


**Saberes e Fazeres da Caça e da Roça:
elementos do patrimônio alimentar do Povo Xerente**

Luana de Sousa Oliveira


Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins (IFTO), Palmas, Tocantins

 <https://orcid.org/0000-0002-8699-2340>

E-mail: luana@ifto.edu.br

Yolanda Flores e Silva

Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI), Itajaí, Santa Catarina

 <https://orcid.org/0000-0003-0585-8789>

E-mail: yolanda@univali.br

Resumo: O Povo indígena Xerente habita o estado do Tocantins e tradicionalmente alimentam-se das comidas oriundas da caça, da pesca e da roça. Práticas que envolvem saberes e fazeres que compõem seu patrimônio alimentar. A partir desse contexto a pesquisa realizada tem como objetivo registrar, descrever e analisar os saberes e fazeres da caça e da roça Xerente primando pela participação ativa dessa etnia. O método investigativo foi o etnográfico/participante com ancoragem em Clifford Geertz desenvolvido em três fases: coleta de dados documentais e bibliográficos, o trabalho de campo, escrita e análise dos dados coletados. Os resultados apontam que os saberes e fazeres dessas duas práticas envolvem vários aspectos desde o preparo dos indivíduos até as técnicas usadas. Esses saberes e fazeres continuam sendo praticados e transmitidos apesar de algumas mudanças, pois os Xerente lutam, resistem e buscam alternativas para manter suas tradições culturais e alimentares vivas.

Palavras-chave: Saberes e Fazeres; Caça; Roça; Patrimônio Alimentar; Povo Xerente.

Knowledge and Pratices of Hunting and Farming: elements of the food heritage of the Xerente People

Abstract: The Xerente indigenous people inhabit the state of Tocantins, they traditionally feed on food derived from hunting, fishing and farming. Practices that involve knowledge and practices that make up its food heritage. From this context, the research carried out aims to record, describe and analyze the knowledge and practices of hunting and the Xerente farm, focusing on the active participation of this ethnic group. The investigative method was the ethnographic/participant based on Clifford Geertz, developed in three phases: collection of documentary and bibliographic data, fieldwork; writing and analysis of collected data. The results indicate that the knowledge and practices of these two practices involve several aspects, from the preparation of individuals to the techniques used. This knowledge and practices continue to be practiced and transmitted despite some changes, as the Xerente fight, resist and seek alternatives to keep their cultural and food traditions alive.

Keywords: Knowledge and pratices; Hunting; Farming; Food Heritage; Xerente People.

Texto recebido em: 15/07/2023

Texto aprovado em: 04/12/2023

Introdução

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. Com base nesse 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. Os povos indígenas enfrentam, então, o duplo desafio de lutar pela autoafirmação identitária e conquistar os direitos de cidadania nacional e global (Luciano, 2006).

Nessa mesma linha de pensamento Cavallo (2018), declara 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. Essa realidade se reflete nas políticas públicas culturais ainda hoje, pois de acordo com Arantes (2008) a elaboração de políticas públicas referentes a patrimônios tende a perpassar 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 (ONU, 2016).

E quando se trata especificamente dos patrimônios culturais relacionados a alimentação, Katz (2016) afirma que os patrimônios alimentares indígenas 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 Brasil existe desconhecimento sobre os indígenas, seus modos de vida e, conseqüentemente, 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 Brasil 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.

Fato evidenciado nos poucos registros sobre a cultura dos povos indígenas brasileiros cancelados pelo Governo quando comparados aos registros de culturas não indígenas. A ausência desse tipo de registro e respeito as culturas alimentares indígenas são ressaltadas por Katz *et al.* (2008) ao atestarem em suas pesquisas que o patrimônio culinário amazônico brasileiro é rico e possui uma alta diversidade de recursos biológicos cultivados ou silvestres e que mesmo assim continua sendo pouco conhecido, além de ser afetado negativamente pela crescente influência da agroindústria e pelas pressões ambientais que geram modificações ambientais e socioculturais.

Diante do que foi exposto e discutido, este estudo teve por objetivo registrar, descrever e analisar os saberes e fazeres que envolvem a caça e a roça do Povo Xerente como parte do seu patrimônio alimentar. Com base no paradigma participativo de Canclini (1999) que define, seleciona e preserva o patrimônio por meio de um processo democrático no qual são considerados os hábitos e as opiniões da sociedade, registrou-se os elementos que o Povo Xerente reconhece como seu patrimônio cultural alimentar e não aqueles predeterminados pela academia e/ou governo.

Vale esclarecer que este artigo é um recorte de uma tese de doutorado defendida em março de 2021, a qual tinha como um dos seus objetivos específicos “Inventariar o Patrimônio Alimentar do Povo Xerente” e que o alcance desse objetivo resultou nas informações aqui presentes (Oliveira, 2021). O percurso metodológico adotado para realização da pesquisa teve por base a Análise Interpretativa de Geertz (2017) a partir do método etnográfico utilizado para a coleta e análise dos dados, que de acordo com Silva (2000) torna possível ao pesquisador melhor compreender o universo em que se vai realizar o trabalho de campo.

A etnografia caracteriza-se pela imersão do investigador na realidade estudada, com o objetivo de descrever e explicar os fenômenos observados. A etnografia de acordo com Uriarte (2012) compreende três fases: a coleta de dados documentais e bibliográficos que pode ser denominada de formação; o trabalho de campo – momento de inserção no território ou espaço a ser investigado; e finalmente a escrita do que se ouviu, observou e também das leituras relativas à temática de interesse do pesquisador.

No caso específico desta investigação, a primeira fase correspondeu a revisão de documentos e material bibliográfico que pudesse remeter a história do grupo pesquisado, a formação do território desse grupo, a legislação acerca das normas e regras estabelecidas no Brasil para o acompanhamento e tutela dos indígenas, as teorias sobre as relações entre alimentação e cultura e outras informações. A segunda fase se refere ao trabalho de campo e esta foi precedida pela consulta e solicitação de autorização junto aos Caciques, Anciões e outras lideranças Xerente para a realização da pesquisa. Esta conduta, uma exigência da universidade e do Comitê de Ética, respeita a Autonomia dos Povos Indígenas assegurada pela Constituição de 1988 e as normas previstas no Protocolo de Consulta Prévia de outros Povos que para Peruzzo (2017) é um meio de promover diálogos interculturais não violentos, pois atua como um instrumento de fortalecimento da democracia participativa e de inclusão de grupos culturalmente diferenciados.

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

Foram entrevistados vinte (20) Xerente, amostra composta por homens e mulheres, anciões e anciãs, lideranças, professores indígenas e caciques, os quais são citados nas análises e tratados como coautores, pois os dados coletados foram apresentados e discutidos com os participantes e para Schmidt(2006) quando a revisão conjunta das transcrições de relatos orais, das observações de campo e de textos interpretativos é feita pelo pesquisador e o interlocutor admite-se atribuir créditos aos colaboradores “leigos” nas publicações, assim como o uso dos nomes próprios de narradores e interlocutores quando isso é possível. Já das observações participantes participaram cerca de mil (1.000) indígenas.

O uso da técnica da observação participante, tornou possível a inserção da pesquisadora na vida social e cultural dos Xerente com permissão aos mesmos de participarem da vida da pesquisadora. Em todo o percurso da pesquisa o respeito

pelo modo de vida, de sentir e pensar dos Xerente foi respeitado. Para Brandão (1999), quando o pesquisador segue essa premissa de respeito, é possível diminuir as distâncias e criar um convívio que possibilita uma produção de respostas capazes de romper com a ideia de que o saber acadêmico é maior e melhor do que aquele produzido por estes povos. Dessa forma é possível romper com o monopólio do saber e da informação, permitindo que ambos (o saber acadêmico e o saber indígena) se tornem patrimônio dos grupos estudados (Garjado, 1999).

Na última fase, quando a pesquisadora inicia a sua escrita, passa a descrever a partir das transcrições e vivências o que efetivamente foi observado (o ver e o ouvir). Nesse caso em particular, a leitura de como Geertz (2017) nos ensina a interpretar os dados adquire muita importância, visto que a “Análise Interpretativa de Geertz” prevê o cruzamento dos olhares da comunidade estudada, do autor da pesquisa e das teorias que fundamentaram o estudo, e foi com base nesse modelo que foram analisados os dados. Diante do exposto, acreditamos que esta pesquisa traga informações importantes para os pesquisadores e o Povo Xerente.

Patrimônios alimentares, o que são?

O patrimônio cultural é construído por meio de uma relação tripla entre o tempo, o outro e o espaço, algo constantemente redefinido nas 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 (Pelegri, 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.

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, conseqüentemente, 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 patrimônios, nasce do medo da perda de suas referências (Bienassis, 2011). Contreras e Gracias (2011) relacionam 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.

Bessi ere (2001) define patrimônio alimentar como um conjunto de elementos materiais ou imateriais de culturas alimentares reconhecidas pela coletividade como uma herança compartilhada. Mais precisamente um conjunto de produtos agrícolas brutos e transformados, o saber-fazer que lhe são associados, assim como os modos de distribui o, os modos   mesa, as formas de sociabilidade e suas simbologias alimentares, constituindo-se em um objeto de análise e de compreensão da sociedade, participando da dinamiza o e diferencia o dos espaços. Ainda Contreras e Gracia (2011) reforçam que o patrimônio alimentar   composto por componentes materiais (alimentos em si, artefatos e utensílios culinários) e imateriais (práticas, saberes, representa es, 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 d  suporte.

Nesse mesmo viés, Lima, Ferreira Neto e Farias (2015) ressaltam que a natureza produz os alimentos, mas   a cultura que apresenta estes alimentos com

seus códigos importantes, como diferentes opções de cardápios, receitas e hábitos que se relacionam com o paladar e prazer da degustação. Gimenes (2006) infere que a relação entre a alimentação e a cultura não se limita aos processos de 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 humana tenha marcas relacionadas as 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 e os pratos. No entanto, o que determina as patrimonializações institucionais são os 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 e 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 em função do uso de ingredientes distintivos que estão ligados a 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 (matérias-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 de uma culinária/gastronomia que envolve o reino dos produtos 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), de como o dia é estruturado em torno de alimentos (número de refeições, tipos, horários, contextos sociais, lugar), a definição de uma refeição, as formas como os alimentos são comidos (mãos, pauzinhos, faca e garfo, colher etc.) e a frequência das refeições com a 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).

Poulain (2012) repete o que foi descrito acima e confirma que na perspectiva socioantropológica, o patrimônio alimentar se relaciona com os diversos aspectos da alimentação: os saberes, às técnicas de produção e preparo, às formas como os alimentos são distribuídos e chegam até o consumidor, 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 e dos objetos da mesa. Enfim, aspectos que fazem da alimentação um espaço de diferenciação e ao mesmo tempo uma marca identitária.

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 e *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 (Bessièrre *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 e os gostos evoluem. A noção de patrimônio recobre toda essa realidade e não se limita ao produto, englobando tudo o que acompanha e se constrói em termos culturais e de identidade (Campanini; Scholliers; Williot, 2011).

O Povo Xerente: território, saberes e fazeres da caça e roça

O povo indígena Xerente, autodenominado *Akwẽ* com os quais se realizou a pesquisa, vivem 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).

O povo Xerente, 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 Xacriabá de Minas Gerais (Melo, 2010). De acordo com os participantes da pesquisa atualmente há mais de 80 aldeias e a população é de aproximadamente 5 mil pessoas distribuídas nas duas Terras Indígena, T.I Xerente e T.I Funil. Silva (2015) afirma 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.

A base da organização sócio cosmológica dos Xerente são as metades *Doi* e *Wahirê* associadas respectivamente ao sol e à lua, heróis míticos fundadores da sociedade Xerente. A metade *Doi* inclui clãs *Kuzâpdêkwai* (os donos do fogo), *Kbazitdêkwa* (os donos do algodão) e *Kritotdêkwa* (“donos da borracha”); e a metade *Wahirê*, 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 (Xerente, 2015b). Abaixo a figura 3 mostra um casal Xerente na cerimônia de casamento, os círculos do noivo representam a metade Doí e os traços da noiva representam a metade Wahirê.



Fonte: Oliveira – dados de pesquisa (2019).

FIGURA 1
Casal Xerente / Cerimônia do Casamento de Dois Clãs

A língua Akwê é a matriz dos costumes e cosmovisão Xerente, 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 serve para mostrar 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 “roças de toco”. 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). Os saberes e fazeres que envolvem a caça e a roça que permeiam essas práticas tradicionais provedoras de alimentos são transmitidos segundo o modelo patriarcal de geração em geração, dos mais velhos (avós, pais, tios) para os mais jovens (filhos, netos sobrinhos).

Para os Xerente, o ensino e aprendizagem desses saberes e fazeres de acordo com Nolasco e Giraladin (2017) está focado na aprendizagem e no protagonismo do aprendiz, pois privilegia-se o interesse do aprendiz e não o mestre que ensina. Esse processo de aprendizagem-ensino está fundamentado nos atos de ver, de ouvir e de repetir os exemplos dos diversos sujeitos, ou seja, a observação caracterizada pelo ato de ver e a oralidade pelo ato de ouvir, o respeito, o silêncio, o repetir e a autonomia. Esses são princípios que embasam a construção e a educação da pessoa Akwê-Xerente.

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 (Nazareno et al., 2017). E os anciões são os detentores dos saberes tradicionais por excelência, os porta vozes dos seus clãs, os guardiões zelosos e ciumentos do patrimônio intelectual constituído no decorrer das gerações, transmitindo-os e preservando-os conforme com os seus clãs (Xerente, 2016).

Mas, as tradições desse povo vêm sendo impactada negativamente desde o contato com os não indígenas, o que se agravou 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, alagou áreas no entorno das aldeias. Esta usina e outros projetos implementados por não indígenas, vêm prejudicando a prática da pesca e da caça, 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 e a implementação de projetos agrícolas de grande porte (Lima, 2016), influenciam diretamente na permanência e transmissão dos saberes e fazeres que envolvem a roça e caça, visto ser necessário um território grande no qual essas práticas possam ser desenvolvidas.

Devido esses impactos e consequentes mudanças é que nas descrições e análises sobre a caça e a roça fala-se em passado e presente, costumes tradicionais e novos hábitos. O que faz parte da dinâmica cultural, uma vez que “a cultura se refaz todos os dias, no jogo cotidiano das relações sociais, na luta pela sobrevivência, por meio do trabalho, dos encontros, revelando distintas temporalidades bem como distintas espacialidades” (Cruz, 2012, p. 98). Compreendendo também que a cultura se refaz pela imposição do tempo e pela autonomia que um grupo tem de manter ou mudar algumas de suas tradições.

Saberes e fazeres da caça

O Akwẽ cuida da natureza de forma carinhosa e respeitosa. Antes quando havia uma caçada - tẽkmã kuĩrĩsnã, os mais velhos reuniam-se no centro da aldeia e após diálogo entre si mandavam os melhores guerreiros, os Danõhuĩkwa 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 wawẽ 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, nesses espaços era onde iniciavam o processo de fazer o uso do fogo. 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, 2015a).

Além dessas etapas, descritas em material produzido pelos Xerente, documentos que retratam as falas dos anciões entre 60 e 80 anos, que descrevem como os pajés iam até a entrada da mata e faziam um discurso ou um canto antes dos caçadores entrarem na floresta, desejando 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 velhos 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.” E continua: “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 abre outra pessoa que não é virgem pode até estragar o caçador para não matar mais” (Seu Valdeciano, Aldeia Saltinho, 2020).

Segundo os informantes, 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, filhos e irmãos, irmãos e cunhados, sogro e genro, que juntos decidem o dia da caçada sem que necessariamente exista a presença do pajé. E ao perguntar se havia algum critério para escolher os caçadores, o Cacique Thiago da Aldeia Porteira disse que “O caçador sempre é homem. A partir do momento que o rapaz tem a coragem de ir caçar já vira caçador, não tem um ritual específico para consagrar quem vai ser um caçador”. Entre os Xerente apenas os homens podem caçar, as mulheres ficam na aldeia esperando as carnes da caça para prepará-las para servir assadas ou moqueadas.

Quanto as técnicas tradicionais para caçar, 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, a caça continua sendo um dos elementos que constitui a identidade cultural desse 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 pra gente, os caçadores caçam pra suprir as necessidades da família, pra suprir as necessidades de quando há uma atividade cultural como os casamentos.” E continua em sua fala: “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).

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

Os saberes e fazeres da caça não se limitam as técnicas e aos instrumentos, envolvem também o preparo do caçador. O preparo se inicia na véspera da caçada, o homem deve dormir sozinho e não pode ter relação sexual. No dia caça, o caçador passa nos braços ou mastiga uma erva para atrair os animais, havendo uma erva específica para cada tipo de animal. 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 e dependendo do animal que pretendem caçar, sabem que podem passar de dois a 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 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 à caça. Sobre isto, o Cacique Lenivaldo, da Aldeia Salto comentou: “Sobre os cânticos como os caçadores procuram, pegam aquela caça, nós mesmo e os jovens de hoje em dia, conhecemos pouquíssimo, são raros os caçadores que conhecem, só aquelas pessoas de idade mesmo.” E continuou com um exemplo: “meu pai aqui é um caçador, mas por causa da idade parou de caçar. Ele costumava pegar algumas caças, por exemplo, anta. Ele pegava muito anta porque conhece os jeitos dos bichos, os cânticos, os berros, os gritos e 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 $\frac{1}{4}$ 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.” E continua o Cacique Valcir Sinã, da Aldeia Salto Agora: “quando é por exemplo para atividades culturais como uma festa tradicional, um casamento, aí a caça é preparada em maiores partes, só é aberta, abre no meio para poder tratar e aí depois em seguida na maioria das vezes é muquiada” (Cacique Valcir Sinã, Aldeia Salto, 2020).

Os animais mais caçados no passado eram o 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. Mas em decorrência dos impactos negativos citados anteriormente que o território Xerente vem sofrendo, há muita dificuldade para encontrar animais, e alguns a exemplo, do tamanduá não são mais encontrados na floresta. O que ainda se caça é paca, veado, tatu e porco, principalmente nos meses de julho e agosto, pois os animais ficam mais a vista quando vêm comer as frutas. Os Xerente também caçam e

comem aves como o jacu, seriema e mutum, porém com menos frequência. Estima-se 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. Sobre isto, Valdeciano, da Aldeia Saltinho, explicita: “Eu não cheguei a comer carne de onça, mas o povo antes comia. Antes tudo comia, jacaré, tudo, tudo. Eu comi 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 do gado, frango da cidade, eu deixo esse aqui e vou comer carne de mato” (Valdeciano, Aldeia Saltinho, 2020).



Fonte: Oliveira - dados de pesquisa (2019).

FIGURA 2
Carne moqueada

Como já descrito, observou-se que quando há caça a carne é dividida para que o maior número de familiares possa comer, privilegiando os idosos, que não devem ficar de fora desta divisão. Os Xerente apreciam muito comer caça e quando tem essa oportunidade ficam muito felizes. Importante mencionar que

tradicionalmente as carnes de caças eram moqueadas ou assadas, contudo, os 250 anos de contato com não-indígenas deram como aprendizado o preparo de caças cozidas.

Saberes e fazeres da roça

Para Devanir Xerente da Aldeia Porteira, presidente da Associação Xerente, os Xerente são coletores e agricultores, pois plantam abobora, arroz, banana, batata doce, fava, feijão, gergelim, inhame, mandioca e milho e coletam da floresta frutos como o buriti, a mangaba e o pequi. Para eles, antigamente, antes do surgimento da roça de toco, os indígenas viviam principalmente da caça, da pesca e da coleta de frutas do cerrado (Xerente, 2015c).

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 (comida tradicional à base de mandioca) e iam para a margem da mata, gritavam de alegria e cantavam, esta era uma forma de desejar que as plantações fossem prósperas. No momento da colheita era semelhante, todos participavam homens e mulheres e cantavam juntos. Conta também que antes era mais difícil, pois plantava-se usando apenas o facão e cavando com as mãos, hoje já usam a foice e a matraca que facilitam o trabalho.

No presente, não há mais uma roça que seja da aldeia e conseqüentemente também não 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. Fato explicitado nas falas abaixo:

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 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 paiol, as favas guardavam 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 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, abobora, 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: abobora, 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, 2015c). 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. 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. 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! (Cacique Valcir Sinã da Aldeia Salto, 2019).



Fonte: Oliveira – dados de pesquisa (2020).

FIGURA 3
Xerente Milton na sua roça de toco – Aldeia Porteira



Fonte: Oliveira – dados de pesquisa (2020).

FIGURA 4
Roça de toco do Seu Milton na Aldeia Porteira

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 distantes do centro da aldeia (onde ficam as casas). Podem haver outras roças, mas identifiquei, apenas uma roça em cada uma das três aldeias que foram pesquisadas. Os Xerente também plantam no quintal de suas casas, entretanto esta prática está cada vez mais rara. Quando plantam, é mais comum o cultivo de frutos, legumes e cereais como a banana, cana de açúcar, mandioca, feijão andu, feijão corda, melancia, mamão, abobora, batata doce e pimenta (Xerente, 2015c). As plantações em quintais são menores que as roças e mais comuns de serem encontradas. Os Xerente gostam de nos levar para conhecer seus quintais e ficam orgulhosos quando nos oferecem uma fruta ou uma verdura que plantaram.

O trabalho da roça normalmente é associado a figura masculina, contudo, a participação da mulher hoje é uma realidade, ainda que os homens sejam ainda os principais protagonistas nesta atividade no que se refere a preparação da vazante. Porém as mulheres também são importantes no trabalho realizado, da preparação da terra até a colheita. Conforme explica o Cacique Lenivaldo:

A mulher participa de plantar, de colher, só que quando a mulher tá gestante são proibidas 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).

E para saber mais sobre a participação feminina nessa atividade, entrevistou-se também as mulheres e uma das respostas foi:

A mulher ajuda demais! Ajuda a capinar, a fazer a coivara, essas coisas. Porque os homens derribam, queimam roça, aí e depois vem com as criança, com as criançada, rapaz, jovens, vem para coivara 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. Segundo eles, quando o homem desrespeita esse

preceito prejudica a plantação, de acordo com os Xerente o arroz fica com muita casca e dá pouco, já a banana fica pequena, por exemplo. 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, apesar das transformações ocorridas nos últimos anos, prezam pelos conhecimentos deixados pelos seus antepassados, para eles alguns tabus são sagrados e importantes, por exemplo, quando uma mulher está grávida ou menstruada não deve circular pelas plantações, pois ao desrespeitar esta recomendação, as flores que geram frutos, caem sem dar uma boa produção. Já para a batata dar uma boa safra, coloca-se no meio das ramas um crânio de macaco. 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 cultivo.

A fase da lua nova é adequada para a preparação do terreno, o capinar, a roçada e a derrubada, mas, é considerada ruim para o cultivo, pois as plantas nascem e crescem fracas. 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. 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 produz. 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 Piabanha, relatou que aprendeu com o pai que ao plantar vegetais como melancia e abobora deve-se estufar a bochecha para que fiquem

grandes. Este conhecimento ela repassou ao seu esposo que é não- indígena, contudo, ele fez pouco caso, não acreditou e não usou a “técnica” e as aboboras que ele plantou ficaram bem pequenas. A fala dela durante a entrevista foi permeada de risos como quem diz “não quis acreditar, olha que aconteceu!”. Observou-se a partir deste e de outros relatos, que os Xerente mais jovens e não-indígenas por vezes não valorizam os saberes tradicionais, no entanto, estes conhecimentos são sempre confirmados como verdadeiros fazendo com que a crença permaneça, se fortaleça e continue sendo transmitida (Xerente, 2015b)

Conforme o descrito e analisado são diversos os saberes e fazeres que envolvem a caça e roça, alguns atualmente fazem parte apenas da memória, outros se mantêm e por fim alguns foram adaptados à realidade presente. Mas em sua maior parte continuam presentes e sendo transmitidos o que contribui para que permaneçam nas novas gerações e se consolidem como patrimônio alimentar Xerente. Para Bessièrre (2013), a maneira como os atores reconhecem, interpretam e reivindicam um dado patrimônio, se constitui como elemento fundamental dessa herança cultural.

Considerações finais

Muito mais há sobre o saber – fazer alimentar dos Xerente. Neste artigo se colocaram algumas das muitas histórias desse povo acerca de como cultivam ou caçam, de como preparam e conservam seus alimentos, de como estabelecem com seu povo e com as demais populações não indígenas a sua história. O processo de ensino aprendizagem da cultura Xerente é algo que precisa ser preservado e por conta disto, eles entendem que não pode ser compartilhado em qualquer lugar ou para qualquer indivíduo.

E, mesmo nas escolas indígenas, se esta não é orientada conforme a organização clânica e reúne 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 de clãs opostos. 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. Nesse sentido, se entende que muitos dos ensinamentos compartilhados para esta pesquisa, ocorreu em função da empatia e das origens indígenas de quem foi realizar a pesquisa. Como ‘parente’ e recebendo inclusive um nome de batismo Xerente se ampliaram as responsabilidades em divulgar com muito respeito os conteúdos aqui apresentados.

Os brasileiros de posse dos registros das culturas dos povos considerados originais, talvez no futuro possam de fato compreender e respeitar estes povos, ajudando na transmissão e visibilidade destes no país e no exterior. Este e outros temas relacionados a estes povos, devem fazer parte de um inventário do patrimônio cultural imaterial de modo a gerar muitos benefícios ajudando no fortalecimento de sua cultura e identidade.

Neste sentido, é importante mencionar que durante a pesquisa se evidenciou o interesse dos Xerente em valorizar e preservar sua cultura, e que essa pesquisa primou pela participação direta e efetiva dos indígenas em todas as suas etapas. O interesse maior sempre foi permitir que sejam ‘lidos’, ‘ouvidos’ e ‘conhecidos’ para que eles e os não indígenas, se reconheçam no que foi registrado, pois um patrimônio deve representar os aspectos identitários do grupo estudado mostrando aos demais que a sua própria história é parte da história de todos eles.

Atendendo a uma demanda dos próprios Xerente, se considera este estudo um primeiro registro da cultura deste povo. Espera-se que o que aqui foi descrito contribua para a continuidade e 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. Dessa maneira, as autoras consideram que este estudo traz colaborações sociais para o Povo Xerente e contribuições teóricas para pesquisadores que desejam fazer pesquisas sobre os povos indígenas.

FINANCIAMENTO

CAPES-PROSUC

REFERÊNCIAS

- ARANTES, A. A. A salvaguarda do patrimônio cultural imaterial no Brasil. *Virtual Brazilian Anthropology*, v. 5, n. 1, 2008. Disponível em: <https://learqueologia.files.wordpress.com/2017/03/arantes-no-inov-cultural-salvaguarda-do-patrimonio-imaterial-no-brasil.pdf>.
- ARAÚJO, R.N. *Os territórios, os modos de vida e as cosmologias dos indígenas Akwẽ-Xerente, e os impactos da UHE de Lajeado*. Fortaleza, 2016. Tese (Doutorado em Geografia) - Universidade Federal do Ceará. Disponível em: <https://repositorio.ufc.br/handle/riufc/21514>.
- AUBERTIN, M.N. Ingrédients de base pour un patrimoine Gastronomique. *Continuité*, n. 130, p. 18-20, 2011.
- 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. 'Heritagisation', a challenge for tourism promotion and regional development: An example of food heritage. *Journal of Heritage Tourism*, v. 8, p. 275-291, 2013.
- BESSIÈRE, J. *et al.* Patrimoine alimentaire et innovations: essai d'analyse typologiques sur trois territoires. *ISDA*, p. 1-12, 2010. Disponível em: <https://hal.science/hal-00521740/document>.
- BIENASSIS, L. Inventorier le patrimoine alimentaire: acquis, méthodes et perspectives. *Food & History*, v. 9, n. 2, p. 127-152, 2011.
- BRANDÃO, C. R. Participar-pesquisar. In: BRANDÃO, C. R. (org.). *Repensando a pesquisa participante*. São Paulo: Brasiliense, 1999.
- 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 (ed.). *Manger en Europe: patrimoines, échanges, identités*. Brussels: P. Lang, 2011.
- CANCLINI, G. Los usos sociales del patrimonio cultural. *Cuadernos*, p. 16-33, 1999. Disponível em: https://www.iaph.es/export/sites/default/galerias/documentacion_migracion/Cuaderno/1233838647815_ph10.nestor_garcia_canclini.capii.pdf.
- CAVALLO, G. A. Conhecimentos ecológicos indígenas e recursos naturais: a descolonização inacabada. *Estudos Avançados*, v. 32, n. 94, p. 373-390, 2018. DOI: <https://doi.org/10.1590/s0103-40142018.3294.0024>.
- CONTRERAS J.; GRACIAS, M. *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.
- CRUZ, R. T. A. Patrimonialização do patrimônio: ensaio sobre a relação entre turismo, "patrimônio cultural". *GEOUSF – Espaço e Tempo*, n. 31, p. 95-104, 2012. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/geousp/article/view/74255/77898>.
- GARJADO, M. Pesquisa participante: propostas e projetos. In: BRANDÃO, C. R. (org.). *Repensando a pesquisa participante*. São Paulo: Brasiliense, 1999.
- GALLOIS, D. T. (org.). *Patrimônio cultural imaterial e povos indígenas: exemplos do Pará e norte do Amapá*. Instituto de Pesquisa e Formação em Educação Indígena. 2006. Disponível em <https://www.institutoiepe.org.br/infoteca/livros/patrimonio-cultural-e-imaterial-e-povos-indigenas/>.

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

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.

KATZ, E. Introdução. In: WOORTMANN, H.; CAVIGNAC, J. (org.). *Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: EDUFRN, 2016. Disponível em: https://portal.abant.org.br/aba/files/103_00128082.pdf.

KATZ, E. et al. La valorización del patrimonio culinario amazónico por las indicaciones geográficas. In: ÁLVAREZ, M.; MEDINA, F. X. (coord.). *Patrimonio cultural y alimentación de Europa a América*. Barcelona: Icaria, 2008. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/278758317_La_valorizacion_del_patrimonio_culinario_amazonico_por_la_indicaciones_geograficas.

LIMA, L. G. B. *Os Akwẽ-Xerente no Tocantins: território indígena e as questões socioambientais*. São Paulo, 2016. Tese (Doutorado em Geografia Humana) - Universidade de São Paulo. Disponível em: https://teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8136/tde-11042017-082645/publico/2017_LayannaGiordanaBernardoLima_VCorr.pdf.

LIMA, R. S; FERREIRA NETO, J.A; FARIAS, R.C.P. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. *Demetra*, v. 10, n. 3, p. 507-522, 2015. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/demetra/article/view/16607/13269>.

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. Disponível em: http://www.educadores.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/pdf/indio_brasileiro.pdf.

MELO, V.M.C. Diversidade, Meio Ambiente e Educação: uma reflexão a partir da sociedade Xerente. Tocantins, 2010. Dissertação (Mestrado em Ciências do Ambiente) – Universidade Federal do Tocantins. Disponível em: http://www.uft.edu.br/neai/file/diss_valeria.pdf.

MELO, E. E. P.; GONÇALVES, T. O. Práticas socioculturais Xerente em comunidades de prática. *Revista Exitus*, v. 7, n. 2, p. 191-215, 2017. DOI: <https://doi.org/10.24065/2237-9460.2017v7n2>.

NAZARENO, E.; SILVA, L. de J.; FERNANDES SILVA, J. A. (org.). *Documentação de saberes indígenas na UFG: povo indígena Akwẽ - Xerente*. Goiânia: Imprensa Universitária, 2017. v. 8.

NOLASCO, G.; GIRALDIN, O. Aprender e ensinar: a “pedagogia” Akwẽ-Xerente e a construção da pessoa. *Revista Humanidades e Inovação*, v. 4, n. 3, p. 1-12, 2017.

OLIVEIRA, L. de S. *O patrimônio alimentar do Povo Xerente e suas interfaces com o turismo étnico indígena gastronômico*. Balneário Camboriú, 2021. Tese (Doutorado em Turismo e Hotelaria) – Universidade do Vale do Itajaí. Disponível em: <https://siaibib01.univali.br/pdf/Luana%20de%20Sousa%20Oliveira%202021.pdf>.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. *Relatório da missão ao Brasil da Relatora Especial sobre os direitos dos povos indígenas*. Conselho de Direitos Humanos. Trigésima terceira sessão. Item 3 da Agenda 2030 da ONU. 2016. Disponível em:

https://www.mpf.mp.br/atuacao-tematica/ccr6/eventos/2017/relatorio-da-onu-sobre-direitos-dos-povos-indigenas/RELATORIOONU2016_pt.pdf.

PELEGRINI, S. C. A. *Patrimônio cultural: consciência e preservação*. São Paulo: Brasiliense, 2009.

PERUZZO, P. P. Direito à consulta prévia aos povos indígenas no Brasil. *Revista Direito & Práxis*, v. 8, n. 4, p. 2708-2740, 2017. DOI: 10.1590/2179-8966/2017/24631.

POULAIN, J. P. *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris: Presse Universitaire de France, 2012.

RAMLI, A. M. *et al.* Food Heritage from the Food Experts' Perspectives. In: *Conference Hospitality and Tourism*, p. 273-277, 2015. London: Taylor & Frances Group, 2016. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/284180250>.

ROCHA, T.E.S; SILVA, R.P; NASCIMENTO, M.M. Mudanças dos hábitos alimentares entre os Akwen Xerente. *Revista da Escola de Enfermagem da USP*, v. 50, n. spe, p. 96-100, 2016. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/S0080-623420160000300014>.

SANTANA, T.K.G. *Os inventários do patrimônio alimentar brasileiros, possibilidades para o incremento do turismo gastronômico*. Brasília, 2016. Dissertação. (Mestrado Profissional em Turismo) – Universidade de Brasília. Disponível em: <https://repositorio.ufrn.br/handle/123456789/47594>.

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_Osxerenteealutapelaterra-ANPUH.pdf.

SILVA, V. G. *O antropólogo e sua magia: trabalho de campo e texto etnográfico nas pesquisas antropológicas sobre religiões Afro-brasileiras*. São Paulo: Edusp, 2000.

UNESCO. *Rede de Cidades Criativas (Creative Cities Network – UCCN)*. Food'n Road, 2019. Disponível em: <https://foodandroad.com/pt-br/cidades-criativas-gastronomia-unesco/>.

URIARTE, U. M. O que é fazer etnografia para os antropólogos. *Ponto Urbe*, n. 11, p. 1-14, 2012. DOI: 10.4000/pontourbe.300.

XERENTE, E., D. M. Akwē kunmã nã krsipi mnōze: as técnicas de uso do fogo pelos Xerente. In: SILVA, L. *et al.* (org.). *Documentação de saberes indígenas*. Goiânia: UFG, 2015a.

XERENTE.M, M. S. Wasiwaze: o tratamento e o comportamento de respeito. In: SILVA, L. *et al.* (org.). *Documentação de saberes indígenas*. Goiânia: UFG, 2015b.

XERENTE, P.C. P. Akwē bru nã sipi tkrê kmã kwamār mnōze: roça de toco tradicional Xerente. In: SILVA, L. *et al.* (org.). *Documentação de saberes indígenas*. Goiânia: UFG, 2015c.

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*. Goiânia, 2016. Dissertação (Mestrado em Direitos Humanos) – Universidade Federal do Goiás. Disponível em: <https://repositorio.bc.ufg.br/teseserver/api/core/bitstreams/a7fb2323-83ba-49f9-ac03-9361b35133eb/content>.

Luana de Sousa Oliveira é Professora no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins (IFTO). Mestre e Doutora em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI). Bacharela em Turismo pela Universidade Federal do Pará (UFPA).

Yolanda Flores e Silva é Professora na Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI). Doutora em Enfermagem, Mestre em Ciências Sociais (Antropologia Social) e Licenciada em Enfermagem pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Membro Investigadora do CIEO/CinTurs na Universidade do Algarve, em Portugal.

Como citar:

OLIVEIRA, Luana de Sousa; SILVA, Yolanda Flores e. Saberes e Fazeres da Caça e da Roça: elementos do patrimônio alimentar do Povo Xerente. *Patrimônio e Memória*, Assis, SP, v. 19, n. 2, p. 227-253, jul./dez. 2023. Disponível em: pem.assis.unesp.br.