tradições locais que são parte integrante da identidade cultural da comunidade.

- O Festival Internacional de Cultura e Pesca de Argungu: todos os anos, as comunidades se reúnem no noroeste da Nigéria para participar desse evento que ocorre próximo ao rio Matan Fada. O festival de quatro dias ocorre entre o final de fevereiro e início de março e inclui o *kabanci*, uma série de competições aquáticas que incluem a pesca manual, a canoagem, a captura de patos selvagens e outras práticas tradicionais, como a pesca. O conhecimento repassado entre as famílias sobre a qualidade da água e os recursos pesqueiros contribuem largamente para a continuidade do festival, é feito pelos chefes tradicionais, o *SarkiRuwa* (responsável pela gestão da saúde do rio) e *Homa*. As habilidades que envolvem as atividades do festival são transmitidas às gerações mais jovens formal e informalmente, em particular as técnicas de pesca específicas que são ensinadas por demonstração dentro de famílias.

- A arte dos *pizzaiolos* napolitanos: prática culinária que compreende quatro etapas diferentes referentes à preparação da massa e à sua cozedura sobre um fogo de lenha, rodando a pizza no forno. O elemento é nativo de Nápoles, capital da Campania, onde quase 3.000 *pizzaiolos* vivem e trabalham hoje. *Pizzaiolos* são um elo vivo para as comunidades envolvidas. Há três categorias principais de proprietários – o mestre *pizzaiolo*, o *pizzaiolo* e o queimador –, além das famílias de Nápoles que reproduzem a arte em casa. O elemento promove a coleta e troca entre gerações.

- O *nsima*: tradição culinária do Malawi e pode estar relacionado a um conjunto de elementos que integram a tradição culinária do Malawi, ou a um único ingrediente usado na

tradição, uma espécie de mingau grosso normalmente feito com farinha de milho. O processo de desenvolvimento do *nsima* requer conhecimentos específicos que envolvem o processo que transforma o grão em farinha, preparo e consumo dos possíveis alimentos servidos como acompanhamento. As refeições são repletas de costumes, que permitem, por exemplo, regular o excesso de cobiça e promover a limpeza e a coesão. As comunidades garantem a salvaguarda dessa tradição por meio da prática contínua, da publicação de manuais e receitas dedicadas ao *nsima*, da organização de festivais e da revitalização da prática.

- O *Oshi Palav (pilaf)*: prato tradicional de comunidades no Tajiquistão, reconhecido como parte de sua herança cultural. É chamado o 'Rei das refeições'. É feito à base de vegetais, arroz, carne e temperos, porém existem até 200 variedades do prato. Homens ou mulheres preparam o prato em suas casas ou em casas de chá, enquanto socializam ou tocam música e cantam. O conhecimento e as habilidades dessa prática são transmitidos em uma base intergeracional nas famílias e nas escolas de culinária do mestre para o aprendiz. Quando o aprendiz já domina o preparo do *oshi palav*, ele organiza um jantar para o treinador e convidados, no qual o treinador recebe uma touca e um vestido tradicional, enquanto o aprendiz recebe um *skimmer* (uma ferramenta para cozinhar *oshi palav*), simbolizando a independência do aprendiz.

- O *Nar Bayrami* – Festa Tradicional da Romã no Azerbaijão: festival anual que ocorre entre outubro e novembro na região de Goychay do Azerbaijão para celebrar a romã, seus usos tradicionais e seus simbolismos. A cultura da romã envolve um conjunto de práticas, conhecimentos, tradições e habilidades ligadas ao cultivo da fruta usada na culinária. Simbolicamente, a romã é associada à produtividade de longo prazo, à abundância e portadora de energia.

- O *Ftira Maltija*: pão de massa fermentada feito a mão, caracterizado por grandes orifícios irregulares no meio (formato de anel), externamente mais duro e internamente uma massa mais leve. É uma herança cultural do povo Maltês. Comer esse pão em Malta é uma forma de compartilhar a identidade local e unir as pessoas.

- O cuscuz foi apresentado em conjunto por Argélia, Mauritânia, Marrocos e Tunísia: também denominado *Seksu*, *Kusksi* e *Kseksu*, é um alimento básico sem o qual nenhuma refeição está completa. O cuscuz (ou couscous) é feito a partir da sêmola de trigo em pequenos grânulos. O preparo do cuscuz envolve diversos saberes e fazeres que envolvem o preparo do prato, o preparo da farinha sêmola e os utensílios necessários para realizar as duas tarefas anteriores. São inúmeras receitas que podem ser feitas com carne vermelha, peixe, entre outras

derivações. Os legumes são sempre escolhidos cuidadosamente por quem prepara o cuscuz. Encontraram-se registros desde o século 13 sobre essa iguaria.

- As práticas e saberes tradicionais do terere, no Paraguai: Terere é uma bebida original do Povo Guarani muito difundida nesse país. O terere é uma infusão de ervas medicinais (*pojá ñaná*, em idioma guarani) que é consumida fria, com bomba, em uma cuia de chifre bovino, fabricada artesanalmente. A preparação do terere é um ritual composto por diversos códigos, transmitidos entre as famílias paraguaias desde o século XVI. A prática fortalece a valorização das novas gerações do rico patrimônio cultural e botânico de origem Guarani. Esse é o primeiro patrimônio alimentar indígena registrado na Unesco.

Constata-se que o patrimônio imaterial e, dentro de seu escopo, o patrimônio culinário e alimentar está em um momento chave de reconhecimento e de conscientização social da necessidade de protegê-lo. Novos bens alimentícios foram declarados como patrimônio cultural intangível pela Unesco nos últimos anos e outros processos estão em avaliação. De toda maneira, é necessário continuar discutindo sobre definição, reflexão e conservação dos patrimônios alimentares (MEDINA, 2017). Ou seja, o ato de registrar um bem imaterial não encerra os questionamentos da sua concepção e preservação, uma vez que a cultura é dinâmica. Deve-se também considerar que, quando uma prática culinária é reconhecida como patrimônio da Unesco ou de outra organização, não se registra apenas sua receita, mas também as tradições que permeiam sua produção, matérias-primas, manufatura, fabricação e modos de consumo, os quais são colocados em evidência. O consumo é um poderoso vetor de políticas públicas, desde que os atores nacionais ou locais o adotem (SUREMAIN; KATZ; MATA, 2016).

Nesse sentido, iniciou-se uma corrida entre os estados-nação para promover a culinária como forma de combater a globalização, reforçar a identidade nacional e preservar o patrimônio alimentar local, gerando um processo global de mercantilização do patrimônio cultural imaterial. Essa política de patrimônio alimentar envolve os binários de local/global, autêntico/fusão e real/virtual em um mundo globalizado. Assim, a produção do patrimônio depende de constantes negociações de sentido, o que pode gerar uma distorção da realidade, como no caso da proposta Coreana que submeteu a Cozinha da Corte ao título de Patrimônio Cultural Imaterial da Unesco como representante de uma história alimentar cultural unificada, quando na verdade a maior parte da população não se reconhece nela (KIM, 2017). Vivencia-se uma hipertrofia patrimonial alimentar, ou seja, um número excessivo de processos de patrimonialização de alimentos em instituições políticas, empresas e sociedade civil de todo o mundo. Os governos regionais e locais são movidos por um desejo de desenvolvimento, no qual precisam de uma etiqueta patrimonial e um *tunning* ou envoltório cultural (PEREIRO, TIBÉRIO; RODRIGUES, 2018).

Remarca-se que as patrimonializações feitas pela Unesco são relevantes, pois contribuem para o reconhecimento do patrimônio, facilitam a comunicação, aprendizado e guia das posturas patrimoniais, dada a diversidade das culturas. No entanto as definições assumidas por essa instituição acabam restringindo o que pode ser reconhecido como patrimônio, bem como a manutenção das práticas culturais a ele ligadas. Essa limitação nos conceitos de patrimônio que impõem regras gerais para diferentes culturas vem acarretando problemas, visto que diversos países não conseguiram enquadrar suas culturas, seus patrimônios, dentro dos conceitos adotados pela entidade, fazendo com que minorias comunitárias dentro dos Estados-Nações tenham o reconhecimento de suas expressões culturais negado pela soberania nacional (PLENS; FRANCISCO, 2016).

Infere-se, então, que os processos de patrimonialização da Unesco são questionáveis em alguns pontos: a rigidez das regras, que exclui algumas candidaturas e privilegia outras; a necessidade de os bens candidatos se adaptarem aos padrões estabelecidos, criando patrimônios que não condizem plenamente com a realidade vivida. A Dieta Mediterrânea, por exemplo, de acordo com Sureman, Katz e Matta (2016), tem duas perspectivas diferentes: o discurso patrimonial e o discurso médico. O patrimonial, favorecido pelo marketing cada vez mais eficaz, aponta somente os benefícios e homogeneidade. Já o segundo discurso, o médico, indica que a realidade vivida na região, em países como a Grécia, que vive uma crise econômica, o consumo de legumes, peixes e frutas e não é para todos, assim como há explosão do índice de obesidade, hipertensão e diabetes nas populações do Maghreb. Lemos *et al.* (2018) enfatizam também que diversos grupos sociais não consideram as salvaguardas da Unesco, dado o descontentamento das minorias com a autorrepresentação dos patrimônios protegidos por esta Agência, questionando sua concepção europeia de patrimônio e cuja agenda se impõe aos países da América Latina.

No Brasil, é o Iphan o principal órgão responsável pelas questões patrimoniais. A proteção de bens culturais de excepcional valor histórico e artístico de interesse público consolidou-se como prática social há mais de cinquenta anos (IPHAN, 2000). O registro é uma ferramenta de reconhecimento e valorização destinada à identificação e à produção de conhecimento sobre o bem que, para ser registrado como patrimônio, dever ter relevância para a memória, a identidade e a formação da sociedade brasileira (BRASIL, 2006).

As propostas de registros são definidas no movimento coletivo da própria sociedade, acolhidas pelo Iphan e preliminarmente avaliadas. Caso julgadas procedentes, são encaminhadas para instrução. Na instrução dos processos de registro, elaboram-se os dossiês de registros que contêm descrição pormenorizada do bem a ser registrado, acompanhada da

documentação correspondente, podendo ser feita por outro órgão do Ministério da Cultura, pelas unidades regionais do Iphan ou por entidade pública ou privada que detenha conhecimentos específicos sobre a matéria. Após a instrução do processo, o Iphan publica um parecer no Diário Oficial da União. Corridos 30 dias da publicação, acolhem-se as eventuais manifestações da sociedade sobre o registro e, então, o processo é enviado ao Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural para deliberação. O registro deve ser renovado a cada 10 anos, em função do dinamismo das manifestações culturais (CASTRO; FONSECA, 2008).

O reconhecimento dos bens imateriais ocorreu pelo Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000, que instituiu o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial, atribuindo ao Estado as responsabilidades de inventariar, documentar, produzir conhecimento e apoiar a dinâmica dessas práticas socioculturais. Os bens culturais de natureza imaterial, conforme suas características, são incluídos, ou contextualizados, nas seguintes categorias que constituem os distintos Livros do Registro: 1) Saberes: conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades; 2) Formas de expressão: manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas; 3) Celebrações: rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social; 4) Lugares: mercados, feiras, santuários, praças e demais espaços onde se concentram e se reproduzem práticas culturais coletivas (CASTRO; FONSECA, 2008).

Lemos *et al.* (2018) afirmam que as reinvindicações pelas bases desse Decreto reportam-se aos modernistas dos anos trinta: o poeta Mário de Andrade e o designer gráfico Aloísio Magalhães já pleiteavam o registro dos aspectos imateriais do patrimônio cultural brasileiro, porém sem serem ouvidos. Já Abreu (2015) ressalva que a escolha do termo "registro" para a atribuição do título de patrimônio cultural do Brasil a uma "propriedade cultural intangível" não é por acaso, pois se opõe ao dispositivo semelhante para classificação de "propriedade cultural material". Assim, a "Classificação" indica que um edifício ou objeto não pode ser fisicamente destruído. Já o "registro" indica que a primeira proteção foi estabelecida para que uma "propriedade cultural intangível" não desapareça da memória social. Dessa forma, o "registro" é uma forma de estimular a reativação de uma "propriedade cultural intangível", diante de uma possível ameaça de extinção.

Especificamente, o registro de práticas relacionadas à alimentação iniciou-se em 2002, na categoria de Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro no Livro dos Saberes. Até o presente momento foram registrados (Iphan, 2020):

- Ofício das Paneleiras das Goiabeiras: foi o primeiro bem cultural registrado em 2002, pelo Iphan, como Patrimônio Imaterial, no Livro de Registro dos Saberes. A produção, no bairro

de Goiabeiras Velha, em Vitória, no Espírito Santo, usa técnicas tradicionais e matérias-primas naturais. A atividade, eminentemente feminina, é tradicionalmente passada pelas artesãs paneleiras às suas filhas, netas, sobrinhas e vizinhas, no cotidiano doméstico e comunitário. As panelas ainda são modeladas manualmente, com argila sempre da mesma procedência e com o auxílio de ferramentas rudimentares. A simetria, qualidade de seu acabamento e sua eficiência como artefato são provenientes das peculiaridades do barro usado e ao conhecimento técnico e habilidade das paneleiras, que praticam esse saber há várias gerações. A técnica cerâmica usada é reconhecida por estudos arqueológicos como herança cultural Tupi-guarani e Una2, com maior número de elementos identificados com os desse último.

- Ofício das Baianas do Acarajé: foi inscrito no Livro dos Saberes em 2005 e é uma atividade tradicional de produção e venda das denominadas comidas em tabuleiro da baiana, preparadas com azeite de dendê e relacionadas ao culto dos orixás, largamente disseminadas em Salvador-BA. Destaca-se o acarajé, bolinho de feijão fradinho feito artesanalmente, com o feijão moído em um pilão de pedra (pedra de acarajé), temperado e depois frito no azeite de dendê fervente. Sua receita tem origens no Golfo do Benim, na África Ocidental, tendo sido trazida para o Brasil com a vinda de africanos dessa região. O Ofício das Baianas de Acarajé está relacionado à sua ritualização, que abarca: o modo de fazer as comidas, com distinções referentes à oferta religiosa ou à venda informal; os aspectos relacionados à venda, a exemplo da própria indumentária da baiana; o preparo do tabuleiro e dos locais onde se instaliam; os significados que as baianas atribuem ao seu ofício; os sentidos que a sociedade local e nacional atribuem a esse elemento simbólico constituinte da identidade baiana.

- O modo artesanal de fazer Queijo de Minas nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e do Salitre, em Minas Gerais: foi inscrito no Livro de Registro dos Saberes em 2008 e caracteriza-se como um conhecimento tradicional e elemento marcante da identidade cultural dessas regiões. Em cada uma das regiões, os detentores do conhecimento sobre a produção artesanal do queijo de leite cru desenvolveram um modo de fazer próprio, manifesto na manipulação do leite, dos coalhos e das massas, na prensagem, no tempo de maturação (cura), dando a cada queijo aparência e sabor específicos. Origina-se da tradição portuguesa da Serra da Estrela e, como todo produto cultural, no decorrer do tempo, sofreu transformações e procurou adaptar-se à realidade local a partir de estruturas, instrumentos, técnicas e fazeres que lhes são próprios.

- O Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro: foi inscrito no Livro de Registro dos Saberes em 2010 e é um conjunto constituído por elementos interdependentes: as plantas cultivadas, os espaços, as redes sociais, a cultura material, os sistemas alimentares, os saberes,

as normas e os direitos. O sistema ancora-se no cultivo da mandioca brava (*Manihot esculenta*) e é a base social para mais de 22 povos indígenas das famílias linguísticas Tukano Oriental, Aruak e Maku (não identificadas), que estão ao longo do rio Negro, em um território que abrange os municípios de Barcelos, Santa Isabel do Rio Negro e São Gabriel da Cachoeira, no Estado do Amazonas, até a fronteira do Brasil com a Colômbia e a Venezuela. Os povos indígenas que habitam a região noroeste do Amazonas ao longo da calha do rio Negro e das bacias hidrográficas tributárias são detentores do conhecimento sobre o manejo florestal e os locais adequados para o cultivo, coleta, pesca e caça, constituindo um conjunto de saberes e modos de fazer enraizados no cotidiano. O sistema ocorre em uma realidade multiétnica e multilingüística, em que os grupos indígenas compartilham modos de transmissão e circulação de saberes, práticas, serviços ambientais e produtos.

- Os Modos de Fazer Cuias do Baixo Amazonas no Pará: foram inscritos no Livro de Registro dos Saberes em 2015 e são uma prática artesanal desenvolvida entre comunidades indígenas da região há mais de 200 anos. Atualmente, é um ofício praticado por mulheres de comunidades ribeirinhas. Os saberes atrelados à produção e utilização de cuias são parte das complexas dinâmicas de colonização e ocupação do espaço amazônico e relacionam-se ao aproveitamento de recursos naturais disponíveis nessa região. As cuias pintadas, que são diferentes das produzidas com incisões, foram inseridas pelas artesãs no século XX, padrão incorporado em grande parte da ornamentação considerada tradicional. Essa expressão cultural encontra-se em constante processo de reelaboração. As cuias são usadas pelas populações ribeirinhas locais para pegar água do rio, tomar banho, cozinhar, consumir líquidos e outros alimentos, tirar água da canoa, decorar as paredes das casas como vasos de plantas, etc.

- Produção Tradicional e Práticas Socioculturais Associadas à Cajuína no Piauí: foi inscrita no Livro dos Saberes em 2014. O modo de fazer e as práticas socioculturais relacionadas à cajuína são bens imateriais, pois em grande parte é um dos elementos dos rituais de hospitalidade das famílias no Piauí. O consumo desta bebida é um ato de degustação, normalmente acompanhado de comentários e comparações sobre as qualidades daquela garrafa da bebida, destacando sua cor, doçura, cristalinidade, leveza ou densidade, qualidades decorrentes do caju escolhido e das técnicas de cada produtor. Tais referências denotam o sentimento de pertencimento do grupo ou família produtora e fortalecem os laços entre os integrantes das redes familiares pelas quais a cajuína circula. As garrafas de cajuína, atualmente, podem ser vendidas, mas eram, na maioria das vezes, dadas de presente ou servidas às visitas e oferecidas em aniversários, casamentos e outras comemorações.

- As Tradições Doceiras da Região de Pelotas e Antiga Pelotas (Arroio do Padre, Capão

do Leão, Morro Redondo, Turuçu): foram inscritas no Livro de Registro dos Saberes em maio de 2018. Os doces ocupam um papel peculiar na composição da sociedade regional, constituindo-se em um elemento cultural que aglutina a diversidade de grupos étnicos e sociais que a compõe. Para a maior parte das doceiras e doceiros, o ofício dá continuidade às histórias de suas famílias, principalmente no meio rural, entre os produtores de doces de frutas, que são fortemente relacionados à região colonial - um espaço de vivências, trabalho e afetos. Dessa forma, esse registro contempla o espaço de ocorrência e os sentidos que a elas são atribuídos, justificado pelo seu valor identitário e a relação entre o saber doceiro e o território.

- O Sistema Agrícola Tradicional das Comunidades Quilombolas do Vale do Ribeira: foi inscrito no Livro dos Saberes em 2018 e é um conjunto de saberes e técnicas acumuladas fruto do conjunto de conhecimentos agrícolas, ambientais, sociais, religiosos e lúdicos das comunidades quilombolas da Região Sudeste do Estado de São Paulo e leste do Estado do Paraná, no Vale do Ribeira. Essas comunidades plantam desde o período colonial às margens do rio Ribeira do Iguape, produzindo mandioca, milho, feijão, arroz e diversas outras espécies, de formas que seu modo tradicional de fazer agricultura tornou-se eixo estruturante do seu modo de vida e permitiu sua permanência e perpetuação nos vales e montanhas da região. Saberes transmitidos de geração em geração pela oralidade e observação em vivências práticas que direcionam os modos de olhar a natureza, de avaliar e tomar decisões sobre o uso dos recursos naturais para a agricultura. Assim, o ensinar, o promover trocas, o sentir e criar estão atrelados a um modo de vida baseado na roça de coivara. Os saberes ligados à produção agrícola vão além do cultivo e da colheita, pois abrangem: os modos de fazer o transporte e a estocagem dos grãos e demais produtos; transformá-los em diferentes receitas culinárias; sociabilidade nas refeições; realização de ritos e festividades; confecção de instrumentos musicais e saber tocá-los; dançar; contar histórias; retribuição de favores; honrar compromissos e o estabelecimento de laços de afinidade e afeto.

De acordo com Santa'ana (2017), o reconhecimento do patrimônio cultural imaterial tem enfrentado alguns problemas. Institucionalmente, os setores e agentes fundamentais da sociedade, como os poderes executivo e legislativo, nas esferas municipais, estaduais e federal, têm tido dificuldades para compreenderem as sutilezas que envolvem esse tipo de patrimônio e a complexidade para sua salvaguarda. No próprio Iphan tem sido difícil a integração das políticas relativas às dimensões material e imaterial do patrimônio cultural, assim como dividir de maneira equilibrada entre essas categorias os recursos financeiros da instituição. Em grande parte, essa realidade é fruto da persistência de uma cultura interna que privilegia o patrimônio construído e concentra muitos recursos financeiros e humanos em obras de conservação e

restauração, em detrimento de ações sistemáticas para promoção e preservação do patrimônio cultural imaterial.

Outra questão problemática é a dificuldade de transformar uma prática institucional ainda muito centrada no especialista e no seu saber técnico em uma atividade de caráter mais aberto e participativo. Essa dificuldade na abordagem constitui um entrave importante para a integração das políticas relativas às dimensões imaterial e material do patrimônio e colabora para separar as duas áreas. Em suma, o processo de salvaguarda deve seguir numa progressiva diminuição da intervenção estatal (SANTA'ANA, 2017). Outro problema é o fato de, apesar da inclusão de elementos culturais intangíveis relacionados não apenas a cultura de elite, mas também a culturas indígenas e populares, a elaboração de políticas públicas nesse setor continua sendo permeada por valores e concepções elitistas das culturas nacionais, privilegiando perspectivas ideológicas que priorizam referências culturais brancas, católicas e coloniais (ARANTES, 2008). Dificulta também a salvaguarda do patrimônio brasileiro a falta de conhecimentos sobre as especificidades de cada região, o que é agravado pela dimensão continental do país (PECCINI, 2013).

Constata-se, então, que o patrimônio institucionalizado se constitui geralmente de um mapa sobre o território da cultura ou da memória vivida, feito por um especialista com base em um processo de “fixação do significado”, de “inscrição”, isto é, de uma documentação bem elaborada e acurada. Remarca-se a importância de se questionar como ocorre esse processo de seleção, organização e documentação, a fim de promover um conhecimento crítico sobre os bens aos quais é atribuída excelência e sobre a perspectiva pela qual se constrói as excelências (PADIGLIONE, 2012). O patrimônio é concebido a partir de uma realidade já existente e as políticas de conservação e disseminação identificam as pessoas que o legitimam, mas não questionam, nem refletem com elas sobre a conversão do seu bem em um patrimônio, o que é essencial para que a preservação seja eficaz (PRATS, 1997).

Consequentemente, as políticas oficiais de patrimônio tendem a favorecer a preservação e a conservação dos bens, ignorando as divergências de sentidos do termo para as populações, inclusive suas “resistências” ou “negligências. Assim, não só o objeto patrimonializado deve fazer parte dos inventários com base nos interesses comunitários, mas também a noção de patrimônio das pessoas envolvidas, incluindo conceitos não acadêmicos (PLENS; FRANCISCO, 2016). Isso nos permite pensar que

[...] talvez seja oportuno desconstruir as categorias idealizadas, quer dizer, reunir por um momento o gato e o rato [...] sem operar nelas essa distinção [...] que favoreça uma forte hierarquia entre altas e baixas, autênticas e falsas, cultas e populares,

universais e locais, culturais e recreativas, artísticas e turísticas, científicas e informativas (PEDIGLIONE, 2012, p. 61).

Uma vez que é o ator ou o grupo social patrimonializado que deve construir, selecionar, classificar e ressaltar o valor do patrimônio (POULAIN, 2012), pois a ativação só ocorre concretamente se houver a participação de sujeitos conscientes e permanecerá enquanto o patrimônio for presente dentro e fora dos sujeitos, o que implica no protagonismo da participação da comunidade na ativação do patrimônio-territorial latino-americano (COSTA, 2017). Logo, um dos caminhos para uma real democratização dos inventários do patrimônio alimentar nacional está na valorização das populações pertencentes ao patrimônio, visto que um dos objetivos da patrimonialização é inserir os povos que foram excluídos no decorrer do tempo. Este seria um caminho óbvio, mas não é simples, pois, atualmente, parte dos povos tradicionais do Brasil enfrentam disputas por território, vivendo em situação de insegurança alimentar e nutricional (SANTANA, 2016).

A ativação popular do patrimônio-territorial latino-americano, portanto, parece ser urgente, visto que em um contexto socioespacial as perdas materiais, emocionais e os danos morais a existência dos indígenas e afrodescendentes não cessam. O patrimônio-territorial é uma chave, uma reação e uma resposta à ‘patrimonialização global’, que permite, a partir de uma concepção espacial mais totalizante da cultura, desmantelar, pelas periferias, os efeitos da modernização e da colonialidade no continente e valorizar homens, mulheres e crianças humilhados por preconceito de origem econômica, racial/étnica e espacial (COSTA, 2017).

Também é necessário mencionar que as discussões sobre a preservação patrimonial não se limitam a ações institucionais, pois existem outras atividades que incidem sobre as questões patrimoniais e outras formas de preservar e valorizar o patrimônio cultural. Uma dessas atividades são as pesquisas acadêmicas que, ao tratarem as questões patrimoniais como objeto de estudo, discutem sobre a questão em si e ainda a relacionam com diferentes temáticas, a exemplo do turismo, do desenvolvimento local, da inovação, entre outros assuntos, diversificando e ampliando as discussões e conhecimentos sobre patrimônios culturais, os quais são registrados em artigos, monografias, dissertações e teses. Assim, as Instituições de Ensino Superior, de acordo com Muller, Amaral e Pelaez (2013), têm ocupado papel importante na construção, manutenção, resgate e transmissão dos conhecimentos que permeiam a gastronomia brasileira, possibilitando que esses saberes deixem de existir apenas na memória e passem a existir também no papel. Essa sistematização possibilita a sua disseminação dentro da academia, garantindo a perpetuação da memória e da identidade.

Outra atividade que tem atuado junto às questões patrimoniais é a turística. Quando planejada em consonância com os anseios da comunidade, é capaz de colaborar para a valorização e preservação do patrimônio que turisticamente assume o papel de atrativo. Nesse sentido, Almiran, Bertocello e Trancoso (2006) declaram que o processo de patrimonialização, aliado à valoração turística, configura-se como uma nova forma de assegurar recursos e rendas a partir da diferenciação na inserção ou reinserção do lugar em roteiros turísticos a partir do seu reconhecimento enquanto patrimônio. Hernandez (2008) afirma que o turismo pode atuar como autêntico vetor de desenvolvimento das comunidades receptoras, contribuindo para a manutenção e futura projeção do patrimônio cultural e para a sustentabilidade, se for capaz de favorecer as relações interculturais.

3.2.2 Patrimônio, Patrimonializações e Povos Indígenas Brasileiros

No passado, recolhiam-se objetos indígenas que serviam para formar os chamados “gabinetes de curiosidades”, os quais eram apreciados pelo exotismo e/ou pela raridade, muito mais do que por qualidades estéticas e/ou artísticas. O chamado “colecionismo” do século XIX, fundamentado na ideia do iminente desaparecimento das populações indígenas americanas, valia-se das noções de “civilização” e de superioridade dos europeus, já que os artefatos recolhidos para preservação poderiam atestar a origem e a evolução humanas. Mas, diferente do que previam os teóricos da “extinção” das populações indígenas nas Américas, inúmeras sociedades de diferentes etnias resistiram e sobreviveram física e culturalmente e mantiveram, mesmo que por muitas vezes com dificuldades, um considerável patrimônio cultural (material e imaterial) passado de geração em geração ao longo dos tempos (SILVA, G., 2014).

Texeira (2014) diz que este descaso histórico das instituições responsáveis pela preservação das referências culturais relativas aos povos indígenas contemporâneos pode ser explicado não apenas pela orientação elitista e eurocêntrica, mas também pela postura do Estado brasileiro para com esses grupos. E apesar da mobilização política de dezenas de povos em todo o Brasil ao longo do século XX e de algumas ações significativas dentro da própria organização estatal, a regra geral foi silenciar as especificidades culturais dos indígenas. A ruptura significativa com esse modelo eurocêntrico e elitista caracteriza as discussões patrimoniais somente a partir das décadas de 1970 e 1980, principalmente quando foram tombadas a Casa Branca e a Serra da Barriga, ambas em 1986, e com a Constituição da República Federativa do Brasil, em 1988, nos seus artigos 215 e 216. Essa mudança estava relacionada ao cenário

internacional de valorização da diversidade e respeito pelas manifestações culturais dos diferentes grupos com participação significativa da Unesco neste contexto (TEXEIRA, 2014).

Não se pode deixar de frisar que esse reconhecimento e a valorização de práticas e manifestações culturais de grupos historicamente excluídos da política federal de patrimônio cultural, povos indígenas e grupos afro-brasileiros foram conquistados também a partir de importantes mobilizações e pressões políticas desses próprios sujeitos, associações da sociedade civil e demais atores que defendiam essa causa (AMARAL, 2017). Evidenciou-se, então, ao final da década de 1980, um movimento forte e responsável por configurar as políticas indigenistas. Esse movimento culminou com a Constituição Federal de 1988, pela qual os povos indígenas passaram a ser reconhecidos como sujeitos de direito (cidadania plena) e também a possuírem direitos diferenciados, que abrangem sua cultura, por meio da organização social, costumes, línguas, crenças, tradições e seus territórios. Segundo o art. 215, é de responsabilidade do Estado proteger as manifestações culturais dos grupos participantes do processo civilizatório nacional, fortalecer a política cultural dos povos indígenas e outros marcos legais subsequentes (Sampaio, 2018).

No período após a Constituição Federal, o reconhecimento desses povos para a diversidade cultural foi reforçado por outros documentos: Convenção nº 169, sobre Povos Indígenas e Tribais em Países Independentes, da Organização Internacional do Trabalho (OIT, 1989), ratificada pelo Brasil por meio do Decreto nº 143/2002; a Declaração dos Povos Indígenas (ONU, 2007); e a Convenção sobre a Proteção e Promoção da Diversidade das Expressões Culturais da Unesco, ratificada pelo Decreto nº 485/2006 (Sampaio, 2018). Essa mudança de postura consolidou-se no Brasil em 2000, com a promulgação do Decreto nº 3.551, que institui o instrumento do Registro e reorienta as ações de salvaguarda do patrimônio cultural, com base no entendimento do valor dos bens culturais enquanto referências, conjugando, assim, o caráter material e imaterial, tangível e intangível do patrimônio cultural (TEXEIRA, 2014).

Lemos *et al.* (2018), ao discorrerem sobre esse período de mudanças, afirmam que as primeiras décadas do século XXI sinalizaram fortemente que a celebração da humanidade como uma grande nação unida pela diversidade tem fracassado. Fato evidenciado pela crítica à herança colonialista que homogeneíza práticas culturais de segmentos e grupos na tentativa de fixá-las, com usos apaziguadores em conflitos políticos entre grupos e indivíduos, cidades e bairros, países e continentes. Dentro desse contexto, colocam-se em cena práticas de patrimonialização cultural que garantem a sobrevivência de alguns grupos sociais e a exclusão de outros, a partir de processos marcados por forte herança colonialista que se produzem na tolerância à diversidade e na negação das singularidades como políticas de integração.

Assim, os projetos de valorização da diversidade passam a se destacar com a salvaguarda do que se conceitua como imaterial. Contudo, em tempos de pequenas guerras cotidianas, o diverso necessita ajustar-se ao diagrama que fixa e cria guetos, permitindo que circule por determinados espaços somente com autorização prévia descrita no jogo do consumo e apropriação. Nessa conjuntura, faz-se necessário examinar concomitantemente a atuação dos principais responsáveis pelas políticas culturais e as condições colocadas para a democratização via políticas de integração pautadas pelo multiculturalismo (LEMOS *et al.*, 2018).

Esse novo cenário político incluiu na agenda das instituições públicas relacionadas ao patrimônio a necessidade de ouvir e dialogar com os diversos grupos que formam a Nação para poder incluir as referências culturais até então ignoradas pelo Poder Público no rol do patrimônio cultural brasileiro e nas suas ações de preservação. Assim, alguns povos indígenas começaram a dialogar com os órgãos estatais de preservação cultural em busca de respeito aos seus patrimônios e tornar algumas situações objetos de políticas públicas (TEXEIRA, 2014), propiciando o surgimento de centenas de projetos de valorização cultural que estão em andamento dentro e fora das aldeias. Diferentes métodos estão sendo testados com a colaboração de programas supranacionais e de órgãos nacionais, universidades, organizações indígenas, organizações não governamentais, constituindo-se um painel ainda frágil de experimentos e, muitas vezes, contraditórios. As dificuldades estão relacionadas, principalmente, às condições estabelecidas para proteger os patrimônios imateriais indígenas, as quais flutuam de acordo com os contextos políticos e econômicos (GALLOIS, 2008).

Logo, adequar medidas de proteção envolve, sempre, complexas negociações, uma vez que os procedimentos de “conservação” normalmente usados para a proteção do patrimônio material não são adequados à preservação do patrimônio imaterial, a qual exige um conjunto muito mais complexo de procedimentos. Deve-se considerar que os bens imateriais, assim como os materiais, circulam, são objetos de troca, de barganha, de lutas e são essas as relações que agregam valor aos itens culturais. Por isso, tanto a origem como as formas de apropriação e transformação de um elemento cultural, quando passa de um lugar ao outro, devem ser cuidadosamente registradas (GALLOIS, 2008). Freire e Leite (2019) lembram, ainda, que quando se fala em recuperar e preservar o patrimônio indígena, trata-se da recuperação e preservação de um ponto de vista, uma visão de mundo, uma organização social, um processo cognitivo, um modo de vida e de pensamento específicos.

Essas mudanças também permitiram que, finalmente, a participação de comunidades, grupos e organizações não governamentais relevantes tivesse ênfase na identificação e definição dos diferentes elementos do patrimônio cultural imaterial dos territórios

nacionais. Possibilitaram a participação de um conjunto de atores sociais nos processos de patrimonialização, o que marca uma ruptura com os procedimentos antigos, nos quais as patrimonializações eram exclusivamente do domínio de agentes e especialistas do Estado. Essa é uma mudança marcante que está transformando os mecanismos, ritos e, fundamentalmente, as correlações de poder, pois, agora, o campo do patrimônio integra as agências estatais e as da sociedade civil (ABREU, 2019).

Porém é necessário ter em mente que seria um erro acreditar que os povos indígenas compartilham uma noção de patrimônio (cultural) assimilada pela sociedade ocidental, isto é, patrimônio enquanto uma *herança*, uma *referência*, que, por essas e outras acepções, necessita ser preservado ou salvaguardado. Entretanto limitar-se ao contrário também seria uma falácia, pois não se pode descrever que os povos indígenas possuem entendimentos sobre suas práticas culturais passíveis de aproximações com as noções de patrimônio histórico cultural. Dessa forma, o mais coerente é a *não* homogeneização do que se comprehende por “cultura indígena”. Para tanto, as agências (e agentes) de preservação do patrimônio cultural devem adotar uma postura que não naturalize a existência de noções como *bem cultural* e *patrimônio* entre a diversidade de povos indígenas brasileiros. Assim, os instrumentos e ações preservacionistas comumente aplicados pela política de patrimônio cultural não podem ser tomados como fato dado para esses povos. Essa suposta harmonia mascara a diversidade de sentidos existente entre lá e cá, escondendo outros sentidos que são importantes para se entender a sociedade brasileira e para a tomada de decisões que visam garantir o direito à diferença e combater desigualdades (AMARAL, 2017).

No Brasil, essas mudanças se concretizaram em 2002, quando o Iphan concedeu, pela primeira vez, o título de “Patrimônio Cultural do Brasil” a uma manifestação cultural indígena, a Arte Gráfica *Kusiwa*, do povo *Wajãpi* do estado do Amapá, que foi inscrita no Livro de Registro das Formas de Expressão (AMARAL, 2017). No ano seguinte, a Unesco incluiu as “expressões gráficas e orais dos Wajãpi” à lista de obras-primas do patrimônio oral e intangível da humanidade. Esse evento elevou a autoestima da comunidade nativa americana, que comemorou com alegria o título internacional (ABREU, 2019).

Desde então, o Iphan já registrou os seguintes patrimônios indígenas (IPHAN, 2018a):

- Os Saberes e Práticas Associados ao Modo de Fazer Bonecas Karajá: patrimônio imaterial inscrito pelo Iphan, em 2012, no Livro de Registro dos Saberes. São uma referência cultural significativa para o povo Karajá e, muitas vezes, a única ou a mais importante fonte de renda das famílias. As *ritxòkò*, bonecas Karajá, são representações culturais de significados sociais profundos, que reproduzem o ordenamento sociocultural e familiar deste Povo. Com

motivos mitológicos, de rituais, da vida cotidiana e da fauna, são importantes meios de socialização das crianças, que se veem nesses objetos e aprendem a ser Karajá, recebem ensinamentos, conhecem as técnicas e saberes associados à sua confecção e usos.

- *Rtixòkò*, Expressão Artística e Cosmológica do Povo Karajá: foi inscrita no Livro de Registro das Formas de Expressão, em 2012, e é uma referência cultural marcante para o povo Karajá. A pintura e a decoração das cerâmicas associam-se à pintura corporal deste Povo e às peças de vestuário e adorno tidas como tradicionais. Há indicativos de categorias de gênero, idade e estatuto social. A pintura e os adereços completam a representação figurativa das bonecas, que identificam “o Karajá” homem ou mulher, solteiro ou casado, com todos os elementos que a cultura cria para distinguir convencionalmente essas categorias.

- Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro: descrito anteriormente.

- O Ritual *Yaokwa* do Povo Indígena *Enawene Nawe*: foi Inscrito no Livro de Registro de Celebrações, em 2010 e é considerado a principal cerimônia do complexo calendário dos *Enawene Nawe*, povo indígena de língua *Aruak* que habita uma única aldeia, cujo território tradicional e Terra Indígena estão localizados na região noroeste do estado de Mato Grosso. No ano de 2011, a Unesco incluiu o Ritual *Yaokwa* na Lista do Patrimônio Cultural Imaterial que Requer Medidas Urgentes de Salvaguarda. É o mais longo e importante rito, cuja principal parte ocorre quando os homens saem para a realizar a pesca coletiva de barragem.

- Tava, Lugar de Referência para o Povo Guarani: foi inscrito no Livro de Registro de Lugares em 2014. Para os Guarani-Mbyá, a Tava é um local onde seus antepassados viveram e construíram estruturas em pedra nas quais deixaram suas marcas. No local, é possível vivenciar o modo de ser Guarani-Mbyá e tal modo possibilita tornar-se imortal e alcançar *Yvy Mara Ey* (a Terra sem Mal). A Tava também é vista como um lugar de referência, por ser um espaço vivo que liga concepções referentes ao bem-viver, integra narrativas sobre a história desse povo e é cotidianamente vivida como lugar de diferentes práticas e de aprendizado para os jovens. Seu valor patrimonial está na sua capacidade de comunicar temporalidades, espacialidades, identidades e elementos da cultura indígena presentes na história brasileira.

- Cachoeira de *Iauaretê*: foi inscrita no Livro de Registro dos Lugares em 2006. É um Lugar Sagrado para os Povos Indígenas dos Rios Uaupés e Papuri que reúne dez comunidades, multiculturais na maior parte, com representantes das etnias de filiação linguística *Tukano* Oriental, *Aruak* e *Maku* da região do Alto Rio Negro, distrito de Iauaretê, município de São Gabriel da Cachoeira, no Estado do Amazonas.

- Seis línguas indígenas fazem parte do Inventário Nacional da Diversidade Linguística como Referência Cultural Brasileira. São elas: *Asurini do Trocará*, que pertence ao tronco Tupi,

da família linguística Tupi-Guarani, seus falantes habitam a Terra Indígena Trocará, situada às margens do rio Tocantins, em Tucuruí (PA); a língua *Guarani M'bya* identificada como uma das três variedades modernas da língua Guarani, da família Tupi-Guarani, tronco linguístico Tupi; *Nahukuá, Matipu, Kuikuro e Kalapalo*, da família linguística *Karib* e faladas na região do Alto Xingu-MT.

Sales, Feitosa e Lacerda (2019) chamam a atenção para o fato de que, em um primeiro momento, ao se considerar que dos 41 bens registrados com o patrimônio cultural brasileiro sete são indígenas, e das sete línguas inventariadas no contexto do Inventário Nacional da Diversidade Linguística seis são indígenas, o número de bens indígenas inventariados pode parecer significativo. No entanto, ao se analisar que existem 305 povos e 274 línguas indígenas no Brasil, de acordo com o censo do IBGE de 2010, esse número torna-se irrelevante. E o Nordeste, por exemplo, apesar de possuir a segunda maior população indígena do Brasil, teve apenas um único bem inventariado (mas ainda não registrado) – o Ofício Tradicional das Parteiras Indígenas de Pernambuco.

Ainda com relação aos registros do Iphan, em 20 de setembro de 2018, foi publicada no Diário Oficial da União, pelo Ministério da Cultura e pelo Iphan, a Portaria nº 375, que institui a Política de Patrimônio Cultural Material, na qual o Capítulo I trata especificamente do Patrimônio Material dos Povos Indígenas. Abaixo, seus artigos:

Art. 61. Nos termos da declaração das Nações Unidas, de 13 de setembro de 2007, os povos indígenas têm direito a praticar e revitalizar as suas tradições e costumes culturais. Nele inclui o direito em manter, proteger e desenvolver as manifestações passadas, presentes e futuras de suas culturas, como lugares arqueológicos e históricos, utensílios, desenhos, cerimônias, tecnologias, artes visuais e interpretativas e literaturas.

Art. 62. Os povos e pessoas auto identificados como indígenas têm o direito de definir suas próprias prioridades em processos que envolvam a preservação do seu patrimônio cultural material, o que implica no consentimento livre, prévio e informado das comunidades diretamente interessadas.

Parágrafo único. O Iphan, conjuntamente com os povos e pessoas auto identificados como indígenas, definirá programa específico para preservação e gestão do patrimônio cultural material indígena.

Art. 63. Em relação ao patrimônio cultural material dos povos e pessoas auto identificados como indígenas cabe ao Iphan, observado o disposto no art. 67:

I. Preservar as práticas culturais materiais próprias dos povos indígenas;

II. Adotar medidas de valorização da cultura, da história e da tradição dos povos indígenas no Brasil; e

III. Consultar os povos interessados, por meio de procedimentos adequados e, em particular, de suas instituições representativas, sempre que alguma ação ou medida possa afetá-los diretamente (IPHAN, 2018b).

Observa-se, nesse documento, que os Povos Indígenas passam a ter mais poder de decisão sobre seus patrimônios, o que é essencial para que os bens registrados realmente representem a cultura e a realidade dos indígenas. Também é importante mencionar que o

Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (Inpi) concedeu a primeira Indicação Geográfica (IG) da espécie Denominação de Origem (DO) no Brasil a um povo indígena, ao reconhecer a Terra Indígena Andirá-Marau como IG para *waraná* (guaraná nativo) e pão de *waraná* (bastão de guaraná). A concessão foi publicada na RPI 2598, de 20 de outubro de 2020. Situada nas divisas dos estados do Amazonas e do Pará, essa indicação geográfica abarca a demarcação da Terra Indígena Andirá-Marau, acrescida da área adjacente Vintequilos. Na região delimitada, comprovou-se que o bioma local e o saber fazer do povo indígena *Sateré-Mawé* são preponderantes para obtenção de um produto diferenciado. O *waraná*, como é chamado pelos *Sateré-Mawé*, pode ser traduzido como guaraná nativo (*wará* é conhecimento, enquanto *-na* significa princípio; logo, é o princípio de todo conhecimento da etnia *Sateré-Mawé*). De acordo com as informações do processo protocolado pelo Consórcio de Produtores *Sateré-Mawé*, a proteção do meio ambiente é essencial para garantir a simbiose entre o indivíduo *Sateré-Mawé* e a espécie vegetal domesticada na área da indicação geográfica (INPI, 2020).

Contudo não se pode limitar as discussões sobre patrimônio, patrimonializações e Povos Indígenas aos registros por Órgãos Oficiais. Assim, esta tese amplia a discussão e discute, nos parágrafos seguintes, outras questões que perpassam a temática em pauta. Lemos *et al.* (2018), por exemplo, no artigo “Políticas de Patrimonialização e a Produção de Subjetividades ao Sul do Brasil”, problematizam a presença da etnia gurani M’byá no município de São Francisco do Sul-SC. Embora eles morem na cidade há décadas e representem uma das maiores populações indígenas do Brasil, são considerados, em terras catarinenses, como estrangeiros. Nas ruas da cidade, sentadas no chão das calçadas, entre as construções coloniais portuguesas, as mulheres dessa etnia vendem seus artesanatos acompanhadas de seus filhos. Turistas curiosos observam suas presenças. Mas suas memórias, práticas sociais e modos de vida diferem do que é patrimonializado na cidade e permanecem invisíveis, apesar de fazerem parte da paisagem do centro histórico da cidade. E assim se repetem práticas de segregação com relação à população guarani, como em outras partes do Brasil.

Constata-se também que tratamentos opostos são dados ao direito à terra e à valorização da língua deste Povo, visto que as questões econômicas envolvidas demarcam diferenças em relação ao que é permitido visibilizar e também ao que se oculta, fatos relacionados aos aparatos jurídicos, midiáticos e as próprias práticas de patrimonialização. A Salvaguarda de uma língua que compõe a nação e integra uma população historicamente não valorizada é importante, pois contribui para restituir memórias de um grupo formador da sociedade brasileira que é negado e extermínado. Porém os problemas relativos à demarcação das terras se opõem aos possíveis benefícios da inclusão no inventário de línguas brasileiras,

pois esse reconhecimento da língua pouco contribui para a reverter a condição de sobrevida econômica e espoliação territorial na qual se encontram os guaranis, como observado em São Francisco do Sul (LEMOS *et al.*, 2018).

Capedron (2018) discute a questão de patrimônios e patrimonializações de Povos Indígenas a partir da análise de duas iniciativas de revalorização do xamanismo entre os *Baniwa*, Povo indígena de língua *arawak* localizado no Alto Rio Negro, uma região pluriétnica do Amazonas, fronteira com Colômbia e Venezuela. Essas ações fazem parte de dinâmicas mais amplas de revitalização cultural entre os povos ameríndios da Amazônia, a partir do ano de 2000, gerando na região diferentes reações. De um lado, a imprensa divulgou e elogiou essas dinâmicas como tentativas de “evitar a morte do xamanismo”, “manter as tradições vivas” ou “salvar os conhecimentos tradicionais” do grupo. Do outro lado, muitos *Baniwa* evangélicos desaprovaram, usando como argumento que tais práticas iam contra as regras de vida cristãs e que não estavam em conformidade com os usos xamânicos ancestrais, chamados localmente de “pajelança”.

Apesar das críticas, as ações de desenvolveram: a “Escola de Xamãs”, criada pela família de Mandu, um velho *Hohodene* tido como um dos últimos pajés *baniwa*; e o documentário *Podáali*, valorização da música *baniwa*, realizado pela família de Luiz, o líder também *Hohodene* de uma comunidade periurbana. As iniciativas foram elaboradas localmente pelos habitantes das comunidades indígenas, porém não se desenvolveriam sem o incentivo das instituições que ofertaram oportunidades de financiamento e da ajuda dos atores intermediários, que traduziram as aspirações locais na linguagem burocrática das instâncias financiadoras. No caso do projeto *Malikai Dapana* (Escola de Xamãs fundada em 2009), não possibilitou a reabilitação da pajelança entre os *baniwa* por diversos motivos, entre eles o desinteresse dos jovens em aprender tais práticas e a não continuidade do financiamento. Contudo trouxe outros resultados: além da visibilidade midiática, Seu Mandu recebeu o prêmio de Tesouro Vivo junto com xamãs de outras regiões do mundo. Isso permitiu que o velho pajé chamasse a atenção de certas categorias de brancos (antropólogos, jornalistas, mas também brancos “da região”, que chegam a pedir consultas para ele) e lhe deu o reconhecimento que não tinha no seu grupo (CAPEDRON, 2018).

Em relação ao documentário, o projeto não alcançou a prosperidade desejada, uma vez que os jovens não foram plenamente iniciados nos conhecimentos e valores “tradicionais. Contudo ofertou novas oportunidades econômicas para os *Baniwa*, possibilitou aos jovens conhecerem a linguagem cinematográfica e deu visibilidade ao grupo, o que facilitou a implementação de políticas públicas na aldeia. Observa-se, então, que, entre os *Baniwa*, os

atores são muito diversos ao nível local: pequenas comunidades indígenas que desejam revalorizar costumes reprimidos durante muito tempo e melhorar suas condições de vida. Em nível nacional e transnacional, estão organizações como o Ministério da Cultura, a empresa Petrobras e a ONG estadunidense *Foundation for Shamanic Studies* (FSS), que viabilizam fundos para a preservação de patrimônios culturais nacionais ou transnacionais. Entre os dois, há uma multiplicidade de atores intermediários (líderes indígenas que trabalham na Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro – Foirn –, indigenistas e técnicos do ISA, representantes das instituições municipais, pesquisadores oriundos das grandes cidades brasileiras ou de fora e até personalidades ilustres) atuando regionalmente, estabelecendo conexões entre as aldeias indígenas e as instituições. Todos esses atores deixam, de uma forma ou de outra, a sua marca nos projetos, porém é difícil avaliar a influência de cada um (CAPEDRON, 2018).

Ao ponderar sobre os diferentes projetos que tratam do patrimônio cultural indígena, Gallois (2007) admite que a valorização de saberes e práticas indígenas, quando consegue desprender-se da lógica do mercado ou ao menos não priorizar o retorno econômico, atinge níveis de agregação de valor simbólico bem mais interessantes, tanto para os grupos quanto para as políticas públicas. É importante lembrar que a produção de objetos culturais é indissociável da produção de sujeitos sociais, uma vez que as práticas tradicionais configuram novos sujeitos e práticas novas fazem reemergir sujeitos tradicionais, ou seja, uma rede entrelaçada de possibilidades que não pode ser abordada, jamais, a partir de uma simples oposição entre o “tradicional” e o “novo”.

Sales, Feitosa e Lacerda (2019) afirmam que, nesses processos, também devem ser consideradas as especificidades de cada povo indígena. Talvez este seja o primeiro desafio na promoção de políticas patrimoniais direcionadas aos indígenas, pois não existe um patrimônio genérico, uni-identitário, e sim uma diversidade de práticas diversas manifestas em uma multiplicidade de saberes, celebrações e modos de fazer próprios a cada povo. Dessa forma, mesmo que algumas práticas sejam comuns a diferentes grupos, elas tendem a apresentar particularidades no que se refere à sua realização e sentidos.

Assim, embora se reconheça a importância de ações que valorizam os saberes indígenas e seus inventários indígenas já realizados, é necessário que se ampliem os critérios usados na seleção dos bens ou dos povos que devem ser priorizados no processo de patrimonialização, com o intuito de contemplar a diversidade dos povos indígenas (SALES; FEITOSA, LACERDA, 2019). Para tanto, as ações preservacionistas devem ser pensadas e executadas em conjunto com seus povos, os verdadeiros detentores. É uma falha pensar que o sucesso de uma

determinada ação para uma etnia possa também se dar para outra; é imprescindível abdicar-se da visão uniformizadora dos grupos indígenas e pensar em uma política pública cultural, integrada e pluralista, para e com esses povos (SAMPAIO, 2018).

É importante reconhecer que os conhecimentos indígenas e saberes tradicionais integram um patrimônio valioso capaz de proporcionar uma via alternativa à visão hegemônica imposta de desenvolvimento e de crescimento econômico embasados unicamente na exploração e extração dos recursos que não levam em consideração a conservação ambiental e o equilíbrio ecológico. Logo, o reconhecimento dos direitos coletivos dos povos indígenas, o qual está atrelado ao reconhecimento de sua cultura, de seus usos, costumes e visões do mundo, enfim, de seu conhecimento indígena tradicional, é extrema relevância para sua própria sobrevivência e para seu próprio desenvolvimento sustentável (CAVALLO, 2018). E para salvaguardar esse patrimônio, os processos de lutas pela terra são fundamentalmente importantes, principalmente as políticas de demarcação efetiva dos territórios indígenas, o que envolve alianças de diferentes setores do governo e da sociedade civil: universidades, organizações sociais, institutos de pesquisa, agências governamentais, agências internacionais de apoio e patrocínio (ABREU, 2019).

É premente proteger os direitos dos povos indígenas sobre seus territórios, sua propriedade intelectual, língua, tradições, técnicas artesanais atividades econômicas. Para que isso seja possível, é indispensável dar a essas comunidades uma orientação e formação adequadas para que possam participar ativamente da conservação do seu patrimônio cultural, com foco na integração dos patrimônios materiais e imateriais que, antropologicamente, não é outra coisa a não ser sua própria vida (GONZÁLEZ, 2008). Não se pode perder tempo com polêmicas e/ou julgamentos de valor que opõem a cultura material à cultura imaterial e as vantagens deste ou daquele caminho. A patrimonialização das diferenças parece ser um ponto de partida para o que ainda está por vir. O momento é de contribuir com pesquisas pertinentes e pensar sobre seus efeitos e consequências (ABREU, 2019).

3.3 Turismo Gastronômico

O turismo é um conjunto de atividades originadas pelo deslocamento temporário e voluntário de pessoas para fora de seu local de residência habitual. As razões que motivam esse deslocamento podem ser de natureza diversa: descanso, educação, saúde, prática de esportes, negócios, visita a parentes, etc. Geralmente, essas motivações estão relacionadas ao fato de que no local de destino há certas atrações, naturais ou culturais, que a pessoa que se move não

encontra em seu lugar de residência habitual (CONTI; IGARZA, 2010). Essa atividade é praticada desde as civilizações antigas, no entanto só recentemente passou a ser objeto de estudo de pesquisas acadêmicas, realidade ainda mais recente no Brasil. Na sua condição de atividade econômica, destaca-se sua capacidade de gerar renda e emprego (IGNARRA, 2003), estando cada vez mais inclinado à especialização, a fim de satisfazer os desejos dos turistas. Logo, não é estranho que uma série de novos produtos tenha aparecido, indo além do turismo de massa e de sol e praia. Entre esses novos nichos de mercado, está o turismo gastronômico, que foi um dos segmentos que mais conquistou espaço nos últimos tempos, chamando a atenção também como agente de comunicação social (OLIVEIRA, 2011).

Yeoman e McMahon-Beatte (2016) afirmam, nesse mesmo sentido, que o turismo gastronômico é uma representação do turismo atual, e que a cultura saiu do museus e está representada na economia da experiência, a qual tem como uma de suas esferas centrais esse segmento turístico. Para Hijalager e Richards (2002), o turismo e a gastronomia parecem que encontraram um ao outro como uma potencial solução. O turismo oferece a oportunidade para produtores de alimentos agregarem valor aos seus produtos, criando uma experiência turística em torno das matérias-primas. Já as experiências gastronômicas podem agregar valor ao turismo, proporcionando ao turista ligação entre cultura local, paisagem e comida, criando a 'atmosfera' tão essencial para uma experiência memorável de férias. Krause (2014) diz, ainda, que a gastronomia é um fator de atratividade que permite a interação social e que outros atrativos turísticos não conseguem alcançar essa dimensão, pois comer comida local e, mais do que isso, comer com os autóctones do destino pode ser considerado o ápice da experiência turística.

A Organização Mundial de Turismo (OMT, 2017) corrobora as afirmações acima ao dizer que o turismo global está em ascensão, acirrando a concorrência entre os destinos. Os polos receptores têm usado seus aspectos intangíveis locais e regionais, ou seja, seu patrimônio cultural como o grande fator de atração dos turistas e diversificação da oferta. O turismo gastronômico emergiu nesse contexto, não só porque a comida e a bebida são essenciais para qualquer experiência turística, mas também porque o conceito do segmento em questão evoluiu e passou a abranger práticas culturais e incluir em seu discurso os valores éticos, sustentáveis, históricos e culturais do território. Isso representa uma oportunidade de revitalizar e diversificar constantemente o turismo, promover desenvolvimento econômico, envolver profissionais de diversos setores, trazer novos usos para o setor primário, mantendo e preservando as tradições locais e diversidades.

Deve-se também considerar que o patrimônio cultural imaterial da gastronomia se difere do patrimônio tradicional atrelado a lugares e monumentos, pois evolui e se desenvolve junto com sua cultura. Dessa forma, surgem novas culturas e tradições gastronômicas em um processo contínuo de evolução, portanto o turismo gastronômico não está relacionado apenas à preservação do passado, mas também à manutenção da autenticidade no futuro (OMT, 2017). Ou seja, o patrimônio alimentar, enquanto um verdadeiro agente da cultura, contribui para o reconhecimento identitário de grupos locais e deve ser analisado como um vetor privilegiado de projetos de desenvolvimento local, principalmente no setor turístico (BESSIÈRE *et al.*, 2010). Logo, desenvolver o Turismo Gastronômico possibilita avanços nas discussões de valorização e salvaguarda do patrimônio alimentar, valorizando a diversidade de cada região, ao transformar a comida do lugar num atrativo turístico (PECCINI, 2013).

O turismo gastronômico, ou seja, a estreita relação entre alimentação e turismo, tornou-se uma área visível de pesquisa do turismo nas últimas três décadas, crescendo intensamente na literatura turística a partir de 2008. Esse aumento é notado por meio de: uma série de edições especiais recentes de revistas acadêmicas de turismo, como a edição especial do *Journal of Heritage Tourism* de 2013, relativa ao patrimônio de alimentos, e a edição especial da *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism* de 2014, explorando sinergias dos alimentos e turismo; publicações internacionais, como o Relatório Global sobre Turismo Gastronômico da Organização Mundial de Turismo das Nações Unidas, em 2012; livros acadêmicos sobre o tema; e o número crescente de grandes conferências internacionais explorando alimentos e turismo (ELLIS *et al.*, 2018). Assim, a crescente importância da gastronomia nas atividades turísticas e todo o crescimento de atividades cada vez mais evidentes, em que a gastronomia constitui um eixo fundamental do turismo, têm motivado o uso do termo turismo gastronômico, um segmento minoritário, porém em expansão, cuja definição não é consensual (BLANCO; HERRERA, 2011).

Partindo dessa falta de consenso conceitual, Ellis *et al.* (2018) afirmam que o turismo gastronômico pode ser definido a partir de diversas perspectivas. A primeira delas é a que está embasada nas atividades desenvolvidas pelos turistas. Nesse caso, se o turista desenvolver qualquer atividade ligada à alimentação, por exemplo, degustar um prato, participar de uma aula de culinária, ele se enquadraria no segmento em questão, o que é questionável, pois daria uma amplitude enorme ao segmento, podendo levar a percepções irrealistas sobre ele. A segunda perspectiva refere-se à motivação. O turista, de forma primária ou secundária, é motivado a viajar pelo desejo de experimentar a cozinha ou experiências relacionadas com a alimentação de um destino. E a terceira é a interseção das perspectivas anteriores, considerando

que apenas o consumo de um alimento não caracteriza uma atividade turística, e que a prática de uma atividade é motivada pelo interesse na comida.

Além das variações conceituais, também existem as variações de abordagens disciplinares sobre o segmento. A primeira é a de Gestão e Marketing, direcionada para a promoção de destinos, marcas, desenvolvimento de produtos, satisfação dos clientes, isto é, aspectos mais mercadológicos. A segunda é a de Estudos Sociais e Culturais, ligada às Ciências Sociais, principalmente antropologia e sociologia, estudando as relações entre culinária, identidade, cultura e turismo. E a terceira abordagem é a Geográfica, focada no desenvolvimento regional da comunidade a partir do turismo (ELLIS *et al.*, 2018). Remarca-se que esta tese, com base em seus objetivos, coaduna-se com a terceira perspectiva conceitual, e no que se refere à abordagem disciplinar, perpassa as abordagens dos Estudos Sociais e Culturais e a Geográfica.

Entende-se, então, que turismo gastronômico é a experiência do 'outro', por meio de atividades relacionadas com a alimentação, nas quais se aprende a cultura e se transferem conhecimentos (HORGN; TSAI, 2010). A procura por experiências culinárias e gastronômicas faz os turistas viajarem para destinos específicos, a fim de experimentar a cultura do lugar por meio de sua comida e bebida. Esse segmento turístico também pode ser chamado de turismo gastronômico, turismo alimentar, turismo culinário, turismo *gourmet*, turismo de degustação e enoturismo. Para os turistas desse nicho, a comida é fonte de prazer, de entretenimento e tem a capacidade de estimular os sentidos, sendo também um meio para compreender a cultura local, suas tradições e história (BJÖRK; KAUPPINEN-RÄISÄNEN, 2014).

No turismo gastronômico, o turista procura aprender culturas diferentes, por meio da comida, ter experiências sobre a identidade local e autenticidade. O comportamento, o conhecimento e os costumes envolvidos nessas experiências dão sentido, identidade ao lugar. A cultura é vivenciada pela experiência física, pelo gosto, pela compra, enfim, por tudo que é participativo. Nessa perspectiva, comida representa linguagem, origem e evolução do lugar, isto é, o alimento atua como o símbolo da cultura. Assim, qualquer formatação do turismo gastronômico não será viável se não considerar as características culturais do território (ELLIS *et al.*, 2018). Experimentar a culinária local é uma forma também de romper a rotina padronizada diariamente, levando o turista a reinos culinários desconhecidos (BESSIÉRE; TIBÈRE, 2013). Assim, a experiência turística é composta pelo consumo de vários símbolos e representações, visto que comer é um ato simbólico portador de sentido cultural. O consumo de comida local induz uma integração entre o visitante e o visitado, uma forma de entrar na intimidade do lugar e do outro, um consumo simbólico da terra, da região, do clima, da história

(BESSIÈRE, 2006).

Vale ressaltar que as interações entre os turistas e a comida não ocorrem apenas durante a viagem, elas também ocorrem antes e depois. Antes da viagem, há um misto de medos e positividades sobre o desconhecido que permeia o imaginário do turista a partir de informações coletadas em agências de viagens, cinema, experiências anteriores e outras fontes. Esses elementos vão condicionar o grau de contato que o viajante terá com o país visitado e alimentação desse local. O nível de contato também é influenciado por padrões, valores sociais e culturais do turista, assim quanto mais permeável esses padrões e valores forem, mais o alimento do outro parecerá atraente; quanto menos permeável ela for, menos propenso o viajante estará para provar o diferente (BESSIÈRE; TIBÈRE; POULAIN, 2013).

Já durante a viagem, o alimento participa do processo de ruptura com o cotidiano e impulsiona o turista a conhecer um novo universo cultural. O turista comedor pergunta, prova, encurta a cadeia produtiva, reduzindo a distância com o produto consumido. Assim, a experiência gastronômica pode ser compreendida como um espaço de interculturalidade, pois permite que o indivíduo descubra os limites da sua própria cultura alimentar, ao entrar em contato com os alimentos do outro. O terceiro momento é o pós-viagem, quando ocorre a degustação dos alimentos comprados como *souvenir*, os quais foram escolhidos para levar para casa, para si mesmo e para os outros. O alimento vai materializar o aqui e o outro, difundir aromas, sabores que remetem ao lugar visitado, atuando como uma garantia aos olhos do viajante e do outro que a viagem foi bem sucedida (BESSIÈRE; POULAIN; TIBÈRE, 2013).

Para o desenvolvimento desse segmento turístico, há um leque de atividades que podem ser desenvolvidas, as quais Long (2018) classificou em quatro: a primeira são os restaurantes, provavelmente os destinos mais óbvios para o turismo gastronômico. A troca de alimentos nesse contexto é uma transação comercial, embora possa incluir amizade e expressão de identidade cultural. Assim, rejeitar o alimento não é uma afronta pessoal aos proprietários e permite que os clientes selecionem e experimentem os alimentos de acordo com seus gostos, valores e circunstâncias. As pessoas vão aos restaurantes étnicos não apenas para experimentar algo diferente, mas também por fome, necessidade, fuga, conforto, entretenimento e socialização. Os empreendimentos étnicos, além de terem o ambiente relativamente seguro para experimentar novos paladares, seguem certos padrões de saúde e segurança para funcionar legalmente, lembrando que uma boa aparência estética, normalmente, é esperada.

A segunda são os passeios e rotas gastronômicas que, atualmente, são uma prática popular do turismo gastronômico, as quais podem focar em um alimento específico (vinho, chocolate ou tacos), bairro ou etnia, misturar locais públicos e privados e incluir visitas a casas,

restaurantes e mercearias. No entanto, assim como acontece com outras estratégias de negócio, o processo de seleção, algumas vezes, remete o que é avaliado como exótico e familiar aos potenciais turistas, em detrimento do que é representativo para certos grupos. Alguns passeios buscam solucionar essa limitação, ao incluírem alimentos tradicionais que são representativos de um grupo étnico, ou pratos que têm significados especiais para um grupo específico, mas são tidos como diferentes aos paladares convencionais. A terceira são os eventos públicos, festivais e degustações que podem ser realizadas de diferentes maneiras. De toda forma, normalmente, são acompanhadas de discussões sobre a cultura desse alimento e levantam questões sobre a seleção, apresentação de alimentos e a representação do grupo étnico. Esses eventos são frequentemente realizados para arrecadar fundos, de modo que os alimentos são selecionados, em parte, pelo seu potencial para atrair e agradar os clientes. Os festivais, especificamente, muitas vezes, são organizados como uma abordagem educacional para turistas, sendo assim, o alimento é visto como uma janela para uma cultura. Já as exposições têm caráter mais comercial e normalmente cobram um valor para a participação do expositor, o que limita a inclusão de determinados produtos (LONG, 2018).

Por fim, a quarta forma é a das aulas e demonstrações culinárias. Essas classes nem sempre são uma forma de turismo gastronômico e podem fazer parte de passeios gastronômicos e outras iniciativas de turismo. As aulas de culinária étnica são extremamente populares e tendem a atrair turistas que já estão familiarizados com esse tipo de culinária. Eles já experimentaram e gostaram da culinária e querem aprender mais sobre ela, preparando ou recriando os próprios pratos. Além disso, tais aulas, às vezes, estão associadas a passeios a mercados e fazendas de produtores. As demonstrações culinárias são semelhantes às aulas de culinária nos tópicos abordados, contudo elas diferem na participação do público, tornando esses eventos mais turísticos do que as aulas e os turistas são espectadores passivos. Existem também as demonstrações educacionais, outro tipo diferente de demonstração educacional que objetiva transmitir uma compreensão mais profunda da culinária e cultura. Esses eventos são mais comuns em museus a céu aberto e instituições culturais e educacionais, para tanto escolhe-se uma pessoa estudiosa da culinária étnica (um *chef* de cozinha, cozinheiro local, entre outros) e os pratos a serem apresentados dentro da comunidade. A demonstração gastronômica realiza-se em um espaço público, conta com um palestrante, que faz a apresentação do cozinheiro e dos alimentos que serão expostos, media as questões do público endereçadas ao cozinheiro e pode dar informações adicionais de acordo com a necessidade (LONG, 2018).

Para a implementação do turismo gastronômico, também pode-se realizar: visitas a unidades agrícolas de interesse; workshops/aulas sobre gastronomia e vinho; festivais

gastronômicos; visitas a unidades de restauração em ambiente especial; refeições ao ar livre; degustação e visitas a cervejarias artesanais, mercados étnicos e mercados de produtores locais; frequentar restaurantes que disponham de receitas locais e utilizem produtos típicos locais (APTECE, 2014). Smith e Xiao (2008) mencionam basicamente as mesmas atividades: visita a restaurantes estrelados Michelin, ou com certificados de qualidade; conhecer lugares que sejam reconhecidos por suas especificidades gastronômicas, como a cozinha mediterrânea, festas e festivais de alimentos e ou bebidas específicas, *tours* por regiões agrícolas, vinícolas, etc.; atividades relacionadas a escolas de cozinha e degustações.

O desenvolvimento do turismo gastronômico a partir das atividades mencionadas pode gerar benefícios em diversos aspectos: economicamente, o poder de fomentar recursos para rotas e regiões por meio de aporte financeiro oriundo dos gastos dos turistas durante suas viagens; social e culturalmente, a partir do ressurgimento e manutenção de receitas e hábitos culturais típicos das localidades e/ou de seus ancestrais, além de ser visto como alternativa para a manutenção de propriedades rurais, implementando atividade complementar à principal. (MARTINS; MARTINS, 2018). Ou seja, é capaz de fortalecer a economia local, aumentar a produção de orgânicos, o respeito à tradição e valorização da autenticidade (JIMÉNEZ-BELTRÁN; LÓPEZ-GUZMÁN; SANTA CRUZ, 2016). Esses efeitos devem ser entendidos dentro de uma lógica de desenvolvimento regional, já que o turismo promove o consumo local dos produtos, dos serviços e da cultura local, podendo ser um motivador para a cooperação local, criando plataformas de associativismo e prática de atividades conjuntas (APTECE, 2014).

É necessário, então, considerar a forte ligação histórica entre a comida e o turismo, unindo-os como uma força política, além de ponderar o fato de que a alimentação e a agricultura são setores econômicos tradicionalmente fortes, com políticas públicas e estratégias associadas, as quais muitas vezes englobam o turismo gastronômico, pois o segmento é associado à geração de emprego. Dentro disso, discute-se também sobre alimentos orgânicos, autenticidade, alimentos homogêneos e ativismo, como o *Slow Food*, rebelando-se contra a globalização. O turismo gastronômico tornou-se uma visão do futuro, pois oferece uma economia rentável, meios de desenvolvimento local e regional, defende aldeias, o localismo e a identidade cultural, e tem potencial para fortalecer a identidade e valorização do ambiente (YEOMAN; MCMAHON-BEATTE, 2016).

Vale ressaltar que a relação entre o turismo e o patrimônio alimentar pode oscilar entre a lógica de valorização das identidades e a lógica de mercado: entre o desejo de responder às expectativas do cliente e o desejo de preservação e promoção de sua própria cultura (BESSIÈRE; POULAIN; TIBÈRE, 2013). Ou seja, os efeitos do turismo sobre o patrimônio dependem da

forma como se relacionam, podendo haver, inclusive, a junção das duas lógicas, desde que a mercadológica não se sobreponha, o que traria prejuízos aos patrimônios. Nessa mesma linha de raciocínio, Gimenes- Minasse (2015) diz que o uso turístico do patrimônio alimentar é capaz de gerar vários benefícios para a localidade visitada, ao incrementar a experiência turística do visitante, valorizar os saberes fazeres e produtos locais e contribuir para seu reconhecimento e salvaguarda. No entanto, é necessário ficar atento para vários problemas que podem surgir nesse contexto, pois envolve a produção e a reprodução de um bem cultural de natureza imaterial, as quais estão mais sujeitas a alterações e descaracterizações que podem se tornar definitivas ao serem incorporadas pelos autóctones.

Assim, quando o turismo gastronômico não é implementado e/ou executado com responsabilidade pode gerar muitas consequências negativas, como a exploração econômica das comunidades, a desvirtuação dos valores originais, os cinturões de pobreza no entorno das áreas turísticas, entre outros, devendo ser desenvolvido com estratégia, planejamento, responsabilidade, principalmente no que refere às pessoas e à sua história (MARTINS; MARTINS, 2018). Ou seja, quando a lógica mercadológica prevalece, algumas vezes o próprio processo de patrimonialização de determinado lugar ou prática é iniciado para que haja o desenvolvimento da atividade turística, visando aos retornos financeiros que o turismo pode trazer. A mercantilização com fins turísticos promove, em alguns casos, o afastamento das comunidades locais de seu patrimônio, pois os patrimônios passam a ser divulgados e usados com sentidos que não são reconhecidos pelos autóctones (ALMIRAN; BERTOCELLO; TRANCOSO, 2006).

Muitos municípios, ansiosos por incrementar suas respectivas ofertas, terminam por oferecer aos visitantes pratos criados recentemente, sem nenhuma ligação cultural, como sendo pratos tradicionais (GIMENES, 2006). Nos últimos anos, houve uma efervescência ou obsessão pela patrimonialização, o que pode gerar uma esterilização das sociedades, em função de uma monetarização excessiva ou, ainda, uma estandardização impulsionada por agências internacionais e reforçada por Ministérios da Cultura, do Turismo, da Economia (SUREMAIN; MATTA, 2013).

Para evitar que o turismo impacte negativamente o patrimônio, a comunidade que mantém essa cultura e o território, é necessário que os processos de patrimonialização e turistificação sejam planejados e executados pensando em todos os atores e que a comunidade local seja o ator principal. Costa (2017) compartilha do mesmo entendimento ao afirmar que a comunidade deve ser a gestora-empreendedora e a beneficiária real do turismo, ou seja, a representante protagonista da formação territorial desse novo processo de valoração espacial da

cultura. Para que a atividade turística seja sustentável, é necessário, de acordo com Conti e Igarza (2010): respeitar a autenticidade sociocultural dos anfitriões; conservar seus ativos culturais, arquitetônicos e seus valores tradicionais vivos, além de ajudar no entendimento à tolerância intercultural; assegurar atividades econômicas viáveis a longo prazo, que envolvam todos os agentes e que os benefícios socioeconômicos sejam distribuídos igualmente, havendo serviços sociais para as comunidades que contribuam para a redução da pobreza.

3.3.1 Turistas gastronômicos: perfil e motivações

Os turistas, sem dúvida, desempenham um papel no reconhecimento de produtos e recursos no nível local. Suas práticas, seus usos e suas representações do patrimônio alimentar valorizam o que é local. Eles atuam como uma alavancas para a reapropriação local, reativando ou estimulando um novo olhar sobre o patrimônio alimentar, às vezes deixado de lado com indiferença. A partir da confrontação e da diferenciação, pelo olhar do turista, o turismo contribui para a conscientização e reconhecimento dos marcadores culturais e intervém na renovação ou valorização das ofertas locais de alimentos (BESSIÈRE, 2013). Para tanto, é necessário que o turista seja colocado no centro da dinâmica territorial turística e que os mecanismos que mantêm as relações coprodutivas entre os turistas e o território turísticos sejam explicitados, a fim de que os turistas se tornem coprodutores das experiências turísticas em atmosferas gastronômicas (CLERGEAU; ETCHEVERRIA, 2013).

O turista culinário, de uma forma geral, preocupa-se com a origem dos produtos, reconhece o valor dos alimentos como um meio de socialização, como um espaço de partilha de vida com os outros, para troca de experiências (APTECE, 2014). Assim, não busca apenas um serviço, mas sim uma experiência autêntica e memorável. Cada vez mais, esses viajantes caracterizam-se como educados, exigentes e críticos e são atraídos pelas pessoas e história do lugar, pois acreditam que são esses fatores que humanizam suas experiências (OMT, 2017).

Yeoman e McMahon-Beatte (2016) afirmam, também, que o turista de alimentos e *gourmets* são mais educados e acrescentam dizendo que são mais ricos, viajam por mais tempo, preocupam-se com sua saúde e bem-estar. *Foodies* são aqueles turistas que são apaixonados por comida, sendo a sua principal razão para viajar. Comida para o *foodie* é a fonte de todos os humores e todas as sensações e é a significante da cultura e da ordem simbólica. É a partir da comida que se socializam, que têm experiências enriquecedoras simultâneas, expressando identidades pessoais e aumentando a qualidade de vida. Ou seja, para Björk e Kauppinen-Räisänen (2014), pode-se dizer que esse grupo se importa não apenas com o que vai comer, mas

também como vai comer, valorizando o lugar, a autenticidade, experiências lentas em oposição ao *fast-food*.

De acordo com o relatório de pesquisa de 2016, da Associação Mundial de Viagens de Alimentos, 70% dos turistas de alimentos são motivados por amigos a conhecer os destinos, restaurantes, bar, ou outra atração turística; 92% participaram de uma atividade exclusiva de alimentos ou bebidas, enquanto viajavam nos últimos dois anos e gastaram, especificamente para esse fim, um pouco mais do que a média de 25% gastos pelos viajantes em geral. Suas atividades estão relacionadas: 46% à autenticidade, 44 % ao ecletismo, 35% à localidade, 30% ao social, 23% à inovação, 18% a atividades *gourmet*, que representam a menor parte. 45% participaram pelo menos de cinco tipos diferentes de atividades culinárias e 47% compraram comida em supermercados locais ou lojas *gourmet*. Quanto à escolaridade e acesso à informação, 64% têm nível superior e 72% dos entrevistados se consideram bem informados sobre comida e bebida. 81% declararam que aprenderam sobre comida e bebida quando visitaram um destino e acreditam que comer e beber ajuda a entender a cultura local.

É necessário considerar que, em se tratando de turismo gastronômico, não existe só uma categoria de turista, há referências a diferentes tipos que buscam por experiências culinárias diversas. O grau de satisfação deles dependerá do nível de envolvimento que tenha com a tradição, o meio cultural, humano e ambiental, assim como a autenticidade da experiência (BLANCO; HERRERA, 2011). Bessière e Tibère (2013) classificam os turistas gastronômicos em três perfis: o primeiro é aquele que tem a comida como veículo de autodescoberta, a experiência é busca por aprendizado, que envolve uma conversão da mente e do coração por meio do gosto. O viajante volta para casa melhor, ou pelo menos diferente, com base no princípio da incorporação – ao ingerir um alimento, ingerimos nutrientes e simbolismos.

O segundo tipo é aquele que vê a comida como veículo para conhecer "o outro", segue também o princípio da incorporação, pois comprehende que, ao degustar alimentos acompanhado por explicações, implica em descobrir e apropriar-se da cultura do outro. A troca, a discussão, o diálogo, a criação dos *links* sociais e interculturais com produtores é essencial para esse tipo de turista. Ou seja, a partir dos costumes ligados à mesa, ao alimento, os visitantes absorvem aspectos fisiológicos e biológicos do outro. O terceiro tipo é o que considera a comida como veículo para descobrir um local, conecta-se com a região, a localidade, valoriza o "local" e os aspectos genuínos ligados a esse conceito. É importante para esse visitante o local de origem, a história do lugar, quem foi o produtor (BESSIÈRE; TIBÈRE, 2013).

Os turistas gastronômicos são motivados por quatro fatores: o primeiro é o motivador físico, já que comer é um ato de natureza física, apesar de estar relacionado com outros aspectos.

Dessa forma, a comida é experimentada por meio da visão, do sabor e do cheiro, logo as percepções sensoriais desempenham grande parte da experiência gastronômica. O segundo são os motivadores culturais, visto que a comida sempre foi um dos elementos centrais da cultura de qualquer sociedade. Lembrando que o interesse pelos alimentos cresceu no mundo contemporâneo, assim os fatores culturais são fortes fatores impulsionadores para turismo gastronômico. O terceiro são os motivadores interpessoais, apesar de haver muitos turistas individuais, a maior parte das viagens turísticas ocorre em grupos. As refeições durante uma viagem têm o potencial de construir novas relações sociais entre pessoas que não se conheciam antes e fortalecer as relações familiares, pois fogem da rotina. O quarto e último fator motivador é o *status* e prestígio, que são elementos importantes na esfera gastronômica. Assim, como muitos *chefs* e restauradores almejam as estrelas Michelin, os turistas dedicam-se a colecionar atrações famosas visitadas do referido guia para mostrar *status* e prestígio. Ressalta-se que a distinção também está presente em experiências gastronômicas cotidianas, como uma comida camponesa, um restaurante local escondido (FIELDS, 2002).

Mak *et al.* (2012) afirmam que o consumo de alimentos no turismo é influenciado por características do próprio turista, da comida, do destino e do ambiente do destino. Quanto ao turista, ele é influenciado pela sua cultura e religião, seus aspectos sociodemográficos, suas relações pessoais com o alimento (neófilo ou neofóbico), suas experiências anteriores, fatores motivacionais e fatores psicológicos (fome, sede). No que diz respeito à comida do destino, depende dos seus atributos sensoriais (sabor, textura, cheiro, etc.), do conteúdo da comida (ingredientes, condimentos, etc.), métodos de preparo e cozimento, tipo de cozinha (nacional, regional, local, tradicional), disponibilidade dos alimentos, preços, valores e qualidade, os quais podem motivar ou desmotivar o seu consumo. Quanto ao ambiente do destino, ele é influenciado pela imagem e identidade do destino, os meios de comunicação usados pelo marketing, influência do ambiente (tempo, lugar), percepção de qualidade do serviço (relação entre expectativa e serviço prestado), o ambiente físico dos lugares prestadores de serviços e a sazonalidade (estação, temperatura do destino), atraindo ou distanciando os turistas.

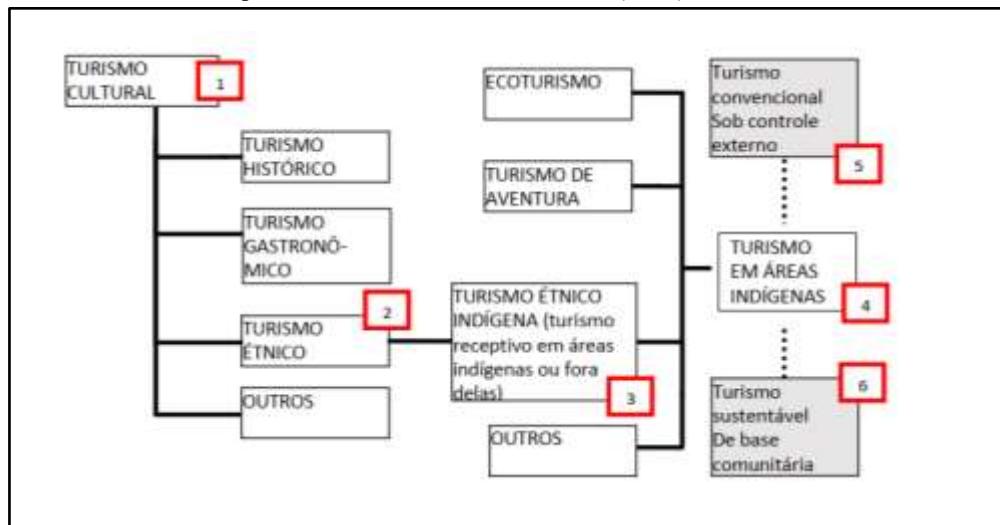
Os turistas gastronômicos também são particularmente atraídos pelas especialidades alimentares, quando: promovidas com estratégias focadas na desmercantilização e compartilhamento; envolvem rituais, práticas de consumo em grupo, em torno de um alimento icônico que represente símbolos tangíveis e intangíveis, fortalecendo o sentimento de pertencimento entre os participantes da experiência alimentar; os atrativos são coerentes, ou seja, respeitam a identidade territorial do lugar, promovendo a qualidade dos aspectos materiais e imateriais a partir da interação com atores da região; lutam contra a extinção, quanto mais

escassa a comida for, maior será a atração dos turistas; há práticas sustentáveis, por exemplo, alimentos que primam pelo bem-estar do animal, pela redução da emissão de carbono. Isso confirma o fato de que a compatibilidade ambiental e a sustentabilidade social e cultural são macrotendências generalizadas tanto no agronegócio quanto no setor de turismo gastronômico (SIDALI; KASTENHOLZ; BIANCHI, 2015).

3.4 Turismo(s) e indígenas: da teoria à prática

Quando o assunto é turismo e indígenas, há uma diversidade de termos – turismo indígena, turismo étnico, etnoturismo, turismo cultural, turismo em terras indígenas – que causa uma certa confusão. Nesta tese, coaduna-se ao modelo de conceitos proposto por Corbari, Bahl e Souza (2016), que o elaboraram após uma análise bibliográfica de autores nacionais e internacionais que versam sobre os conceitos de turismo cultural, turismo étnico, turismo indígena, turismo em áreas indígenas e outras denominações. Eles ressaltam a importância de apresentar um modelo de divisão dos conceitos, considerando os segmentos e os tipos de gestão do turismo de acordo com a especificidade de cada elemento, ponderando suas interrelações (CORBARI; BAHL; SOUZA, 2016).

Quadro 2- Modelo explicativo de Corbari, Bahl e Souza (2016)



Fonte: Corbari, Bahl e Souza (2016).

Os autores explicam os conceitos do modelo da seguinte forma: 1) Turismo Cultural é um segmento constituído por uma variedade de “subsegmentos”, como o turismo gastronômico, o turismo arqueológico, o *dark tourism*, o turismo histórico, o turismo arquitetônico e o turismo étnico, entre outros. O turismo cultural está relacionado com o turismo étnico, pois entende-se

que o modo de vida de uma comunidade e seu exotismo são pautados em diversos aspectos da cultura de um local e, por vezes, tais características abrangem a arquitetura, o artesanato e as artes, as vestimentas, a gastronomia e os festivais tradicionais; 2) Turismo étnico está inserido no turismo cultural, o atrativo turístico do etnoturismo são as singularidades de certos grupos étnicos, como os quilombolas e as comunidades que representam os processos de imigração europeia e asiática no Brasil, além de outros grupos que preservam seu patrimônio histórico-cultural e o saber-fazer tradicional; 3) Turismo étnico indígena refere-se ao turismo étnico desenvolvido em áreas indígenas ou fora delas, desde que a identidade focal seja a indígena e o turismo seja gerido por um grupo ou por uma comunidade indígena (CORBARI; BAHL; SOUZA, 2016).

O Turismo em áreas indígenas (4) entende-se por qualquer segmento turístico que ocorra dentro de uma área pertencente a grupo(s) indígena(s). Ressalta-se que o conceito de turismo em áreas indígenas considera o fator territorial, por exemplo, o turista pode estar dentro de uma área indígena, porém buscando atividades que não estejam relacionadas com os indígenas, como o turismo científico (realizado por cientistas e pesquisadores), o turismo de aventura, o turismo de saúde; 6) Turismo de base comunitária/sustentável: tanto o turismo étnico indígena quanto o turismo em áreas indígenas podem ser desenvolvidos de forma sustentável e pela própria comunidade caracterizando-se como turismo sustentável e turismo de base comunitária. Contudo existem casos nos quais se desenvolve o turismo convencional, com o controle dos agentes externos (5), sem a participação das comunidades no processo de planejamento, gestão e controle das atividades (CORBARI; BAHL; SOUZA, 2016).

Para Pereiro (2015), o turismo indígena (termo usado pelo referido autor que equivale ao turismo étnico indígena de base comunitária, considerando o modelo escolhido pela autora da tese) intensificou-se a partir de 1990, dadas as novas tendências turísticas internacionais que buscavam um maior contato com a natureza, a diversidade cultural, além da origem da crença ocidental de que os povos indígenas são os preservadores dos valores humanos mais valiosos e os mais próximos do meio ambiente, já muito degradado no ocidente. Logo, não se trata de apenas um produto turístico, e sim de uma nova maneira de fazer turismo. Assim, o turismo indígena tem uma grande importância na definição dos novos tipos de turismo (sustentáveis, responsáveis, etc.) e na relação entre ele e as estratégias mundiais para ultrapassar a pobreza. Também é necessário relacioná-lo com os movimentos sociais indigenistas e os turismos alternativos e altermundistas, e não se pode deixar de considerar as diferentes construções geopolíticas do indígena em cada lugar (Peru, Guatemala, Panamá, México, Bolívia, Brasil, etc.).

Pereiro (2015) afirma, também, que esse tipo de turismo cada vez mais faz parte de um movimento social de luta pelo reconhecimento da diferença indígena, do controle da terra, do território e da paisagem, um caminho para a soberania dos recursos turísticos próprios. Contudo isso não quer dizer que todos os projetos que envolvam indígenas partam dos indígenas e que todos sejam autocontrolados por eles próprios. De toda forma, no geral, assiste-se a uma mudança histórica na relação entre os povos indígenas e o turismo, passando do antiturismo à moralização do turismo (o turismo é mau) e ao pró-turismo (o turismo é bom), até ao alterturismo (o turismo tem coisas feias e é preciso fazer um turismo melhor). E cada vez mais é um etnonegócio, ou seja, um projeto de desenvolvimento turístico que parte do interesse econômico dos indígenas, que se organizam a partir do poder de suas identidades coletivas e que são capazes de reforçar e contribuir para a sua sobrevivência, reprodução e/ou adaptação. O turismo é um desafio para os indígenas, já que pode criar problemas de gestão das identidades culturais indígenas, sendo necessário analisar com atenção e lente crítica (PEREIRO, 2015).

Entre os segmentos de turismo que se desenvolvem a partir das culturas indígenas, está o turismo gastronômico, que é um subsegmento do turismo cultural de acordo com o modelo supracitado. Quezadas e Cisneros (2018) afirmam que a inserção de culturas alimentares indígenas nas atividades do turismo gastronômico é algo relativamente novo e vem apontando como tendência em destinos que se destacam em função de sua população indígena. A maioria dos estudos que foram realizados empiricamente tem por finalidade mostrar que a atividade turística pode resolver, em curto espaço de tempo, problemas de desenvolvimento. Enquanto as discussões teóricas e conceituais sobre culturas alimentares indígenas em contextos turísticos são incipientes e a partir de um marco epistêmico, três tipos de abordagens podem ser identificados e classificados. A primeira trata das propostas de intervenção e ativação patrimonial embasadas em perspectivas alheias aos indígenas, com a participação limitada dessa população nesses estudos e na capacidade de decidir sobre suas culturas alimentares, visto que as abordagens e percepções são as dos agentes externos.

A patrimonialização, nesse caso, valoriza as cozinhas indígenas para o mercado turístico com uma forte tendência à reinterpretação. De toda forma, busca-se cumprir as diretrizes para a salvaguarda do conhecimento tradicional, no entanto encontram-se diversas arestas nessas propostas, como a ausência de estratégias para melhorar as condições de vida das comunidades indígenas em contextos turísticos. Assim, o que é reinterpretado é em benefício do turismo e dificilmente são expressas as melhorias para os indígenas (QUEZADAS; CISNEROS, 2018).

A segunda abordagem refere-se aos estudos críticos do patrimônio alimentar, que se iniciaram após os movimentos patrimoniais, em 2009, quando textos críticos passaram a ser

publicados questionando as assimetrias e tensões decorrentes das intervenções das organizações independentes, instituições e políticas de desenvolvimento do turismo. Esses estudos críticos testam o valor heurístico do conceito de patrimônio alimentar contra o discurso do desenvolvimento e suas implicações. Estudam também as configurações de novos atores, bem como a construção de nacionalismos culinários, espetacularização e especialização dos elementos das populações indígenas e da incorporação de novos discursos e elementos globalizantes para satisfazer as necessidades da indústria do turismo. Os riscos da mercantilização também estão expostos, as assimetrias na distribuição de benefícios, as relações de poder emergentes e a desapropriação de comunidades locais, o que permite observar as tensões emergentes nos últimos anos, a partir das propostas para o registro de culturas alimentares locais, antes mesmo do registro da Unesco (QUEZADAS; CISNEROS, 2018).

A terceira abordagem é a que versa sobre empoderamento alimentar local como fator de desenvolvimento comunitário, perspectiva na qual este projeto de tese visa embasar suas análises. Essa linha de estudos busca desenvolver iniciativas horizontais, como propostas de reivindicação. São estudos de caráter participativo, crítico e feminista integrados por propostas alternativas ao mercado neoliberal e com interesse em recuperação das perspectivas indígenas, a partir da reapropriação e autogestão de sua cultura alimentar. Com ênfase na busca por autonomia, as propostas partem dos princípios das economias sociais e solidárias (QUEZADAS; CISNEROS, 2018), visto que as regiões possuem alimentos únicos e genuínos que refletem a identidade de suas atividades culinárias. Os alimentos e as cozinhas tradicionais constituem um patrimônio construído social e historicamente. Trata-se de um acervo que é enriquecido e modificado de geração em geração e que se recria e se transforma localmente, fato que se reflete imediatamente na alimentação oferecida aos visitantes, evidenciando a importância dos estudos dos alimentos e seus efeitos imediatos nos residentes e no turista (SANCHÉZ; CASILHAS; IBARRA, 2014).

Com base nessa terceira abordagem, os efeitos positivos do turismo gastronômico em territórios indígenas devem-se ao fato de ele ser menos nocivo ao meio ambiente do que outras atividades, tais como mineração e monocultura, pois é uma atividade compatível com a diversidade biológica e cultural do local, podendo atuar como uma ferramenta para o desenvolvimento local. Os benefícios desse segmento ocorrem especialmente nos casos em que os indígenas têm controle de suas ofertas turísticas. Os encontros turísticos com povos indígenas devem proporcionar aprendizagem mútua, com base em experiências compartilhadas em tempo e lugar específicos. Em um encontro turístico bem-sucedido, os anfitriões indígenas devem ter papel ativo, acolhendo os turistas, compartilhando suas experiências. Deve haver um

engajamento entre visitante e visitado e os benefícios serem igualmente distribuídos na comunidade. Os indígenas devem ter consciência da importância dos seus conhecimentos e do que desejam compartilhar (SIDALI; MOROCHO; GARRIDO-PERÉZ, 2016).

Assim, deve ser dada atenção especial às informações confidenciais compartilhadas nesses encontros, visto que os indígenas devem estar cientes das consequências de revelar seus conhecimentos aos turistas, da mesma forma que os turistas devem perceber o valor de seu encontro em termos de enriquecimento de seus conhecimentos. A Legislação deve estar baseada na comunidade, a fim de atingir as metas de aprendizagem mútua, aplicando, quando necessário, o contingenciamento de visitantes para preservar o meio ambiente e evitar o choque cultural. Além disso, é plausível pensar em preparação linguística e cultural para os turistas antes de sua visita aos locais indígenas. Portanto, para que o turismo gastronômico possa contribuir para um uso mais sustentável da terra e para o desenvolvimento social mais equitativo, os anfitriões indígenas, assim como os turistas, devem ter a sensação de fazer parte de uma experiência social e culturalmente genuína em que ambos “cocriam”, em vez de sentirem que são apenas atores de um processo comercial. Isso implica que cada oferta turística deve ser adaptada à cosmovisão das comunidades indígenas locais (SIDALI; MOROCHO; GARRIDO-PERÉZ, 2016).

A pesquisa de Curtis *et al.* (2017), apesar de não versar diretamente sobre o turismo gastronômico, e sim sobre o agroturismo em terras indígenas, nesse caso da Nação Navarro nos Estados Unidos, comprovou que a atividade turística beneficiou este povo. Os benefícios foram classificados em três categorias: a primeira, conhecimento – relata-se que o produtor passou a ter mais consciência cultural, mais conhecimentos sobre a gestão de serviços e sobre as preferências do turista, possibilitando a criação e diversificação da oferta; a segunda refere-se à mudança de comportamento – os indígenas tornaram-se produtores e gestores da atividade turística, organizando ações de formação continuada e compartilhando suas experiências; a terceira categoria é uma consequência das duas anteriores, referindo-se às melhorias socioeconômicas e ambientais nas aldeias, que resultam em sustentabilidade e resiliência.

O referido estudo também afirma que a introdução da comercialização de alimentos potencializaria os benefícios do agroturismo e propõe as atividades que poderiam ser realizadas com este propósito. Abaixo, estão aquelas atividades que também podem ser aplicadas ao turismo gastronômico, pois estão em consonância com princípios do último segmento.

Quadro 3- Alimentos, produtos agroturísticos e atividades

Agroturismo	Fazendas Atividades agrícolas Pescar e caçar
Edifícios ou Estruturas	Instalações de comida em processamento Mercados e lojas de alimentos Museus relacionados com os alimentos
Mostras e Festivais	Mostras de comidas e bebidas Aulas-show de cozinha Festivais de comida Festivais de colheita
Consumo	Jantar nos restaurantes Piqueniques utilizando produtos cultivados localmente Compra a varejo de comida e bebidas Degustação de receitas locais
Tours	Regiões agrícolas Rotas gastronômicas
Usos da terra	Pomares
Organizacional	Certificação de sistemas Classificações de sistemas (orgânico, local) de comida Associações (por exemplo o <i>Slow Food</i>)
Educacional	Escolas de Cozinha Revistas de comida e bebida

Fonte: Adaptado de Curtis *et al.* (2017).

Infere-se, então, que essas e outras atividades do turismo gastronômico, aliadas à crescente conscientização sobre os aspectos culturais dos alimentos, e não somente de seus componentes nutricionais, podem dar visibilidade aos elementos materiais e imateriais do patrimônio alimentar indígena. Isso possibilita aos prestadores de serviços criarem sinergias com outros setores culturais desses povos (associações femininas, de artesanato, etc.) e contribuírem para um desenvolvimento local mais eficiente. Colabora para que os indígenas transcendam as barreiras sociais e que aqueles que vivem em situação de pobreza possam sair desta condição social (SIDALI; MOROCHO; PEREZ, 2016).

3.4.1 Turismo(s) e indígenas no Brasil

No Brasil, diferentes iniciativas de turismo envolvendo comunidades indígenas são desenvolvidas há décadas, porém não eram regulamentadas. Inúmeras questões inibiam a regulamentação do turismo em Terras Indígenas (TI), como o fato de os indígenas serem tutelados pelo Estado, por meio da Fundação Nacional do Índio (Funai), condicionando que qualquer atividade desenvolvida com eles passe pelo crivo dessa instituição. No entanto, a

legislação nacional não proibia explicitamente o turismo, inclusive vários instrumentos legais vinham abordando a necessidade do desenvolvimento econômico e turístico nas comunidades indígenas, além do fortalecimento da autonomia indígena sobre seu modo de vida e subsistência (CORBARI; BAHL; SOUZA, 2017b).

Oficialmente o ingresso em Terras Indígenas é controlado pela Funai e, quando autorizado, restringi-se a pesquisadores. Porém o turismo em algumas áreas indígenas é uma atividade desenvolvida desde 1970 (NEVES; LEMES; SANTOS, 2019). Entre os Povos que já tinham atividades turísticas antes da regulamentação, alguns exemplos, são: no Nordeste – os Pataxó, na Bahia; os Jenipapo-Kanindé e Tapeba, no Ceará; os Potyguara, na Paraíba; no Sudeste – os Guarani, em São Paulo; no Sul – os Kaingang, no Rio Grande do Sul; no Norte – os Krahô, os Apinayé e os Karajá, na Ilha Bananal no Tocantins; os Tikuna, no Amazonas; os Kaiapó, no Pará; no Centro-Oeste: os Karajá, em Goiás; os Guarani, os Terena e os Kaiowá, no Mato Grosso do Sul; os Kaiapó e os Waurá, no Mato Grosso.

A regulamentação para a prática do turismo ocorreu a partir da Instrução Normativa 3/2015 da Funai, que estabelece normas para a visitação em TIs para fins turísticos (CORBARI; BAHL; SOUZA, 2017b). A Instrução Normativa 3/2015, publicada no DOU de 12/06/2015, no seu Capítulo I, que trata das Disposições Preliminares, traz os seguintes artigos e incisos:

Art. 1º - Ficam estabelecidas as normas para a visitação com fins turísticos em terras indígenas, de base comunitária e sustentável, nos segmentos de Etnoturismo e de Ecoturismo.

Art. 2º - São objetivos da visitação com fins turísticos em terras indígenas a valorização e a promoção da biodiversidade, por meio da interação com os povos indígenas, suas culturas materiais, imateriais e o meio ambiente, visando à geração de renda, respeitando-se a privacidade e a intimidade dos indivíduos, das famílias e dos povos indígenas, nos termos por eles estabelecidos.

Art. 3º - Compreendem-se por terras indígenas, para fins desta Instrução Normativa, as terras de ocupação tradicional estabelecidas pelo art. 231 da Constituição, delimitadas pela Funai nos termos do art. 2º, § 7º, do Decreto nº 1.775, de 8 de janeiro de 1996, as áreas objeto de portaria de restrição de uso, bem como as áreas reservadas, previstas no art. 26 da Lei nº 6.001, de 19 de dezembro de 1973.

Art. 4º - São diretrizes gerais a serem observadas nos processos de autorização de atividades de visitação para fins turísticos em terras indígenas:

I - o respeito e o fortalecimento da identidade, usos, costumes e tradições, bem como da autonomia e das formas de organização próprias dos povos indígenas;

II - a proposição de atividades em bases sociais, ambientais e economicamente sustentáveis;

III - a promoção do diálogo e da cooperação entre os povos indígenas e a Funai para o controle de visitantes em terras indígenas, visando fortalecer as ações de desenvolvimento sustentável, bem como as ações de proteção territorial e ambiental das terras indígenas;

IV - a observância do direito de consulta prévia, livre e informada às comunidades indígenas e do direito ao usufruto exclusivo sobre suas terras e riquezas naturais;

V - controle e fiscalização do ingresso em terras indígenas pela Funai (FUNAI, 2015).

O Artigo 5º dessa Instrução Normativa diz que as atividades de visitação em terras indígenas com fins turísticos devem ser propostas pelos indígenas, suas comunidades, ou organizações, por meio de um Plano de Visitação que, entre outras exigências, deve conter: objetivos e justificativas da proposta de visitação; público-alvo, frequência de visitas previstas, quantidade máxima de visitantes por visita e previsão de tempo de duração por visitas; distribuição das competências na comunidade, levando em conta aspectos sociais, geracionais e de gênero; parceiros envolvidos, responsabilidades e atribuições; descrição das atividades propostas aos visitantes e um manual de boa conduta para visitantes e comunidades. Prevê também que os indígenas podem convidar parceiros públicos ou privados de seu interesse para elaborar e executar os Planos de Visitação, desde que respeite a autonomia e os direitos dos povos indígenas. Esses documentos devem sempre ser elaborados sob a coordenação e responsabilidade do proponente, contemplando sua participação e protagonismo na elaboração, execução, monitoramento, avaliação e revisão do documento (FUNAI, 2015).

Quanto às competências de cada um dos envolvidos, citam-se algumas que estão dispostas ao longo dessa Instrução Normativa. Ao proponente (indígenas) cabe: emitir e controlar a entrega da autorização individual de ingresso; zelar pelo cumprimento do Plano de Visitação de acordo com o que foi autorizado pela Funai e apresentar à Funai relatórios anuais de visitação. À Funai cabe: exigir dos visitantes a qualquer momento a autorização individual de ingresso; fazer o acompanhamento e fiscalização das atividades de visitação, cabendo ao Presidente dessa Fundação a aprovação dos Planos de visitação. E aos parceiros públicos ou privados cabe: promover treinamentos, capacitações e formações para os indígenas e visitantes; respeitar e fazer respeitar as normas de conduta e organização cultural dos povos indígenas e o usufruto exclusivo indígena sobre suas terras e as riquezas naturais ali existentes; assim como garantir o protagonismo indígena na proposição, execução e percepção dos frutos dos Planos de Visitação (FUNAI, 2015).

Para Ramos e Ferko (2018), a Instrução Normativa 3/2015 da Funai impede que os indígenas façam livremente suas escolhas, seus desígnios sobre o turismo, meios de vida e subsistência, uma vez que cabe ao Estado controlar a visitação por meio dos projetos. Deve, então, ser alvo de questionamento, pois estabelece óbices à visitação em espaços no território nacional, sem ter como lastro lei formal votada no Congresso Nacional e por caracterizar-se como interferência estatal nos interesses indígenas. Essa Normativa confronta com a Constituição Federal de 1988 e com as normas internacionais de direitos humanos, como a Convenção 169 da OIT. Nesse contexto, é importante que o Estado-Funai funcione não como órgão de tutela indígena, mas como órgão que integra a administração do Estado para atuação

entre os interesses indígenas e os decisores e burocratas em políticas públicas estatais de turismo. Os indígenas devem ter respeitada sua condição humana e de fazer suas escolhas, assim, devem ser consultados e se manifestarem de forma livre, prévia e informada em todas as etapas das políticas públicas de turismo em terras indígenas brasileiras. Logo, não cabe à Funai, sob uma suposta tutela indígena, ir de encontro aos desígnios e deliberações dos próprios indígenas (RAMOS; FERKO, 2018).

Corbari, Bahl e Souza (2017b) estão em consonância com os autores supracitados, pois afirmam que a Normativa tem falhas, principalmente se comparada aos instrumentos legais que a embasaram. Embora tenha sido elaborada para colaborar com a autonomia dos povos indígenas, ela não a concede em sua totalidade, pois as comunidades que desejam ser um destino turístico devem apresentar, periodicamente, relatórios à Funai e podem, inclusive, ter a permissão negada. Mas também reconhecem que a regulamentação do turismo em Terras Indígenas pode ser benéfica em alguns pontos, visto que o instrumento é base para o planejamento turístico, por meio do qual os proponentes devem pensar sobre riscos, impactos, potencial e outras questões ligadas à atratividade, superestrutura e infraestrutura local. A regulamentação também propicia a ampliação da política de turismo no âmbito das comunidades indígenas e o controle das atividades e das pessoas que ingressam nas TI, permitindo, caso seja necessário, a ação do governo para mitigar ou impedir práticas abusivas por parte das comunidades, dos turistas ou de entidades envolvidas, como projetos em que somente organizações não indígenas são beneficiadas e práticas ilegais, como tráfico de plantas e animais.

Por defender a autonomia dos Povos Indígenas e ter presenciado durante a pesquisa de campo algumas das dificuldades vivenciadas pelos indígenas, a autora da tese também concorda que a Normativa nega a autonomia dos Povos Indígenas sobre suas escolhas e seus territórios, pois, nesse documento, cabe à Funai determinar se os indígenas podem ou não desenvolver turismo, assim como avaliar e controlar as atividades com esse fim. Reconhece que a regulamentação é necessária para garantir os direitos dos Povos Indígenas e evitar abusos por parte dos turistas, dos parceiros públicos ou privados, pois, às vezes, eles não respeitam as regras estabelecidas para visita em territórios indígenas, com fins turísticos ou não, quando há apenas a chancela das comunidades indígenas, como em alguns exemplos mais adiante. Porém a autora acredita que as regras de uma Regulamentação com esse fim tinham que ser estabelecidas a partir da perspectiva dos indígenas e que eles tivessem controle sobre ela, cabendo à Funai assumir mais um papel de parceria e não o de tutela, como ocorre hoje. E a regulamentação deveria abranger os territórios indígenas e não apenas as Terras indígenas.

Visto que no caso do Brasil uma parte dos indígenas vive em TIs, áreas delimitada pelo Estado, as quais são classificadas, com base no Estatuto do Índio de 1973, na Constituição Federal de 1988 e no Decreto nº 1.775 de 1996, em: Terras Indígenas Tradicionalmente Ocupadas (direito originário dos povos indígenas); Reservas Indígenas (terras doadas por terceiros, adquiridas ou desapropriadas pela União, para posse permanente dos povos indígenas); Terras Dominiais (propriedade das comunidades indígenas oriundas de qualquer forma de aquisição) e Interditadas (áreas interditadas pela Funai, para proteção dos povos e grupos indígenas isolados). Considera-se, então, mais apropriado usar o termo “turismo em territórios indígenas”, já que nem todas as comunidades indígenas vivem em TI. Porém, para vias legais do turismo, no geral, usa-se o conceito Terra Indígena, por ser uma delimitação do Estado, deixando de fora outros territórios ocupados por indígenas, como aldeias não homologadas e comunidades urbanas (CORBARI; BAHL; SOUZA, 2017b).

3.4.1.1 Experiências de Turismo em Territórios Indígenas no Brasil

Neste subitem apresentam-se algumas experiências de turismo em territórios indígenas brasileiros desenvolvidas por etnias diferentes, cada uma com sua trajetória, o que permite visualizar a diversidade de atividades que podem ser desenvolvidas, a importância da participação e poder de decisão dos indígenas do planejamento ao monitoramento, os pontos negativos e positivos, os erros e os acertos.

O turismo entre os Pataxó teve início em 1970, a partir da produção e comercialização de artesanato. Passou por uma fase de conflitos e disputa de espaços entre indígenas e não indígenas, assim como por uma reformulação das atividades desenvolvidas com esse fim. Em 1998, a Terra Indígena da Coroa Vermelha foi demarcada em duas glebas: Praia, que contém a área do Descobrimento, residências e comércio indígena; e Mata, que tem as duas florestas ocupadas, sendo que a segunda parcela de floresta foi ocupada em 1997 e preparada para o desenvolvimento do que os Pataxó chamaram de “ecoturismo”. Criou-se, então, a Associação Pataxó de Ecoturismo – Aspectur. Em 1999, fundaram a Reserva Ecológica da Jaqueira, com o objetivo de vivenciar e demonstrar a beleza de sua cultura e preservar o meio ambiente. A Reserva está aberta para visitação de turistas, estudantes e pesquisadores, com acompanhamento de guias Pataxó da Aspectur. A proposta turística vigente inclui trilhas, visita ao Museu Indígena, degustação de comidas tradicionais, entre outras atividades. A Jaqueira tornou-se a arena dos Pataxó de Coroa Vermelha, onde novas tradições construídas por meio de intenso trabalho de “resgate da cultura” indígena são exibidas para, compondo um sistema de

ideias e ações, orientar o desenvolvimento sustentável de parcela da comunidade indígena. Criada há mais dez anos, a Jaqueira pode ser considerada um sucesso, dada a ética de sustentabilidade com relação à natureza e à cultura Pataxó (GRÜNEWALD, 2015).

A Jaqueira tornou-se uma referência, passando a receber indígenas de outras aldeias para aprender seu modelo de gestão de turismo, como a aldeia Imbiriba e a Aldeia Velha, que antes eram aldeias agrícolas e que atualmente têm atividades turísticas. A própria aldeia-mãe de Barra Velha mudou muito sua relação com o turismo nos últimos 10 anos, visto que os turistas que visitavam Caraíva não queriam mais visitar uma “aldeia de índios aculturados”. Os indígenas abandonaram quase por completo a confecção e venda de artesanato para os visitantes e constituíram uma associação que tem seus *buggys*, usados para passeios recreativos dos turistas entre as vilas de Caraíva e de Corumbau, tornando os indígenas empreendedores de diversas ordens. Assim, os Pataxó, em termos de sua especialização profissional têm procurado manter as atividades turísticas longe de sua intimidade e mais direcionadas às arenas sociais, nas quais exercem e encenam uma indianidade própria ao turismo étnico. Essas novas formas de etnicidade exigem uma reorientação metodológica, visto que o turismo, diferente das interações características do colonialismo clássico, promove restauração, preservação e recriação de singularidades étnicas. Consequentemente, uma “etnicidade reconstruída” surge como resposta às pressões exercidas pela “Cultura Branca”, promovendo a preservação de elementos étnicos que, agora, têm efeitos de persuasão ou de entretenimento para um “outro genérico”. Contudo alguns anciões não reconhecem certos elementos que hoje são associados à cultura Pataxó, ou seja, veem uma certa fantasia. Assim, o planejamento e a escolha do que e como será feito são essenciais (GRÜNEWALD, 2015).

No caso do Povo Jenipapo-Kanindé, houve uma forte pressão entre os anos de 1999 e 2001 para que fossem subjugados ao projeto de turismo economicista do Aquiraz Resort, que tentou implantar seu complexo hoteleiro em terras indígenas, negando a existência desse Povo. Porém esse turismo de ‘sol e praia’ não foi aceito pelos indígenas, que optaram por aderir ao turismo de base comunitária na aldeia, modalidade em que eles controlam as atividades realizadas, sendo distinto do modelo de turismo imposto pelos hoteleiros. O turismo de base comunitária foi desenvolvido com a colaboração de professores da Universidade Federal do Ceará (UFC) e outros parceiros. No exercício coletivo, foram identificadas cinco trilhas ecológicas, cada uma com as potencialidades ambientais, culturais e econômicas da aldeia, para desenvolver os roteiros turísticos integrados com a paisagem e a cultura do povo Jenipapo-Kanindé (LUSTOSA, 2015).

Em 2009, o projeto de turismo foi ampliado, incluindo no roteiro visita à Escola Diferenciada de Ensino Fundamental e Médio Raízes Indígenas e ao Museu Indígena. Ressalta-se que as lideranças indígenas entrevistadas confirmam sua inclusão em todo o processo, pois participam desde a elaboração da proposta até o momento vigente de desenvolvimento do turismo na TI Aldeia Lagoa Encantada. Homens e mulheres indígenas em idade jovem foram qualificados para atuarem como monitores de trilhas na aldeia. Assim, o povo Jenipapo-Kanindé desenvolve o turismo comunitário como estratégia de sobrevivência, por meio da afirmação étnica como povos indígenas do Ceará na Zona Costeira do estado. O interesse pelo turismo comunitário evidencia, cada vez mais, uma ruptura com o turismo de massa (LUSTOSA, 2015). Nessa mesma pesquisa de Lustosa (2015, p. 111), a cacique Pequena deste Povo deixa, na fala abaixo, sua visão sobre o turismo:

Pensei que ia ser muito bom, em cima do turismo comunitário, ‘[pessoas] vem entram na aldeia, tem respeito, não traz bagunça e nem desrespeito’. Achei que era fundamental uma fonte de renda para ajudar a população indígena [...]. Tanto que até pensei em fazer um refeitório para venda de comida, lanche para o povo que viesse [...]. E tenho essa cozinha bem adiante dessa mercearia, uma palhoca de palha (mais fogão, mais freezer) e, com a continuidade, vou ajeitar cada vez mais. Essa cozinha [Cantinho do Jenipapo] vai ser uma história e, mesmo fazendo a pousada, não vai ser derrubada a ‘cozinha do índio’. É isso que a gente faz pra ter uma fonte mais digna de viver [...]. Não é por ser índio que vivemos entocado [...]. Como é que o branco vai conhecer o índio? Tem de conhecer o índio da forma que ele é, nô, vestido, formado, não formado [...]. Hoje estamos aqui resistente ‘gente forte’. Vamos botar a vida pra frente com instrução de vida, não por debaixo dos pés dos outros [...]. O índio não quer essa vida, ‘ser uma pessoa correndo de um território pra outro [...] jamais ser escravizado, não viver sofrido, ter sua terra demarcada, desintrusada, registrada, homologada [...] viver da sustentação da mãe terra e não na cidade grande nesses atropelos.

Entre os Karajá que moram em Aruanã-GO, o turismo foi inicialmente um processo exógeno. De acordo com esse Povo, o interesse dos turistas por esse território, onde reside parte de sua população, vem desde 1940, embora esclareçam que a década de 1970 marca o período em que o turismo começa a consolidar-se com mais frequência e maior intensidade. Relatam, ainda, que a chegada dos turistas foi gradativamente alterando a relação com o rio, com as praias, com o plantio de melancia e de abóbora, visto que os indígenas plantavam às margens dos rios que hoje são ocupadas pelos turistas nos meses entre junho e setembro. O turismo em Goiás estabelece, assim, uma nova organização socioespacial que sacraliza alguns lugares como turísticos, entre eles, Aruanã. A cultura desse Povo não é o principal atrativo, e sim as praias que se formam no verão. No entanto, sua presença na região é divulgada como uma atração a mais, contudo em tom de exotismo. Diante dessa realidade, o artesanato foi uma resposta desse Povo à dinâmica que lhes foi imposta, mostrando uma adaptação dele ao momento atual, no qual a caça, a pesca, o roçado e a coleta já não são mais suficientes para suprir as novas

necessidades. E a mercantilização desse artesanato configura-se como uma das mais importantes atividades econômicas dos Karajá, para suprir as demandas que surgiram a partir do contato com os não indígenas, como a energia elétrica, as roupas e calçados, os gastos com escola, remédios, etc. (LIMA, S., 2015).

Observa-se que há uma relação contraditória e por vezes conflitante entre moradores de Aruanã, turistas e indígenas, visto que, de um lado, a presença dos turistas restringe ainda mais a liberdade do Karajá no uso do rio e das praias, como acontece na Terra Indígena II, e por vezes o barulho dos visitantes incomoda os indígenas. Contudo, por outro lado, reconhecem que os turistas são os principais compradores dos seus artesanatos, uma fonte de renda importante para o sustento de muitas famílias e, para além do artesanato, também podem trabalhar de barqueiros durante a alta temporada do Araguaia. Apesar das contradições, os turistas não foram apontados como *persona non grata* entre os Karajá, que já discutem a necessidade de organizar um projeto de ecoturismo. Quanto aos moradores mais antigos não indígenas de Aruanã, eles consideram que os indígenas se relacionam bem com os turistas, pois comercializam o artesanato e aguçam a curiosidade dos visitantes por serem diferentes. Porém a relação entre moradores mais recentes de Aruanã e os Karajá é conflitante, pois, de acordo com relato de indígenas e do técnico da FUNAI, há situações de muita discriminação, nas quais os Karajá são apontados como “bêbados”, “preguiçosos” e “ladrões. Dentro desse contexto, os Karajá têm ciência da necessidade de proporem para sua comunidade a organização do Ecoturismo em sua Terra para que possam planejar e autogerir de forma correta a aplicabilidade de sua cultura, expressa no seu território, na gastronomia, etc. (LIMA, S., 2015).

Já o turismo desenvolvido pelo Povo Yawanawá da Aldeia Nova Esperança, no município de Tarauacá, da TI Rio Gregório no Acre, dá-se em torno dos festivais de cultura que são realizados anualmente, cuja demanda de visitante é controlada pelos indígenas. O Festival de Cultura Yawanawá é realizado há mais de uma década, reunindo várias Povos da Amazônia, da América Latina, não indígenas e autoridades. Um dos pontos positivos desse evento é a interação entre os mais antigos, os pajés e as novas lideranças, cada um desenvolvendo uma função, possibilitando que diferentes gerações se sintam valorizadas e agentes locais da preservação de suas tradições. No Festival, são realizados rituais sagrados, danças, contação de histórias, pintura corporal e também se faz o uso tradicional do chá da Ayahuasca (Huni, entre os índios), da caiçuma (bebida tradicional fermentada da mandioca), do kampô (vacina do veneno de anfíbios) e do rapé (inalador de casca de árvores, ervas e tabaco), sendo o uso desses preparos opcional aos visitantes. O turismo desenvolvido por essas comunidades acreanas indígenas é o etnoturismo de base comunitária, visando à valorização histórica e cultural de

seus territórios, propiciando a vivência dos visitantes com modos de vida de seus espaços vividos (LIMA; CORIOLANO, 2015).

Estas experiências de turismo na TI do Rio Gregório têm ocorrido de forma eficiente e solidária, em parceria com o poder público e a comunidade, a partir do planejamento participativo, o que é essencial para realização e efetivação das atividades que também se configuram como alternativa de renda e valorização cultural. Dentro desse contexto, a implantação de infraestrutura de acesso, apoio na logística, nas capacitações profissionais, na divulgação, planejamento e gestão da atividade contam com ações estatais e com iniciativas da população indígena que reivindica alternativas de renda e melhor qualidade de vida nas aldeias. Dessa maneira, o envolvimento da comunidade em todas as fases, principalmente na organização política e comunitária e na prestação de serviço para o sucesso da atividade, é fundamental. Remarca-se a importância de essa comunidade realizar outras atividades produtivas, principalmente a agricultura familiar, para não depender exclusivamente do turismo (LIMA; CORIOLANO, 2015).

No estado de Roraima, o turismo foi a alternativa encontrada por três comunidades indígenas para o desenvolver-se de forma local e sustentável há mais de dez anos. Boca da Mata, Bananal e Nova Esperança estão na Terra Indígena São Marcos, localizada no município de Pacaraima, onde convivem três etnias: Taurepang, Makuxi e Wapichana. Duas dessas comunidades tiveram a oportunidade de participar das oficinas do Programa de Municipalização do Turismo (PMNT), do Governo Federal, na década de 1990, e depois passaram a atuar no turismo sem nenhum apoio do poder público, sendo este um dos principais fatores que dificultam a atividade. O turismo é operacionalizado de forma similar nas três comunidades. Quando os turistas chegam, são recepcionados pelos guias/condutores locais, em algumas situações são levados para assistir a uma apresentação de dança feita pelos jovens ou anciões. Em seguida, são repassadas as instruções sobre: o que é permitido e proibido na comunidade, os cuidados com os animais peçonhentos, o trajeto das trilhas, horário das refeições, entre outras informações. Então, o turista (individual ou grupo) é guiado pelas trilhas, onde podem observar e fotografar a fauna e a flora e tomar banhos nas cachoeiras (BRANDÃO; BARBIERI; REYESJUNIOR, 2015).

Após as trilhas, é servido o almoço, com diversos pratos da culinária indígena, como a Damorida (caldeirada de peixe com diferentes tipos de pimenta), o beiju de mandioca, o caxiri (bebida feita da batata doce ou do caju) e o pajuarú (bebida feita da mandioca). Depois da refeição, os turistas vão conhecer o artesanato indígena e, por vezes, ofertam-se oficinas de confecção de artesanato, nas quais eles participam desde a coleta da matéria-prima até as

técnicas de trançado. As atividades podem se encerrar no final do dia, ou o turista pode dormir na comunidade. Normalmente, à noite, fazem-se rodas em torno de uma fogueira e os anciões contam as lendas e ensinam a língua materna. A renda das comunidades vem, primeiramente, da agricultura, seguida do turismo. Também é importante mencionar que diversos respondentes consideram que o turismo é uma atividade que pode fazer com que os jovens permaneçam nas aldeias, uma vez que há uma tendência de eles deixarem a comunidade e irem para a cidade à procura de emprego e melhores condições de vida. De acordo com a opinião dos indígenas, o turismo tem impactado positivamente as comunidades no que se refere às dimensões social, ambiental e cultural. Porém, quanto à sustentabilidade econômica, não se identificou um resultado representativo (BRANDÃO; BARBIERI; REYESJUNIOR, 2015).

No caso da Comunidade Indígena Nova Esperança “*Pisasú Sarusawa*”, no estado do Amazonas, uma das sete comunidades indígenas no rio Cuieiras formada, majoritariamente, por indivíduos da etnia Baré, vindos do Alto Rio Negro no Amazonas, as experiências com o turismo podem ser divididas em três fases. A primeira delas iniciou-se de forma tímida, a partir dos anos 2000, quando turistas que estavam na região do Cuieiras paravam procurando por artesanato, porém, na época, a comunidade não fazia artesanato com essa finalidade. Em 2003, a presença de turistas passou a ser maior, trazidos por pequenas embarcações que aportavam e andavam pela comunidade para conhecer e comprar o artesanato, normalmente levados por uma agência de turismo. Em 2005, a comunidade começa oficialmente a desenvolver o turismo convencional, ao ser incluído no roteiro do cruzeiro marítimo/fluvial Iberostar. Todas as quartas-feiras recebiam, em média, 150 turistas, que deveriam ser recepcionados pelos indígenas caracterizados com indumentárias (normalmente usadas para datas festivas e comemorativas), os quais tinham que dançar, apresentar sua culinária e guiá-los pelas trilhas (PROENÇA, 2020).

Porém não recebiam por esses serviços. O retorno que tinham era apenas a venda do artesanato, o que nem sempre ocorria. Tal situação foi gerando indignação e, com o fim do contrato, a comunidade recusou-se a continuar recebendo os navios da empresa. A segunda fase ocorreu entre 2010 e 2018, com a iniciativa de turismo de base comunitária (TBC), que resultou em empreendimentos próprios da comunidade, intercâmbio com outras iniciativas, parcerias com ONGs e a inclusão no Roteiro Tucorin, uma iniciativa de TBC em rede. Porém, com o fim do recurso da ONG que intermediava turistas e comunidades, o fluxo turístico tornou-se quase nulo. A comunidade começou, então, a fazer suas próprias articulações, desenvolvendo seu próprio roteiro e fomentando parcerias com agências convencionais e de TBC, o que marca o início da terceira fase. Entre as atividades ofertadas estão a visita à roça de mandioca, a

canoagem, a farinhada e a venda do artesanato, sendo remunerados por todas, inclusive quando são apenas visitados por turistas (PROENÇA, 2020).

Proença (2020) ressalta, ainda, que, com base na fase atual experienciada por Nova Esperança, evidencia-se que: o TBC é essencial enquanto modelo de gestão, para o fortalecimento interno dos aspectos de dominialidade, organização comunitária e interculturalidade; o fortalecimento e compreensão de si enquanto comunidade e do turismo influencia diretamente na determinação de como essa atividade será desenvolvida e quais os papéis de cada agente, seja interno ou externo; a possibilidade de ter agência convencional como parceira, sem precisar explorar o estereótipo de “índio”; valorizar a cultura indígena pelo turismo de base comunitária ao compreendê-la tanto nas manifestações culturais quanto nas vivências com a base territorial; por fim, confirmar o turismo como uma ferramenta política que visibiliza as comunidades indígenas e possibilita que o não indígena conheça o que é ser indígena.

Com base nessas experiências, pode-se inferir que o turismo em territórios indígenas no Brasil é uma realidade plural e que, para que seja positivo para a comunidade, é necessário que ela participeativamente de todo o processo, da elaboração à avaliação das atividades turísticas que vão desenvolver em suas aldeias, escolhendo quais produtos e serviços vão ser ofertados, quem, como e quando vai receber. É fundamental que se empoderem de seus direitos para que não sejam explorados, como ocorreu na primeira experiência dos Baré no Amazonas com o turismo, ou subjugados a aceitar o que os não indígenas julgam que lhes cabe, como ocorre entre os Karajá. O empoderamento permite que reafirmem sua autonomia e façam suas escolhas, como ocorreu entre os Jenipapos-Kanindé, que se negaram a se subjugar à empresa hoteleira de perfil explorador e opressor e, hoje, colhem bons frutos do turismo de base comunitária. Em suma, o turismo pode trazer benefícios e malefícios, dependendo da forma como é planejado e desenvolvido.

Para que se otimizem os benefícios e diminuam os malefícios que possam ser motivados pelo turismo, reconhece-se como um dos recursos o Plano de Visitação, no qual está inserido o manual de conduta de visitantes. Esse Plano pode ser feito pelas etnias que tenham ou não sua atividade regularizada pela Funai. O Plano de Visitação Yaripo - Ecoturismo Yanomami (2017, p. 16), por exemplo, tem por objetivo geral: “Melhorar a qualidade de vida dos Yanomami da região do rio Cauaburis e afluentes, através da promoção do ecoturismo de base comunitária ao Yaripo, e mostrar ao mundo que o pico da Neblina é um lugar sagrado para os Yanomami”.

Outro exemplo é o do Povo Guarani do estado de São Paulo que, além do Plano de Visitação da Terra Indígena Tenondé Porã, tem o seu manual de conduta, que deve ser seguido por todos os visitantes. Uma das regras estabelecidas é que

[...] os registros em áudio, foto ou vídeo devem ser previamente autorizados pelas lideranças ou monitores guarani responsáveis, assim como pelas próprias pessoas que estão sendo registradas. Além disso, está proibido qualquer uso comercial dos registros sem autorização prévia e formal das lideranças guarani (MANUAL DE CONDUTA, 2020).

O turismo deve ser planejado para evitar prejuízos ao território e à comunidade, tais como: a dependência do turismo; marketing embasado em uma imagem estereotipada do indígena como selvagem, exótico; desrespeito aos costumes locais; prostituição, depredação do meio ambiente, entre outros. Lima (2015) estudou como o turismo pode impactar negativamente a comunidade, a partir do caso dos Karajá, em Aruanã-GO, onde o turismo não tem o etnoturismo como segmento central, e sim o consumo da paisagem e de seus componentes. Assim os Karajá fazem parte da divulgação dos atrativos como mais um componente das belezas das praias, um atrativo exótico, cabendo aos indígenas a comercialização dos artefatos de sua cultura.

Sem dúvida, a renda oriunda da venda do artesanato colabora com o sustento desse Povo, mas o autor reconhece que a participação dos indígenas poderia ser mais ampla, caso a comunidade se organizasse para o ecoturismo e, assim, viabilizasse melhores condições econômicas, diminuindo os impactos negativos, como a prostituição das mulheres indígenas, a redução do uso dos rios no período de veraneio e o barulho causado pelos turistas. Logo, o planejamento e a autogestão dos indígenas em suas Terras são essenciais para a correta aplicabilidade de seus conhecimentos culturais, geográficos, gastronômicos, etc. (LIMA, 2015).

Corbari, Bahl e Souza (2017a) reconhecem, também, que o turismo em territórios indígenas pode gerar malefícios, mas fazem uma ressalva ao dizerem que os impactos negativos em Territórios Indígenas, por vezes, são atribuídos exclusivamente ao desenvolvimento do turismo. Afirmam que alguns autores identificam a própria mercantilização da cultura como um impacto e que o próprio contato entre diferentes culturas acarretaria consequências socioculturais negativas, como a espetacularização da cultura, o abandono de tradições, e, inclusive, a alteração na moralidade (prostituição, abuso de drogas, criminalidade, entre outros).

Por fim, o resultado do estudo desses autores aponta o turismo como um dos agentes das mudanças socioculturais nas comunidades estudadas, mas não o único, pois existem outros tão impactantes quanto o turismo, com destaque para o Poder Público, a mídia e os grandes empreendimentos, com ênfase para o setor imobiliário. No entanto perceberam que na literatura

há uma inclinação para os impactos ocasionados pelo desenvolvimento turístico. Assim, os autores julgam necessário o desenvolvimento de pesquisas que contestem a premissa de que as transformações são causadas unicamente, ou principalmente, pelo turismo (CORBARI; BAHL; SOUZA, 2017a).

4 ANÁLISE DOS RESULTADOS

É grande a sabedoria dos nossos indígenas, que conhecem os alimentos e as possibilidades de viver da floresta e na floresta. Rios, lagos, mar, conhecimentos milenares que interpretam a natureza, tão diferentes ecossistemas visíveis não apenas nos alimentos, mas também nas maneiras de expressar e comunicar essa natureza por meio de pintura corporal, arte plumária, cerâmica, feitura de utensílios em fibras naturais traçadas, entre outros (LODY, 2008, P.40).

4.1 O Povo Xerente

O povo Xerente está localizado no estado do Tocantins, é parte do ramo central das sociedades de língua Jê do tronco linguístico Macro-Jê sendo conhecidos como Jê Centrais junto com os povos Xavante do Mato Grosso e os Xaciabá de Minas Gerais. Além deste grupo, ainda existe os Jê setentrionais e os Jê Meridionais, essas sociedades Jê eram tidas como povos de cultura marginal até a década de 40 do século passado. Tal classificação remetia essas sociedades ameríndias a um suposto primitivismo que estaria manifestado pelo desconhecimento da agricultura, pelo nomadismo, pela precariedade das habitações e pela ausência de cerâmica. Essa visão sobre os povos Jê inicialmente chamados como *Tapuya*, termo usado para referenciar os povos não tupi, só é modificada a partir das décadas de 40 e 50, com os estudos de Curt Nimuendajú (principalmente a trilogia: *The Apinayé*, 1939; *The Sherente*, 1942; *The Easter Timbira*, 1946) e Robert Lowie que criticaram a classificação, então corrente, dos Jê como caçadores-coletores. Os Jê passam então a compor de fato a etnologia sul-americana. Os estudos etnográficos de Nimuendajú descrevem os Jê não somente como possuidores de técnicas aprimoradas de agricultura, mas sobretudo como sociedades estruturadas por meio de intrincados sistemas sociais (MELO, 2010).

Vale dizer que pouco se sabe sobre a história dos *Akwẽ*- Xerente nos três primeiros séculos de colonização portuguesa no Brasil. Uma das hipóteses mais aceita sobre sua origem e dispersão é de que alguns povos do grupo Macro-Jê, que atualmente moram no Brasil central, teriam vindo do litoral brasileiro (BICALHO; MACHADO, 2018). Esta possível ocupação dos *Akwẽ* de áreas próximas ao mar é embasada em relatos orais deste povo, porém é contrastada pela historiografia oficial, a qual assinala que os primeiros contatos entre os *Akwẽ* e segmentos não-indígenas ocorreram no século XVII, com a chegada de missões jesuítas e colonizadores (bandeiras e entradas) no centro-oeste brasileiro. No século seguinte com a descoberta de minas de ouro, intensificou-se a colonização dos territórios indígenas situados na então chamada Capitania de Goiás. E entre 1750 e 1790 foram construídos os primeiros aldeamentos indígenas financiados pela Coroa, cujo objetivo era a abertura do território a partir da atração e pacificação

dos diversos povos indígenas ali localizados. Assim parte dos Xavante, Xerente, Acroá, e Xacriabá, além dos Javaé e Karajá, entre outros, viveram por algum tempo em alguns desses aldeamentos (Duro, Formiga e Pedro III, também conhecido como do Carretão), para em seguida rebelarem-se e se refugiarem em regiões menos povoadas, ao norte da Capitania (INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL, 2020).

As relações entre os Xerente e as populações circundantes no século XIX podem ser divididas em duas fases de acordo com Giraldin e Silva (2002): a primeira metade do século marcada pelo desejo dos Xerente de preservar seu território, sua caça, sua gente confrontando com o desejo dos não-índios de “integrá-los” via “pacificação” e ocuparem suas terras. Resultando em inúmeros conflitos bélicos que se iniciaram com a publicação da Carta Régia em 1811, pelo Príncipe Regente D. João que permitia a ocupação do território Xerente. Uma ação armada e com escravização de prisioneiros, fase de conflito que durou até o início dos aldeamentos, em 1851. A segunda fase inicia-se com 1851 com os indígenas aldeados em Tereza Cristina ou Piabanhas (atual município de Tocantínia) sob a responsabilidade de Frei Raphael de Taggia, na qual os Xerente viveram uma situação de relativa paz. Esta “acomodação”, por falta de dados não se pode afirmar se está relacionada a uma nova estratégia para uma diferente convivência ou a desistência da luta.

Vale remarcar que o aldeamento de Tereza Christina (ou Piabanhas) foi a segunda tentativa de delimitar a ocupação territorial dos Xerente retirando-os de áreas situadas próximas ao Porto Imperial. A primeira tentativa foi o aldeamento da Graciosa construído por Raymundo José da Cunha Mattos, Governador das Armas de Província de Goiás¹, em 1824. Os moradores não índios que se estabeleceram nas proximidades de Piabanhas iniciaram a ocupação das cercanias com a criação de gado, o que continuo acontecendo nas décadas seguintes, de formas que em 1930 Nimuendaju observa que o gado havia avançado sobre as áreas de caça e de roça dos indígenas. Nesse contexto acredita-se que os serviços de saúde, o estabelecimento de escolas, o apoio as atividades agrícolas, a segurança e proteção que a proximidade dos postos do SPI oferecia contra os não indígenas foram fatores que colaboraram para que as aldeias Xerente se concentrasssem próximas dos mesmos (SILVA, 2015).

Em 1944 sob a jurisdição dos órgãos indigenistas brasileiros houve a primeira ação de delimitação da terra dos Xerente. A segunda proposta de demarcação foi feita pela Inspetoria do Serviço de Proteção ao Índio- SPI em Goiás em 1953. Ressaltasse que a ocupação das terras indígenas era apoiada pelas autoridades municipais. Um documento do SPI relatou que nesse período havia na área ocupada tradicionalmente pelos Xerente, dezessete estabelecimentos agrários e/ou pecuários com titulação recente fornecida pelo Estado de Goiás. Nesse período

houveram vários confrontamentos entre os “fazendeiros” e os Xerente, e, diversos destes foram confrontos violentos. Os indígenas mais uma vez reivindicavam a expulsão de todos os não índios e a posse da terra de todo o município de Tocantínia, e, os não índios queriam que os indígenas fossem confinados em pequenas áreas e que o restante da terra fosse destinado a pecuária e agricultura. Em 1971, com o intuito de forçar os criadores de gado a abandonarem os estabelecimentos em suas terras, os Xerente realizaram uma série de saques a essas fazendas. O ápice destes confrontos foi o atentado contra a vida de um indígena de nome Salu, morador da aldeia do Funil pelo fazendeiro Judiá Pinto. Diante da situação, a recém-criada Fundação Nacional do Índio- FUNAI e o Governo do Estado de Goiás criaram uma comissão mista para viabilizar a demarcação da terra Xerente (SILVA, 2015).

A primeira Terra Indígena (TI) deste povo é a Área Xerente, chamada pelos indígenas de Área Grande, delimitada pelo Decreto 71.107, de 14 de setembro de 1972, demarcada pelo Decreto 76.999 de 8 de janeiro de 1976 e homologada pelo Decreto 97.838, de 16 de junho de 1989, com extensão de 167.542,105 hectares. A segunda TI é a Funil, delimitada pela Portaria 1.187/E/82 de 24 de fevereiro de 1982 e homologada pelo Decreto 269 de 29 de outubro de 1991, com extensão de 15.703,797 hectares. Remarcar-se que essas terras reconhecidas pelo Estado em favor dos Xerente correspondem a uma ínfima parte do extenso território que este povo dominava quando os primeiros colonizadores chegaram aos cerrados da mesopotâmia Araguaia-Tocantins (SILVA, 2015).

Com a demarcação das duas TI no final do século XX, a população Xerente voltou a crescer, lembrando que no início do século estava muito reduzida e sinalizava o desaparecimento. Outro benefício da demarcação foi uma atuação mais eficiente da FUNAI com a prestação de serviços básicos de saúde e educação com a instalação de postos de saúde e de escolas nas aldeias. Desde então o número de aldeias cresceu e os Xerente espalharam-se pelo território. Contudo, as investidas da sociedade nacional contra o território e as condições do grupo não acabaram, nem tampouco tiveram fim os conflitos, embates e violências entre os não indígenas contra os Xerente da região (FERREIRA, 2016). O povo *Akwẽ* vem lutando por seu território, desenvolvendo dinâmicas e meios de preservar suas tradições culturais em meio ao contato violentador com os colonizadores externos e internos à nação, bem como com parcelas da sociedade nacional (BICALHO; MACHADO, 2018).

O povo indígena Xerente, autodenominado *Akwẽ*, está localizado no município de Tocantínia, no estado do Tocantins, entre o rio Sono e o rio Tocantins. Vivem em 72 aldeias, somando uma população estimada em 3.500 pessoas (MELO; GONÇALVES, 2017). Abaixo o

mapa para localização do Estado Tocantins em relação ao Brasil (Figura 1) e o mapa das Terras Indígenas dentro do Estado do Tocantins, entre estas as Terras Xerente (Figura 2).

Figura 1 -Estado do Tocantins em destaque no mapa do Brasil



Fonte: Mundo da Educação (2020).

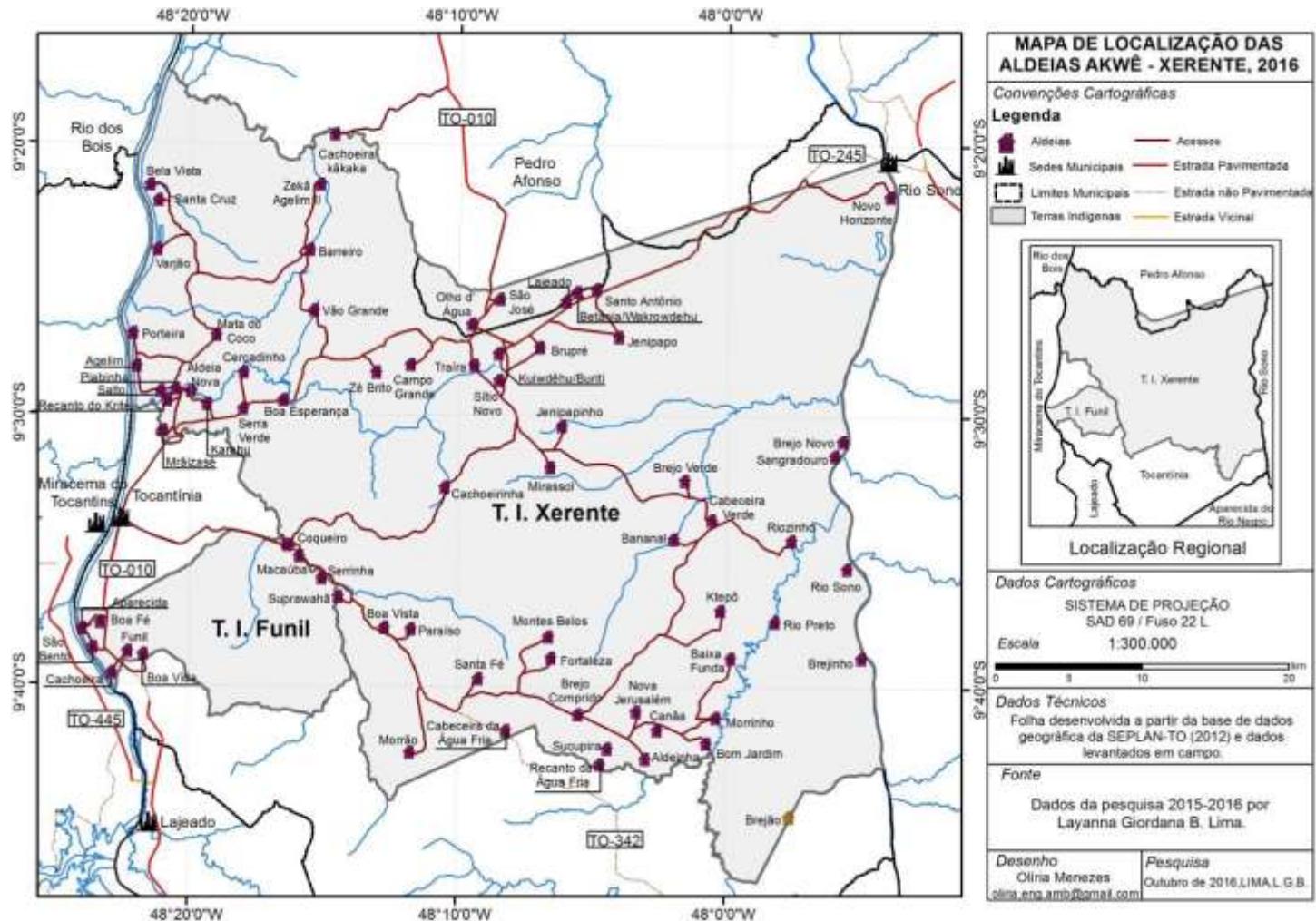
Figura 2- Terras Indígenas no Estado do Tocantins



Fonte: Palmas. Org (2020).

Os participantes da pesquisa informaram que atualmente há mais de 80 aldeias e que a população é de aproximadamente 5 mil pessoas distribuídas nas duas Terras Indígena, T.I Xerente e T.I Funil. O número de habitantes por aldeia varia muito, há por exemplo aldeia com 10 habitantes, e outra 400 pessoas, por exemplo.

Figura 3- Mapa das Terras Indígenas e aldeias Xerente

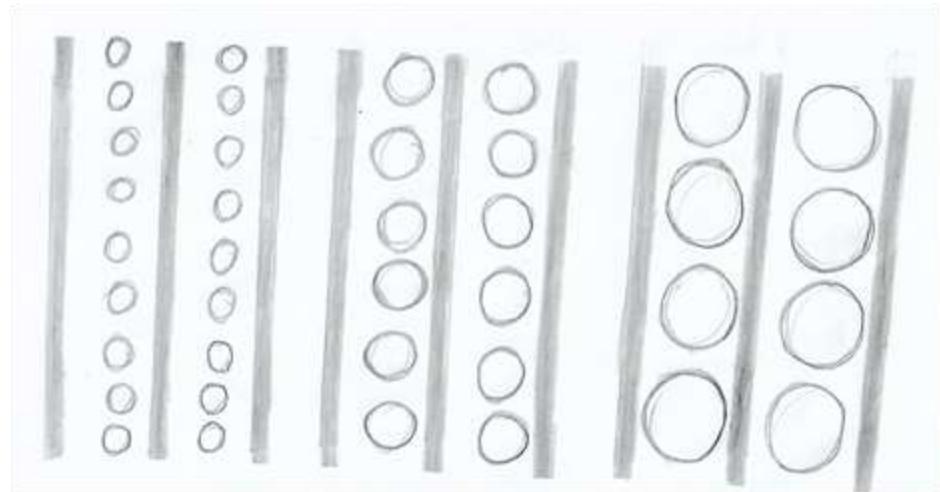


Fonte: Lima (2016).

A base da organização sócio cosmológico dos Xerente são as metades *Doi* e *Wahiré* associadas respectivamente ao sol e à lua, heróis míticos fundadores da sociedade Xerente. A metade *Doi* inclui clãs *Kuzápdékwa* (os donos do fogo), *Kbazitdékwa* (os donos do algodão) e *Kritotdékwa* (“donos da borracha”); e a metade *Wahiré*, que tem um clã com o mesmo nome, e o clãs *Krozake* e *Kraiprehi*. As duas metades e seus respectivos clãs têm entre si, um conjunto de deveres e obrigações recíprocas. As duas metades, os seis clãs e as linhagens que os

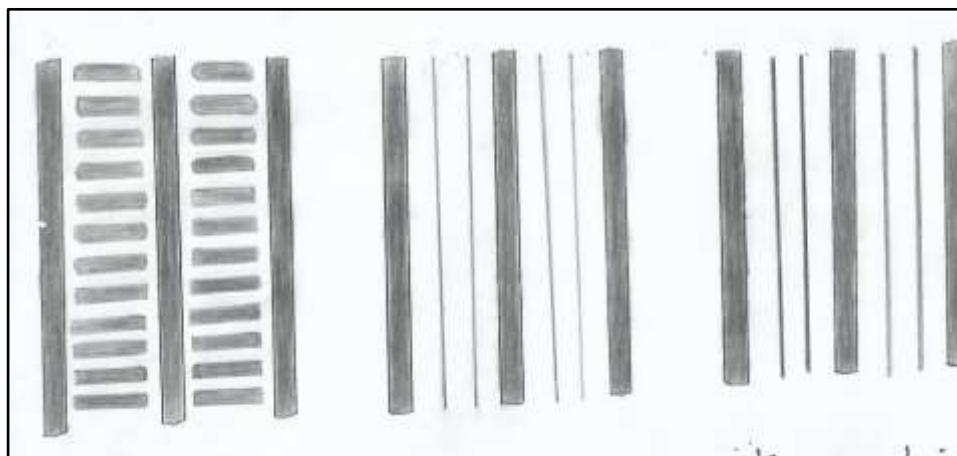
constituem são patrilineares, ou seja, a filiação do clã passa de pai para filho, de avô paterno para neto ou sobrinho-neto. A pintura corporal clânica e seus desenhos identificam e mostram o clã a que pertencem. Há dois tipos de pintura, a de traços e a de argolas. As cores dominantes são o preto, obtido da mistura de carvão com o pau-de-leite, e o vermelho, do urucum (XERENTE.M,2015).

Figura 4 – Desenhos corporais da metade *Doi*, da esquerda para direita: *Kuza*, *krito* e *Kubazi*



Fonte: Devanir Xerente

Figura 5 – Desenhos corporais da metade *Wahire*, da esquerda para direita: *Krozake*, *Wahire* e *Krepehi*



Fonte: Devanir Xerente

Além da exogamia, essa estrutura ordena a vida ritual, na qual os clãs confrontantes tratam-se por *daziwasé* e devem trabalhar junto nos rituais de nominação, ou ainda realizar o enterro e o ritual do *kupre* (pós fúnebre), um lado para o outro, isto é, o enterro de um indivíduo é feito pelo clã oposto. Na política, as metades e os clãs também estão presentes, seguindo o respeito e ao apaziguamento nos conflitos de um lado pelo outro (SCHROEDER, 2010). O dualismo Xerente também se manifesta nas associações masculinas, na terminologia de

parentesco *wanōri* (nós, consanguíneos) e *wasimpkoze* (eles, afins), nos times esportivos *Steromkwā* e *Htamhā*, na pintura corporal e nos rituais. (MELO, 2010).

Entre os Xerente, a família extensa tem muita importância. A descendência é ordem patrilinear, sendo o pai o proprietário de toda a prole e também da esposa. A regra de residência é uxorilocal, ou seja, o genro mora na aldeia (ou no segmento residencial) do sogro. Normalmente, os Xerente não costumam fazer restrições a casamentos inter étnicos realizados entre indígenas e mulheres não indígenas, no entanto, desaprovam o matrimônio de mulheres Xerente com não indígenas. Porém, todo não indígena (seja homem ou mulher) que se casa com um Xerente logo é inserido às redes de parentesco e aos sistemas ceremonial e político, adquirindo direitos e deveres idênticos aos de um membro do grupo (MILLOMEM; CRUZ, 2010).

As aldeias atualmente não correspondem ao ideal descrito pelos Xerente que seria um semicírculo com todos os clãs, cada qual com seu confrontante. Na atualidade, de forma geral, reúnem-se diversas famílias, que confirmam entre si relações de parentesco que mantém e reforçam uma lealdade política. Ao passo em que as aldeias se consolidam, procuram ter escola, rádio, estrada, poço e água encanada. Essas conquistas também se tornam pontos importantes para validar a capacidade do cacique de agregar parceiros externos e consolidar o *status* de aldeia. Assim a atuação do cacique é essencial no recrutamento e na condução de seu grupo em diversas situações, tais como em conflitos abertos ou na constituição de uma nova aldeia. Espera-se que ele honre a tradição, seja conselheiro, saiba falar e que cuide dos interesses de seu grupo (SCHROEDER, 2010).

A língua *Akwẽ* é uma matriz dos costumes, da cosmovisão visto que é por meio dela que se difunde tudo que está relacionado à tradição, isto é, os mitos, os rituais, os cânticos, os discursos e as práticas. Logo a língua é determinante para manter a tradição, um tipo de eixo central que origina o modo de vida desse povo. Enquanto expressão da tradição, da forma de viver, a língua relaciona-se estreitamente com o território, dando sustentação à cosmologia e aos modos de vida que lhes confere a identidade. Entre os Xerente, a maior parte da população é bilíngue, porém há um predomínio da língua materna (ARAÚJO, 2016). Os Xerente, historicamente, praticam a caça e a coleta de frutos e as chamadas “roças de toco”. Essas atividades eram desenvolvidas em um território amplo sendo essenciais para a existência e a reprodução deste povo. Tais atividades produtivas contavam com o ciclo de alternância entre a estação seca correspondente ao período entre maio e setembro e a estação chuvosa, que vai de outubro a abril (LIMA, 2016).

O ancião Getúlio *Darékékwa* relata que há vários séculos passados, quando o povo *Akwẽ* tinha a liberdade para desfrutar da terra por onde passava, o povo andava em busca dos lugares onde havia muita caça e peixe. Os indígenas tinham liberdade plena enquanto povos, sem ter a mínima preocupação com o capitalismo, ou seja, do dinheiro. No presente, a realidade é outra, os indígenas vivem como estrangeiros mesmo sendo os primeiros habitantes desse território conhecido como Brasil. Remarca também o fato do meio ambiente sempre ter sido preservado pelos seus antepassados, cuja preocupação é cuidar da beleza natural, da mãe terra. Assim tudo que a natureza oferece é sagrado, logo sem as diversas biodiversidades não há vida na terra para os Xerente. Sem o espaço necessário para existir não há vida, não há linguagem, não há cultura tradicional, não há crenças, não há sabedoria para ser repassada aos netos (XERENTE, E., 2015).

Os Xerente ainda praticam a caça, a pesca e cultivam as roças tradicionais, atividades base de sua existência, mas também passaram a desenvolver outras atividades que surgiram do contato com os não indígenas, assim alguns atuam como funcionários públicos na FUNAI, no Governo do Estado e na Prefeitura Municipal de Tocantínia-TO, e há aqueles que são beneficiados pela bolsa família, bolsas de estudo, pensões alimentícias e aposentadorias. Outra fonte de renda é o artesanato, as mulheres confeccionam brincos, pulseiras, bolsas, mandalas, porta moedas, dentre outras peças de capim dourado geralmente comercializados em Tocantínia contribuindo para a renda familiar. Já os homens fazem lanças, bordunas, cofos, arcos e flechas, cocares, tanto para o próprio uso, quanto para comercialização (XERENTE, S., 2017).

Vale ressaltar que os costumes deste povo vêm sendo impactados negativamente desde o contato com os não indígenas, o que agravou-se com a execução de grandes projetos, entre eles, a construção da Usina Hidrelétrica Luís Eduardo Magalhães, que, dentre outros prejuízos, mudou o curso dos rios onde os Xerente pescavam e alagou o entorno de suas aldeias, provocando mudanças nos seus modos de vida e impactando também seus hábitos alimentares, com a diminuição da pesca e da caça (ROCHA; SILVA; NASCIMENTO, 2016). As roças também foram prejudicadas, pois dependiam fundamentalmente do ritmo anual de cheias e vazantes dos cursos d'água, os quais foram definitivamente alterados pelas grandes obras. Além desses grandes projetos houve um processo de expansão urbana das cidades vizinhas, a abertura e construção de estradas, implementação de projetos agrícolas de grande porte, geralmente direcionados para a produção de soja, gerando uma pressão sobre o cerrado (LIMA, 2016).

Essas pressões externas não têm ensinado aos Xerente a lutar pelos seus direitos em diferentes espaços sociais para garantir e preservar seu território e seus saberes tradicionais. Auto afirmando-se etnicamente e buscando a valorização da cultura indígena. Trata-se de um

povo que sempre esteve presente em momentos diversos da sua própria história, como em diferentes frentes e organizações políticas e indigenistas (MELO; GONÇALVES, 2017).

4.1.1 Os Xerente com quem aprendi e comi

Neste subitem apresento os Xerente que junto comigo escreveram esta tese, ao me transmitirem seus conhecimentos sobre o patrimônio alimentar do seu Povo e como previsto em uma pesquisa participante podem e devem ser intitulados de coautores desta pesquisa. Não tenho as fotos de todos aqueles que tive contato, pois foram muitos, mas aquelas famílias que colaboraram de forma direta com esta pesquisa, me acolhendo em suas casas, conversando comigo, me apresentando para outros Xerente, me ensinando a fazer pratos tradicionais, enfim compartilhando comigo seu cotidiano, estão aqui representadas.

Figura 6- João Sonzê Xerente



Seu João Sonzê Xerente (*in memorian*) ancião de 86 anos, era morador da Aldeia Porteira. Uma referência na sua aldeia pelos conhecimentos sobre a Cultura Xerente. Plantava, pescava e fazia os artefatos tradicionais.

Fonte: A autora

Figura 7- Irani Xerente



Irani Xerente, anciã de 72 anos, moradora da Aldeia Nova.

Fonte: A autora

Figura 8 – Valdeciano Xerente

Valdeciano Xerente, ancião de 82 anos morador da Aldeia Saltinho é uma referência da Cultura Xerente. Já foi pescador, caçador, plantava roça e até hoje faz artesanato.

Fonte: A autora

Figura 9 – Enedina Xerente

Enedina Xerente, anciã de 72 anos, moradora da Aldeia Salto. Conhecedora das tradições alimentares, também faz artefatos tradicionais.

Fonte: A autora

Figura 10- Maria Pizadi Xerente

Pizadi Xerente, 76 anos, anciã moradora da Aldeia Salto. Conhecedora das tradições alimentares, também faz artefatos tradicionais. No seu quintal planta alimentos tradicionais.

Fonte: A autora

Figura 11- Abraão Xerente

Abraão Xerente, ancião de 80 anos, morador da Aldeia Salto. Já foi caçador e pescador dentro da cultura. Esposo de Dona Pizadi, juntos mantêm a tradição no seu cotidiano.

Fonte: A autora

Figura 12 – Neuza Xerente

Neuza Xerente, anciã, moradora da Aldeia Porteira. Artesã de artefatos tradicionais e capim dourado. Em seu quintal planta alimentos tradicionais.

Fonte: A autora

Figura 13- Silvino Xerente

Silvino Xerente, 46 anos, morador da Aldeia Salto. Licenciado em Licenciatura Intercultural pela Universidade Federal de Goiás. Professor do Centro de Ensino Médio Indígena *Warã*

Fonte: Silvino Xerente

Figura 14- Suzana Brudi Xerente



Suzana Xerente, 48 anos, moradora da aldeia Salto. Artesã e ativista da causa indígena, viaja pelo Brasil defendendo a causa.

Fonte: Suzana Xerente

Figura 15- Rosilda Xerente



Rosilda Hireki Xerente, 41 anos, moradora da aldeia Nova Aliança. Formada em Magistério Indígena e Licenciada em História pela Universidade Federal do Tocantins.

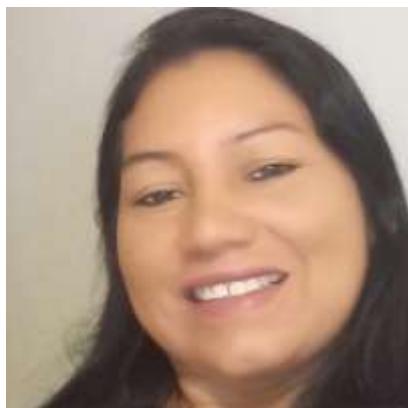
Fonte: Rosilda Xerente

Figura 16- Eliete Xerente



Eliete Xerente, moradora da aldeia Porteira. É artesã e liderança indígena, sempre a frente de ações em prol de seu Povo.

Fonte: Eliete Xerente

Figura 17- Elizabete Xerente

Elizabete Xerente, Cacique da aldeia Piabanha. Artesã e funcionária da Prefeitura de Tocantínia. Assim como sua irmã Eliete sempre a frente das lutas indígenas.

Fonte: Elizabete Xerente

Figura 18- Devanir Xerente

Devanir Xerente, morador da Aldeia Porteira. Presidente da Associação Xerente por meio da qual busca melhorias para seu Povo. É artesão e caçador.

Fonte: A autora

Figura 19 – Milton Xerente

Milton Kumkawẽ Xerente, 56 anos, morador da aldeia Porteira. É caçador, planta e cuida da única roça desta aldeia.

Fonte: A autora

Figura 20- Valcir Sinã Xerente

Valcir Sinã Xerente, 38 anos foi Cacique da Aldeia Salto até final de 2020. Tem Licenciatura Intercultural com habilitação em Ciências da linguagem pela UFG, Especialização Pós Graduação: Cultura e História dos Povos pela Indígenas pela UFT, e é Mestrando em Comunicação e Sociedade pela UFT. Foi vereador pelo município de Tocantínia entre 2016-2020. É professor da rede Estadual.

Fonte: Valcir Xerente

Figura 21- Lenivaldo Xerente

Lenivaldo Srãpte Xerente foi Cacique da Aldeia Salto até final de 2020. É conselheiro da Paz e da União das Aldeias. Cursando Licenciatura Intercultural Indígena na Universidade Federal de Goiás-UFG.

Fonte: Lenivaldo Xerente

Figura 22- Armando Xerente

Armando Sôpre Xerente, 36 anos, Licenciado em Ciências da linguagem pela Universidade Federal de Goiás- UFG e Mestre em Linguística pela Universidade Federal de Brasília- UnB. É professor na Escola Estadual Indígena CEMIX *Warã*.

Fonte: Armando Xerente

Figura 23- Vanessa Xerente

Vanessa Sidi Xerente é da Aldeia Salto, ativista da causa indígena.

Fonte: Vanessa Xerente

Figura 24- Samuru Xerente

Samuru Xerente, 48 anos é Cacique da Aldeia Porteira. Formado em pedagogia pela UFT, Especialista em Cultura e História dos povos indígenas. Está cursando Mestrado em Antropologia social e Licenciatura para formação superior dos professores indígenas na UFG. É professor há 15 anos.

Fonte: Samuru Xerente

4.2. De pesquisadora a parente: minha vivência com os Xerente

A pesquisa de campo foi o fator determinante para escolha do tema da tese, pois sempre desejei estar em uma aldeia, conhecer uma etnia e desenvolver alguma atividade/projeto que colaborasse para valorização e salvaguarda da cultura dos Povos Originários. E o doutorado foi a realização desde desejo a partir da vivência com o Povo Xerente que teve por objetivo científico analisar maneiras que o turismo pode colaborar para a valorização e salvaguarda do Patrimônio Alimentar do Povo Xerente e as opiniões desse povo quanto à possibilidade de desenvolver turismo em suas aldeias.

Ao iniciar a pesquisa, eu acreditava pretensiosamente que não era leiga ao que se referia a questão indígena e que também não carregava preconceitos sobre estes povos, pois já havia lido alguns textos e assistido algumas reportagens e documentários. Contudo as leituras que fiz durante o doutorado sobre a questão indígena no Brasil e o convívio com os Xerente me mostraram o quanto o assunto é amplo e profundo, e o quanto eram reduzidos meus conhecimentos sobre o mesmo.

Com o objetivo de compreender melhor esse universo de conhecimentos que se abriu a minha frente, fiz o curso “Identidade e diversidade - Curso Introdutório sobre Cultura Indígena” ministrado pelo indígena pós- doutor Daniel Munduruku no Instituto U’KA. O primeiro aprendizado foi que no Brasil não temos índios, afirmação que assusta a todos de acordo com o ministrante do curso! O termo índio é uma denominação genérica, dada ainda no século XVIII aos indígenas que eram catequisados, em função do nome da Companhia de Jesuítas que veio para o Brasil catequizar os povos originários, contudo com o passar do tempo, o termo índio foi se consolidando. Erroneamente, ainda se acredita até hoje que este nome se deve ao fato dos Portugueses acharem que tinham chegado a Índia! Mas se não são índios, quem são? São Munduruku, Xerente, Karajá, Pataxó, Kayapó, entre outros trezentos e cinco povos, cada um como uma cultura própria, ou seja, trezentos e cinco maneiras de pintar o corpo, trezentos e cinco maneiras de comer, enfim trezentos e cinco maneiras de ver e se relacionar com o mundo, como explica Daniel Munduruku.

Também aprendi que parte da imagem estereotipada que o não indígena tem dos indígenas deve-se a literatura que em suas obras, a exemplo, das de José de Alencar reforçou a ideia romântica de um “índio” puro, que anda nu enfeitado de penas e folhas com arco e flecha na mão, um ser primitivo, selvagem. Uma imagem que ainda habita o imaginário brasileiro e que ao longo da história foi ganhando outras características negativas que perduram no senso comum, como dizer que “índios” são preguiçosos e sujos com o intuito de desqualifica-los, diminuí-los e excluí-los. Para desconstruir essa visão estereotipada do “índio” é necessário questionarmos a própria história que nos contaram e que nos contam sobre estes povos e nos dispor a nos despir de nossos preconceitos.

Assim a convivência com os Xerente foi para mim uma experiência desafiadora enquanto pessoa e pesquisadora! Minha pesquisa de campo foi realizada em três aldeias, Piabinha, Salto e Porteira, mas tive contato pessoal e por telefone com Xerente de outras aldeias.

A Aldeia Piabinha é a primeira aldeia quando entramos na T.I, ou seja, a que fica mais perto de Tocantínia. Tem 4 casas, vivem 10 adultos e 6 crianças. Os adultos exercem cargos públicos, fazem artesanato de capim dourado, criam aves e porcos e tem roça. Na aldeia passa o ribeirão Piabinha de água bem limpida, na margem do mesmo há uma cozinha e uma estrutura de madeira, onde se lava louça e roupa com água do rio.

Figura 26- Casas da aldeia Piabinha



Fonte: A autora

Figura 27- Roça e beira de rio da Aldeia Piabinha



Fonte: A autora

A Aldeia Salto é a mais populosa de todas, foi criada em 1993 por duas famílias, uma oriunda da aldeia Cercadinho e outra da Porteira, que deixaram tais aldeias por discordâncias e conflitos internos. Entre 1997 e 1998 na gestão do Governador Siqueira Campos desenvolveu-

se nesta aldeia o projeto Aldeia Modelo que construiu uma escola e casas de alvenaria para as 24 famílias que nela residiam. Esse projeto abrangeu apenas esta aldeia. (ARAÚJO, 2016). De acordo com dados de 2019 do Distrito Sanitário Especial Indígena do Tocantins, Divisão de Atenção à Saúde Indígena há 485 habitantes na aldeia que conta com um Posto de Saúde e a Escola Estadual *Waikarnāse* que oferece ensino regular até o 5º ano e o Programa de Educação de Jovens e Adultos com turmas até 9º ano. Na escola também funciona a Creche para o pequenino, uma parceria entre a Prefeitura de Tocantínia e o Governo Federal. Na aldeia passa o Córrego Cercadinho (Kâwakmôrê) e é banhada pelo rio Tocantins.

Figura 28- Campo de Futebol e casas na Aldeia Salto



Fonte: A autora

Figura 28 – Rio Tocantins e Posto de Saúde na aldeia Salto



Fonte: A autora

A Aldeia Porteira conforme relato dos anciões existe desde 1940 (ARAÚJO, 2016), está as margens do Rio Tocantins, onde moram 370 habitantes de acordo com dados de 2019 do Distrito Sanitário Especial Indígena Tocantins, Divisão de Atenção à Saúde Indígena. Na aldeia há uma escola indígena e um posto de saúde.

Figura 29- Casa a margem do Rio Tocantins e campo de futebol na Aldeia Porteira



Fonte: A autora

Figura 30- Rio Tocantins e Escola Indígena na Aldeia Porteira



Fonte: A autora

As aldeias têm uma organização espacial semelhante, as casas são espaçadasumas da outras, geralmente não há muros nem cercas que delimitem área de uma família. As casas predominantemente são feitas de taipa e cobertas de palha a partir de técnicas indígenas e uma minoria é feita em alvenaria. O centro da aldeia é marcado pelo campo de futebol, com exceção da aldeia Piabanha que não tem campo de futebol, cujo espaço central é marcado pela casa da Elizabete Xerente, fundadora e Cacique da aldeia. As águas que banham as aldeias são usadas para banho, lavagem de roupa, pesca e espaço de lazer.

As aldeias dispõem de energia elétrica e abastecimento da água, o qual é feito por bomba d'água, com exceção da Piabanha, cuja água é encontrada apenas no rio e não tem energia elétrica. O saneamento básico da maior parte das casas que visitei é precário, pois não têm banheiro e nem fossas sépticas e a rede de água encanada não alcança todas as casas. Assim é comum vermos canos jorrando água, onde as pessoas vão com balde coletar água, ou coletam água do rio. Ressalto que, no entanto, ao perguntar para os Caciques das aldeias Salto e Porteira sobre saneamento, ambos me informaram que a maior parte das casas tem banheiro e fossa. Assim não posso afirmar se a realidade que encontrei limitam-se as casas que visitei, ou se os Caciques não compreendem plenamente o conceito em questão. O sinal de internet e telefone é de má qualidade, pois oscila bastante e funciona somente em alguns pontos específicos. O meio de transporte mais usado pelos indígenas é a moto, usando-a para se locomoverem entre as aldeias, e entre as Terras Indígenas e os municípios de Tocantínia, Miracema e Palmas. Geralmente, os Xerente deslocam-se até estes municípios para fazer compras, trabalhar, estudar ou ir ao médico. As motos levam entre 2 e 4 pessoas, homens e mulheres carregando crianças e/ou sacolas de compras.

Minha primeira visita a uma aldeia foi no dia 02 de março de 2018. Fui na aldeia Piabanha para encontrar a Cacique Elizabete Xerente com o intuito de apresentar a proposta da minha pesquisa, solicitar autorização e apoio para a realização da mesma. Eu havia combinado a visita por telefone para as 10 horas da manhã. Saí de Palmas, onde resido por volta das 8 horas e segui pela Rodovia Estadual TO 010 até o município de Tocantínia, onde tem início a estrada que leva as duas T.I Xerente. Hoje lembrando deste dia percebo o quanto estava impregnada de preconceitos, pois nos dias que antecederam a visita e no caminho para a aldeia, eu ficava cogitando se as habitações eram ocas ou se tinham formatos bem diferentes do que conhecemos! Também pensava se ia encontrar índios nus ou vestidos, falo índios, pois na ocasião ainda não sabia que este termo era incorreto. Na estrada senti um misto de sentimentos, alegria por estar fazendo algo que sempre quis fazer e medo dos Xerente não aceitarem minha proposta de

pesquisa. Quando passei pelo centro de Tocantínia, já pude notar a presença de vários indígenas. É interessante também notar que fica bem delimitado a parte urbana do município e o início do caminho que dá acesso as Terras Indígenas, pois terminam as ruas asfaltadas /pavimentadas e começa a estrada de piçarra, ora com bastante vegetação, ora com pouca, o que vai nos colocando em um ambiente diferente dos centros urbanos.

Figura 31- Início da estrada que dá acesso as T.I Xerente



Fonte: A autora

Seguindo instruções que para mim não eram convencionais, do tipo, “quando chegar no pé de pequi grande, vire à direita”, cheguei na aldeia no horário marcado, às 10 horas da manhã. E para minha surpresa, me chamou atenção antes mesmo de descer do carro, que não havia ocas, e as habitações não tinham formatos diferentes! Eram casas no formato que eu já conhecia, o que eu denominaria de casa do interior, feitas de taipa e coberta de palha. Ah! Também vi um carro, e pensei, olha índio tem carro! Hoje me envergonho de ter tido esses pensamentos, mas quis compartilhá-los para mostrar o quanto os preconceitos e as imagens fantasiosas que são propagadas sobre os indígenas nos induzem a acreditar que são primitivos, vivem em um tempo diferente do nosso, que não podem ter acesso as tecnologias que usamos, entre outras coisas.

Ao descer do carro fui recebida pela Elizabete que me acolheu com um sorriso largo e um aperto de mão, me convidou para entrar, entramos e ficamos sentadas no pátio da casa e ali conversamos por horas. Para minha alegria ela aceitou a proposta da minha pesquisa e disse que iria me ajudar no que estivesse ao seu alcance, como de fato me ajudou. E foi neste dia que escutei dela aquela frase que tanto me marcou “se um dia, pelo menos uma pessoa ler sua pesquisa, eu ficarei feliz, pois pelo menos uma pessoa ficou sabendo que aqui no Tocantins tem nosso povo e que nós temos essa cultura”. Após essa primeira visita só retornei as aldeias em 2019, por dois motivos: primeiro porque ficou claro que eu precisava aprender sobre a questão

indígena, sobre os Xerente, e também tinha que definir as técnicas e ferramentas mais apropriadas para ir a campo; e segundo porque em 2018 estava cursando as disciplinas e trabalhando o que tomava meu tempo plenamente. Apesar de não ter retornado as aldeias nesse ano, conheci outros Xerente e fui estreitando minhas relações com os mesmos.

Em 2019 comecei de fato minha pesquisa de campo que ocorreu entre abril de 2019 e fevereiro de 2020. Nesse período estive diversas vezes nas três aldeias, inicialmente eu ia e voltava no mesmo dia, pois as relações de confiança ainda estavam em construção. Eu sentia que eles não estavam à vontade com minha presença e nem eu me sentia à vontade também! Pois não os conhecia o suficiente para saber que tipo de pergunta eu poderia fazer e como eu deveria fazê-las. Vejo que esses primeiros contatos foram de observação mutua, eu observando o jeito deles e eles observando o meu. Até que surgiu um primeiro comentário sobre a minha presença, uma Xerente me disse “A senhora é muito diferente dos outros professores que vem aqui! A senhora senta com a gente, conversa, ri com a gente, conta história, os outros são diferentes só querem saber!” Para mim aquela fala foi um elogio e me mostrou que estava conseguindo estabelecer um diálogo sem barreiras com eles.

Assim o aperto de mão com o qual me cumprimentavam quando eu chegava, com o passar do tempo passou a ser um abraço! Sempre fui recebida com alegria e respeito! O fato de ser professora é algo que eles respeitam muito, tanto que sou chamada por todos de Professora Luana. Entre tantas chegadas, um dia me marcou em especial, fui na aldeia Porteira e na Salto, quando cheguei na primeira aldeia, Dona Neuza estava na frente da sua casa me esperando, quando desci do carro, ela me abraçou e chorando me disse que estava com saudade de mim! Fiquei extremamente emocionada e sem palavras para retribuir tanto afeto, só consegui abraçá-la forte e pedir para ela não chorar mais! Ainda nem tinha me recuperado dessa emoção, quando horas depois cheguei na Salto e Seu Abrão me recebeu com um abraço e a primeira palavra foi saudade!

Assim notei que a relação que inicialmente limitava-se a pesquisador e sujeito de pesquisa, tornara-se também uma relação de amizade, ao ponto, de me chamarem de parente (forma de tratamento entre indígenas de etnias diferentes) e de ter recebido meu nome indígena, *Wati* dado pelo ancião Seu João Sonzé (*in memorian*) que faleceu em decorrência do COVID-19, uma grande tristeza! Seu João Sonzé de 84 anos era um grande conhecedor da cultura Xerente e um artesão de “mão cheia”, fazia bordunas, arco e flechas, bolsas, tapitis, redes e outros artefatos.

Com a relação de confiança estabelecida e fortalecida passei a receber convites para passar dias com eles e para participar das cerimônias de casamento. Nesse momento percebi

também que realmente conseguiria desenvolver uma pesquisa participante, em que o outro transforma-se em uma convivência e esta relação obriga o pesquisador a participar da vida, da cultura de quem está pesquisando estabelecendo-se uma relação de compromisso que por meio do convívio cotidiano diminui distância com o outro conforme define Brandão (1999). Assim comecei a ir para aldeia e ficar entre 2 e 3 dias, nessas ocasiões eu levava barraca e colchão inflável para acampar no quintal da casa da família que estava me acolhendo. Buscando sempre ir vestida de forma simples, o mais próximo do que se vestiam, assim como usar uma linguagem mais coloquial para diminuir o distanciamento. Neste sentido tive de alterar algumas palavras do roteiro de entrevista e das nossas conversas para que eles pudessem me compreender claramente.

Figura 32- Alguns registros dos acampamentos



Fonte: A autora

Todas as idas as aldeias eram marcadas com antecedência por telefone, eu ligava para as pessoas com as quais eu já tinha contato, ou eles me ligavam e juntos decidíamos: data e horário da minha chegada, tempo da minha permanência e o que eu deveria levar de alimentos. Levar alimentos?! Sim! Sei que pode parecer estranho, em um primeiro momento, eu estar pesquisando o patrimônio alimentar deste Povo e ter que levar alimentos, porém era necessário! Visto que em geral vivem com parcisos recursos, logo não julgava justo ir conviver com eles e

ainda dar despesa. Somado ao fato dos pratos e técnicas tradicionais serem feitos com carne, gênero alimentício que apreciam muito, mas que consomem pouco, devido a dificuldade de encontrar caça e alto custo da carne para a compra. Então, eu, geralmente, levava carne de boi, de frango e/ou peixe, café, açúcar, biscoitos e arroz para o preparo dos pratos tradicionais e de nossas refeições.

Eu, normalmente, chegava de manhã nas aldeias por volta das 9 horas e seguia a rotina deles e o que propunham para que fizéssemos. Assim, após os cumprimentos de chegada, geralmente, íamos guardar os mantimentos e organizar o acampamento. Depois nos sentávamos para conversar, debaixo de uma árvore próximo a casa, algo que notei ser costumeiro entre eles, sentar-se para conversar debaixo das árvores ou na frente das casas em cadeiras e/ou bancos de madeiras. Depois íamos preparar o almoço. Quando preparávamos os pratos tradicionais eu acompanhava todo o preparo, sempre perguntando o porquê de cada coisa e registrando com imagens para as quais seu sempre pedia autorização. Depois eu registrava no meu diário de campo, o passo a passo de cada prato e minhas observações, seguindo as três etapas da Observação Participante proposta por Beaud e Weber (2007): perceber, memorizar e anotar. Nas primeiras vezes eu só acompanhava as mulheres preparando a comida, depois quando já estávamos mais próximas eu comecei a preparar junto com elas as refeições, o que sem dúvida tornou o aprendizado mais fácil.

Figura 33 – Cozinhando e aprendendo com as mulheres Xerente



Fonte: A autora

Também houve o dia em que eu cozinhei para os Xerente, foi um momento muito especial para mim! Me senti honrada em poder cozinhar para aquele Povo que estava me ensinando tantas coisas! Foi uma forma de retribuir o acolhimento, o carinho, o conhecimento repassado! Eu preparei carne de sol com macaxeira, a carne nós tínhamos levado e a mandioca compramos do Seu Milton, falo nós, pois na ocasião eu tinha ido com uma professora da Universidade Federal do Tocantins que já trabalha há 10 anos com os Xerente. Fiquei ansiosa para saber se eles iam gostar, e para minha felicidade, eles gostaram! De tarde fiz cuscuz molhado no leite de coco, como é comum no Pará, meu estado de origem. Eles nunca tinham comido desta forma, acharam diferente, mas gostoso!

Figura 34- Cozinhando para os Xerente



Fonte: A autora

Durante o preparo das refeições, a conversa fluía fácil, falávamos de comida, de família, das diferenças entre as nossas culturas. Depois do almoço, por volta das 15 horas era o momento em que os membros da família que estava me acolhendo me levavam para conhecer e conversar com outras pessoas, ou íamos tomar um banho de rio. A noite por volta das 19 horas jantávamos, normalmente, dentro da casa e assistindo o Jornal, conversávamos mais um pouco e próximo as 21 horas íamos deitar para dormir. No dia seguinte, entre 6 e 7 horas da manhã eu levantava, assim que a movimentação e as conversas se tornavam mais volumosas, já que essas se iniciavam de forma mais branda por volta das 5 horas da manhã. Quando eu levantava estavam

preparando o café que tomávamos com biscoito e assim dávamos continuidade a rotina já descrita.

O dia na aldeia como dito no parágrafo anterior começa por volta das 5 horas e aos poucos vai ganhando movimentos, sons e cores. O tom ocre das casas de taipa e do chão batido das vias das aldeias é contrastado pelo verde das arvores, o colorido das flores e o céu límpido dão ambiência desse lugar. Os sons vêm das brincadeiras das crianças, das motos e por vezes das músicas altas, normalmente forró e sertanejo, algo recente e que incomoda parte da aldeia. Do lado de fora das casas, crianças brincando, adultos conversando e mulheres fazendo artesanato em capim dourado. Na área externa da casa também é comum cachorros e galinhas que vivem livre nas aldeias, na Porteira além desses animais há os bois, que são “herança” do PROCAMBIX e ficam normalmente deitados de baixo de um conjunto de mangueiras na entrada da aldeia. Quando chega a noite quase não se vê pessoas e/ou meios transporte circulando pela aldeia, nem tampouco nas frentes das casas. No interior das casas as luzes acesas e a televisão ligada.

A rotina nas aldeias de forma geral é tranquila, com pouca circulação de pessoas, pouco barulho e poucas visitas. No entanto, três acontecimentos mudam essa rotina: casamento, festa de forró e os jogos de futebol. Quando ocorre um destes eventos as aldeias ficam movimentadas, tanto a que vai sediar o evento por conta da organização do mesmo, quanto as demais, pois as pessoas têm que viabilizar a locomoção para a outra aldeia então vão na casa de um e de outro para verificar quem vai levar quem. A conversa e ações desses dias giram em torno do evento, o “clima” nas aldeias fica agitado! Nesses dias eu já sabia que não dava para visitar ninguém, pois estavam imersos neste universo festivo e eu também não queria que quebrassem sua rotina por conta de mim. O casamento como veremos mais a diante é um dos rituais deste Povo, já a festa de forró e o campeonato de futebol são atividades mais recentes. Não tive a oportunidade de participar de nenhuma festa de forró.

Quanto ao futebol posso dizer que os Xerente têm uma paixão por esse desporto! Homens e mulheres jogam futebol, com times femininos e masculinos. Os campeonatos são entre os times das aldeias. No dia do jogo não se fala em outra coisa! Eu assisti a dois jogos, um na aldeia Porteira e outro na aldeia Cercadinho. As pessoas chegam a pé, de moto e raramente de carro, e vão dispondo-se ao redor do campo para assistir o jogo. Os jogos são animados, com muitos gritos e comentários sobre os lances da partida. As margens do campo, alguns Xerente comercializam salgadinho industrializados (tipo *cheetos*, doritos entre outros), geladinho (suco de fruta natural ou artificial congelado, também chamado de *chopp*, sacolé conforme a região), cremosinho (“iogurte” industrializado congelado normalmente com

corantes, de cores bem fortes, normalmente azul e rosa) e balinhas industrializadas (tipo *icekiss*, entre outras) consumidos por adultos e crianças. Uma das vezes me foi ofertado um geladinho de buriti, estava delicioso! Notei que gostavam muito, pois vi muitas pessoas, comendo e comprando o geladinho de buriti. O jogo na aldeia Cercadinho antecedeu um casamento e me contaram que agora está tornando-se comum realizar jogos de futebol no dia do casamento.

Figura 35- Jogo de futebol na Aldeia Cercadinho



Fonte: A autora

Também faz parte do dia a dia Xerente dentro ou fora da aldeia o uso da língua materna, o *Akwẽ* é usado para se comunicarem onde quer estejam. O português só é falado quando necessário, assim falavam português comigo e *Akwẽ* entre eles. Entre seus hábitos também notei que os parentes se visitam normalmente pela manhã, ou após o almoço quando moram na aldeia. E quando moram na cidade vão aos finais de semana para a aldeia. Um povo hospitaleiro e que se preocupa com o outro, a ponto de oferecer, doar o pouco que tem! Algumas falas e fatos vivenciados dentro deste contexto me marcaram muito, Seu Milton, por exemplo, que tem roça me disse que compartilhava o que colhia mesmo com aqueles que não o ajudavam, pois havia aprendido com o pai que devia dividir o que tinha. Um dia vi que a vizinha chegou e conversou discretamente com a senhora que estava me acolhendo, a qual entrou na casa e trouxe um saco de 5kg de arroz e deu a vizinha. Depois a senhora me contou que a vizinha não tinha o que comer e que ela não poderia deixá-la passar fome!

Em outra ocasião fui visitar uma senhora, conversamos um pouco e eu disse que não iria demorar, pois ainda não tinha almoçado, e ela ofereceu a mim e a pessoa que me acompanhava arroz e feijão, e vi na panela que se aceitássemos o convite, sua comida ia acabar! Além de outras vezes que sei que me ofereciam do pouco que tinham! Também teve a notícia que em uma aldeia mais distante, uma criança tinha morrido de fome e isso tocou profundamente a todos, que lamentaram desconhecer a realidade dessa família, pois se soubessem, teriam ajudado e o mesmo não teria ocorrido.

Assim posso afirmar que a pesquisa de campo me trouxe muitos ensinamentos como pesquisadora e como pessoa! Também posso dizer que todos os Xerente com quem convivi e/ou entrevistei tinham satisfação em compartilhar seus conhecimentos, neste sentido Nolasco e Geraldin (2017) explicam que nas diversas ações cotidianas, seja uma conversa ou um ritual, é perceptível que o ato de ouvir é extremamente importante para os Akwẽ-Xerente, assim como o protagonismo do aprendiz é algo muito valorizado. Creio então que meu interesse em aprender a cultura deles, manifesta na minha própria presença na aldeia, minha participação nas atividades, as conversas prolongadas, as perguntas para entender o porquê das coisas foram vistas e percebidas por eles positivamente possibilitando nossa convivência e interação cultural. Em especial, os anciões têm muito prazer em falar da cultura e ficam felizes quando nós os ouvimos, quando alguém se dispõe a aprender, eles têm satisfação em ensinar.

4.3 Patrimônio Alimentar Xerente

A compreensão do que é patrimônio a partir do ponto de vista que o comprehende como algo construído está ampliando-se, incorporando: aspectos da cultura imaterial que antes não eram considerados patrimonializáveis; e aspectos cotidianos como aqueles que dizem respeito a alimentação do que antes era classificado como popular e que não fazia parte da Cultura, converteram-se em características dignas de serem patrimônios. Dentro deste contexto, a invenção, estandardização e valorização das cozinhas nacionais serve para fixar uma ideia de nação sobre bases específicas, modelos embasados em referencias mais estrangeiras, a exemplo, da cozinha francesa do que as verdadeiras cozinhas nacionais, o que excluía os indígenas, em termos identitários, políticos e culinários (GARCIA; JUARÉZ; MEDINA, 2016).

Relembrando que patrimônio alimentar é conjunto de elementos materiais e imateriais das culturas alimentares reconhecido pela comunidade como uma herança compartilhada, ou seja, produtos alimentares, saberes e saberes-fazer associados a técnicas e culturais e culinárias, assim como a distribuição dos alimentos. Também remete aos modos a mesa, as formas de

sociabilidade, os simbolismos alimentares e os objetos da mesa (BESSIÈRE, 2001). No patrimônio alimentar do Povo Xerente observamos todos os elementos acima por meio dos saberes e saberes fazer da caça, da pesca, da agricultura, do preparo das comidas, da produção dos artefatos, dos simbolismos alimentares que envolvem essas práticas, a transmissão dos saberes e saberes fazer entre as gerações.

Não há dúvida que patrimônio, alimentação e identidade são conceitos que estão intimamente relacionados. Assim quando se fala em Patrimônio Alimentar, não se pode abstraí-lo de seu território, geográfico, social, cultural, de classe e gênero. Desta maneira, a elaboração de inventários patrimoniais como registros que revelam e valorizam o conhecimento dos seus componentes é o primeiro passo para reconhecimento da diversidade alimentar, mas também de identidades, lutas e conflitos de representação e participação no tecido social e econômico (ALVEAR; HÉRNADEZ; MONTECINO, 2017).

No caso dos Xerente não há dúvida que a alimentação é um de seus elementos identitários, pois as relações com os alimentos estão presentes desde a gravidez até a morte de um Xerente. As seções abaixo configuram-se como categorias do inventário do patrimônio alimentar Xerente, que foram criadas a partir das informações coletadas em campo.

4.3.1 Comida do passado, comida do presente

É importante dizer antes de iniciar a descrição e análise desse patrimônio alimentar que os Xerente ao usarem as palavras tradição, tradicionalmente referem-se a costumes, práticas alimentares ancestrais do seu povo transmitidas de geração em geração. Cientes de que algumas tradições permanecem como no passado e que outras mudaram, adaptando-se a realidade atual. E que outras práticas da tradição, hoje existem apenas na memória, são apenas recordações, usando os termos “antes”, “antigamente”, “no passado” para falar desses aspectos culturais que não praticam mais no presente. Em consonância com o proposto por esta pesquisa, esses vocábulos são empregados com os mesmos significados neste capítulo.

No passado a alimentação dos Xerente era composta apenas pelas carnes de caça e peixe assadas ou moqueadas sem nenhum tempero, comidas normalmente com farinha de mandioca, grolado e beiju. Os vegetais eram comidos crus, ou assados.

Depois que eu pari que vim aprender a comer alho, cebola, pimenta do reino. Eu quando era nova não comia não, não comia de jeito nenhum! (Dona Pizadi, Aldeia Salto, 2019).

Nossa comida era sem gordura era só água e carne de caça. Carne de gado nós comia era lá algum tempo. Nós comia mais era peixe. Nem cebola nós não usava. Quando chegava cheiro de cebolo de no meu nariz, cabava vontade de comer. Eu mesmo gosto de comer só assado (Seu Valdeciano, Aldeia Saltinho, 2020).

Sempre a gente lembra passado, vou começar do passado como era, a farinha, beiju de mandioca, a massa de mandioca que era usada para fazer berarubu com a carne, a preferência do Akwẽ era a carne do mato (Rosilda Xerente, Aldeia Nova Aliança, 2020).

Pelas falas fica claro que antes os Xerente não tinham o hábito de temperar as carnes e os peixes, apreciavam o gosto natural. Não ingeriam nem sal, nem açúcar, quando queriam adoçar alguma comida, normalmente, frutas, ou beijus usavam mel de tiúba ou de jataí. Rosilda Xerente da Aldeia Nova Esperança conta que “No passado o açúcar era o mel, agora é difícil os homens caçar mel”. O sal e o açúcar foram inseridos há cerca de 70 anos. No caso específico da aldeia Salto relatou-se que a introdução do sal ocorreu de forma mais intensa na década de 90, doado pela própria FUNAI nas cestas básicas, nas quais também tinham óleo e leite.

Em 1989, 1990 nós não conhecia a cidade, então nós não comia essa coisa doce. Agora hoje mudou muito! Antigamente era comida nativa, pode se assim dizer; farinha, grolado, beju, puba (Seu Silvino, Aldeia Salto, 2019).

Pelos relatos os primeiros temperos usados foram os naturais, sendo mais comum a cebola e alho. Quanto ao uso de tempero industrializado e óleo normalmente o de soja foram os últimos a serem introduzidos na alimentação desse Povo, pois quando usavam óleo, era o de babaçu. Contudo, hoje, o tempero industrializado (tipo arisco) e óleo de soja são comumente usados, quiçá diariamente. Enquanto estive na aldeia, constatei o uso desses por diversas vezes.

Agora, hoje em dia, nós bota tudo! Bota tempero, é arisco, é extrato, cebola, alho (Dona Enedina, Aldeia Salto, 2019).

Nossa alimentação posso dizer que teve uma mudança radical porque antigamente nossos avós, nossos pais, assim a cultura é dinâmica para falar a verdade e a alimentação faz parte desse dinamismo porque se antigamente nossos pais, nossos avós comiam coisas assim, alimentos mais natural, feita a base bem tradicional mesmo, no carne da carne não era fritada, é cozinhado mais com menos temperos industrializados, não tinha que tempero industrializado, no caso o óleo é substituído pelo óleo de coco. Então assim a questão do cozinhamento usavam mais assado na Brasa e assado na debaixo do chão que é o chamado muquiado (Cacique Thiago, Aldeia Porteira, 2020).

Além da introdução do açúcar, do sal, do óleo, dos temperos industrializados, inseriu-se também as bolachas, os sucos em pó, o café, o refrigerante, o macarrão, entre outros. Além de outras técnicas de preparo dos alimentos como a da fritura e do guisado. Dona Enedina de 70 anos, me contou, por exemplo, que até seus 10 anos não sabia o que era macarrão, viu macarrão quando foi para a cidade morar na casa de uma senhora e não quis comer, pois achava que era

lombriga. As mudanças foram progressivas ao longo destas últimas setes décadas e de acordo com Mesquita (2015) foram radicais principalmente na última década, o que é perceptível pela presença constante de *Akwẽ* em supermercados, açouges e padarias durante todo o ano.

Assim a maior parte do que comem hoje, falo especificamente com relação as aldeias que pesquisei, é comprado em supermercado, o que leva os Xerente residentes nas aldeias (a maioria) a deslocar-se aos municípios de Tocantínia, Miracema e Palmas para comprar gêneros alimentícios visto que nas aldeias (pelos menos nas que estive) não há estabelecimentos que vendam alimentos. Para Leite (2007) essa articulação entre indígenas e o mercado regional emobra esta não seja uma realidade nova no universo ameríndio apresenta-se com importância crescente, pois com o crescimento das economias regionais nos arredores das terras indígenas, há um número progressivo de comunidades nativas mantendo relações comerciais com não-índios.

Neste sentido, vários indígenas costumam dizer que a roça do Xerente agora é o supermercado, como exemplos, a fala do Seu Silvino da aldeia Salto que me disse “Hoje a roça do Xerente é o supermercado!” e a fala do Cacique Thiago da Aldeia Porteira “Aí muito agora utiliza o supermercado como a roça!”. Nessas falas e nas falas abaixo fica claro que hoje os alimentos oriundos da roça, da pesca e da caça perderam lugar para os produtos industrializados, por diversos fatores discutidos mais a frente.

Antes se comia apenas o que vinha da roça e hoje só querem comer da cidade, por isso estamos doentes (Seu Milton, Aldeia Porteira, 2020).

De primeiro ninguém num ia pra cidade, os veio num gosto de ir pra cidade, só aqui mesmo pra arrumar (comida), agora não, hoje não tem nadinha, vai pra cidade comprar as coisa (Dona Irani, Aldeia Nova, 2020).

Schmidt (2011) em sua pesquisa entrevistou 40 pessoas da aldeia Salto Kipre com intuito de identificar o que esses indivíduos tinham comido no dia anterior e no dia da coleta de dados, o resultado evidencia essa predominância dos produtos industrializados, ao identificar a seguinte porcentagem: 13% feijão, 12% arroz, 10% açucar, 9% óleo, 8% carne de gado, 7 % sal e café, 7% frango, 5% milharina, 5% bolacha água e sal, farinha de puba, leite em pó e líquido 5%, 4% peixe, 4% polvilho, 3% cebola e suco em pó, 3 % batatinha, 2 % macarrão e farinha de trigo, 2 % extrato de tomate, 2% bolo de caixinha e bolacha doce, 1 % tomate e alho, 1 % banana, sal temperado (tipo arisco) e 0,5 % sazon, goiabada, bolacha recehada, laranja, maça, repolho, batata doce, rapadura e ovo. A fala do Cacique Samuru da Aldeia Porteira confirma o fato dos produtos industrializados já serem parte da alimentação deste Povo “A

alimentação hoje, eu acho que não só eu, mas acho que todos, já tá bem inserido na alimentação que vem da indústria, coisa industrializada, enlatado”.

Minhas observações coadunam-se com Schmidt (2011) e com o Cacique Samuru da Aldeia Porteira, pois observei que consomem uma grande quantidade de arroz, usam com frequencia óleo (normalmente de soja), temperos industrializados e quando dispõem de recursos compram refrigerantes. Além das compras nos supermercados, outra forma desses alimentos chegarem nas aldeias, porém com uma frequência bem menor, já que não há uma periodicidade para sua passagem, é por meio do Seu Raimundo, um não-indígena que há mais de 20 anos vende gêneros alimentícios em diversas aldeias. No seu caminhão antigo, ele vende arroz, feijão, milho para alimentar galinhas, enlatados, bombons e refrigerantes. O pagamento pode ser feito a vista, ou fiado, cujas as dívidas são anotadas em um caderno. Seu Raimundo também faz trocas, por exemplo, uma galinha caipira por x quilos de arroz. Quando seu Raimundo parou o caminhão dele, me chamou atenção o número de crianças (estimo que entre 3 e 6 anos pelo tamanho delas) que se aproximou do caminhão para comprar balinhas (doces), mesmo sem saber falar português, levavam moedinhas nas mãos e apontavam para as balinhas.

Figura 36- Caminhão de vendas do Seu Raimundo (camisa branca)



Fonte: A autora

Notei então por essa e outras situações que os Xerente apreciam o sabor doce, as crianças, as gostam muito de bolachas doces, suco em pó, balinhas, refrigerante, enfim produtos açucarados. Os adultos já consomem mais o café adoçado, refrigerante e mel. De acordo com

Contreras e Gracia (2011) a predileção pelo doce é comum aos seres humanos, a exemplo, os antropologos citam, a predileção dos franceses pelos doces, e observam que as sociedades coletoras-caçadoras percorrem grandes distâncias para coletar mel. Contudo, o fato do homem privilegiar o sabor doce, não quer dizer, que alguns não possam preferir certos sabores amargos, ou salgados por exemplo.

Os Xerente também apreciam comer carnes, tanto que sempre solicitavam que eu levasse para nós comermos. Falo em apreciar, pois percebi que não se trata apenas a saciar a fome, mas também ao prazer de comer, assim como o de beber café, normalmente acompanhado de bolacha de água e sal (tipo *cream cracker*), principalmente, pelos adultos e anciões. Ainda ao que se refere as predileções, pelo o que observei e pelas falas abaixo, crianças e jovens preferem os alimentos industrializados e as novas formas de preparo, o que pode estar associado a dois fatores: primeiro, o fato de não terem consumido ao longo de suas vidas diariamente ou com frequencia os alimentos tradicionais em função da redução da prática da roça, da pesca e da caça, logo não desenvolveram o gosto pelo mesmo, pois Jimenez (2013) explica que o gosto é sentido pelo qual o homem escolhe entre os elementos comestíveis da natureza o que lhe é aprazível e que esta escolha é uma consequencia do costume de comer estes alimentos. Na fala abaixo o Cacique faz essa mesma relação, ao dizer que ele come a comida tardiconal, pois foi criado com a mesma, mas as filhas não apreciam, pois não são acostumadas.

Eu convivi dois anos com minha vó, ela tinha 86 anos, só cozinhava com azeite de coco. E tem uma coisa aí, se eu fizer hoje aqui, minhas filhas num vai cumer. Teve uma vez que fiz um peixe, falei pra minha mulher, nós vai buscar coco para fazer óleo, hum, nem quis (as filhas) saborear uma coisa sadia, num vamo cumer não, é isso, é aquilo porque talvez não tem aquele costume. (Cacique Samuru, Aldeia Porteira, 2019)

O segundo fator está embasado em Poulain (2004) ao afirmar que a própria industrialização quebra o vínculo entre o alimento e a natureza o que atinge as funções sociais da cozinha, desconectando parcialmente o comedor do seu universo biocultural. Contreras e Gracia (2011) seguem a mesma linha de pensamento ao dizer que a artificialidade da alimentação atual gera problemas para as pessoas, pois rompe com as regras ancestrais. Nas falas abaixo, observa-se esse distanciamento do Xerente com os alimentos que compunham seu universo biocultural.

Hoje as comida que nós come, os antigo, nossos filhos, nossos netos não quer mais saber! Se não tiver óleo não dá pra comer, se não tiver cebola não dá pra comer! Se tiver carne de caça tem que não gosta, vez que nem come. Só quer comer carne de gado, porco, peixe, frango. (Seu Valdeciano, Aldeia Saltinho, 2020)

Meus meninu não comem não (caça) diz que fede demais! (Dona Irani, Aldeia Nova, 2019)

Um outro exemplo, foi a tarde em que fiz cuscus e café para lancharmos, e uma das crianças veio e me disse “Eu queria mesmo era coca cola retornável!”, e mãe dele me disse que se ela deixasse ele comeria um pote inteiro de chocolate em pó. O que me remeteu ao pensamento de Fischler (1979) quando diz que o comedor moderno não sabe o que ele come, o alimento tornou-se algo sem uma história conhecida, um artefato vazio entre o passado e presente.

Diferente da maioria, houve a fala da Dona Suzana, na qual afirma que seus filhos preferem a comida tradicional. A preferência pode estar relacionada justamente ao fato da constância com que comem esses alimentos e aos saberes que a mãe repassa sobre estes, despertando nos filhos inclusive o interesse em buscar mais informações. Pois ainda de acordo com Jiménez (2013) o grau do que é apetitoso é determinado pela imaginação, pela valorização e pela compreensão que o homem tem do mundo comestível.

Eu, minhas criança, as moça que tem lá em casa, porque eu faço todo tipo de comida né, da cultura, eu relembro pras crianças, pra que serve, pra saúde. Eles falaram pra mim: mãe massa de mandioca é mais sadio que arroz! [...] então mãe é bom a senhora lembrar que isso é bom para saúde! Mãe eu pesquisei que arroz não é bom pra saúde! Quando eu como a massa de mandioca e o peixe frito, grolado com carne muquiada, eu fico normal, nem sinto aquele peso, aquela fraqueza! (Dona Suzana, Aldeia Salto, 2020).

Já os adultos (a partir normalmente dos 30 anos) e os anciões preferem as comidas e técnicas de preparo tradicionais. As comidas e técnicas de preparo tradicionais ainda fazem parte do cotidiano dos anciões, quanto aos demais, de forma geral estão presentes apenas em dias festivos, ou quando conseguem uma caça para comer.

Farinha e grolado pra mim é comida! Aqui tem vez que eu sofro, uma semana se tiver só arroz, eu vou comer um pouquinho porque é o jeito, mas se tiver farinha, se tiver grolado eu nem lembro de arroz nem pra nada (Seu Valdeciano, Aldeia Saltinho, 2020).

Os ancião, as muié, também gosta mais de trem assado, muquaido, perarubu que não tem veneno, não tem gordura, a gente põe só a tempera e vai assando, é mais sadio do que botá gordura né (Dona Suzana, Aldeia Salto, 2020).

A carne de caça é uma comida saudável para mim, se alguém me falar quer carne de caça ou carne de bovino, eu vou querer carne de caça, para mim é melhor (Cacique Samuru, Aldeia Porteira, 2019).

Ao que se refere a frequência das refeições, antigamente faziam normalmente, duas refeições, uma pela manhã ao acordar “para quebrar o jejum” (expressão usada por eles diversas vezes) e outra pela parte da tarde quando tinham fome novamente, estimadas por eles entre 15

e 16 horas. A maioria relatou que nas duas refeições comia-se carne de caça assada ou moqueada com grolado, ou beiju, ou farinha ou mandioca. Seu João contou que na refeição da manhã também era comum assar no burraio (brasa do fogo) batata doce, abóbora, fava, feijão. Em uma das manhãs que estive na aldeia, tive a oportunidade de acompanhar a refeição matinal mais próximo de como era no passado, Dona Pizadi me ofereceu carne de anta cozida na panela pressão com farinha. Paralelamente a oferta da caça, também tinha o café com biscoito.

O Akwẽ, o índio ele come qualquer hora. Exemplo, meu pai caçava, minha mãe fazia cedo frito de carne de tatu com grolado, ele saía cedo, passava o dia sem comer, lá pra tarde comia de novo. Refeições dos indígenas não tem horário, ele pode comer cedo e passar sem comer. Alguns hoje tão pegando o padrão do não indígena, café da manhã, almoço e janta neh (Silvino Xerente, Aldeia Salto, 2019).

Quantos aos utensílios, usavam a cabaça (cuia), ou a folha de bananeira como pratos e se comia com as mãos. Lody (2008, p. 76-77) remarca que “A mão é o talher primeiro, uso dos dedos, habilidades para preparar, servir, comer. [...] O uso ancestral da mão nas escolhas e transformações dos ingredientes [...] é um conjunto de rituais que atingem diferentes significados, sentidos e sentimentos”.

Na minha época comia com a mão. O prato nosso era cabaça. O prato apareceu mais ou menos em 90, nós não tinha nem prato pra comer. Nós comia na folha de banana, a maioria comia lá (Silvino Xerente, Aldeia Salto, 2019).

No passado tinha a cuia e a folha de bananeira. Eu acostumei comer na folha de bananeira. Eu comia com a mão, hoje dia é em prato normal, talher, colher, vasilha, ninguém quer mais comer daquela forma. De primeiro sentava no chão ou na esteira. (Rosilda Xerente, Aldeia Nova Aliança, 2020).

Atualmente, fazem duas ou três refeições conforme a disponibilidade de alimentos, nos horários “comuns” de café, almoço e jantar, comem em pratos, usam talheres, na maior parte das vezes usam a colher, e bebem em copos. Nas casas onde estive, fazem três refeições, o café, o almoço e o jantar, sendo o jantar servido cedo por volta das 19 horas, ou por vezes, não jantam, só lancham, por exemplo, um café com biscoitos. De uma forma ou de outra, durante a noite comem bem menos que durante o dia. Normalmente têm mesas em suas casas, mas não as usam para fazer as refeições, não tem o costume de sentar-se ao redor da mesa para comer, sentam-se em cadeiras, ou em bancos e ficam um próximo do outro. Algumas mudanças e outras permanências o que é natural ao considerarmos o dinamismo cultural, Cruz (2012, p. 98) lembra que “a cultura se refaz todos os dias, no jogo cotidiano das relações sociais, na luta pela sobrevivência, por meio do trabalho, da estada, do encontro, revelando distintas temporalidades bem como distintas espacialidades”.

Tradicionalmente o preparo das refeições é função da mulher, cabendo aos homens prover os alimentos por meio da pesca, da caça, da roça e hoje também a partir de seus empregos, cuja remuneração permite comprar alimentos. A lenha para fazer o fogo normalmente é provida pelo homem, antes o homem e a mulher iam tirar lenha, o homem cortava os paus que eram trazidos pela mulher. No presente, ainda são as mulheres que dominam o “espaço” do preparo das comidas, mas já há a participação de alguns homens na cozinha. Por exemplo, eu vi uma vez um jovem tratando e assando o peixe que almoçamos para ajudar a madrasta que já é uma idosa. Sobre a participação dos homens neste espaço predominantemente feminino nesta cultura, a fala abaixo elucida a discussão:

Agora atualmente o homem tá ajudando, eu mesmo particularmente gosto de ajudar, gosto de cozinhar, isso é bom porque tem homem que nem quer mexer com comida, com panela então quer passar toda a responsabilidade para a mulher. Mas as coisas mudam, a cultura é dinâmica, muda! Isso é bom a gente mudar certas situações porque é nós que mudamos a nossa cultura e não a cultura que nos muda, podemos mudar para melhor e não para pior (Armando Xerente, Aldeia Salto, 2020).

Visto que estamos falando sobre o preparo das comidas é válido explicar que na cultura Xerente não havia a palavra cozinha, nem tampouco o espaço cozinha destinado ao preparo dos alimentos e/ou espaço para guardar alimentos, os utensílios e equipamentos com esta finalidade. A comida era preparada ao ar livre e os utensílios eram quase inexistentes, pois como já foi descrito a base da alimentação era carne de caça moqueada acompanhada de mandioca, ou alguns de seus derivados. Elizabete Xerente da Aldeia Piabanga contou “Minha mãe nunca teve cozinha, minha mãe tinha aquelas três trempa que eles falam, três bolas para segurar a panela, e era uma única panela, fazia assim no terreiro”. Abaixo outra fala sobre como era no passado:

Até quando eu parei parir não tinha geladeira, não tinha fogão não tinha nada! Depois que parei de parir tudo e vim pra cá (Aldeia Salto) minha filha tinha comprado fogão, quando eu cheguei aqui ela me deu. Mamãe com isso aqui que você vai fazer a comida agora e eu disse como é que vou fazer? Eu tenho medo desse aqui, eu não tem costume! (Dona Pizadi, Aldeia Salto, 2019).

Atualmente, a comida no geral ainda é preparada ao ar livre, ou em uma área externa a casa, coberta por palha. Nos dois casos, a comida que vai ao fogo pode ser feita no fogão a lenha/fogão caipira, ou no que denominam de estrempe ou trempa (em *Akwê - piza zaparze*), ou seja, três pedras que delimitam o espaço no qual é feito o fogo, sobre as quais fica a panela. Essa palavra de acordo com eles vem do branco (termo usado por eles), e ao pesquisar sua origem, encontrei a palavra trempe, cujo significado é arco de ferro sobre três pés que dá suporte à panela que vai ao fogo.

Nas áreas externas também podem ser encontrados um pilão, o qual é mais comum na casa de anciões, e um jirau (armação de madeira) usado para a lavagem das louças.

Figura 37 – Fogão a lenha (caipira), área para cozinhar coberta, estrempe, jirau (sentido horário)



Fonte: A autora

Hoje, também algumas casas já têm cozinhas, como um de seus compartimentos, equipada com os utensílios e equipamentos que nos são comuns, fogão a gás, geladeira, armário, entre outros, no entanto, são poucas as que têm fogão e geladeira. O *estrempe* e o fogão lenha normalmente são usados para o preparo de comidas tradicionais e comidas que levam muito tempo para serem cozidas, e o fogão a gás é usado geralmente para preparar comidas mais “rápidas”, tipo café. Ressalto que mesmo aqueles que têm cozinhas em suas casas, mantêm uma área externa coberta, ou um *estrempe* ao ar livre.

Figura 38 – Cozinhas enquanto compartimento no interior das casas



Fonte: A autora

A palavra cozinha, compreendida como espaço onde se prepara e armazena alimentos e utensílios para seu preparo, hoje, também já existe na língua materna dos Xerente. O Professor Armando Xerente que é mestre em linguística, me informou que a palavra cozinha foi traduzida para o *Akwẽ* como *pizakarhîze*, a partir da junção de três palavras, *piza* (panela), *karir* (cozinhar), *ze* (circunstância, local). Já a Professora Rosilda Xerente e Elizabete Xerente me informaram que a tradução da palavra é *ikarhîze*. Por sua vez o Cacique Lenivaldo me informou que a palavra que conhecem na língua materna é *karhîze* e que se refere apenas ao local no qual se prepara os alimentos. Creio que por ser uma palavra nova no *Akwẽ*, ainda não haja um consenso, de toda forma as três palavras têm em comum os vocábulos *karir* e *ze*, o que ao meu ver indica que o entendimento do que é cozinha seja similar.

4.3.2 Comidas e técnicas de preparo tradicionais

Neste tópico apresentam-se as comidas e as técnicas tradicionais a partir da descrição da forma que são feitas, do contexto em que são comidas e preparadas, das falas dos Xerente e dos apontamentos da observação participante. Remarcar-se que as comidas que não estão ilustradas com fotografias e/ou que não tem comentários da pesquisadora, são aquelas que ela não teve a oportunidade de acompanhar o preparo durante a pesquisa de campo.

- Paçoca de amendoim e gergelim

As paçocas de amendoim e gergelim geralmente são acompanhamentos para as carnes.

Modo de Preparo

Primeiro torra-se em seguida pila-se (socar) (os Xerente usam o termo “pisar”) os grãos no pilão.

- Kupaurã

O *Kupaurã* é uma iguaria feita da mandioca, normalmente faz parte da refeição feita pela manhã, podendo colocar sobre a mesma, óleo de coco ou mel. Pelos relatos dos entrevistados na faixa etária entre 30 e 40 anos era uma comida comum quando eram crianças, mas que no presente, pouco se faz.

Modo de Preparo

Descascar e cozinhar a mandioca. Após de levemente cozida, colocar no cofo (cesto) e deixar de molho no rio por dois, três dias. Pela manhã, retira-se o cofo do rio e as mandiocas estão prontas para o consumo.

- Tanajuras

As tanajuras só são comidas uma vez no ano, depois das primeiras chuvas fortes, quando o sol aparece as crianças vão para o mato procurar os insetos, *Krenti* na língua *Akwẽ*. Os adultos também caçam tanajuras, em locais mais distantes das casas da aldeia (SOARES, 2017). Elizabete Xerente me explicou que as formigas são torradas na panela, então estão prontas para serem comidas com ou sem a cabeça. Também é feita a paçoca, pilam-se as formigas com farinha podendo acrescentar sal ou açúcar.

Figura 39- Caça as Tanajuras



Fonte: Soares (2017).

-Moqueio

O moqueio é uma técnica para preparar carnes de caça, peixe e vegetais, que se usava cotidianamente no passado e que nos dias atuais é usada de um modo geral em ocasiões especiais, a exemplo, dos casamentos, da festa de nominação e do ritual pós morte. As carnes ou vegetais moqueados são muito apreciados entre os Xerente. Existe duas formas de moquear: Moqueio de superfície (denominação dada por mim para separar um tipo do outro) que se inicia com o preparo do fogo, com a sobreposição no chão (terra seca) da palha, da lenha e do “barro” do ninho do cupim (necessariamente nessa ordem) então se ascende o fogo.

Figura 39- Barro do cupim, sobreposição (palha, lenha e barro) e início da queima (sentido horário)



Fonte: A autora

Enquanto o barro e a lenha pegam fogo é feito o preparo das carnes, as quais no passado não eram temperadas nem mesmo com sal. Atualmente são geralmente temperadas com sal, cebola e tempero industrializado (tempero misto feito com sal, alho, corantes e saborizantes). As carnes são colocadas em sobreposições de folhas, primeiramente as folhas de palmeiras e por cima destas, folhas de heliconias então se faz um traçado que envolve/ “envelopa” as carnes.

Figura 40- Coleta das folhas, sobreposição das folhas, carne e temperos e a carne já “envelopada” (sentido horário)



Fonte: A autora

Quando tudo já está pegando fogo, quebram-se as “pedras” do ninho de cupim e as lenhas, misturam-se as duas e se abre um espaço entre essa brasa e neste espaço colocam-se as carnes. Em seguida cobre-se o “envelope” com as carnes com a brasa e mais lenha e deixa moquear por volta de 40 minutos.

Figura 41- Quebrando o barro e a lenha em brasa, abrindo em duas partes e a carne “envelopada” no centro (sentido horário)



Fonte: A autora

Após o tempo de moqueio tira-se a brasa cuidadosamente de cima do “envelope” para que não caia brasa na comida, o mesmo cuidado se tem ao abrir o traçado do “envelope”. Apenas uma anciã, Dona Irani relatou que antes se deixava a carne moqueando de um dia para outro, colocava-se a carne para moquear a noite e a comia na manhã seguinte.

Figura 42 – Tirando a carne do moqueio



Fonte: A autora

A técnica do moqueio é trabalhosa e requer força física, pois é necessário coletar as folhas para envolver as carnes, e o barro do ninho do cupim, além de quebrar as “pedras” (pedaços) desse barro e a lenha quando estão no fogo. Quando a caça é grande, usam-se pedras ao invés do barro de cupim, o que requer ainda mais força. Esse trabalho e esforço foram apontados como um dos fatores para que esse prato não seja mais feito cotidianamente, pois hoje as mulheres têm outros afazeres e este preparo ocuparia muito seu tempo. Outro fato que chamou atenção, ainda relacionado ao tempo, mas em outra perspectiva, foi o fato das mulheres saberem o tempo certo para tirar a carne do moqueio, já que na ocasião não usavam relógio, assim como no passado.

Depois de uma manhã preparando as carnes de frango e boi moqueados para que eu pudesse degustar essa iguaria, fomos comê-las acompanhadas de grolado de mandioca, e arroz. Então veio um pedido, uma das indígenas sugeriu: “Seria bom um refrigerante né?” Então

comprou-se o refrigerante e para mim foi algo inusitado, comer um prato com centenas de anos de tradição acompanhado de coca-cola! O local e global em uma refeição!

Figura 43- Carne bovina moqueada



Fonte: A autora

Quanto ao moqueio de buraco (denominação dada por mim para separar um tipo do outro) segue o mesmo processo de preparo do moqueio de superfície, a única diferença é que ele todo feito dentro de um buraco.

- Burraio- Kruika

É uma técnica usada para assar vegetais na brasa da lenha do fogo feito sobre a terra. Coloca-se o vegetal (batata doce, inhame, mandioca) ou peixe o enrolado na folha no chão e o cobre com a brasa e a terra. Ao tirar o vegetal da brasa, coloca-o sobre a folha para esfriar. No caso batata doce ela é assada com a casca e a mandioca sem a casca.

Eu tive a oportunidade de comer dois tipos de batata doce que tinham sido plantadas e colhidas por Dona Pizadi, uma de cor roxa (casca e interior) e outra amarelada, ambas pequenas e por mim desconhecidas! Comemos antes do almoço, estavam sendo feitas no fogo que preparava o arroz. O sabor da que tinha a casca e interior roxo era bem doce e muito saboroso!

Figura 44- Batata doce assada no burraio



Fonte: A autora

- Berarubu- *Kupakbu*

É o prato mais emblemático dos Xerente feito de mandioca ralada e carne. Sempre falam com muito entusiasmo e orgulho desta comida, ressaltando o sabor e o prazer de comê-la, o que, normalmente é feito em ocasiões especiais, como no casamento. As fotos abaixo são do berarubu preparado para um casamento na casa da avó paterna do noivo. Neste dia cheguei na aldeia por volta das 8 horas da manhã para preparar junto com a Dona Pizadi (avó paterna) e a Dona Suzana o berarubu, elas estavam só esperando eu chegar para começar os preparos. Foi uma experiência única, me senti honrada por terem me convidado para fazer parte de um

momento tão especial e importante para os Xerente! Enquanto preparávamos esse prato, me contaram muitas histórias e entre elas a crença de que quando se tira o berarubu do moqueio e a carne não está bem assada é que o casal não vai permanecer casado por muito tempo!

Este prato pode ser compreendido como um prato totem, um conceito de Contreras e Gracia (2011, p. 142-143) para pratos que

[...] incorporando um valor simbólico muito peculiar que faz deles uma chave da identidade cultural, indicadores da especificidade e da diferença. Esses pratos recriam uma identidade, e as reuniões para degustá-los em grupo, recriam uma comunidade de origem. [...] De forma paralela, essas práticas se convertem em patrimônio de pertencimento e depois servem para a rememoração emotiva e identitária por parte da geração seguinte, apesar de as pressões homogeneizadoras das sociedades industrializadas tenderem, cada vez mais, a anular certas especificidades.

Modo de Preparo

Descasca-se e se rala a mandioca. A carne é cortada em pedaços e temperada, lembrando que antes não se temperava a carne. Então sobre as folhas, coloca-se nesta ordem: uma camada da mandioca ralada, uma camada de carne e uma camada de mandioca ralada. Cobre-se com a folha e enrola-se com os talos para fechar o “envelope” e coloca para moquear, o moqueio segue todos os passos já descritos e ilustrados com fotos.

Figura 45- Preparo do berarubu



Fonte: A autora

Figura 46- Berarubu “envelopado”, moqueando, saindo do moqueio e servido (sentido horário)



Fonte: A autora

Quando o berarubu ficou pronto, pediram para me servir primeiro como sempre o faziam. Me servi e vi que todos ficaram atentos e ansiosos me olhando para saber o que eu tinha achado do prato! E posso afirmar que estava uma delícia, eles ficaram felizes quando eu disse que tinha gostado e disseram que era para comer tudo! Impossível, pois havia uma grande quantidade, mas sem dúvida eu comi bastante!

- Grolado- *Kupakro*

O grolado é uma farinha que pode ser feita do milho, do coco babaçu, do fruto do pau Brasil e da mandioca, esta farinha é um acompanhamento para as carnes. Para o grolado feito do milho, rala-se o milho maduro, pisa no pilão e torra na panela. Para o do coco babaçu, pisa no pilão, torra e come-se normalmente com peixe. Já o grolado de pau Brasil foi mencionado somente por uma anciã, Dona Pizadi que disse que quando criança tiravam a casca do fruto e pilavam o fruto. O grolado de mandioca me pareceu ser o tipo de comida tradicional que mais comem. O gergelim e amendoim torrado também podem adicionados ao grolado.

Modo de preparo

Descascar e lavar mandioca, colocá-la em um recipiente com água e cobrir com palha para depositá-lo no rio, onde fica de molho por três, quatro dias. Ao tirá-la do rio, lava-se a mandioca e a coloca para secar durante seis dias sobre a palha. A mandioca seca é pilada, acrescentando-se um pouco de água até virar farinha, a qual é torrada na panela.

Figura 47- Mandioca seca, pilando a mandioca, mandioca pilada, torra do grolado e grolado pronto (sentido horário)



Fonte: A autora

Eu comi o grolado duas vezes, a primeira vez foi para acompanhar carne de boi e frango moqueadas no almoço e em outro almoço acompanhou carne de anta cozida. Observei então que as mulheres quando secam a mandioca com este fim, guardam uma parte da mesma para que possam fazer o grolado em outra ocasião. A textura é de uma farinha bem fina e o sabor me remeteu a fermento biológico.

- Beiju- *Kuparpẽ*

Tradicionalmente, o beiju é comida só ou como acompanhamento para as carnes de forma geral. E hoje o comem também quando tomam café de manhã ou da tarde.

Modo de Preparo

Descasca-se e se rala a mandioca, a massa ralada é prensada no tipiti para tirar o excesso de água, depois é esfarelada com as mãos. Essa massa tradicionalmente colocada sobre as folhas da bananeira, envolta nas mesmas e colocada para moquear, ou seja, o mesmo processo do berarubu, porém não há carne. Outra forma de preparar é colocar a massa na panela que está sobre o fogo a lenha e ir virando o beiju a medida que for cozinhando, abaixo mostra-se o beiju feito na panela.

Figura 48- Massa prensada no tipiti, esfarelando a massa, colocando a massa na panela, beiju cozinhando e beiju servido.



Fonte: A autora

- Farinha de mandioca- *Kupazu*

A farinha está presente em todas as refeições, pois acompanha as carnes assadas ou moqueadas, agora também cozidas ou fritas. A farinha também é usada para fazer as paçocas, ou para comer com mel. Pode haver mais, porém só identifiquei três famílias que fazem farinha, uma em cada aldeia pesquisada. E na aldeia Porteira, conheci Wagner Xerente, ele faz a farinha de mandioca na sua aldeia e sai para vender em sua moto nas outras aldeias, vende a vista e a prazo, com 30 dias para pagar.

Figura 49 – Farinheiro Wagner Xerente



Fonte: A autora

Modo de Preparo

Abaixo Rosilda Xerente descreve as primeiras etapas para fazer a farinha:

Antes para fazer farinha a mandioca ficava de molho por quatro, seis dias, tirava-se a puba (mandioca fermentada na água) e pisava (pilava) no pilão ou batia mandioca no cocho, arrancavam-se outras mandiocas para ralar e misturar com a massa pubada. Hoje usa-se apenas a massa pubada pisada ou no cocho para fazer a farinha. Em seguida esta massa é colocada no tipiti (prensa artesanal) ou numa prensa quadrada feita com o talo de taboca e forrada com as palhas de piaçava, as palhas também são usadas para intercalar as camadas da massa, por cima da última camada coberta de palha, fecha-se a prensa com talas. Esta prensa quadrada fica suspensa em uma vara de mais ou menos uns 2 metros para que a água escorra. Esta prensa quadrada é normalmente usada quando é muito massa. (Rosilda Xerente, Aldeia Nova Esperança, 2020).

Após a prensa, a farinha é peneirada e por fim a farinha é torrada em tacho que fica sobre uma estrutura de barro, na qual há uma abertura para colocar a lenha. Abaixo fotos de Elizabete Xerente fazendo farinha, como ela não tinha o tipiti, estava usando um saco de 20kg como prensa para tirar a água da mandioca e no lugar na peneira de palha, um escorredor de plástico. Não há foto da torra, pois foi feita no momento em que não estava mais presente. Visto que a Elizabete também não tem o tacho, me disse que iria torrar a farinha na panela usando um fogão a lenha.

Figura 50- Preparo da farinha (sentido horário).



Fonte: A autora

- Nozākumbu

Assemelha-se com a pamonha, tradicionalmente, feito para acompanhar as carnes. Hoje come-se também com café. Essa comida é moqueada, porém, no dia que fomos fazê-la tinha chovido, a terra estava molhada, o que impede o moqueio, então fizemos na panela que foi ao fogão a lenha. Na ocasião comemos com peixe assado.

Modo de Preparo

Rala-se o milho. Forra-se a panela com folhas de guarumã, coloca-se a massa de milho ralada, fecham-se as folhas e leva-se ao fogo. Se fosse moqueado, a massa seria envolvida nas folhas para ser moqueada.

Figura 51- Preparo do *Nozākumbu*



Fonte: A autora

- Suco de bacaba

Para Xerente, P.C (2017) conta que seu Povo faz sucos naturais com com buriti, bacaba, murici, caju e outros frutos do cerrado, os quais tradicionalmente, não eram adoçados e que depois passaram a adoçar com cana de açúcar. Já outros Xerente informaram que adoçam as comidas tradicionalmente com mel e que atualmente já usam o açúcar também.

Modo de Preparo

Coloca-se a bacaba em uma panela com água e leva-se ao fogo para ferver. Em seguida se amassa o fruto e se peneira.

Figura 52- Preparo do suco de bacaba



Fonte: A autora

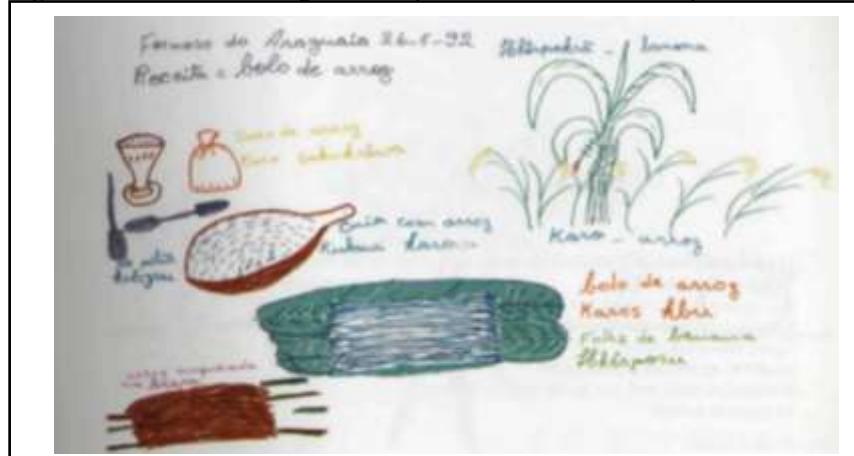
- Bolo de arroz

Normalmente é comido no café da manhã, mas também pode acompanhar carne.

Modo de Preparo

O arroz com casca deve secar ao sol, depois pilar a quantidade desejada para fazer o bolo. Os grãos pilados são colocados de molho em água fria por algumas horas até fiquem mole para serem pilados novamente. A massa do arroz pilado é envolta na folha da bananeira e colocada para moquear (XERENTE, E., 1998 apud POLECK 1998).

Figura 53- Desenho dos ingredientes para o bolo de arroz feito por Waktadi Xerente



Fonte: Poleck (1998)

- Mel

O mel é um alimento muito apreciado. Toma-se puro, o que vi por duas vezes, e me chamou atenção a quantidade que bebem, até um copo como se fosse água. Eu tomei uma vez, era um mel de cor clara, muito saboroso. O mel também pode acompanhar beijus, paçoca, mandioca, frutas e adoçar sucos. De acordo com Rosilda Xerente da Aldeia Nova Esperança tipo de mel é de tiúba ou de jataí. Este alimento também é usado com fins medicinais e coletá-lo torna-se cada vez mais difícil, conforme a fala abaixo:

Cada vez mais com a devastação da floresta, do meio ambiente o mel está desaparecendo! E hoje há muita necessidade muito grande na alimentação do mel porque nessa pandemia que tá tendo que tem um pouco da característica da tosse, da gripe, os indígenas estão sentindo muita falta, eles querem o mel, mas não tem o mel. E esse mel é muito importante para o fortalecimento do pulmão! (Serewē Xerente, Aldeia Ktepō, 2020).

Rosilda Xerente conta que hoje são poucas as pessoas que extraem o mel, sobre essa coleta temos a seguinte explicação:

Os caçadores que pega mel sabe muito bem qual é o tipo de abelha e qual o período. Têm os caçadores que pegam, mas não é todo mundo que vai lá pegar, porque tem tipo de abelha que não gosta daquela pessoa. Parece que as abelha advinha a pessoa certa para chegar lá! A pessoa vai lá tira sem proteção, sem nada, parece boas vindas da abelha. E tem pessoa que não chega nem perto, que a abelha já vem e já ataca! (Cacique Lenivaldo, Aldeia Salto, 2020).

4.3.3 Saberes e Fazeres da caça

O Akwē cuida da natureza de forma carinhosa e respeitosa. Antes quando havia uma caçada - *tēkmā kuīrīsnā*, os mais velhos reuniam-se no centro da aldeia e após diálogo entre si mandavam os melhores guerreiros, os *Danōhuīkwa* que são os mensageiros da aldeia e responsáveis pela organização de ocasiões especiais, a exemplo, das festas tradicionais averiguar as regiões em que haviam muitas caças, quando voltavam, os *wawē* reuniam-se de novo, chamavam os caçadores da comunidade- *sasarkwa* e repassavam as instruções para caçar os animais silvestres usando as técnicas de uso do fogo. Os jovens- *wapte* sempre acompanhavam para aprender. Então os *sasarkwa* (caçadores) saiam para caçar, quando já estavam na região onde havia sido avistado as caças, iniciavam o processo de fazer o uso do fogo (XERENTE, E.,2015).

Queimavam em forma de círculo e deixavam uma abertura para que os animais pudessem tentar escapar. Nesta abertura ficavam os caçadores com lanças, bordunas, arco e flechas na espera para pegar as caças que por ali tentavam escapar do fogo. Esse tipo de caçada

não era realizado aleatoriamente, normalmente ocorria a cada dois anos, normalmente em setembro quando o capim está bem seco. Quando se caçava uma quantidade grande de animais silvestres normalmente faziam uma grande comemoração na aldeia, incluindo casamentos. Os animais caçados eram repartidos entre as famílias da aldeia local e nem mesmo o grande caçador do grupo tinha o direito de ganhar mais do que os outros. E os caçadores em respeito aos mais velhos davam para os anciões alguns animais separadamente (XERENTE, E., 2015).

Os parágrafos acima descrevem como as caçadas ocorriam no passado desde sua organização até o uso da técnica do fogo e as festas decorrentes do sucesso das mesmas. Além dessas etapas, pelas falas dos anciões até 60-80 anos atrás também era comum que os pajés fossem até a entrada da mata e fizesse um discurso ou um canto antes dos caçadores entrarem na floresta para que a caça fosse próspera. Seu Valdeciano, ancião da Aldeia Saltinho fala também sobre o uso de um apito e de algumas especificidades para caçar determinados animais.

Tem uns velho que faz, caçador mesmo, faz igual um apito, esse apito a gente entra no mato e vai apitando, apitando até que o animal responde, mas esse é só pra anta mesmo. Anta não é todo mundo que abria barriga não! Era só rapaz virgem que começava a abrir. Hoje não qualquer um que abre! Porque se abri outra pessoa que não é virgem pode até estragar o caçador para não matar mais. (Seu Valdeciano, Aldeia Saltinho, 2020)

Atualmente, são poucos os homens que caçam e as caçadas não são mais organizadas pela aldeia como um todo e sim entre membros da família, pai e filhos, irmãos, irmãos e cunhados, sogro e genro que juntos decidem o dia da caçada e não há mais a presença do pajé. A técnica do fogo é pouco usada, sendo mais comum o uso de outra técnica tradicional, o *giki*, uma armadilha em formato de cilindro feito de talas e amarração de folhas, uma extremidade é fechada e a outra aberta. A extremidade aberta do *giki* é colocada na entrada da toca do animal, quando este sai da toca, fica preso. Alguns Xerente usam de outros recursos e instrumentos para caçar, como o cachorro e espingarda, ou seja, incorporaram novas práticas. Apesar das mudanças, as quais são comuns ao considerar o dinamismo inerente as culturas, a caça continua sendo um dos elementos que constitui a identidade cultural deste Povo, que no presente mescla técnicas tradicionais e novas técnicas e/ou instrumentos, o que fica claro nas falas abaixo.

A caça tem muito significado para a gente, os caçadores caçam para suprir as necessidades da família, para suprir as necessidades de quando há uma atividade cultural casamentos. Hoje a maioria dos Caçadores caçam não tradicionalmente assim com arco e flecha, usam arma de fogo mesmo e antigamente a gente tinha essa estratégia de cercar uma área para queimar para poder facilitar. (Cacique Valcir Sinã, Aldeia Salto, 2020).

Hoje em dia o arco e flecha é usado mais em tempo de tinguisada usado para flechar os peixes. Mas antigamente era usado pelos caçadores para um alvo bem mais perto

na espera. Na atualidade o pessoal usa mais é a arma de fogo mesmo, as técnicas para caçar é espera mesmo em cima de uma árvore até o bicho chegar e recentemente o pessoal também tá caçando muito usando a lanterna que alumia bem que vão caçar nas varedas assim é mais fácil também de que esperar. (Cacique Thiago, Aldeia Porteira, 2020).

Quanto ao pregaro do caçador recorrem a saberes ancestrais, assim na véspera da caçada, o homem deve dormir separado da sua esposa e não pode ter relação sexual. O pregaro do caçador também inclui passar nos braços ou mastigar uma erva (não mencionado o nome) para atrair os animais, para cada animal existe uma erva específica. No caso do veado, há uma erva para atrair a caça denominada de *pokunomõ* e outra erva para caso a primeira tentativa de matar o animal seja falha. Os homens casados que caçam disseram que pouco usam as ervas, pois além de atrair os animais, atrai outras mulheres o que gera ciúmes em suas esposas, causando conflitos matrimoniais, por isso preferem não usar.

Os homens saem ainda de madrugada para caçar, dependendo do tipo de animal que pretendem caçar, sabem que podem passar dois, três dias na mata, então, geralmente, levam um pouco de farinha e sal para comer com os peixes que podem pescar, ou pequenas caças que comem para se manter durante esse período. Quando já estão na mata, e encontram algum animal morto pela onça, alguns têm o conhecimento de uma erva que é mastigada e passada na barriga deste animal para atrair a caça. E ao perguntar se havia algum critério para escolher os caçadores, o Cacique Thiago da Aldeia Porteira me disse que “O caçador sempre é homens que a partir do momento que a rapaz tem a coragem de ir para caçar já vira caçador não tem um ritual específico para consagrar quem vai ser um caçador.”

Quando o caçador mata um animal grande há um canto específico que é feito ainda na floresta para que aqueles que estejam na aldeia escutem e fiquem cientes do tipo de animal caçado, ou gritam-se palavras específicas para certos animais caçados com o intuito também de informar o que foi caçado e pedir ajuda para trazer o animal, no entanto, atualmente, são poucos os que conhecem os cantos e gritos relacionados a caça.

Sobre os cânticos como os caçadores procuram, pegam aquela caça, nós mesmo os jovens de hoje em dia, conhecemos pouquíssimo, são raros os caçadores que conhecem, só aquelas pessoas de idade mesmo. Por exemplo, meu pai aqui é um caçador, mas por causa da idade parou de caçar. Ele costumava pegar algumas caças, por exemplo, anta, ele pega muito anta porque conhece os jeitos dos bichos, os cânticos, os berros, os gritos, os choros da caça. E também o veado, ele conhece o jeito, tem o tempo certo (Cacique Lenivaldo, Aldeia Salto, 2020).

Quanto a repartição do animal caçado, tradicionalmente, quando a caça é grande, por exemplo, uma anta, o caçador fica com ¼ e dá o restante para a comunidade. A caça é dividida na floresta entre os caçadores, na aldeia cada caçador divide sua parte com seus familiares.

Por exemplo se é para suprir a necessidade da família a caça é tratada, partida em vários pedaços para poder facilitar e contemplar mais pessoas na família né, agora quando é por exemplo para atividades culturais com festa Tradicional, um casamento aí caça é preparada assim dizer em maiores partes, só é aberta, abre no meio para poder tratar e aí depois em seguida na maioria das vezes é maquiada (Cacique Valcir Sinã, Aldeia Salto, 2020).

Os animais tradicionalmente caçados são veado, anta, paca, tatu, cutia, quati, capivara, tamanduá e porco, sendo o porco um animal que só apareceu por volta de 2010 em suas florestas de acordo com Seu Milton Xerente. Destes animais comia-se muito tatu e tamanduá, contudo hoje, é raro encontrar tamanduá e anta. O que ainda se caça, mas com dificuldade é paca, veado, tatu e porco, principalmente nos meses de julho e agosto, pois os animais ficam mais a vista, pois vêm comer as frutas. Comem também aves jacu, siriema, mutum, porém com menos frequência e notei as aves são menos apreciadas que as demais caças. Estimo com base nos relatos que até uns 40 anos atrás comiam macaco, e outros animais mencionados na fala abaixo, mas, no presente não fazem mais parte da alimentação deste povo.

Eu não cheguei a comer carne de onça, mas antes comia. Antes tudo comia, jacaré, tudo, tudo. Eu comia macaco. Tudo assado, acende o fogo, muquia, quando tiver no jeito come. Bandeira muquiado. Mas pra mim, a comida mesmo é a comida do caça, Mesmo se tiver carne da gado, frango da cidade, eu deixo esse aqui e vou comer carne de mato (Valdeciano, Aldeia Saltinho, 2020).

Não participei de nenhuma caçada, pois é uma atividade exclusiva de homens, mas tive a oportunidade de comer carne de paca cozida. Porém antes de comer fui avisada que se eu tivesse alguma inflamação, alguma doença, ia sair, isto é, eu ia ter feridas, coceira, pois é uma carne forte. Eu comi com farinha, achei uma delícia e pela tradição, posso dizer que estou saudável, pois não tive nada. Pude observar que quando há caça, eles dividem a carne de uma forma que o maior número de familiares possa comer, privilegiando os idosos, que não devem ficar de fora desta divisão. Antes as caças eram moqueadas, hoje também podem ser assadas e cozidas.

4.3.4 Saberes e Fazeres da pesca

Para pescar os Xerente usam arco e flecha, o tingui, anzol e mais recente passaram a usar também a rede pesca. Tanto o arco e flecha quanto o tingui, atualmente são pouco usados. O tingui cuja tradução em *Akwẽ* é *kabuazi* é um cipó (nome não mencionado) colocado na água para deixar os peixes mais lentos, “bêbados” e facilitar a pesca. Quando se usa o tingui deve-se

fazer uma barreira no rio, no sentido que água desce para evitar que os peixes desçam rio abaixo e assim possam ser pescados. Feita a barreira, o tingui deve-se despedaçado em pedaços pequenos que são colocados na água, ou deve-se bater o cipó repetidas vezes na água do rio. Com o efeito do cipó os peixes ficam lentos e são facilmente pescados. No passado o pajé participava da pesca com tingui e era o responsável por verificar se a pesca seria boa ou não.

Antigamente se fazia muito a tinguisada nos córrego pequeno, a margem da nascente aqui do Sol. Esses rios pequenos, córregos, o pessoal pesca, ou melhor pescavam muito jogando o tingui para encontrar os peixes. Mas hoje já é diferente o pessoal usa mais é uma anzol, as redes também. E não tem essa pessoa que é responsável para pescar para a aldeia toda. Antigamente tinha coletividade, hoje assim eu falo que minha aldeia é grande, muito grande, a não ser que a comunidade se reúne para fazer bater a tinguizada no córrego aí vão, eles tem os líderes né que que são escolhidos para estar na frente a frente do trabalho (Cacique Thiago, Aldeia Porteira, 2020).

As espécies de peixe que mais pescavam eram caranha, piabanha, surubim, cachó, arraia e jaú. No entanto, a barragem afetou diretamente a pesca, reduzindo consideravelmente a quantidade e espécies de peixes disponíveis. Seu Abrão da Aldeia Salto conta que antes ele pescava muito jaú e que hoje nem encontra mais este peixe, Seu Valdeciano da Aldeia Saltinho também contou que antes da barragem “tem vezes que eu pegava, eu enchia um cofo assim só de peixe de flecha (morto com flecha). Eu gostava demais!”. O Cacique Thiago da Aldeia Porteira ao falar sobre os tipos de peixe disponíveis conta que “[...] aqueles peixes de couro tá muito escasso, como o barbado etc. Já o peixe comum que é pescado aqui é piau, flamengo, às vezes, raramente, o pacu, o braúna, a cachorra, a corvina são os peixes mais comum”.

Consequentemente os Xerente passaram a comer menos peixe, sendo que este é um alimento muito apreciado por eles. Não participei de nenhuma pesca, por também ser uma atividade exclusiva de homens, e não tive a oportunidade de comer nenhum peixe pescado pelos indígenas, apesar de terem saído para pescar, porém não encontraram peixes! As vezes que comemos peixes, foram peixes congelados, uma vez que eu levei, e outra que eles me ofereceram. Ressalto que além do problema advindo da hidrelétrica, também contam que há pescadores não-indígenas que percorrem os rios da aldeia a noite em barcos motorizados.

4.3.5 Saberes e Fazeres da roça

Para Devanir Xerente da Aldeia Porteira, presidente da Associação Xerente, os Xerente são coletores e agricultores, pois plantam abóbora, arroz, banana, batata doce, fava, feijão, gergelim, inhame, mandioca e milho e coletam da floresta frutos como o buriti, a mangaba e o

pequi. Coadunando-se com Xerente, P.C (2015) ao dizer que antigamente, antes do surgimento da roça de toco, os indígenas viviam principalmente da caça, da pesca e da coleta de frutas do cerrado.

Dona Pizadi, anciã da Aldeia Salto conta que quando era jovem antes de iniciar uma plantação, a comunidade reunia-se com o cacique e o pajé. Comiam juntos um beiju, uma caça, um berarubu e iam para a margem da mata, gritavam de alegria, cantavam para começar os trabalhos, os cantos gritos eram para que as plantações fossem prósperas. No momento da colheita era semelhante, todos participavam homens, mulheres, jovens. Conta também que antes era mais difícil, pois plantava-se usando apenas o facão e cavando, hoje já usam foice e matraca que facilitam o trabalho. Abaixo, um dos cânticos, o cântico do plantio das roças de toco- *brukrê mā danōkréze* encontrado na pesquisa de Xerente, P.C (2015, p. 327).

Hê, hê, hê, hê, ro wẽ ki za rẽ, hê, hê, hê, hê, hê
 Ro mẽ ki za hã rẽ, hê, hê, hê, hê, hê
 Ro mẽ ki za hã rẽ, hê, hê, hê, hê, hê
 Ro mẽ ki za hã rẽ, hê, hê, hê, hê, hê
 Ro mẽ ki za hã rẽ, hê, hê, hê, hê, hê
 Wa tô pê za hã kmã romzazu za hã, hã wãite hã, hê, hê, hê

No presente, não há mais uma roça que seja da aldeia e consequentemente também não há ocorre mais reunião da comunidade para fazer os cantos com a presença do cacique e do pajé. Atualmente, as roças são feitas em família, seguindo as mesmas relações de parentesco da caça, pais e filhos, sogro e genro, irmãos e cunhados. E são poucas as famílias que têm roça, sendo mais comum encontrar plantações em quintais.

Eu perguntava ao meu pai: pai quando o senhor era menino o senhor se preocupava com que? Pai respondeu: preocupava com a roça, a gente plantava. E hoje a roça diminuiu bastante neh, é alguns que tem, muitos que não tem. (Cacique Samuru, Aldeia Porteira, 2019).

Na minha época você comia muitos legumes, mandioca, inhame, milho, estamos falando de vários tipos de milho, vários tipos de feijão, de fava, andu. Hoje, nas aldeias o que mais você vê plantando nas aldeias você vê mais é mandioca, muita mandioca plantada e banana, arroz quase a gente não planta mais. Por causa que o tempo também neh, a terra secou, num tem mais aquela terra que na minha época era aquela terra boa que você trabalhava com vontade e depois colhia. Era para sobrar, plantava e passava o ano todo, você guardava o arroz no paoi, as favas guardava na cabaça (Silvino Xerente, Aldeia Salto, 2019).

Os Xerente têm dois tipos de roças, a roça de toco e roça de vazante. A roça de toco conforme Xerente, P.C (2015) é praticada pelos Xerente há muitos anos, as famílias usaram esta técnica ativamente até 1990 para plantar arroz, milho, mandioca, feijão, banana, amendoim e outros. Porém com a chegada dos projetos agrícolas, da roça mecanizada, essa atividade quase desapareceu. Na roça de toco planta-se: arroz, abóbora, milho, feijão andu, feijão fava, feijão

corda, banana, cana de açúcar, gergelim, mandioca, batata doce, inhame, batata doce, amendoim, melancia.

Além da roça de toco, os Xerente praticam a roça de vazante nas margens do rio Tocantins e do rio Sono, apropriada para plantar: abóbora, milho, feijão andu, feijão fava, feijão corda, banana, cana de açúcar, mandioca, pimenta e fumo/tabaco. O solo das vazantes era fértil, o que se plantava se colhia, e não tinham insetos para destruir a lavoura. Nas enchentes as vazantes são lavadas, ou seja, o alagamento aduba ainda mais o solo, o que era fundamental para as plantas, pois ficava pouco mato para roçar e capinar. No entanto, há dez anos esta atividade não é mais a mesma em decorrência da hidrelétrica (XERENTE, P.C, 2015). Devanir Xerente explica que a roça de vazante quase não existe mais em função da construção da hidrelétrica que fez com que em vários trechos o rio não subisse mais. No presente, planta-se menos em vazante, passando a praticar mais a roça de toco. O Cacique Valcir Sinã da Aldeia Salto detalha a problemática em questão:

A roça de vazante hoje realmente quase não se tem mais pela construção da usina hidrelétrica aqui acima da margem da nossa área, do nosso território, impactou bastante! Quando não tinha essa barragem, essa usina, todo ano, o rio enchia, cobria as vazantes trazia tipo assim um adubo e o que era para ser levado, a água levava. Então todo ano acontecia isso, então tinha mais produtividade, a terra era mais bem adubada. Hoje o rio não enche, é controlado neh e as vazantes acabou perdendo essa utilidade, esse benefício que a enchente de rio fazia acabou perdendo e não produz mais! O pessoal até achou estranho isso, quando fazia roça de vazante né plantavam muita coisa, mas não dava, dava pouca coisa. Devido isso algumas pessoas acabam até desistindo! Hoje tem ainda praticando, bastante mais uns acabou desistindo né então prefere mais fazer roça de toco do que roça de vazante por causa desse impacto ambiental, nós perdemos muito com isso! Nas vazantes eram plantados feijão, feijão trepa pau, melancia as coisas que davam na vazante, milho. Então hoje o pessoal está levando isso para a roça de toco, mas só que não dá igual né, não produz igual!

Em suma, atualmente, a roça de vazante é rara e são poucas as roças de toco. As roças de toco são áreas grandes e normalmente ficam distante do centro da aldeia (onde fica as casas). Podem haver outras roças, mas identifiquei, apenas uma roça em cada aldeia. Abaixo as fotos da roça de toco do Seu Milton na Aldeia Porteira, onde planta milho, arroz, abóbora, batata doce, macaxeira e gergelim.

Figura 54- Roça de toco do Seu Milton na Aldeia Porteira



Fonte: A autora

Outro local, onde os Xerente plantam é no quintal de suas casas, no qual é mais comum encontrar banana, cana de açúcar, mandioca, feijão andu, feijão corda, melancia, mamão, abóbora, batata doce e pimenta (XERENTE, P.C, 2015). As plantações em quintais são menores que as roças e mais comuns de serem encontradas. Eles gostam de nos levar para conhecer seus quintais e ficam orgulhosos quando nos oferecem uma fruta, uma verdura que plantaram.

Figura 55- Quintal da Dona Pizadi



Fonte: A autora

O trabalho da roça normalmente é associado a figura masculina, mas mulher também trabalha nesta atividade, Xerente, P.C (2015) explica que homens são os principais autores na preparação da vazante, porém as mulheres também são importantes no trabalho realizado junto ao seu par, da preparação da terra até a colheita.

As mulher participa de plantar, de colher, só que quando a mulher tá gestante são proibida de participar da plantação. É da natureza, da cultura mesmo que não é bom (durante a gravidez) a mulher participar da plantação, mas pode capinar e participar da colheita. Da plantação durante a gravidez é porque diz que dá mal, é da cultura mesmo. (Cacique Lenivaldo, Aldeia Salto, 2020).

Para saber mais sobre a participação feminina nessa atividade, perguntei para elas próprias e uma das respostas foi:

A mulher ajuda demais! Ajuda a capinar, a fazer a coivara, essas coisa. Porque os homens derriba, queima roça, aí e depois vem com as criança, com as criancada, rapaz, jovens, vem para coivarar e plantar, isso era com nós (Cacique Elizabete Xerente, Aldeia Piabanha, 2020).

O plantar e colher é permeado por muitos os saberes, a começar pelo preparo do homem que assim como na caça não pode ter relação sexual no dia em que antecede o início da plantação. Pois quando o homem desrespeita esse preceito prejudica a plantação, o arroz fica com muita casca e dá pouco, já a banana fica pequena, são alguns dos exemplos. Para que a roça seja produtiva há uma planta (não se mencionou o nome) que se coloca ao redor da roça e quando os vegetais já cresceram um pouco, tira-se a mesma. E há também uma erva (não se mencionou o nome) que o indígena pode jogar na plantação do seu inimigo para prejudicar a mesma, fazendo com que os frutos fiquem pequenos ou sejam poucos.

Os Xerente prezam pelos conhecimentos deixados pelos antepassados, assim quando uma mulher está grávida ou menstruada não deve circular pelas plantações, pois ao desrespeitar esta recomendação, a safra quando começa a aflorar, as flores caem sem dar uma boa produção. Já para a batata dar uma boa safra, coloca-se no meio das ramas um crânio de macaco, assim dará uma boa safra. Os fenômenos da natureza também destroem as plantações da roça, assim um dos conhecimentos de maior importância é o acompanhamento das fases da lua, pois cada uma destas tem papel importante para o plantio. A fase da lua nova é adequada para a preparação do terreno, no capino, na roçada e na derrubada e é considerada ruim para o plantio, pois as plantas nascem e crescem fracas (XERENTE, P.C, 2015).

A lua crescente é uma das mais importantes, nesta fase deve-se plantar milho, arroz, feijão, cana de açúcar, abóbora, inhame e banana. A lua cheia é mais usada pelo Xerente, significa fartura, boa produção, garantia de alimentos e mais sobrevivência. Já a lua minguante

não é importante para plantar, nesta fase é feita a preparação do terreno (XERENTE, P.C, 2015). Há também ensinamentos específicos para determinadas plantas, como no caso da mandioca, para plantá-la tira-se um pedaço de uma árvore do cerrado (nome não mencionado) e enterra na plantação, contudo se não for respeitado a abstinência sexual, a mandioca fica pequena, e se for plantada na lua minguante fica com a raiz fina ou as vezes nem dá. A batata doce também não deve ser plantada na lua minguante, para evitar que ela fica podre.

Sobre estes saberes, tem um relato bem interessante! Elisabete Xerente, Cacique da Aldeia Piabinha contou que aprendeu com pai que ao plantar vegetais como melancia e abóbora deve-se estufar a bochecha para que fiquem grandes e que repassou este conhecimento ao seu esposo que é não- indígena. Contudo ele fez pouco caso, não acreditou e não usou a “técnica” e as abóboras que ele plantou ficaram bem pequenas! A fala dela foi permeada de risos como quem diz “não quis acreditar, olha que aconteceu!”. Observei então a partir deste e de outros relatos, que os Xerente mais jovens colocam em cheque esses saberes e todas as vezes estes são confirmados, fazendo com que a crença se fortaleça e continue sendo transmitida.

4.3.6 Artefatos para preparo, coleta, caça e pesca de alimentos

Entre os Xerente, homens e mulheres são artesões, os artefatos tradicionais que também são aqueles relacionados a alimentação são feitos com palhas e madeiras. Duas anciãs, Dona Pizadi e Dona Irani contaram que no passado também faziam panelas de barro, mas que no presente ninguém faz mais e nem sabe fazer. Seu João Sonzé contou que antigamente, os indígenas também faziam suas canoas usadas para se deslocar e para pescar. Normalmente são os anciões que fazem os artefatos em questão e relatam que não há interesse dos jovens em aprender! Fora os anciões, conheci apenas, dois adultos que fazem esses artefatos, o Devanir Xerente que faz bordunas e arco flechas, e a Rosilda Xerente que faz cofos.

As práticas de manuseio e confecção desses instrumentos já não são tão intensas e cotidianas e quando são feitas, estão mais direcionadas para a venda do que para serem usadas pelos indígenas (XERENTE, 2016). Eu mesma comprei alguns objetos e pude observar que os anciões, geralmente, o fazem quando tem encomenda, ou quando querem presentear um não-indígena. Para compreender esse desinteresse e desvalorização da arte indígena, Quintana Arias (2018) explica que se deve considerar o fato da arte indígena (oral, artesanato, pinturas, entre outros) representar diferentes processos sócio-históricos de trocas, empréstimos, imposições, migrações que resultam em uma série de dinâmicas "normais dentro de cada cultura". Porém a entrada dos europeus com suas imposições na América (modelos econômicos e religiosos),

provocou um etnocídio que trouxe consigo o desprezo pelo "espírito indígena", transformando a arte em uma "sombra invisível" que durou além do silêncio, demonstrando sua importância e sua influência na perenidade da identidade indígena.

Identifiquei os seguintes artefatos tradicionais, remarco que todas as peças das fotos foram feitas por Xerente:

-**Tapiti** é uma prensa manual feita de fibra natural usada para tirar a água da mandioca ralada que é usada para preparar diversas comidas, entre estas a farinha e os beijus.

Figura 56- Tipiti ou Tapiti



Fonte: A autora

-**Peneira e quibano** são feitos de fibra natural, ambos em formato circular. A primeira tem um traçado mais espaçado, usada para dar granulação nas farinhas de mandioca e de milho. O segundo com o traçado mais fechado é usado para limpar o arroz (tirar a casca deste grão), ou para colocar alimentos ao sol para secar.

Figura 58- Quibano



Fonte: A autora

-**Abanos** são feitos de fibra natural, usados para controlar o fogo no preparo dos alimentos e na feitura dos artesanatos.

- **Bordunas** são feitas de pau Brasil em diversos tamanhos, usadas para defesa pessoal e para caçar. A coloração vem da própria madeira e do urucum que é amassado nas mãos e passado no instrumento já pronto. Este instrumento tem tamanhos variados. Armando Xerente me contou que antes a borduna também era ofertada pelo pai ao filho como presente de casamento, para que o noivo protegesse sua família, costume que não é mais comum no presente.

Figura 59- Borduna



Fonte: A autora

- Arco e flechas

O Arco é feito do pé de pati, planta um tipo de palmeira. A madeira é lixada com facão, em seguida passasse uma folha de *rasu*, semelhante a uma lixa da cidade. A corda do arco é feita de tucum rasteiro por ser resistente. Há dois tipos de arco, um grande, provisório, com uns dois metros de altura, usado pela pessoa que dá o nome no ritual de nominação, e um menor, que tem mais ou menos 1.20 m, usado para a caçar e para a guerra. A flecha é feita com um pequeno bambu encontrado no mato, chamado de taquara. Quanto as pontas, há vários tipos: uma que é feita com o osso da canela de veado, bem pontiaguda, usada para matar paca, macaco e outros bichos; ponta feita com o próprio pati, é bem fininha e pequena e é colocada na ponta da taquara, apropriada para matar peixe; ponta chamada de *caçador* feita com a parte redonda da raiz da taquara, usada para matar passarinho. As pontas são grudadas na taquara com *almescla* de abelha. As pontas são feitas pelos homens mais velhos (XERENTE, A., 2017).

A borduna, e o arco e flecha majoritariamente são feitos pelos homens, mas as mulheres que desejam fazer, não há interdições.

Figura 60- Arco e flecha



Fonte: A autora

- **Cofos** são bolsas feitas em diferentes tamanhos de fibra natural e usados para carregar vegetais, carne de caça e utensílios.

Figura 61- Cofo



Fonte: A autora

- **Pilão** é feito do tronco de pequi e é usado para pilar, ou pisar (termo usado pelos Xerente) vegetais para fazer farinhas, grolados, entre outros, e misturar alimentos. Remarco que em todas as casas de anciões que estive havia pilões.

Figura 62- Pilão

Fonte: A autora

- **Cabaças** eram usadas tradicionalmente como prato quando partidas ao meio e como garrafas para carregar água, ou guardar grãos quando inteiras. Para primeira finalidade a partem no meio ainda verde, tiram as sementes e a secam no sol. Já a para segunda finalidade, fazem um buraco na parte superior, colocam água para amolecer as sementes, em seguida tiram um pouco da água e colocam pedras, sacodindo para que saiam as sementes. Hoje não tem mais nas aldeias os pés destas cabaças grandes, apenas das pequenas. Abaixo Dona Pizadi mostra com orgulho e saudosa as cabaças que guarda há décadas. Sempre que pedem, ela leva a cabaça partida ao meio para os casamentos, pois tradicionalmente é usada para colocar a comida que a noiva oferece ao noivo.

Figura 63- Dona Pizadi com suas cabaças

Fonte: A autora

Sobre como fazer estes artefatos temos as seguintes explicações, o fogo é usado para fazer o pilão *wdêkrê* e a canoa *wdêpu*, acende-se o fogo no fundo da madeira cortado para se tornar um pilão, ou para fazer uma canoa de porte pequeno, controlando o fogo com abano até obter a profundidade desejada (XERENTE, E., 2015). A canajuba é usada para fazer flechas, o pati para fazer arcos, o pau-brasil para fazer bordunas e lanças, ornamentados com fitas do talo do buriti. Entre as fibras que coletam têm destaque: a piaçava que reveste as casas; a embira do tucum, que origina cordas resistentes que usam para pescar, como corda para o arco ou ainda para confecção de adornos; e, sobretudo, a palha do buriti e o capim dourado que dão origem a uma infinidade de artigos (MELO, 2010). Xerente, C. (2017) fala especificamente sobre o buriti e afirma que é a principal fruta do povo Xerente, pois sua palha é usada para cobrir as casas, o olho (folhas jovens) de buriti é utilizado na confecção de artesanato, da tala se faz o tapiti, cestos e abanador. E que por essas razões é de suma importância a preservação dos buritizais.

4.3.7 A comida nos rituais e nas cerimônias

Cronteras e Gracias (2011) explicam que por motivos ainda não explicados plenamente os ritos de passagem em quase todas as sociedades são marcados pela distribuição e consumo em ritual ou cerimônia de alimentos. Possivelmente este costume quase que universal deve-se ao fato de cada momento de transição (casamento, nascimento, morte, primeira comunhão, etc.) ser o início de uma mudança significativa nas relações e reciprocidades socioeconômicas que estariam simbolicamente indicadas em exibições, distribuições, empréstimos, intercâmbios de objetos e consumo de alimentos.

- Casamento

Entre os Xerente tradicionalmente casamento é exogâmico, isto é, devem-se casar indivíduos de clãs opostos. Porém, atualmente, já ocorrem casamentos endogâmicos, o que quebra o respeito mútuo chamado de *dasiwaze* (SOUZA, 2015). Nesta cerimônia, o preparo e a oferta da comida são cheios de simbologias e representam a base da cultura Xerente, respeito entre os indivíduos, os clãs e a importância material e imaterial que a comida tem. Rodrigues (2012) destaca o importante papel do “tio” ou o irmão da mãe na preparação do casamento, pois é responsável pelo preparo dos alimentos a serem ofertados pela noiva, pela preparação da noiva por meio de pinturas corporais e adereços. Após o casamento, o tio cobra do marido da sobrinha um “pagamento” pela preparação do casamento. O tio tem a responsabilidade de caçar e

moquear a carne do animal (anta, tamanduá, caititu, porco queixado). Quando a carne já está bem assada, as mulheres preparam massa de mandioca para fazer berarubu.

Então o tio vai buscar o pau de leite e o carvão para a pintura corporal, o dente de capivara para colocar no pescoço da sobrinha, e tira embira, madeira para fazer corda para amarrar na perna. Quando tudo está tudo pronto, o tio convida dois anciões, um ancião do lado da moça, que é do mesmo clã do moço, e outro ancião do clã do rapaz. Esses dois anciões são os responsáveis por fazer os discursos durante o casamento. Depois do casamento, em algum momento, o tio procura o direito dele, o pagamento. Antigamente, o tio ganhava arco, flecha, panela, prato, cocar, etc. (BOMFIM RODRIGUES, 2012). Eu tive a oportunidade de participar de três casamentos, todos a convite da família do noivo, no entanto, no último não assisti a cerimônia em si, pois a mesma atrasou e não pude ficar por conto do horário de retornar para a Palmas.

O primeiro casamento que fui foi na aldeia Salto, cheguei por volta 9 horas da manhã na casa da Dona Pizadi (avó paterna do noivo), ela e Dona Suzana estavam me esperando para que fizéssemos juntas o berarubu, cuja descrição de seu preparo já foi feita. Preparamos o berarubu, o comemos e por volta das 12 horas fomos para o centro da aldeia, onde já estava sendo servido o almoço para os convidados, ofertado pelo pai do noivo. Antigamente não havia este almoço ofertado a comunidade pela família do noivo, mas hoje, já faz parte da tradição. Contudo quando essa prática passou a ocorrer somente pessoas do clã do pai do noivo podiam comer, hoje é permitido a todos os clãs. Falo em comunidade, pois reúne Xerente de várias aldeias das famílias dos noivos e convidados não indígenas também. As comidas do almoço estavam em panelas sobre uma mesa, havia arroz, feijão, carne com mandioca, farinha e refrigerante que foram servidas pelas tias do noivo aos presentes. É preparada uma grande quantidade de comida, pois diferente das nossas festas de casamento, não se o tem controle de quantas pessoas estarão presentes. As pessoas organizaram-se em fila para receber a comida, cada uma com sua vasilha, ou prato recebiam a comida e iam sentando-se ao largo na sua maioria. E algumas pessoas que recebiam a comida, iam para as suas casas comer, ou guardavam para comer depois.

Figura 64 – Almoço para a comunidade antes da cerimônia



Fonte- A autora

Por volta das 14 horas, as pessoas começaram a ficar mais próximo do local, onde iria ocorrer a cerimônia, um espaço de três paredes em taipa, coberto de palha, construído para a cerimônia no padrão da maior parte das casas das aldeias. Como o espaço era pequeno haviam pessoas dentro e fora, fiquei dentro, sentada ao lado da Dona Pizadi. O noivo estava sentado na esteira ao lado do avô paterno, esperando a noiva, que veio andando da casa de sua família acompanhada de seus familiares e seu tio. Ela trazia sobre a cabeça, uma bacia com farinha e frango moqueado e o tio carregava meia saca de farinha e mais um cofo com frango moqueado. Os dois entram juntos, a noiva colocou a comida no chão e senta ao lado do noivo, e o tio colocou as comidas que trouxe no chão e ficou na diagonal do casal. Então iniciam-se os discursos feitos em Akwẽ, o primeiro a falar é o tio da noiva, em seguida os anciões, os discursos falam sobre os cuidados que marido tem que ter com a esposa, a importância da família, são conselhos para o casal. A comida que a noiva traz é comida pelos noivos e pelos pais do noivo a noite.

Figura 65- Casamento na aldeia Salto



Fonte: A autora

Após os discursos os noivos já estão casados pela tradição. Então aquela comida trazida pelo tio é repartida entre os presentes. Antigamente essa comida não era compartilhada com os convidados, só as comiam membros da família do noivo e que eram do clã oposto da noiva. Hoje não mais essa restrição da família, quanto a restrição dos clãs, alguns respeitam e outros não.

Figura 66- Distribuição da comida ofertada pelo tio da noiva aos presentes



Fonte: A autora

Enquanto estavam fazendo a repartição da comida, Seu Silvino, me chamou em particular para eu ir assistir o “choro”, ao entrar na casa, o noivo estava sentado e as algumas senhoras de mais idade da aldeia, juntamente com sua vó e sua tia estavam chorando ao seu redor, um choro cantado. Seu Silvino também foi ficou na frente do filho, chorou e falou algumas palavras em Akwẽ. Depois me explicou que aquele é um momento de despedida, pois o noivo constituíra a sua família. Me senti muito honrada em ter sido chamada para presenciar aquele momento, pois só estava a família presente, eu e mais um não-indígena que era convidado do Seu Silvino.

Como descrito anteriormente no lugar da carne da caça, ou o peixe moqueados que eram as carnes tradicionalmente ofertadas pela noiva, ofertou-se a carne de frango moqueada, ou seja, houve uma substituição da carne, mas manteve-se a técnica. Ou seja, observa-se que há um esforço em manter a tradição, mesmo que certos elementos não estejam mais disponíveis. Provavelmente a substituição ocorreu pela falta da carne de caça, ou pela ausência do peixe para pescar, ou pelo alto preço do peixe para comprar, suponho esses três motivos em função do que vivenciei e escutei ao longo da pesquisa.

Em consonância com Montanari (2013) ao dizer que em caso de penúria ou carestia que reduz os alimentos disponíveis, entram em ação várias estratégias de sobrevivência, diferentes entre si, mas com o objetivo comum: mesmo diante do afastamento forçado dos costumes, deve-se manter-se o mais próximo possível da sua cultura. Assim a atitude que prevalece é a substituição, ou seja, identificar algo que possa utilizar no lugar de outra coisa. O pão, por exemplo, na falta o trigo, pode ser feito com outro cereal. Ou seja, a substituição é a alternativa para manter a tradição, pois como deixou claro Seu Silvino Xerente, da Aldeia Salto “O casamento não pode sair sem aquela comida!”.

O segundo casamento que participei foi na Aldeia Piabinha, os convidados começaram a chegar pela manhã, a movimentação inicial foi para o preparo do almoço, igualmente ofertado pela família do noivo, serviu-se uma galinhada, isto é, arroz com frango e pequi, e de bebida refrigerante. O almoço foi servido as margens do córrego que passa na aldeia, os convidados dispuseram-se em mesas para comer.

Figura 67- Galinhada do almoço sendo preparada



Fonte: A autora

Após o almoço, a família do noivo ficou na casa da mãe do noivo para prepara-lo para a cerimônia, e em outra casa da aldeia ficou a família da noiva para prepara-la.

Figura 68- Pintura corporal para o casamento da noiva, irmão da noiva, avô do noivo e noivo (sentido horário)



Fonte: A autora

Por volta das 15 horas iniciou-se a cerimônia que foi feita no pátio da casa da mãe do noivo. O noivo estava a espera da noiva sentado na esteira. A noiva como no outro casamento veio acompanhada pelo tio e por muitas pessoas que fazem junto com ela esse percurso entre a casa onde ela se prepara (pintura corporal e adornos) e o local onde é feita a cerimônia. A noiva trazia farinha e peixe moqueado para ofertar ao noivo, e o tio trazia meia saca de farinha e um covo com peixe moqueado para ofertar aos convidados.

Figura 69- Cerimônia



Fonte: A autora

Posterior a cerimônia, ocorreu a partilha da comida ofertada pelo tio da noiva para os convidados. Observei que a divisão é feita cuidadosamente para que todos recebam uma quantidade igual de alimentos. Os convidados por sua vez, só pegam suas vasilhas depois que todas já estão servidas. Ao meu ver, isso mostra que também há uma etiqueta alimentar entre os Xerente, o que quebra o preconceito de que indígenas são selvagens, não têm modos, comentários comuns no senso comum.

Figura 50



Fonte: A autora

- Cerimônia fúnebre

Quando alguém falece é o clã oposto que deve fazer o sepultamento, assim a metade composta pelos clãs *Kbazi*, *Kuzâ* e *Krito* fazem os sepultamentos das pessoas pertencentes à outra metade composta pelos clãs *Ísake/Krozake*, *Wahirê* e *Krãiprehi*, e vice-versa. No ritual pós-funeral, *Kupre*, existe uma regra que chamada de *Sisdanãrkwa* que se refere ao clã parceiro e às suas obrigações rituais com relação ao clã do falecido. O *Kupre* só é realizado quando falece uma pessoa importante, reconhecida como uma grande liderança, para pessoas comuns são realizados ritos mais simples. Este ritual envolve vários ritos, é sagrado e tem por objetivo bloquear mortes frequentes. É no encerramento da cerimônia, um ato simbólico na mata, onde

todos os participantes recebem a comida designado *Dapradâ*, um cofo, com carne assada ou moqueado, peixe assado, carne de caça e farinha (XERENTE, 2016).

Esta oferta da comida é um tipo de pagamento, um agradecimento que a família do falecido oferece aqueles que fizeram o ritual. Não tive a oportunidade de participar de um *Kupre*, pois durante a pesquisa, ocorreu apenas um e foi durante a pandemia, logo não pude ir na aldeia.

- Festa de Nominação- *Dasipê*

Dasipê é um evento composto por várias cerimônias, entre essas, a de nominação masculina e a feminina. Ocorre anualmente no período de estiagem, normalmente no mês de julho pois coincide com o período de férias dos Akwẽ matriculados nas escolas das aldeias, da zona urbana e nas universidades. (NOLASCO, GIRALDIN, 2017). Em 2020 o referido evento não ocorreu por conta da pandemia, assim não tive a oportunidade de participar, pois iria receber meu nome indígena, *Wati*, dado por Seu João Sonzẽ, como dito anteriormente. Não indígenas podem participar da cerimônia, quando recebem nomes indígenas pelos anciões, o que ocorre quando a comunidade aceita aquela pessoa, normalmente, em função de algum trabalho em prol dos Xerente e/ou bom relacionamento.

Nas festas de nominações das meninas, a mãe da criança que receberá seu nome indígena prepara um beiju e oferta ao tio da criança, um tipo de dote. O beiju tradicionalmente é feito no moqueio, mas hoje também já pode ser preparado na panela. O tio que pode ser irmão da mãe ou um primo irmão acompanha a criança desde o seu nascimento e a acompanhará por todo sua vida, e é ele também o responsável por acompanhar a moça e preparar a comida que a então noiva ofertará na cerimônia de casamento, no qual ele passa ser o conselheiro do casal. A esposa desse tio é quem prepara criança para a cerimônia, isto é, faz a pintura do corpo e também recebe o beiju. Já na festa de nominação dos meninos, tradicionalmente, o ancião escolhe na aldeia os caçadores e os pescadores que irão prover as carnes para a festa, as quais são moqueadas e compartilhada com todos os presentes. Os nomes dos filhos e filhas devem pertencer ao clã do pai em função da patrilinearidade, assim as crianças são pintadas com a pintura do clã do pai, assim como a mãe dessas crianças, por sua vez é pintada com o clã do seu pai (SCHROEDER, 2006)). Sobre a representatividade e valor cultural das comidas durante as cerimônias Xerente, destaco a fala abaixo:

A festa indígena Akwen não pode acontecer sem carne, sem alimentação, tem que ter alimentação! Tudo isso aí é sociedade desde a antiguidade e graças a Deus isso aí tá firme. (Silvino Xerente, Aldeia Salto, 2020).

Etnia, reconhecimento, exclusão, distinção, classe, geração, gênero etc. estão presentes na comida, as vezes com mais força, as vezes com menos força, alternando-se para constituir o comer e a cozinha (COLLAÇO, 2013). Sobre essa importância e a necessidade das comidas para as cerimônias, Maybury-Lewis (1990) , antropólogo inglês que viveu oito meses entre 1955-1956 com Xerente, conta em seu livro o Selvagem Inocente que quando chegou o período do Daisipê, os indígenas da Aldeia Porteira não tinham carne e pediram insistente por diversas vezes para que ele doasse novamente (já havia um doado um para outra aldeia) um novilho para que pudessem fazer a cerimônia, pois sem a comida não haveria a cerimônia e as crianças ficariam sem nome. O antropólogo narra a inquietação dos anciões diante da situação, e a alegria dos mesmos quando ele conseguiu comprar o animal e a festa ocorreu.

Figura 72- Nomeação de crianças na aldeia Salto em 2017, foto de Elvio Marques



Fonte: Oliveira Junior (2018).

As cerimônias de nomeação duram de doze a quinze dias aproximadamente, vale destacar dois momentos, um destes está relacionado a figura do *padi* (tamanduá bandeira) e ocorre na véspera da finalização do evento. A fêmea e o macho desse animal são simbolicamente representados por dois homens com máscaras feitas com a palha da bacaba, os quais são escolhidos pelos anciões. Os *padi* acompanham o ritmo da dança e fazem muitas brincadeiras com as crianças e com os participantes do ritual. Os participantes do ritual circulam a aldeia, iniciando e encerrando, no pátio com o rito chamado de *Dapradâ*, um ato simbólico de troca de comida. As comidas distribuídas são carne assada/moqueado de caça, ou peixes assados e farinha. Neste espaço ocorre a reciprocidade por meio da troca coletiva de comida, levada pelas famílias, da qual todos participam, sejam pertencentes aos clãs parceiros ou clãs rivais (XERENTE, 2016). Os *Padi* têm a sua comida própria, que recebem separadamente,

chamada de *Ízari*, conforme o ancião Pedro Smissuite Xerente, da aldeia Salto Kipre (XERENTE, A., 2017).

Figura 72 - O *Padi* durante o *Dapradâ*, escolhendo sua comida na Aldeia Brejo Comprido.



Fonte: Xerente (2016).

Neste link https://www.youtube.com/watch?v=LmZka0CZxuM&has_verified=1 um vídeo sobre Festa de Nominação, no qual podem visualizar as comidas neste contexto festivo e outros aspectos da cerimônia.

- Novas festas

Tradicionalmente na cultura Xerente não se comemorava os aniversários, tanto que alguns anciões nem sabem ao certo a sua idade, pois só foram registrados adultos com uma data estimada do seu nascimento. Conforme a professora Rosilda Xerente dentro da tradição, o *Akwẽ* também não comemorava o nascimento das crianças, mas hoje, assim como o branco (termo usado pela participante) passou a comemorar, “tomar o mijo”, compram cachaça ou cerveja para beber e “Quando completa 1 aninho tem o aniversário que adquiriu do *toanon* (branco), mas de primeira ninguém via aniversário não! Não sabia bem a data do nascimento. De 2000 (ano) prá cá que veio ter”.

A partir do contato, convivência com os não-indígenas e conversão ao cristianismo alguns Xerente também passaram a comemorar o Natal e do Dia dos Pais, apesar de serem novas datas festivas, as comidas que preparam para estas ocasiões também inclui pratos

tradicionais como o berarubu e carnes moqueadas. Assim como novos alimentos, a exemplo, do macarrão e do refrigerante. A tradição e a inovação fazem parte do cotidiano Xerente.

Figura 73 – Almoço dos Dia dos Pais em 2020 da família de Silvino Xerente na Aldeia Salto, entre as comidas frango moqueado e refrigerante.



Fonte: Silvino Xerente

No Natal de 2020, na aldeia Salto, ao invés de distribuírem brinquedos para as crianças, a comunidade se reuniu e optou por doar carne moqueada para as crianças. Evidenciando a importância da comida para a Cultura Xerente.

Figura 73- Preparo e distribuição de carne moqueada no Natal de 2020 na Aldeia Salto



Fonte: Silvino Xerente

4.3.8 Prescrição, Proscrição, Incorporação, “Mito” e Simbologia Alimentar

Em diferentes sociedades, os alimentos não são apenas comidos, eles também são pensados, ou seja, carregam significados simbólicos, que vão além dos nutrientes que os compõem. Toda cultura discerne, dentro do conjunto de alimentos ofertados por cada ecossistema, o que pode ou não ser comido por cada pessoa em determinada fase de seu ciclo de vida ou estado físico (WOORTMANN, 2013). Fischler (1998) assinala que a ingestão ou não de certos alimentos está relacionada ao que denomina de incorporação alimentar, ou seja, o homem ao ingerir um alimento, o homem o faz em termos reais e imaginários, tornando-se, assim, o que come. Em certas crenças populares, acredita-se que a ingestão de determinados alimentos, faz com que o comedor assuma, certas características dos alimentos, por exemplo, comer carne vermelha, dá sangue.

Dessa forma, “o alimento é passível de influenciar a construção da identidade e a natureza daquele que o ingere, pois, a dimensão do gosto é influenciada pelo imaginário” (SANTOS, 2006, p. 2). Ou seja, “De um ponto de vista subjetivo, imaginário, o comedor acredita ou teme, a partir de um mecanismo que depende do pensamento ‘mágico’, apropriar-se das qualidades simbólicas do alimento segundo o princípio ‘Eu me torno o que eu como’ ” (POULAIN, 2004, P. 197). Entre os Xerente há vários casos de incorporações alimentares que podem resultar em aspectos positivos e negativos dando origem as prescrições e as proscrições, respectivamente.

4.3.8.1 Prescrição alimentar

Prescrições alimentares são recomendações do que se deve comer e são tão importantes quanto as proibições. Os diversos grupos e classes sociais, religiosos ou de uma determinada região determinam o que pode ou não ser comido, e o que “nós comemos” ou o que é “comida dos outros” (WOORTMANN, 2013). Abaixo alguns exemplos identificados:

- Para mulher menstruada

Inhame é bom quando ta menstruada, tá amamentando, diz que troca o sangue rápido
(Elisabete, Aldeia Piabanga, 2019).

- Para mulher grávida

Quando a mulher está grávida e próximo de parir, prepara-se beiju com coco babaçu de manhã cedo para mulher comer para que com uma semana mais ou menos ela dê a luz.

4.3.8.2 Proscrição

Proscrições alimentares são os alimentos que não devem ser comidos, que de acordo com Contreras e Gracia (2011) respondem a própria lógica cultural, as vezes relacionadas a religiões, outras são símbolos ou arbitrariedades. No caso dos Xerente, creio que estejam relacionadas as crenças da própria cultura.

- Para a mulher menstruada

Não deve comer paca, anta nem peixe de couro, mamão e mexerica pois do contrário terá muita dor de cólica na próxima menstruação. E no caso específico da paca a mulher que a come, fica pintada igual ao animal, pela descrição, comprehendi que a mulher fica com a pele manchada.

- Para a mulher grávida e que está amamentando

Não pode comer batata doce, pois pode morrer ou ficar com os seios muito cheios do leite da batata doce dificultando a amamentação. E ao mamar o bebe também sofre, pois fica sem urinar e fazer coco. Elizabete Xerente me contou que duvidou das proscrições e comeu batata doce, seus seios ficaram “empedrados” e seu filho passou mal e ao procurar sua mãe, esta disse “eu te avisei que não era para comer!”. Já Rosilda Xerente informou que a mulher grávida não deve comer o peixe mariana, pois o mesmo anda para trás na água, e se comê-lo, a mulher tem dificuldades para parir porque a dor fica indo e voltando fazendo com que a criança demore para nascer.

- Para o caçador

Não deve comer o pescoço nem o rabo da caça, e caso coma o rabo, na próxima caça terá dificuldade para conseguir pegar o animal.

- Para homens e mulheres no pós parto

A mulher não pode comer inhame, carne de porco, peixe, frango, farinha de puba, tatu, paca e outros alimentos classificados como fortes. Também deve evitar se deslocar e permanecer em casa por no mínimo um mês (SCHMIDT, 2001). Ferreira (2016) relata que os homens compartilham no pós-parto restrições alimentares e sexuais com suas companheiras. Assim são proibidos de comer tatu peba (*Wrâpaka*), tatu sina (*sipsimuri*), sucuri e peixe

Jaraqui (*tpênpôrêdarpepre*), caso comam o tatu siná (*sipsimuri*), o animal risca a criança à noite e a faz chorar. O contato visual do homem com alguns animais, a exemplo, gato do mato (*Patérê*), onça, alguns peixes, suçuri e outras cobras não venenosas (*amkézaté*) também é causador de mal estares e adoecimento. O homem também deve evitar caçar e fazer esforço físico como andar de bicicleta, jogar bola, ou ir para a roça, pois do contrário o recém-nascido pode ficar fraco, mole, cansado ou com “espremedeira” (cólica) (FERREIRA, 2016). O homem em resguardo também não pode pescar usando o tinguí, pois fica fraco e não mata o peixe, é como se animal não sentisse o efeito do “veneno”, e caso isso ocorra o espírito do peixe pode atingir o pescador (RODRIGUES, 2014).

Neste sentido Melo (2010) afirma e aprofunda o assunto sobre o resguardo ao dizer que o resguardo pós-parto é um dos mais citados e explicado como necessário para evitar que a criança adquira traços de animais. As restrições atingem principalmente o pai, que antigamente ficava um ano sem comer alimentos como: peixes de couro e paca, pois deixam a criança com manchas na pele; tatu, tamanduá bandeira, porco queixada, pois têm “carne muito forte”, muito cheia de sangue; e quati, pois faz o menino chorar muito. O período de um ano conforme as explicações é o tempo necessário para que a criança fique mais forte e independente, o que parece estar ligado ao desenvolvimento da fala e do andar. Antigamente, também era um hábito manter as crianças sempre pintadas e ornamentadas com colares ou pulseiras com dentes de animais, como jacaré e onça. Ainda hoje essa prática é observável e tem por objetivo afastar os espíritos que fazem as crianças tenham sonhos ruins (MELO, 2010).

4.3.8.3 “Mitos” e simbologias alimentares

Há diversas simbologias alimentares na cultura Xerente relacionadas há vários aspectos de suas vidas, cito aqui, aquelas que escutei: a mulher ao comer a cabeça da paca na gravidez, a criança fica com covinha no rosto; quando está cortando-se um vegetal e um pedaço cai no chão, significa que o casal vai se separar; ao fazer o fogo para preparar a comida deve-se colocar primeiro a extremidade mais grossa da lenha na brasa, pois quando se coloca a extremidade mais fina primeiro, a mulher ou a esposa do homem que estiver fazendo o fogo terá complicações na gravidez; ao abrir as folhas que envolvem o berarubu feito para o casamento, caso a carne não esteja bem assada, significa que o casamento vai durar pouco; quando se moqueia galinha para oferecer ao noivo na cerimônia de casamento, a relação dura pouco, pois a galinha cisca para traz.

Esta última simbologia chamou minha atenção em especial, visto que a galinha é um animal que se inseriu recentemente na alimentação dos Xerente, e pelo valor mais acessível

como comentado no item anterior, passou a ser um substituto para a carne de caça, inclusive nas cerimônias. A simbologia neste caso, mostra que este Povo ressignificou este alimento dentro da sua cultura, ou seja, hoje, a galinha já é uma comida, “Portanto o que se come, quando com quem por que e por quem é determinado culturalmente transformando alimento em comida” (BRAGA, 2004, P.3).

Ao que se refere aos “mitos”, coloco entre aspas, pois para algumas pessoas indígenas ou não indígenas certas narrativas podem ser mitos e para outras podem ser realidades indubitáveis. Melo (2010) relata que para o povo Akwẽ o cosmos divide-se em três partes: a terra (*tka*), que foi criada e transformada pelo sol, onde vive o homem e alguns animais; o céu (*hêwa*), o qual é sustentado por uma grande árvore, onde vivem as estrelas e um outro povo; e o mundo subterrâneo (*tka kamô*) onde vivem animais ferozes como o porco queixada, um grande espírito xamânico. Na cosmologia Xerente tudo tem vida, o homem e, absolutamente, tudo o que está no meio ambiente tem uma alma (*hiemba*). Assim as matas, os rios são povoados por uma infinidade de espíritos e o controle desses diferentes espaços naturais é de responsabilidade de seres específicos: *Kâtdê -kwa* cuida das águas, *Mräitdê- kwa* cuida da mata e *Hêpärwawe* é o temido chefe dos espíritos.

Outro mito relacionado aos alimentos conta que quando *Waptokwa* (*Bdâ* – Deus Sol) e *Wairê* (*Wa* – Deus Lua) ainda andavam por este mundo, ocorreu o seguinte: *Waptokwa* chamou o *Wairê* e disse “Vamos embora para olhar os nossos filhos!”. *Wairê* foi com *Waptokwa* e chegaram onde estavam os *Akwẽ*, *Waptokwa* cumprimentou os *Akwẽ* “Teptô aisikburôikwa!”, que responderam “Tetô! Nós moqueamos estas batatas, mas estamos com medo de comer, e a gente morrer!”. *Waptokwa* provou as batatas e falou “Podem comer as batatas, não vão morrer não!”. No outro dia, os *Akwẽ*, pegaram abóbora, que também foi provada pelos Deus do Sol que disse que podiam comê-la. Depois, os *Akwẽ* disseram para *Waptokwa* “Aqui tem cana, mas nós não sabemos se é bom pra comer”, *Waptokwa* provou um pouco e disse que não matava e podiam comer. E assim sucessivamente com todos os outros alimentos, mas aqueles alimentos que *Waptokwa* e *Wairê* não provaram, fazem mal e não se come (SUKÉ, 2012 APUD WEWERING, 2012).

Já Xerente, P.C (2015) conta “mitologicamente” como surgiu a roça de toco, um dia, um dos guerreiros da aldeia enquanto caçava encontrou uma casa abandonada, onde havia várias ferramentas, as quais levou até a sua aldeia, sem ter a mínima ideia para que serviam. Visto que todo homem é curioso, descobriram que o objeto era cortante e logo começaram a usá-lo para cortar árvores e outras coisas, só que para a maior parte daquele povo, a ferramenta não tinha significado nenhum. Um dia o mesmo homem teve a ideia de derrubar um pé de jatobá enorme,

perto da aldeia, no meio do tronco desta arvore abriu um enorme buraco, pois queria enchê-lo com lenhas, troncos de árvores e tocar fogo para que o pé do jatobá caísse, destruindo as árvores de pequeno porte ao redor. Assim, surgiu a primeira roça na vida do povo Akwẽ, viva e forte até hoje nas vidas das famílias e na vida de outros povos do Brasil.

Graças àquele guerreiro e a sabedoria em pensar no seu povo, na sobrevivência de cada um ao dar um alimento e ver o seu povo feliz, a roça surgiu do pé de jatobá gigante.

Outro entendimento necessário nesse contexto é que dentro da cosmologia Xerente é o pajé (*sekwá*) quem ensina os Akwẽ a respeitar o meio ambiente, é o interlocutor entre o mundo dos homens e o mundo dos espíritos. As “entidades” consideradas como donos-controladores agem diretamente no fornecimento da caça, dos peixes, na produtividade das roças e, através do feitiço, controlam as ações predatórias dos homens. Dessa forma para evitar a fúria dos espíritos e conseguir junto aos mesmo a fartura e manter o equilíbrio entre os diferentes domínios cósmicos é necessário respeitar os tabus e os resguardos. A capacidade do *sekwá* de mover-se entre os diferentes níveis cósmicos e comunicar-se com seus espíritos faz com que seja um exímio pescador, caçador e conhecedor do poder das plantas, além de negociar, com os outros níveis, a cura de uma pessoa doente. De acordo com esses “mitos” foi a onça que ensinou os *Akwẽ* a fazer o fogo e preparar os alimentos, com o papagaio aprendeu a tecer os cestos com a fibra do buriti e com a estrela aprendeu o cultivo da terra. Essa interação constante com o meio é uma fonte de aprendizado (MELO, 2010).

Em Ferreira (2016) o *sekwa* Mario explicou que todos os animais têm dono e que os excessos e vícios aumentam a possibilidade do contato e evidenciam os interesses e desejos dos donos. Por exemplo, tomar muito banho, caçar muito veado, paca, anta, pescar muito peixe, coletar muito mel, beber muita cachaça são excessos que podem irritar ou indicar uma atração do dono por um Xerente. A consequência desse contato pode ser um mal estar, adoecimento e até mesmo culminar em morte ou na formação dessa pessoa em um *sekwa*, caso esse processo não seja interrompido, “quebrado”, ou seja, a pessoa ser curada por um pajé. Helena Xerente em Ferreira (2016) conta que os rios e córregos também têm donos, chamados de *kâtdêkwa* (donos da água), estes têm filhos, filhas e casas nesses locais. Assim quando um córrego é poluído ou sua água é muito explorada, a exemplo de quando é canalizada, distribuída e por vezes “desperdiçada” nas torneiras das aldeias, os donos podem cansar-se e se mudar.

Outros entrevistados dessa pesquisa narraram fatos parecidos e descreveram medo e preocupação nas situações em que quase se encontraram os donos. Em um dos casos, um Xerente contou que foi avisado por um parente *sekwa* que estava caçando muito e que deveria ficar um tempo sem caçar, pois matava muito veado, o que desagravava o dono da mata (*mrã*

ddêkwa). Após um período, voltou a caçar, não teve mais a facilidade de outrora para atrair e encontrar animais, mas não foi atingido por nenhum mal estar ou doença e caso continuasse caçando poderia adoecer (FERREIRA, 2016).

Com relação aos “mitos” que versam sobre a criação do Povo Akwẽ, dos “donos” da floresta, dos rios, entre outros, assim como os saberes e fazeres relacionados aos *sekwas*, observei que são assuntos que os Xerente não ficavam a vontade para falar. Quando eu perguntava algo relacionado a essas temáticas, havia entre olhares, meias palavras, ou respostas bem curtas e superficiais, com exceção de dois relatos. Então comentei com dois professores Xerente, em momentos distintos sobre minhas impressões relativas a este assunto, e tive respostas semelhantes, um me disse que era um assunto restrito aos Xerente, que não podiam compartilhar certas informações. E a outra pessoa me disse que os conhecimentos sobre as plantas medicinais “do amor” (denominação dada por ela para plantas usadas para o casal com vários fins, entre estes, a mulher não engravidar) e pajelança são segredos de cada família.

Além deste motivo, apesar de não poder afirmar, mas infiro a partir do observado, que o não compartilhamento de certas informações também se deve: ao receio de serem ridicularizados por terem essas crenças; e as religiões cristãs que seguem atualmente. Optei, então, em não compartilhar as informações que acessei sobre os assuntos em questão em respeito ao posicionamento dos Xerente, por esse motivo este item foi elaborado somente com dados secundários.

4.3.9 Transmissão dos Saberes e Fazeres

O povo Xerente tem suas formas de educar e socializar suas crianças e jovens conforme suas práticas tradicionais. Alguns desses processos de ensino e aprendizagem continuam atuais e em prática nas comunidades Xerente, os quais são conduzidos principalmente pelos anciões, e outros fazem parte da memória apenas dos mais velhos. O espaço principal de educação era “a casa dos jovens” chamado *Warã*, um pátio público, um tipo de fórum, onde se discutia e se decidia coletivamente as questões de ordem pública. Nesse espaço os anciões tinham lugar privilegiado e eram figuras centrais nos processos educativos milenares, os quais já não ocorrem em sua plenitude, como no passado. Mas de certa maneira continuam ocorrendo de uma forma mais compacta e resumida durante os rituais, quando seus princípios e referências são postos em prática e atualizados (XERENTE, 2016).

No *warã* os jovens eram ensinados a caçar, a pescar e também sobre outras formas de interação com o meio com objetivo de transformar os meninos em homens. O *Warã* (centro da

aldeia) e o *Warīzdare* (espaço em volta das casas) são os principais locais de aprendizado Xerente, no *Warīzdare* são remetidos ao espaço doméstico, seu primeiro lugar de aprendizado. Pois é em casa e no seu entorno que a criança acessa às primeiras informações sobre o mundo que a circunda a partir das conversas que ouve, das histórias que lhes são contadas e da observação e/ou participação nas atividades diárias, imergindo no universo cultural do qual faz parte (MELO, 2010).

Figura 74- Aldeia *Akwē* antiga, em semicírculo e com abertura para o nascente. Ao centro, o *Warā* masculino e feminino por Albertino Sêikō Xerente



Fonte: Xerente (2016).

Quando o *Warā* era um sistema educativo plenamente vigente, as crianças, meninas e meninos, o frequentavam a partir dos 3, 4 anos de idade. A formação era complexa e conduzida pelos anciões e sábios, homens ou mulheres, de cada clã. O processo formativo abrangia seis estágios, no quinto estágio, alcançava-se a formação básica completa e no sexto formavam-se as pessoas que logravam altos graus de especialização, a exemplo, dos grandes oradores, cantores, caçadores, guerreiros e atletas das competições das corridas de toras, os quais assumiam posteriormente, os papéis de mestres das gerações futuras. De acordo com os relatos dos anciões não eram todos que completavam a formação básica e poucos especializavam-se, no caso das mulheres, era ainda mais raro, em função dos casamentos precoces. Ao final de cada uma das fases, os jovens *wapte* passavam por diversas provas de resistência e tinham que demonstrar coragem e várias outras habilidades para passar a fase seguinte. Após cada grau alcançado, realizavam-se cerimônias públicas para confirmar os conhecimentos adquiridos, um tipo de titulação. Atualmente, os ensinamentos da cultura Xerente ficam a cargo dos mais velhos

e são transmitidos no ambiente familiar, e somente durante os rituais os anciões reúnem os jovens no pátio para ensinamentos mais formais (XERENTE, 2016).

Seu Valdeciano da Aldeia Saltinho foi o único ancião que conheci que frequentou o *Warã*, de acordo com ele entre seus 7, 9 anos, até por volta dos seus 15 anos. Contou que aprendiam tudo sobre a cultura e que os jovens de hoje não dariam conta, pois ficavam de 15 a 20 dias praticamente de jejum, dentro do *warã* recebendo os ensinamentos, saiam de lá fraquinhos fisicamente, porém cheios de conhecimentos. Afirmou também que o conhecimento que ele tem, os jovens de hoje não têm mais. Armando Xerente, foi a primeira pessoa que me falou do *Warã*, sua fala (abaixo) foi que me chamou atenção para o assunto e corrobora o que foi dito até aqui.

Lá no Warã todos os jovens aprendiam, lá estavam os anciões que são os professores. [...]Então esses professores antigamente tava lá na escola esperando para ensinar os jovens, aqueles que queriam ser cantor, tava lá um ancião disponível para ensinar cântico, queria ser caçador tava lá um ancião para ensinar a ser bom caçador, já saía de lá pronto para sobreviver em tudo. Warã é um local sagrado hoje substituído pela escola, desde antigamente nós já tínhamos uma escola (Armando Xerente, Aldeia Salto, 2020).

Dentro desse contexto de ensino-aprendizagem, Nolasco e Giraldin (2017) remarcam que para os Akwẽ o foco está na aprendizagem e no protagonismo do aprendiz. O ensino é caracteriza-se como uma complementação à aprendizagem, pois privilegia-se o interesse do aprendiz e não o mestre que ensina, diferente do que ocorre na educação escolar não indígena, na qual o foco é o ensino com ênfase no professor. O processo de aprendizagem-ensino Akwẽ, estão fundamentados nos atos de ver, de ouvir e de repetir os exemplos dos diversos sujeitos, ou seja, a observação caracterizada pelo ato de ver, a oralidade, o ouvir, o respeito, o silêncio, o repetir e a autonomia. Esses princípios embasam o processo de construção e educação da pessoa Akwẽ-Xerente. A fala do Cacique Valcir da Aldeia Salto reforça essa questão do protagonismo “Os nossos anciões não vai chegar assim e perguntar você quer isso? Você quer aquilo? Vai acabar esperando, porque nós temos que procurar isto é cultural!”.

O período que estive com eles foi de grande ensinamento, e evidenciei o quanto a disposição em aprender do aprendiz é valorizado, pois como eu mostrava interesse em aprender, sempre fazia muitas perguntas, eles tinham satisfação em compartilhar seus conhecimentos. Me avisavam quando ia ter alguma atividade específica voltada para alimentação para que pudesse ver, mesmo durante a pandemia me enviavam fotos, vídeos, em retribuição ao meu interesse em aprender. Assim como observei que não convidam, ou insistem para que os mais jovens aprendam, apenas comentam que esses não têm interesse.

Nesse período de ensino-aprendizagem, algo me chamava atenção, ao final de cada visita nas casas que estive, era comum que eles me pedissem para levar da próxima vez, uma comida, normalmente pediam carne. No início, não entendia o real sentido dessa demanda, mas em conversa com Ercivaldo Xerente aprendi que tradicionalmente, os Xerente presenteiam seus anciões, geralmente com carnes para fazer moqueados quando estes contam as histórias do Povo. Essa oferta é chamada de *dapradâ* e também é vista como uma manifestação de respeito.

Dentro deste contexto de ensino-aprendizagem, a oralidade é um dos pilares da educação, já que por meio dela os adultos e as crianças socializam suas narrativas, cânticos e orientações sobre os *Akwẽ* (NOLASCO, GIRALDIN, 2017). Remarcando que a língua *Akwẽ* é viva e falada diariamente por todos, o que é motivo de orgulho, conforme a fala abaixo e sem dúvida é um símbolo de resistência e que colabora para a permanência dos costumes.

Eu creio que aqui o Povo Xerente uma das dádivas divinas que Deus deixou é a nossa língua, a nossa identidade porque eu vejo um povo indígena que perdeu a língua como alguns povos daqui do Tocantins mesmo tem os Krhaô Canelas né que não falam mais a língua às vezes eles ficam tentando fazer aquele o resgate, mas não tem para onde ir porque já acabou infelizmente! Mas aqui eu creio que o Povo Xerente a gente tem uma identidade original ainda que a nossa língua que é falada fluentemente por todas as crianças, por todos os jovens, por todos os anciões e assim essa dádiva é uma coisa que deve ser preservada, deve ser mantida por nós, por todos os Akwe! Assim é uma coisa muito importante, eu creio que nós temos que cada vez mais que nós professores, todas as pessoas, não só professores temos que valorizar essa cultura (Cacique Thiago, Aldeia Porteira, 2020).

Outro recurso essencial nesse processo de ensino-aprendizagem é a observação, pois o aprendizado dar-se no decorrer da vida para que se tornem sábios na velhice, ao observar as atividades de um velho, uma velha, do pai, da mãe ou *sekwa*, aprendendo assim novas práticas e performances. O aprendizado ocorre de forma compartilhada por toda a aldeia e por vários sujeitos, o que inclui o protagonismo das próprias crianças que se envolvem em vários contextos, assimilam e reinterpretam as práticas e os conhecimentos (NOLASCO, GIRALDIN, 2017).

Quem me ensinou a trabalhar foi minha vó com ela que eu aprendi, ela gostava de me levar para trabalhar, ela me dizia assim mia fia bora trabaí para quando eu morrer tu saber (Pizadi Xerente, Aldeia Salto, 2019).

A mão vai ensinando, ensinando até aprender a fazer. Ensina a fazer beiju, farinha e hoje também ensina a fazer café, arroz, feijão (Rosilda Xerente, Aldeia Nova Esperança, 2020).

Entre os Xerente assim como em outras etnias indígenas, os anciões são os detentores dos saberes tradicionais por excelência, os porta vozes dos seus clãs, os guardiões zelosos e cíumentos do patrimônio intelectual constituído no decorrer das gerações, transmitindo-os e preservando-os conforme com os seus clãs. Nos padrões tradicionais *Akwẽ*, a educação ocorre

quando os pais corrigem seus filhos, os ensinam a falar de forma correta e explicam sobre a organização social do seu Povo. Há um consenso nas falas dos interlocutores, no que diz respeito ao reconhecimento do saber dos mais velhos, incluindo aqueles que ainda não são considerados anciões (XERENTE, 2016).

O respeito, a admiração pelos mais velhos ainda são parte do cotidiano Xerente, principalmente entre os adultos, que normalmente são os filhos dos anciões, os quais sempre falam da importância dos idosos dado os seus saberes. Neste sentido, quando eu explicava sobre minha pesquisa para algum adulto, sempre me aconselhavam conversar com um ancião e/ou referenciavam o ancião que tinha lhe transmitido aquele conhecimento. Silvino Xerente, por exemplo, faz uma analogia bem recorrente “Nós consideramos nossos anciões bibliotecas”. Durante a pandemia e em decorrência da mesma morreram três idosos, o que causou uma grande tristeza na comunidade. Notei também que receiam ficar sem suas referências, pois restam poucos anciões vivos, vale lembrar que nesta categoria, pelo que notei estão idosos acima de 70 anos. E os próprios anciões manifestam o medo da cultura morrer junto com eles.

Visto que alguns anciões declararam sua decepção com os mais jovens, atribuindo o comportamento inadequado dos jovens à falta de ensinamentos, pelos próprios pais (XERENTE, 2016). Rosilda Xerente da Aldeia Nova Esperança também me disse que para ela, a falta de interesse pela cultura, começa pelos pais que não ensinam seus filhos, e faz a seguinte declaração “O jovem não vai aprender na escola não, vai aprender na família o *Akwẽ* (cultura)! Tem pai e mãe pra ensinar!”. Eliete Xerente da Aldeia Porteira também concorda que a falta de interesse dos jovens é causada pelos pais “Isso parte dos pais e da mãe [...]. Hoje a grande erro que os pais tá incentivando os filhos para não entender o que é a cultura. [...] Vejo que juventude de hoje não tem interesse em dança cultural, cântico cultural. As mãe tão tendo filho novinha, não sabe falar a realidade do antepassado!”.

Assim para algumas lideranças e anciões os jovens estão, supostamente, perdendo as habilidades (ou não aprenderam?) de cantar, de dançar, de fabricar arcos, cestos, bolsas e outros artefatos que antes eram bem difundidos entre os *Akwẽ*, pois “só querem coisa do branco” ou porque “poucos jovens se interessam pela tradição” (NOLASCO, GIRALDIN, 2017). Essas queixas referentes aos jovens foram comuns e são atribuídas a vários fatores, conforme podemos observar nas falas abaixo:

As novas num aprendeu de fazer nada! Depois que eu morrer e você procurar por aí, vão dizer, eu não sei fazer, eu num aprendi!. Tem deles que não interessa, não vem interessar em aprender, não vem me preguntar qualquer coisa para saber direito.
(Dona Pizadi, Aldeia Salto, 2019).

Os nossos anciões eles tem total razão quando dizem, quando falam que a gente os mais jovens têm menos conhecimento e ainda assim me pergunta-se mais porquê? responda se hoje o fluxo (de informações) as influências é um ponto muito forte que entrou impactando sem os jovens perceberem que trazem muitas coisas maléficas , em vez de trazer coisas benéficas são poucas coisas benéficas, mais coisas maléficas! então a gente percebe por exemplo a entrada a presença da mídia, do meio de comunicação, tipo internet, TVs ,hoje nós temos WhatsApp, Facebook esses meios é que acabou acomodando não são jovens mas também, até mesmo alguns dos mais velhos! Eu falo isso que é realidade! (Cacique Valcir Sinã, Aldeia Salto, 2020)

E hoje os jovem quer mudar a fala, quer falar o português, que é uma coisa nova, uma coisa bonita. A televisão, o celular, tudo e daí eles não quer mais praticar sua cultura. Infelizmente dá muito trabalho neh. Tem os alunos lá na escola que não quer mais se pintar porque a tecnologia é bom, mas senão souber usar pode tirar, fazer esquecer a pessoa da sua cultura, da sua própria convivência. (Seu Silvino, Aldeia Salto, 2019).

Sobre esse uso dos recursos digitais Oliveira Junior (2018) diz que para os anciões representa a cultura do não-indígena e um risco para cultura Akwẽ, porém para os mais jovens este é um meio de potencializar a comunicação e informação da cultura Xerente. Ou seja, há uma diferença de percepções e visões entre as gerações sobre os usos das tecnologias. Ressaltando que os Xerente usam as redes sociais digitais não só como meio de interação social, mas também como meio de mobilização ou manifestação, uma forma de ativismo no ambiente digital.

Muitos anciões também atribuíram o desinteresse dos jovens pela cultura ao crescente envolvimento com as escolas nas aldeias (NOLASCO; GIRALDIN, 2017). Já que, atualmente, além da educação tradicional que é conduzida pelos anciões, crianças e jovens também frequentam a escola. Essa instituição foi imposta pela sociedade nacional ao povo Xerente com objetivo converter os indígenas em brasileiros comuns, conforme políticas indigenistas do SPI, criado em 1910. É válido remarcar que na ótica Xerente a escola é uma instituição externa e suas ações são vistas como complementares à educação comunitária e familiar. No entanto, a educação escolar passou a ser uma necessidade para os povos indígenas, pois é uma possibilidade dos indígenas escreverem sua história e registrá-la, por meio da escrita, os saberes seu do povo (XERENTE, 2016). Sobre a importância dos indígenas nas escolas, nas universidades, as falas desses dois professores indígenas são esclarecedoras:

A cultura está mudando, a cada dia mudando então quem pode ser os guardiões dessa cultura somos nós, os mais velhos, os educadores, professores e os universitários que agora tão estudando, tem muito agora que estão nas universidade em Palmas, Porto, Goiânia, Araguaína, Tocantinópolis, onde tiver universidade tem indígena. Então somos nós que vamos ter que fazer alguma coisa assim para incentivar aos jovens de não esquecer essa riqueza que nós tem!. (Silvino Xerente, Aldeia Salto, 2019).

Hoje substituídos (anciões) pelos professores, então por isso uma responsabilidade muito grande para nós os jovens de hoje, tem que aprender, tem que conhecer a

cultura, a história, a tradição, a música, porque senão como é que você vai ensinar os alunos? (Armando Xerente, Aldeia Salto, 2020).

Melo e Giraldin (2012) remarcam que escola na aldeia é vista pelos indígenas de diferentes formas. De um lado é vista como um meio para alcançar melhores condições de vida e uma possibilidade para conhecer melhor o mundo dos brancos, para apropriar-se e/ou defender-se dele. Do outro lado é mal vista, pois tira as crianças e os jovens da convivência familiar e ensina mais coisas dos brancos que dos *Akwẽ*, distanciando os mais jovens da sua cultura. Além de muitos Xerente, principalmente, os mais velhos não terem a convicção que a escola é um lugar para veiculação dos saberes tradicionais. Os mesmos autores notam então que em muitos casos, o que inclui, o estado do Tocantins, a educação diferenciada e específica das escolas indígenas restringe-se apenas ao ensino da língua materna e às aulas de arte e cultura presentes nos currículos de todas estas. Já que a organização escolar, a administração, o calendário e o conteúdo seguem a lógica disciplinadora de formação escolar não indígena (MELO, GIRALDIN, 2012).

O processo de ensino aprendizagem da cultura Xerente dentro das escolas ainda enfrenta outra dificuldade relacionada a própria cultura, pois de acordo com Xerente (2016) para os *Akwẽ* o conhecimento não pode ser compartilhado em qualquer lugar ou para qualquer indivíduo. E visto que a escola não é orientada conforme a organização clânica, reunindo em uma mesma turma estudantes de diferentes clãs, alguns anciões não concordam que os saberes tradicionais sejam propagados de forma irrestrita na escola, pois há crianças clãs opositos. Geralmente, os anciões ficam à vontade para falar e ensinar sem restrições quando estão presentes apenas pessoas pertencentes ao seu clã. Assim, quando aceitam ir a escolas a convite dos professores para compartilhar com os alunos seus saberes tradicionais, não se aprofundam. Outra questão que dificulta a presença dos anciões na escola é o modo que estes ensinam, o qual requer tempo mais longo e atividades propostas por eles não se enquadram na carga horária e no formato das aulas escolares (XERENTE, 2016). A divergência de posicionamentos quanto a educação formal é fato. A desconfiança quanto a sua necessidade e eficácia parte mais dos anciões.

As famílias que não veem problema na formação escolar, incentivam e se esforçam para que seus filhos estudem, tenham profissão e quando tem condições seus filhos vão para Palmas, Porto Nacional e Miracema estudar, pois as escolas da aldeia só oferecem até o ensino fundamental. Ao meu ver, isso não quer dizer que os pais considerem a vida na aldeia ruim, mas sim sem recursos para que os jovens se mantenham! Como já foi dito, há dificuldade para caçar, para pescar, para plantar, então como esse jovem vai se manter? Para esses indígenas ter

uma formação, uma profissão é um dos caminhos para conseguir um emprego e conseguir se manter no mundo capitalista que vivemos.

A gente fica até com pena dos nossos parentes, dos jovens, quando casa quer fazer filho, antigamente os índios faz muito filho porque o legume era muito bom de nascer, de colher, trabalhava muito. Quando tinha 6 homens, 8, 10 homens, 4 menina, fazia uma roça de Ialqueire, você plantava, você colhia, você plantava. Hoje não, você não tem como trabalhar. Então se um jovem tiver pensamento, ele num vai ter filho, enquanto ele não arrumar emprego (Silvino Xerente, Aldeia Salto, 2019).

E mesmo entre os anciões há aqueles que não veem problema na formação formal e se orgulham em dizer que seus filhos são formados, fizeram faculdade. E o que achei fantástico e que sem dúvida nenhuma colabora para salvaguarda e valorização das tradições é que todos os trabalhos acadêmicos que encontrei de autores Xerente versam sobre sua cultura. Xerente, A. (2017) declara em seu trabalho acadêmico que antes de ingressar na Universidade Federal de Goiás, não sabia valorizar sua cultura, porém com as orientações dos seus professores, passou a ser interessar e a escrever sobre sua cultura e que hoje luta pela preservação da mesma.

Noto que o vínculo com a cultura não foi quebrado pela inserção dos indígenas nas escolas e no meio acadêmico, ele permanece, porém estabelecido de uma outra maneira. Talvez o que precise é que essas produções sejam mais socializadas dentro da própria comunidade, pois uma indígena me disse que algumas vezes os próprios Xerente não apresentam seus estudos nas aldeias em que pesquisam e/ou moram, e sugeriu que seria importante que esses pesquisadores incentivasse os jovens a aprender a cultura.

Quanto ao ensino dos conhecimentos tradicionais nas escolas indígenas, vejo que faltam políticas públicas que incentivem essas práticas e possibilitem outras formas de ensino-aprendizagem que propiciem a presença dos professores não formais, ou seja, anciões, caçadores, pajés, artesões, entre outros para compartilhar seus conhecimentos da maneira que o fazem tradicionalmente, e não da forma imposta pela educação formal. Ao invés de um pescador ir para sala de aula falar sobre o tingui, por exemplo, que tal os alunos terem uma aula na mata, para aprender a identificar com qual o cipó se faz o tingui? Creio que seria mais estimulante tanto para quem ensina, quanto para quem aprende. Já ao que se refere ao interesse dos jovens em aprender os saberes e fazeres tradicionais, não posso dizer que não há, pois não tenho dados suficientes, já que este não era o foco da pesquisa. Mas posso dizer que não vi nenhum adolescente ou criança aprendendo a fazer um cofo, uma borduna, por exemplo, ou indo caçar com os adultos para aprender. Deixo claro que se trata apenas de uma observação, que não representa da totalidade dos fatos, até porque, o universo Xerente é composto de mais de 80 aldeias e só estive em três aldeias numa convivência dividida em diversos momentos.

4.3.10 As multifases das mudanças

A partir do observado, das falas dos participantes e de outras pesquisas, as mudanças na alimentação e nas práticas de prover os alimentos, tais como pesca, roça e caça estão relacionadas a vários fatores: contato com o não indígena, introdução de saberes e fazeres não-indígenas, projetos agropecuários e hidrelétricos e o desinteresse dos jovens em aprender as tradições. O contato com os não-indígenas que se iniciou há cerca de 200 anos de acordo com os registros citados no começo deste capítulo, sem dúvidas foi o primeiro passo para as transformações alimentares desse Povo, pois para Leite (2007) é inquestionável o peso das relações entre indígenas e brancos para as mudanças intensas nas dietas das populações nativas.

Com os Xerente não foi diferente, o contato com não-indígenas possibilitou que conhecessem outros alimentos, outras formas de preparo que com o passar o tempo foram sendo inseridos na sua alimentação. Lembrando que o inverso também ocorreu, ou seja, os europeus também inseriram em sua dieta alimentar, alimentos indígenas, nativos das Américas como explica Maciel (2005) ao contar que os colonizadores levaram em suas bagagens seus hábitos culturais, entre estes seus costumes alimentares, trazendo para as colônias, plantas, animais e temperos e levaram para seus países alimentos como a batata e o tomate que hoje são imprescindíveis na cozinha mediterrânea por exemplo.

Pela fala de Seu João Sôze na pesquisa de Araújo (2016) o contato entre os Xerente e não indígenas passou a ser mais frequente depois de 1920, quando o Xerente passou a levar produtos para vender na cidade, como a lenha, o coco e a borracha. Em contrapartida começou a entrar nas aldeias, objetos como panelas de ferro e portas para as casas. Assim a vida antes marcada pelo isolamento foi paulatinamente sendo permeada por outras relações e pela necessidade de consumir produtos industrializados oriundos da cidade. Em acordo com Trinidad e Vasquez (2015) ao afirmarem que a medida em que se abriram os caminhos entre grupos sociais, iniciou-se a interação entre culturas, a troca de alimentos, as diferentes formas de prepará-los, de comê-los o que vai propiciando as transformações na cultura gastronômica.

Cronologicamente, outro fator foram os projetos de modernização da agricultura da FUNAI iniciados em 1980 e que tinham a frente os jovens, deixando em segundo plano os anciões que são os guardiões da história e da cultura. A partir dessa proposta modernizadora, a sobrevivência desse povo passou a depender, em parte, dos resultados destes projetos (ARAÚJO, 2016). Essas mudanças na alimentação foram e são crescentes, Silvino Xerente da aldeia Salto deixa isso claro ao dizer que “A gente comia muito essa comida nativa que hoje

quase o jovem não come. Porque na verdade as coisas tá mudando, cada dia, cada mês, cada ano principalmente no alimentar!”.

As mudanças também estão relacionadas aos programas de complementação de renda, como o Programa Bolsa Família, as cestas básicas entregues por instituições como a FUNAI e a SESAI, a construção de rodovias, dentre elas a Belém-Brasília e o surgimento de cidades no entorno da reserva. E mais recentemente, em 2001 a construção da Usina Hidrelétrica- UHE de Lajeado (ARAÚJO, 2016). Para Lima (2016) a implantação da UHE de Lajeado foi o vetor central do declínio das tradições Xerente. Remarcando que o eixo da barragem ficou localizado a uma distância de apenas 15km do território Akwẽ-Xerente o que propicia os fortes impactos vivido. A construção da barragem teve início nos anos 90 concluída no ano de 2001 impactando o regime regular de cheias do rio, prejudicando desta forma o plantio de várzea e a pesca, ou seja, a base da alimentação Xerente. Outro impacto mencionado por Mesquita (2015) foi a submersão de biomas específicos do cerrado com algumas implicações mais visíveis e outras ainda imprevisíveis.

Ressaltando que a construção da referida UHE foi apontada por todos que tive contato como o principal fator das mudanças alimentares, seja pelos impactos ambientais que modificaram o modo de viver desse Povo, seja pelos projetos de compensação ambiental que resultaram mais em prejuízos do que em benefícios. Um exemplo, é fala do Cacique Samuru da aldeia Porteira ao declarar que “Antes o pessoal mexia muito na vazante, quase todo mundo tinha seu pedaço para plantar muito, plantar milho, plantar feijão, mas infelizmente agora com esse barragem aí, as coisa complicou muito, principalmente a gente que mora aqui na beira (do rio)”. O impacto negativo da hidrelétrica também está presente nas falas de outros Caciques:

O impacto negativo que a hidrelétrica de Lajeado fez porque antigamente nós tínhamos as vazantes que todos nós fazíamos e não temos mais como fazer a Vazante porque na época que não tinha hidrelétrica o rio enchia na época da cheia, o rio subia até ao certo ponto e aí quando baixava deixava o solo bem adubado essa mudança drástica hoje é muitas poucas pessoas que fazem o trabalho de vazante e muitas poucas pessoas trabalham em relação a roça de toco também (Cacique Thiago, Aldeia Porteira, 2020).

Quando não tinha essa barragem, essa usina, todo ano, o rio enchia, cobria as vazantes trazia tipo assim um adubo e o que era para ser levado, a água levava. Então todo ano acontecia isso, então tinha mais produtividade, a terra era mais bem adubado. Hoje o rio não enche, é controlado neh e as vazantes acabou perdendo essa utilidade, esse benefício que a enchente de rio fazia acabou perdendo e não produz mais! O pessoal até achou estranho isso, quando fazia roça de vazante né plantavam muita coisa, mas não dava, dava pouca coisa. Devido isso algumas pessoas acabam até desistindo! Hoje tem ainda praticando, bastante mais uns acabou desistindo né então prefere mais fazer roça de toco do que roça de vazante por causa desse impacto ambiental, nós perdemos muito com isso! (Cacique Valcir Sinã, Aldeia Salto, 2020).

Atualmente são poucas as famílias que têm roça, pois como dito o costume era a roça de vazante e com a alteração dos regimes dos rios, os Xerente não tiveram mais como manter essa prática. Na aldeia Porteira, por exemplo, identifiquei apenas 1 roça de toco, que no presente é o tipo de roça mais comum. A pesca também prejudica de forma intensa “Os peixes que é bem comum aqui, depois da hidrelétrica de Lajeado acabou com os peixes, os peixes que a gente comia não tem mais, não existe!”, fala do Cacique Thiago da Aldeia Porteira. Quando estamos nas margens do rio Tocantins é visível que o nível de água está mais baixo, as águas mais calmas, o que acarreta esses prejuízos a pesca. Seu Silvino Xerente informou que água praticamente cobria a pedra que aparece na primeira imagem (sentido horário), e a última foto com a pessoa aparecendo foi proposital para se ter uma noção de quanto o rio está baixo, atravessou-se até a ponta de areia e altura da água era a mesma.

Figura 75 – Rio Tocantins na aldeia Salto



Fonte: A autora

Foi elaborado um programa de compensação ambiental, conforme previsto por Lei, o Programa de Compensação Ambiental Xerente- PROCAMBIX com a finalidade de indenizar este Povo, ao promover o desenvolvimento econômico, cultural, social e ambiental. Cujo termo de compromisso entre a Investco (responsável pela UHE) e a Funai foi no valor de R\$ 10 milhões a serem investido em diversos programas, divididos em dezenas de parcelas semestrais a serem pagas em oito anos, corrigidas pelos índices inflacionários no período de 2002 a 2009.

Entre os projetos destacam-se: a implantação da agricultura mecanizada, em substituição à roça de toco, para o plantio de arroz, feijão, milho e mandioca com a possibilidade de comercialização da produção excedente; a inserção de animais domesticados pelos não índios, como a criação de gado e de galinhas; e a implantação de projetos de pisciculturas. Contudo a maior parte dos indígenas informa que os projetos não se mantiveram em função do custo para mantê-los e acima de tudo por não se adequarem ao modo de vida e as práticas culturais Xerente. Assim o que restou do PROCAMBIX foram lembranças boas e ruins, máquinas abandonadas e alguns bois nas aldeias (LIMA, 2016).

Durante a pesquisa pude evidenciar que o PROCAMBIX não alcançou os seus objetivos por não ter considerado os costumes da cultura Xerente. Tive vários relatos neste sentido: em algumas aldeias as crianças pescaram os peixes pequenos dos tanques de piscicultura, pois não compreendiam os princípios dessa atividade, já que antes podiam pescar; os bois em algumas aldeias foram feitos de animais de estimação, pois os Xerente não tinham hábito de criar boi para comer, já que a carne bovina não fazia parte da sua dieta alimentar, e por sua vez os bois ainda prejudicavam suas roças, ao comê-las e/ou pisoteá-las; as galinhas, muitas morreram, pois não tinham condições de criá-las, nem o hábito de comê-las; as máquinas para agricultura na maior parte foram abandonadas no decorrer dos anos, pois não se identificavam com este modo de plantar, ou por não terem como mantê-las.

Figura 76- Máquina abandonada na Aldeia Salto



Fonte: A autora

A Cooperação Alemã para o Desenvolvimento – GTZ avaliou o programa a partir de um convênio com a Funai em julho de 2009 e concluiu que a eliminação do sistema de vazante e a alteração da fauna foram os principais impactos causados pela usina, os quais estão atrelados à segurança alimentar da comunidade indígena (LIMA, 2016). As práticas da roça de toco só

foram retomadas em 2010 com a falência da roça mecanizada, pois a última foi preponderante durante os anos do PROCAMBIX (XERENTE, P.C., 2015). Mas a roça de vazante não pode ser retomada, pois depende das cheias e secas do rio que foram definitivamente alteradas. A alteração no regime do rio também impactou definitivamente a pesca, diminuindo drasticamente a quantidade e diversidade de peixes pescada pelos Xerente. No entanto, com o término do PROCAMBIX, a UHE não desenvolveu mais nenhuma ação para tentar diminuir os impactos que causou. Visitei o site da INVESTCO <<https://www.investco.com.br/pt-br/usina>> e não há nenhuma menção de compensação atual ao Povo Xerente, nem ao município de Tocantínia, onde ficam as Terras do Povo Xerente.

Outro fator que colabora para as mudanças alimentares entre os Xerente são os projetos agropecuários em torno das T.I (MESQUITA, 2015; LIMA, 2016; ARAÚJO, 2016) pois empobrecem os solos e promovem queimadas trazendo prejuízos para a agricultura e para a caça, podendo ainda afetar a pesca, conforme a fala abaixo.

Porque na verdade só na nossa reserva que tem aquela marca preta no mapa (floresta), ao redor tá tudo limpo! Nós estamos até com medo de perder os córregos que estão secando, porque os córregos só vivem vivo porque tem a mata, se é desmatado, seca rapidão aí não tem mais peixe. Então tudo isso tá afetando nosso povo (Silvino Xerente, Aldeia Salto, 2019).

Deve-se compreender que as relações territoriais indígenas são expressões relevantes e complexas relacionadas diretamente à identidade cultural. O território carrega as expressões dos modos de vida do passado e do presente, abarcando significados culturais residuais e emergentes. Todo território tem conexões que possibilitam o movimento e a fluidez que resultam na (des)territorialização. No caso dos indígenas, a (des)territorialização não está plenamente ligada ao fato de não ter acesso à terra na condição de meio de produção e subsistência, mas principalmente a questão simbólico cultural. Pois mesmo tendo o domínio de determinado território, podem faltar aos Povos indígenas às referências territoriais de suas culturas, que constituem o próprio “imaginário geográfico”. Ou seja, o território para o indígena tem dupla função, um espaço de reprodução física, de subsistência material e um espaço impregnado de referências simbólicas para a sua afirmação étnica (JESUS NETO, 2014).

Pode-se dizer então que os Xerente perderam meios de exercer sua identidade cultural, principalmente aquela ligada a alimentação e que estão desterritorializados mesmo tendo um território. Armando Xerente me contou emocionado que em sua pesquisa de mestrado um ancião falou para ele “Estuda meu filho, você pode estudar, eu já tô velho com muita idade, eu já vi muita coisa, eu não posso mais te preparar para você ser um bom pescador porque nós não temos mais peixe, eu não posso mais te ensinar para você ser um bom arqueiro, ser um bom

caçador porque não tem mais caça aqui”. Infelizmente as perdas são materiais e imateriais, pois agrava a redução de alimentos disponíveis para este povo e prejudica a transmissão de saberes e fazeres que envolvem a caça, a pesca e a roça.

Foram comuns estes relatos de que antes havia abundância de animais e que atualmente é difícil encontrar caça. Observo que além da diminuição dos animais, houve também o aumento considerável da população, o que aumenta a percepção do número reduzido de caça. Considerando o fato de que atualmente a população é estimada entre 3.500 e 5 mil indivíduos e de acordo com Ribeiro (2017) em 1957 a estimativa era de apenas 350 pessoas em função de uma drástica redução populacional iniciada no século XIX.

Outro fator que colabora para as mudanças é o aumento do número de funcionários e de aposentadorias (XERENTE, P.C., 2015). Os cargos públicos ocupados pelos Xerente normalmente são de professores ou técnico administrativo nas escolas indígenas das aldeias, ou técnicos administrativos em órgãos públicos ligados a Prefeitura de Tocantínia. Os empregos públicos, assim como aqueles em empresas privadas, ou ainda as diárias de trabalho por atividades diversas e o artesanato em capim dourado são novas funções desempenhadas por este Povo. São fontes de renda, assim como as aposentadorias e bolsas de projetos sociais que são usadas entre outros fins para comprar alimentos, eximindo-os da necessidade de ter roça.

O tempo gasto nas novas funções são em alguns casos justificativas para não terem mais roças ou para não fazer mais os pratos tradicionais, pois estas práticas da tradição requerem muito tempo. Silvino Xerente explica por exemplo que “As roças que ainda existem são feitas normalmente por indígenas que não tem emprego, e os que tem, normalmente são funcionários públicos e não tem roça”. Mas há exceções, como é o caso do próprio Silvino Xerente que é professor da escola indígena e tem roça junto com seu sogro. Esta realidade é congruente ao estudo de Lima, Ferreira Neto e Farias (2015) ao dizerem que os novos modos de vida tendem a favorecer modificações no modo de comer, nas relações de comensalidade e na identidade alimentar dos indivíduos do meio rural e urbano, e na própria produção de alimentos no meio rural.

Ressalto que, no entanto, são poucos aqueles que trabalham no funcionalismo público e menos ainda os que atuam no setor privado, ou seja, a maioria continua dependendo das bolsas do Governo, aposentadorias e do que podem coletar na natureza. A soma de todos os fatores discutidos até aqui faz com que a maior parte dos Xerente tenha acesso a poucos recursos financeiros e naturais para a sua alimentação. O que resulta na falta ou pequena quantidade de alimentos para as refeições, fato explicitado na seguinte fala:

A maioria infelizmente neh tem muita necessidade de alimentação em casa porque tem uns que passa só pelo bolsa família e por aposentadoria e graças a Deus hoje tem muita aposentadoria e alguns que tão trabalhando pro estado, como eu, mas é pouco que estão trabalhando. [...]. Então de cumer de manhã, meio dia e a tarde infelizmente tem umas que não comem, as crianças ficam necessitando, vai nas casa dos outro vê se come alguma coisa (Silvino Xerente, Aldeia Salto, 2019).

A presença das crianças foi algo que me marcou durante as refeições, pois quando íamos comer, principalmente na Aldeia Porteira apareciam outras crianças que não eram da casa onde eu estava e após comermos, eu não as via mais, deduzo que voltavam para suas casas e quiçá faziam parte da realidade acima relatada. Evidencia-se então que a existência de poucas roças, a diminuição da caça e da pesca geram uma série de consequências negativas para a vida dos Xerente em vários aspectos. Social e biologicamente colabora para a fome e uma dieta alimentar mais pobre em quantidade e qualidade dos alimentos, pois com a roça comiam uma quantidade maior frutas, verduras e legumes, os quais eram limpos de agrotóxicos. Já a caça e a pesca lhes forneciam uma diversidade de fontes de proteínas, carnes sadias, sem contaminação por produtos químicos. Atualmente sua dieta alimentar é composta por muitos produtos industrializados, poucos vegetais, alguns destes com agrotóxicos, e pouca carne, pois há pouco peixe e caça na natureza, e a carne bovina, de ave ou peixe para comprar são caros, o que limita o consumo dos mesmos.

Essas mudanças alimentares são associadas a fraqueza e doenças, alguns Xerente reconhecem que a introdução de alimentos industrializados como a principal causa de diabetes e pressão alta, doenças que antigamente não eram comuns entre estes indígenas, conforme as falas abaixo:

Meu pai tem 86 anos, mas até hoje ele fala, me afirma que não sofre de diabete, pressão alta. Então porque até hoje ele tem essa vida, talvez para mim seja uma vida que ele teve desde o inicio uma vida diferente que nossa porque acho que não se preocupava muito de comer as coisas da cidade, coisa enlatada, refrigerante, doce, coisa que contém muito açúcar. Então a questão de alimentação, tá dando algo de negativo na nossa vida, porque muitos aqui mesmo que seja novo, mas está entrando nesse estágio de doença. Diabete, muito hipertenso, aqui nas aldeias são muitos (Cacique Samuru, Aldeia Porteira, 2019).

Assim quando eu me entendi, eu não escutava diabete, eu não escutava câncer, eu não escutava essas doenças que tá vindo agora. Eu acho que é da comida, que pode ser (Valdeciano, Aldeia Saltinho, 2020).

Vamos trabalhaiá porque se nós prantar na roça, não tem adubo, não tem nada! Aquilo nós compra vem tudo envenenado (Milton, Aldeia Porteira, 2020).

O surgimento de doenças a partir das modificações na alimentação também foi identificado por Rodrigues e Santos (2016) após entrevistar um grupo de 29 Xerente que associou a pressão arterial alta aos novos hábitos alimentares e ao novo estilo de vida iniciado

a partir do contato com os não indígenas que acarretou mudanças na produção e consumo de alimentos, na diminuição da prática de atividades físicas relacionadas a redução ou quase ausência da caça, da pesca e da roça (RODRIGUES; SANTOS, 2016). Acredito, mas não posso afirmar, que os Xerente estão adoecendo não apenas pelo consumo crescente de produtos industrializados e a diminuição da ingestão de alimentos naturais, mas também porque reduziram suas atividades físicas, essenciais para a saúde, e que eram diárias a partir da prática da pesca, da caça, da roça, e hoje são reduzidas. A pesquisa de Rodrigues (2014) trouxe apontamentos semelhantes, pois identificou que a caracterização dos jovens Xerente “de hoje” como mais fracos está relacionado ao fato de não trabalharem mais nas roças e as mudanças da alimentação. Por isso ficam doentes com mais facilidade, sentem dores de cabeça, dor no pé da barriga, entre outros. Contrariamente, “ser sadio” está relacionado ao modo de viver antigo, ao comer mandioca, grolado, puba, beiju, caça do mato, etc., e trabalhar na roça.

Para Trinad e Vasquez (2015) vive-se uma mudança cultural com perda de identidade que nos distancia das práticas ancestrais e convencionais dos alimentos, fazendo com que sejam adotados outros padrões alimentares que não se adequam a nossa nutrição e identidade trazendo malefícios como obesidade, sobre peso e carência de nutrientes. Hoje homens e mulheres têm que transformar sua cultura para perpetuar sua existência, somado a pressão que globalização exerce sobre uma sociedade, afetando sua identidade local mediante as forças de mercado.

Essas mudanças, por vezes, independem do desejo da comunidade, como explica Armando Xerente da Aldeia Salto:

É muito fácil julgar o Akwẽ, dizer que mudou a alimentação, mas é preciso entender os motivos, você planta e não dá! Até a chuva não cai mais no período certo por conta do desmatamento. Não pode só criticar o Xerente tá mudando isso, isso só porque quer, as vezes a gente se obrigada a mudar de comida, a mudar de algumas situações da nossa cultura! Antigamente tinha muito peixe, muita caça, chuva, chuvia no tempo certo. Hoje não tem mais nada! Pra buscar um caça para manter sua família, num tem mais como manter sua família só com caça, só com peixe, ou só da roça, então, no momento, o que está é só mandioca porque é resistente! Então comida hoje a gente compra que é pão, é carne, é feijão e outros alimentos (Armando Xerente, Aldeia Salto, 2020).

Concordo que algumas mudanças são impostas, mas creio também que algumas são consequências de escolhas dos Xerente, o que é normal, ao meu ver, pois assim como qualquer outro ser humano podem desejar o que quiser, a exemplo, de uma rotina menos cansativa fisicamente, usar os recursos tecnológicos disponíveis, sentir outros sabores, etc. Pois como nos lembra Leite (2007) os indígenas não devem ser vistos como seres passivos de todas as mudanças, pois também fazem suas escolhas, pensando e definindo suas trajetórias e negar este fato é reforçar uma visão etnocêntrica e por tanto insustentável.

Acredito na autonomia dos indígenas, mas noto também que em certas situações, eles não conseguem perceber que estão sendo induzidos por forças externas a deixar seus hábitos tradicionais, para assumir novos hábitos que o distanciam de sua cultura de diversas maneiras. O consumo excessivo de produtos industrializados é um exemplo, do poder das grandes indústrias de produtos alimentícios, não apenas sobre os indígenas, mas da sociedade como um todo. Porém observo que sobre os indígenas exercem uma força maior, pois de uma forma geral, os indígenas têm menos acesso a informações (o que inclui informações sobre os malefícios dos alimentos industrializados) do que os não-indígenas, logo a maioria deles desconhecem os males que esses alimentos causam a saúde.

As informações que acessam com mais frequência são as divulgadas pelos canais abertos de televisão que são repletos de propagandas que associam o consumo desses alimentos ao bem estar, a ser moderno, entre outros. Além do poder da mídia dessas empresas, entra o fator econômico, muitas vezes estes produtos são mais baratos, do que os alimentos saudáveis. Para Trinidad e Vasquez (2015) é fato que os meios de comunicação atuam diretamente na má alimentação, assim como o estabelecimento de uma nova ordem alimentar, vergonhosamente apoiada por forças políticas e econômicas.

Por outro lado, os indígenas não são incentivados a plantar roças, não há propagandas que digam “sigam os exemplos dos indígenas, plantem e sejam mais saudáveis”, não há políticas públicas que incentivem a permanência dos costumes tradicionais, as políticas educacionais ainda são falhas quando se trata de valorizar a transmissão dos saberes e fazeres tradicionais, ou seja, a maior parte dos fatores contribuem para que haja uma desvalorização do patrimônio alimentar Xerente. Mesmo assim, os Xerente lutam, resistem, estudam para que suas tradições continuem vivas e transmitidas para as gerações futuras.

4.3.11 Glossário Alimentar Bilíngue

O glossário foi elaborado a partir da observação participante, das entrevistas e de pesquisa bibliográfica em livros e trabalhos acadêmicos de autores Xerente e de livros de autores não indígenas. Este glossário traz palavras relacionadas direta e indiretamente ao patrimônio alimentar Xerente, cada vocábulo tem ao lado sua tradução para o Akwẽ e alguns descrevem seus usos e simbologias para este Povo. A tradução dos vocábulos ocorreu de duas formas: por meio dos estudos citados, nos quais já encontravam a tradução; e partir da tradução feita pelo Professor Armando Xerente e pela Professora Rosilda Xerente. E os desenhos foram feitos por Devanir Xerente e Lorrainy Xerente para a tese.

Também é importante mencionar que de acordo com Braggio e Sousa Filho (2006) a língua Xerente conta com uma significativa diversidade lexical para determinada espécie da fauna, da flora, etc., a qual revela sutilezas na forma de classificação. O sistema de classificação Xerente conta com classificadores e termos de classe.

É a partir do uso dos termos de classe, usados para organizar a referênciação do mundo Akwe), que se sabe se um animal faz parte da dieta tradicional Xerente ou não. Os animais nomeados pelo termo *ktâ* identificam os animais que passaram a fazer parte da dieta Xerente mediante o contato com o não-Xerente. Já o termo *ku* nomeia os bichos que sempre serviram de alimentos para os Xerente. Exemplos: *ktâkmõ* ‘vaca, boi’; *ktâskurê* ‘anta’ (espécie pequena); *kuhâ* ‘porco’ (queixada); e *kuihâ* ‘jacaré’. (BRAGGIO; SOUSA FILHO, 2006, p. 225).

A

Abacaxi- *Amsi* / *wdêkrâiro* (*obs: o nome abacaxi akwẽ fez adaptação o som é bem parecido é bem conhecido como amsi e não wdêkrâiro*)

Abobora- *Kuzapo*

A abóbora pode ser moqueada na brasa, cozida e misturada com leite de coco babaçu, e, atualmente, se faz o doce de abóbora. Também pode ser feita com arroz e suas flores são remédio para dores de ouvido. Deve ser plantada na lua cheia (XERENTE, P.C, 2015. Pode ser plantada no cerrado ou na margem do rio Tocantins, no tempo muito chuvoso. Para usar a flor da abóbora como remédio para dor de ouvido, coloca-se a flor no fogo para esquentar, em seguida espreme no ouvido todos os dias até ficar bom (XERENTE, R., 2017).

Amendoim – *Sezâ*

Arroz – *Karo*

Açafrão – *Zupapre*

Açúcar- *Duzê nôkui nî*

Água- *Kâ*

Aldeia- *Dazakru*

Alho- *Romkrai kuze*

Alimento/comida- *Dasaze*

Amendoim- *Sezâ*

Ancião- *Wawẽ*

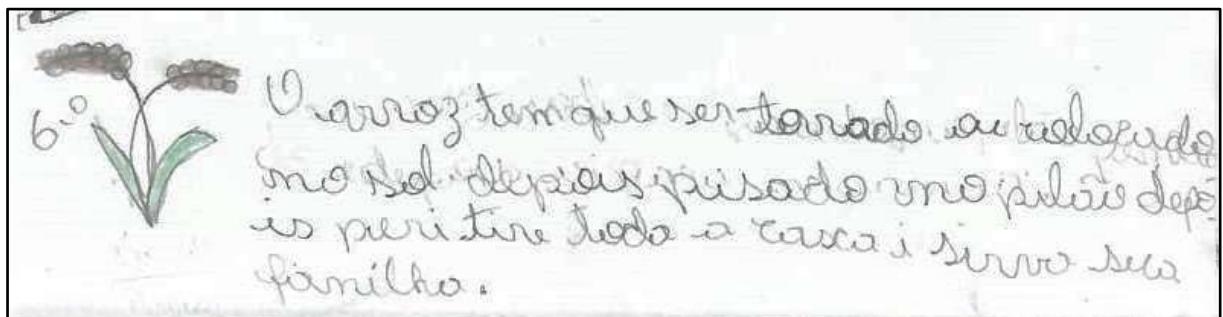
Animais - *Kbazêiprâ*

Anta – *Kdâ*

Arara - Sōite**Arroz- Karo**

Com o arroz prepara-se o cuscuz e o berarubu, também pode ser comido cozido ou torrado. Cultivado na roça de toco e plantado em lua cheia para que a safra seja boa. As espécies de arroz são: *karos pré*, *karos nnōksu*, *karos krāiro*, *karos krāizapto*, *karos bārturê*, *karos si kakrā*, *karos krāi hirê*, *karos krāi pa*, *karos krāi ro* (XERENTE, P.C, 2015).

Figura 77- Desenho e modos de preparar o arroz



Fonte: Lorrainy Xerente

Assado em moquéém- Romkwanrē**Assado- Rom zakro****Ave – Si mnō****B****Bacaba- Pizu wdê waskuze**

Encontra-se a bacaba dentro da mata, próximo aos córregos. Retira-se o óleo que pode ser usado em calos ou nos cabelos. Muitos animais alimentam-se dessa planta, a exemplo, da paca, da cotia, da anta, e, principalmente, o tucano. As palhas da bacaba são usadas na cobertura de casas, feitura de vassouras, esteiras e saias usadas na festa (XERENTE, C., 2017).

Bacupari- Wdê krēkwasa

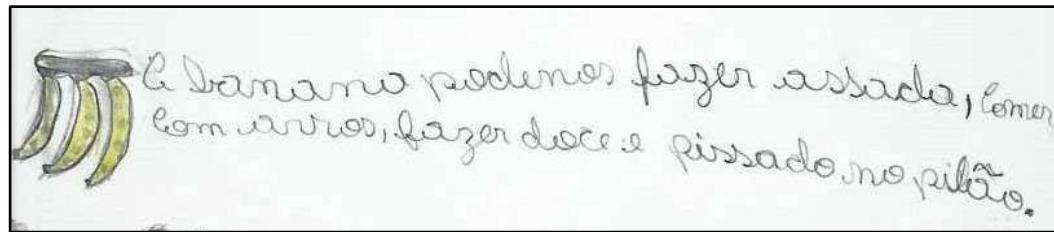
É um fruto que os *Akwē* gostam e os animais também, a exemplo, do tatu peba, do lobo guará e da raposa. A cada dia o bacupari está mais ficando raro, por falta de cuidado ao meio ambiente. As flores começam aparecer nos meses de junho e agosto, e os frutos começam a cair em novembro e dezembro (WAKUKE, 2015).

Banana- Hēspokrā

O cultivo da banana pode ser feito na roça de toco, na vazante e no quintal de casa, deve ser plantada na lua cheia, no mês de outubro, no início da chuva. Come-se in natura, moqueada, feito na forma de farinha, frita, e em outras formas. Os *Akwē* possuem uma técnica para

amadurecer banana, de uso frequente e que foi deixada pelos anciões. Abre-se um buraco com oitenta centímetros de profundidade e um metro de espessura, acende um fogo no buraco até esquentar, esperar esfriar um pouco e colocam-se as bananas verdes no buraco, o qual é tampado com folhas e em seguida com a terra (XERENTE, P.C., 2015).

Figura 78- Desenho e modos de preparar a banana



Fonte: Lorrainy Xerente

Banana São Tomé- *Hêspokrâikraikra*

Banana da terra- *Hêspokuze*

Banana comprido- *Hespotêpa*

Banana roixinha- *Hêspotêpre*

Banana nanica, banana anoa- *Hêspowdêkturê*

Batata doce- *Kûmdi*

Pode ser cozida, moqueada e fritas a batata. É um alimento de grande importância na sociedade Xerente. Planta-se na roça de toco e na lua cheia. A batata doce surgiu da estrela (XERENTE, P.C., 2015). E também pode ser feita no burraio.

Batata doce assada no burraio- *kwanre*

Beiju – *Kuparpẽ*

Berarubu- *Romkbu*

Borduna para defesa pessoal - *Kuiro*

Borduna para caçar – *Kupsdi*

Boi - *Ktâkmõkrêre*

Brasa – *Prezapdo*

Buriti - *Pizu*

C

Caça - *Sasari*

Caçador- *Sasarkwa*

Cajá - *Wdêkrâipre*

Caju- *Mkoitorã*

Os *Akwẽ* comem a castanha de caju e fazem paçoca. Para fazer a paçoca torra-se as primeiras castanhas, pisa no pilão e mistura com farinha de mandioca. O caju nasce em qualquer lugar, começa a florescer nos meses de julho e agosto e amadurece em setembro e outubro. Os animais também se alimentam do caju, principalmente, a raposa, o guará e os passarinhos. Torna-se então muito importante para os *Akwẽ* preservar os cajueiros (WAKUKE, 2015).

Figura 79- Cajuzinho do cerrado



Fonte: Silvino Xerente

Café – *Wdê krãipro*

Caldo - *Kâwakro*

Cana de açúcar- *Duzê*

Planta-se na roça de toco, na vazante e no quintal de casa. Considerada como “engana estômago” é apreciada pelas crianças. Seu plantio é feito principalmente na lua crescente. (XERENTE, P.C., 2015).

Capivara- *Kumdâ*

Cará- *Ktẽzru*

Caranha- *Waikwawara*

Carne Moqueado- *Inĩ zazahi ze*

Carne de Anta - *Ktâni*

Carne de Paca- *Krawani*

Carne de Porco queixado- *Kuhâni*

Carne de Caititu- *Kuhârêni*

Carne de Jaboti- *Kukâini*

Carne de Macaco- *Krkonî*

Carne de Tatu canastra- *Wrâwawêni*

Carne de Tatu - *Wrâkuni*

Carne de Tatu peba- *Wrâpakrtanî*

Carne de Tatu caiano- *Wrâkukuzenî*

Carne de Tatu zumbi- *Wrâktõni*

Carne de Tatu rabo de couro- *Wrâktõrêni*

Carne de Quati- *Wakõni*

Carne de Tamanduá mambira - *Patrêni*

Carne de Tamanduá- *Pat nî*

Carne de veado do campo- *Poni*

Carne de veado Galheiro- *Pozeni*

Carne de veado Mateiro- *Ponkêni*

Carne de Cutia - *Zâhuwri*

Carne de Raposa - *Wapsâwaranî*

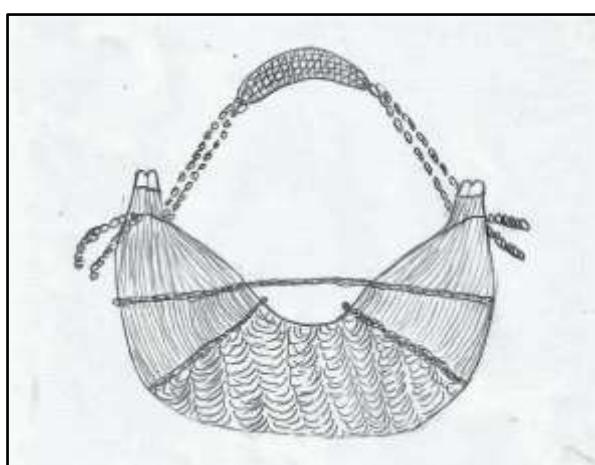
Carne de Mucura- *Nôkroinî*

Casca - *Wdê nî*

Cebola- *Romwazarze* *Não há uma palavra específica para cebola, a tradução significa “tempo de coisa”

Cofo- *Siknô*

Figura 80- Desenho de cofo



Fonte: Devanir Xerente

Coco- *Nrōwawē*

Coco babaçu- *Nrō*

Colher (talher)- *Dasaizaparze*

Colheita de arroz - *Akos kē*

Colheita de mandioca- *Kupa zanō*

Colheita de batata doce- *Kumdi wawa*

Colheita de banana - *Hespokrā zuzâri*

Comer- *Īsa*

Comida tradicional- *Ahâmre hā dasaze*

Copo- *Kā hêsize*

Cozido - *Īsbrē*

Cozinha – *Piza kahrize*

Cozinhar - *kahi*

Croá- *Kuzê*

Cru - *Te*

Cutia – *Zâhuri*

Cuia - *Kukawi*

D

Doce - *Romzê*

Dono da mata - *Mrāi ddêkwa*

Dono da água - *Kâtdêkwa*

E

Ema- *Mā*

Erva- *Romzâ*

F

Faca - *Smîkemrê*

Fava- *Wazumzâtêpo*

O feijão fava é um dos alimentos preferido do Xerente. Planta-se na lua crescente, ao redor de tocos e entre árvores para que as ramas subam até os galhos, desenvolvendo-se com mais facilidade para que a produção seja boa. A rama da fava também uso medicinal, faz-se uma cordinha da fava e coloca no pescoço na criança quando têm vômitos (XERENTE, P.C., 2015).

Farinha- *Kupazu*

Farinha de puba – *Kupakro*

Feijão andu- *Wazumzâwdêrê*

É comida cozidos, moqueados (só os verdes), junto com carne ou do arroz. É um alimento muito apreciado pelos Akwẽ (XERENTE, P.C., 2015).

Feijão corda- *Wazumzâkuhi*

Fogo- *Kuzâ*

Fogão- *Kahrize*

Folha – *Hêsu*

Fome- *Mrâ*

Frito/ Fritar – *Romkre*

Frigideira – *Romkreze*

Frutas – *Romkrâ*

G

Galinha – *Sika*

Galo – *Sikakrêre*

Garfo - *Dasaikakârze*

Gergilim- *Zûzûmrê ou zizimrê*

Cultivado na roça de toco e no quintal de casa, deve ser plantado na lua cheia e colhido no final do inverno, início de verão. Prepara-se a paçoca muito rica em vitaminas (XERENTE, P.C., 2015).

Goiaba- *Romkrâ* *Significa frutos de qualquer árvore que dar fruto, usa-se esta expressão, pois não há uma palavra específica para goiaba.

Grolado – *Kupakro*

I

Inhame- *Môkôni*

J

Jacu- *Arkapre*

Jatobá de queiro (Casca fina, fruto pequeno) - *Kakôikôrê*

O jatobá- do- cerrado, conhecido como Jatobazinho é um alimento muito bom. Nasce naturalmente e dá muita segurança para a saúde (WAKUKE, 2015).

Jatobá de porco (fruto grande e preto) - *Kakôikô are*

L

Laranja- *Wdê krẽ kuze*

Leite- *Ktâ kmõiwaku*

Lenha- *Mrmĩ*

Lua- *Wa*

Lua cheia- *Wa mãtô mnĩ dapato*

Lua nova/ Lua crescente- *Wa mãtô mnĩ da*

Lua minguante- *Wa mãtô mnĩ daparê*

M

Macaco- *Kro*

Macarrão- *Haiktenrã* *A tradução ao pé da letra é lombriga, pois associam o formato do macarrão, ao formato do verme.

Manga- *Wdêkrepo*

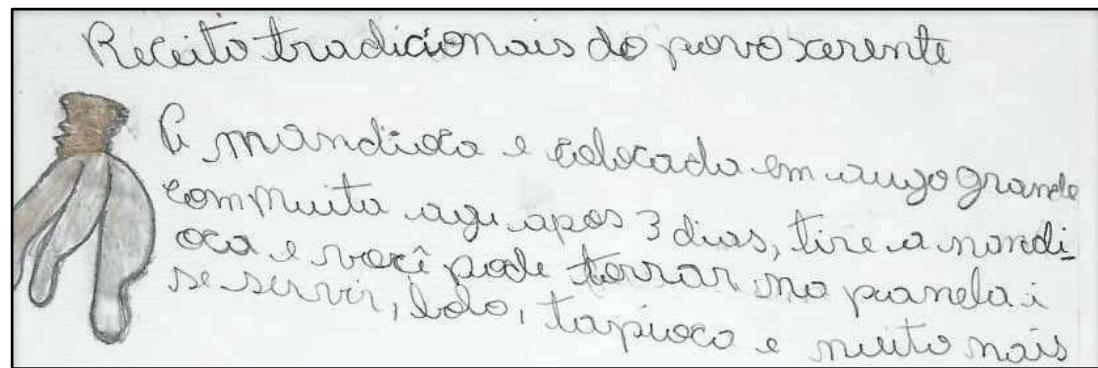
Mangaba- *Krito*

Mangaba além de ser um alimento, também é um remédio muito bom para quem tem pneumonia (XERENTE, R., 2017).

Mandioca- *Kupa*

A mandioca *kupa* é um dos alimentos preferidos do povo Akwẽ. Deve ser plantada no começo do inverno, entre o mês de outubro e novembro na lua cheia. No dia do plantio, todos podem participar, os homens adultos abrem as covas e as mulheres botam ramos de mandiocas e as crianças cobrem com terra (XERENTE, P.C., 2015).

Figura 81- Desenho da mandioca e seus modos de preparo



Fonte: Lorrainy Xerente

Mandioca mansa- *Kupazê*

Mandioca castelão- *Kupazéikarê*

Mandioca Castelinho- *Kupazéssuirê*

Mandioca sutinga - *Kupazéíkrârê*

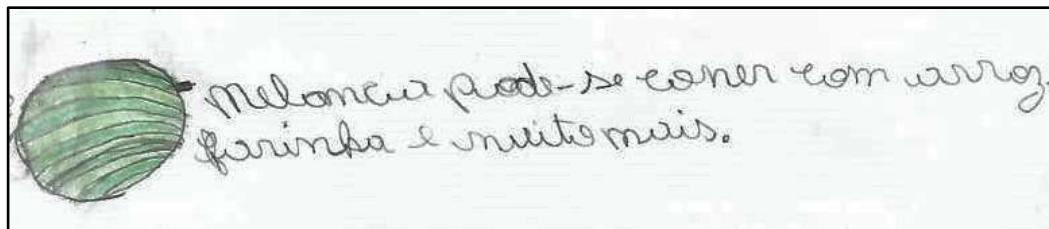
Mandioca cacau- *Kupazéípte*

Mandioca roixinha- *Kupawdêpre*

Mel- Kê

Melancia- *Wdêkrekuzé*

Figura 82- Desenho da melancia e maneiras de comê-la

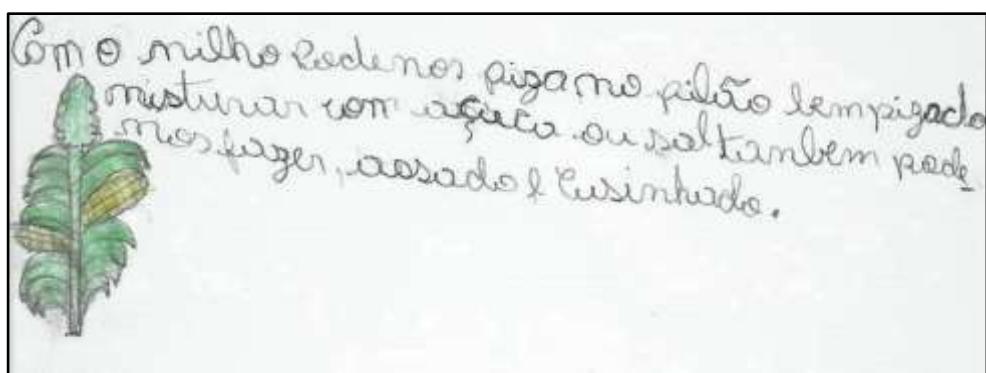


Fonte: Lorrainy Xerente

Milho- *Nõzâ*

Pode-se fazer mingau, farinha, pamonha, comer assado, cozido, assado embrulhado com a própria folha entre outras opções. O milho quando mal cozido ou mal assado pode dar indigestão. O milho deve ser plantado na lua cheia. Também é alimento para animais domesticados e animais da selva como: a paca, cotia, capivaras e pássaros como os periquitos (XERENTE, P.C., 2015).

Figura 83- Desenho do milho e seus modos de preparo



Fonte: Lorrainy Xerente

Moquém (fogo, palhas, pedra, terra) - *Kuzâ iní zazahi ze*

Muruci- *murisi*

Há três tipos de murici: murici rasteiro é aquele que fica no chão, de folha muito comprida. e não é uma árvore; murici de arbusto, cuja que árvore é baixa e os galhos e folhas

são pequenos, porém é da mesma espécie que o murici rasteiro, é o muricizinho que é comido também por animais, como o tatu e o tatupeba; murici grande que *dá* em árvore com galhos e folhas grandes, bem mais alta que o murici de arbusto (WAKUKE, 2015).

Mutum- Arka

N

O

Oiti- *Wdê krêkwasa*

Os Akwẽ e os animais, a exemplo, da anta, comem o oiti. As arvores começam a florescer em setembro e a fruta amadurece nos meses de outubro e novembro (WAKUKE, 2015).

Figura 84- Oiti



Fonte: A autora

Óleo - *Romwa*

Onça- *Huhu*

Ovo branco- *Sikakre rã*

Ovo vermelho- *Sikakre pre*

P

Paca- *Krawa*

Paçoca de carne- *Innizu*

Paçoca de milho- *Nôzâm zu*

Pajé- *Sekwa*

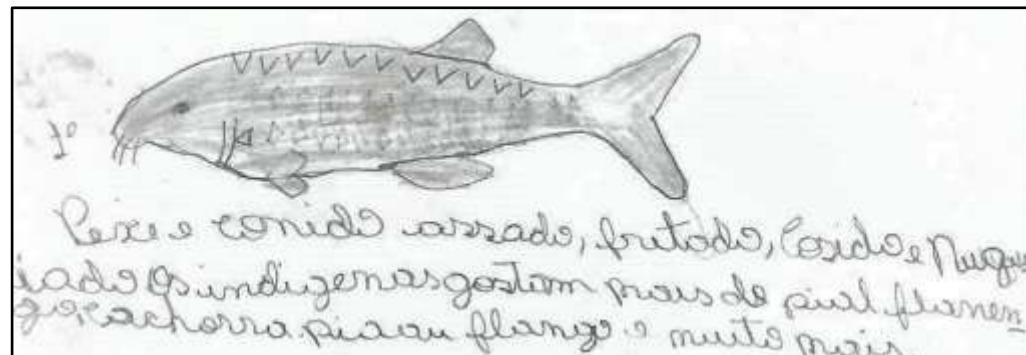
Palha piaçava- *Krêrêsu*

Palha de coco babaçu- *Nrôsu*

Panela- *Piza*

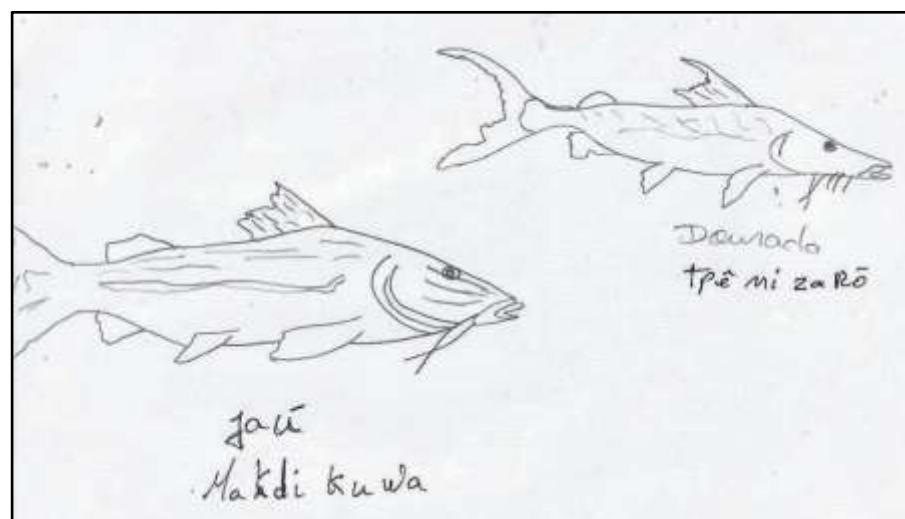
Peixe- *Tpê*

Figura 85- Desenho de peixe e seus modos de preparo



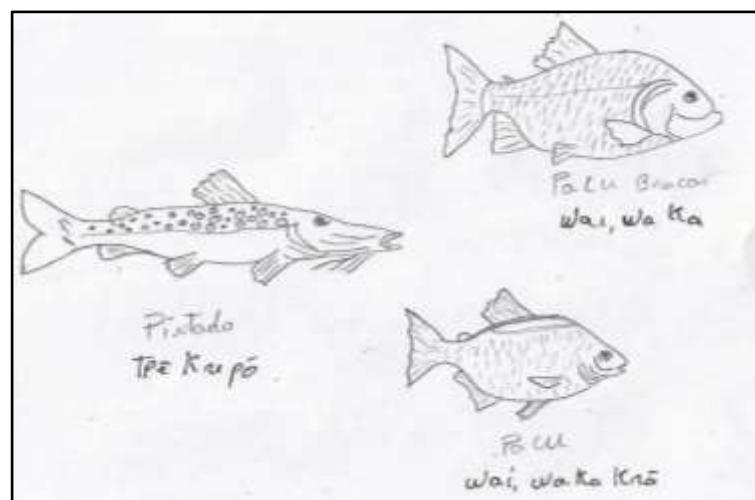
Fonte: Lorrainy Xerente

Figura 86- Desenho de peixes da alimentação Xerente



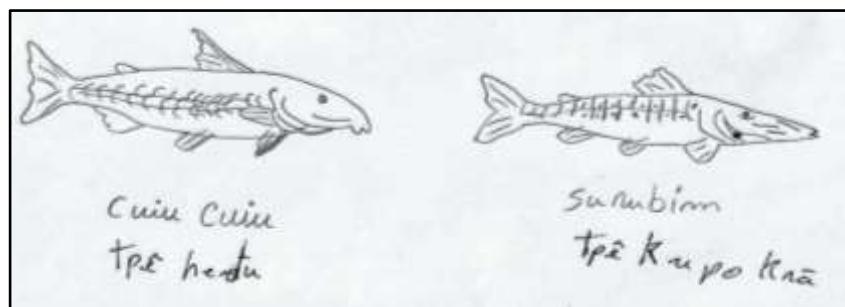
Fonte: Devanir Xerente

Figura 87- Desenho de peixes da alimentação Xerente



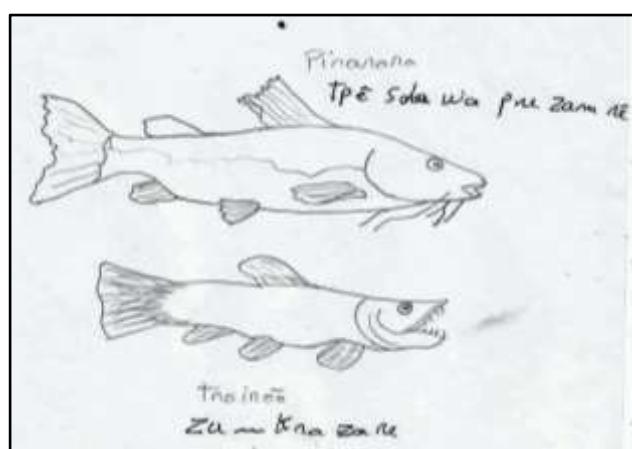
Fonte: Devanir Xerente

Figura 88- Desenho de peixes da alimentação Xerente



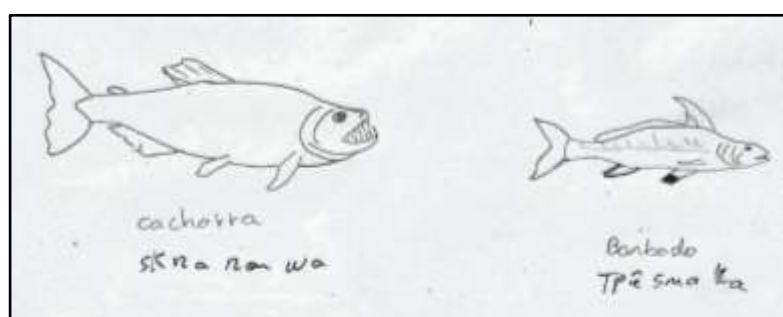
Fonte: Devanir Xerente

Figura 89- Desenho de peixes da alimentação Xerente



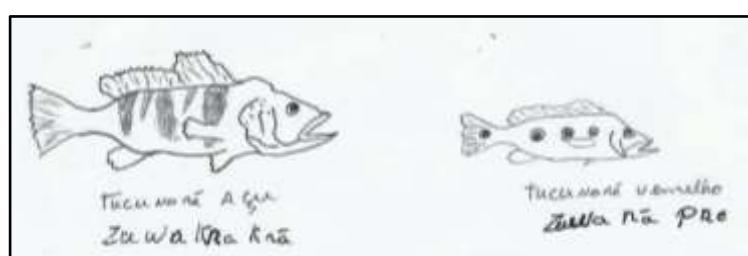
Fonte: Devanir Xerente

Figura 90- Desenho de peixes da alimentação Xerente



Fonte: Devanir Xerente

Figura 91- Desenho de peixes da alimentação Xerente



Fonte: Devanir Xerente

Peixe assado no moqueio- *Tpewassi*

Peixe assado na brasa- *Tpê zakro*

Peixe elétrico- *Kupi*

Peneira para massa de mandioca- *Kupa wamrîze*

Pescar- *Tkrêsmnôda*

Pequi- *Kbarê*

Come-se cru, cozido ou misturado com arroz cozido, com farinha ou com beiju, isso é saudável para nossa saúde. Os caroços também são usados para fazer a paçoca, para tanto retiram-se as sementes que são torradas e pisadas com pilão, a massa resultante é misturada com farinha de mandioca. Os animais, tais como a cotia, o veado, a anta, o tatupeba e o tatu também comem o pequi que, por isso, é alimento muito importante para os seres vivos. Do tronco do pequizeiro faz-se o pilão. O pequi também pode ser usado para fazer sabão, seu óleo é remédio para a tosse (WAKUKE, 2015).

Pilão- *Wdêkrê*

Pilar/pisar- *Kazumâ*

Pimenta- *Wasâ*

Pimenta do reino- *Wasârê*

Piranha- *Waikwa*

Planta- *Romkrê*

Plantar vegetais comestíveis (alimentos)- *Hamnôkrê*

Porco- *Kuhâbâ*

Prato/ vasilhas de tamanhos variados- *Kukawi*

Puça- *Tinnî*

A fruta quando madura fica preta, é comida pelos os homens e animais. Dá no mês de outubro a novembro. Também tem uso medicinal um remédio, o chá da casca é indicado para hemorragia de mulheres (XERENTE, R., 2017).

Q

Quati- *Wakô*

R

Ralo/ ralador/ ralar/ relar- *Kupri*

Raiz- *Wdê pa*

Raízes de mandiocas - *Kupa pare*

Refrigerante- *Romwahâ* *A tradução ao pé da letra é gelado.

Rio- *Kâ*

Roça tradicional- *Akwẽ nĩmbrukrtabi*

Roça de toco- *Brukrarê*

Roça de vazante- *Bru*

Roça mecânica- *Bruarê*

S

Sal- *Kâikwarã*

Salgado- *Wairñzedi*

Semente- *Romptoze*

Siriema- *Warkdi*

Suco- *Romnõku*

Supermercado- *Romkõpraze* * Expressão que significa “comprar ali”.

Surubim- *Tpê hutai*

T

Tamanduá- *Padi*

Tanajura- *Kretitô*

Tapiti- *Kupa kreze*

Tatu- *Wrâku*

Temperar comida- *Dasai wazarze*

Terra- *Tka*

Tingui- *Kbawazi*

U

Urucum- *Bâ*

É usado como corante e como remédio para tirar mancha da pele (XERENTE, R.,2017)

V

Vaca- *Tkâku*

Veado- *Ponẽ*

4.4 O Turismo Étnico Indígena Gastronômico como um colaborador da salvaguarda e valorização do Patrimônio Alimentar do Povo Xerente

Nos itens anteriores vimos que o patrimônio alimentar do Povo Xerente é constituído por um conjunto de elementos materiais e imateriais, o qual vem passando por diversas mudanças, algumas inevitáveis dado o dinamismo das culturas, e outras que foram impostas, pois este Povo não teve o direito de escolher, ou pelo menos opinar sobre as atividades que modificaram diversos aspectos de sua cultura alimentar. Essas mudanças direta ou indiretamente vêm prejudicando a salvaguarda desse patrimônio, pois dificultam as práticas tradicionais de prover os alimentos e consequentemente a transmissão dos saberes e fazeres que envolvem essas práticas. Dificultando também a valorização desse patrimônio alimentar, pois como valorizar o que se desconhece, ou ainda preservar aquilo que não vejo valor?

Com base nas pesquisas e experiências turísticas discutidas anteriormente, e na minha própria vivência enquanto pesquisadora e profissional da área, acredito que o turismo pode contribuir para valorização e salvaguarda do patrimônio alimentar Xerente por diversos motivos discutidos detalhadamente mais a diante e de uma forma geral porque o deslocamento do turista significa que ele reconhece o valor simbólico da cultura visitada, o que estimula aos próprios indígenas auto reconhecerem seu valor e preservar sua cultura. E a renda gerada por esta visita, por sua vez dá condições socioeconômicas para que essas tradições sejam mantidas.

Visto que inúmeras vezes a tradição cultural não contribui para o desenvolvimento local, portanto, pensar em cultura também é encontrar alternativa ou práticas inovadoras para que as comunidades reduzam os impactos socioambientais e gerem renda. E o turismo planejado para respeitar as comunidades envolvidas pode ser um vetor importante para a melhoraria da qualidade de vida das populações. Tratando, especificamente, dos povos indígenas, é necessário que suas origens sejam difundidas na sociedade moderna, a qual está limitada a viver sem seguir os preceitos da sustentabilidade. E conhecer as tradições indígenas pode ser um meio de envolver a comunidade urbana no método de respeito ao meio ambiente que proporciona uma reciprocidade de harmonia do homem e da natureza (ANDRADE, AMIN, 2016).

Assim a valorização e salvaguarda do patrimônio alimentar dos Xerente podem ocorrer a partir do desenvolvimento de atividades do segmento que denominei de Turismo Étnico Indígena Gastronômico, uma junção do turismo étnico indígena com o turismo gastronômico. Turismo étnico indígena referente ao local em que a atividade ocorre, ao perfil da comunidade receptora e ao modelo de gestão. E turismo gastronômico diz respeito a motivação da viagem,

ou seja, os produtos e serviços que o destino dever ter para atrair os turistas, ao considerar a realidade Xerente e as características atreladas a este segmento.

Lembrando que Corbari, Bahl e Souza (2016) definem o turismo étnico como um subsegmento do turismo cultural, cujos os atrativos são as singularidades de certos grupos étnicos. E o Turismo étnico indígena como o turismo étnico desenvolvido em áreas indígenas ou fora delas com foco na identidade indígena e gerido por um grupo ou por uma comunidade indígena. Ressaltando que para Andrade e Amin (2016) a partir do etnoturismo, a cultura pode ser revalorizada com justiça social, reduzindo as desigualdades sociais, contribuindo também para a distribuição de renda e o fomento do desenvolvimento local. Assim as atividades turísticas aqui propostas e analisadas foram pensadas para serem desenvolvidas nas Terras Indígenas Xerente e geridas de forma participativa pela própria comunidade com intuito de valorizar e preservar a cultura, consequentemente gerar renda e melhoria da qualidade de vida destes indígenas.

E turismo gastronômico, pois as atividades turísticas foram propostas a partir do patrimônio alimentar do Povo Xerente. Esse segmento pode ser definido como a experiência do 'outro' por meio de atividades relacionadas com a alimentação, nas quais se aprende a cultura e se transfere conhecimentos (HORGN; TSAI, 2010). Assim turistas e excursionistas deslocam-se para localidades específicas, a fim de provar patrimônios alimentares. Lembrando que, na lógica do turismo, a diferença e as especificidades de um lugar são matérias-primas básicas, assim, quanto mais diferenciado, mais "típico" for o prato, maior será sua valorização (GIMENES, 2006). Quando o foco do turismo gastronômico são alimentos étnicos, definidos, em parte, pela forma como diferem dos alimentos da cultura dominante, refletindo uma história de alteridade, podem tornar-se os principais atrativos do segmento, oferecer novos sabores e uma imersão em culturas diferentes pela culinária (LONG, 2018).

O turismo gastronômico adequa-se então a realidade estudada, dada a diversidade e especificidades do patrimônio alimentar desse Povo que tem as características para serem trabalhados como atrativos primários desse segmento. O que nos possibilita discutir uma série de atividades turísticas que possam colaborar para a sua salvaguarda e valorização, já que os turistas desse segmento de acordo com Bessière e Tibère (2013) percebem os patrimônios alimentares como marcadores de identidade cultural, o que permite ao visitante interpretar e entender as pessoas, o lugar, proporcionando uma relação que vai além do físico, uma experiência sensorial envolvendo sabor, qualidades nutricionais, valores simbólicos que se referem a significância e significado do lugar.

Di Clemente, Mongollón e López-Guzmán (2014) afirmam também que a degustação de um prato típico, por exemplo, é uma possibilidade de interação entre o turista e a cultura local permitindo ao visitante conhecer as motivações que levaram a salvaguarda daquele prato. Uma atividade que ocorre em interação com o espaço natural no qual se produz bens e uma interação social na qual se dá a prestação de serviço e a salvaguarda do patrimônio gastronômico.

É importante dizer que a ideia de desenvolver turismo nas aldeias Xerente não é uma proposta pensada apenas por mim, um agente externo a comunidade, cujo lugar de fala é o da pesquisa. Há dois projetos para desenvolver turismo nas aldeias, um ainda no plano das ideias, porém com uma área já determinada, e outro que já em andamento com projeto para desenvolver etnoturismo em 12 aldeias (Baixa Funda, Sucupira, Boa Vista, Suprahawã, Serrinha, Porteira, Genipapo, Boa Fé, Funil e Brejinho) proposto pela Associação União Indígena Xerente- UNIX, o projeto chama-se *Rowẽ* e tem a frente o presidente da referida Associação, *Serewẽ* Xerente. O projeto é financiado com recursos do Banco Mundial através do Projeto BGM Brasil- Mecanismo de Doação Dedicado a Povos Indígenas e Comunidades Tradicionais no âmbito do Programa de Investimento Florestal.

Serewẽ Xerente conta que o projeto surgiu com a intenção de preservar a cultura Xerente e que acredita o turismo pode colaborar para a valorização da cultura Xerente, do seu artesanato, culinária, além contribuir para o monitoramento da Terra Indígena, pois o guia indígena ao acompanhar os grupos nos pontos de visita também monitora a área contra os invasores, as queimadas, podendo fazer os registros dessas invasões e encaminhá-las aos órgãos competentes. Entre as propostas estão visitas a grafismos rupestres, construções de alojamentos nas terras indígenas para acolher os turistas, próximas aldeias e não nas aldeias afim de respeitar a rotina das mesmas. Até o momento está em fase de articulação e planejamento, nenhuma etapa foi operacionalizada.

Essa proposta local coaduna-se as afirmações de Lima e Coriolano (2015) quando dizem que as comunidades tradicionais escolhem projetos que valorizem aspectos endógenos territoriais, por meio de segmentos e práticas turísticas contra hegemônicos, em uma direção inversa as tendências segregadoras e degradantes que marcam o turismo estandardizado. Possibilitando a valoração das potencialidades e peculiaridades locais, abrindo oportunidades empreendedoras para a geração de emprego e renda via turismo comunitário. Enquanto professora, pesquisadora do e membro do Núcleo de Estudo Afro-Brasileiro Indígena-NEABI do IFTO participei de duas reuniões do referido projeto, uma no IFTO e outra na Aldeia Porteira em 2019 quando representantes dos Órgãos financiadores estiveram aqui para verificar o

andamento do Projeto. No entanto, não tive acesso ao projeto na íntegra, de toda forma coloquei-me a disposição para colaborar enquanto Turismóloga, via IFTO, ou não, já que a parceria por meio do NEABI ainda não foi oficializada. Assim, deixo claro que as propostas e análises que seguem não versam sobre o Projeto *Rowẽ*.

4.4.1 Atividades/Experiências turísticas que podem colaborar com a valorização e salvaguarda do Patrimônio Alimentar do Povo Xerente

Com base nos estudos já feitos sobre os temas em questão, na pesquisa de campo e no meu olhar enquanto pesquisadora, proponho e analiso atividades turísticas que podem ser desenvolvidas pelos Xerente e possam colaborar para a valorização e salvaguarda do patrimônio alimentar desse Povo. Burgos e Mertens (2015) remarcam que mais do que questionar se um destino ou proposta turística é sustentável, talvez seja melhor questionar sobre as ações que podem levar a resultados compatíveis com o que se deseja ter na construção de um destino ou experiência turística sustentável. E para que haja sustentabilidade, é crescente a corrente de teóricos que defende a inclusão e a participação das comunidades locais no desenvolvimento do turismo. Uma vez que participação comunitária aumenta a probabilidade dos estilos de vida e valores locais serem respeitados, além de criar melhores oportunidades para que as comunidades tenham mais benefícios.

Seguindo essa linha de pensamento Jesus Neto (2014) afirma que para um território indígena tornar-se um atrativo turístico é indispensável considerar as questões relacionadas ao conjunto de vivências e realidades de tal povo para que se entendam as relações socioculturais dos e nos territórios indígenas sendo necessário compreender o processo subjetivo de construção territorial que abrange o espaço de reprodução física, subsistência e sobrevivência.

Dentro desse contexto é necessário reforçar que o turista deve respeitar as especificidades da cultura a ser visitada, estar ciente que ele deve adaptar-se as mesmas e não os locais adaptaram-se aos seus padrões. Essa observação pode parecer óbvia para algumas pessoas, mas não deixo de fazê-la, pois em um dos casamentos que participei, o cacique pediu que as crianças se retirassem para que a cerimônia começassem. E uma convidada não indígena, não pertencente a comunidade, questionou o cacique dizendo que não via o porquê das crianças não participarem, um total desrespeito ao meu ver e ao dele também, pois ele respondeu que enquanto fosse cacique a tradição se manteria, já que na cultura Xerente as crianças não participam desta cerimônia.

Assim as atividades foram pensadas para que alterem o mínimo possível a rotina e a organização espacial das aldeias, propondo em sua maioria que os turistas participem de práticas que os Xerente já estão acostumados a desenvolver. Afim de respeitar a cultura local e ofertar experiências que fazem parte de fato do cotidiano deste Povo e que ao mesmo tempo sejam atrativas para os turistas. Buscando criar uma atmosfera para que visitantes e indígenas tenham uma vivência e não apenas uma relação comercial entre consumidor e prestador de serviço, respectivamente. Neste sentido, Sidali, Morocho e Garrido-Peréz (2016) deixam claro que os anfitriões indígenas, assim como os turistas devem ter a sensação de fazer parte de uma experiência social e culturalmente genuína em que ambos co-criam.

Cada experiência turística proposta é iniciada pelo acolhimento e seguida de uma ou mais das demais atividades, todas com duração de um dia. Não foi proposto pernoite nas aldeias, pois a presença dos turistas pode alterar de forma mais intensa a rotina das aldeias, já que a noite há pouca movimentação nas aldeias, isto é, raramente há circulação de pessoas, há pouca iluminação, o silêncio é dominante, os Xerente costumam dormir cedo e comer pouco na parte da noite. E caso tenham que acolher turistas, pelo observado, provavelmente, não alterar seus costumes para atender a demanda do visitante. Seguindo a mesma linha de raciocínio, não foi proposta nenhuma atividade que envolva as cerimônias e festas, pois pelo observado são momentos reservados somente aos indígenas e àqueles que têm como amigos. E assim como Braida (2017) creio que certa forma, o turismo pode gerar o desaparecimento da espontaneidade dos rituais.

Ponderando todo o contexto estudado, as atividades propostas são:

- Acolhimento *dazakru*

Dazakru é aldeia em *Akwẽ* assim a proposta do acolhimento é que o turista interaja com o indígena e conheça a aldeia como um todo acompanhado por um ou mais Xerente, a partir de um caminhar livre, no qual o visitante segue o que é proposto pelo seu acompanhante conforme as conversas forem surgindo, uma interação sem atividades pré-estabelecidas. Assim talvez se sentem debaixo de uma árvore para conversar, ou visitem um familiar, ou preparem um café, são inúmeras as possibilidades. Esta atividade caracteriza-se como primeira parte de qualquer uma das atividades propostas abaixo, pois permite que haja um contato mais espontâneo entre visitante e visitado.

Vejo este primeiro momento também como uma forma de respeitar os costumes deste Povo, que precisa sentir-se a vontade, acolhido, para falar sobre si com o outro. Pois como remarcam Lima e Coriolano (2015) é necessário que fique claro que a atividade turística em

territórios indígenas é peculiar, seguindo os costumes de cada etnia. Os turistas devem ambientar-se a realidade local, a cultura do lugar e interagir com os autóctones, adaptando-se aos seus modos de vida. A própria rotina e a cultura das populações tradicionais tornam-se atrativos e passam a fomentar o turismo valorizando a etnicidade, as vivências singulares, que ocorrem na diversidade cultural e no espaço vivido dessas comunidades indígenas. Propiciando a revalorização dos conhecimentos locais, a preservação e respeito pelas culturas, manifestas em ritos, danças, cantos, línguas, especificidades gastronômicas, mitos e lendas regionais (LIMA, CORIOLANO, 2015).

- Caminhadas *mrā ddēkwa*

Mrā ddēkwa como dito anteriormente é Dono da floresta assim o objetivo dessa atividade é conhecer as espécies nativas ou não que compõem a dieta alimentar deste Povo a partir de caminhadas pelas matas, roças e quintais das aldeias. As caminhadas podem abranger esses três espaços de uma só vez, ou caminhadas para cada tipo de espaço. Já que os quintais com pequenas plantações, normalmente são de anciões, visitar os mesmos é uma das formas de incluí-los nas atividades e valorizar os conhecimentos que os mesmos têm. Respeitando as limitações físicas dos mesmos em função da idade, assim nos demais espaços, cujas dimensões são maiores, os indígenas mais jovens podem guiar.

Como descrito anteriormente, os Xerente gostam mostrar o que plantam e como plantaram, assim a presença do turista pode ser um incentivo para que continuem plantando e cuidando de suas roças e da mata. E os turistas por sua vez têm a oportunidade de ter uma experiência multissensorial ao ver as árvores, os frutos, sentir o cheiro destes vegetais, tocar diferentes texturas, escutar os saberes e fazeres que envolvem o plantio e coleta desses alimentos, além degustar os vegetais disponíveis no período da visita. Essa experiência também pode despertar no turista o interesse em colaborar com ações que divulguem e valorizem o cerrado brasileiro, bioma no qual estão as Terras Indígenas Xerente. Bessière (2013) reitera essa possibilidade ao dizer que a presença do turista contribui para a legitimação do patrimônio cultural e que o visitante pode aderir a questões sociais.

- Oficinas *Karir*

Karir é cozinhar em *Akwē* desta forma estas oficinas objetivam uma interação cultural a partir do preparo de pratos tradicionais, como o *Nozākumbu*. Visto que a cozinha é um espaço tradicionalmente feminino, esta atividade é direcionada a turistas mulheres a fim de não ferir os costumes locais. O preparo destas comidas envolve muitos saberes e fazeres desde a escolha dos ingredientes até o cozimento, os quais podem ser repassados por meio de explicações pré

estabelecidas e conversas espontâneas entre as mulheres indígenas e não indígenas, as primeiras também poderão aprender sobre os hábitos das visitantes, pois comparações e /ou trocas de informações são comuns em interações interculturais. Quanto a degustação do prato preparado pode ser feita por homens e mulheres.

As possibilidades de oficinas são inúmeras, pode-se preparar apenas um prato, ou vários pratos, ou optar por um alimento e seus derivados para cada oficina, a exemplo, da mandioca e do milho. Mascarenhas (2009) remarca que degustar um prato tradicional possibilita uma integração profunda das culturas do turista e da comunidade receptora, permitindo que se vivencie uma experiência a partir do conhecimento da origem e significado da iguaria para a comunidade local, visualizando o prato e apreciando o sabor do mesmo.

- Roteiro *Kupa*

Kupa é mandioca em *Akwẽ* com a qual se faz a maior parte dos pratos tradicionais, propõe-se então uma atividade direcionada para este alimento, que permita o turista conhecer do plantio ao preparo de um prato. Assim o roteiro pode seguir a seguinte ordem de visitação: roça de mandioca para reconhecer os pés e coletar as raízes; local onde é feita a farinha para conhecer os utensílios, as técnicas de preparo, participar da feitura da farinha e degustar esta comida; a casa de um Xerente para o preparo e degustação de um beiju, ou outra comida feita com a mandioca. A proposta do roteiro também se justifica pela possibilidade de envolver um número maior de indígenas, já que cada ponto de parada pode ter a frente um ou mais Xerente o que também amplia os conhecimentos trocados, uma vez que cada um tem sua “bagagem cultural”, informações específicas sobre os saberes e fazeres que envolvem as atividades propostas.

Atividades relacionadas a alimentação durante a viagem integram o processo de ruptura com o cotidiano e impulsiona o turista a conhecer um novo universo cultural, ao perguntar, e provar. O turista também encura a cadeia produtiva, reduzindo a distância com o produto consumido. A experiência gastronômica configura-se então como um espaço de interculturalidade, pois permite que o indivíduo descubra os limites da sua própria cultura alimentar, ao entrar em contato com alimentos do outro (BESSIÈRE; TIBÈRE; POULAIN, 2013). Ou seja, atividades que envolvem o preparo e degustação de comidas são oportunidades para que ocorram trocas culturais, nas quais os indivíduos podem identificar semelhanças e diferenças, e quiçá refletir o porquê das mesmas.

- Passeio de canoa *Tpê*

Tpê é peixe em *Akwẽ*, a proposta é um passeio de canoa pelo rio Tocantins que banha as aldeias Salto e Porteira. Os Xerente que têm uma forte relação com as águas, transmitirão aos visitantes informações sobre as espécies de peixes da região e suas técnicas de pescar. Também é um momento de os indígenas contarem e mostrarem os impactos negativos que seu Povo vem sofrendo ao longo dos anos, explicando inclusive que não haverá pesca em função da escassez de peixes decorrente dos problemas socioambientais. Chamando assim atenção dos não indígenas para os problemas vivenciados nas aldeias e quiçá despertar o interesse dos visitantes em colaborar de alguma forma para a salvaguarda dos saberes e fazeres que envolvem esta prática. Uma vez que turistas que participam de atividades deste tipo, normalmente são pessoas que buscam conhecer as diversas questões socioculturais e ambientais que permeiam a realidade visitada. Honorato (2020) reitera essa possibilidade ao dizer que o turismo é um meio para conscientizar as pessoas da importância das terras indígenas para os modos de existir dos indígenas e propiciar uma possível sensibilização a partir do contato direto com a natureza.

- Banhos de rio *kâtdêkwa*

Kâtdêkwa na cosmologia *Akwẽ* é dono das águas. Os rios e córregos além de proverem os peixes para alimentação, além de outras funções já mencionadas, também são lugares de diversão, banhar-se e brincar nas águas é uma alegria, são momentos de descontração. Propõe-se então o banho de rio como um mergulho na cultura, na realidade vivida pelos Xerente. Um momento para o turista contemplar a natureza, observar o universo indígena e ser instigado a pensar sobre a realidade indígena, as formas como os indígenas interagem com a natureza, sentindo-se parte dela.

É importante compreender essa relação de integração e respeito e se possível aprender também a respeitar mais o meio ambiente do qual fazemos parte. Falcón (2014) lembra que os turistas gastronômicos procuram diferentes experiências, não somente as culinárias, são atraídos também pela natureza, história e arquitetura, etc. Sua satisfação depende de como conseguem integrar-se a tradição, com as pessoas e o ambiente, assim como a autenticidade da experiência, resultante do lugar, do produto e das pessoas relacionados a gastronomia.

- Oficinas de artefatos

Os Xerente fazem vários artefatos, os quais envolvem diversos saberes e fazeres desde a escolha da matéria prima até o seu uso. E, atualmente, são poucos os indígenas que fazem os artefatos tradicionais. Dessa maneira, as oficinas podem ser uma das formas de manter e

incentivar essa tradição. Os anciões são os que geralmente fazem esses artefatos e alguns me relataram que por vezes deixam de fazer, pois não tem mais condições físicas de ir para a mata coletar as matérias primas e que os jovens não buscam aprender. Assim a oficina se inicia com a coleta da matéria prima e termina com o artefato pronto, cada participante fazendo a sua peça para que conheça todo o processo de feitura. Sendo toda atividade orientada pelo ancião.

A oficina além de ser uma maneira de valorizar esses saberes e fazeres que os anciões têm sobre a produção de artefatos, também pode ser um incentivo para que os jovens aprendam, ao verem os turistas aprendendo e pagando para aprender. E para aprender terão que recorrer aos anciões para acessar esse conhecimento, favorecendo esse encontro de gerações para transmissão de saberes tradicionais. Pois a partir do turismo gastronômico, Baouali, Hadjiedj e Amel (2014) afirmam que podem ser desenvolvidos marcadores de identidade, valores perdidos podem ser ressignificados, ocorrendo o incentivo a visita e as partilhas, e sobretudo há proteção e preservação do patrimônio para ser transmitido a gerações futuras.

- Rodas de Conversa

É um momento propício para expor e trocar informações, e aproximar os envolvidos. Uma atividade a ser desenvolvida ao ar livre, sobre a sombra de uma árvore, como ocorre no cotidiano Xerente. As rodas podem ter temas diversos, dependendo de quem for o responsável pela mesma, um ancião, por exemplo, pode falar sobre as histórias e estórias do seu Povo. Já um caçador pode contar sobre suas caçadas, as técnicas usadas, e outras questões atreladas a caça, e um Cacique pode discorrer sobre o seu papel dentro da aldeia, a realidade e as lutas de seu Povo.

Os povos indígenas possuem um patrimônio muito rico e a sociedade pode conhecer suas crenças, seus ritos, de uma forma mais sustentável e equilibrada. E este intercâmbio entre os não-indígenas e os indígenas tem um papel essencial na sensibilização para o uso dos recursos naturais, visto que os indígenas têm uma união de respeito com o meio ambiente (ANDRADE; AMIN, 2016). A roda de conversa configura-se então como um momento para o turista conhecer o passado e o presente dos Xerente, suas crenças, suas lutas, e assim poder compreender melhor a realidade visitada, uma viagem simbólica por este universo indígena.

- Museu *Akwẽ*

Na aldeia Porteira já está em andamento um projeto para construção de um centro cultural, de acordo com o Devanir Xerente, presidente da Associação que está a frente desta ação, o espaço tem com um dos seus objetivos a recepção de turistas, já que esta aldeia é uma

das 12 aldeias do Projeto *Rowẽ*. Considerando que suas irmãs Elizabete e Eliete Xerente já haviam proposto fazer um museu em homenagem ao Seu João Sonzẽ, quando este faleceu, o qual é pai destes três indígenas. A proposta então é otimizar o uso do centro e executar a ideia do museu, visto que a princípio não está previsto atividades culturais, nem mobília para ocupá-lo. Assim, uma parte do centro cultural seria usado para criar o museu que neste caso, referenciaria o Povo Xerente e não apenas um Xerente.

Um museu na comunidade age como indutor do turismo responsável e sustentável. Pois exerce um papel importante na sensibilização e conscientização do turista sobre o respeito e a responsabilidade em relação ao patrimônio do local de forma integral, ou seja, do natural ao cultural. Este equipamento cultural tem lugar especial na mente dos turistas, já que nele está disponível de modo muito particular, parte do conhecimento procurado durante uma viagem (INSTITUTO BRASILEIRO DE MUSEUS, 2013). O museu atua diretamente na valorização e salvaguarda dos elementos culturais, pode agregar valor ao centro cultural e tornar-se um local de referência para indígenas e visitantes encontrarem informações sobre o patrimônio alimentar deste Povo e de sua cultura como um todo.

- Produção e venda de *Souvenirs*

O *souvenirs* são objetos por meio dos quais os viajantes guardam uma lembrança de sua viagem. Neste contexto, os produtos alimentares, as bebidas, os utensílios podem ter um lugar importante (BESSIÈRE; POULAIN; TIBÈRE, 2013). Os Xerente podem vender seus artesanatos tradicionais aos turistas, e aqueles feitos com capim dourado, que inclusive já são vendidos nas feiras de Palmas para turistas. Os Pataxós, por exemplo, de acordo com Grünewald (2015) foram incentivados a vender artesanatos, como uma alternativa econômica já que suas atividades agrícolas e pesqueiras eram pequenas para o sustento das famílias. Com o passar do tempo diversificaram os artefatos que faziam a partir de capacitações e atualmente a venda destas peças para turistas é uma de suas principais fonte de renda.

Também podem preparar *souvenirs* comestíveis, por exemplo, os diversos tipos de paçoca. Sendo o momento destinado a produção do artesanato e das comidas mais uma oportunidade para a transmissão dos saberes e fazeres. E o turista ao comprar estes produtos está colaborando para valorização, e difusão da cultura Xerente ao levar esses produtos para seus locais de origem, além de ser mais uma fonte de renda para os indígenas. Bessière, Poulaín e Tibère (2013) afirmam que os alimentos são *souvenirs* que materializam o elo entre o aqui e o outro difundindo sabores, perfumes e o imaginário. Reproduzir uma receita da outra cultura no seu cotidiano reativam a sensação de férias, rememoram os momentos vividos.

As atividades acima podem colaborar com a salvaguarda e a valorização do patrimônio alimentar, pelos motivos já discutidos em cada item. E de uma forma geral porque a presença do turista na aldeia mostra ao indígena que a sua cultura tem valor. Cultura esta que muitas vezes é alvo de preconceitos, fazendo com que alguns se distanciem da mesma para não serem discriminados, ou não verem valor simbólico na mesma. Assim o interesse do turista em conhecer a cultura indígena pode elevar a autoestima dos Xerente e incentivá-los a manter suas tradições.

Esses encontros interculturais a partir do turismo também são possibilidades de desconstruir os estereótipos e preconceitos sobre a vida nas aldeias e dos indígenas. Pois o turista evidenciará e poderá compartilhar com outras pessoas a diversidade dos saberes e fazeres indígenas. Por exemplo, quando você tem a oportunidade de acompanhar um Xerente preparando uma carne moqueada, que requer força física e horas para ficar pronta, ou quando aprende que os Xerente ficam dias na mata para conseguir uma caça, fica difícil aceitar a falácia de que “índios” são preguiçosos.

Andrade e Amin (2016, p. 16) seguem a mesma linha pensamento ao afirmarem que o turismo em terras indígenas pode “construir um novo modelo de turismo e turista, um turismo que respeite e valorize a cultura de um povo e suas tradições e de turistas que tenham uma visão mais sustentável do meio ambiente, quebrando os paradigmas sociais de que quem vive na floresta são só os selvagens desprovidos de cultura e que estão parados no tempo pelo fato de não viverem como as pessoas urbanas.”

Participar das atividades propostas também mostra aos turistas que os indígenas possuem um patrimônio cultural composto de elementos materiais e imateriais que não condiz com ideia de que não tem cultura, ou tem uma cultura “atrasada”, como se propaga por vezes no senso comum. Os turistas também podem reconhecer algumas características indígenas em sua própria cultura, como por exemplo, comer farinha de mandioca, beijus, dormir em rede, entre outros. O inverso também pode ocorrer, ver nos indígenas costumes que inicialmente era apenas de não-indígenas. Jimenez (2013) diz que é justamente nesta relação dialógica entre o eu e o outro que se definem semelhança e diferença, familiaridade e estranheza, nós e os outros como abstrações sociais da percepção, da emoção, da explicação e junção do ser, o fazer e o saber de cada sujeito no mundo.

Busca-se anular os estigmas sociais referentes à história dos indígenas e afrodescendentes na América Latina e reconhecer a importância, da influência, da resistência e a opressão pela qual passaram esses povos no bojo da dominação, da representação e da valorização do espaço continental (COSTA, 2017). Esses encontros permitem aos indígenas e

não indígenas encontrarem semelhanças e diferenças entre suas culturas, pois culturas são dinâmicas e como visto as interações culturais entre os Povos Originários do Brasil e não indígenas começaram há mais de 500 anos com a invasão dos europeus.

Em suma o turismo em territórios indígenas pode trazer os seguintes benefícios imateriais: proteção da cultura de um local, compreensão e intercâmbio cultural, valorização do acervo patrimonial comunitário, fortalecimento da etnicidade e orgulho cultural, intensificação cultural, enriquecimento da cultura tradicional, reconstrução das identidades locais (CORBARI; BAHL; SOUZA, 2017^a). Cruz (2012, p.96) lembra que “A durabilidade de um bem tangível ou intangível sempre esteve diretamente relacionada à sua valorização cultural, simbólica ou econômica pela sociedade envolvente”.

Ou seja, o turismo também pode colaborar com a salvaguarda e valorização do patrimônio alimentar dos Xerente a partir da geração de renda, visto que um dos fatores apontados pelos indígenas para não realizarem mais algumas de suas tradições é a prática de outras atividades que são geradoras de renda, as quais lhes permitem adquirir bens necessários para sua existência, o que inclui a compra de alimentos

Com o desenvolvimento do turismo étnico indígena gastronômico, os Xerente podem ter uma renda a mais a partir da sua própria cultura, possibilitando que continuem vivenciando suas tradições. Uma vez que a renda gerada pelo turismo pode contribuir para aquisição dos bens que necessitam, e o tempo antes destinado a outras atividades, poderá ser usado para, por exemplo, plantar mais, aprender e/ou fazer os artefatos e/ou um moqueio, ou ainda preparar comidas tradicionais. O que contribui diretamente para que saberes e fazeres do seu patrimônio alimentar continuem sendo praticados e transmitidos de geração em geração, e consequentemente atraindo turistas e os benefícios que podem ser induzidos pelo turismo.

A geração de renda a partir do turismo também pode ser um incentivo para que os jovens aprendam as tradições, pois estes passam a ver que também podem viver de sua cultura, mas para isso precisam aprendê-la, o que gera um ciclo de valorização simbólica e monetária, e de salvaguarda da cultura. A exemplo, dos jovens Yanomami que veem no ecoturismo uma possibilidade de obter alguma renda, mas também de conhecer mais sobre a sua própria cultura. O desejo de trabalhar com os turistas e de subir o Yaripo está motivando os jovens a buscarem mais conhecimento junto aos anciãos, para aprender mais sobre os seres que habitam aquela região e sobre como respeitá-los, para também poderem compartilhar com turistas (PLANO DE VISTAÇÃO DOS YANOMAMI, 2017).

Semelhante ao caso das etnias *Taurepang, Makuxi e Wapichana* de Roraima, no qual o turismo trouxe para os povos indígenas melhorias na autoestima, na valorização da cultura e

um aumento no interesse dos mais jovens em aprender a língua materna. As festas típicas e o artesanato também passaram a ser mais procurados. E no aspecto ambiental verificou-se o interesse na conservação do meio ambiente, na redução das queimadas, manutenção das trilhas e limpeza nos arredores da comunidade (BRANDÃO; BARBIERI; REYES JUNIOR, 2015).

Esses exemplos evidenciam que um dos pontos fortes do turismo étnico em territórios indígenas é a interação entre os habitantes mais antigos, os pajés, com as novas lideranças e a população jovem que são encarregados de atividades específicas. Abrindo possibilidades para que os indígenas de diversas gerações se sintam valorizados como atores locais atuantes na preservação de suas tradições (LIMA; CORIOLANO, 2015). Uma vez que o fomento do turismo com características regionais, autóctones e diferenciadas em territórios culturais mostra que a cultura indígena pode conduzir um processo voltado ao local. Repensando o desenvolvimento regional por meio do turismo, estimulando ações coletivas que fortaleçam o uso comunitário dos recursos. Ao considerar que a valorização da cultura local pode propiciar a autoafirmação identitária e melhoria das forças produtivas (JESUS NETO, 2014). Ou seja, o turismo pode ser um dos caminhos para os indígenas ressignificarem sua cultura, ampliem suas fontes de renda e preservem seus patrimônios para que não se tornem apenas memórias.

O turismo pode ser visto como um vetor de inovação dentro das dinâmicas de recomposição dos patrimônios alimentares. Em consequência da confrontação e negociação as populações locais são levadas a partir do contato com os turistas a inovar e recompor seus patrimônios alimentares, inovando a partir do turismo, mas preservando suas bases identitárias. Reforçando a organização social local e estimulando sempre o equilíbrio entre o econômico e o cultural (BESSIÈRE; POULAIN; TIBÈRE, 2013). Bessière (2013) segue esta mesma linha de pensamento ao dizer que a promoção de um patrimônio também ocorre pela alteridade, o que significa que o encontro entre o turista e o local, possuidores de culturas diferentes pode fazer com que os locais reposicionem e repensem seus sistemas de valores, criando um novo valor social para o patrimônio, e que na ausência desse confronto pode ocorrer até a perda do patrimônio.

Ressalto que os turistas também podem colaborar para valorização e salvaguarda do patrimônio cultural do visitado a partir de suas formações profissionais, ao oferecer aos indígenas atividades de capacitação ou de cunho lúdico nas áreas que dominam. A proposta do turista ser um propulsor de capacitação ou de uma experiência para lúdica para o visitado, surgiu em 2007. Na época, eu era mestrandra do curso de Turismo e Hotelaria, e o Chef de cozinha Ofir Oliveira era professor convidado do curso de gastronomia da UNIVALI, juntos organizamos e fizemos roteiros gastronômicos sem fins lucrativos para o estado do Pará

denominados de Expedição Amazônia, ao todo foram seis expedições. Os turistas em sua maioria eram estudantes, professores, pesquisadores e profissionais da gastronomia.

Esse turistas conheciam locais de produção, feiras, mercados, entre outras atividades. Em troca dos serviços que faziam uso, ofereciam capacitações e atividades lúdicas aos estabelecimentos envolvidos no roteiro, os quais escolhiam conforme suas necessidades, o que seria realizado pelos turistas. Tivemos, por exemplo, funcionários de um complexo turístico que receberam cursos de higiene e manipulação de alimentos ofertados pelos viajantes, uma pousada que recebeu um relatório de sugestões de melhorias para a infraestrutura do local e do cardápio, uma análise sensorial feita de forma lúdica para crianças na Ilha do Marajó, entre outras atividades.

No caso dos Xerente, vejo que a dinâmica acima pode ser reproduzida, excluindo a troca de serviços, pois não seria justo diante da situação socioeconômica dos indígenas. Assim as capacitações ou atividades lúdicas ofertadas pelos turistas seriam voluntárias. Creio que a proposta seja viável, pois desde que iniciei minha vivencia com os Xerente, pessoas com quem convivo manifestam interesse em conhecer Povos Indígenas e colaborar com a causa indígena, mas não sabem como acessar uma etnia e nem de que forma podem ajudar. Esse interesse também é manifestado nas redes sociais das páginas sobre questões indígenas. E não se trata apenas de uma constatação empírica, há constatação acadêmica como já foi exposto aqui na tese de que os turistas dos segmentos em questão buscam engajar-se nas causas locais. E os Xerente por sua vez necessitam de capacitações para desenvolver o turismo e para preservar seu patrimônio. E reconhecem que necessitam de ajudar para desenvolver certas atividades e solicitam a colaboração daqueles que têm como amigos, parceiros, eu mesma, já fui solicitada algumas vezes para contribuir na escrita de projetos, por exemplo.

Assim, um fotógrafo que vai visitar a aldeia, pode ofertar uma oficina de fotografia, que colaboraria por exemplo para que os indígenas registrassem seu patrimônio para si mesmo e/ou para divulgá-lo enquanto atrativo turístico, da mesma forma, um *videomaker* pode gravar um vídeo ou fazer um documentário. Um agrônomo pode ensinar técnicas para melhorar a produção das roças, um engenheiro florestal pode ensinar técnicas de manejo, um chef de cozinha pode ajudar a escrever um livro, ou dar visibilidade as mulheres Xerente que cozinham, entre outros. As atividades lúdicas também são bem vindas, quem sabe uma oficina de desenho, os Xerente são muito hábeis em desenhar enfim são inúmeras são possibilidades. Um dia de brincadeiras, há muitas crianças nas aldeias, e elas adoram quando tem atividade dessa natureza. Enfim são inúmeras as possibilidades de colaborar.

4.4.2 As opiniões dos Xerente sobre a possibilidade de desenvolver atividades turísticas em suas aldeias

Nesta seção analiso dois tipos de falas: as falas que surgiram espontaneamente, ou seja, a palavra turismo apareceu em conversas durante a observação participante que não tinham esse assunto como tema; e falas que foram resultantes das minhas perguntas sobre o assunto em questão.

Nas falas espontâneas, a primeira menção foi durante o preparo de um berarubu, estávamos conversando e comentei que ficava encantada com a cultura deles, então uma das indígenas virou para mim e disse “Dizem que tem turista que paga muito para ver isso aqui, que paga bem, quer conhecer a aldeia”. A segunda menção aconteceu em uma conversa, onde eu elogiava a beleza da aldeia, então a liderança da aldeia comentou que tinha vontade de desenvolver turismo na aldeia, que era um sonho, já havia conversado com algumas pessoas e que já trabalhavam com turismo, as quais tinham ofereceram-se para ajudar. Quando perguntei o que queria fazer, descreveu-me um balneário, um lugar onde as pessoas iriam para tomar banho no rio, beber e comer e que iria construir uma estrutura em alvenaria para receber os visitantes.

Na terceira situação, não houve a menção da palavra turismo, mas a ideia proposta na fala, pode ser compreendida como turismo. Em uma conversa sobre valorização da cultura, transmissão de saberes, uma indígena me disse que uma vez uma pessoa tinha levado um grupo de pessoas em um ônibus para conhecer a aldeia, que tinha sido bom porque tinham vendido bastante artesanato. E me pediu para eu organizar um grupo de pessoas para levar, que poderiam pintar as crianças para mostrar aos visitantes e vender o artesanato.

Nas três falas o turismo aparece exclusivamente como uma nova fonte de renda, ou seja, vislumbra-se apenas a renda que a atividade pode gerar. Uma ideia limitada do turismo e que se executada apenas com esta finalidade, pode trazer mais malefícios do que benefícios. Pois na segunda a fala a proposta era fazer uma construção nos moldes não indígenas para atender os turistas, descaracterizando o ambiente. E ofertar um serviço que pode acarretar problemas em função do consumo de bebidas alcoólicas, resíduos sólidos, poluição sonora, queixas comuns neste tipo de espaço de diversão. E talvez, ainda ficar sem a renda esperada, pois é comum que as pessoas levem em caixas térmicas suas comida e bebidas nestes passeios na região estudada.

Na primeira e terceira fala os turistas seriam atraídos pela cultura Xerente. No entanto, terceira fala menciona-se a possibilidade de vestir a crianças para os visitantes verem, o que é preocupante, pois indica uma espetacularização da cultura, já que nas aldeias, os indígenas não

andam mais pintados no dia a dia, pintam-se apenas para as cerimônias. Mas eles não entendem desta forma, nem tão pouco querem passar uma imagem que não é real, eles querem agradar, pois sabem que os não-indígenas gostam de ver “índios pintados”. Faço essa afirmação, pois algumas vezes desenvolvi algumas ações benéficas com os Xerente e eles sempre agradeciam e diziam que iam pintar as crianças para receber as doações, eu respondia que não era preciso. O que recaiu na discussão sobre os preconceitos e estereótipos, nesta situação, os próprios indígenas os reproduzem para não parecerem que não são “índios” para os não-indígenas e assim agradá-los.

Abaixo as respostas que obtive a partir das entrevistas que tinham por tema o turismo étnico indígena nas aldeias. Ressalto que para a coleta das opiniões dos Xerente sobre o turismo, estava previsto oficinas nas aldeias, nas quais eu apresentaria e discutiríamos o tema com as pessoas que tivessem interesse em participar. Porém a pandemia impediu a aplicação desta técnica de pesquisa. Como explicado na metodologia, o caminho encontrado para solucionar esta situação inesperada, foi contactar via telefone e/ou pelo aplicativo *WhatsApp* os indígenas que dispunham deste recurso, e fazer uma entrevista, o que resultou em um número menor de participantes nesta etapa da pesquisa. Abaixo as opiniões emitidas pelos Xerente, seguidas das análises.

Seria uma possibilidade muito grande porque nos poderíamos envolver as pessoas que sabe artesanato, as pessoas que fazem pintura, as pessoas que cozinha, as pessoas que fala da história. Seria uma ótima ideia da gente fazer alguma coisa. Na verdade, falta isso! Porque eu mesma se disser aqui, a professora vai chegar, começam eu quero me pintar, quero mostrar que eu sou índia, as crianças mesmo. Porque os de 12, 13 anos já ta com vergonha, será que vou me pintar? Será que eu vou ganhar alguma coisa? Será que vou falar a língua (Akwẽ)? Será que vou falar português? Será que vão entender se eu falar de comida típica? (Eliete Xerente, Aldeia Porteira, 2020).

Na resposta acima nota-se que há uma visão mais ampla das atividades que podem ser desenvolvidas a partir do turismo e há o entendimento de que este pode colaborar para a salvaguarda e valorização da cultura. Fica claro também que as crianças têm orgulho de serem indígenas, já os adolescentes têm vergonha e dúvidas sobre como agir quando recebem visitas. Isso indica que para desenvolver o turismo é necessário que sejam desenvolvidas diversas atividades, palestras, oficinas, entre outras atividades para que compreendam o que é o turismo, como pode ser desenvolvido e de quais formas podem integrar-se, caso queiram.

A questão de turismo é muito bom sabe porquê? Porque traz tipo um mercado. Tem a casa de cultura onde vai ser adequado para receber turista. Então é muito importante é onde as mulher entra no mercado, as mulher com o artesanato, os homens entra com as frutas, o cerrado, amostrar que nós Akwẽ temos riquezas na mão (Devanir Xerente, Aldeia Porteira, 2020).

Na resposta acima, o turismo aparece como um indutor de três impactos positivos: o primeiro é diversificação da oferta de trabalho, expressa na frase “Porque traz um tipo de mercado”, ou seja, há uma opção a mais para trabalhar e consequentemente gerar renda; o segundo é a inserção da mulher no mercado de trabalho, o que representa um avanço, pois tradicionalmente na cultura Xerente a mulher é subjugada ao homem, destinada apenas aos serviços domésticos, não tem poder de opinião, um posicionamento cultural quem vem sendo transformado pelas novas gerações e que reflete neste fala quando o turismo aparece como um espaço para homens e mulheres trabalharem. Sobre essa relação entre turismo e a participação das mulheres, e por fim o turismo é apontado como uma forma de mostrar que os Xerente têm um patrimônio cultural e natural diverso.

Depende porque assim nós aqui da Aldeia Porteira já recebeu várias personalidades importantes como Edgar Morin francês o filósofo francês, a princesa da Bélgica e várias outras pessoas importantes. Eu acredito assim que se não tiver influência política, se o turista tratar diretamente com nós aqui da aldeia eu acredito que terá a valorização da cultura. Porque assim sabemos que têm muitos atravessadores que às vezes falam que ajudam, mas não ajudam. Porque assim até então aqui a nossa escola na época que veio a princesa da Bélgica, o pessoal do Estado ficou preocupado, aí vieram aqui tentar maquiar porque a nossa escola estava em péssimas condições, ela estava caindo aos pedaços! Graças a uma ação da igreja adventista, da escola adventista de Brasília a nossa escola ficou linda! Fizeram uma reforma geral na escola. Porque a depender de alguns órgãos, dos órgãos responsáveis como o estado e assim essas personalidades que chegaram, não iam encontrar nada. Não era cacique, não era nada, mas eu acompanho de perto que algumas lideranças daqui da aldeia fizeram alguns pedidos documentados para que temos o apoio dessas pessoas que fosse ajudar em alguma coisa. Eu acredito que essa questão da visita de turistas aqui na aldeia por exemplo igual lá no Xingu. Eu falo isso porque eu já conversei com algumas pessoas amigos que que é do Xingu lá, eles lá eles têm a pessoa quando quer visitar os indígenas têm um valor x lá que que eles têm que pagar para fazer visita. A forma de visitação é desse jeito, não é à toa que a gente acompanha na mídia que muitas celebridades vão lá para visitar as festas tradicionais. E assim não é diferente aqui eu acredito que se for para tratar diretamente com os indígenas seria um ganho mas se for procurar às vezes a FUNAI principalmente a FUNAI que é um dos atravessadores só tem o nome Fundação Nacional do Índio mas eu falo assim com propriedade que eles não tem essa visão, talvez assim a sensibilidade da vivência do indígena! Eles só querem tá na frente quando tem alguma visitação de alguma pessoa, alguma personalidade importante aí estão lá para dizer que estão cuidando dos indígenas, mas na verdade não faz se quer nada pelo povo indígena, nem assim questão de às vezes fiscalização da terra indígena! Se for diretamente tratado com as lideranças da aldeia creio que seria um assunto muito importante (Cacique Thiago, Aldeia Porteira, 2020).

Nessa resposta há alguns pontos a serem analisados, primeiro a questão dos indígenas não receberem o suporte que lhe é de direito pelos órgãos de Governo. Reforço que durante a pesquisa, ouvi várias queixas neste sentido, principalmente relacionadas a saúde, a exemplo, da falta de atendimento médico e de remédios. O que pude constatar, pois uma das vezes me cortei cozinhando e fui a posto de saúde da Aldeia Porteira, não havia nenhum medicamento para passar no ferimento, o qual foi apenas higienizado com soro fisiológico e amarrado na gaze,

pois nem esparadrapo tinha para um curativo. No armário vi apenas algumas unidades de xarope. Essa realidade pode ser compreendida como exceção territorial, termo cunhado por Costa (2017) definido por uma recíproca determinação entre ausências do Estado, do mercado, das organizações, entre outros e presença do sujeito localizado com seus bens culturais.

Fica claro na resposta acima também que os Xerente conhecem os seus direitos, o inclui a autonomia sobre suas terras e lhes permite decidir o que querem ou não em seus territórios. E que buscam informações sobre as questões indígenas, tanto que é mencionando o exemplo de outra etnia que desenvolve o turismo. Reconhece-se também que o turismo pode valorizar a cultura Xerente e gerar renda desde que seja gerido pela comunidade, um posicionamento que pode ser entendido como “A capacidade indígena de rearticular a influência dos brancos em diversos aspectos e ressignificar seus objetos pode ser aplicada à leitura de como organizam a atividade turística e a compreendem no contexto atual” (NEVES (2016, p.7).

Não é fácil trazer turismo para aldeia, Funai já permitiu, mas se for sem consentimento (dos indígenas) eles (turistas) não entram na aldeia. Os índios não gostam, eles têm preconceito. Por mim ia ser bom, mas difícil de convencer o povo daqui (Eliene Xerente, Aldeia Porteira, 2020).

Essa fala reafirma que os Xerente são cientes da sua autonomia e que primam pela mesma. Ramos e Ferko (2018) destacam a importância dos indígenas terem respeitada sua condição humana e de ditar seus desígnios, devendo ser consultados e ter manifestação livre, prévia e informada em todas as fases que envolvam políticas públicas de turismo em terras indígenas brasileiras. Não cabendo à FUNAI, embasada em uma suposta tutela indígena, ir de encontro aos desígnios e deliberações dos próprios indígenas.

Quanto a possível resistência a visitantes, remarcando que essa possibilidade apareceu apenas nesta fala. Pelo observado, creio que esta possível recusa pode estar relacionada ao que foi mencionado na resposta anterior, alguns visitantes, o que inclui pesquisadores, agentes do Poder Público vão nas aldeias coletam as informações que desejam, conseguem votos, e não retornam mais as comunidades, assim alguns indígenas passam a duvidar ou desacreditar que a presença de visitantes possa resultar em benefícios para as aldeias.

Então eu tô montando minha aldeia e lá o que nós vamos trabalhar é justamente o turismo, agroecologia e alimentação, aquela ideia que vinhamos conversando há bastante tempo, lembra? Essas propostas são projetos muito bom. Inclusive o local que eu escolhi é muito lindo, tem uma cachoeira, pode estar fazendo trilha de bike para chegar até a cachoeira. Em relação a alimentação, queremos oferecer pratos típicos da aldeia, carne moqueada, berarubu. Então existe várias comidas típicas que nós queremos resgatar e oferecer ao turismo e a própria comunidade porque o que estamos vendo é que a cultura está indo embora, se perdendo as tradições culturais! Queremos promover jogos indígenas nessa aldeia porque hoje em dia não tem mais as festas tradicionais então queremos oferecer os jogos e as festas tradicionais. São

alguns dos pequenos projetos, mas ainda estamos tendo muita dificuldade para escrever, até se você quisesse vir nos ajudar, mas ainda não temos estradas, está um pouco dificultoso. Hoje tem reunião com a comunidade, somos sete famílias que vamos morar lá, reunir para nós começarmos a dar o ponto pé inicial de escrever, de tudo isso. (Vanessa Xerente, Aldeia Salto, 2020).

Nessa fala o turismo já aparece como uma proposta para ser um dos vetores de valorização e salvaguarda da cultura Xerente em uma nova aldeia a partir de diferentes atividades culturais e das belezas naturais, nota-se que há uma visão mais ampla do que pode ser desenvolvido. A proposta de gestão da atividade, assim como na fala do Cacique Tiago tem a frente a comunidade, o que indica que eles querem tomar a decisões sobre o que acontece em seu território. O turismo não está mais só no plano das suposições, passa a ser trabalhado para que se torne uma realidade. E enquanto pesquisadora fico feliz de saber que minhas propostas estão sendo ponderadas e que solicitam minha participação, assim há uma possibilidade das teorias se tornarem práticas, e a academia colaborar para o bem estar da sociedade.

Uma vez que a universidade pode e deve fazer as propostas para melhorar realidade estudada, mas a força e o sentido do patrimônio-territorial estão no sujeito localizado, e não na cabeça de quem pesquisa ou pensa em preservá-lo. É a população quem tem o poder de revelar e assumir o destino do seu lugar e tudo que o que este constitui, pois é a guardiã da preservação cultural e da difusão da memória, até onde deseja (COSTA, 2017).

A minha visão, a visão do Povo Xerente, eu acho muito bom as pessoas de fora chegar porque nós trabalhamos com artesanato né, então o artesanato hoje, como tive conversando com uma amiga minha ontem, ela falava assim “se não fosse as encomendas, essa crise que tá né, ela tinha passado fome, tinha passado necessidade”. Então sobre o turismo tem muito tipo de artesanato que nós podemos trabalhar de volta, artesanato da palha faz várias coisas. A cultura está se esquecendo, se perdendo, então se tiver a pessoa de fora na aldeia, o turista, o indígena mesmo vai se preocupar, vai dizer “meu Deus tá vindo um povo aqui com um monte de dinheiro e nós não temos artesanato, vamos trabalhar, vamos guardar, porque quando vier na próxima a gente tem isso”. O próprio turista mesmo pode tá dizendo “quero isso, quero aquele artesanato que vocês faziam assim, faziam aquilo”. O próprio turista cobra e a pessoa (indígena) vai interessar para ter que vender. Quando eu fazia artesanato com meu pai, ele vinha barco de Miracema para aldeia, aí vinha aquele monte de turista, eles comprava era um monte, eles andavam as aldeias todinha tirando foto. Até para tirar foto, eles pagavam! E não precisava que a gente cobrava, eles mesmo davam, diziam pega para você, para comprar uma bolacha, comprar uma coisa quer você quer, tiravam foto e davam pra gente. Sabe quem tirou isso aí? A FUNAI, a própria FUNAI fez um documento que não era mais entrar dentro da reserva. [...] Sabe quem trazia? Era um barqueiro, ele conhecia, era acostumado de trazer muitas pessoas. Então os turistas chegavam na praia de Miracema e falava “Vamos lá nas aldeias é o único lugar que você pode visitar”. Ele trazia, sabia o lugar certinho. E ela mesma (funcionária da FUNAI) fez o papel (documento que proibia a entrada de turistas) e tirou o direito da boca de muitas pessoas! Eu falei pro meu pai que ela foi muito errada porque ela tinha o salário dela, e os indígenas? Tavam vendendo as coisinhas nas casas dele. Aí acabou a entrada, era na Aldeia Porteira. Aí nós tivemos que nos virar, sair por aí vendendo. Se quisesse vender tinha que sair. E hoje tá voltando. Hoje nós temos como receber, se quiser receber os turistas, vindo tem que avisar o cacique, a comunidade da aldeia que é bem vindo e a gente é muito feliz por isso porque a gente acaba fazendo o

dinheirinho da gente e isso é muito bom! Minha cabeça nessa aldeia aqui era é um dia receber pra fazer comida, a comida típica da época do pequi, do caju, um doce de caju, um beiju, mostrar o que nos comia. Mas não é tão difícil não, é só a gente lutar por isso para conseguir. (Elizabete Xerente, Aldeia Piabinha, 2020).

A fala acima remete a diversas questões que são analisadas seguindo a mesma ordem em que aparecem. Primeiramente, fica claro que, atualmente, o comércio do artesanato em capim dourado é hoje uma das principais fonte de renda, e a renda gerada pelo turismo aparece como uma motivação para que se produza não só as peças em capim dourado, mas também os artefatos tradicionais. Elizabete conta que a aldeia já recebeu turistas, o que chamou bastante minha atenção, pois desconhecia totalmente essa informação. Pela descrição a visita dos turistas nas aldeias era feita sem nenhum planejamento e os visitantes não buscavam conhecer a cultura local e sim sanar a curiosidade de “ver um índio”!

No entanto, a lembrança que Elizabete tem é positiva em função da renda gerada pelo turista, uma visão limitada do turismo, o que se deve a falta de conhecimento e de entendimento de que o turismo é um sistema que envolve diversas variáveis e agentes que podem gerar vários impactos positivos e negativos, indo muito além de uma simples troca comercial. Por exemplo, Elizabete conta que os turistas tiravam fotos com os Xerente e que os visitantes davam dinheiro para que comprassem uma bolacha, ou outra coisa, sem que precisassem pedir, o que é visto por ela forma positiva. Mas ao meu ver é uma situação negativa, pois está permeada de preconceitos e desrespeito, primeiro porque pelo relatado o turista dava uma quantia ínfima seguida de falas que remetem muito mais ao conceito de esmola do que pagamento por um serviço prestado. E sem dúvida não é este o tipo de relação que deva ser estabelecido entre visitante e visitado.

Ao final da fala, fica claro que para ela, o turismo continua sendo uma atividade desejada, mas agora voltada para alimentação e sob o controle da comunidade. Este posicionamento da autogestão é importante para evitar que agentes externos imponham seus posicionamentos em detrimento aos desejos da comunidade.

Esse pensamento do turismo é muito boa! Os Xerente têm as práticas, as habilidades, o jeito de andar, o jeito de pescar na canoa, eles sabe qual o peixe que se pega no rio Tocantins, nos córregos. E também com relação a artesanato, elas (indígenas) fazem muito artesanato feito de capim dourado, de buriti, têm vários artesanatos. Tem a feirinha em Tocantínia também. Se tivesse um projeto que podia aprovar para fazer um curso para ensinar os mais jovens, os novo a aprender, a fazer artesanato com coco, tipiti, borduna. Não deixar de fazer esse artesanato que é o patrimônio cultural do Povo Akwẽ. Também a visita do turista chama a atenção daqueles que gosta, vê as coisas dos Povos Indígenas, visitar as aldeias que pode vê onde que é feito, como é feito os artesanatos. Tudo isso envolve a sociedade não indígena e valorização do Povo Akwẽ. O Povo Xerente sempre tem visitante, turista na aldeia. Esse é meu pensamento sobre o turismo. É uma proposta boa que a professora tá pensando! (Silvino Xerente, Aldeia Salto, 2020).

Essa fala reconhece que a cultura Xerente é composta de diversos elementos que podem atrair o turista e que o turismo é um meio de valorizar esse patrimônio cultural. Centra-se na valorização simbólica do patrimônio e há uma preocupação marcante em preservar o artesanato tradicional.

Na minha opinião seria ótimo os turistas nas aldeias...até porque pra levar mais as histórias pra outros lugares.! Pra mim seria os anciões contarem as histórias do nosso povo! Da minha parte não têm problemas! (Lenivaldo, Aldeia Salto, 2020).

Uma fala bem objetiva que reconhece o turismo como um difusor da cultura Xerente e destaca a importância dos anciões na cultura Xerente.

O projeto (as propostas da tese) é muito bom porque primeiro é a construção e confecção de artesanato que hoje os jovens quase 100% não sabem como fazer um cofo! Então hoje para mim é muito importante essa proposta de artesanato e de contação de história. Na contação de história já vem a cultura, já vem como se chama dentro parentesco, porque tem jovem que não chama pela educação do passado como diz meu avô, chama como o toanõ (branco) chama, tio, tia e não como o Akwẽ. A roça é bom também porque a maioria não planta nadinha, mas com ajuda de alguém, no tempo que nós estamos eu acho que tem muitas mulheres com interesse de fazer. (Rosilda Xerente, Aldeia Nova Esperança, 2021).

Mais uma vez o artesanato tem destaque nas falas sobre o turismo, sempre sendo ressaltado como uma prática que deve ser valorizada e preservada. A contação de história refere-se a roda de conversa, apontada como um meio para transmitir os saberes não só para os turistas, mas também aos indígenas. Uma possibilidade que eu não tinha pensado e é totalmente possível que aconteça, pois, como dito anteriormente o interesse de um agente externo pode motivar o Xerente a juntar-se a roda de conversa. E quando os anciões fazem seus discursos, culturalmente, os demais presentes devem ficar atentos para mostrar respeito.

Este nome turista já fala que é aquele que quer conhecer novos territórios novas culturas, então a nossa cultura é riquíssima para atender essas demandas de quando você fala em Turismo. Primeiro por quê que nós ainda somos conservadores do nosso patrimônio material e imaterial. Então hoje ainda pode ser visto o artesanato feito por mulheres e homens indígenas, o que já atrai os turistas em conhecer a realidade do Povo. Enquanto falamos de patrimônio imaterial nós temos sim, a nossa história, nossos cânticos, a dança. Também, nós temos o mito, a história que aconteceu que os anciões contam sobre a origem do fogo, a origem do catitu, a origem da anta, a origem do tamanduá-bandeira então tudo isso chama a atenção. Isso só ta mente dos mais velhos, das lideranças, então falta um local pra gente porque gera financeiro (tens custos) e ninguém ainda conseguiu esse espaço. Um local não aldeia, mas isso seria um local bem distante, bem na mata, com casas de palha ao redor e no meio construísse, seria legal criar um warã, onde os turistas poderiam participar das festas. Tudo isso assim nosso Povo tem ferramenta para criar, resgatar ainda. Tudo isso é bom, nós temos a área preservada ainda, temos cachoeira atrair turista então é muito bom o que você está planejando de expor na tese (Armando Xerente, Aldeia Salto, 2020).

O autor dessa fala foi o que demonstrou ter um entendimento mais amplo do que seja turismo, provavelmente, por ter o maior nível de escolaridade (mestre em linguística) entre os participantes, o que facilita o acesso a um número maior de informações e a compreensão de conceitos. Afirma que seu povo ainda preserva aspectos materiais e imateriais da cultura, destacando que os elementos imateriais merecem atenção, pois estão apenas na memória dos anciões. E que é possível um processo de revalorização de aspectos menos evidentes na cultura atualmente. E por fim reconhece que a cultura e o território Xerente são atrativos potenciais para o turismo, propondo inclusive a construção de um espaço que reproduzisse as casas tradicionais e o *warã* (espaço que não existe mais nas aldeias) para os turistas.

Essa ideia de criar um espaço para turistas aproxima-se de propostas que visam prioritariamente atender os desejos, o imaginário dos turistas, criando inclusive espaços que não correspondem a realidade, a exemplo, do *Warã*. Repetto e Burgos (2014) afirmam que este tipo de turismo transforma o indígena em um ator de um espetáculo cultural, e o mais comum é a que comunidade seja subordina e oprimida por turistas e empresas. Não creio de forma alguma que este seja o desejo do Armando Xerente, mas a citação foi para deixar claro o quanto o turismo pode ser negativo quando implantado sem conhecimento e/ou planejamento.

Considerando todas as falas, todos os participantes opinaram que o desenvolvimento de turismo étnico indígena nas aldeias traria e/ou trará benefícios relacionados principalmente a geração de renda e valorização de elementos imateriais da cultura Xerente. A geração de renda, por sua vez foi associada exclusivamente a comercialização do artesanato, o que ao meu ver pode estar ligado a três fatores: desconhecem outras formas de gerar renda a partir de sua cultura; não veem/reconhecem em sua cultura outros elementos que podem ser atribuir valor monetário; e a falta de conhecimento mais amplo sobre o turismo dificulta a proposição de outras atividades. Ponderando também a variedade e a profundidade de informações nas falas depreende-se que de uma forma geral esses indígenas compreendem o turismo como uma atividade comercial que pode colaborar com a valorização da sua cultura a partir da geração de renda.

Uma visão que analiso como limitada diante da complexidade do sistema turístico, e consequentemente do processo para transformar um patrimônio em produto turístico, explicado por Conti e Igarza (2010) como um processo em que há a intervenção de diferentes atores do sistema turístico (diretos e indiretos) que atuam para que o patrimônio (recurso) seja dotado de infraestrutura e serviços públicos para que possa ser ofertado a partir de serviços privados. Sendo também necessário um marco legal e um planejamento que sustente o desenvolvimento da atividade.

Remarcar-se ainda que não existe uma definição universal do que é cada tipo de turismo e nem a necessidade de tal homogeneização, porém acredita-se que os pesquisadores, órgãos governamentais e as comunidades indígenas necessitam definir os conceitos para si próprios com o intuito de otimizar sua utilização, ter claro o que significa cada segmento e qual deles será base de seu discurso, planejamento e ações (CORBARI; BAHL; SOUZA, 2016). Assim para o desenvolvimento de turismo no território Xerente é necessário que estes indígenas conheçam o turismo mais a fundo para que possam decidir o que querem e como querem de forma segura, cientes dos possíveis riscos e benefícios.

4.4.3 Gestão e Desafios do Turismo Étnico Indígena

O turismo é um complexo sistema de atividades encadeadas em constante processo de transformação. É um fenômeno de interação entre o turista e o destino e de todas as atividades que permeiam essa interação. Dessa maneira, o turismo pode ser compreendido com um “bem construído”, já que sua oferta se origina em um sistema construído a partir de determinadas condições físicas, sociais, políticas e econômicas, que se adapta a diversas expectativas. Esse panorama exige que o turismo não seja abordado estritamente pelo viés econômico, sendo necessário analisá-lo, sob a ótica da sustentabilidade, como um fenômeno complexo que possui outras dimensões além da econômica, tais como as sociais, ambientais e culturais transpassada de relações e produz numerosos impactos inerentes à sua própria implementação, que devem ser tratados de forma sistêmica (BURGOS, MERTENS, 2015).

Ou seja, o turismo vai muito além da compreensão que os Xerente têm sobre a atividade, por isso, vejo como primeiro passo para o desenvolvimento de atividades turísticas no território Xerente, ou em outro território indígena a elaboração de um planejamento, no qual deve conter ações que possibilitem aos indígenas compreenderem de fato o que é o turismo, assim como os benefícios e malefícios que esta atividade pode trazer. A percepção de que os Xerente precisam compreender de uma forma mais ampla o que é turismo também é percebida por *Serewē Xerente* do Projeto Rowē, pois quando perguntei ao mesmo se ele achava que os Xerente estavam prontos para receber os turistas, tive a seguinte resposta:

Em parte, estão aptas para receber, mas não estão qualificadas, precisam de treinamento para isso porque tem que ter toda essa dinâmica de receber outra pessoa, preparar espaço, separar um tempo para receber, tudo isso tem que estar conversando com eles porque é uma coisa nova, apesar de já terem recebido visitantes, mas não foi nesta proporção, um grupo de turistas (Serewē Xerente, Aldeia Ktepō, 2020).

Proponho então com as devidas adaptações a realidade Xerente, que o planejamento para o desenvolvimento do turismo étnico indígena gastronômico siga algumas das etapas do da Acolhida na Colônia, projeto de agroturismo de base comunitária desenvolvido nas Encostas da Serra Geral em Santa Catarina. A referência a essa proposta deve-se pelo fato de tê-la estudado durante dois anos para o meu mestrado, o que me dá embasamento teórico presente na dissertação, Oliveira (2009) e empírico para afirmar que resultou na melhoria da qualidade de vida dos agricultores, no aumento da permanência dos jovens na área rural, entre outros benefícios, tornando-se uma referência em termos de autogestão e sustentabilidade.

Flores e Silva e Cunha Lima (2019) após um estudo integrativo sobre o turismo comunitário e o desenvolvimento local a partir da experiência da Acolhida na Colônia afirmam também que o turismo comunitário na condição de arranjo produtivo pode propiciar novas oportunidades de renda para grupos tradicionais e que de um modo geral permite se criem atividades turísticas integradas com a proteção ambiental, a salvaguarda cultural a partir de ações realizadas por intermédio da cooperação associativa entre uma população tradicional representada por agricultores, pescadores, indígenas e grupos extrativistas, e turistas.

O que dá embasamento para que o planejamento para o desenvolvimento do turismo étnico indígena gastronômico seja inspirado nas etapas do planejamento da Acolhida na Colônia e adaptado a realidade Xerente. Quanto a importância do planejamento, Liévano Torres, Mazó Quevedo e Torres Méndez (2018) ressaltam que os destinos que foram omissos com a importância de realizar um planejamento por falta de conhecimento sobre os princípios do turismo sustentável sofreram sérios danos na estrutura social, provocaram perda de tradições indígenas, ou a desintegração do projeto. Na página seguinte o quadro com as etapas e as referidas atividades do planejamento.

Quadro 4- Planejamento para o desenvolvimento do Turismo étnico indígena gastronômico

ATIVIDADE	ETAPA
Seminários sobre turismo	
Identificar as famílias interessadas em cada aldeia	Definição das famílias
Estabelecimento de compromisso com o projeto	
Participação em eventos da área de turismo	
Viagens de estudo e intercâmbio	Sensibilização
Identificar qual família vai ofertar qual atividade	
Definir a forma mais apropriada para unir as famílias envolvidas.	Coletividade
Capacitação	
Investimento	Implementação das Atividades
Cuidados com o meio ambiente	
Salvaguarda dos saberes e fazeres	
Formação constante	Ação Constante

Fonte: Adaptado de Guzzati (2003).

A primeira etapa referente a definição inicia-se então pela realização de seminários ministrados por profissionais de turismo que explicarão de forma clara, em linguagem coloquial o que é o turismo, quais são os elementos que constituem esse sistema e quais são os impactos positivos e negativos que podem gerar. Expondo também modelos de turismo desenvolvidos em outros territórios indígenas. Munidas destas informações, as famílias podem escolher se querem ou não fazer parte do projeto turístico, aquelas que optarem em seguir a proposta firmam compromisso.

A segunda etapa é muito importante, pois permite que os indígenas conheçam outras etnias que já desenvolvem turismo a partir das viagens de intercâmbio. Permitindo que tenham a experiência de ser turista, algo que muitos não tiveram e que é essencial para oferecer um serviço de qualidade, porque você consegue se colocar no outro e pensar no que satisfaz o visitante. Além de abrir seu horizonte para pensar em atividades que podem ser desenvolvidas

em seu território a partir das experiências vividas. Já a participação em eventos permite que o indígena conheça mais sobre o universo do turismo, identificando também os pontos em que precisa buscar mais conhecimento.

A terceira etapa é marcada por reuniões, nas quais serão definidas quais atividades cada família vai desenvolver a partir das habilidades de cada uma, fatores geracionais e de gênero, respeitando assim os papéis que exercem dentro da cultura. Por exemplo, se na família tiver um ancião, este poderá ser um condutor da roda de conversa, já que na cultura Xerente, ele é o contador de histórias, ou se na família tiver uma mulher que conheça da cozinha tradicional, esta pode ser um ministrante da oficina de pratos tradicionais, já que culturalmente é a mulher que domina os saberes e fazeres culinários, e assim por diante. A segunda meta desta etapa é definir de qual forma as famílias envolvidas com o turismo podem organizar-se, via uma associação, ou cooperativa, creio que seja o mais adequado. Como já existem algumas associações, caso desejem, poderiam apenas, somar a atividade turística, se o regimento da organização permitir.

A quarta etapa é aquela, na qual os indígenas serão capacitados para desenvolver o turismo, pois apesar da proposta estar embasada na imersão do turista na realidade Xerente, é necessário que os indígenas capacitem-se em algumas áreas: na operacionalização, aprender a forma adequada de intervir junto a um turista que desrespeitou uma regra, ou registrar uma reserva, entre outros; gestão como um todo, gestão de tempo, ou seja, aprender a dividir o tempo das atividades rotineiras com a atividades turísticas, gestão financeira, saber gerir o dinheiro oriundo do turismo, gestão das relações, pois os conflitos são inevitáveis quando diferentes pessoas estão envolvidas em uma mesma atividade. A segunda fase desta etapa é a de investimentos e para o tipo de turismo proposto, os investimentos prementes são na própria capacitação dos indígenas, e na infraestrutura referente ao saneamento básico e as estradas de acesso.

As duas primeiras atividades da última etapa são ações que devem ser perenes para que os Xerente continuem tendo condições de se manterem e manter seus costumes vivos em seu território. E consequentemente continuar tendo meios para manter as práticas turísticas. Já a formação constante é necessária para que os indígenas possam continuar acessando informações sobre o segmento, mantendo-se atualizados sobre práticas de gestão e operacionalização. Dias e Cruz (2020) reforçam que a sustentabilidade no turismo visa minimizar danos e depende do planejamento do produto/serviço para que haja distribuição de oportunidades, minimização da desigualdade, capacitação da mão de obra, empreendedorismo local, valorização do patrimônio cultural e uso responsável dos recursos. São desafios que

objetivam um turismo que se auto sustente e oportunize qualidade de vida às pessoas e aos lugares onde vivem.

Surge então outra questão: como gerir o turismo étnico indígena? O modelo de gestão proposto na literatura é o de gestão participativa tendo à frente a comunidade. Remarcar-se que na subseção anterior, quando os Xerente falam de gestão direta ou indiretamente, referem-se ao modelo participativo, o que indica que já existe uma aproximação entre a teoria e prática. Pereiro (2015) explica que os modelos turísticos indígenas procuram minimizar os impactos negativos sobre o meio ambiente. São empreendimentos de pequenos etnoempresários, famílias, sociedades e comunidades que constroem um sentido de identidade comunitária e de distribuição da renda gerada. Não deve ser visto como uma simples forma de divertimento e evasão na busca pelo paraíso na terra, pelo exótico e pela aventura, e sim uma como uma experiência de contato intercultural intensa e humanamente enriquecedora que desenvolva os princípios do “bom viver”. A participação da comunidade local deve ser integral na política, no planejamento e no ordenamento do território. A comunidade deve ter o controle para definir os limites de tolerância ao turismo e às suas mudanças (PEREIRO, 2015).

Entendemos assim como Cabanilha (2018) que o turismo comunitário não é só um serviço, nem uma tipologia de turismo, pois pode oferecer várias modalidades e serviços conforme as características territoriais. É um modelo de gestão de uma empresa social que tem por finalidade principal a geração de impactos positivos para todos os membros da comunidade e não o rendimento econômico. Esse conceito também está fortemente associado a sustentabilidade, assim as propostas turísticas são feitas ponderando as fragilidades naturais, culturais e econômicas das áreas rurais e periurbanas da América Latina. Para Villavencio, Zamora e Pardo (2016) o turismo comunitário propõe um uso diferenciado do território e dos seus recursos, tanto por quem presta o serviço, como pelos turistas, uma vez que implica práticas de valorização ambiental *in situ*, o reconhecimento do patrimônio cultural das comunidades e a sua interação com as mesmas. Nesse sentido, é um turismo mais consciente e integrado com potencial de geração de benefícios econômicos e sociais principalmente a nível local.

Pensamento consoante ao de Costa (2017) quando afirma que ativação patrimonial a partir do turismo deve ser focada nos desejos e nas necessidades dos sujeitos. A comunidade deve ser a gestora-empreendedora e a beneficiária real do turismo, a representante protagonista da formação territorial latino-americana nesse novo processo de valorização espacial da cultura nos territórios de exceção da América Latina que são aqueles ocupados por indígenas e afrodescendentes.

Um dos exemplos de turismo com gestão participativa é o desenvolvido pelas comunidades indígenas da Serra Norte de Oaxaca no México, regidas uma série de arranjos formais e informais que determinam a maneira como as decisões são tomadas e as ações realizadas. Este processo caracteriza-se pelo envolvimento dos cidadãos na tomada de decisões, o que implica em uma estrutura não hierárquica e sim horizontal. Marcado pela corresponsabilidade entre os atores, a transparência e a responsabilização para que se tenha confiança para resolver as necessidades e os problemas coletivos. Teoricamente, a governança na maioria das comunidades indígenas, e mesmo mestiços nesta e em outras regiões de Oaxaca, está presente por meio de formas concretas na definição dos papéis dos atores, geração de acordos, tomada de decisão e mecanismos de fiscalização e sanção. Apesar de terem tais parâmetros estabelecidos, isso não significa que essas comunidades tenham plena equidade e inclusão, tão pouco nem impede que haja prevalência de diferentes interesses individuais e de grupo que tendem a limitar os exercícios de democracia participativa (VILLAVICENCIO; ZAMORA; PARDO, 2016).

Burgos e Mertens (2016) remarcam que no turismo de base comunitária a participação social é um compromisso fundamental do planejamento e gestão da atividade. Quando diversos integrantes de uma comunidade que pratica este segmento atuam em conjunto, mediante diferentes processos e acordos relacionais, a estrutura que surge desta inter-relação é a existência de uma rede social. Diversos interesses e graus de participação dos membros envolvidos no TBC podem condicionar a articulação comunitária para o desenvolvimento dos projetos turísticos. Apesar da multiplicidade de casos que podem ser gerados dentro da rede, espera-se que os modelos de participação associados ao turismo de base comunitária, tenham estruturas solidárias e colaborativas fundamentadas na horizontalidade e inclusão de participação entre seus membros (BURGOS; MERTENS, 2016).

Pelo observado nas aldeias e pela experiência em outros trabalhos comunitários, a realidade acima se repete, ou seja, as pessoas se envolvem em graus e com interesses diferentes nas atividades propostas, o que está dentro do previsto e da normalidade já que cada indivíduo tem um perfil e seus desejos. Também é comum que no início a adesão seja pequena, pois alguns tem medo de arriscar e outros duvidam do resultado. E somente com o passar do tempo e caso seja notável resultados positivos, a adesão vai aumentando. Entre os Xerente creio que a aceitação de um projeto turístico de base comunitária não será diferente, apesar de todos os Xerente terem avaliado positivamente o desenvolvimento de turismo na aldeia.

Burgos e Mertens (2016) esclarecem que a participação social no turismo de base comunitária não pressupõe que todos ou a maioria dos membros de uma comunidade devam

participar na gestão e/ou na operacionalização, tampouco que o façam com o mesmo grau de envolvimento social na toma de decisões. De toda forma o sucesso da gestão participativa na prática depende do grau em que os membros da comunidade envolvidos no projeto se apropriam do mesmo.

No entanto, Villavencio, Zamora e Pardo (2016) ressaltam que os diferentes interesses do grupo também podem gerar conflitos políticos, divisões internas e rivalidades intercomunitárias. Esta é uma realidade que já é vivida pelos Xerente e que provavelmente terá reflexos no desenvolvimento dos projetos turísticos em andamento. Quando iniciei a pesquisa as aldeias Salto e Porteira tinham dois caciques cada uma, uma situação atípica, já que o comum é que haja apenas um cacique por aldeia. Esta situação dividiu as aldeias, as famílias que reconheciam o cacique x e as famílias que reconheciam o cacique y como sua liderança, o que reflete em diversas questões dentro da aldeia. Atualmente, apenas a aldeia Porteira tem dois caciques. Culturalmente, os conflitos tentam ser resolvidos com a intervenção ou do Cacique, ou dos anciões, ou dos familiares. Quando não há um consenso, normalmente, há uma ruptura de relações, que pode também resultar em mudança de uma das partes para outra aldeia.

Assim a gestão de conflitos sem dúvidas é um desafio a ser vencido, e para tanto é necessário que os indígenas sejam instruídos, por isso foi sugerido que esse fosse um dos temas das capacitações. Pois se ocorrerem conflitos atrelados a gestão ou operacionalização do turismo, são situações conflituosas que não estão acostumados a resolver, assim precisam de ferramentas e de postura imparcial quando se tratar de questões profissionais. Villavencio, Zamora e Pardo (2016) dizem que uma das maneiras de solucionar é a partir de complexas negociações em assembleias que busquem estabelecer acordos e consensos.

Para o desenvolvimento do turismo étnico indígena, além dos conflitos internos, é necessário gerir os conflitos com os agentes externos, que ocorrem, principalmente, porque os não-indígenas que trabalham com indígenas, no geral, ainda têm dificuldades para compreender que cada povo indígena possui suas especificidades que se manifestam na forma de se organizar social e espacialmente, entre outros aspectos. Como exemplo, cito duas situações que presenciei, nas quais agentes externos (por questões éticas não mencionarei os nomes dos agentes nem dos órgãos), não consideraram os aspectos socioculturais e econômicos por falta de conhecimento da realidade Xerente.

Na primeira situação, uma organização estabeleceu um prazo a partir de um cronograma preestabelecido por padrões técnicos para que os Xerente coletassem matéria-prima de origem vegetal para a construção de um espaço de uso comum na aldeia, e os indígenas não puderam cumpri-lo, pois culturalmente não estava na época para retirada do referido material da

natureza, o que gerou um desconforto entre os envolvidos. Na segunda ocasião, o ator externo solicitou aos Xerente que providenciassem almoço para que equipe técnica pudesse ir para aldeia desempenhar uma atividade junto com o Povo. Uma solicitação descabida, pois muitas vezes os indígenas já têm dificuldades para prover a alimentação para sua própria família, de que forma conseguiriam prover uma refeição para uma equipe de até 8 pessoas?!

Outro problema ocorre quando os indígenas buscam parcerias com terceiros e quando não encontram parceiros confiáveis ficam a mercê de empresas e ou interesses alheios aos seus (HONORATO, 2020). Para evitar essas situações é necessário que os profissionais não-indígenas que trabalhem com indígenas conheçam, respeitem e ponderem a realidade socioeconômica e a cultura desses Povos para que os projetos de turismo ou de outra ordem possam de fato envolver e beneficiar essas comunidades.

Apesar das situações acima relatadas, estas não podem ser tomadas como regra e nem tampouco com um impedimento para que os indígenas estabeleçam parcerias com agentes externos para o desenvolvimento de projetos turísticos. Não posso afirmar que é impossível, mas posso dizer é difícil desenvolver uma proposta turística sem firmar parcerias, independentemente de ser ou não em um território indígena. Neste sentido, Lima e Coriolano (2015) reiteram que na cadeia produtiva do turismo as parcerias são de fundamental importância, para consolidação da atividade e divulgação da cultura indígena, além da capacitação profissional e na implementação de infraestrutura e serviços turísticos.

No caso, dos Xerente, pelas relações que já têm com professores destas instituições, uma das primeiras parcerias poderia ser firmada com a Universidade Federal do Tocantins e com o Instituto Federal do Tocantins, pois as duas instituições oferecem curso superior em turismo, dispondo assim de professores e pesquisadores da área que podem colaborar tanto na gestão, quanto na operacionalização a partir de projetos de extensão e de pesquisa.

Entre os parceiros também deve estar o Poder Público que geralmente é responsável pelas obras de infraestrutura, as quais antes de atender as necessidades dos turistas, devem atender as necessidades da comunidade. Como já foi dito anteriormente é premente a melhoria as estradas para as aldeias, pois estas são de piçarra e no período de chuva formam-se grandes valas e lamaçais que dificultam bastante o acesso. Dependendo da quantidade e dos dias que chover, os carros pequenos não passam, e os motoristas da moto têm que empurrar seu veículo para passar por determinados trechos. Nas estradas também há pontes que precisam ser refeitas para que se tornem mais seguras. Especificamente para fins turísticos é necessário sinalizar as estradas, pois quem não tem o hábito de frequentar as aldeias, perde-se facilmente porque não

há nenhuma sinalização indicando o caminho para as aldeias. Há apenas duas placas enferrujadas que indicam que a demarcação da Terra Indígena.

Figura 92- Estradas e as placas de demarcação de T.I



Fonte: A autora

Cabe também ao Poder Público, melhorar o saneamento básico para que todas as casas tenham água encanada, fossas sépticas e banheiros e investir na gestão de resíduos sólidos para que as aldeias fiquem mais limpa para seus moradores e consequentemente mais atrativas para os turistas. Essas são as únicas mudanças que proponho para o território Xerente, pois discordo de projetos turísticos que propõem a construção de espaços físicos, muitas vezes desconexos da arquitetura local para acolher turistas, ou que buscam “embelezar” os ambientes para torná-los supostamente mais atrativos com base em padrões globalmente aceitos.

Ao meu ver, essas práticas descharacterizam a realidade e tiram a essência de uma experiência turística étnica que é conhecer o outro e suas particularidades. E quando se trata especificamente de propostas que envolvem indígenas, o mais comum é que se construa uma oca, reforçando uma imagem estereotipada do “índio”. Pensamento compartilhado por Honorato (2020, p.383) ao dizer que “O turismo na terra indígena é oferecido em meio a tensões entre *tradição* e *inovação* da cultura. A espetacularização da vida indígena no turismo étnico indígena é um recurso que se contrapõe à própria concepção da forma de turismo esperada pelos consumidores”.

Retomando as funções do Poder Público, também é de sua responsabilidade: ampliar e melhorar o serviço de saúde nas aldeias para que os indígenas sejam melhor atendidos, e, caso um turista precise de socorro também tenha esse suporte; fiscalizar o acesso as aldeias o que resulta em maior segurança para os indígenas e os turistas. Com a ressalva de que a escolha de quem pode entrar ou não nas aldeias deve ser do indígena e não de órgãos reguladores, respeitando a autonomia dos Povos Indígenas.

Arias Quintana (2018) confirma a necessidade de melhorar a infraestrutura do local, ofertar treinamento, bem como gerar planos e políticas de médio e longo prazo para que realmente o turismo possa ser um dos caminhos para o desenvolvimento econômico sustentável das comunidades indígenas. Também ressalta que a comercialização dos produtos e serviços turísticos devem contemplar a responsabilidade social e a criação de valor compartilhado.

A comercialização pode ser feita de três maneiras: pela própria comunidade, no caso dos Xerente, precisariam ser capacitados para tanto; por empresas turísticas; ou ainda por esses dois atores, comunidade e setor privado. Independentemente de quem assume essa responsabilidade é preciso deixar claro aos clientes a realidade que irão encontrar, no caso em questão, os indígenas não usam mais no seu cotidiano suas vestimentas tradicionais, alguns já moram em casas de alvenaria, é necessário que essas informações sejam repassadas aos clientes para que não se frustram, pois alguns ainda podem acreditar que por serem indígenas deveriam obrigatoriamente andar semi nus e ou morar em casas cobertas de palhas. Em acordo com Hernandez (2008), quando este diz que o acesso ao patrimônio envolve o acesso físico, o econômico e cultural, sendo que para o último é necessário que se produza um nível adequado de legibilidade, isto é, clareza nas mensagens culturais transmitidas sobre o elemento cultural usado turisticamente. E que caso não haja um esforço para que isso aconteça, há riscos que os turistas tenham suas expectativas frustradas.

Também deve ser evitado, divulgar e vender os produtos do turismo étnico indígena a partir da deturpação da imagem indígena, isto é, oferecer um encontro com um “índio”, um selvagem. A exemplo, do caso da aldeia turística *Puiwa Poho* no Mato Grosso, estudado por Braida (2017), a referida autora diz que a imagem do índio “romantizada”, “folclorizada”, no caso em questão, é reforçada pela mídia, e, contrariamente, a dimensão sócio-política e cultural é obscurecida pelo senso comum. A autora afirma que mesmo para as pessoas sensíveis a questão indígena e que, por isso, têm um conhecimento menos superficial do próprio termo. Ainda é difícil que escapem das impressões estereotipadas. Assim, os índios que não estiverem em acordo com à imagem congelada no tempo, são vistos como aqueles que perderam sua tradição e, portanto, não se encaixam no perfil do índio que pode ser visitado. As empresas de

publicidade e as operadoras de viagem omitem as informações essenciais e resgatam as imagens romantizadas que são transformadas e reelaboradas em desejo (BRAIDA, 2017).

Deve-se afastar as empresas que usam a imagem do indígena apenas como fonte de renda própria sem refletir no valor que está sendo perdido ou transformado pelo processo capitalista (ANDRADE; AMIN, 2017). Dias e Cruz (2020) estudaram os impactos negativos que as empresas turísticas podem causar quando tratam os indígenas apenas como fonte de renda, desrespeitando as pessoas e sua cultura a partir do caso da comunidade Tatuyo da etnia Desana no Baixo Rio Negro no Amazonas que influenciada e pressionada por agentes e por agências de viagens elaboram atrativos nos moldes daqueles turistas que desejam encontrar um “índio” na Amazônia, vendendo uma imagem “romantizada” do indígena. Fomentando um turismo artificial, que desfavorece o desenvolvimento da atividade que preza pela experiência. Há casos extremos em que determinam a quantidade de danças e os rituais a serem apresentados. E os indígenas por mais que reconheçam que estão sendo explorados se submetem as exigências, pois dependem da renda oriunda do turismo para sobreviver.

Para evitar problemas desta natureza e de outras ordens Andrade e Amin (2017) afirma que é necessário que todos os agentes envolvidos na atividade turística tenham a finalidade de trabalhar juntos pela construção de um turismo plenamente sustentável, com a participação dos atores envolvidos e dos turistas para que haja respeito mútuo e desenvolvimento local. Para Burgos e Mertens (2015) a sustentabilidade turística pode ser traduzida em aplicações práticas que resultem em benefícios sociais, econômicos e ambientais, minimizem ou evitem os possíveis impactos negativos do turismo. São necessários ferramentas de planejamento que deem condições para que às comunidades definam e regulem o uso dos seus territórios, controlando a capacidade de carga ambiental, social e cultural, monitorem e avaliem as atividades.

Pensando então em práticas que possam evitar impactos negativos, situações conflituosas, e que a premissa da sustentabilidade possa ser alcançada, propõe-se que os turistas em território indígena, sigam as regras abaixo, baseadas no Manual de conduta dos Yanomami faz parte do seu Plano de Visitação (2017) e no Manual de Conduta do Povo Guarani do Território Indígena Tenondé Porã (2020):

- Respeitar os usos, costumes, crenças e tradições;
- Seguir as instruções dos guias, evitando riscos e acidentes;
- Portar documento de identidade oficial com foto;
- Não permanecer ou transitar na Terra Indígena ou percorrer trajetos diferentes daqueles pré-estabelecidos no roteiro de visitação;

- Não remover qualquer material da Terra Indígena, incluindo a coleta de frutos, plantas, sementes e pedras;
- Trazer todo o lixo produzido durante a expedição;
- Não praticar caça, pesca e extrativismo, nem portar armas de fogo;
- Não portar ou ingerir bebidas alcoólicas ou substâncias ilícitas;
- Não exercer atividades de pesquisa, proselitismo religioso, comércio, jornalismo ou qualquer atividade que não esteja prevista no roteiro de visitação, e/ou sem a autorização dos indígenas;
- Não adquirir artesanato que contenha partes de animais (pena, dente, pele, etc.);
- Sempre pedir autorização para fazer fotos e/ou vídeos.

Considerando os diversos aspectos abordados sobre o turismo étnico indígena e a realidade do Povo Xerente há um longo caminho pela frente para que a atividade se desenvolva e alcance os resultados esperados. Começando pela necessidade de entendimento mais amplo do que é turismo, a elaboração do projeto, os desafios para sua implementação, dentre os quais está a gestão dos conflitos nas aldeias e o firmamento de parcerias. E por fim a comercialização desse produto turístico e a própria gestão da atividade. Ponderando as opiniões dos Xerente sobre o turismo, os riscos estão relacionados a: iniciar uma oferta turística sem que a comunidade compreenda de fato o que é turismo, e esteja capacitada para desenvolvê-lo, o que pode gerar impactos negativos e a insatisfação do turista; a espera de benefícios imediatos, o que pode gerar frustração e consequente desestímulo em seguir com a atividade; foco na geração de renda; e ofertar atividades que não correspondam a realidade.

Uma vez que o êxito social da sustentabilidade econômica depende da consolidação produtiva, social e econômica a longo prazo. Para tanto deve-se assegurar a melhoria da qualidade de vida da comunidade de forma sustentável e não de um modo especulativo que pode resultar em conflitos e riscos sobre os recursos. Evitando desta maneira que haja uma busca por rentabilidade imediata. Assim o turismo deve ser pensando como uma atividade econômica a mais para a comunidade que junto com as outras pode contribuir para o desenvolvimento local (CONTI; IGARZA, 2010). O que reforça a necessidade do turismo ser planejado considerando os princípios da sustentabilidade e da gestão participativa. Pois somente seguindo estas premissas o turismo poderá colaborar para a valorização e salvaguarda do patrimônio alimentar do Povo Xerente.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta tese surgiu do desejo de conhecer um Povo Indígena e de colaborar de alguma forma para que a cultura desse grupo fosse valorizada e preservada, pois os preconceitos e os desrespeitos que estas etnias sofrem sempre foram fonte de inquietação pessoal! Pois apesar de conhecer pouco sobre a questão indígena há quatro anos atrás, eu já reconhecia o valor simbólico dessas culturas. Posso dizer que a vida me levou até o Povo Xerente que me acolheu e consentiu que eu realizasse este estudo, compartilhando comigo suas tradições e lutas ao vivenciar o cotidiano de suas aldeias. Experiência esta que me fez pensar sobre a vida e o turismo a partir de outras perspectivas. Assim esta tese tem por objetivo geral: Analisar maneiras que o turismo pode colaborar para a valorização e salvaguarda do Patrimônio Alimentar do Povo Xerente e as opiniões desse povo Xerente quanto à possibilidade de desenvolver turismo em suas aldeias.

Objetivo que foi alcançado primeiramente pela inventariação do patrimônio alimentar do povo Xerente que permitiu conhecer saberes e fazeres da caça, da pesca e da roça, suas proscrições, prescrições, simbologias e mitos alimentares e acompanhar o preparo de pratos tradicionais. Esta etapa da pesquisa me mostrou que este Povo se vê como parte da natureza e é culturalmente regido pelos donos da natureza e reconhece que sua qualidade de vida depende da forma como vive e de como usa os recursos naturais. Mostrou-me também, o desrespeito a cultura e ao território indígena, pois os Xerente, atualmente, têm grande dificuldade para manter suas tradições, pois suas terras foram drasticamente impactadas por projetos agropecuários, construção de rodovias e principalmente pela construção da Hidrelétrica Luiz Eduardo Magalhães.

A segunda etapa para alcançar o objetivo geral foi: Identificar como o povo Xerente reconhece, transmite seu patrimônio alimentar. Identificou-se então que tradicionalmente os Xerente reconhecem e transmitem não apenas seu patrimônio alimentar, mas sua cultura como um todo por meio da oralidade e da observação, sendo o território um elemento essencial neste contexto, pois é nele que se encontram os elementos necessários para que saberes e fazeres sejam transmitidos de geração em geração. Nesse processo de ensino-aprendizagem há uma especificidade, é o aprendiz deve procurar os anciões e outras pessoas sabedoras das tradições para aprender sobre a sua cultura. Por sua vez, os jovens estão cada vez mais atraídos por elementos da cultura não-indígena por diversos fatores já discutidos. Vejo então que somatória dessas questões dificulta a transmissão, salvaguarda e valorização do patrimônio alimentar e da cultura como um todo.

Dentro desse contexto de reconhecimento e transmissão de tradições indígenas, surgiu nas últimas décadas a educação escolar nas aldeias que divide opiniões, alguns indígenas são a favor e outros, principalmente, os anciões são contra. A educação formal também traz outros questionamentos, de quais maneiras e quem deve ensinar as tradições aos alunos indígenas. Questões que requerem mais atenção do Poder Público para pensar em práticas pedagógicas que se adequem as realidades indígenas, pois cada Povo tem suas maneiras de aprender que devem ser respeitadas.

A realização dessas duas etapas foi a base para cumprir com o quarto objetivo específico: Discutir atividades turísticas que podem colaborar para a valorização e salvaguarda do Patrimônio Alimentar do Povo Xerente. Assim foram propostas não apenas atividades turísticas para serem possíveis atrativos do segmento que se denominou de turismo étnico indígena gastronômico, mas também um roteiro para o desenvolvimento do turismo com base na gestão participativa e na sustentabilidade. E por fim coletou-se opiniões do Povo Xerente sobre possibilidade de desenvolver turismo em suas aldeias, que indicaram que são favoráveis, inclusive com dois projetos turísticos em andamento, mas que, no entanto, não conhecem a complexidade da atividade turística. Em suma o objetivo geral desta pesquisa foi alcançado, pois cumpriu-se com todos os objetivos específicos propostos.

Pensando no caráter inovador que é inerente a tese, primeiramente a tese inventariou o patrimônio alimentar a partir do que os indígenas reconhecem como elementos materiais e imateriais de sua cultura alimentar, distanciando-se das categorias definidas por teóricos ou por agências legitimadoras, assim são categorias únicas com conteúdo distinto que até então não tinham sido registrados. O turismo também foi pensado a partir de um novo prisma, valorizar e preservar o patrimônio alimentar Xerente, o que resultou no segmento Turismo étnico indígena gastronômico. Aprofundando e ampliando as discussões sobre patrimônio, turismo, povos indígenas e suas relações. Evidenciando também que o desenvolvimento de turismo étnico indígena é um processo complexo e desafiador pela própria natureza da atividade e também pela questão indígena que requer procedimentos específicos por se tratar de pessoas e territórios que são regidos por culturas e leis diferentes das não-indígenas.

A tese cumpriu com seu objetivo e com a obrigação de ser inovadora, no entanto, tem suas limitações que foram decorrentes principalmente da pandemia, pois a pesquisa de campo que deveria durar 1 ano e 3 meses, foi realizada em 10 meses. O que resultou na exclusão de uma aldeia da pesquisa e na mudança da coleta de dados, o que consequentemente diminuiu o número de participantes e o acesso a informações. Pois como visto a transmissão dos saberes e fazeres entre os Xerente está fundamentado na oralidade, na observação e depende do território.

Logo, meu afastamento das aldeias limitou a pesquisa, por mais que fosse necessário e que eu tenha mantido contato por telefone e via *whatsapp* com os indígenas. Remarco que as entrevistas por telefone só foram conseguidas, pois as relações já estavam estabelecidas pelo período que já tínhamos convivido nas aldeias e porque já não nos relacionávamos somente como participante e pesquisador, e sim como amigos.

Esse convívio com os Xerente para realização da pesquisa, mostrou-me também que minha forma de pensar era limitada pela minha cultura que interferiam no meu olhar sobre o outro. Ao longo da pesquisa, fui me desprendendo dos meus preconceitos e aprendendo a olhar a realidade estudada a partir do lugar do sujeito. Um exercício difícil, porém, necessário quando se deseja conhecer o outro. Neste sentido, talvez algumas das minhas análises ainda estejam embasadas nos meus parâmetros culturais.

Assim as sugestões para quem deseja realizar pesquisa com Povos Indígenas é que antes de ir a campo pesquise sobre a cultura da etnia para facilitar a interação e para que os costumes do outro não sejam desrespeitados. E quando estiver em campo, busque se livrar dos seus preconceitos para que possa de fato fazer uma imersão. E somente o campo, a convivência com os indígenas vai mostrar qual a forma ou as formas mais adequadas para coletar os dados primários. Ressaltando sempre que cada etnia tem uma cultura, suas especificidades, logo trabalhar com modelos metodológicos é um risco, procure sempre adaptar a realidade estudada.

Outra questão que envolve a pesquisa com Povos indígenas diz respeito ao entendimento das próprias questões legais sobre os indígenas visto que a autonomia desses Povos está assegurada pela Constituição de 1988, contudo o Governo por meio da FUNAI regula por exemplo quem pode entrar e o que pode ou não ser feito em terras indígenas, o que inclui as visitações com fins turísticos regida pela Normativa 03 de 2015. Especificamente sobre essa Normativa, algumas etnias a seguem, outras defendem sua autonomia, e ainda há os Povos que não têm seus territórios demarcados como Terras Indígenas e ficam sem a opção de escolher se querem ou não seguir a Normativa, já que a Normativa é válida somente para Terras Indígenas demarcadas. Esta constatação já demanda uma pesquisa que faça o mapeamento das experiências turísticas em territórios indígenas, verificando qual o posicionamento com relação a Normativa da FUNAI e se há diferenças no desenvolvimento do turismo em decorrência da adesão ou não a Normativa.

Surgem também outros questionamentos: as aldeias que desenvolvem turismo sem autorização da FUNAI estão a margem da Lei ou estão protegidas? e quais são os segmentos turísticos que estão sendo desenvolvidos nos territórios indígenas no Brasil? Essas são apenas algumas das lacunas sobre o turismo em território indígena no Brasil. É necessário conhecer

essas realidades tão diversas e pensar nos caminhos para que o turismo possa colaborar para a melhoria da qualidade de vida desses grupos, valorizar e preservar seus patrimônios naturais e culturais, e evitar que seja mais uma atividade que explore e oprime os indígenas, como infelizmente já ocorre em alguns casos.

Quanto ao desenvolvimento do turismo étnico indígena entre os Xerente, torço para que os indígenas que estão a frente dos projetos turísticos em andamento primem pelos princípios da sustentabilidade e que façam uma gestão participativa para que a atividade possa trazer os benefícios esperados. O convite para participar do desenvolvimento desses dois projetos, me alegra, pois poderei colaborar para que seja uma proposta sustentável e participativa e quiçá tornar esta tese uma realidade. Enquanto pesquisadora manterei meu vínculo com os Xerente por meio desses projetos e também pretendo desenvolver projetos de extensão e de pesquisa via IFTO que atendam as necessidades da comunidade. Enquanto pessoa, fiz amizades que são para o resto da vida! O convívio com os Xerente me fez pensar sobre minha própria postura com o outro e com a vida, assim a elaboração dessa tese representou uma evolução pessoal e profissional na minha vida!

REFERÊNCIAS

ABREU, R. Patrimonialização de diferenças e novos sujeitos do direito coletivo no Brasil. In :TARDY, C.; DODEBEI, V. (Org). **Memória e novos patrimônios**. Marseille: OpeEdition Press, 2015. Disponível em: <http://books.openedition.org/oep/417>. Acesso em: 20 dez 2019.

ALMEIDA, S. V. *et al.* A pesquisa etnográfica no contexto indígena Apinajé. **Facit Business and Technology Journal**, v. 2, n. 1, 2017. Disponível em <http://revistas.faculdadefacit.edu.br/index.php/JNT/article/view/181> . Acesso em: 25 jan. 2020.

AMARAL, L.R. Registro do patrimônio cultural imaterial e povos indígenas no Brasil: crítica sobre a naturalização da noção de patrimônio cultural entre povos indígenas e outras considerações. **Revista Memorare**, Tubarão, SC, v. 4, n. 1, p. 5-18 jan./abr. 2017. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/319972100_Registro_do_patrimonio_cultural_imaterial_e_povos_indigenas_no_Brasil_critica_sobre_a_naturalizacao_da_nocao_de_patrimonio_cultural_entre_povos_indigenas_e_outras_consideracoes .Acesso em: 10 jan. 2020.

ALMIRAN, A.; BERTOCELLO, R.; TRANCOSO, C. A. Turismo Patrimonio y Territorio: una discussion de sus relaciones partir de casos de Argentina. **Estudios y perspectivas em turismo**, v. 15, p. 101-124, 2006.

ALVEAR, M. A; HERNANDÉZ, H.P; MONTECINO, A. S. Inventario de productos y preparaciones patrimoniales en la Región de Coquimbo. Una revisión de herramientas de investigación para el estudio del Patrimonio Alimentario. **RIVAR**, v. 4, n. 12, 2017.

ANDRADE, D.N.M; AMIN, M.M. Turismo em Terras Indígenas na Amazônia: valorização do saber tradicional. **Turydes-Revista de turismo y desarollo local**, v. 9, n. 21, 2016.

ANDRELLO, G.; FERREIRA, P. P. Conhecimento tradicional como patrimônio imaterial: mito e política entre os povos indígenas do rio negro. **Ciência e Cultura**, São Paulo, v. 60, n. 1, 2008. Disponível em: http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252008000100017. Acesso em: 10 dez. 2019.

APTECE. Associação Portuguesa de Turismo de Culinária e Economia. **Manual Prático do Turismo de Culinária**. Portugal: CPE Meeting & Events, 2014.

ARANTES, A. A. A salvaguarda do patrimônio cultural imaterial no Brasil. **Virtual Brazilian anthropology**, Brasília, v. 5, n. 1, jan.-jul. 2008.

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

ARIAS QUINTANA, F. Turismo, ambiente y desarollo indígena en el amazonas colombiano. **Estudios y Perspectivas en Turismo**, v.27,2018.

ASSOCIAÇÃO MUNDIAL DE VIAGENS DE ALIMENTOS. 2016. Disponível em: <https://www.worldfoodtravel.org/cpages/what-is-food-tourism>. Acesso em: 01 abr. 2019.

AUBERTIN, M. N. Ingrédients de base pour un patrimoine Gastronomique. **Continuité**, Montréal, n. 130, p. 18-20, 2011. Disponível em: www.erudit.org. Acesso em: 22 out. 2017.

AUSTIN, A.L. Cosmovisión, identidade y taxonomía alimentaria. In: Conabio - *Identidad a través de la cultura alimentaria*. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. México, 2013.

BAHLS, A.; KRAUSE, R. W.; AÑAÑA, E. S. Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía. **Estudios y Perspectivas en Turismo**, v. 28, p. 312-330, 2019.

BARROS, A. L. Sinalizadores de empreendedorismo indígena para o turismo: a ressignificação da cultura do povo *Guajajara* no espaço vivido da aldeia *Zutiwa/MA-Brasil*. Tese (Doutorado em Turismo e Hotelaria) - Programa *Strictu Sensu* de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 2019.

BEAUD, S.; WEBER, F. **Guia para a pesquisa de campo**: produzir e analisar dados etnográficos. Petrópolis, RJ: Vozes, 2007.

BESSIÈRE, J. **Valorisation du patrimoine gastronomique et développement territorial**: le Haut Plateau de l'Aubrac, Le Pays de Roquefort et le Périgord Noir. Paris: l'Harmattan, 2001.

BESSIÈRE, J. Terroir, gastronomie et tourisme: Manger ailleurs, manger local. **Espaces**, n. 242, p. 16-21, nov. 2006. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/280225763_BESSIERE_J_2006_Manger_ailleurs_manger_local_la_fonction_touristique_de_la_gastronomie_de_terroir_Espaces_tourisme_et_loisirs_Gastronomie_de_terroir_et_tourisme_ETE_n242_Paris_novembre_pp_16-21. Acesso em: 18 abr. 2018.

BESSIÈRE, J. 'heritagisation', a challenge for tourism promotion and regional development: An example of food heritage. **Journal of Heritage Tourism**, v. 8, 2013.

BESSIÈRE, J. *et al.* Patrimoine alimentaire et innovations: essai d'analyse typologiques sur trois territoires. **ISDA**, Montpellier, p.1-12, jun. 2010. Disponível em: <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-00521740/document>. Acesso em: 25 abr. 2018.

BESSIÈRE, J.; POULAIN, J. P.; TIBÈRE, L. L'alimentation au cœur du Voyage: Le rôle du tourisme dans la valorisation des patrimoines alimentaires locaux. **Espaces, Tourisme & loisirs**, mar. 2013.

BESSIERE, J.; TIBERE, L. Traditional food and tourism: French tourist experience and food heritage in rural spaces. **Journal of the Science of Food and Agriculture**, Wiley, p. 3420-3425, nov. 2013.

BICALHO, P. S. S.; MACHADO, M. Uma abordagem histórico-antropológica do contato entre os Akwẽ-Xerente e a sociedade não indígena. *Tellus, Campo Grande, MS*, ano 18, n. 35, p. 85-112, jan./abr. 2018.

BIENASSIS, L. Inventorier le patrimoine alimentaire: acquis, méthodes et perspectives. **Food & History**, v. 9, n. 2, p. 127-152, 2011.

BIRLOUEZ, É. L' alimentation méditerranéenne : une ou multiple ?. **Médecine & nutrition** v. 49, p. 70–74, 2013.

BJÖRK, P.; KAUPPINEN-RÄISÄNEN, H. Exploring the multidimensionality of travellers' culinary-gastronomic experiences, **Current Issues in Tourism**, London, p. 1-24, 2014.

BLANCO, C.F; HERRERA, C.F. **Turismo gastronómico**: estratégias de marketing e experiência de êxito. Zaragoza: Prensas Universitarias de Zaragoza, 2011.

BAOUALI, R.; HADJIEDJ, A.; E AMEL, B. L'apport du patrimoine gastronomique pour le développement du tourisme durable en Algérie. In: *Journées scientifiques du Tourisme Durable*, 5, 2014, Barcelona, *Management du tourisme durable*: attractivité du territoire, patrimoine et gastronomie, Barcelona, 2014. Disponível em <http://www.ummto.dz/IMG/pdf/Baouali.pdf> Acesso em 13 jun. 2017.

BRAGA, V. Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. **Saúde em revista**, v. 6, n. 13, p. 37–44, 2004.

BRAGGIO. S. L. B.; SOUSA FILHO, M. S. Questionamentos diante do desafio da inclusão dos povos indígenas no atual cenário: os Xerente. **Signótica**, v. 18, n. 2. Goiânia: UFG, 215 – 230, 2006.

BRAIDA, R.G.A. O turismo como prática social em território indígena: a aldeia turística *Puiwa Poho* (Feliz Natal, Mato Grosso, Brasil). **Turismo: Estudos & Práticas**, v. 6, n. 1, jan./jun. 2017.

BRANDÃO, C. N.; BARBIERI, J. C.; REYESJUNIOR, E. Análise da sustentabilidade do turismo: um estudo em comunidades indígenas no Estado de Roraima, Brasil. **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v. 9, n. 3, 2015.

BRANDÃO, C. R. Participar-pesquisar. In: BRANDÃO, C. R. (Org.). **Repensando a pesquisa participante**. São Paulo: Brasiliense, 1999.

BRANDÃO, C.R. Reflexões sobre como fazer trabalho de campo. **SOCIEDADE E CULTURA**, V. 10, N. 1, JAN./JUN. 2007.

BRASIL. Ministério da Cultura. **O registro do patrimônio imaterial**: Dossiê final das atividades da Comissão e do Grupo de Trabalho Patrimônio Imaterial. Brasília: 2006.

BRILLAT-SAVARIN. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

BURGOS, A.; MERTENS, F. As redes de colaboração no turismo de base comunitária: implicações para a gestão participativa, **Tourism & Management Studies**, v.12, n.2, 2016.

BURGOS, A.; MERTENS, F. Os desafios do turismo no contexto da sustentabilidade: as contribuições do turismo de base comunitária. **Pasos Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**, v.13, n.1, 2015.

CABANILLA, E. Turismo Comunitário em América Latina, um concepto em construccion. **Siembra**, v.5, n.1, Enero-Diciembre, 2018.

CAMPANINI, A.; SCHOLLIERS, P.; WILLIOT, J.-P. Identités, aliments et cuisine aux sources d'une Europe alimentaire. In: CAMPANINI, A.; SCHOLLIERS, P.; WILLIOT, J.-P (Eds.) **Manger en Europe**: Patrimoines, échanges, identités. Brussels: Peter Lang, 2011.

CANCLINI, G.; CRIADO, E. A. **Los usos sociales del patrimonio cultural**. [s. l.], 1999.

CANG, V. Unmaking Japanese Food: Washoku and Intangible Heritage Designation. *An Interdisciplinary Journal*, v. 5, n. 3, 2015.

CAPREDON, E. Derrota interna, sucesso exterior: a patrimonialização do xamanismo entre os Baniwa (Alto Rio Negro – Amazonas). **Horizonte Antropológico**, Porto Alegre, ano 24, n. 51, p. 105-134, maio/ago. 2018. Disponível em http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-71832018000200105. Acesso em: 10 jan. 2020.

CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005.

CARDOSO, A. P. L. B. **Caminhos que se entrecruzam**. Fortaleza: UEC, 2009.

CASTRO, M. L. V.; FONSECA, M. C. **Patrimônio imaterial no Brasil**. Brasília: UNESCO, EDUCARTE, 2008.

CAVALLO, G. A. Conhecimentos ecológicos indígenas e recursos naturais: a descolonização inacabada. **Estudos Avançados**, v. 32, n. 94, 2018.

CEPAL. **Os Povos Indígenas na América Latina**: avanços na última década e desafios pendentes para a garantia dos seus direitos. Nações Unidas: Santiago, 2015. Disponível em https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/37773/1/S1420764_pt.pdf. Acesso em: 18 jan. 2019.

CLERGEAU, C.; ETCHEVERRIA, O. La mise en tourisme et le développement local par la création d'une atmosphère gastronomique. **Mondes du Tourisme**, v. 7, 2013.

COLLAÇO, J. H. L. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Revista do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia**, v. 11, n. 2, 2013.

CONTI, A.; IGARZA, S. C. Patrimonio, Comunidad Local y Turismo: la necesidad de planificación para el desarrollo sostenible. **Notas en Turismo y Economía**, n. 1, p. 1853–1504, 2010.

CONTRERAS, J. Seguimos siendo lo que comemos?. In: Conabio - *Identidad a través de la cultura alimentaria*. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad.

México, 2013.

CONTRERAS J.; GRACIAS, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2011.

CORBARI, S. D.; BAHL, M.; SOUZA, S. R. de. Reflexões sobre conceitos e definições atinentes ao turismo envolvendo comunidades indígenas. **Revista Investigaciones Turísticas**, n. 12, p. 50-72, 2016.

CORBARI, S. D.; BAHL, M.; SOUZA, S. R. de. Impactos (turísticos ou não) nas comunidades indígenas brasileiras. **Turismo & Sociedade**, Curitiba, v. 10, n. 3, p. 1-25, setembro-dezembro de 2017a.

CORBARI, S. D.; BAHL, M.; SOUZA, S. R. Legislação Indigenista e Perspectivas para o Turismo em Terras Indígenas no Brasil. **Revista Turismo em Análise**, v. 28, n. 1, p. 53-70, jan./abr., 2017b.

COSTA, E. B. Ativação popular do patrimônio-territorial na América Latina: teoria e metodologia. **Theory and Methodology**, v. 26, p. 53–75, 2017.

COSTA, G. M. C. Deixar de ser mulher: conhecimento e significado cultural da menopausa. Tese (Doutorado). Escola de Enfermagem da Universidade de São Paulo, São Paulo, 2007.

CRUZ, R. T. A. “Patrimonialização do patrimônio”: Ensaio sobre a relação entre turismo, “patrimônio cultural”. **Espaço e Tempo**, n.31, 2012.

CURTIS, K. *et al.* Innovative Food Tourism Development Strategies for Sustainability on American Indian Reservations. **Journal of Food Distribution Research**, v. 48, n. 1, p. 46–53, 2017.

DE-MIGUEL-MOLINA, M. *et al.* Intangible Heritage and Gastronomy: The Impact of UNESCO Gastronomy Elements. **Journal of Culinary Science and Technology**, 2016.

Dias, L. C. D; CRUZ, J. G. Territórios (Re)significados de comunidades indígenas em Unidades de Conservação do Baixo Rio Negro -Am e a adoção do turismo como alternativa de renda. **Revista Turismo em Análise**, v. 31, n. 2, maio/ago., 2020.

DÍAZ, L. G. Una mirada social y cultural de los alimentos *In: DÍAZ, L. G. *et al.**. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Ministerio de Educación de la Nación, 2014.

DIAZ, S. I. A. Translocalidad, globalización y regionalismo: cómo entender la gastronomía regional yucateca. **Anales de Antropología**, v. 51, n. 2, jul.-dec. 2017. Disponible em: <https://www.elsevier.es/es-revista-anales-antropologia-95-pdf-S0185122517300097>. Acesso em: 20 jun. 2018.

DI CLEMENTE, E.; MOGOLLÓN, J. M. H; LÓPEZ-GUZMÁN. La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico: Un análisis DAFO para Extremadura. **Monográfico**, n. 9, p. 817-833, 2014.

DOMINGUES, F. C. **Expansão portuguesa 1415-1600**. Lisboa: Bloco Gráfico, 2016.

ELLIS, A. *et al.* What is food tourism? **Tourism Management**, v. 68, p. 250–263, 2018.

EVANS-PRITCHARD, E. E. **Antropologia Social**. Lisboa: Edições 70, 1972.

FALCÓN, J.P. Tendencias globales de desarrollo del turismo gastronómico aplicadas al caso de Argentina. Redmarka Uima-Universidad de A Coruña – CIECID. Año VII, n. 12, v. 1 p. 35-67, 2014.

FERREIRA, A. D. Caminhos e sujeitos no adoecimento e na cura entre os Akwen Xerente. Dissertação (mestrado). Universidade Federal do Goiás, Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Goiânia, 2016.

FIELDS, K. Demand for the Gastronomic Tourism Product: Motivational Factors. In: HJALAGER, A; RICHARDS. G. **Tourism and Gastronomic**. London and New York: Routledge, 2002.

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

FISCHLER, C. Food, Self and Identity. **Social Science Information**, n. 27, p. 275-293, 1988.

FLICK, U. **Uma introdução a pesquisa qualitativa**. Porto Alegre: Bookman, 2002.

FLORES E SILVA, Y; CUNHA LIMA, F.B. Turismo Comunitário e Desenvolvimento Local: uma revisão integrativa sobre a Acolhida na Colônia. **Caderno Virtual de Turismo**, v. 19, n.2, 2019.

FONSECA, J. J. S. **Metodologia da pesquisa científica**. Fortaleza: UEC, 2002.

FOURNIER, D. A cozinha na América e o intercambio colombiano. In: MONTANARI, M. (Org.). O mundo na cozinha- história, identidade, trocas. São Paulo: Estação da Liberdade, SENAC, 2009.

FREIRE, J. R. B.; LEITE, R. D. Patrimônio em rede: a cinza, a brasa e os direitos indígenas no Brasil. In: TARDDY, C.; DODOBEL, V. (Dir.). **Memória e novos patrimônios**. Disponível em : <https://books.openedition.org/oep/870#text> . Acesso em: 20 dez. 2019.

FUNAI, Normativa nº 3 - Normas e diretrizes relativas às atividades de visitação para fins turísticos em terras indígenas, 2015.

FUNAI. Xavante e Xerente pedem apoio da Funai para abertura turística e fortalecimento cultural. 2020. Disponível em:
<http://www.funai.gov.br/index.php/comunicacao/noticias/5836-xavante-e-xerente-pedem-apoio-da-funai-para-abertura-turistica-e-fortalecimento-cultural>. Acesso em: 10 jan. 2020.

GALLOIS, D. T. Materializando saberes imateriais: experiências indígenas na Amazônia Oriental. **Revista de Estudos e Pesquisas**, FUNAI, Brasília, v. 4, n. 2, p. 95-116, dez. 2007. Disponível em:

http://www.funai.gov.br/arquivos/conteudo/cogedi/pdf/revista_estudos_pesquisas_v4_n2/Artigo_2_Dominique_T_Gallois_Materializando_saberes_imateriaisexperiencias_indigenas_na_Amazonia_Oriental.pdf Acesso em: 10 dez. 2019.

GALLOIS, D. T. Por que valorizar os patrimônios culturais indígenas? **Ciência e Cultura**, São Paulo, v. 6, n. 4, 2008. Disponível em: http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252008000400015. Acesso em: 20 nov. 2019.

GARCIA, J.L; JUARÉZ, L.M; MEDINA, X.F. Usos y significados contemporáneos de la comida desde la antropología de la alimentación en América Latina y España. **Revista de Dialectología y Tradiciones Populares**, vol. LXXI, n.2, pp. 327-370, julio-diciembre, 2016.

GARJADO, M. Pesquisa participante: propostas e projetos. In: BRANDÃO, C. R. (Org.). **Repensando a pesquisa participante**. São Paulo: Brasiliense, 1999.

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

GIL, A.C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2007.

GIMENES, M. H. Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a Atividade turística no Brasil. In: SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL, 6, Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2006.

GIMENES-MINASSE, M.H. Para turista ver (e provar): dos usos do patrimônio gastronômico no contexto do turismo. **Tessituras**, v. 3, n. 2, jul./dez, 2015.

GIRALDIN, O.; SILVA, A. S. Ligando mundos: relação entre Xerente e a Sociedade circundante no século XIX. **Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi**, v. 18, n.2, 2002.

GONÇALVES, J. R. S. O patrimônio como categoria de pensamento. In: ABREU, R; CHAGAS, M. (Org.). **Memória e patrimônio**: ensaios contemporâneos. Rio de Janeiro: Lamparina, 2009.

GONZÁLEZ, N. L. Patrimonio cultural indígena y su reconocimiento institucional. **Opcion**, v. 24, n. 56, ago., 2008. Disponível em: http://ve.scieno.org/scielo.php?pid=S1012-15872008000200003&script=sci_abstract&tlang=es Acesso em: 22 jan. 2020.

GRÜNEWALD, R. A. Turismo Pataxó: da renovação identitária à profissionalização das reservas. **Agália - Revista de Estudo na Cultura. Turismo em Terras Indígenas**, v. 9, n. 34, 2015.

GUZZATTI, T. C. **O agroturismo como instrumento de desenvolvimento rural**: sistematização e análise das estratégias utilizadas para a implantação de um programa de agroturismo nas Encostas da Serra Geral Catarinense. 2003. 168f. Dissertação. (Programa de Pós Graduação em Engenharia de Produção). Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2003.

HERNANDEZ, J.B. Usos del patrimonio, acción social y turismo: hacia un necesario

consenso, **Diálogos**, v. 12, n. 1, p. 103-117, 2008.

HJALAGER, A.-M.; RICHARDS, G. Still undigested: research issues in tourism and gastronomy. In: HJALAGER, A; RICHARDS. G. **Tourism and Gastronomic**. London and New York: Routledge, 2002.

HONORATO, B.E.F. Turismo étnico e xamânico na Terra Indígena do Rio Gregório: Um estudo sobre a construção da aldeia Yawarani. (Tese de doutorado). Centro de Pós Graduação e Pesquisa em Administração, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2020.

HORNG, J.; TSAI, C. Government websites for promoting East Asian culinary tourism: A cross-national analysis. **Tourism Management**, n. 31, p. 74–85, 2010.

IGNARRA, L. R. **Fundamentos do turismo**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

INPI. **INPI concede primeira denominação de origem para povo indígena**. 2020. Disponível em <https://www.gov.br/inpi/pt-br/central-de-conteudo/noticias/inpi-concede-primeira-do-para-povo-indigena> . Acesso em: 27 out. 2020.

INSTITUTO BRASILEIRO DE MUSEUS. **Museus e turismo**: estratégias de cooperação. Brasília-DF: IBRAM, 2013.

INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL. **Xerente**. Disponível em <https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Xerente> . Acesso em: 12 set. 2020.

IPHAN. **Inventário nacional de referências culturais**: manual de aplicação. Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2000.

IPHAN. **Legado cultural indígena**: um patrimônio brasileiro, 2018a. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/ndl/noticias/detalhes/4616/legado-cultural-indigena-um-patrimonio-brasileiro%20%20bens%20indigenas%20tombados%20pelo%20IPHAN> . Acesso em: 02 fev. 2020.

IPHAN. Política de Patrimônio Cultural Material- Protocolo n. 375 de 19 set 2018b. Disponível em: http://www.in.gov.br/materia-/asset_publisher/Kujrw0TzC2Mb/content/id/41601273/do1-2018-09-20-portaria-n-375-de-19-de-setembro-de-2018-41601031 . Acesso em: 02 fev. 2020.

JESUS NETO, D. L. Turismo Indígena como alternativa de valorização cultural. **Revista Brasileira de Ecoturismo**, São Paulo, v. 7, n. 2, p. 223-239, 2014.

JIMÉNEZ, L. M. V. Del saber y el sabor: um ejercicio antropofilosofico sobre a gastronomia. **Escritos Medellín**, Colombia, v. 21, n. 46, p. 171-200, 2013.

JIMÉNEZ-BELTRÁN, F. J.; LÓPEZ-GUZMÁN, T.; SANTA CRUZ, F. G. Analysis of the relationship between tourism and food culture. **Sustainability**, v. 8, n. 5, 2016.

KATZ, E. Introdução. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. A. (org.). **Ensaios sobre a antropologia da alimentação**: sabres, dinâmicas e patrimônios. Natal: EDUFRN, 2016. p. 15-28.

KATZ, E. *et al.* La valorización del patrimonio culinario amazónico por las indicaciones geográficas. **Patrimonio cultural y alimentación de Europa a América** Barcelona, Icaria, 2008.

KIM, C. H. Let Them Eat Royal Court Cuisine! Heritage Politics of Defining Global Hansik. **Gastronomica: The Journal of Critical Food Studies**, v. 17, n. 3, p. 4-14, 2017.

KOZINETS, R. **Netnografia**: Realizando Pesquisa Etnográfica. Rio de Janeiro: Penso Editora, 2014.

KRAUSE, R. W. Aspectos determinantes na percepção da qualidade dos serviços na experiência gastronômica turística. **Caderno Virtual de Turismo**, v. 14, n. 1, p. 19–33, 2014.

LEITE, M. S. **Transformação e persistência**: antropologia, alimentação e nutrição em uma sociedade indígena amazônica. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2007.

LEMOS, F. C. S. *et al.* Políticas de Patrimonialização e a Produção de Subjetividades ao Sul do Brasil. **Psicología Política**, v. 41, n. 18, p. 07-17, 2018. Disponível em: http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S1519-549X2018000100002&lng=pt&nrm=iso. Acesso em: 02 jan. 2020.

LIÉVANO TORRES, K.; MAZÓ QUEVEDO; M. L.; TORRES MÉNDEZ, F. (2018). Percepción y planificación del turismo sostenible en comunidades indígenas de México. **Retos Revista de Ciencias de la Administración y Economía**, v. 1, n. 8, 2018.

LIMA, D. S.; CORIOLANO, L. N. Turismo comunitário em terras indígenas no estado do Acre: a experiência do Festival de Cultura Indígena Yawanawá. **ABET**, Juiz De FORA, v. 5, n. 3, p. 17-25, set./dez. 2015.

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

LIMA, R. S.; FERREIRA NETO, J. A.; FARIA, R. C. P. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. **Demetra**, v. 10, n. 3, p. 507–522, 2015.

LIMA, S. C. O turismo no Araguaia e os Karajá de Aruanã-GO. **Agália- Revista de Estudo na Cultura. Turismo em Terras Indígenas**, v. 9, n. 34, 2015.

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

LONG, L. M. Política cultural no turismo gastronômico com alimentos étnicos. **Revista de Administração de Empresa**, v. 58, n. 3, maio-jun., 2018.

LUCIANO, G. S. **O Índio Brasileiro**: o que você precisa saber sobre os povos indígenas no Brasil de hoje Brasília: Ministério da Educação, Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização e Diversidade; LACED/Museu Nacional, 2006.

LUSTOSA, I. M. C. O povo indígena Jenipapo-Kanindé do Ceará e o turismo. **Agália-Revista de Estudo na Cultura. Turismo em Terras Indígenas**, v. 9, n. 34, 2015.

MACIEL, M. E. Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, A. M; GARCIA, R. W. D. (org.). **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

MANUAL DE CONDUTA TENONDÉ PORÃ. Disponível em: <https://tenondepora.org.br/gestao-do-turismo/manual-de-conduta/> . Acesso em: 20 nov. 2020.

MAK, A. H. N. *et al.* Factors influencing tourist food consumption. **International Journal of Hospitality Management**, n. 31, p. 928– 936, 2012.

MARTINS, C. S. R; MARTINS, E. S. Turismo gastronômico: uma pesquisa bibliométrica em bases de dados nacionais e internacionais. **Revista Turismo, Visão e Ação**, v. 20, n. 1, jan.-abr., 2018.

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

MATTA, R. Food incursions into global heritage: Peruvian cuisine's slippery road to UNESCO. **Social Anthropology**, v. 24, n. 3, p. 338-352, 2016.

MATTA, R. Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio. **Apuntes**, v. 24, p. 196-207, 2011.

MAYBURY-LEWIS, D. **O Selvagem e o inocente**. Campinas: Editora Unicamp, 1990.

MEDINA, F. X. Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. **Anales de Antropología**, p. 1-8, 2017.

MELO, E. E. P.; GONÇALVES, T. O. Práticas socioculturais Xerente em comunidades de prática. **Revista Exitus**, Santarém, v. 7, n. 2, p. 191-215, maio-ago. 2017.

MELO, V.M.C. Diversidade, Meio Ambiente e Educação: uma reflexão a partir da sociedade Xerente Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal do Tocantins, Mestrado em Ciências do Ambiente, 2010.

MELO, V.M.C; GIRALDIN, O. Os Akwe Xerente e a busca pela domesticação da escola 2012. **Tellus**, ano 12, n. 22, jan-jun, 2012.

MESQUITA, R. Code-switching em Akwe-Xerente/Português. Tese (Doutorado) Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Letras (FL) , Programa de Pós-Graduação em Letras e Linguística, Goiânia, 2015.

MILLHOMEN, M. S. F.; CRUZ, M. H. Vozes Xerente: gênero e construção da identidade a partir da percepção da mulher akwe. **Revista Fórum Identidades**, v. 8, jul.-dez. 2010.

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

MONTANARI, M. **Comida como cultura** São Paulo: SENAC, 2013.

MULLER, S. G.; AMARAL, F. M.; PELAEZ, N. Identidade gastronômica: a extensão acadêmica na preservação dos patrimônios culturais. **Raízes e rumos**, Rio de Janeiro, v. 01, n. 02, dez. 2013.

NEVES, S. C.; LEME, F. B. M; SANTOS, R. S. Tradição, Aculturação e Autenticidade nos relatos de turistas sobre povos indígenas em meio virtual. **Revista de Turismo y Patrimonio Cultural**. v. 17, n. 5. p. 963-974, 2019.

NEVES, S.C. O problema da mudança cultural e o papel do Turismo ou o que podem ensinar os índios sobre economia. **Turismo & Sociedade** (ISSN: 1983-5442). Curitiba, v. 9, n. 1, p. 1-13, janeiro-abril de 2016.

NOLASCO, G.; GIRALDIN, O. Aprender e ensinar: a “pedagogia” Akwẽ-Xerente e a construção da pessoa. **Revista Humanidades e Inovação**, v.4, n. 3 – 2017.

OLIVEIRA JÚNIOR, E. J. M. @kwẽ-Xerente: a ressignificação das tradições culturais e o protagonismo indígena no facebook. Dissertação (Mestrado). Programa de Pós-graduação em Comunicação e Sociedade, Universidade Federal do Tocantins, 2018.

OLIVEIRA, L.S AGROTURISMO EM SANTA ROSA DE LIMA- SC: os discursos sobre o modelo implantado e a socialização do ‘saber’ nas produções construídas de 2002- 2007. Dissertação (mestrado). Programa de Pós Graduação em Turismo e Hotelaria, Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 2009.

OLIVEIRA, S. La gastronomía como atractivo turístico primario de em destino: El Turismo Gastronómico em Mealhada – Portugal. **Estudios y Perspectivas en Turismo**, v. 20, 2011.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. **Relatório da missão ao Brasil da Relatora Especial sobre os direitos dos povos indígenas**. 2016. Disponível em: <http://www.funai.gov.br/index.php/comunicacao/noticias/3660-relatoria-da-onu-sobre-os-direitos-dos-povos-indigenas-divulga-declaracao-ao-fim-de-missao-no-brasil>. Acesso em: 10 maio 2019.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE TURISMO. **Second Global Report on Gastronomy Tourism Affiliate Members Report**, v.6, 2017.

PADIGLIONE, V. Efeito Marco: as mediações do patrimônio e a competência antropológica. **Ilha- Revista de Antropologia**, v. 14, n. 1, p. 57-81, jan-jun. 2012.

PECCINI, R. A gastronomia e o turismo. **Revista Rosa dos Ventos**, v. 5, p. 206-217, abril-jun. 2013.

PELEGRIINI, S. C. A. **Patrimônio cultural**: consciência e preservação. São Paulo: Brasiliense, 2009.

PEREIRA, G. T. J.; SANTOS, P. S. G. Antropologia e método etnográfico: uma contribuição para a compreensão das culturas. **Temática**, ano 11, n. 10, p.1 51-159, out. 2015.

PEREIRO, X. Reflexión antropológica sobre el turismo indígena. **Desacatos**, n. 47, enero-abril, 2015.

PEREIRO, X.; TIBÉRIO, M. L.; RODRIGUES, V. Comer e beber as paisagens: alimentação e turismo nos restaurantes de Vila Real. **Trabalhos de Antropologia e Etnologia**, v. 58, 2018.

PLANO DE VISITAÇÃO YARIPÓ ECOTURISMO YANOMAMI. 2017. Disponível em: https://www.socioambiental.org/sites/blog.socioambiental.org/files/plano_de_visitacao_versao_final_julho2017.pdf . Acesso em: 20 nov. 2020.

PLENS, C. R.; FRANCISCO, S. Patrimônio e inventário: a escolha do objeto. **Revista Museu Arqueologia e Etnologia**, v. 26, p. 10-26, 2016.

POLECK, L. **Dasã-kmãñär-ze/Receitas Xerente**. UFG: Goiânia, 1998.

POULAIN, J.P. **Sociologia da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Ed. Da UFSC, 2004.

POULAIN, J. P.; PROENCA, R. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 3, jul.-set. 2003.

POULAIN, J. P. **Dictionnaire des cultures alimentaires**. Paris: Presse Universitaire de France, 2012.

PRATS, L. **Antropología y patrimonio**. Barcelona: Editora Ariel, 1997.

PERUZZO, P.P. Direito à consulta prévia aos povos indígenas no Brasil. **Rev. Direito & Práxis**, v. 08, n. 4, 2017.

PROCHNOW, A. G., LEITE, J. L.; ERDMANN, A. L. Teoria interpretativa de Geertz e a gerência do cuidado: visualizando a prática social do enfermeiro. **Revista Latino-Americana De Enfermagem**, v. 13, n. 4, 2005.

PROENÇA, A. R. G. B. **Turismo em territórios indígenas**: desenvolvimento e impacto sociocultural na Comunidade Indígena Nova Esperança “Pisasú Sarusawa” (Amazonas - Brasil). 2020. Dissertação (Mestrado em Ciências) - Programa de Pós-Graduação em Turismo, Escola de Artes, Ciências e Humanidades, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2020.

PROTOCOLO DE CONSULTA PRÉVIA DO Povo KRENAK, 2017. Disponível em: <https://acervo.socioambiental.org/acervo/documentos/protocolo-de-consulta-previa-do-povo-krenak> . Acesso em: 03 jan. 2020.

PROTOCOLO DE CONSULTA E CONSENTIMENTO WAJÁPI, 2014. Disponível em: https://www.institutoiepe.org.br/media/livros/2014_protocolo_consulta_consentimento_wajapi.pdf . Acesso em: 03 jan. 2020.

PROTOCOLO DE CONSULTA AO POVO WAMIRI ATROARI, 2018. Disponível em: <https://acervo.socioambiental.org/sites/default/files/documents/WTL00006.pdf> . Acesso em: 03 jan. 2020.

PROTOCOLO DE CONSULTA MUNDUKURU, 2014. Disponível em: <https://acervo.socioambiental.org/acervo/documentos/protocolo-de-consulta-munduruku> . Acesso em: 03 jan. 2020.

PROTOCOLO DE CONSULTA DOS POVOS INDÍGENAS DO OIAPOQUE, 2019. Disponível em: <https://www.institutoiepe.org.br/2019/08/protocolo-de-consulta-dos-povos-indigenas-do-oiapoque-e-lancado-no-vi-encontro-dos-joven/> . Acesso em: 03 jan. 2020.

PROTOCOLO DE CONSULTA DOS POVOS DO TERRITÓRIO INDÍGENA DO XINGU, 2016. Disponível em: <https://acervo.socioambiental.org/sites/default/files/documents/0PD00263.pdf> . Acesso em: 03 jan. 2020.

PROTOCOLO DE CONSULTA DOS POVOS YANOMAMI YE'KWANA, 2019. Disponível em: <https://acervo.socioambiental.org/acervo/livros/protocolo-de-consulta-dos-povos-yanomami-e-yekwana> . Acesso em: 03 jan. 2020.

PROTOCOLO DE CONSULTA JURUNA (YUDJÁ) DA TERRA INDÍGENA PAQUIÇAMBA DA VOLTA GRANDE DO RIO XINGÚ, 2016. Disponível em: <https://rca.org.br/wp-content/uploads/2016/08/protocolo-juruna-CAPA-e-MIOLO.pdf> . Acesso em: 03 jan. 2020.

QUEZADA, A. Z; CISNEROS, H. F. Culturas alimentarias indígenas y turismo: Una aproximación a su estudio desde el control cultural. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, v. 27, p. 194-212, 2018.

RAMLI, A. M. *et al.* Food Heritage from the Food Experts' Perspectives. *Hospitality and Tourism*, nov. 2015.

RAMOS, A. R. A.; FERKO, G. P. S. Turismo em terras indígenas: legislação e direitos humanos. *Revista Iberoamericana de Turismo- RITUR*, Penedo, v. 8, n. 2, p. 127-142, 2018.

REPETTO, F.F; BURGOS, I. E. Esencialización y espectacularización de lo maya. Turismo voluntario y étnico en una comunidad yucateca. *Península* v. IX, n. 1 enero-junio, 2014. RIBEIRO, D. Os índios e a civilização: integração das populações indígenas no Brasil moderno. São Paulo: Global, 2017.

ROCHA, T. E. S; SILVA, R. P.; NASCIMENTO, M. M. Mudanças dos hábitos alimentares entre os Akwen Xerente. *Revista de Enfermagem*, v. 50, 2016.

RODRIGUES, B.P.X. Casamentos tradicionais. 49 folhas. Trabalho de conclusão de curso (projeto extraescolar) – Universidade Federal de Goiás, Faculdade de letras, Núcleo Takinahaky de Educação Intercultural, Goiânia, 2012.

RODRIGUES, K. S. Saúde reprodutiva das Mulheres Akwẽ-Xerente: uma

perspectiva intercultural. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Ciências Sociais, 2014.

RODRIGUES, K.N.; SANTOS, N.S.S. The perception of Xerente indigenous about systemic arterial hypertension, in Tocantins. **Journal of Research Funadental Care Online**, abr-jun, n.8, v. 2, p. 4549-4562, 2016.

SALES, S. G.; FEITOSA, S. F.; LACERDA, R. F. Patrimônio cultural indígena: desafios para uma educação patrimonial decolonial. **Roteiro**, Joaçaba, v. 44, n. 2, p. 1-18, maio/ago. 2019. Disponível em: <https://portalperiodicos.unoesc.edu.br/roteiro/article/view/17415>. Acesso em: 27 dez. 2019.

SAMPAIO, R. D. **Para além da excepcionalidade**: a patrimonialização do Monumento Indígena Marco Zero Kadiwéu. Dissertação (Mestrado Profissional em Preservação do Patrimônio Cultural) – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, Rio de Janeiro, 2018.

SANTOS, C. R. A. O império mcdonald e a mcdonalização da sociedade: alimentação, cultura e poder. In: Seminário Facetas do Império da história. Programa de Pós Graduação em História da Universidade Federal do Paraná, 2006.

SANTOS, C. R. A. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História: Questões & Debates**, v. 54, n. 1, p. 103–124, 2011.

SANT'ANA, M. Desafios e perspectivas da política federal de salvaguarda do patrimônio cultural. **Revista do Patrimonio Histórico Artístico Nacional**, n. 36, 2017.

SANTANA, T. K. G. **Os inventários do patrimônio alimentar brasileiros, possibilidades para o incremento do turismo gastronômico**. 2016. Dissertação (Mestrado Profissional em Turismo) - Universidade de Brasília, Brasília, 2016.

SANTILLI, J. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural immaterial. **Demetra**, v. 10, n. 3, p. 585-606, 2015.

SCHMIDT, M. L. S. Pesquisa participante: alteridade e comunidades interpretativas. **Psicologia USP**, v. 17, n. 2, p. 11-41, 2006. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-65642006000200002&script=sci_abstract&tlang=pt. Acesso em: 20 dez. 2019.

SCHMIDT, R. Nossa cultura é pequi, frutinha do mato: um estudo sobre as práticas alimentares do povo Akwẽ. Dissertação (Mestrado) – Faculdade de Ciências Sociais, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2011.

SCHROEDER, I. Política e parentesco nos Xerente. Tese (Doutorado). Programa de Pós Graduação em Antropologia Social, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2006.

SCHROEDER, I. Os Xerente: estrutura, história e política. **Sociedade e Cultura**, Goiânia, v. 13, n. 1, p. 67-78, jan.-jun. 2010.

SIDALI, K. L.; KASTENHOLZ, E.; BIANCHI, R. Food tourism, niche markets and products in rural tourism: Combining the intimacy model and the experience economy as a rural development strategy. *Journal of Sustainable Tourism*, v. 23, p.1179–1197, 2015.

SIDALI, K. L.; MOROCHO, P. Y.; GARRIDO-PÉREZ, E. I. Food tourism in indigenous settings as a strategy of sustainable development: The case of Ilex guayusa Loes in the Ecuadorian amazon. *Sustainability (Switzerland)*, 2016.

SILVA, C. A. Os Xerente e a luta pela terra. In: Simpósio Nacional de História, 28, Florianópolis-SC, 2015. Disponível em:
http://www.snh2015.anpuh.org/resources/anais/39/1427977184_ARQUIVO_Osxerentealutapelaterra-ANPUH.pdf . Acesso em: 20 jan. 2019.

SILVA, G. J. História e antropologia nas fronteiras do extremo norte do brasil: o patrimônio cultural dos wajápi e uma reflexão sobre as artes indígenas. *Antiteses*, v. 7, n. 14, p. 282-300, jul. - dez. 2014. Disponível em:
<http://www.uel.br/revistas/uel/index.php/antiteses/article/view/18720>. Acesso em: 18 dez. 2019.

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

SMITH, S.; XIAO, H. Culinary tourism supply chains: a preliminary examination. *Journal of Travel Research*, v. 46, n. 3, p. 289-299, 2008.

SOARES, K.C.P.C. Cultura e Lazer na vida cotidiana do povo Akwẽ-Xerente. Tese (Doutorado). Programa Interdisciplinar de Pós-Graduação da Escola de Educação Física, Fisioterapia e Terapia Ocupacional. Universidade Federal de Minas Gerais, 2017.

SUKE, R. Aalimentos- dasa. In: WEWERING, Sílvia Thêkla (org.). **Povo Akwẽ Xerente:** vida, cultura e identidade. Belo Horizonte: Editora Rona, 2012.

SUREMAIN, C. E.; KATZ, E; MATTA, R. L'alimentation devient patrimoine. *Le journal IRD*, n. 82, fev- maio 2016.

SUREMAIN, C.-É.; MATTA, R. Manger tradition ou la fabrication d'un patrimoine alimentaire inégal (Lima, Pérou). *TRACE*, v. 64, 2013.

TEXEIRA, L. Patrimônio cultural e povos indígenas no Nordeste: reflexões sobre escavações de igaçabas em Palmeira dos Índios, Alagoas (1930-1990). *Memória e Patrimônio*, São Paulo, Unesp, v. 10, n. 2, p. 107-124, julho-dezembro, 2014. Disponível em:
<http://pem.assis.unesp.br/index.php/pem/article/view/330>. Acesso em: 05 jan. 2020.

TRINIDAD, D. A. L.; VÁZQUEZ, A. P. Pérdida de las raíces culinarias por la transformación en la cultura alimentaria. *Revista Mexicana de Ciências Agrícolas*, v. 6, p. 867-881, 2015.

UNESCO. **Convenção para a salvaguarda do Patrimônio cultural imaterial**. Paris: 2003

UNESCO. Patrimônio Mundial no Brasil. Disponível em:
<https://pt.unesco.org/fieldoffice/brasilia/expertise/world-heritage-brazil>. Acesso em: 02 mar. 2019.

URIARTE, U. M. O que é fazer etnografia para os antropólogos. **Ponto Urbe**, n. 11, 2012. Disponível em: <https://journals.openedition.org/pontourbe/300>. Acesso em: 10 set. 19.

VAGHETTI, H. H.; PADILHA, M. I. C. S.; MAIA, A. R. C. O referencial teórico metodológico de Geertz como uma possibilidade para o estudo da cultura das organizações hospitalares. **Cuad. Adm. Bogotá**, Colombiav. 32, n. 19, p. 179-194, julio-diciembre, 2006.

VILLASCHI, J. N. S. **Hermenêutica do Patrimônio e Apropriação do Território em Ouro Preto- MG**. Tese (Doutorado em Geografia Humana) - Universidade de São Paulo, São Paulo, 2014.

VILLAVICENCIO, B.P; ZAMORA, J.G; PARDO, G.L. El turismo comunitario en la Sierra Norte de Oaxaca: perspectiva desde las instituciones y la gobernanza en territorios indígenas. **Journal El Periplo Sustentable**, n. 30, ene-jun., p. 06-37, 2016.

WAKUKE, A. Apṭtē mba hā Romkrāi nīsizem re hā hēsuka: Frutos do cerrado na área Akwē-Xerente. SILVA, L; HERBETTA, A; FERNANDES, J.; PECHINCHA, M. (Org.). **Documentação de saberes indígenas**. Goiânia: Gráfica UGF,2015.

WOORTMANN, E. F. A comida como linguagem. **Habitus**, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 5-17, jan.-jun. 2013.

XERENTE, A., A. T. A corrida de Toras entre os Akwē-Xerente. In: NAZARENO, E.; SILVA, L.J.; SILVA, J.A.F. (Org.). **Documentação de saberes indígenas na UFG**: povo indígena Akwē - Xerente. v.8 – Goiânia: Editora Imprensa Universitária, 2017.

XERENTE, A., A. Objetos usados nas ornamentações de pessoas e instrumentos usados nas festividades do povo Akwē. In: NAZARENO, E.; SILVA, L.J.; SILVA, J.A.F. (Org.). **Documentação de saberes indígenas na UFG**: povo indígena Akwē - Xerente. v.8 – Goiânia: Editora Imprensa Universitária, 2017.

XERENTE, C., K. Plantas medicinais usadas pelo povo Akwē-Xerente. In: NAZARENO, E.; SILVA, L.J.; SILVA, J.A.F. (Org.). **Documentação de saberes indígenas na UFG**: povo indígena Akwē - Xerente. v.8 – Goiânia: Editora Imprensa Universitária, 2017.

XERENTE, E., S.B. Bolo de arroz. IN: POLECK, L. **Dasā-kmānār-ze/Receitas Xerente**. UFG: Goiânia, 1998.

XERENTE, E., D.M. Akwē kunmā nā krsipi mnōze: as técnicas de uso do fogo pelos Xerente. SILVA, L; HERBETTA, A; FERNANDES, J.; PECHINCHA, M. (Org.). **Documentação de saberes indígenas**. Goiânia: Gráfica UGF,2015.

XERENTE, E. D.M. Processos de educação Akwe e os direitos indígenas a uma educação diferenciada: práticas educativas tradicionais e suas relações com a prática escolar. Dissertação (mestrado). Programa de Pós Graduação em Direitos Humanos, Universidade Federal do Goiás, Goiânia, 2016.

XERENTE.M, M.S. Wasiwaze - O Tratamento e o Comportamento de Respeito. In: SILVA, L; HERBETTA, A; FERNANDES, J.; PECHINCHA, M. (Org.). **Documentação de saberes indígenas**. Goiânia: Gráfica UGF,2015.

Xerente, P.C., P. Akwẽ bru nã sipi tkrê kmã kwamãr mnõze: roça de toco tradicional Xerente. In: SILVA, L; HERBETTA, A; FERNANDES, J.; PECHINCHA, M. (Org.). **Documentação de saberes indígenas**. Goiânia: Gráfica UGF,2015.

XERENTE, P.C., P. Doenças crônicas nas comunidades Akwẽ: o diabetes. In: NAZARENO, E.; SILVA, L.J.; SILVA, J.A.F. (Org.). **Documentação de saberes indígenas na UFG: povo indígena Akwẽ - Xerente**. v.8 – Goiânia: Editora Imprensa Universitária, 2017.

XERENTE, R., R.S. Plantas medicinais do povo Akwẽ - Xerente. In: NAZARENO, E.; SILVA, L.J.; SILVA, J.A.F. (Org.). **Documentação de saberes indígenas na UFG: povo indígena Akwẽ - Xerente**. v.8 – Goiânia: Editora Imprensa Universitária, 2017.

XERENTE, S., L.G. Uma reflexão sobre o Povo Akwẽ. In: NAZARENO, E.; SILVA, L.J.; SILVA, J.A.F. (Org.). **Documentação de saberes indígenas na UFG: povo indígena Akwẽ - Xerente**. v.8 – Goiânia: Editora Imprensa Universitária, 2017.

YEOMAN, I.; MCMAHON-BEATTE, U. The future of food tourism. *Journal of Tourism Futures*, v. 2, n. 1, p. 95–98, 2016.

APÊNDICES

APÊNDICE A- TERMO DE LIVRE CONSETIMENTO ESCLARECIDO TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

O Sr. (a) está sendo convidado (a) como voluntário (a) a participar da pesquisa “Patrimônio Alimentar do Povo Xerente e suas interfaces com o Turismo Étnico Indígena Gastronômico”. Nesta pesquisa pretendemos atender ao seguinte objetivo caracterizar, a partir de um inventário, as práticas culinárias desenvolvidas no cotidiano do povo Xerente, sua importância e possibilidades de uso como recurso gastronômico em atividades turísticas. Este estudo justifica-se pela necessidade de registrar a alimentação do Povo Xerente, pois não há informações detalhadas sobre a mesma. E o registro pode colaborar na preservação e valorização desse patrimônio alimentar.

A realização desta pesquisa a partir da sua colaboração trará os seguintes benefícios: registro do patrimônio alimentar Xerente por meio do inventário, aporte científico para estudos que versem sobre povos indígenas, patrimônio alimentar, turismo e outras áreas afins. Além de colaborar para a salvaguarda, valorização e visibilidade do patrimônio alimentar Xerente. Os resultados obtidos pela pesquisa estarão à sua disposição quando finalizada. Seu nome ou qualquer outra forma que possa indicar sua participação não será liberado sem a sua permissão. Os pesquisadores tratarão a sua identidade com padrões profissionais de sigilo, atendendo a legislação brasileira (Resoluções Nº 466/12; 441/11 e a Portaria 2.201 do Conselho Nacional de Saúde e suas complementares), utilizando as informações somente para os fins acadêmicos e científicos.

Para participar deste estudo o Sr. (a) não terá nenhum custo, nem receberá qualquer vantagem financeira. O Sr. (a) terá o esclarecimento sobre o estudo em qualquer aspecto que desejar e estará livre para participar ou recusar-se a participar e a qualquer tempo e sem quaisquer prejuízos, valendo a desistência a partir da data de formalização desta. A recusa em participar não acarretará qualquer penalidade ou modificação na forma em que o Sr. (a) é atendido (a) pelo pesquisador, que tratará a sua identidade com padrões profissionais de sigilo. A pesquisa será realizada de março a agosto de 2020. Neste período você pode colaborar com a pesquisa de três maneiras: permitindo que eu acompanhe sua rotina relacionada a alimentação o que se chama de observação participante; participando das oficinas; e/ou respondendo ao roteiro de entrevistas.

Remarcar-se que não serão publicados dados relativos a pesquisa que o grupo de informantes e o líder da aldeia não permita por considerar informação proibida aos não indígenas. Assume-se o compromisso de que o estudo será apresentado de forma fidedigna, sem distorções de dados e que a pesquisadora retornará as aldeias para apresentar os resultados da pesquisa.

Quanto aos riscos desta pesquisa, o risco mais preponderante é o constrangimento, a vergonha, o medo e o sentimento de que não poderá negar-se de participar da pesquisa em função da condição de fragilidade e perseguição comum aos povos indígenas no Brasil, assim como a não devolução dos dados. Para evitar essas situações de risco, a sua participação é voluntária, serão respeitados os valores culturais, morais, sociais, religiosos e éticos do Povo Xerente. Assegura-se o seu direito de não responder as perguntas que o (a) senhor (a) julgar constrangedora. Caso você tenha algum prejuízo material ou imaterial em decorrência da pesquisa poderá solicitar indenização, de acordo com a legislação vigente e amplamente consubstanciada.

Enquanto pesquisador, assumo o compromisso de fornecer informações atualizadas obtidas durante o estudo e ir as aldeias para apresentar o resultado da pesquisa. Esclarecemos mais uma vez que a sua participação neste estudo é confidencial e nenhum nome será divulgado sem

autorização. Todas as informações coletadas só serão utilizadas para fins científicos. Não pretendemos exercer pressão ou atitude que possa indicar quaisquer penalidades ao seu direito de recusar participar desta investigação.

O presente termo é assinado em duas vias por você e pelo pesquisador, uma via pertencente a você participante da pesquisa e a outra via do pesquisador. Eu, _____, após a leitura ou a escuta da leitura deste documento e ter tido a oportunidade de conversar com o pesquisador responsável, para esclarecer todas as minhas dúvidas, estou suficientemente informado, ficando claro para que minha participação é voluntária e que posso retirar este consentimento a qualquer momento sem penalidades ou perda de qualquer benefício. Estou ciente também dos objetivos e da metodologia da pesquisa, dos possíveis danos ou riscos deles provenientes e da garantia de confidencialidade, bem como de esclarecimentos sempre que desejar. Diante do exposto e de espontânea vontade, expresso minha concordância em participar deste estudo.

Cidade, dia, mês e ano.

Assinatura do Participante

—

Assinatura do Pesquisador Responsável

Pesquisador Responsável: Luana de Sousa Oliveira

Telefone: (63)98481-6381

Email: luana@ifto.edu.br

APÊNDICE B- TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM

PESQUISA:

Patrimônio Alimentar do Povo Xerente e suas interfaces com o Turismo Étnico Indígena
Gastronômico

Pesquisadora

Luana de Sousa Oliveira / e-mail: luana@ifto.edu.br

Neste ato, e para todos os fins em direito admitidos, autorizo expressamente a utilização da minha imagem, em caráter definitivo e gratuito, constante em fotos e filmagens decorrentes da minha participação no projeto do pesquisa da Doutoranda Luana de Sousa Oliveira, aluna do Programa de Pós-graduação *Stricto sensu* em Turismo e Hotelaria – Doutorado Acadêmico. Esta proposta tem por objetivo geral: caracterizar, a partir de um inventário, as práticas culinárias ancestrais desenvolvidas no cotidiano do povo Xerente, sua importância e possibilidades de uso como recurso gastronômico em atividades turísticas.

Na pesquisa, as imagens solicitadas e autorizadas para exibição nos relatórios parcial e final do referido projeto, na apresentação audiovisual do mesmo durante a defesa da tese, em publicações e divulgações em eventos acadêmicos nacionais e internacionais. Caso também seja permitido, as imagens ficarão disponibilizadas no banco de imagens da pesquisa, fazendo-se constar os devidos créditos.

A doutoranda fica autorizada a executar a edição e montagem das fotos, conduzindo as reproduções que entender necessárias, bem como produzir os respectivos materiais de comunicação, respeitando sempre os fins aqui estipulados.

Por ser esta a expressão de minha vontade, nada terei a reclamar a título de direitos conexos a minha imagem e voz ou qualquer outro.

Cidade, data, ano.

(assinatura)

Nome:

APÊNDICE C- ROTEIRO 01 DE ENTREVISTA

ROTEIRO DE ENTREVISTA

PESQUISA:

Patrimônio Alimentar do Povo Xerente e suas interfaces com o Turismo Étnico Indígena
Gastronômico

Pesquisadora

Luana de Sousa Oliveira / e-mail: luana@ifto.edu.br

1 – Dados de Identificação:

Nome:

Idade:

Aldeia:

Papel social na aldeia (cacique, liderança, pajé):

Profissão:

2- Questões Específicas:

Quais são os elementos (frutas, verduras, carnes) base da alimentação Xerente?

Quais são os pratos tradicionais do Povo Xerente? Você pode descrevê-los?

Os pratos tradicionais fazem parte da alimentação cotidiana?

Há pratos preparados para ocasiões específicas (casamentos, nascimento etc.)?

Há pratos ou preparos que eram comuns em outro momento e que atualmente são raros ou não são mais feitos?

Existem proibições alimentares, quais são e por que?

Há pratos ou preparos que foram adaptados para a realidade em que vivem atualmente? Quais e quais adaptações foram feitas?

Há rituais específicos relacionados a alimentação (plantação, colheita)?

Há lendas, figuras míticas relacionadas a alimentação?

De quais formas e entre quais indivíduos são transmitidos o saber e o saber fazer relacionados a alimentação?

Há uma preocupação entre vocês em preservar o saber e o saber fazer relacionados a alimentação?

APÊNDICE D- ROTEIRO 02 DE ENTREVISTA

ROTEIRO DE ENTREVISTA

PESQUISA:

Patrimônio Alimentar do Povo Xerente e suas interfaces com o Turismo Étnico Indígena
Gastronômico

Pesquisadora

Luana de Sousa Oliveira / e-mail: luana@ifto.edu.br

1 – Dados de Identificação:

Nome:

Idade:

Aldeia:

Papel social na aldeia (cacique, liderança, pajé):

Profissão:

2- Questões Específicas:

- O que você entende por turismo?
- O que você pensa sobre desenvolver turismo nas aldeias Xerente?
- Você acha que o turismo traria benefícios ou coisas ruins para a aldeia?