



Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Centro Biomédico

Instituto de Nutrição

Luciana Drummond Paz Verona

Comida *auwẽ*, comida *waradzu* e ressignificação:

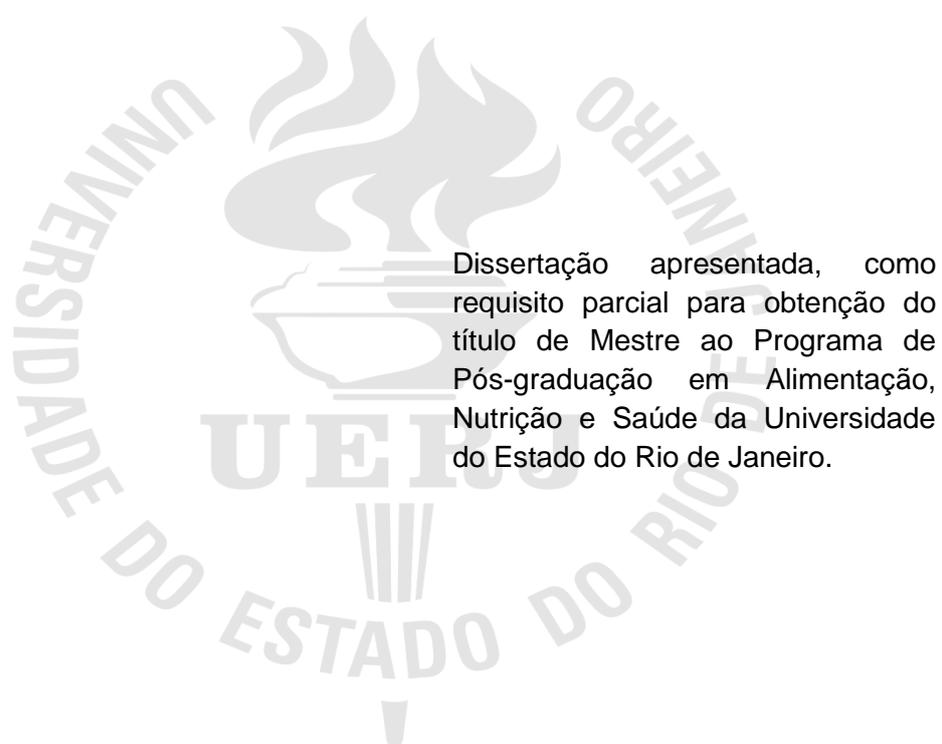
O sistema alimentar dos Xavante da aldeia Nossa Senhora de Guadalupe,
Mato Grosso

Rio de Janeiro

2009

Luciana Drummond Paz Verona

**Comida *auwê* comida *waradzu* e ressignificação:
O sistema alimentar dos Xavante da aldeia Nossa Senhora de Guadalupe, Mato Grosso**



Dissertação apresentada, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre ao Programa de Pós-graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde da Universidade do Estado do Rio de Janeiro.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Silvia Angela Gugelmin

Rio de Janeiro

2009

CATALOGAÇÃO NA FONTE
UERJ /REDE SIRIUS / BIBLIOTECA CEH/A

V548 Verona, Luciana Drummond Paz.
Comida auwe, comida waradzu e ressignificação : o sistema alimentar dos Xavante da aldeia Nossa Senhora de Guadalupe, Mato Grosso / Luciana Drummond Paz Verona. - 2009.
133 f.

Orientadora: Silvia Angela Gugelmin.
Dissertação (Mestrado) – Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Instituto de Nutrição.

1. Índios Xavante – Mato Grosso - Nutrição – Teses. 2. Povos indígenas – Mato Grosso – Saúde e higiene – Teses. 3. Etnologia – Mato Grosso – Teses. 4. Educação sanitária – Teses. I. Gugelmin, Silvia Angela. II. Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Instituto de Nutrição. III. Título.

CDU 613.2(=1-87)

Autorizo, apenas para fins acadêmicos e científicos, a reprodução total ou parcial desta dissertação.

Assinatura

Data

Luciana Drummond Paz Verona

**Comida *auwê*, comida *waradzu* e ressignificação:
O sistema alimentar dos Xavante da aldeia Nossa Senhora de Guadalupe,
Mato Grosso**

Dissertação apresentada, como requisito parcial para obtenção do título de mestre, ao Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde, da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Linha de Pesquisa: Políticas, práticas e saberes em alimentação, nutrição e saúde.

Aprovado em: 18 de dezembro de 2009.

Banca Examinadora:

Prof.^a Dr.^a Silvia Angela Gugelmin (Orientadora)
Instituto de Nutrição da UERJ

Prof.^o Dr.^o Maurício Soares Leite
Curso de Nutrição da UFSC

Prof.^a Dr.^a Shirley Donizete Prado
Instituto de Nutrição da UERJ

Rio de Janeiro

2009

DEDICATÓRIA

Ao meu filho **Joaquim**, presente que eu e o Kadu estamos prestes a ganhar.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus, tão presente em minha vida, sempre me guiando por caminhos prazerosos e fortalecendo nos momentos de necessidade.

Ao Kadu, meu marido, que constantemente me estimula com seu exemplo e me apoia com seu amor e compreensão. O melhor amigo e companheiro que eu poderia ter.

À minha mãe Luci e minha avó Ziza, que me ensinaram a ser uma mulher melhor, amando e respeitando o outro.

À minha orientadora Silvia Gugelmin, que hoje também é minha amiga, pelo amor ao ensino, dedicação e disponibilidade inesgotáveis.

Ao Paulo Delgado por todas as conversas “ensinadoras”, e Letícia, que me acompanhou nos primeiros passos na aldeia e ainda dividiu a mamãe comigo.

À Lua (Luciene Souza), por ter deixado sua casa tão especial sempre de portas abertas; e à Dona Elcy, que nos acordava em Barra do Garças com um maravilhoso cheirinho de café.

À professora Shirley Prado, pela conversa no corredor que “plantou a semente” deste mestrado.

Às quatro Marias:

- Maria Maranhão e Maria Creuza, por todo apoio enquanto estávamos na Aldeia;
- À Maria Tsiontse`ewaporiö, primeiro sorriso Xavante que eu vi, e quem dividiu comigo seu nome;
- À Maria (secretaria) pelos “helps” necessários...

Às professoras do curso de Alimentação e Cultura, que me ensinaram o valor da Pesquisa qualitativa e suas aplicações, e me estimularam com seus conhecimentos.

Aos Xavante da Aldeia Nossa Senhora de Guadalupe, por me terem recebido.

RESUMO

VERONA, Luciana Drummond Paz. *Comida auwê, comida waradzu e ressignificação: O sistema alimentar dos Xavante da aldeia Nossa Senhora de Guadalupe, Mato Grosso*. 2009. 132f. Dissertação (Mestrado em Alimentação, nutrição e saúde) – Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2009.

Os Xavante constituem-se como um dos povos indígenas do Brasil mais estudados em seus aspectos culturais, políticos, epidemiológicos, genéticos, demográficos, entre outros. Contudo ainda são escassas, entre esse povo, as pesquisas sobre práticas alimentares. Diante da falta de informações sobre a alimentação xavante, bem como do subjetivismo agregado a ela, a presente dissertação tem por objeto o sistema alimentar dos Xavante da aldeia Nossa Senhora de Guadalupe, localizada na Terra Indígena São Marcos, no estado de Mato Grosso. Pretendemos discutir as ações concretas dos indivíduos em relação à alimentação, demonstrando as limitações de abordagens estritamente biomédicas e a importância da articulação entre nutrição e ciências sociais na produção de conhecimento relevante e contextualizado para a prática dos profissionais de saúde. Sendo a alimentação um objeto de caráter complexo, buscamos recursos teórico-metodológicos que contemplassem sua pluralidade, no caso, a etnografia. Para tanto o material empírico foi organizado de acordo com as cinco fases de atividades alimentares propostas por Goody, na obra *Cooking, cuisine and class*. Descrevemos a maneira como os Xavante produzem, distribuem, preparam e consomem os alimentos, e como descartam o lixo; apresentamos a discussão do tradicional, do novo e da ressignificação das práticas alimentares. Os Xavante da aldeia Nossa Senhora de Guadalupe, como qualquer outra sociedade, possuem um sistema de ideias lógico e coerente no que diz respeito à sua alimentação e ao modo de lidar com as transformações inerentes ao processo de contato com a sociedade não indígena. Entendemos que qualquer intervenção de educação em saúde com os moradores da aldeia deve considerar as particularidades do pensamento Xavante e as especificidades locais, de forma que respeitem seus conhecimentos e as transformações já ocorridas e incorporadas pelo grupo.

Palavras-chave: Sistema alimentar. Alimentação. Xavante. Povos indígenas. Transformações.

ABSTRACT

Recognizing the lack of information about the diet of the Xavante as well as the subjectivity associated with it, the topic of this dissertation is the dietary system of the Xavante who live in the Nossa Senhora de Guadalupe village located inside the Terra Indígena (TI) São Marcos, Mato Grosso, Brazil. We intend to discuss specific practices related to the diet of the members of this community, showing the limitations of purely biological and medical approaches in contrast to the beneficial relationship between nutrition and the social sciences to produce relevant and contextualized information useful to health professionals. Because the diet of a culture is a complex subject, we pursued appropriate theoretical and methodological resources to explore such cultural richness, in this case, ethnography. To organize the empirical material we used the five phases of dietary activities proposed by Jack Goody in the book *Cooking, Cuisine and Class*. We describe how the Xavante produce, distribute, prepare and consume their food and how they dispose of their garbage. Included is a discussion of the Xavante diet reflecting traditional and new practices as well as contemporary adaptations. The Xavante of the Nossa Senhora de Guadalupe Village, as in any other society, possess a consistent cosmology related to their diet and the way they deal with the transformations inherent to the process of social interaction with non-indigenous society. We understand that any intervention in the health education of the residents of the village should consider unique aspects of Xavante thought and its local peculiarities in order to respect their cultural values and the previous transformations that have already been incorporated by the group.

Key-words: Food system; Diet; Xavante; Transformations; Indigenous peoples

LISTAS DE TABELAS E QUADROS

Tabela 1	Terras Indígenas Xavante e número de aldeias. Estado do Mato Grosso, 2007	28
Tabela 2	Plantas de uso na alimentação Xavante citadas na dissertação.....	128
Tabela 3	Nome científico dos animais utilizados pelos Xavante como alimento durante a pesquisa de campo.....	129
Quadro 1	Restrições alimentares para gestantes, lactantes e seus cônjuges, segundo os Xavante.....	88

LISTAS DE FIGURAS

Figura 1 -	Localização das Terras Indígenas Xavante no Estado do Mato Grosso	29
Figura 2 -	Vista aérea da Aldeia Nossa Senhora de Guadalupe	38
Figura 3 -	Pirâmide populacional da Aldeia Nossa Senhora de Guadalupe em outubro de 2009	40
Figura 4 -	Prevalência (%) de desnutrição em crianças Xavante, segundo altura/idade, peso/idade, peso/altura. Aldeia Nossa Senhora de Guadalupe, 2007	41
Figura 5 -	Estado nutricional de adultos Xavante (>20 anos) segundo índice de massa corporal (IMC). Aldeia Nossa Senhora de Guadalupe, 2007	42
Figura 6 -	Mulher cavando raiz de <i>moonì`hoiré</i> durante atividade de coleta; mulheres levando o <i>abamé</i> repleto de alimentos coletados	50
Figura 7 -	Criança abrindo jatobá com ajuda das pedras; mulher abrindo <i>nonõré</i> com presença de larvas	71
Figura 8 -	Forma utilizada para preparo de bolo sem o forno a gás; milho Xavante e casacas de mandioca usados na preparação da <i>da`tsiuparidzé</i>	77
Figura 9 -	Utensílios usados pelos Xavante ao cozinhar, dentro dos <i>abamé</i> (para transporte até a pia comunitária)	79
Figura 10 -	Pia comunitária após ser utilizada pelas mulheres para limpeza de utensílios; acúmulo de lixo ao redor da pia comunitária	94
Figura 11 -	Várias qualidades de <i>no`dzö</i> , o milho Xavante; <i>no`dzö</i> secando ao sol para preparo do estoque de sementes	103
Figura 12 -	<i>Tsa`daré</i> ; brasa feita no interior de uma casa, utilizada no preparo de <i>tsa`daré</i>	107
Figura 13 -	Alimentos oferecidos como presentes aos padrinhos no ritual do <i>Oi`ó</i> ; alimentos recebidos por um padrinho	112

LISTAS DE SIGLAS

AIS	Agente Indígena de Saúde
AISAN	Agente Indígena de Saneamento
CASAI	Casa do Índio
FUNAI	Fundação Nacional do Índio
FUNASA	Fundação Nacional da Saúde
IMC	Índice de Massa Corporal
SPI	Serviço de Proteção ao Índio
TI	Terra Indígena
SEDUC	Secretaria de Estado de Educação

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	12
1. PERCURSO METODOLÓGICO	17
1.1 A observação sistemática	18
1.2 A entrevista etnográfica	19
1.3 A fotografia	20
1.4 Os passos no trabalho de campo	20
1.5 Delimitação do campo e aspectos éticos	25
1.6 Construção e organização dos textos e contextos	26
2. OS XAVANTE	28
2.1 História, demografia e organização social	29
2.2 Estudos sobre saúde, nutrição e alimentação Xavante	32
2.3 O bioma cerrado	35
2.4 Aldeia Nossa Senhora de Guadalupe	38
3. O SISTEMA ALIMENTAR NA ALDEIA NOSSA SENHORA DE GUADALUPE	43
3.1. Produção	44
3.1.1. <u>Caça, coleta e agricultura</u>	44
3.1.2. <u>Pesca e criação de animais</u>	55
3.1.3. <u>Salários, benefícios sociais e comércio</u>	57
3.2. Armazenamento	65
3.3. Preparação	68
3.3.1. <u>Pré-preparo</u>	69
3.3.2. <u>Preparo</u>	72
3.3.3. <u>Limpeza dos utensílios</u>	78

3.4.	Consumo	80
3.4.1.	<u>A cozinha Xavante: Maneiras “sem” mesa</u>	81
3.4.2.	<u>Merenda escolar</u>	83
3.4.3.	<u>Aleitamento materno</u>	85
3.4.4.	<u>Restrições alimentares</u>	87
3.4.5.	<u>Álcool</u>	89
3.5.	Descarte do lixo	92
3.6.	Finalizando a discussão	95
4.	COZINHA, COMIDA E IDENTIDADE XAVANTE	97
4.1.	Comida <i>auwẽ</i>: o tradicional autêntico	98
4.2.	“<i>Só é tsa`daré se for com milho Xavante</i>”: mudanças, identidade e ressignificação	103
4.3.	“<i>Minha roça é o mercado</i>”: Cozinha e <i>status</i> na aldeia	109
	CONSIDERAÇÕES FINAIS	116
	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	120
	ANEXO A: Parecer COEP 023/2006	126
	ANEXO B: Termo de consentimento livre e esclarecido	127
	ANEXO C: Tabelas 2 e 3, com nomes científicos dos animais e plantas citados na dissertação	128
	APÊNDICE A: Cinco receitas tradicionais Xavante	130
	APÊNDICE B: Glossário de palavras em Xavante utilizadas na dissertação	132

INTRODUÇÃO

Like languages and all other socially acquired group habits, food systems dramatically demonstrate the infraspecific variability of humankind (Mintz, 1989, p3)¹

A alimentação é um fenômeno que permeia diferentes áreas na vida do ser humano. Enquanto prática está situada na intercessão dos aspectos sociais, culturais e biológicos, recebendo influências de todos eles, tornando-se simultaneamente complexa e riquíssima. Seguindo o mesmo caminho, as escolhas alimentares são orientadas por significados que partem de dois tipos de lógica: a científica e a sociocultural. Isso implica no fato de que representações, valores e sentimentos, além da ciência, terão seu papel nas práticas alimentares em culturas diferentes (CARNEIRO, 2005; BAIÃO; DESLANDES, 2006).

A ciência da nutrição ainda está distante desta discussão. A abordagem da maioria das pesquisas em nutrição evidencia somente os aspectos biológicos. Tal abordagem é, de fato, importante, visto que em quase todas as culturas há a relação da alimentação com a saúde e de que muitas vezes a atitude diante da comida é influenciada pela opinião médica sobre ela (CARNEIRO, 2005). No entanto, a alimentação, considerada aqui como o lugar em que se estabelecem relações entre os seres humanos, mediadas pela comida, tem sido pouco explorada pela nutrição. O problema está em quando evidenciamos os aspectos biológicos em detrimento dos socioculturais. Essa tendência se reflete no resultado das intervenções nutricionais, que muitas vezes perdem seu sentido pela falta de contextualização.

Sendo a alimentação um objeto de caráter complexo, a busca de recursos teóricos metodológicos que a contemplem em sua pluralidade é necessária. As ciências sociais oferecem novos olhares, perspectivas e descobertas. Coexistindo na interface dos aspectos biológicos, sociais e culturais, a ciência da nutrição deve considerar cada um deles em suas pesquisas, assim como em suas ações cotidianas. Nesse sentido, o presente

¹ O texto correspondente na tradução é: Assim como uma linguagem e todos os outros hábitos de um grupo adquiridos socialmente, os sistemas alimentares evidenciam a variabilidade infraespecífica da humanidade.

estudo tem por objeto o sistema alimentar dos Xavante da aldeia Nossa Senhora de Guadalupe, Terra Indígena (TI) São Marcos – MT. Trata-se de um estudo que reflete meus anseios e questionamentos sobre as estreitas relações entre fatores sociais, ambientais, econômicos, culturais, e biológicos na modelagem das práticas alimentares de povos indígenas do Brasil.

O conceito de sistema alimentar é diverso e o motivo, provavelmente, é o fato de estar na intercessão de grandes áreas de interesse, entre elas a nutrição e a antropologia, que têm feito reinterpretações da teoria dos sistemas (CARRASCO I PONS, 2005). Assim sendo, em um estudo no campo da alimentação, faz-se necessária a explicitação do conceito utilizado.

Carrasco i Pons afirma que “todas as práticas relacionadas com a alimentação constituem sistemas organizados” (2005, p. 118), sejam elas práticas de um grupo ou de indivíduos. A definição de sistema alimentar escolhida para a presente abordagem segue a mesma direção. De acordo com Goodman *et al.* (1999, p.3):

The phrase “food system” can be used to refer the totality of activities, social institutions, material inputs and outputs, and cultural beliefs within a social group that are involved in the production, distribution, and consumption of food.²

Escolhemos a definição de Goodman e colaboradores por ser ampla, e assim adequada à forma adotada para organização dos dados da presente pesquisa, nas quais as atividades alimentares foram divididas em fases, descritas no item 1.6: “Construção e organização dos textos e contextos”.

Uma característica muito importante do sistema alimentar é descrita por Mintz e Du Bois (2002). Os autores afirmam que os sistemas alimentares extrapolam a questão da alimentação, e dessa forma têm sido usados na criação de valores políticos e econômicos, valores simbólicos, bem como na construção social da memória, e do comportamento humano. Entendemos, assim, que o sistema alimentar de um povo é influenciado pela cultura, a qual também o influencia. Dessa forma, pode ser pensado como um sistema simbólico, em que “...códigos sociais estão presentes atuando no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza.” (MACIEL,

² O texto correspondente na tradução é: A expressão “sistema alimentar” pode ser usada em referência à totalidade das atividades, instituições sociais, entrada e saída de materiais, e crenças culturais internas a um grupo social, as quais estão envolvidas na produção, distribuição e consumo de alimentos.

2005, p. 49). Essa característica faz com que a reconstrução e a análise do sistema alimentar de uma sociedade nos permita chegar à compreensão não somente das características alimentares de um povo, mas dos condicionantes culturais e sociais que estão por trás das atividades ligadas à alimentação. A cultura de um povo pode ser estudada através da alimentação (CARRASCO e PONS, 2005; MACIEL, 2005).

Mintz e Du Bois (2002) lamentam o fato das monografias sobre os sistemas alimentares serem tão raras. As fontes relacionadas à alimentação dos Xavante também são limitadas. Etnografias de épocas variadas trazem algumas informações, embora o objeto da pesquisa não fosse a alimentação (FLOWERS, 1983; GIACCARIA, HEIDE, 1984; MAYBURY-LEWIS, 1984). Alguns estudos mais recentes trazem informações acerca das práticas alimentares xavante, porém se concentram em uma das onze TI's Xavante, Pimentel Barbosa (GUGELMIN, 1995; SILVA, 2008). Com relação às demais, os dados ainda são insuficientes e se mostram necessários, principalmente ao considerarmos a diversidade socioeconômica das aldeias, os diversos processos de contato com a sociedade não indígena e as diferenças de acesso e interação com os centros urbanos.

Diante da escassez de informações sobre a alimentação dos xavante, principalmente na TI São Marcos, aliado aos dados que revelam condições precárias de saúde³, torna-se evidente a necessidade de estudos que contemplem as práticas alimentares deste povo. A presente pesquisa contribui para o conhecimento sobre ações concretas dos indivíduos em relação à alimentação e para o debate sobre as limitações das abordagens centradas somente no modelo biomédico. Da mesma forma, proporciona informações para a atenção à saúde lidar com as singularidades alimentares e as especificidades locais. Estudos desta natureza podem subsidiar a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, por meio de ações articuladas e direcionadas à valorização da sociodiversidade alimentar e cultural dos povos indígenas.

Com base no contexto acima descrito construímos as seguintes questões norteadoras para o presente estudo: Como é o sistema alimentar dos

³ Uma breve revisão sobre as condições de saúde e nutrição dos povos indígenas e dos Xavante, mais especificamente, está no item 2.2 dessa dissertação.

Xavante da aldeia Nossa Senhora de Guadalupe? Como produzem, distribuem, preparam e consomem os alimentos? Qual é o destino do lixo produzido pelas escolhas alimentares cotidianas? Há diferenças nas práticas alimentares relacionadas à sazonalidade (época de seca x época de chuva)? Há divisão sexual do trabalho em relação às práticas alimentares?

Em resposta às questões de estudo foi construído como objetivo principal:

- Conhecer e analisar o sistema alimentar dos Xavante da aldeia de Nossa Senhora de Guadalupe.

E como objetivos secundários ou específicos:

- Descrever as fases de o sistema alimentar xavante, da produção até o descarte do lixo;
- Identificar possíveis diferenças nas atividades alimentares relacionadas à sazonalidade (época de seca e época de chuva);
- Identificar a existência de divisão sexual do trabalho relacionadas às práticas alimentares.

A dissertação está organizada em quatro capítulos, além da introdução e das considerações finais. A introdução apresenta as questões abordadas no estudo, apontando brevemente as possibilidades que o conhecimento do sistema alimentar de uma sociedade nos oferece, no entendimento das características sócio-culturais que regem as ações ligadas à alimentação.

No primeiro capítulo descrevemos as ferramentas metodológicas empregadas na pesquisa, explicitando a utilização de cada uma desde a chegada ao campo até a análise do texto construído.

O segundo capítulo é constituído da caracterização do povo Xavante, sua história, localização e desafios atuais, mais especificamente da aldeia Nossa Senhora de Guadalupe, campo do presente estudo.

O terceiro capítulo caracteriza o sistema alimentar nesta aldeia, apontando mudanças sociais, econômicas e políticas que vêm ocorrendo desde os primeiros relatos sobre os Xavante e suas consequências nas práticas alimentares.

No quarto capítulo discutimos a associação entre cozinha, comida e identidade Xavante, com enfoque na resignificação e nas transformações inerentes ao processo de contato e de convivência com a sociedade não indígena. Consideramos nessa construção as falas dos indivíduos bem como suas ações e percepções do cotidiano.

Nas considerações finais destacamos o processo acelerado de mudanças vivenciado pelos Xavante e a importância de conhecer os aspectos subjetivos vinculados ao sistema alimentar. Uma abordagem mais ampliada torna-se necessária a fim de subsidiar práticas de educação em saúde contextualizadas, que sejam efetivas em suas aplicações em culturas diversas.

I. PERCURSO METODOLÓGICO

A simplicidade por parte do pesquisador é fundamental para o êxito de sua observação, pois ele é menos olhado pela base lógica dos seus estudos e mais pela sua personalidade e seu comportamento (Minayo, 2009, p.73)

Nossa inserção na área da saúde indígena aconteceu juntamente com a aproximação com a pesquisa qualitativa, durante um curso de especialização em Nutrição Materno-infantil. O objeto de estudo eram os significados das práticas alimentares de gestantes e lactantes Xavante. As questões de estudo que nos inquietavam não poderiam ser respondidas com uma metodologia quantitativa. Após essa primeira experiência, tão prazerosa, tanto com saúde indígena quanto com a pesquisa qualitativa, optamos por continuar com as duas, dessa vez com um assunto mais abrangente. A opção pela pesquisa social foi mais uma imposição dos objetivos do que uma escolha pura e simples. O pesquisador que decide investir nessa análise deve se colocar numa posição aberta, dialogando com o material, e se permitindo mudanças constantes que ocorrerão no seu planejamento e nos seus objetivos. O caminho da análise qualitativa não possui uma fórmula precisa e muitas vezes é construído ao longo da pesquisa. Há uma demanda do pesquisador a um contato intensivo com o material empírico, de forma a ir além da aparência dos fatos e das situações imediatas, chegando até a compreensão do fenômeno. (MINAYO, 1994; ROTENBERG; DE VARGAS, 2004).

Devido às questões levantadas e aos objetivos da pesquisa, optamos pela utilização da etnografia como ferramenta metodológica, pela possibilidade que esta oferece de um contato direto mais extenso e intenso com o objeto de estudo. A etnografia foi criada dentro da “Escola Funcionalista”, que muito criticava a antropologia clássica por ser esta permeada com a cultura do antropólogo. Um nome importante na Escola Funcionalista e na criação e conceituação da etnografia é o de Bronislaw Malinowski. No livro *Argonautas do Pacífico Ocidental*, Malinowski descreve o estudo realizado entre os Trobriandeses, após estar em contato com os nativos e viver com e como eles durante quatro anos. Dessa forma o autor quebra uma prática até então existente, de que o antropólogo fazia a interpretação das diferentes culturas

baseado em relatos de viajantes, comerciantes e missionários. Malinowski dá abertura a uma nova prática dentro da antropologia, na qual a cultura passa a ser vista e analisada de dentro, tendo como fundamental o fato do pesquisador “estar em contato” com uma realidade diferente daquela que ele faz parte. Para o autor, a etnografia permite, por meio de uma maior convivência, a reunião de informações diversificadas sobre o mesmo fato, o que resulta em maior compreensão dos fenômenos pesquisados (MALINOWSKI, 1978).

Geertz (1989, p.24) define a etnografia como uma descrição densa da cultura, a qual não é um poder, mas um contexto: “sistemas entrelaçados de signos interpretáveis”. Como uma experiência interpretativa, o pesquisador não percebe o que os informantes percebem, mas por meio “do que” os informantes percebem. Essa interpretação e explicação não serão relevantes de forma isolada, justamente devido ao caráter da etnografia de buscar o conjunto, de buscar os significados presentes na teia – o contexto.

A etnografia é um método amplamente utilizado nas ciências sociais. Sua ênfase encontra-se na exploração da natureza de fenômenos sociais, feita em uma investigação detalhada (ATKINSON; HAMMERSLEY, 2000), considerando o contexto e as relações de poder que influenciam os achados da pesquisa.

O material etnográfico pode ser colhido pela utilização de técnicas associadas ou não. Dentre essas, destacamos as três que foram utilizadas na presente pesquisa: a observação sistemática, a entrevista etnográfica e a fotografia.

1.1 A observação sistemática

Para a observação participante o pesquisador fica durante um tempo vivendo com o grupo pesquisado, e nessa aproximação consegue dados importantes, pois “os nativos falam mais nas atitudes que têm diante dos fatos, do que respondendo a perguntas” (MALINOWSKI, 1978, p.23). May (2004) acrescenta que o método requer tempo a ser gasto no campo e o esforço em desenvolver relacionamentos com pessoas (com as quais pode não haver

afinidade pessoal), além de numerosas anotações sobre acontecimentos aparentemente ordinários. A participação na vida cotidiana e o registro no diário de campo dos “imponderáveis da vida real”, ou seja, rotinas de trabalho, preparo da comida, o ato de alimentar-se, os laços familiares e de amizade, a vida social, permitem maior compreensão do outro (MALINOWSKI, 1987).

A observação sistemática, por sua vez, pode ser designada como um conjunto de observações visuais e auditivas com um objetivo definido. Segundo Costa (2003, p.132) o investigador observa os locais, objetos e símbolos, as pessoas, as atividades, os comportamentos, interações verbais, maneiras de fazer, de estar e de dizer, relações entre as pessoas, situações e acontecimentos. Tudo isto é registrado diária e sistematicamente em diário de campo, juntamente com suas reflexões, impressões e estado de espírito.

Essas anotações de campo são profundamente importantes no processo da observação. Nessa escrita, emoções e experiências pessoais do pesquisador são muito importantes. Os fatos mais simples do cotidiano são cheios de significados, e dessa forma devem ser descritos de forma apaixonante e minuciosa.

1.2 A Entrevista etnográfica

A entrevista etnográfica é também chamada de informal ou focalizada, e é caracterizada pela flexibilidade. Possibilita a compreensão, indo além da explicação e não precisa ter um roteiro fixo pré-estabelecido. Nesta técnica, o indivíduo é valorizado, não havendo, assim, a necessidade de um grande número de entrevistas. Mesmo sendo uma técnica mais aberta, a entrevista etnográfica requer uma meta do pesquisador. Dessa forma, o entrevistado não precisa se ajustar a quadros ou categorias pré-determinados pelo pesquisador, resultando em um produto de profundidade qualitativa, caracterizado pela flexibilidade e pela descoberta do significado, ao invés da padronização (MAY, 2004).

1.3 A Fotografia

Um dos sociólogos que utilizou a etnografia foi Pierre Bourdieu. Sua prática tinha uma peculiaridade: entre as técnicas que utilizou, a fotografia teve um importante papel em sua prática etnográfica inicial. O autor utilizava a fotografia com três funções no trabalho de campo: em primeiro lugar, era uma forma de “captar e guardar grandes quantidades de informação” sobre o local quando não podia passar muito tempo e fazer uma observação minuciosa; em segundo lugar, a fotografia desempenhava o papel de “intensificar o olhar do sociólogo, e aguçar sua sensibilidade”; e em terceiro lugar, a fotografia “ancorava e facilitava o trabalho emocional necessário” para observar alguma situação de risco ou conflito, pois permitia a Bourdieu uma “postura objetiva de distanciamento”. De certa forma, é uma oportunidade de se aproximar sem interferir, e de manter a distância sem perder os detalhes mais importantes do momento (WACQUANT, 2006, p. 25).

1.4 Os passos no trabalho de campo

Foram feitas duas visitas à aldeia. A primeira ocorreu durante quinze dias do mês de julho de 2008, e teve como principal objetivo a aproximação com o campo. A segunda etapa do trabalho de campo aconteceu durante os meses de janeiro e fevereiro de 2009. Por ter sido um período mais extenso, proporcionou um aprofundamento maior no objeto de pesquisa. Os períodos de viagem permitiram acompanhar o cotidiano da aldeia nas duas principais estações climáticas do cerrado: da seca (julho), e das chuvas (janeiro/fevereiro), possibilitando a avaliação da sazonalidade.

Por ficarmos alojados na aldeia, a observação foi facilitada. Nos dois períodos ficamos alojados em uma sala do posto de saúde. O local foi sugestão do cacique, que reside bem próximo ao posto. Nos primeiros dias de julho e de janeiro, andar livremente pela aldeia era uma ação um tanto quanto difícil. Cada casa tem seus cachorros, que defendem o território com

agressividade. Dessa forma, antes de nos familiarizarmos com alguns moradores, preferimos ficar no posto.

Na primeira viagem a campo estávamos em cinco pessoas, sendo dois antropólogos, minha orientadora e sua filha. Todos, com exceção de mim mesma já haviam estado na aldeia desenvolvendo trabalhos de pesquisa. A presença de um antropólogo que possui laços de amizade com moradores nos ajudou no primeiro contato, e facilitou nossa aceitação. É importante ressaltar que meus primeiros passos na aldeia foram acompanhados por uma criança não índia que já havia estado lá, e que tinha muita empatia por parte dos moradores, o que também em muito me auxiliou nas primeiras aproximações às casas.

Nos primeiros dias na aldeia fomos muito visitados no posto. Os moradores estavam curiosos com a visita dos “*waradzu*”⁴. Durante a primeira semana das visitas tivemos que responder muitas vezes à mesma pergunta sobre o que estávamos fazendo lá. Outros nos visitavam a fim de saber o que havíamos trazido e o que poderíamos dar para eles naquele momento e também ao irmos embora. Pediam-nos feijão, carnes, biscoito, bala e roupas. A porta da cozinha do posto tinha que passar o dia fechada, e ainda assim as crianças subiam na janela para ver o que havia na cozinha e nos pedir. Muitas vezes acabávamos dando algo que era pedido, e isso nos proporcionou viver o esquema de trocas com algumas casas. Posteriormente falaremos mais do assunto.

De fato a pesquisa etnográfica demanda tempo. Um contato mais profundo com os moradores não é algo fácil, e no nosso caso, após quase duas semanas de permanência na aldeia, o sentimento era de estar dentro, mas fora ao mesmo tempo. Em um contexto de prazos curtos a serem cumpridos, esses momentos “aparentemente sem resultados” são muito angustiantes.

O posto onde ficamos era frequentemente visitado pelos moradores, e nos horários de pico de atendimento (fim da manhã e da tarde), havia certa aglomeração principalmente de mulheres e crianças, que ficavam sentadas na varanda esperando ser atendidas. Estar no posto nesses horários foi muito

⁴ Forma como os Xavante se referem aos não indígenas.

proveitoso para a identificação de pessoas mais abertas a conversas, e ao estreitamento de laços.

A permanência na segunda viagem foi mais longa, e nos proporcionou uma maior compreensão da realidade e coleta de dados, adquirida com a aproximação dos sujeitos e criação de relações sociais. Nessa oportunidade fui acompanhada apenas do meu marido.

A observação pode ser imediata à chegada ao campo. Porém, a observação sistemática e cuidadosa leva tempo. Mesmo já tendo estado na aldeia, passamos novamente por um processo de aproximação com o local e com os moradores. Nesse tempo inicial tivemos mais uma vez dificuldades em andar livremente pela aldeia, e em estabelecer diálogos. Por diversas vezes fazíamos perguntas e a maioria das mulheres não respondia. Essas atitudes dos moradores nos geravam sentimentos de medo e apreensão.

Desenvolver relacionamentos realmente requer não apenas o tempo de permanência no local, mas também o esforço em compreender a forma de pensar dos moradores locais. Nosso quarto recebeu algumas “visitas” que não foram convidadas, e em alguns dias muitos vinham conversar apenas com a intenção de nos pedir algo no final. Uma negativa de nossa parte era bem aceita por alguns, mas por outros era motivo para passar alguns dias sem quererem conversar conosco. Esses fatos, a falta de privacidade, e os exagerados e incessantes (no meu modo “*waradzu*” de ver) pedidos por qualquer coisa que tivéssemos nos chateavam algumas vezes. Tínhamos que nos lembrar constantemente que estávamos vivendo em meio a um povo com uma cultura diferente, e diante do qual **nós** éramos os estranhos. Pudemos realmente entender que, ao passo em que fazemos a etnografia, também somos etnografados.

A prática de pedir “presentes” não é recente em meio ao grupo. Em seu trabalho de campo com os Xavante, no final de década de 50, Maybury-Lewis (1984) teve que aprender a lidar com os mesmos pedidos. O autor explica que os Xavante esperavam “ser cortejados com presentes e favores”, pois assim aconteceu no primeiro contato com não indígenas, quando os Xavante eram “atraídos” com os objetos e alimentos oferecidos. Dessa forma, tornou-se algo natural ao grupo esperar o recebimento de presentes (MAYBURY-LEWIS, 1984, p. 26). Diante da dificuldade na aproximação com os Xavante, o autor se

utilizou da doação de farinha de mandioca como uma forma de estabelecer relações logo no início de seu tempo em campo.

Também enfrentamos essas dificuldades, de forma que começamos a pensar em estratégias de aceitação, que nos ajudassem a desenvolver relações sociais. Geralmente pensamos em estratégias que são eficazes em nossa cultura e, dessa forma, a simpatia foi a estratégia mais familiar que encontramos. Infelizmente não foi a melhor, pois o sorriso nem sempre é culturalmente entendido pelos Xavante como uma atitude empática. Continuamos com dificuldades. Foi então que uma atitude despreziosa de meu marido começou a nos abrir algumas portas: Fomos à cidade e conseguimos material para fazer o controle de praga de baratas⁵. Todas as casas receberam o tratamento⁶. Após essa semana, ao andar pela aldeia os moradores já conversavam conosco, e entrar em algumas casas já não era mais tão difícil. Também começamos a trazer “presentes” da cidade quando íamos comprar alimentos: sempre trazíamos carne para as casas onde havia pessoas mais velhas. E sempre tínhamos algumas “encomendas”. De fato essas atitudes nos ajudaram a criar uma maior interação social e dessa forma começamos a participar do cotidiano da aldeia.

Participar do cotidiano possibilitou contatos e visitas às casas, ao rio, à pia comunitária e às roças. A observação permitiu identificar aspectos como acesso, produção, distribuição e consumo dos alimentos. Durante esse tempo conseguimos mais informações ao realizar conversas informais e também algumas entrevistas.

O diário de campo foi utilizado como instrumento para descrevermos locais, interações, conversas, sensações e sentimentos. Esse material constituiu parte fundamental do trabalho.

O tempo inicial, que antes nos parecia ter sido improdutivo, na verdade não foi. Pudemos perceber que ele foi importante para a definição dos temas a serem abordados nas conversas e entrevistas, bem como para a seleção dos

⁵ Desde que chegamos na aldeia essa foi uma reclamação dos moradores, que realmente estavam sofrendo com uma praga de baratas (vindas da cidade nas caixas trazidas com compras), pulgas e aranhas. Até o posto de saúde, onde ficamos hospedados, estava infestado. A situação foi relatada a Funasa e em reunião ficou acordado que forneceriam os insumos para realizar a dedetização, uma vez que não teriam condições de executar o trabalho.

⁶ Durante o período em que o controle de insetos foi feito tivemos oportunidade de entrar na maior parte das casas e verificar as diferentes disposições de cada uma.

entrevistados. Assim, a escolha do informante privilegiado também foi bem positiva: Já na quarta semana na aldeia, sabíamos que J., uma viúva de aproximadamente 48 anos⁷ era uma mulher que falava muito bem o português, e que era muito respeitada na aldeia. J. se tornou nossa informante e também a tradutora das entrevistas realizadas na língua xavante. Na prática pudemos perceber que onde havia empatia, as entrevistas eram mais “profundas”.

Foram feitas entrevistas informais com 29 pessoas durante o trabalho de campo. Os primeiros entrevistados foram escolhidos por falarem razoavelmente o português e por se mostrarem disponíveis para conversar. Os locais foram geralmente suas casas e o posto de saúde. Essas entrevistas eram muito mais uma conversa informal e seu produto norteou o tema das entrevistas posteriores. Algumas conversas foram realizadas aos poucos. Sempre que percebíamos que eles não queriam mais conversar, não insistíamos em continuar. Assim, cada vez que encontrávamos as pessoas surgiam novos assuntos, e nossas dúvidas eram discutidas.

As entrevistas realizadas no mês de fevereiro foram conduzidas, em sua maioria, no idioma xavante (com o auxílio da tradutora), e foram feitas até que acontecesse a saturação teórica (FONTANELLA; RICAS; TURATO, 2008).

Andando com a informante pela aldeia fomos convidadas a entrar em muitas casas onde não havíamos estado, e presenciamos, inclusive, alguns momentos de refeições. Quando estavam comendo milho em volta da fogueira, geralmente ganhávamos um, e comíamos agachadas com eles, enquanto fazíamos a entrevista. Quando chegávamos no momento das refeições, e estas estavam sendo realizadas dentro de casa, não nos ofereciam nada. Procuramos diversificar os entrevistados de forma a termos pessoas de diferentes classes de idade, sexo, famílias e locais das casas.

A fotografia foi utilizada para facilitar a análise dos dados, visto que a maior parte da elaboração teórica e construção do texto foram realizadas no Rio de Janeiro, longe da aldeia e de seu contexto. A leitura etnográfica é enriquecida com as fotos, e detalhes, que muitas vezes não reparamos na vivência diária, podem ser desvelados ao observarmos as fotografias. Não

⁷ As idades foram obtidas no livro de registros da aldeia, que fica no posto de saúde. Nem sempre a data de nascimento é conhecida, o que implica em um cálculo aproximado da idade (conforme classes de idade dos Xavante).

utilizamos as fotografias como um material a ser analisado, o que iria requerer toda uma metodologia específica, e que não era nosso objetivo; a utilizamos como mais uma ferramenta para a descrição das práticas alimentares e das relações sociais, para a construção do contexto e do texto

As fotografias da primeira visita a campo foram em sua maior parte do ambiente. Havíamos sido advertidas de que os Xavante não gostam de ser fotografados sem permissão, e ainda não nos sentíamos a vontade para pedir fotos, com exceção de poucas famílias.

Apesar de poucas fotos mais pessoais na primeira ida a campo, foi justamente uma delas que nos abriu espaço para as demais durante a segunda ida. Nós havíamos visitado uma das maiores roças da aldeia, quando fotografamos o dono na frente de suas bananeiras. Ao retornar em janeiro, levamos a foto impressa e a demos de presente em um porta-retrato. Ele ficou extremamente agradecido, e a família nos permitiu tirar outras fotos interessantes sobre o preparo dos alimentos, além de fazer filmagens. Creio que a notícia tenha se espalhado, e recebemos pedidos de outras famílias para que os fotografasse, com a promessa de que quando retornássemos, levaríamos as fotos para cada um. Além da fotografia tivemos a oportunidade de filmar o preparo de algumas “comidas” feitas para o ritual do Oi’ó⁸.

1.5 Delimitação do campo e aspectos éticos

A TI de São Marcos⁹ foi criada por meio do decreto número 76.215, de 05/09/1975, o qual fixou os limites definitivos. Está localizada no Município de Barra do Garças – MT. Em dezembro de 2007, a população da TI estava dividida em 28 aldeias, dentre elas, a aldeia Nossa Senhora de Guadalupe, campo da presente pesquisa (DELGADO, 2008).

⁸ Abordaremos o tema do ritual do Oi’ó no capítulo 4: Cozinha, comida e identidade Xavante.

⁹ Existem onze Terras Indígenas (TI’s) Xavante no Brasil, distribuídas no estado do Mato Grosso, as quais são descritas no capítulo 2.

A aldeia Nossa Senhora de Guadalupe foi criada no ano de 2002, por moradores vindos, em sua maioria, da aldeia de São Marcos, da TI homônima (DELGADO, 2008; SOUZA, 2008). Em relatos da década de 1960, São Marcos era uma aldeia composta por 15 casas (MAYBURY-LEWIS, 1984).

A escolha da aldeia se deu pela facilidade de acesso ao local, pois a aldeia dista cerca de 120 km de Barra do Garças, cidade de médio porte da região leste do estado de Mato Grosso, e também por fazer parte do projeto “Contextos locais na determinação das condições nutricionais de crianças Xavante”, no qual a presente pesquisa está inserida. O projeto tem o parecer da CONEP n.368/2006, e do COEP/ UERJ n. 023/2006 (Anexo 1). Também possui autorização e Termo de consentimento livre e esclarecido da liderança da aldeia Xavante (Anexo 2).

1.6 Construção e organização dos textos e contextos

Com o intuito de organizar os dados obtidos nas aproximações de campo, optamos por construir o sistema alimentar dos Xavante de Nossa Senhora de Guadalupe utilizando a divisão em cinco atividades alimentares propostas por Jack Goody (1996), na obra *Cooking, cuisine and class: A study in comparative sociology*. A opção aconteceu por percebermos que precisaríamos de uma estruturação que contemplasse todas as fases alimentares realizadas, desde a produção dos alimentos (ação importante no contexto da aldeia) até o descarte dos resíduos sólidos e orgânicos. Assim garantiríamos a compreensão de um sistema complexo, com múltiplas relações e inter-relações, tornando-o mais acessível aos leitores e ao próprio autor.

Na proposta de Goody (1996) as atividades relacionadas ao provimento e transformação dos alimentos são divididas nas seguintes fases: 1- Produção; 2- Armazenamento; 3- Preparação; 4- Consumo e 5- Descarte do lixo.¹⁰

Na fase da produção dominam claramente os fatores relacionados à economia local, bem como na segunda fase, a distribuição (na qual os recursos

¹⁰ As cinco fases são chamadas no original, em inglês, de: 1- Production; 2- Distribution; 3- Preparation; 4- Consumption; 5- Disposal.

determinam a durabilidade do que é produzido). A segunda fase ainda revela características políticas imbricadas nas relações de trocas, compras e vendas. Na terceira fase, o preparo do alimento, o foco se detém em uma arena estritamente feminina: a cozinha, local onde o “sistema de divisão e estratificação do trabalho doméstico se faz explícito” (GOODY, 1996, p. 37). O consumo, quarta fase, é onde a “identidade e a diferenciação do grupo” são trazidas a tona. É também a arena das preferências, proibições e tabus. Goody (1996, p.37-38) salienta a importância da quinta fase: o descarte do lixo, geralmente esquecida em descrições e análises, mas necessária para o entendimento global do sistema alimentar de uma sociedade.

Ainda no campo, os dados obtidos começaram a ser alocados em quadros específicos a cada fase. Além dos dados coletados em campo, os obtidos em etnografias clássicas dos Xavante também foram estruturados da mesma forma, dando início a uma análise preliminar.

As entrevistas foram transcritas, e com o auxílio das fotos, dos relatos do diário de campo e da observação direta, deram consistência ao objeto aqui explorado – o sistema alimentar dos Xavante da aldeia Nossa Senhora de Guadalupe.

Nos estudos da antropologia da alimentação, bem como da sociologia da cultura é comum que o autor diferencie “comida” de “alimento” (WOORTMANN, 1978; WARDE, 1997; DANIEL, CRAVO, 2005). Por estarmos trabalhando com uma população que não utiliza o português como língua oficial, e que não faz distinção entre as palavras¹¹, preferimos utilizá-las como sinônimas em todo o estudo. Da mesma forma, não diferenciamos “significado” de “símbolo”, muito embora alguns autores considerem suas diferenças.

¹¹ Datsá pode ser utilizado tanto para comida quanto para alimento.

II- OS XAVANTE

Enquanto os nossos valorosos sertanistas estavam convencidos de ir ‘pacificar’ os índios, eram, eles, os Xavante, que procuravam com artes mágicas, pacificar-nos (Giaccaria, Heide, 1975, p.9)

Os Xavante constituem, juntamente com os Xerente, o grupo Akwe, “conhecidos como Jê Centrais” (SILVA, 1986, p. 18 e 31). Em 2007 sua população era constituída de aproximadamente 11.988 índios, que viviam em onze TI’s, com aproximadamente 167 aldeias (DELGADO, 2008; SOUZA, 2008). Estas terras estão localizadas no Planalto central brasileiro, no estado do Mato Grosso, numa área de cerrado. São elas: Areões, Areões I, Areões II, Chão Preto, Marãiwatsede, Marechal Rondon, Parabubure, Pimentel Barbosa, Sangradouro – Volta Grande, São Marcos e Ubawawe (RICARDO, RICARDO, 2006; DELGADO, 2008).

A distribuição geográfica das terras indígenas está apresentada na Figura 1, sendo que a identificação de cada uma foi feita por meio de número descrito na Tabela 1.

Tabela 1: Terras Indígenas Xavante e número de aldeias, Estado de Mato Grosso, 2007

TERRAS INDÍGENAS		NÚMERO DE ALDEIAS (DEZ 2007)
01	Sangradouro/Volta Grande	26
02	São Marcos	28
03	Areões – Areões I e Areões II	15
04	Pimentel Barbosa	08
05	Marawatsede	01
06	Parabubure, Chão Preto e Ubawawe	81
07	Marechal Rondon	08
TOTAL		167 Aldeias

Fonte: Delgado, 2008

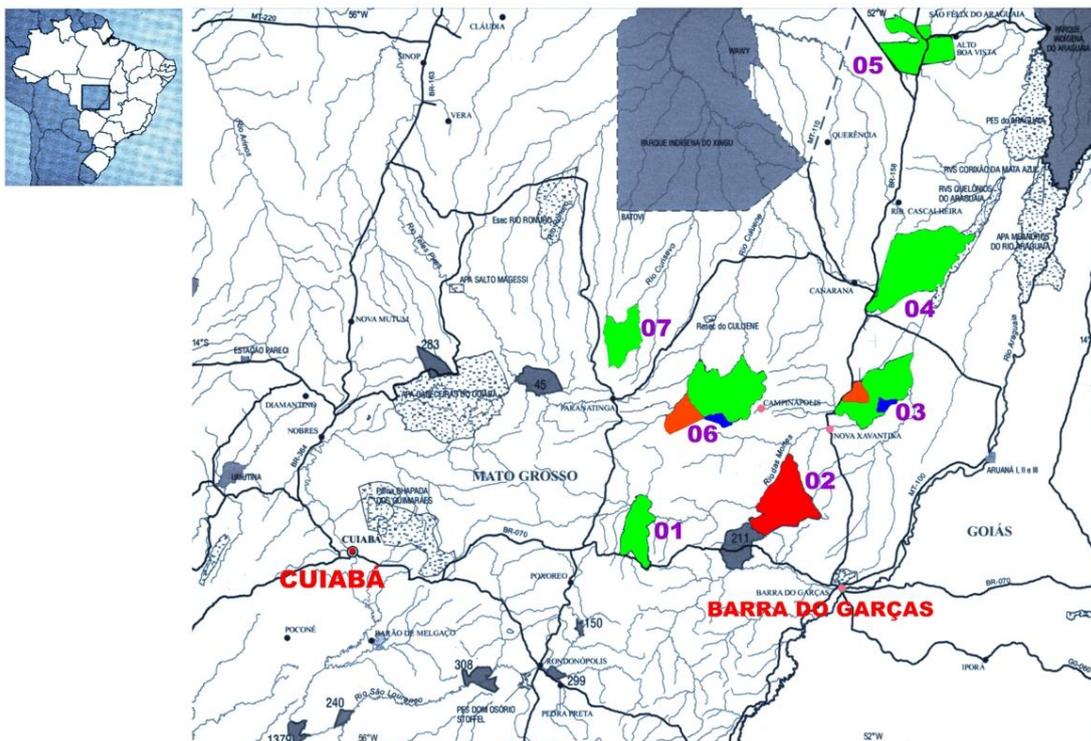


Figura 1: Localização das Terras Indígenas Xavante, no estado Mato Grosso.

Fonte: DELGADO (2008, p.39) adaptado de RICARDO E RICARDO (2006).

2.1 História, demografia e organização social

Os primeiros relatos sobre os Xavante datam do século XVIII, quando foi descoberto ouro no território de Goiás. Em decorrência de perseguições e ameaças de extermínio, os Xavante paulatinamente migraram para o Oeste até se instalarem na região que hoje denominamos Mato Grosso. No século XIX ocuparam uma região que não possuía grande importância econômica, o que possibilitou por quase um século certo afastamento da sociedade não indígena (MAYBURY LEWIS, 1984).

Na primeira metade do século XX os Xavante recusaram as tentativas de contato de particulares e do governo federal. O contato pacífico com os não indígenas aconteceu a partir da década de 1950. Após um grande período de isolamento e várias tentativas de contato sem sucesso, os Xavante “renderam-

se” à pressão das frentes de expansão, ou como eles mesmos descrevem, resolveram “pacificar” os waradzu. O processo de contato foi feito por diferentes organizações, e o período que se sucedeu é caracterizado, de acordo com a antropóloga Aracy Lopes da Silva (1986, p 35-36), pela formação de três agrupamentos distintos entre os Xavante: 1- o grupo contactado pela agência do governo, o Serviço de Proteção Indígena (SPI); 2- o grupo influenciado por missionários americanos protestantes; 3- o grupo contactado por missionários católicos da congregação salesiana.

Ainda segundo Silva (1986), o primeiro grupo, contactado pelo SPI é considerado o “mais tradicional”, por ocupar ainda a mesma área da época do contato. Os Xavante do segundo grupo, contactado por missionários protestantes se consideram “crentes”. O território que ocupam não é o mesmo da época do contato. Ambos os grupos muito sofreram até que tivessem seu direito de posse de terra demarcado. O terceiro grupo se formou lentamente com a adesão de Xavante “sem terra” que buscavam abrigo nas missões salesianas de Meruri e Sangradouro. Definem-se como católicos. Neste grupo insere-se a aldeia onde realizamos nosso trabalho de campo.

Em meados de 1956 um grupo de Xavante, originários da região de Couto Magalhães, buscou abrigo em Meruri, terra indígena dos Bororo onde a Missão Salesiana desenvolvia seus trabalhos. Devido aos conflitos constantes entre Bororo e Xavante, em 1958 estes foram transferidos para o lugar onde hoje é a aldeia São Marcos. A escolha do local para a fundação da nova aldeia se deu por conta da terra fértil e distanciamento dos Bororo, povo indígena rival (MAYBURY-LEWIS, 1984; SILVA, 1986).

A proximidade do grupo com as missões salesianas criou particularidades tanto em práticas tradicionais quanto na linguagem, no trato com o corpo e na organização das classes de idade. A casa dos jovens (hö), para onde vão os meninos Xavante a fim de aprender sua tradição e subsistência, foi deslocada para dentro da missão, prejudicando o aprendizado. Os jovens passaram a estudar no internato (MAYBURY-LEWIS, 1984). Silva (1986, p.43) relata algumas destas mudanças a partir do trabalho desenvolvido pela missão:

A missão executa um trabalho de assistência à saúde, fornecimento de infraestrutura para os trabalhos agrícolas (ferramentas e máquinas) e atua diretamente sobre as novas gerações, tomando a seu cargo a educação dos jovens. Esta educação se efetivou sempre através de internatos que

impediam que os processos tradicionais de socialização atingissem plenamente as crianças e os adolescentes.

As aldeias xavante são constituídas por grupos domésticos formados por famílias extensas com relação de parentesco entre si; a sociedade é patrilinear, com residência uxorilocal, ou seja, após o casamento o rapaz (marido) passa a residir na casa da menina (esposa), junto com os sogros. A esfera doméstica é considerada um espaço feminino, enquanto o espaço público (aldeia/cidade) é de domínio masculino. No entanto, estes arranjos domiciliares e de organização social tem se modificado em algumas aldeias (DELGADO, 2008; SOUZA, 2008). As casas não são mais redondas, como primeiramente descritas por Maybury-Lewis (1984), e em algumas aldeias já são construídas fora do semi-círculo que era característico dos Xavante. O número de casas pode variar de 02 a 100 entre as aldeias. Por exemplo, em 2009 havia 33 casas na aldeia de Nossa Senhora de Guadalupe enquanto em Sangradouro o número de domicílios atingia a 100.

Também observa-se que o padrão de residência nem sempre é uxorilocal. Atualmente existem outras regras atuando, como o prestígio do sogro ou pai do rapaz, por exemplo (SOUZA, 2008).

Os primeiros relatos mostram os Xavante como um povo semi-nômade, que por essa peculiaridade tinham vantagem na sobrevivência, em relação aos povos mais sedentários. Tal característica também proporcionava uma alimentação mais farta tanto no período de chuva quanto no período da seca. No processo de contato interétnico e demarcação das TI's, os Xavante foram forçados a fixar suas aldeias, deixando de lado a prática do semi-nomadismo, fato que trouxe conseqüências que serão discutidas mais tarde (FLOWERS, 1983; FLOWERS, 1994; GIACCARIA, HEIDE, 1984; MAYBURY-LEWIS, 1984).

Os Xavante possuem um sistema de classes e categorias de idade próprios e bem complexos (MAYBURY-LEWIS, 1984; SILVA, 1986). Abordaremos brevemente o assunto para auxiliar na compreensão tanto do sistema alimentar quanto da relação entre os jovens e os mais velhos.

Segundo Silva (1986, p.63):

Categories de idade dizem respeito às fases do ciclo de vida tal como reconhecidas pelos Xavante e diferem no caso dos homens e das mulheres. Classes de idade são as unidades de um sistema de classificação comum a homens e mulheres embora, ao nível das práticas sociais, as classes sejam mais atuantes e mais importantes para os homens no período máximo de

suas atividades cerimoniais, ou seja, até o nascimento de seu segundo filho, aproximadamente, o que coincide com o início de seu envolvimento e comprometimento maiores com a vida política e faccional da aldeia. As classes de idade são grupos incorporados, nominados, formados por rapazes que convivem juntos na casa dos solteiros durante o período de três a cinco anos de preparação mais intensiva que precede às cerimônias da iniciação. As meninas de idade correspondente são classificadas, por extensão, na mesma classe de idade.

De acordo com Maybury-Lewis (1984, p.202), as categorias de idade masculinas são: *aiuté* (nenê); *watebreimi* (entre 2 e 9 anos); *airepudu* (entre 9 e 12 anos); *wapté* (morador da casa dos solteiros); *`retéi`wa* (iniciado); *ipredupté* (patrocinador de iniciação); *ipredu* (maduro) e *ihi* (velho). As categorias de idade femininas são: *aiuté* (nenê); *ba`õtore* (entre 2 e 3 anos); *ba`õnõ* (até 9 anos, aproximadamente); *adzarudu* (entre 9 e 12 anos); *adabá* (recém-casada sem filhos); *pi`õ* (casada); *ipredu* (madura) e *ihi* (velha).

2.2 Estudos sobre saúde, nutrição e alimentação Xavante

Para os indígenas, de forma geral, a literatura coloca como desafios à saúde as doenças crônicas não transmissíveis e doenças carenciais. As modificações na subsistência, na dieta e na atividade física, aliada às modificações socioculturais e econômicas, têm gerado uma transição na morbimortalidade, com o aumento, em adultos, da obesidade, hipertensão, e diabetes tipo 2. Já as crianças são acometidas por problemas de sustentação alimentar, como a desnutrição, os quais aumentam a incidência de anemia e beribéri. Tuberculose e a malária também são recorrentes nas diversas faixas etárias (CARDOSO; MATTOS; KOIFMAN, 2001; GUGELMIN; SANTOS, 2001; SANTOS; COIMBRA, 2003; LEITE; SANTOS; COIMBRA, 2007; FERREIRA, 2009).

No entanto, ainda não há dados fidedignos sobre a situação de saúde e nutrição dos povos indígenas brasileiros (GUGELMIN, 1995; GUGELMIN, SANTOS, 2001; COIMBRA et al, 2002; SANTOS; COIMBRA, 2003; FUNASA, 2002; SOUZA, 2008; FERREIRA, 2009). O Sistema de Informação da Atenção à Saúde Indígena (Siasi), da Fundação Nacional de Saúde (Funasa), é responsável por reunir “informações demográficas, epidemiológicas e de

utilização de serviços” (SOUZA, 2008, p. 8). Além do SIASI, há o trabalho de organizações de saúde, instituições religiosas, organizações não governamentais (ONG`s) e associações de povos indígenas. Porém, a disponibilização desses dados ainda é insuficiente no cenário nacional (SOUZA, 2008). Com relação à nutrição, a falta de informações estará minimizada com a finalização do primeiro Inquérito Nacional de Saúde e Nutrição dos Povos Indígenas¹².

Por ora os estudos realizados, principalmente na região da Amazônia Legal, indicam taxas de morbidade e mortalidade três a quatro vezes maiores do que aquelas encontradas na população brasileira em geral (FUNASA, 2002).

Com relação aos Xavante, a dissertação de mestrado da pesquisadora Silvia Gugelmin (1995) e o livro publicado por Carlos Coimbra e colaboradores (2002) trazem um resgate histórico bem amplo dos estudos bioantropológicos e em saúde desenvolvidos com esse povo desde 1960. E mostram que, na década de 1990, já havia registros de ganho de peso entre os adultos. Também naquela época foi documentada a precária condição sanitária das aldeias, que juntamente ao difícil acesso à água potável era relacionada à alta prevalência de gastroenterite e dermatoses (GUGELMIN, 1995). As crianças eram constantemente acometidas por diarreia, o que acabava por agravar o quadro de desnutrição com altos índices de morbidade e mortalidade (COIMBRA et al, 2002).

Segundo Souza e Santos (2001, p.361) o “coeficiente de mortalidade infantil variou de 62,5 por mil a 116,3 por mil no período de 1993 a 1997, apresentando o valor médio de 87,1 mortes por nascido vivo”, superando a média do nordeste brasileiro. Ao comparar as taxas de natalidade e mortalidade geral dos Xavante com aquelas registradas para outros povos indígenas e para a população brasileira não indígena no período de 1999 a 2002, Souza (2008, p.55) encontrou valores mais elevados para os Xavante em ambos os casos. Por exemplo, a mortalidade infantil entre os Xavante alcançou 133,6 óbitos por mil nascidos vivos em 2001, enquanto que para os onze municípios onde estão localizadas as TI, a taxa foi de 25,5 por mil, sendo que a taxa mais elevada entre esses municípios não ultrapassou o valor de 57,5 por

¹² O Inquérito Nacional de Saúde e Nutrição de Povos Indígenas foi coordenado pela ABRASCO e está na etapa de análise dos dados. A divulgação dos resultados deverá acontecer em fevereiro ou março de 2010.

mil. As principais causas de morte entre as crianças Xavante são a desnutrição, a pneumonia e a diarreia (COIMBRA Jr et al, 2002; LEITE et al, 2003; LEITE et al., 2006).

Ao analisar os dados sobre as hospitalizações dos Xavante nos anos de 2000 a 2002, Lunardi e colaboradores (2007) concluíram que as principais causas de internação foram doenças nutricionais, infecciosas, parasitárias e respiratórias, as quais, concluíram, têm relação com as péssimas condições sanitárias e nutricionais nas aldeias.

Entre as crianças Xavante, a anemia e a desnutrição têm sido comumente relatadas (GUGELMIN, 2001; COIMBRA et al, 2002; FERREIRA, 2009). A tese de doutorado da pesquisadora Silvia Gugelmin teve por objetivo descrever o perfil ecológico-humano e nutricional de dois grupos Xavante que viviam nas aldeias Pimentel Barbosa e Sangradouro. A autora verificou que em 1997 e 1998 a prevalência de baixa estatura para idade entre crianças menores de cinco anos em Sangradouro era aproximadamente três vezes maior (28,3%) que aquela descrita para as crianças brasileiras (10,5%). Ao mesmo tempo a população adulta entre 25 a 64 anos apresentava frequências de obesidade¹³ extremamente elevadas (39,6%) se comparada a observada em Pimentel Barbosa (4,2%) e na população não indígena (9,6%). Segundo a autora, as diferenças encontradas entre Sangradouro e Pimentel Barbosa indicavam que os Xavante apresentavam perfis de saúde e de ecologia humana heterogêneos. Como conclusão o estudo demonstrou a necessidade e a importância de investigações interdisciplinares e de caráter diacrônico para maior compreensão dos determinantes da situação e do papel dos fatores locais nos perfis de saúde Xavante (GUGELMIN, 2001).

Além da desnutrição e anemia, também foram registrados casos de polineuropatia carencial (deficiência da tiamina, vitamina B1) entre crianças e adolescentes das TI's Sangradouro-Volta Grande e São Marcos (VIEIRA FILHO et al, 1997).

No outro extremo encontramos adultos Xavante com excesso de peso e alta prevalência de obesidade, geralmente muito acima daqueles registrados para a população não indígena (GUGELMIN, 2001; GUGELMIN, SANTOS, 2001;

¹³ A obesidade foi caracterizada pelo índice de massa corporal (IMC) acima de 30.

COIMBRA JR et al., 2002; LEITE et al., 2003; LEITE et al., 2006; WELCH et al., 2009). Em estudo realizado na década de 1990 em adultos de duas aldeias com diferentes percursos de interação com a sociedade não indígena, a comunidade que gastava mais tempo com atividades de subsistência apresentou menores valores de índice de massa corporal, quando comparada à que gastava mais tempo em atividades remuneradas (GUGELMIN, SANTOS, 2001). Para os autores o maior tempo gasto com atividades de subsistência e a manutenção de práticas alimentares consideradas “mais tradicionais”, possivelmente seriam os fatores responsáveis pela diferença encontrada entre as aldeias.

Ainda são escassos os estudos que trabalham com a alimentação dos Xavante. Etnografias de épocas variadas trazem algumas informações, embora o objeto da pesquisa não fosse práticas alimentares (MAYBURY-LEWIS, 1984; GIACCARIA, HEIDE, 1984; FLOWERS, 1983). Alguns estudos trazem informações acerca das práticas alimentares xavante, porém se concentram em uma das onze Terras Indígenas (TI's) Xavante, Pimentel Barbosa (GUGELMIN, 1995; SILVA, 2008). Com relação às demais TI's os dados ainda são insuficientes e se mostram necessários, principalmente ao considerarmos os diversos processos de contato com a sociedade não indígena e as diferenças de acesso e convivência com os centros urbanos.

2.3 O bioma Cerrado

O Cerrado é o segundo maior bioma brasileiro ocupando 25% do território nacional. Com uma área de aproximadamente dois milhões de Km², abrange os estados de Goiás, Tocantins, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, o Distrito Federal, e ainda, partes dos estados de Minas Gerais, São Paulo, Maranhão, Piauí e Bahia. Sua localização principalmente na região do planalto central do Brasil permite-lhe fazer fronteira com outros grandes biomas como a Amazônia ao norte, a Caatinga a nordeste, o Pantanal a sudoeste e a Mata Atlântica a sudeste (AB` SÁBER, 2003)

Existem seis ambientes fitofisionômicos nativos no cerrado que são o cerradão, o cerrado *stricto sensu*, o campo sujo, o campo limpo, a mata de galeria e as matas decíduas. Cada um deles está diretamente ligado à características determinantes como profundidade efetiva do solo, presença de concreções no perfil, proximidade à superfície do lençol freático, drenagem e fertilidade. As características particulares de cada área provocam variações na composição florística, fitossociológica, assim como na produtividade desses ecossistemas naturais (HARIDASSAN, 2000).

O cerradão é o ambiente de transição entre a “mata” e o “cerrado”, com vegetação mais alta e densa do que o segundo. No entanto mais baixa e menos densa do que a mata de galeria, cujas árvores, em sua maioria, são as mesmas que as do cerrado, porém mais desenvolvidas, além de eretas e sem ramificações desde a base (PERÓN; EVANGELISTA, 2004).

O cerrado *sensu stricto* é geralmente formado por terrenos planos onde ocorre a mata xerófila dos planaltos, de formação arbórea aberta, com vegetação herbácea abundante e cujas árvores são geralmente pequenas e tortuosas e de casca grossa (PERÓN; EVANGELISTA, 2004). É o local onde estão a maior parte das frutas, e onde as mulheres costumam coletar pequi e outros frutos.

O campo sujo é representado por uma área mais aberta do que a caracterizada pelo cerrado, de terreno plano, por ser intercalada por áreas de campo onde predominam gramíneas e/ou vegetação arbustiva; já o campo limpo há predomínio das gramíneas, com formações arbóreas, ou vegetação herbácea bastante esparsas (WALTER, 2006). É na área de campo sujo onde as mulheres costumam fazer as excursões de coleta principalmente de raízes, como será descrito no item 3.1.1.

As matas de galeria caracterizam-se pelas formações arbóreas de diferentes tamanhos, mais adensadas que no cerrado e sua localização predominantemente é nas margens dos rios (WALTER, 2006). A vegetação dessas áreas próximas a aldeia têm sido derrubadas para dar lugar às roças produzidas pelos Xavante.

A grande riqueza e diversidade de espécies de fauna e flora do Cerrado, somada ao elevado grau de ameaça de destruição colocam este ambiente dentro da classificação de “Hotspot”, ou ponto quente da biodiversidade. Neste

bioma podem ser encontradas mais de 10.000 espécies vegetais, uma grande variedade de vertebrados terrestres e aquáticos e um elevado número de invertebrados, concentrando um terço da biodiversidade nacional e 5% da flora e da fauna mundiais. A riqueza do cerrado brasileiro também pode ser notada pela abundância de recursos hídricos: nas suas chapadas estão as nascentes dos principais rios das bacias Amazônica, da Prata e do São Francisco, fazendo com que a área seja cortada por muitos rios e riachos (CONSERVAÇÃO INTERNACIONAL, 2009). Os Xavante costumam escolher o local de suas aldeias próximas a um rio de onde podem obter água para as ações de seu cotidiano.

O bioma Cerrado é também conhecido como a savana brasileira por possuir um solo pobre em nutrientes e vegetação normalmente baixa, com plantas esparsas de aparência seca no inverno, e mais alta no verão (AB`SÁBER, 2003). Apenas duas estações bem marcadas, portanto, o caracterizam: inverno seco e verão chuvoso, o que fornece uma produção de alimentos bem característica em cada época, influenciando na alimentação dos Xavante.

Apesar do seu tamanho e importância, o Cerrado é um dos ambientes mais ameaçados do mundo. Estima-se que atualmente 57% de sua área original já tenha sido completamente destruída e as atividades agropecuárias continuam mantendo pressão para o aumento desse prejuízo (CONSERVAÇÃO INTERNACIONAL, 2009). Estudos realizados pelos pesquisadores do Programa Cerrado da CONSERVATIONAL INTERNATIONAL - Brasil, indicam que o desmatamento do Cerrado chega a taxa de 1,5% ou três milhões de hectares/ano, o que equivale a 2,6 campos de futebol/minuto. Caso o desmatamento continue na mesma proporção, não poderemos medir as implicações que ocorrerão nas atividades de subsistência do sistema alimentar Xavante: a caça, a pesca e a coleta.

2.4 Aldeia Nossa Senhora de Guadalupe

Em janeiro de 2009 a aldeia Nossa Senhora de Guadalupe era constituída de 34 casas, sendo 33 de palha e uma de barro. A maior parte das casas é habitada por grupos domésticos de aproximadamente 10 pessoas. Possui uma escola de alvenaria, bem como um posto de saúde (também de alvenaria), onde atendem dois técnicos em enfermagem e mais um agente de saúde indígena (ambas as construções possuem água encanada e banheiro). Na aldeia há um poço artesiano construído pela missão salesiana, que abastece a caixa d'água, por meio de energia solar.

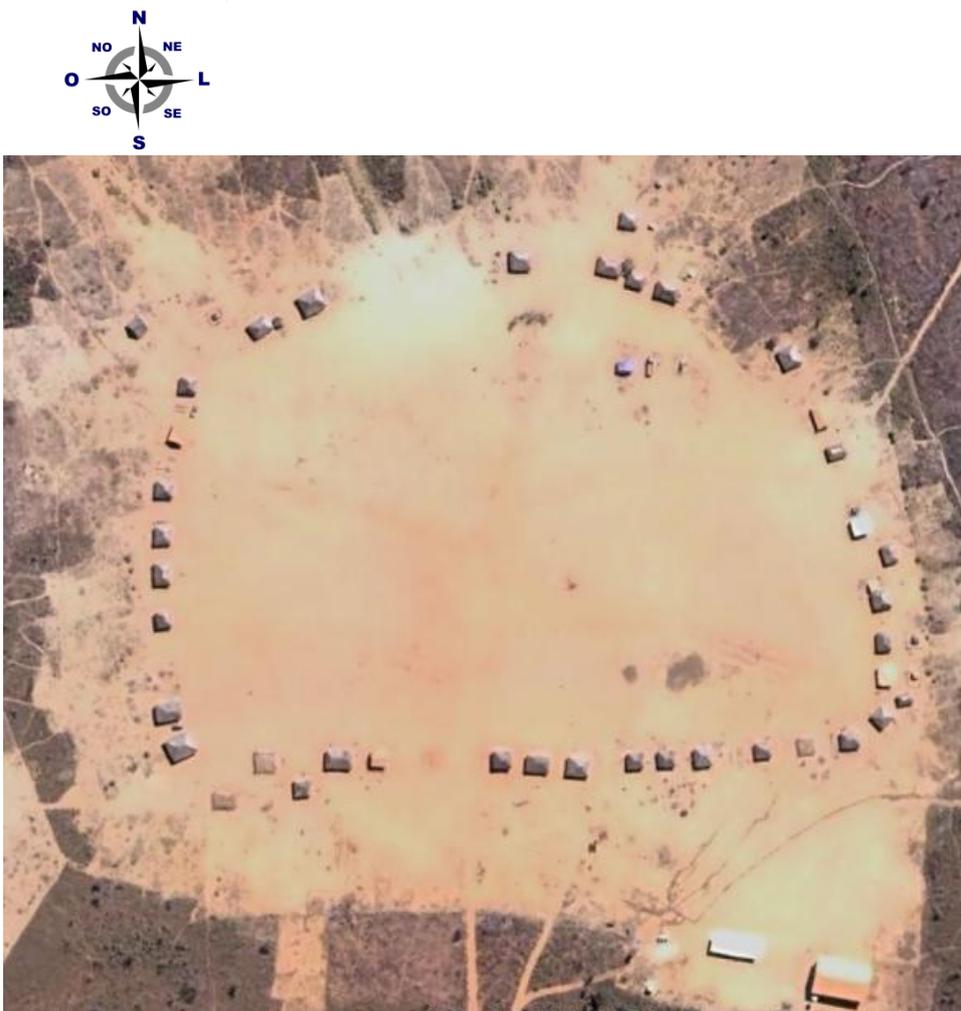


Figura 2: Vista aérea da Aldeia Nossa Senhora de Guadalupe
Fonte: <http://earth.google.com>

As casas já não são mais construídas no formato circular. São quadradas ou retangulares, pois os Xavante consideram que esse formato permite uma maior durabilidade da casa. Apesar dessa modificação estrutural, quase não houve alteração na disposição interior. Divisórias ainda são levantadas quando um novo casal se forma, e estas são feitas de palha ou com um lençol.

A aldeia foi construída com as casas dispostas no formato de ferradura, com a “abertura” voltada para o rio. A “abertura” é ocupada pelo posto de saúde. O rio fica em uma distância de cerca de 80 metros da casa mais próxima. Um problema atual é o assoreamento, o que tem diminuído a sua profundidade. Na época de seca este passa a ter áreas com apenas 10 cm de profundidade. Na época das chuvas o aumento do volume de água não é tão grande. Ainda assim continua a ser utilizado para lavar roupas, utensílios de cozinha, e para o banho.

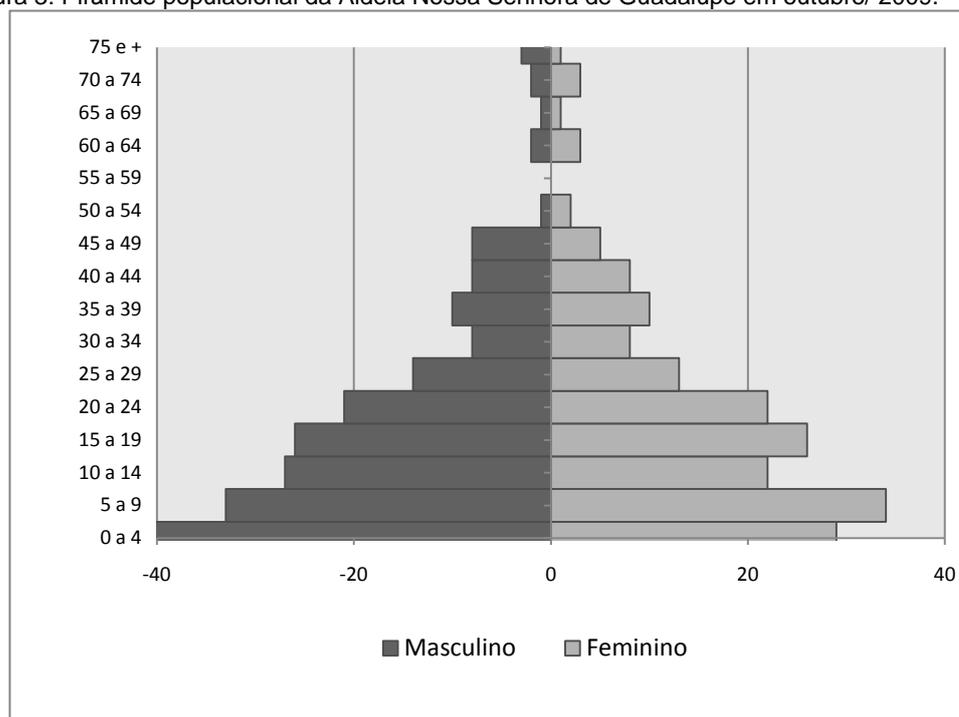
A aldeia fica em uma área de declive. Como o centro é descampado, as chuvas têm causado erosões, as quais têm colocado algumas casas em risco. Os moradores das casas ameaçadas planejavam construir suas casas em outros locais dentro da aldeia para evitar o perigo de deslizamento para dentro do buraco da erosão. Como o espaço entre as casas é pequeno para a construção de outras, esses moradores têm a intenção de construir as novas casas na parte mais alta da aldeia, mais distante do rio, e fora do semi-círculo que lhes é característico.

Muito próximas da aldeia Nossa Senhora de Guadalupe estão outras duas aldeias: São Francisco (com 09 casas de palha) e Nossa Senhora das Graças (14 casas, sendo 10 de alvenaria e 4 de palha). São Francisco não possui a mesma infra-estrutura, por isso seus habitantes são atendidos no posto de saúde da aldeia de Nossa Senhora de Guadalupe e lá também frequentam a escola. Nossa Senhora das Graças possui uma estrutura melhor. As casas foram construídas em alvenaria e a escola da aldeia tem o formato de um tatu. No entanto, seus habitantes também são atendidos no posto da aldeia Nossa Senhora de Guadalupe.

O idioma falado na aldeia é o xavante. Porém, a maioria dos homens e algumas mulheres falam também o português. O número de “falantes” de português pode aumentar considerando que, com a chegada energia elétrica,

quase todas as casas possuem televisão, e que estas passam a maior parte do dia ligadas. Quando estivemos em julho, a energia elétrica ainda era recente e poucas casas possuíam televisão. À noite os moradores se reuniam do lado de fora das casas e ficavam conversando. Em janeiro, ao retornarmos, pudemos ver uma situação diferente. Há apenas duas casas sem televisão, e poucos ficam conversando fora das casas. Os mais velhos muito reclamaram dos jovens, que “*não fazem mais nada, só assistem televisão*”.

Figura 3: Pirâmide populacional da Aldeia Nossa Senhora de Guadalupe em outubro/ 2009.



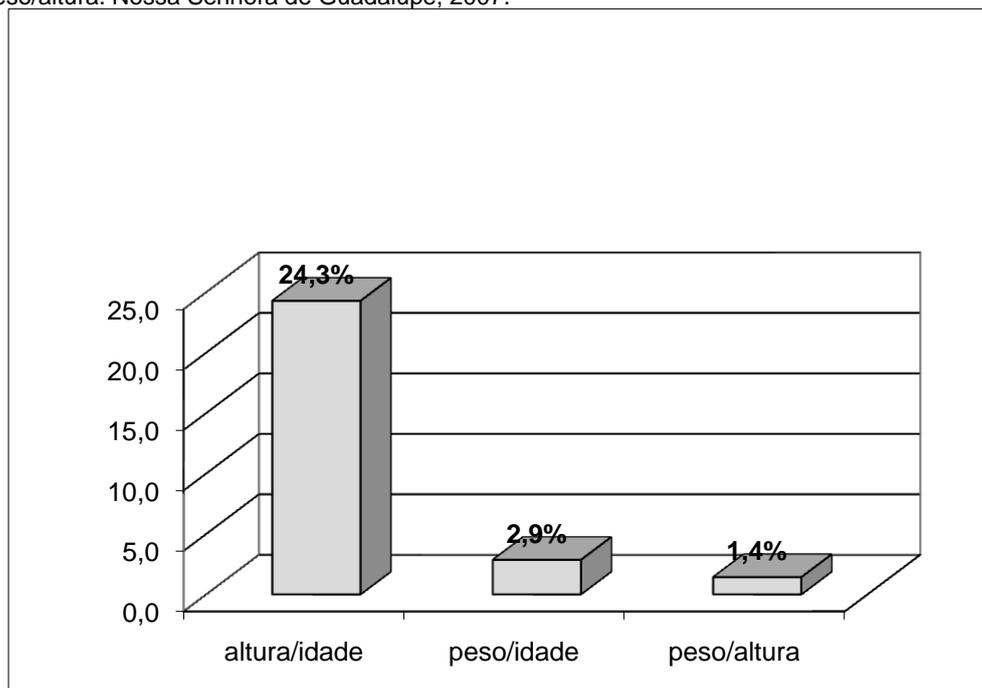
Fonte: SIASI / DSEI XAVANTE

A população residente na aldeia em outubro de 2009 caracteriza-se por ser jovem, mais da metade da população tinha menos de 15 anos. A pirâmide populacional apresenta uma base larga e um ápice estreito, característica encontrada em populações com elevadas taxas de natalidade e mortalidade (Figura 3). Também podemos observar que nascem mais meninos, mas são as meninas que sobrevivem por mais tempo. Um fato curioso é a lacuna existente na faixa de 55 a 59 anos. Não há nenhum indivíduo registrado neste grupo etário o que poderia ser analisado como óbitos em um determinado período de tempo (nascimentos na época em que os Xavante estavam no processo de contato, em que muitos foram dizimados por doenças infecciosas e conflitos

armados). Por outro lado, existe a possibilidade desta “falha” representar aqueles indivíduos que estão para se aposentar e que fazem o registro com idade alterada, uma vez que muitas vezes não têm documento oficial que comprove a idade.

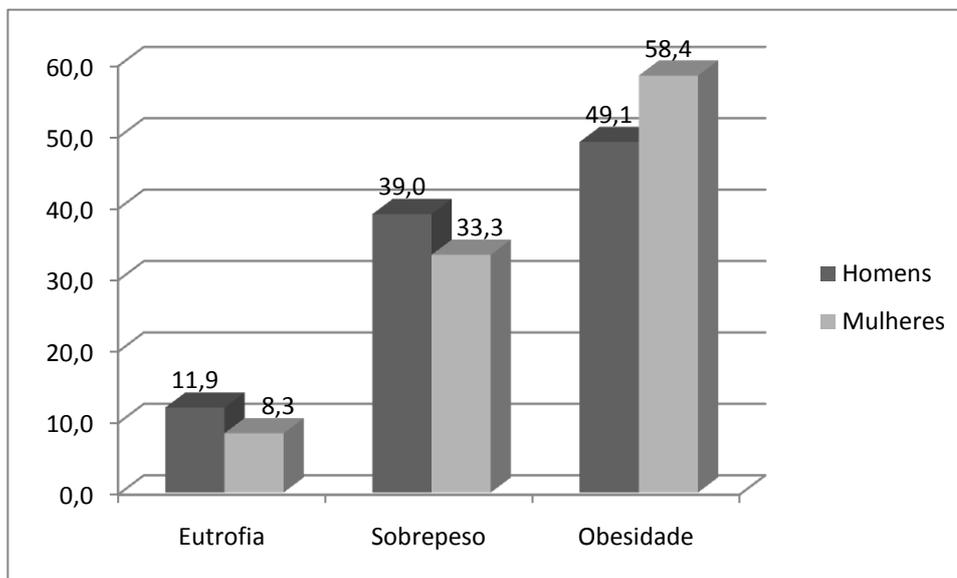
Em estudo antropométrico realizado na aldeia em 2007¹⁴ encontrou-se 24,3% e 2,9% de déficit de estatura e de peso para idade em crianças menores de cinco anos, respectivamente (Figura 4). Para os adultos acima de 20 anos o principal problema evidenciado foi o excesso de peso entre homens e mulheres. Os valores são extremamente elevados chegando a 58,4% de mulheres com algum grau de obesidade (Figura 5). Esta situação é preocupante quando analisamos as mudanças que estão ocorrendo no sistema alimentar desse povo, tema que será discutido mais adiante, nos capítulos 3 e 4.

Figura 4: Prevalência (%) de desnutrição em crianças Xavante < 5 anos, segundo altura/idade, peso/idade e peso/altura. Nossa Senhora de Guadalupe, 2007.



¹⁴ Pesquisa intitulada “Contextos locais na determinação das condições nutricionais de crianças indígenas Xavante”, na qual esta dissertação está inserida. Dados disponibilizados pela coordenadora da pesquisa, inéditos.

Figura 5: Estado nutricional de adultos Xavante (> 20anos) segundo índice de massa corporal (IMC). Aldeia Nossa Senhora de Guadalupe, 2007.



III. O SISTEMA ALIMENTAR NA ALDEIA NOSSA SENHORA DE GUADALUPE

Em todas as sociedades, o modo de comer é regado por convenções [...]. Esse conjunto de convenções, que chamamos de gramática, configura o sistema alimentar não como uma simples soma de produtos e comidas, reunidos de modo mais ou menos casual, mas como uma estrutura na qual cada elemento define o seu significado. (Montanari, 2008, p.165)

Com base nos registros, nas observações e nas entrevistas realizadas durante as duas viagens a campo, descrevemos os elementos que compõem o sistema alimentar dos Xavante de Nossa Senhora de Guadalupe. O presente capítulo está estruturado conforme as fases propostas por Goody (1996)¹⁵, e incorpora informações obtidas nas etnografias clássicas sobre os Xavante. Utilizamos as informações contidas nesses estudos anteriores com o fim de deixar claro aos leitores as mudanças que vêm ocorrendo ao longo do tempo.

As etnografias clássicas sobre os Xavante foram escritas baseadas em trabalho de campo desenvolvido em TI's específicas. Ainda assim, os resultados são colocados de forma abrangente, transparecendo uma ideia de que os Xavante foram ou são um grupo homogêneo. Enfatizamos que o sistema alimentar aqui descrito corresponde à realidade da aldeia Nossa Senhora de Guadalupe, nos anos de 2008 e 2009. Tais resultados não podem ser generalizados para os Xavante como um todo, sem que o mesmo tipo de estudo seja realizado em outras aldeias. Esclarecemos ainda que todos os alimentos e animais consumidos pelos Xavante foram citados no decorrer da dissertação pelo nome popular em português e, em situações específicas, da forma como os Xavante os designam. As tabelas 2 e 3, com o conteúdo citado, estão no anexo C.

¹⁵ Ver item 1.6, Construção e organização dos textos e contextos

3.1 Produção

A produção de alimentos na aldeia é feita pela caça, coleta, agricultura, pesca, criação de animais e compra de produtos na aldeia e na cidade.

Os itens centrais na dieta dos Xavante são o arroz, o feijão, o milho, a abóbora, a mandioca e o óleo. A base da dieta é o arroz, presente diariamente no prato dos Xavante. O feijão é frequente na dieta, mas não tanto quanto o arroz. As fontes de ambos são o mercado ou plantação na própria aldeia. O milho, a abóbora e a mandioca são obtidos majoritariamente nas roças, e o óleo no mercado.

3.1.1 Caça, coleta e agricultura

Antes do contato, em uma época em que os Xavante ainda eram um povo semi-nômade, a produção de alimentos na aldeia era obtida por meio da caça, coleta e agricultura. A caça e a coleta eram feitas em excursões pela mata, muitas vezes em grupos. A atividade que mais interessava aos Xavante, e na qual eles utilizavam maior parte de sua energia era a caça (FLOWERS, 1983; GIACCARIA, HEIDE, 1984; MAYBURY-LEWIS, 1984; GUGELMIN, 1995). Já no final da década de 70, a subsistência mantinha-se nas mesmas fontes (caça, coleta e agricultura), mas com algumas diferenças em seus processos e produtos (FLOWERS, 1983). Essas diferenças serão abordadas mais adiante. As três atividades ainda são realizadas atualmente, porém não são mais as únicas (FLOWERS, 1983; GIACCARIA, HEIDE, 1984; MAYBURY-LEWIS, 1984; GUGELMIN, 1995).

A atividade sobre a qual os Xavante mais gostam de conversar é a caça. Os primeiros relatos já especificavam essa particularidade. Faziam excursões geralmente realizadas com sucesso tanto nas matas de galeria quanto em campo aberto. A borduna era a arma utilizada para abater mamíferos, e o arco e a flecha para abater aves e pequenos animais (MAYBURY-LEWIS, 1984).

Os animais geralmente caçados eram veados, caititus, antas, tamanduás-bandeira e mirim, ratos de campo, tatus e a maior parte das aves (ema e seriema eram mais apreciadas pela maior quantidade de carne. Dos papagaios e araras utilizavam também as penas para fazer flechas e ornamentos). Não se alimentavam dos répteis, mas sim dos ovos de jabuti. Caso encontrassem algum pelo caminho, poderiam comê-lo (MAYBURY-LEWIS, 1984).

A caça ainda é praticada pelos Xavante da aldeia Nossa Senhora de Guadalupe. Como na época do contato (MAYBURY-LEWIS, 1984), ainda se discute no *warã*¹⁶ o local da caçada e quais serão os participantes no grupo que sairá para a excursão. Estas informações nos foram fornecidas por alguns homens da aldeia, pois por sermos mulheres só participamos por duas vezes da referida reunião.

As caçadas são realizadas de duas formas diferentes: em pequeno grupo, quando caçam com armas (geralmente a espingarda calibre 22) e em grupos maiores, quando utilizam as queimadas e as armas. A caça com arma é geralmente realizada na época das chuvas, e a produção é menor. Espingardas já eram utilizadas, mesmo que com menos frequência, no final da década de 50 (MAYBURY-LEWIS, 1984). Na época da seca fazem a caçada com fogo: Um círculo quase fechado de fogo é feito de forma a cercar os animais, e abater com mais facilidade os que tentam escapar pela parte do círculo onde não há fogo e os Xavante estão à espreita aguardando os animais.

Na época do contato a atividade era estritamente masculina, e ainda o é, segundo relatos dos informantes, sejam homens ou mulheres, jovens ou velhos. Maybury-Lewis (1984) afirma que o fato de ser exclusivamente masculina fazia com que a atividade fosse muito valorizada na sociedade. Era, assim, uma expressão pública da virilidade e masculinidade. Por meio da caça os homens poderiam mostrar resistência física, rapidez, agilidade, astúcia e vivacidade. Dessa forma, caçadores bem sucedidos jogavam sua carne no chão, ao chegar na aldeia, e deitavam em sua esteira, enquanto que os mal sucedidos eram recebidos friamente pelas mulheres. Giaccaria e Heide (1984)

¹⁶ Warã significa pátio e no cotidiano passou a denominar a reunião masculina realizada quase que diariamente no centro da aldeia.

acrescentam que era por intermédio da caça que o grupo avaliava a capacidade de cada um, e a habilidade demonstrada nessa atividade conferia prestígio ao homem.

Nos meses de janeiro e fevereiro, enquanto estávamos na aldeia os homens saíram para caçar 18 vezes, geralmente de caminhão, em um grupo de quatro a 10 homens, quase sempre acompanhados de dois ou três cachorros. Nenhum jovem (*ri`teiwá*) participou das caçadas. Por ser época das chuvas, as caçadas eram feitas com armas de fogo, e o intervalo entre cada uma era de no máximo três dias, com a exceção de um período de quatro dias quando o caminhão ficou quebrado. Durante estas expedições trouxeram os seguintes animais: Tamanduá bandeira; tamanduá-mirim, caititu, veado e jabuti. Destes, os mais frequentemente trazidos para a aldeia eram os jabutis. Não vimos nem ouvimos relatos de caça de anta. As carnes de anta, veado e paca são bem apreciadas, apesar de serem mais difíceis de encontrar. O fato do apreço por esses animais parece estar mais ligado à quantidade de carne que disponibilizam, do que propriamente ao gosto. Tal preferência já era percebida nos relatos de Maybury-Lewis (1984).

Ao perguntarmos aos *ri`teiwá* o motivo de não saírem para caçar, estes afirmavam que saíam, porém com menos frequência que os mais velhos (*iprédu*), devido ao trabalho e estudo. Foram também enfáticos em afirmar que os “*bichos no mato*” têm diminuído, o que faz com que a caçada seja muito cansativa. Os mais velhos dizem que “*ainda há caça no mato*”, e culpam os mais novos de preguiça por não quererem caçar e não terem a necessidade de “*orgulhar*” a família, como enfaticamente expresso nesta fala de um homem velho (*ihî*):

Jovem não se interessa mais. Não querem orgulhar mulher, não querem orgulhar pai e mãe. Eu sempre faoa... falo apra todos os homens, falo para ir todo dia, todas as noites, dia de domingo: aprende esse!! Escute os velhos!! Porque hoje, com muita doença, velho está morrendo, né? Como vai ser?(...) Mas hoje os jovens não sabem fazer nossas coisas. Não sabem caçar, não sabem nada...

As palavras acima também expressam uma preocupação muito frequente entre os mais velhos: o futuro dos Xavante dependentes de uma geração tão diferente da deles: “*Como vai ser?*”.

Percebemos que, para os homens mais velhos ainda permanece a ideia dos valores ligados à caça, isto é, do orgulho que a família sente por ter em

casa um bom caçador, como nos tempos antigos, um homem que expressava por essa atividade a sua masculinidade e virilidade. Não podemos afirmar que para as mulheres mais velhas exista a mesma realidade. Ao perguntarmos: “*Qual o trabalho do homem Xavante?*”, apenas uma delas (*ihî*) fez referência à caça: “*o trabalho deveria ser caça e roça. Mas hoje não tá fazendo mais...*”. Quando perguntávamos especificamente sobre a caça muitas diziam: “*hoje não querem mais caçar, pode comprar na cidade*”. O novo meio de produção: a compra, oferece possibilidade de escolha. Porém, por necessitar de recursos financeiros para a aquisição (os quais são escassos para algumas famílias) em alguns casos pode estimular o retorno à caça, como observado no caso a seguir, de um *ipredu* (homem de meia idade) que afirma não caçar mais por problemas de saúde. Após explicar sua impossibilidade, disse que se sente muito mal, mas que quer voltar a atividade pois “*comprar carne na cidade é caro*”. Podemos perceber, então que, além da questão do valor, e de como o homem que caça é visto pela sociedade – como “fonte de prestígio” (MAYBURY-LEWIS, 1984), a questão econômica parece ser um fator importante na opção por essa atividade.

Quando perguntamos aos homens mais velhos sobre a frequência da caça, esses diziam que era “*quando precisa*”, isto é, “*quando não tem mais*”. Alguns dizem que às vezes precisam caçar, mas não o fazem por “*falta de munição*” ou pelo fato da “*espingarda estar quebrada*”. Não houve referência ao uso da borduna. Em entrevistas os homens disseram que não caçam mais com arco e flecha. Apenas um falou que os utiliza quando acaba a “bala” (munição). Apesar do arco e flecha não ser mais utilizado na caça, ainda é usado como um símbolo nas festas (vimos arcos e flechas em muitas casas). No ritual do Oi´ó¹⁷ o cacique e alguns homens mais velhos participaram acompanhados de seu arco e flecha.

Outros instrumentos usados mais recentemente na caça são a “espera” e a lanterna. A “espera” é um tipo de escada larga, construída com troncos de madeira. Os caçadores a encostam na árvore (geralmente pé de Jatobá), e aguardam no topo as pacas e outros animais de vida noturna vir comer a fruta, para então abatê-los. Rafael Silva (2008), em recente estudo feito na Terra Indígena de Pimentel Barbosa, afirmou que esse tipo de caçada não era

¹⁷ Mais explorado no capítulo 4.

realizado na localidade, provavelmente porque o período da noite era entendido como um período de convivência na aldeia, no *warã*, e em suas casas.

Apesar de não ser o objetivo, caso os homens encontrem frutos do mato, podem coletar. Pegam, também, brotos de palmeira para a confecção dos cestos, e palha para fazer ou reformar suas casas. Alguns homens levam cestos pequenos para as caçadas, onde carregam garrafas com água e munição, e trazem raízes e frutos que encontram pelo caminho. O cesto, além de menor, não é apoiado na testa, como fazem as mulheres, mas nos ombros dos homens.

Como já afirmado, o cachorro é muito usado na caça, e por isso é valorizado pelos caçadores. Eles se alimentam das comidas que caem dos pratos e panelas dos Xavante. Em algumas casas recebem arroz e ossos pequenos, que são colocados para eles em um *renham`rie* (pequena esteira para colocar comida). Acreditam que a vacina prejudica o animal, e muitos não vacinam com medo de que o cachorro não seja mais um bom caçador. Isto gera diversos problemas de saúde tanto para o animal quanto para crianças e adultos. As doenças transmitidas pelos cachorros e comumente observadas entre os Xavante são a leishmaniose¹⁸ e a sarna.¹⁹ Na aldeia havia sete indivíduos com o diagnóstico de leishmaniose e que estavam sendo tratados pelos agentes indígenas de saúde (AIS) e muitas crianças atendidas no posto de saúde com tratamento para sarna.

Ao percorrermos a Terra indígena de São Marcos para visitarmos outras aldeias, percebemos que há um grande território ainda com mata de galeria, local onde, de acordo com Maybury-Lewis (1984), os Xavante preferiam caçar. Tal fato nos levou a indagar por que os moradores de Nossa Senhora de Guadalupe não caçam e coletam nessas áreas, visto que todos os entrevistados relataram que estas atividades eram geralmente realizadas na

¹⁸ Também conhecida como calazar, ou úlcera de Bauru, é provocada pelos protozoários do gênero *Leishmania*, transmitida ao homem pela picada de mosquitos flebotomíneos (Ordem Diptera; Família Psychodidae; Sub-Família Phlebotominae), também chamados de mosquito palha ou birigui. Os cães, juntamente com outros animais (roedores, marsupiais e gambás) podem ser reservatórios (FOREYT; FOREYT, 2001).

¹⁹ A sarna tem como agente etiológico o ácaro *Sarcoptes scabiei*, que forma túneis na região subcutânea, onde deposita seus ovos. Sua presença provoca prurido intenso no local e é transmitida por contato direto com indivíduos ou outros animais infectados. (FOREYT; FOREYT, 2001).

terra dos Bororo²⁰, ou até mesmo em algumas fazendas ao lado da BR - 070. Referiam que a indicação do local era feita pelo cacique, que por sua vez dizia que é justamente nesses locais que estão os animais e os frutos. Alguns afirmam que pode ser uma questão de disputa política o fato de não caçarem dentro do território da Terra Indígena São Marcos, uma vez que a aldeia Nossa Senhora de Guadalupe foi fundada devido a uma cisão da aldeia São Marcos por motivos políticos e faccionais. Nesse caso, as terras entre as duas seriam um “território” de caça dos moradores de São Marcos.

A coleta constituía-se uma atividade feminina, vista com importância pelos Xavante (menos importante do que a caça, porém mais importante do que a agricultura). Os locais onde seriam realizadas também eram discutidos no *warã*, mas quase no final da reunião, quando os homens já haviam discutido incansavelmente sobre a caçada. Antes do contato os alimentos obtidos na coleta eram parte fundamental na subsistência, mas ainda assim o papel feminino não era tão valorizado quanto o masculino na caça (GIACCARIA, HEIDE, 1984; MAYBURY-LEWIS, 1984). Durante o estudo de Nancy Flowers (1983) em Pimentel Barbosa a situação era diferente. A coleta ainda existia, mas não era fundamental na subsistência, papel que havia sido tomado pela mandioca e o arroz plantado em roças mecanizadas (projeto patrocinado pela FUNAI na década de 1970, que será descrito mais adiante). Segundo a antropóloga, as raízes eram pouco coletadas, mas o palmito, coquinhos e frutos selvagens ainda eram largamente consumidos.

Atualmente a coleta ainda é uma atividade frequente, porém em sua maioria realizada pelas mulheres mais velhas (*ihí*). Continua sendo referida como uma tarefa feminina, apesar de alguns homens coletarem ao saírem para caçar. A atividade costuma ser realizada nas matas de galeria, que ficam em distâncias variadas, a partir de 500 metros, até cinco ou seis quilômetros distantes da aldeia. A coleta requer um conhecimento prévio, por parte dos Xavante, das folhagens das raízes, assim como das frutas nas matas. As mulheres mais jovens dizem que não coletam mais por dois motivos: por terem que “cuidar dos filhos na aldeia”, e por não reconhecerem mais as raízes no mato, fato que tem criado certo conflito intergeracional. Tal informação difere do passado, quando as jovens não deixavam de ir às coletas, mesmo que

²⁰ Os Bororo vivem em uma terra indígena contígua à dos Xavante.

estivessem com seus filhos. Estes eram levados nas cestas (GIACCARIA, HEIDE, 1984; MAYBURY-LEWIS, 1984).

Pudemos participar de uma coleta de *moonihoiré* (um tipo de cará), feita por duas mulheres (mãe e filha). A coleta foi feita em uma mata de galeria, numa distancia de aproximadamente três quilômetros da aldeia. A rama do *moonihoiré* é seca, e a planta é uma trepadeira. Após identificar a rama, as mulheres procuram, com cuidado, o local onde a rama entra no solo. O trabalho exige delicadeza, pois pouca força já faz a rama se soltar do chão e o local da raiz fica perdido.

Após identificar o local no solo, cavam com a ponta do facão ou um tipo de pá com cabo comprido, para quebrar a terra dura, e cuidadosamente, procuram os pedacinhos da raiz, cavando mais, dessa vez com as mãos, até encontrar o *moonihoiré*.



Figura 6: Mulher cavando raiz de *moonihoiré* durante atividade de coleta e mulheres levando o *abamé* repleto de alimentos coletados.

Cachorros podem acompanhar os Xavante na coleta, às vezes atrapalhando o momento de cavar, mas sem serem repreendidos pelas mulheres, que achavam graça deles deitarem dentro do buraco que estava sendo cavado.

O esforço da coleta é bem grande. As mulheres andam no sol quente, e voltam, geralmente, com as cestas cheias. O mato é fechado e com muitas árvores espinhosas. As Xavante que usam saias, levam uma calça dentro da cesta, e a colocam ao chegar no mato. Levam também uma garrafa de água congelada para ir bebendo no caminho. Algumas mulheres, após a coleta,

ainda catam lenha para cozinhar os alimentos. E levam tudo empilhado nas costas.

A coleta na época da chuva é basicamente de frutas: o *u`wairê* e o *abarê* (*pequi*) e alguns cocos. O *u`wairê* é uma fruta pequena, que deve ser pega do chão, pois as que estão no pé ainda estão muito adstringente. No final do mês de janeiro um grupo de quase 30 mulheres saiu de caminhão até a BR - 070 na terra indígena dos Bororo. Quem escolheu o local da coleta foi o cacique. As mulheres disseram que nos arredores da aldeia o *abarê* estava escasso. A coleta na fazenda foi muito produtiva. Trouxeram cestas e fardos cheios da fruta. No dia seguinte, alguns que não foram receberam *abarê*, e todos da aldeia passaram uma semana comendo o fruto. Alguns homens foram caçar no local próximo à coleta de *abarê*. As mulheres disseram que tiveram que andar bastante, pois o caminhão as deixou muito longe das árvores, mas que valeu a pena, pois coletaram muito. No dia seguinte à coleta, muitas mulheres foram ao posto de saúde reclamando de dor extrema no corpo devido ao esforço realizado durante a atividade.

Na época da seca a coleta é mais variada. São trazidos para a aldeia diversos tipos de cocos (*ti`ri*, babaçu, macaúba) e também muitas raízes (majoritariamente: *moonihóiré*, *moone*, *pidzi*, *wö*, *patede*, *tomõsu*, *poné`re*). Alimentos que aparecem em etnografias mais antigas, mas não observamos o consumo no tempo em que estivemos na aldeia foram o mel e o palmito (*tsé*). O palmito, juntamente com os cocos, eram encontrados durante todo o ano (MAYBURY-LEWIS, 1984; GIACCARIA, HEIDE, 1984). Hoje os mais velhos lamentam não encontrarem mais o *tsé* no mato. Alguns jovens relatam nunca ter provado.

Outro meio de subsistência realizado pelos Xavante (tanto homens quanto mulheres) antes do contato era a agricultura de corte e queima. Uma parte da mata de galeria era queimada, sendo posteriormente limpa. Práticas de queimadas recorrentes diminuem drasticamente os nutrientes do solo, diminuindo sua qualidade (HARITASAN, 2000). Porém no caso dos Xavante, sua mobilidade permitia um “descanso” da terra, de forma que os nutrientes eram repostos, possibilitando o uso da terra em outro momento. A abertura das roças também não afetava o rio, pois havia o cuidado de apenas queimar a

mata em locais mais distantes do leito, de forma que não houvesse perigo de assoreamento (ASSOCIAÇÃO WARÃ, 2009).

Os produtos plantados eram o feijão, o milho e a abóbora, e tinham uma função muito mais cerimonial do que de sobrevivência da comunidade, não sendo tão vitais na dieta. Sendo os Xavante semi-nômades, o tempo gasto com essa atividade não passava de um mês ao ano. As roças não necessitavam de cuidado especial, pois os itens plantados eram resistentes. O produto mais importante da agricultura era o milho, dos quais os Xavante distinguiam sete tipos diferentes (*nodzo*, *nodzopré*, *nodzob`á*, *nodzowawe*, *nodzopmrãri*, *nõnomo`ubutí* e *nõnomohoby*), razão pela qual desdenhavam dos brancos por conhecerem apenas um tipo (o milho *waradzu*, ou *wa`rú*) (GIACCARIA, HEIDE, 1984; MAYBURY-LEWIS, 1984, p. 93).

As roças eram de responsabilidade de cada grupo doméstico, e o instrumento utilizado era apenas o “*pau cavador*”. A queimada e a limpeza dos terrenos era uma atividade masculina, enquanto que do plantio participavam homens e mulheres. Maybury-Lewis (1984, p.94) afirma que o “Serviço de Proteção aos Índios tentou insistentemente persuadir os Xavante a cultivar outras plantas, especialmente o aipim, arroz e bananas.” Acreditavam que a região do Mato Grosso seria “aberta a colonizadores”, e por isso os Xavante teriam que se adaptar a uma vida em um território no qual teriam chance de sobrevivência se aumentassem a produção de alimentos com a agricultura. A investida do Serviço de Proteção ao Índio (SPI) não funcionou, de forma que em 1958, alguns anos após o recebimento das roças com os alimentos acima mencionados, os Xavante da região de Pimentel Barbosa não as possuíam mais, e ainda continuavam como seminômades.

Na década de 1970 os Xavante já estavam fixados em um território, e os produtos da roça faziam parte fundamental de sua subsistência alimentar. Com o passar do tempo, os produtos se diversificaram, e além do feijão, milho e dois tipos de abóbora, tinham também a mandioca, o arroz, e em menor quantidade banana, mamão, açúcar e cará. Vale salientar que o milho, ainda produzido em grande quantidade, era o milho nativo, chamado hoje por eles de milho xavante, e não o milho “*waradzu*” (FLOWERS, 1983; GIACCARIA, HEIDE, 1984; MAYBURY-LEWIS, 1984;). Neste mesmo período a FUNAI iniciou o projeto de rizicultura mecanizada, o qual tinha por objetivos garantir o

território (objeto de tensão entre os Xavante e os fazendeiros vizinhos) e gerar renda com a entrada dos Xavante no mercado regional. O projeto foi interrompido em 1985 na maior parte das aldeias, quando a FUNAI decidiu que era o momento de os Xavante assumirem a condução do projeto e se autofinanciarem. Nesta época o arroz já constituía parte da dieta básica dos Xavante, tomando lugar do milho e produtos da coleta, interferindo negativamente nas condições nutricionais e de saúde dos indígenas (FLOWERS, 1983; MAYBURY-LEWIS, 1984; SILVA, 1992; GUGELMIN, 1995).

Em junho de 2008, oito domicílios possuíam roça. Em janeiro de 2009, o número de casas com roça havia aumentado para 17, ainda um número reduzido se comparado ao número total de domicílios na aldeia (34), mas com uma trajetória em ascensão. Tanto as mulheres quanto os homens são responsáveis pelas plantações. Enquanto os homens abrem e preparam a terra, as mulheres plantam e cuidam, também com a ajuda masculina. Em apenas uma casa o homem é o responsável sozinho por sua roça. Atualmente são os mais velhos (homens e mulheres, podendo ser o casal mais velho da casa) que têm mantido as roças, e quando perguntados sobre uma possível ajuda dos mais novos no trabalho, respondem que os mais novos “*não querem fazer roça*”. São poucos os jovens que ajudam seus parentes mais velhos, destacando-se a participação predominantemente de mulheres. Os homens mais novos se justificam dizendo que estão estudando ou trabalhando, que não precisam mais plantar, e até mesmo que simplesmente não querem ir para roça.

Além das roças familiares, no mês de julho fomos informadas de que existia uma roça comunitária, que era cuidada apenas por homens velhos. Durante o segundo trabalho de campo procuramos saber sobre a roça comunitária e tivemos a informação de que não havia continuado após a colheita. Não nos disseram o motivo.

Algumas roças ficam próximas da aldeia, numa distância de aproximadamente um quilômetro. Outras ficam mais distantes, no interior das matas de galeria. A escolha do local da roça é pessoal e não nos pareceu ser motivo de disputas ou problemas. Cada um escolhe onde quer fazer a roça. Fato interessante é que as roças atuais são feitas sempre próximas a algum rio

ou córrego. Tal prática, antes evitada pelos Xavante, tem causado o assoreamento dos leitos d'água (MAYBURY-LEWIS, 1984).

Geralmente os Xavante usam o local aberto para a roça por até três, ou no máximo quatro anos. Relatam que após esse período precisam encontrar outro local para queimar e limpar, pois a produtividade da terra diminui.

Os alimentos mais produzidos atualmente são: na época da seca o arroz, a mandioca, banana, amendoim, abacaxi e feijão xavante; na época das chuvas: Milho xavante, milho *waradzu*, abóbora, melancia, mamão, manga. Na roça, a distribuição das plantas pode parecer aleatória, com vários alimentos diferentes no mesmo espaço. Porém, os indígenas possuem o domínio da organização do espaço, de forma que as plantas recebem sol e água adequadamente. Os instrumentos utilizados na roça são a enxada, o ancinho e o facão.

Além das roças mais distantes, quase todas as casas possuem alimentos plantados em seu entorno. Os alimentos mais frequentes são a mandioca, a banana, mamão e manga, além de batata-doce, babaçu, abacaxi, jatobá, cajú e cajá manga, em menor quantidade. Mulheres e homens mais velhos são os responsáveis por estas plantações.

Durante nossa primeira viagem a campo ouvimos muitos indígenas lamentando o fato de terem perdido o cultivo do “milho xavante”²¹. Diziam ter perdido por terem utilizado toda a produção, sem pensar em guardar sementes para o plantio. Quando conversávamos sobre o assunto muitos revelavam tristeza em suas palavras. Quando retornamos ao campo, seis meses depois, a situação era outra: todos que tinham roça estavam com uma produção farta do “milho xavante”. Dos sete tipos relatados por Maybury-Lewis (1984) na década de 1960, pudemos identificar quatro (apesar de entenderem como quatro variedades diferentes, os Xavante se referiram a todas com o mesmo nome: *no`dzo*, o qual nomeava apenas uma das qualidades de milho conhecidas antes do contato). Após perderem o cultivo, a FUNAI conseguiu sementes com os Xavante de Marawatsede e distribuíram em N. S. de Guadalupe. Ainda com a lembrança recente da perda do cultivo, vimos muitos já secando as espigas para guardar como sementes para o próximo plantio.

²¹ Mais informações sobre esse tipo de milho podem ser obtidas na tese de doutorado de Nancy Flowers, 1983.

3.1.2 Pesca e criação de animais

A pesca não era importante para os Xavante antes do contato. Estes não sabiam construir barcos e não tinham interesse pelo rio. Porém, Maybury-Lewis (1984) cita que a introdução do anzol fez com que os Xavante se “apaixonassem” pela pesca. Esta se tornou uma prática masculina, mas não exclusivamente. Mulheres poderiam ajudá-los e crianças também (FLOWERS, 1983; MAYBURY- LEWIS, 1984).

De acordo com os homens da aldeia, atualmente a pescaria tornou-se uma atividade mais rara, pois o nível de água no rio mais próximo está muito baixo. Isto dificulta a pesca. Dessa forma, para pescar os Xavante precisam ir para longe, mas a estrada está fechada para caminhão, dificultando o acesso, e assim a prática da pesca.

Durante o período em que estivemos com os Xavante da aldeia Nossa Senhora de Guadalupe presenciamos a realização de apenas uma pescaria. Ao visitar uma das casas vimos um homem preparando o anzol. Ele nos relatou que iria pescar junto com parentes de outra aldeia, os quais de fato passaram de carro no outro dia bem cedo para pegá-lo. No dia seguinte procuramos saber se a pesca havia sido produtiva. Soubemos que ele havia pescado “*apenas dois matrinxã*”. O “apenas” na resposta demonstra o constrangimento do pescador uma vez que sua expectativa era ter uma pesca mais produtiva.

O instrumento mais usado para a pesca é o anzol, mas alguns referem que, quando liberados pelos anciãos, pescam com o timbó, um cipó que ao bater na água mata muitos peixes. Segundo Delgado (2003, p.70-71) neste tipo de pescaria é indispensável um grande número de pessoas, pois “se faz necessário para extrair e bater, sobre uma pedra ou tronco com ajuda de um porrete, o timbó”. As pessoas são divididas em grupos e distribuídas em diversos pontos do rio (muitas vezes represado para facilitar a captura dos peixes) para bater o timbó. Por isso é considerada uma pescaria coletiva. É ainda uma atividade predominantemente masculina, da qual as mulheres e crianças podem participar quando liberadas pelos homens, mas para recolher os peixes do rio.

Algumas casas possuem criação de animais em seu entorno. Podem ser galinhas, das quais comem a carne ou o ovo (mais raramente), ou papagaio, arara, porco do mato e veado. Esses últimos geralmente são filhotes de animais abatidos durante as caçadas e que são criados pelos Xavante, para posteriormente serem utilizados para consumo. Esta situação já era descrita por Maybury-Lewis (1984) na década de 60.

Em relação à criação de galinhas, atividade incorporada pelos Xavante a partir do contato com a sociedade não indígena, a maioria das pessoas criam-nas soltas. Somente um *ipredupté* (homem mais novo) afirmou que não tem galinheiro, pois “*roubam muito e dá muito trabalho*”.

Em quatro casas há galinheiros fechados. Nas casas que criam as galinhas soltas, estas recebem um pedaço de papel colorido na perna, como identificação a fim de diminuir rugas existentes entre os vizinhos que requeriam a posse dos animais. Os ninhos das que vivem soltas são feitos em qualquer lugar no interior da casa: embaixo da cama, atrás da geladeira, atrás do fogão. Os Xavante não costumam comer os ovos das galinhas. Dizem que tem pena, pois pode “ter pintinho dentro”.

Há criação de porcos-do-mato em quatro casas, e em apenas uma o porco fica em um recinto fechado. Nas demais os animais ficam soltos e andam no interior das casas e arredores. Ao mesmo tempo em que estes animais trazem benefícios para os Xavante, pois estão próximos às suas casas facilitando seu possível consumo quando adultos, eles são os principais hospedeiros do bicho-de-pé (*Tunga penetrans*), o qual pode também parasitar o homem (FOREYT; FOREYT, 2001). De fato, na aldeia este é um problema que afeta a maioria dos moradores de forma bem expressiva nos pés, entre os dedos e próximo às unhas. Alguns casos podem ser agravados com a ocorrência de infecção secundária nos locais das feridas. Em casos crônicos, muitas vezes observados por nós na aldeia, há lesões deformantes com eliminação das unhas e espessamento da pele.

3.1.3 Salários, benefícios sociais e comércio

Uma realidade atual na aldeia é que todas as casas possuem pelo menos um morador com fonte de renda. As fontes de renda relatadas em entrevista são inúmeras: aposentadoria; salário como Agentes Indígenas de Saúde - AIS, motoristas da Fundação Nacional de Saúde – Funasa ou Fundação Nacional do Índio – FUNAI, Agente Indígena Sanitário – AISAN, professores, merendeiras, faxineiros da escola, chefe de posto indígena; bolsa família, comércio (venda de excedente de produção das roças e venda de artesanato). A fonte de renda possibilita aos Xavante uma nova forma de produção de alimentos: a compra. Pelo menos uma vez por mês os Xavante vão à cidade a fim de receber seus pagamentos e ao mesmo tempo fazerem suas compras.

Nos relatos anteriores (FLOWERS, 1983; GIACCARIA, HEIDE, 1984; MAYBURY-LEWIS, 1984; GUGELMIN, 1995; GUGELMIN, SANTOS, 2001) os produtos industrializados, chamados aqui de “comida *waradzu*”²², não apareciam com a frequência que aparecem atualmente na dieta Xavante. Atualmente a comida *waradzu* é obtida de várias formas: compra na cidade, venda por não indígenas na aldeia, venda por indígenas na aldeia, recebimento de cestas básicas e farinha láctea, e a reciprocidade²³.

O transporte até a cidade de Barra do Garças é feito no caminhão da aldeia. O motorista e o cacique vão na cabine, e atrás, na carroceria aberta, vão homens, mulheres, crianças e idosos. Não há bancos, e dessa forma uns viajam sentados e outros de pé. Quando chove durante o trajeto, alguns se cobrem com uma lona para se abrigarem da água.

O caminhão sai da aldeia entre as 5h30min e 7h da manhã após o chamado feito por vocalizações. Dessa forma os homens chamam as pessoas para a hora da saída, para a viagem que dura em média três horas (caso o caminhão não sofra alguma avaria, como por exemplo problemas no motor e

²² Optamos por utilizar a nomenclatura “comida *waradzu*”, pois é a utilizada pelos Xavante quando falam dos alimentos introduzidos após o contato. Estão incluídos na comida *waradzu* não apenas os alimentos industrializados, mas os adquiridos na cidade e na aldeia através do comércio (compra).

²³ Abordaremos a questão da reciprocidade no próximo item, 3.2, Armazenamento.

falta de gasolina). O combustível é pago pela FUNAI e/ou FUNASA, ou os próprios indígenas dividem o custo. As viagens com o caminhão são previamente negociadas na comunidade (na reunião dos homens – *warã*). No início do mês os velhos pedem para disponibilizar o caminhão para ir até a cidade e, somente quando o carro está quebrado ou sem gasolina, as viagens não acontecem. Muitas vezes o caminhão leva pessoas das aldeias vizinhas, Nossa Senhora das Graças ou São Francisco, não havendo lugar para os moradores de Nossa Senhora de Guadalupe.

Outra possibilidade de transporte para a cidade é a carona. Os Xavante acordam muito cedo e vão para a estrada vicinal para aguardar algum carro de outra aldeia ou o ônibus da Aldeia de São Marcos. Quando sabiam com antecedência nossos planos de ir à cidade, muitos iam de madrugada ao Posto de saúde nos pedir carona. Caso nosso carro estivesse cheio, e não pudessemos levar todos que nos pediam, estes faziam questão de averiguar o banco traseiro, de forma a ter certeza de que estávamos falando a verdade.

Ao chegarem em Barra do Garças, o destino são os bancos, seguidos dos supermercados. Nos bancos as filas ficam muito cheias, pois os indígenas demoram muito para fazerem suas transações nos caixas eletrônicos. As ajudantes estão ali, para idosos, mas não para indígenas, segundo informação dos mesmos, e as enormes filas acumulam também os *waradzu*, que podem ser ouvidos o tempo todo reclamando da “lentidão” dos Xavante.

Entrevistamos funcionários dos estabelecimentos comerciais onde os Xavante mais fazem suas compras. Eles informaram que os pagamentos são sempre feitos à vista, em dinheiro. Apesar disso, pudemos ver alguns com seus cartões nas mãos e obtivemos informações dos próprios indígenas, de que algumas compras são feitas “a fiado”, conforme descrito a seguir: Os cartões ficam detidos nos supermercados até que o salário do próximo mês seja depositado na conta, quando algum funcionário do mercado, de posse do cartão do indígena e de sua senha, vão até o banco para sacar o que “devido”.

As compras são entregues pelos mercados no local onde o caminhão fica estacionado quando está na cidade, que geralmente são dois pontos físicos no centro de Barra do Garças. Os pontos são estratégicos porque ficam perto dos bancos e do Mercado Municipal, onde muitas vezes os Xavante fazem suas compras. Os produtos adquiridos no mercado são embalados em

caixase sacos, que serão transportados na carroceria do caminhão, junto com os botijões de gás e as pessoas. São fardos de arroz, de trigo, feijão. Carnes congeladas ficam horas em temperatura ambiente, e acabam descongelando.

Quando o caminhão retorna para a aldeia, a hora já está avançada. Chegam por volta das 22 horas. Os moradores que ficaram na aldeia vão até o caminhão para ajudarem a levar as compras para casa.

Os alimentos *waradzu* mais frequentemente comprados são arroz, óleo, sal, feijão, açúcar e o gás. Além destes compram também: farinha de trigo, vários tipos de carne, linguiça, alho, cebola, café, sardinha em lata, fermento para bolo e pão, extrato de tomate, biscoito recheado, pão francês, tomate, laranja e pepino. As compras são feitas mensalmente, geralmente por homens mais novos. Algumas mulheres acompanham os homens no supermercado, mas os relatos dos funcionários (e o que também foi observado) mostram que quem realmente escolhe o que levar são os homens: *“Pode vir os dois, homem e mulher, mas o homem manda. A mulher não manda nada. A mulher só fica atrás.”* E no mesmo tom: *“Vem os dois. Quer dizer, a mulher vem, mas o dinheiro é do homem... e ele não libera! Manda mesmo.”*

Quando os beneficiários estão mais velhos, os filhos ficam como procuradores, e os idosos param de ir à cidade. Em alguns casos, o filho usa parte do dinheiro para a compra de produtos que os idosos não acham importantes. Por exemplo, ao conversar com um *ihiri* (homem, 65 anos) ele comentou que seu filho havia gasto toda a sua aposentadoria comprando tênis, cd e roupas; deixando a família com pouquíssima comida no mês, a qual conseguiu com vizinhos. Tal fato foi referido também por outras famílias da aldeia, como um episódio de falta de respeito de um jovem com um idoso.

A compra de produtos na cidade como parte da produção alimentar cria uma nova necessidade: a de rápida adaptação a um ambiente diferente. A fala de um *ihire* (homem, 71 anos) demonstra que os próprios Xavante reconhecem essa necessidade: *“Agora Xavante tem que **aprender** a ir a cidade, a se virar na cidade. Antes não precisava”*. Não é uma questão fácil, pois além de lidar com um ambiente diferente, outra cultura, e outro idioma (o qual a maioria das mulheres não domina) têm que lidar com o preconceito.

Há um comércio local informal na aldeia. Alguns moradores que possuem maior facilidade de locomoção acabam revendendo produtos

comprados na cidade, tais como refrigerante (observado a venda em três casas diferentes) e arroz (em três casas, sendo apenas uma delas que vendem refrigerante e arroz). Alguns vendem produtos de suas roças, como a banana (uma casa) e mandioca (uma casa). As casas em que há venda de produtos industrializados não são as mesmas onde há venda de produtos da roça.

Uma vez por semana, um casal de não indígenas visita a aldeia, em um carro tipo pick-up, conhecido como “o *carro branco*”. O casal vende produtos alimentícios aos indígenas, ou fazem trocas de produtos por cordões indígenas confeccionados pelos Xavante. Toda sexta feira o carro é esperado pelos moradores. O casal estaciona o carro embaixo da palha da antiga escola, e fica aguardando os índios, homens e mulheres, que irão comprar suas mercadorias. As crianças são as primeiras a aparecerem e ficam em volta. Quase todas ganham balas ou picolés, que seus pais compram. Os preços são bem acima daqueles cobrados na cidade, e mesmo assim os Xavante compram seus produtos.²⁴ Vendas a fiado não costumam ser feitas pelos comerciantes do carro. Soubemos de apenas um caso de um idoso que comprou o frango dando uma “entrada” de três reais e prometendo pagar o restante quando recebesse a aposentadoria. No carro é vendido refrigerante, frango congelado, picolé, pão francês, biscoito água e sal, chiclete, além de enormes pacotes de biscoito extrusado de milho.

Este casal tem a anuência do cacique para vender os alimentos na aldeia e sua família recebe em troca um “presente”, geralmente um frango. Essa prática de vender alimentos na aldeia pode ser associada à antiga loja existente na aldeia São Marcos. Os missionários mantinham um pequeno comércio na missão, onde vendiam produtos alimentares e de limpeza pelo preço da cidade. A intenção era diminuir as viagens e o contato dos Xavante com a cidade e ajudar aqueles que não podiam sair da aldeia, mas que queriam algum produto.

Outro tipo de comércio é realizado por um rapaz morador de uma fazenda próxima, que vai semanalmente à aldeia, em uma moto, vender carne e, esporadicamente, leite. Da mesma forma que o “carro branco”, os preços

²⁴ Da última vez em que estivemos na aldeia o frango era vendido a R\$ 12,00 a unidade, enquanto que um de tamanho equivalente na cidade saía por R\$ 7,00 ou R\$ 8,00.

são bem altos. Conversando com alguns Xavante, eles mencionaram a desconfiança da procedência da carne, pois desconfiam que seja de animais que morrem doentes na fazenda e por isso só a compram se “*precisarem muito*”.

Além da aquisição de alimentos no mercado regional, e na aldeia pelo “carro” e pela “moto”, os Xavante de Nossa Senhora de Guadalupe recebem uma cesta básica da FUNASA, uma vez por ano²⁵. A cesta faz parte do Programa de distribuição de alimentos a grupos específicos, e sua composição é definida pelo Governo Federal. A que os Xavante recebem contém: 10 Kg de arroz, 2 Kg de feijão, 1 Kg de leite em pó, 2 Kg de açúcar, 1 Kg de fubá, 1 Kg de farinha de mandioca, 1 Kg de macarrão e 2 litros de óleo.

Em uma conversa com um homem jovem voluntário no posto de saúde, sobre a avaliação do estado nutricional, trimestralmente realizada pelos técnicos de enfermagem, ele nos relatou que não há cesta para todas as casas. Dessa forma, no final de 2008 foi feita uma avaliação antropométrica nas crianças, e definiram que as casas onde moravam crianças menores de 5 anos diagnosticadas com baixo peso para a idade receberiam a cesta. No entanto, a avaliação foi feita por uma indígena moradora da aldeia, que ocupa o cargo de auxiliar técnica de saúde, a qual possui parentesco com o cacique, e a distribuição das cestas acabou beneficiando somente um lado da aldeia. O jovem nos mostrou uma marca no chão, que quase divide a aldeia ao meio, e disse que na metade à esquerda do posto de saúde, todos receberam cesta. Até as casas onde não havia crianças com baixo peso. São as casas do “lado da” auxiliar. No outro lado, nada foi dado. O voluntário disse que, por isso, as famílias provavelmente não acreditariam mais nos agentes de saúde, e que iriam se negar a fazer as aferições.

No entanto, em janeiro de 2009 todos se mostraram solícitos durante a avaliação. Pode ter sido pela presença da nutricionista da Casa de Saúde do Índio (CASAI), que estava acompanhando os agentes de saúde, e os indígenas

²⁵ Informação dada pelos AIS, mas que não coincide com a informação da Funasa que mencionou o recebimento constante da cesta. Não conseguimos retornar para identificar se as falas estão associadas ao mesmo tipo de cesta ou se eram referentes a situações diferentes.

já sabiam que ela havia trazido porções de farinha láctea²⁶ produzida na CASAI para entregar às mães de crianças desnutridas.

A farinha láctea é doada pela CASAI em dois momentos: quando a criança desnutrida recebe alta, ou diretamente ao posto de saúde nas aldeias, onde a distribuição mensal é feita pelo agente de saúde também para as crianças desnutridas. Ouvimos relatos de que idosos com baixo peso recebiam a farinha anteriormente, e muitos reclamaram com a nutricionista da CASAI o fato de não receberem mais.

Pudemos ver que muitas mulheres desconhecem a forma de preparar a farinha. Diluem em muita água para que demore mais para acabar, e a criança acaba se satisfazendo com o volume, muito embora o aporte energético desejado não seja atingido.

Fica evidente que a disponibilidade de recursos financeiros possibilita o acesso a alimentos e outros bens de consumo, o que em alguns casos, gera um menor envolvimento com as atividades de caça, pesca, coleta e agricultura. Todavia, não podemos afirmar que isso aconteça em geral, pois existem domicílios que mesmo com algum tipo de renda ainda praticam as atividades de subsistência mencionadas. Mesmo resultado foi encontrado por Maurício Leite (2007) entre os indígenas Wari`. De forma geral parecia haver um menor envolvimento nas práticas tradicionais pelos Wari` que exerciam algum tipo de trabalho remunerado. Mas tal fato não era regra, visto que alguns que tinham fonte de renda também tinham suas roças. O autor conclui, então, que o acesso ao dinheiro possibilitava, mas não determinava o acesso ao alimento por uma forma que não a tradicional. Percebemos que as decisões são individuais e não simplesmente uma resposta em relação à “disponibilidade de tempo” daqueles que estão desenvolvendo algum tipo de trabalho remunerado.

Mesmo nas casas onde há roça, os alimentos provenientes da cidade são parte fundamental da dieta Xavante, pois a produção na roça domiciliar não perdura o ano inteiro.

²⁶ A composição básica da farinha láctea é: leite em pó, farinha (soja, fubá, aveia, mandioca), açúcar mascavo ou sal, pó de babaçu e semente de abóbora. São produzidas, na CASAI, em quatro sabores diferentes: três doces e um salgado. As doces são dos sabores amendoim e gergelim; banana e aveia, e mandioca e açúcar mascavo. A salgada é composta de, além dos ingredientes básicos, fubá, soja, alho, sal e gergelim. Segundo informação da nutricionista do CASAI a farinha deve ser utilizada junto à sopa, arroz ou feijão.

De acordo com Goody (1996), a divisão sexual do trabalho pode ser observada nessa fase do sistema alimentar. De forma geral, as práticas tradicionais são marcadas pela divisão sexual: os homens são exclusivamente responsáveis pela caça e pesca. As mulheres são exclusivamente responsáveis por coletar frutos no mato e trazer os alimentos da roça, e o fazem em cestas de folhas de buriti que elas mesmas produzem e que usam presas à cabeça. A lenha usada na cocção vem em parte da limpeza do terreno para a plantação, e a responsável pelo transporte da lenha é a mulher. As práticas mais recentes como as compras na cidade podem ser feitas por ambos os sexos (como eles dizem).

Nessa fase do sistema alimentar vemos claramente a participação das crianças do sexo feminino. O antropólogo Paulo Delgado afirma que as meninas e os meninos brincam juntos até os cinco anos de idade, e que a partir desse momento elas assumem o papel ligado diretamente às “necessidades domésticas” (DELGADO, 2008, p. 67). De fato observamos meninas bem novas participando no transporte da lenha, bem como de água e utensílios, porém com cestas menores.

3.2 Armazenamento

No passado os Xavante armazenavam seus alimentos tanto dentro quanto fora das casas. Fora das casas eram feitos depósitos para os cereais, que ficavam em cabaças fechadas. No interior das casas as sementes e raízes ficavam em cestas. As cestas ficavam no alto, presas a estacas fincadas no chão (MAYBURY-LEWIS, 1984; GIACCARIA, HEIDE, 1984).

Atualmente o armazenamento é feito dentro de casa, parecendo não haver variação na forma de armazenar entre as casas. O local de armazenamento dos alimentos é diferenciado. Alimentos que vem da roça ficam estocados em locais onde não são facilmente visualizados (atrás do fogão, ou separados por uma parede de palha) e estão sempre cobertos. Os alimentos industrializados ficam em uma espécie de estante aberta.

Os depósitos de cereais não existem mais a não ser o de arroz, que após a colheita fica armazenado ainda com casca em grandes amontoados na própria roça. Os montes são cobertos com palhas e os Xavante vão retirando o cereal aos poucos, na medida em que necessitam.

Na aldeia, ao longo do dia se vê milho e arroz secando ao sol, em cima de pedaços de lona, mas estes são guardados no interior das casas, em sacos grandes, no entardecer.

Muitos alimentos *in natura* são guardados em cestas de palha chamadas *abadzizé*. Estas geralmente estão tampadas, quando não estão muito cheias. Raízes, tubérculos, frutas e os vários tipos de côco são armazenados dentro das casas, nestas cestas, muitas vezes penduradas nos trançados de madeira que sustentam as palhas das paredes, próximas ao fogo ou fogão.

O milho e a abóbora, muito frequentes na dieta Xavante na época das chuvas, são estocados no chão, bem como a mandioca na época da seca. Os alimentos estão sempre cobertos com um pano. Após um dia de coleta coletiva de pequi no período das chuvas, pudemos observar em várias casas a mesma forma de estocá-lo: dentro de sacos bem grandes, no chão, encostados na palha da parede. Essas pilhas de alimentos não ficam em um local “avistável” da porta. Para vê-los temos que adentrar as casas e aguçar o olhar para identificar o conteúdo do estoque. Não raro estes produtos estão em um cômodo ou no fundo da casa, em local escuro.

O milho, bem como a mandioca, o arroz e as raízes obtidas nas coletas são deixados dentro da casca até o momento de ir para a fogueira, a não ser que queiram secá-los (no caso, o milho e/ ou o arroz) para pilar.

Em algumas casas há estantes feitas de tábuas de madeira, nas quais organizam painéis simples, pratos (de plástico, muitas vezes ou metal), painéis de pressão, leiteiras e bacias de plástico. Alguns alimentos também ficam nas estantes. São geralmente os alimentos *waradzu* como potes de margarina, sal, açúcar, biscoito, temperos prontos, leite. Apesar de ficarem nas caixas ou sacos em cima das prateleiras, as embalagens ficam abertas na maioria das casas. Esta forma de estocar não livra os alimentos do ataque de baratas, formigas e outros tipos de insetos, comumente encontrados nas casas de palha.

Outra forma de guardar os utensílios limpos utilizados para cozinhar é colocar tudo dentro de cestas, pendurados nos troncos que sustentam as casas ou na ponta da estante de madeira. Quando sujos, ficam em cestas no chão, ou dentro do carrinho de mão (nem todos possuem) que usam para transportá-los. Muitas vezes os utensílios ficam sujos durante a noite. Pela manhã, antes de começarem a preparar a refeição, as mulheres vão ao rio ou a pia comunitária a fim de lavá-los antes de um novo preparo.

Um elemento que trouxe mudanças na forma de estocagem dos alimentos, especialmente da carne e refrigerantes, foi a chegada da energia elétrica. Muitas famílias adquiriram geladeiras, algumas com congelador. É raro ver geladeiras novas nas casas devido ao custo elevado. Dessa forma, em várias casas onde a geladeira funcionava em julho de 2008, a mesma já se encontrava quebrada em janeiro de 2009. Acabavam sendo usadas com “armário” onde eram colocadas panelas vazias e até mesmo roupas. Nas casas onde a geladeira estava funcionando bem, o que havia no interior eram basicamente garrafas com água e refrigerantes. Em raros casos havia algum alimento. Quando perguntava aos Xavante onde guardavam a comida que sobrava do almoço, as respostas sempre eram: “em cima do fogão” ou “no forno”. De fato era o que nós observávamos ao entrar nas casas. Pães também eram guardados dentro do forno. Isso acontecia mesmo nas casas onde havia uma geladeira em uso.

Mesmo quando compram ou caçam mais carne, os Xavante acabam não armazenando o produto, pois distribuem entre os parentes e o que sobra comem em dias seguidos, até que acabe (dessa forma o armazenamento da carne costuma ser feito por um tempo bem curto). Poucos utilizam a técnica de moquear a carne para conservá-la por mais tempo. Essa prática foi observada somente no período das festas, dada a grande quantidade de carne que caçam. Essa prática era comum na época do contato, como afirma o antropólogo Maybury-Lewis (1984).

Percebemos que as mudanças ocorridas nas atividades de subsistência, com a incorporação de trabalho remunerado e recebimento dos benefícios sociais; e nas condições de vida, com a introdução da energia elétrica na aldeia e aquisição de geladeira (bem de consumo que possibilitaria armazenamento de alimentos perecíveis), não afetaram a prática da reciprocidade entre os

Xavante de Nossa Senhora de Guadalupe. A manutenção dessa prática continua criando laços e conservando a circulação dos bens materiais ou simbólicos entre os grupos domésticos (WEISMANTEL, 1988; MAUSS, 2001).

Segundo Giaccaria e Heide (1984) no final da década de 1960 as “trocas de bens”, termo utilizado pelos autores, era comum entre os Xavante e regia as relações sociais, dentre elas o casamento. As trocas recíprocas poderiam ser entre objetos (produtos do trabalho masculino: flecha, esteira e arco; produtos do trabalho feminino: novelo de algodão, cestos, recipientes de barro usados na cocção de alimentos); de objetos por alimentos, ou de alimentos por alimentos. Os alimentos mais frequentes nessas trocas eram a carne e o milho.

Para os autores as trocas eram reguladas por dois princípios fundamentais: “1- A quem pede nunca se deve recusar o objeto pedido; 2- Tanto a coisa dada como o pagamento devem ser proporcionais à situação atual (material) dos contratantes” (GIACCARIA, HEIDE, 1984, p. 67). Dessa forma, aqueles que tinham acumulado bens necessitavam revertê-los em benefício do grupo, o que implicava aceitar “bens” de menor valor se comparado ao que era cedido. A transgressão desse princípio de uma escala de valores que deveria ser respeitada era vista como uma falta tão grave, que era o único motivo de impedimento para um casamento entre Xavante. Este sistema se diferencia da troca mercantil, utilitarista, vivenciada na sociedade ocidental, pois está associado a um valor ético e moral, regulado por três obrigações interligadas: dar, receber e retribuir (MAUSS, 2001).

Durante o período em que ficamos na aldeia reparamos que algumas casas mesmo não possuindo roça, ainda assim, os moradores se alimentavam com produtos de roças indígenas. Esses alimentos eram o milho, feijão, abóbora, arroz e aipim. Eram obtidos por meio da reciprocidade. Os que produziam esses alimentos levavam para aqueles familiares que não tinham roça porque se preocupavam com eles, geralmente filhos e filhas que estavam inseridos em atividades remuneradas na aldeia, tais como: professor, agente indígena de saúde, auxiliar de serviços gerais na escola. Em troca, quando esses voltavam das cidades com compras, entregavam algum produto adquirido no mercado, como refrigerante, óleo, açúcar ou carne.

O valor do alimento produzido em roça e do alimento industrializado pode ser visto na base das trocas. Sob a perspectiva ocidentalizada e muitas

vezes etnocêntrica parece não haver uma regra, e percebe-se que o volume do alimento da roça é muito maior na troca, do que o industrializado. Por exemplo, observamos em um dos domicílios visitados ao longo de nosso trabalho que um fardo de mandioca, produto de roça indígena, foi trocado por um saco de cinco quilos de arroz e uma garrafa de dois litros de refrigerante; já na casa de outro senhor vimos uma cesta cheia de milho xavante ser trocada por um pacote de fermento para pão e um pacote de um quilo de farinha de trigo. De forma geral, as trocas entre alimentos *waradzú* e *auwé* eram realizadas de forma que a quantidade de comida *auwé* era superior em relação a *waradzú*. No entanto, sob o ponto de vista Xavante os caracteres comercial e quantitativo ficam em segundo plano, tendo outros elementos a regular as relações entre grupos de idade, clãs, grupos domésticos – o prestígio, a honra, a moral, a obrigação de retribuir, o vínculo, são aspectos fundamentais nessas transações. O importante é reproduzir as dádivas, pouco importando seu valor ou sua natureza (SABOURIN, 2008). Os que produzem alimentos podem levar “presentes” de sua roça para seu grupo doméstico, ficando os que recebem com uma “dívida”, que poderá ser “cobrada” a qualquer momento. Muitas vezes pudemos ver os Xavante ao voltarem da cidade com suas compras recebendo “visitas” dos indivíduos que haviam oferecido o “presente”. Os visitantes chegavam nas casas e escolhiam o que levar. Essa prática é comum entre os Xavante e já havia sido relatada por Giaccaria e Heide (1984) na década de 1960. Segundo os autores a dívida poderia levar anos até ser “cobrada”.

Outra situação de reciprocidade, que demonstra o aspecto do cuidado pelo outro, foi observada em condições de doença ou nos casos em que os pais são idosos. Durante nossa permanência em Nossa Senhora de Guadalupe tivemos a oportunidade de observar uma mulher idosa levando diariamente alguns alimentos da roça ou coleta para sua mãe, que morava na casa de sua irmã, ao lado do posto de saúde, onde estávamos. Tanto na época da seca quanto na época da chuva ela oferecia para a mãe *moonihóiré* assado e cru, ramas de mandioca para que alguém plantasse, mandioca descascada, milho xavante e abóbora assados na brasa, e pequi cozido. Os alimentos eram sempre levados no *abadzidzé* (cesto com tampa).

Também tivemos a oportunidade de participar das trocas. Assim que chegamos pela segunda vez na aldeia recebemos um *abamé* (cesto de palha

aberto) com milho xavante. Demos um pedaço de carne em troca. Recebemos, ao longo da estada, muitos outros itens alimentares: milho xavante (*no`dzo*) assado na brasa ou cru ainda na casca, milho *waradzu*, feijão xavante, um pedaço de filé de *uhö* (queixada), várias abóboras, e muito pequi (já nos davam aberto, faltando apenas cozinhar). As vezes as trocas não eram de alimentos. Ganhamos espanadores, gravatinhas Xavante e cestinhas. Dávamos então pedaços de carne, biscoito, ervilha e cebola, além de roupas e cobertores.

A reciprocidade, portanto, faz parte do cotidiano alimentar dos Xavante, e parece que ainda segue o princípio fundamental de que um pedido não pode ser negado. Esse assunto precisa ser aprofundado em futuros estudos, pois em alguns momentos quando questionávamos sobre trocas as opiniões de homens e mulheres de diferentes idades divergiam. Quando indagados sobre a necessidade de dar o que foi pedido, respondiam: “*Sempre tem que dividir! Sempre, sempre, sempre...*” Ou então: “*Xavante tem que dar!*”. Mas quando a pergunta envolvia produtos industrializados: “*Ah, isso é diferente! É caro, é dinheiro. Tem que dar é comida xavante, o que dá no mato. A comida do branco é difícil. Se a minha acaba, onde vou arranjar? E sem dinheiro...*”. Percebemos, assim, que uma prática antiga, que tem funções sociais importantes tende a se manter, mas nem sempre em sua totalidade.

3.3 Preparação

De acordo com Goody (1996), tanto o preparo quanto o consumo da refeição são o foco principal dentro de uma análise do sistema alimentar de uma sociedade. Informações importantes acerca da fase do preparo são: quem cozinha, com quem cozinha, onde cozinha, para quem cozinha, além dos tipos de tecnologia que são utilizados. A arena é estritamente feminina: a cozinha, local de domínio da mulher. Para que a descrição da fase do preparo seja melhor, o autor sugere que seja dividida em três momentos: o pré-preparo, o cozinhar e a limpeza dos utensílios. Optamos por descrever dessa forma, inserindo em cada subitem as informações pertinentes.

3.3.1 Pré-preparo

As atividades de pré-preparo dos Xavante da aldeia Nossa Senhora de Guadalupe são compostas de pegar lenha e folhas, arrumar e acender a fogueira, quebrar cocos, cortar frutos, vegetais e carnes, pilar arroz, debulhar feijão, ralar mandioca, torrar mandioca, construir o moquém.²⁷ No caso do preparo de alimentos *waradzu*, e da forma de preparo *waradzu* (no fogão a gás), necessitam apenas descascá-los e cortá-los. O tempo de preparo da comida, portanto, é bem variável, e vai depender da forma de produção no qual os alimentos foram obtidos. Os alimentos beneficiados (no presente caso os *waradzu*) vão demandar menos tempo de pré-preparo, enquanto que os *auwé* necessitarão de maior tempo e esforço.

As lenhas são coletadas no mato pelas mulheres. Geralmente as casas que possuem roça deixam a lenha que foi obtida da queima da mata empilhada em cada roça, e sempre que vão para buscar algum alimento aproveitam para trazer um pouco da madeira. Quando esta acaba, ou no caso das mulheres cujas casas não possuem roça, a lenha também pode ser pega no caminho em que vão coletar frutos do mato. A madeira é trazida pelas mulheres e é colocada para secar ao sol. Depois são empilhadas no interior da casa, geralmente próxima à porta. A lenha acaba sendo a segunda opção nas casas onde há fogão a gás.

O acendimento do fogo também é de responsabilidade das mulheres. Nos primeiros relatos era descrito que os Xavante obtinham fogo por fricção, girando entre as palmas das mãos um fino graveto por cima de um mais grosso, até que as faíscas saíssem. Era um processo bem demorado, executado apenas por mulheres (com a exceção de quando os homens estivessem em excursões de caça) (MAYBURY-LEWIS, 1984).

Apenas mulheres carregam lenha. Alguns homens afirmam que podem ajudar, e um deles disse que de fato ajuda a mulher. Porém, em todo o tempo que estivemos na aldeia não vimos isso acontecer. Outros homens (principalmente os *ipredupté*) dizem que têm “*vergonha*” ou então que é “*contra a cultura*”. Ao perguntarmos às mulheres se o trabalho da mulher era pesado, a

²⁷ Pegam paus e ripas, fincam na terra, e colocam a carne em cima, com o fogo por baixo.

maioria das mulheres respondia que sim, citando o manejo da lenha como exemplo de enfado. Durante uma das entrevistas a ihi (mulher, 50 anos) interrompeu o que estava dizendo e nos mostrou um casal vindo da mata. A mulher trazia a cesta apinhada de lenha nas costas e o homem vinha ao lado, com o facão na mão. Ela disse:

Olha a mulher carregando a lenha! Muito pesado... E o homem nem ajuda... Se a mulher brigar mesmo, o homem carrega, mas.... (silêncio)... Até grávida carrega. E se acabou de ter bebê, carrega também. Cansa muito.

Em quase todas as casas há um pilão. Algumas casas próximas dividem o mesmo instrumento. Ainda é muito utilizado para descascar o arroz colhido na roça, fazer a farinha de milho, ambos plantados nas roças indígenas. O pilão é feito de troncos largos de árvores, e fica ao lado das casas. Após pilarem, colocam o arroz em uma peneira larga e fazem movimentos circulares e depois jogam para cima e para baixo para retirar as cascas. O vento ajuda a levar as cascas para o chão, separando-as do arroz já descascado. As galinhas ficam ao redor do pilão e “se aproveitam” dos pequenos pedaços de arroz que caem no chão com as cascas. Desse processo participam mulheres e meninas (desde cedo).

Também observamos em quase todas as casas um tacho bem largo e raso, usado para torrar a farinha de mandioca. Para a sua utilização é construído um suporte com três pequenos tocos de madeira, o tacho é colocado em cima desta base e o fogo é aceso. Uma longa pá de pau é usada no processo para mexer a farinha de um lado para outro e não queimá-la. É um trabalho extenuante, principalmente por ser demorado (muitas vezes dura o dia inteiro) e executado sob o sol escaldante. O calor do fogo acoplado ao do sol e o movimento contínuo dos braços fazem com que a mulher ao final do dia reclame de dores pelo corpo e de cabeça. Nesse procedimento há uma divisão de tarefas. As mulheres trazem a mandioca para as casas, e as ralam. A torrefação também é feita pelas mulheres, mas alguns homens podem, eventualmente, ficar responsáveis por essa parte. Em uma das casas há, no quintal, uma máquina manual para passar a mandioca, substituindo o ato de ralar.

Em relação aos utensílios utilizados na época do contato, Maybury Lewis (1984) descreve alguns. Dentes de piranha eram utilizados para cortes no pré-

preparo; garras de tatu eram usadas como ferramentas afiadas. Não vimos esse tipo de utilização na aldeia na atualidade. Todas as casas possuem uma dupla de pedras, geralmente ao lado de um banco ou uma cadeira. As pedras são utilizadas por crianças e adultos para abrir os coquinhos, e também para amassar raízes assadas que serão dadas para as crianças menores. Muitas vezes os vi quebrando cocos do lado de fora da casa. Ao perguntar se “caso alguém chegue e peça, vocês tem que dar o coquinho”? Eles respondiam que sim, tinham que dar, mas que sempre tem muito em casa, e então “não tem problema”. Todos quebram cocos. Homens, mulheres, adultos, velhos, crianças.

Um dos cocos apreciados pelos Xavante, o *norôré* (côco indaiá), possui, além da castanha em seu interior, larvas brancas as quais comem assados em um palito ou usam para pescar. Ficam muito felizes ao abrir o coco e encontrarem o verme.



Figura 7: Criança abrindo jatobá com a ajuda das pedras; e mulher abrindo *norôré*, com presença de larvas.

Vimos várias vezes as mulheres fazendo o corte de abóboras, tanto do lado de fora da casa, quanto dentro. A panela sempre fica no chão ou no colo de quem corta, e as mulheres ficam sentadas em uma cadeira, tirando a casca e as sementes da abóbora, para depois cortá-las. As sementes e a casca são jogadas no chão, onde ficam por dias no local onde a abóbora foi cortada. Há mesas em pouquíssimas casas. Mesmo nas casas onde há mesas, as mulheres não a utilizam para o pré-preparo dos alimentos.

Se não há necessidade de utilizar todo o alimento que seria cortado (exemplo, sobra a metade de uma abóbora), este geralmente fica em cima do fogão, e descoberto, o que atrai muitos insetos e mosquitos.

O corte da carne de caça pode ser feito pelo homem ou pela mulher. As carnes compradas na cidade já vêm geralmente cortadas.

3.3.2 Preparo

Na aldeia o ato de cozinhar é estritamente feminino, e o é desde o primeiro momento: a busca de lenha. Como anteriormente afirmado, as mulheres são as responsáveis pelo transporte da lenha, que vem equilibrada dentro das cestas, penduradas nas testas, e formam uma pilha três ou quatro vezes a altura da cesta. São estocadas do lado de fora da casa. É raro uma casa que não tenha uma pilha de lenhas do lado de fora, pois além de usá-las no forno, também a utilizam em fogueiras pela manhã, quando o frio os tira da cama, e então saem e fazem fogueiras do lado de fora até se aquecerem.

Na época em que o antropólogo Maybury-Lewis (1984) esteve na aldeia, a única forma de cocção era a fogueira. Os Xavante cozinhavam raízes em panelas (menos frequentemente, pois era um processo mais demorado) de cerâmica, as quais já estavam sendo substituídas por panelas de alumínio, ou assavam na brasa. Outra forma de cocção utilizada era o forno de terra: utilizavam brasas quebradas, as quais cobriam com pedras e depois com folhas. Sobre as folhas eram colocados os alimentos. Sobre eles uma nova camada de folhas, e terra. Sobre o monte de terra acendiam nova fogueira, sem chama e com muita fumaça, que lentamente assava o alimento. Esse tipo de forno era usado para assar (*tsé*), carne e bolo de milho (*tsada`ré*). Durante o período em campo pudemos ver essa forma de preparo ainda sendo utilizada pelos mais velhos, na confecção do “bolo de milho xavante”. A palavra *tsà`dá*, em *auwe* significa sapecada, queimada. Podemos perceber, portanto, uma associação do nome com a forma de preparo, pois o próprio nome indica como é feito o bolo (MAYBURY-LEWIS, 1984, GIACCARIA, HEIDE, 1983).

Nas décadas de 1950 e 1960 as mulheres faziam esteiras de folha de palmeira (*renham`rie*), as quais usavam para abanar o fogo e para servir alimentos quentes para os homens (MAYBURY-LEWIS, 1984). Essas pequenas esteiras ainda são feitas na aldeia. Somente mulheres mais velhas

sabem fazê-la, com algumas exceções. Sua utilização cotidiana é limitada, em sua maioria servem como tampas para as cestas que estocam alimentos, ou para abanar a fogueira para aquecer a brasa. No ritual do *Oi'ó*, porém, foram amplamente utilizadas como recipiente para todas as comidas ofertadas aos padrinhos.

O preparo dos alimentos na fogueira é menos utilizado agora, mais ainda muito apreciado, principalmente pelos mais velhos. Como já citado, uma mulher mais velha sempre levava abóbora inteira para a mãe, feita na brasa. Os idosos dizem que, apesar de dar mais trabalho, a comida fica muito mais gostosa, pois a lenha, “*segura o gosto*”. Para eles, não somente os alimentos “tradicionalis” são os melhores, como também a “forma tradicional” de preparar o alimento, nesse caso a lenha²⁸. Para ser feita na lenha a abóbora é cortada ao meio, ao longo do comprimento, e é colocada sobre a brasa. Fica muito macia, como uma pasta. O caroço do pequi que já foi comido também pode ser jogado na brasa. Após um tempo o abrem e retiram uma castanha a qual dizem que é “*uptabdi*”, ou seja, deliciosa.

Os Xavante classificam suas refeições em dois principais tipos: *Da`tsa* e *da`tsiuparidzé*. *Da`tsa* é referente às grandes refeições, e são duas ao dia: A primeira entre 11 horas e meio-dia, e a segunda por volta de 7 horas da noite. As mulheres dizem que é uma refeição com hora certa, e de fato pudemos observar isso durante o tempo na aldeia. Desde cedo as mulheres ficam envolvidas com o ato de cozinhar a *da`tsá* da manhã. A *da`tsá* da noite é o que “sobra” da manhã.

O ato de cozinhar é exercido na maior parte das vezes pelas mulheres mais novas. Assim também era na década de 1950, quando cozinhar era uma função das mais jovens (MAYBURY-LEWIS, 1984). A exceção atualmente é quando só há mulheres mais velhas em uma moradia, o que acontece em apenas uma casa na aldeia Nossa Senhora de Guadalupe.

Em cada casa há uma escala informal para a preparação do almoço. As mulheres mais velhas cozinham com menor frequência, e dizem que é assim por já estarem cansadas. Mas estão sempre na roça, inclusive no horário de preparo dessa refeição. Em relação às crianças ou idosos, com necessidade

²⁸ Discutiremos os alimentos tradicionais e as formas tradicionais de preparo no capítulo 4, Cozinha, comida e identidade Xavante.

de uma alimentação diferenciada, há uma modificação. O idoso pode cozinhar para si, ou pode ter uma filha responsável por sua alimentação. A mãe é responsável pela alimentação diferenciada do filho, no caso deste necessitar de uma comida específica (acontece muito com crianças desnutridas, que recebem a farinha láctea).

As preparações não costumam variar muito. As mais vistas durante as visitas foram arroz puro; arroz com abóbora e macarrão com abóbora. Mas também vimos carne de anta (comprada em Barra do Garças) frita; carne de jabuti frita; sobrecoxa de frango frita; e costela de boi feita na panela de pressão.

Em uma média de três vezes por semana havia feijão “carioquinha” sendo preparado em panelas de pressão. Há pelo menos uma panela de pressão em cada casa, as quais são utilizadas tanto no fogão a gás quanto na lenha. Na última semana do mês de janeiro não vimos feijão ser preparado em casa alguma. Os Xavante relatavam que o que haviam trazido da cidade já havia acabado, e o plantado ainda não estava pronto para a colheita. A carne era um item menos frequente na *da`tsá* da manhã, e bem raro a noite. O que era preparado pela manhã acabava na primeira refeição, e não era preparada mais carne para a noite.

Além do moquear, a outra forma de preparo para a carne é a fritura. As carnes são cortadas em pequenos pedaços e mergulhadas em óleo quente, onde ficam até não estarem mais cruas, ou então são fritas na panela de pressão aberta, e depois acrescentam sal e água e colocam na pressão para acabar o cozimento.

As frituras também são feitas no fogão a gás ou na fogueira. A quantidade de óleo utilizada nas refeições é bem grande, e não raramente pudemos ver o óleo cobrindo o arroz cru quando este estava sendo “frito”. As mulheres dizem que usar o óleo deixa a limpeza mais fácil, pois a comida “*gruda menos na panela*”. Quando falavam sobre o preparo de qualquer uma das comidas mais frequentemente feitas, não era raro utilizar a expressão “*fritar o arroz*” ou “*fritar a abóbora*” como referência ao refogar. De fato, o modo de preparo de comida das mulheres Xavante é geralmente a fritura, como vemos na resposta de uma *piõ* (mulher, 33 anos) à pergunta - “*Como você costuma fazer a carne?*”: - *Faz no óleo, só frita. -“E o arroz?” -Também frita.*

Frita no óleo, com cebola, e depois joga água. A abóbora faz separado, mas também frita.

Algumas vezes fomos abordadas por mulheres nos perguntando como poderiam deixar o arroz *“bem grudadinho”*, fato que achávamos graça por ser tão diferente da forma valorizada em nossa sociedade (bem soltinho). Mas ao observarmos o momento do consumo pudemos ver que, pelo fato deste ser realizado basicamente com as mãos, o arroz *“grudadinho”* acabava sendo mais fácil de ser levado à boca.

O macarrão mais apreciado pelos Xavante é o tipo espaguete, ao qual descrevem como *“aquele comprido”*. As mulheres quebram o macarrão ainda cru em pequenos pedaços e cozinham em água e sal. Depois *“fritam”* o macarrão no óleo com sal, cebola e alho. Caso seja época da chuva, a abóbora frita é um acompanhamento frequente. Assim como o arroz, o macarrão costuma ficar *“bem grudadinho”*.

Os temperos utilizados pelas mulheres são todos *waradzu*: sal, cebola, alho e *“tempero pronto da Arisco”*. Assim como o óleo, a quantidade de sal utilizada no preparo é bem grande.

O churrasco, ou o que consideram churrasco, foi incorporado como uma prática para dias especiais, por alguns grupos domésticos no momento do *da`tsá*. Ouvimos relatos de que o essa preparação foi a comida da festa de fim de ano na escola, que aconteceu poucos dias antes da nossa chegada, e da qual toda a aldeia participou.

Uma das casas da aldeia fez o *“churrasco”* em dois domingos diferentes. Nesse caso, a *“churrasqueira”* foi preparada com tijolos, e por cima colocaram uma grelha, que fica *“guardada”* ao lado da casa. Utilizaram a lenha para o fogo e não esperaram fazer a brasa. Assaram direto no fogo, o que deixou a carne bem tostada por fora e crua por dentro. Vimos pedaços de um frango inteiro na grelha. Estava temperado com *“Arisco”*. Em uma bacia no chão, próxima a grelha, havia mais pedaços de frango, peixes e carne vermelha. No dia seguinte ao *“churrasco”* alguns moradores da casa apresentaram episódios diarreicos. A grelha é utilizada pela maioria como apoio para panelas em cima da lenha. Diversas casas possuem uma. A única vez em que vimos uma utilização diferente foi para a preparação do churrasco.

Da`tsiuparidzé é como os Xavante chamam as pequenas refeições. Podem ser feitas logo pela manhã, e no fim da tarde, por volta de 5 horas. O local do preparo do *da`tsiuparidzé* é geralmente a fogueira externa nas casas que possuem produtos da roça ou da coleta. Na época das chuvas preparam milho *nodzö* e macaúba, e na época da seca preparam as raízes Xavante (principalmente o *moonihóiré*) e a mandioca.

Na época da chuva, pela manhã e pela tarde era possível ver muitas fogueiras pela aldeia. A maioria para assar o milho xavante. Mulheres, homens e crianças ficavam sentados em volta da fogueira, no chão ou em cadeiras, assando seu próprio milho. Colocavam-no sob as cinzas da fogueira e ficavam conversando. Quando sapecava tiravam e ainda ao redor da fogueira conversando, comiam-no e continuavam colocando mais milho. Se uma criança de outra casa chegasse, logo recebia uma espiga, e saía toda feliz. Na época da seca, as fogueiras para o *da`tsiuparidzé* eram mais raras.

Em algumas casas, pães e bolos podem ser feitos no *da`tsiuparidzé*. Nos finais de semana víamos com mais frequência essas preparações. Em quase todas as casas as mulheres faziam referência ao pão caseiro, que aprenderam a fazer em um curso na cidade, ou foram ensinadas pelas “Irmãs” da Missão Salesiana na época que ainda moravam na Aldeia São Marcos. O pão leva em sua composição farinha de trigo, água, óleo, sal e fermento. Geralmente é assado no fogão a gás, mas as que não têm fogão a gás assam na lenha: Dentro de uma panela tampada, que fica em cima da brasa, e em cima da tampa acendem outra fogueira. Dessa mesma forma também fazem os bolos, sejam de milho ou trigo.

Outras preparações vistas ou relatadas por Xavante em referência ao *da`tsiuparidzé* foram: Massa de pastel frita sem recheio, com sal; bolinhos de farinha de trigo, água e sal fritos; mingau de fubá ou flocos de milho; café com açúcar; e bolo de mandioca.

Como afirmamos anteriormente, os Xavante costumam dizer que a comida feita na lenha “é *mais gostosa*” do que a feita no fogão a gás. Apesar disso, o serviço árduo faz com que muitas mulheres usem o gás, se tiverem a oportunidade de comprá-lo. As que usam o gás dizem que “*dá menos trabalho*”, e elas o usam para cozinhar geralmente o *da`tsá*. Mesmo nas casas

onde há gás as fogueiras são usadas para preparar o milho e as raízes, que são consumidos como *da`tsiuparidzé*.



Figura 8: Forma utilizada para preparo de pão ou bolo sem o forno à gás; e milho Xavante e cascas de mandioca usados na preparação do *da`tsiuparidzé*.

Quando perguntamos a um homem o que mudou com o uso do gás, ele nos respondeu: “*é que agora acaba*”... Como visto, a tecnologia utilizada no momento do preparo do alimento é bem variada. A forma tradicional de preparo não foi suprimida em função da *waradzu*, fazendo com que ambas coexistam. Os Xavante entendem de ambas as vantagens (ausência de custo financeiro e comodidade, respectivamente) e desvantagens (desgaste físico e demanda de dinheiro, respectivamente), e optam por uma ou outra como lhes apraz ou lhes é possível.

Na época da pesquisa de Maybury-Lewis, as fogueiras eram externas às casas (MAYBURY-LEWIS, 1984). Giaccaria e Heide (1984), por sua vez, descreveram que as fogueiras eram majoritariamente feitas no centro das casas (que ainda eram redondas e tinham poucas divisórias). Dessa forma segundo os autores, ficava bem delimitado o local do domínio feminino.

Atualmente, em quase todas as casas a cozinha é um local separado por uma “parede” de palha. Da porta pode ser vista uma estante, que como já citado geralmente possui alguns alimentos industrializados: sal, açúcar, feijão, fermento, farinha de trigo, tempero pronto, açúcar, e em quase todas as casas, as embalagens ficam abertas. O local das fogueiras é variado, podendo ficar por trás da parede de palha ou como anteriormente, perto do centro da casa. O fogão a gás fica sempre dentro das casas, em um local bem visível. O gás dura, em média, três semanas. Se há dois botijões (o que não é frequente), podem continuar utilizando essa forma de cocção até irem à cidade comprar

mais. Porém, majoritariamente, os Xavante costumam passar pelo menos uma semana do mês cozinhando apenas na lenha, intervalo em que o gás acaba e eles têm oportunidade e dinheiro para irem à cidade trocar o botijão vazio por um cheio.²⁹

A cozinha é bem escura, tanto a noite quanto pela manhã, pois há apenas uma porta na casa, e não há janelas. A lâmpada no interior dos domicílios é geralmente no meio ou perto de alguma cama de casal. Em todas as casas há luz na entrada, mas não há lâmpadas próximas a cozinha.

Em algumas moradias há um “puxadinho” (três paredes de palha com um pequena cobertura) externo que é utilizado como cozinha. Quando as mulheres cozinham dentro de suas casas há o perigo de queimar o teto que é feito de palha (o que já aconteceu). Esse perigo é maior na época da seca, quando as palhas ficam mais suscetíveis ao fogo. Na primeira viagem a campo vimos três casas com a “cozinha” externa. No retorno, em janeiro, apenas uma ainda era utilizada. As outras duas haviam perdido o telhado por causa das chuvas e estavam fora de uso.

Muito embora tenhamos visto fogueiras no interior das casas, os Xavante afirmavam que não as faziam. Alegavam que já haviam sido alertados pelos *waradzu* do perigo de que o teto se queimasse e da ocorrência de doenças respiratórias em crianças devido a fumaça e calor. Apesar das falas relatarem que não faziam fogo dentro das casas, observamos na prática o uso cotidiano desse local para o preparo da *da`tsá*. Já no preparo da *da`tsiuparidzé*, as fogueiras são feitas, geralmente, fora das casas.

3.3.3 Limpeza dos utensílios

A limpeza dos utensílios é feita em dois locais: no rio próximo à aldeia, ou em uma pia comunitária: uma construção no estilo de um “muro” de 2 m de largura por 1,80m de altura, onde há 6 torneiras, 3 de cada lado. A água vem de um poço artesiano, alimentado por energia solar. Acima do poço há uma caixa d’água. Em volta da pia comunitária há afundamento do chão, pois o solo

²⁹ O custo do refil para o botijão em janeiro de 2009, na cidade de Barra do Garças era de R\$ 45,00.

é arenoso e, com tanta água, acabou cedendo. Há sempre uma poça com água parada e restos de alimentos, e para usar 4 das 6 torneiras as mulheres ou meninas têm que ficar com os pés e os tornozelos mergulhados na água suja a maior parte do tempo. Duas torneiras estão fora de utilização por falta de manutenção.



Figura 9: Utensílios usados pelos Xavante ao cozinhar, dentro dos *abamé* (para transporte até a pia comunitária)

Ao ser construída, o intuito era que a pia comunitária servisse para pegar água e lavar louça, apenas. A utilização para outros fins (lavar roupas ou até mesmo banhar crianças) tem gerado alguns conflitos entre as mulheres, principalmente entre as mais novas e as mais velhas (que só utilizam a pia para a função original: água e louça). Como resultado da larga utilização, até mesmo para funções além da qual foi construída, a pia comunitária está em péssimas condições de uso, o que contribui para o atrito entre as mulheres.

Na limpeza, usam sabão de pedra e muita palha de aço. As panelas são de alumínio, e muito bem areadas. Todas brilham. Tanto panelas como garrafas são levadas dentro de cestas nas costas das mulheres e meninas. Algumas levam num “carrinho de mão” cheio, e ainda carregam uma cesta nas costas, com mais utensílios, ou com seu filho ainda bebê. As mulheres passam bastante tempo na pia comunitária, e conversam animadamente enquanto estão lá.

Ao chegar a pia ou ao rio, as mulheres enchem as panelas de água e as deixam de “molho” enquanto conversam ou enchem as garrafas pet de água. Depois jogam a água com os restos de alimento no chão, e procedem com a lavagem. Cachorros e galinhas ficam próximos se alimentando do que aparece.

Havia muitas panelas de pressão (umas que já não funcionam mais como pressão e outras, sim), além de cuscuzeiras, escumadeiras, panelas comuns e “leiteiras” de grande capacidade. Pratos e canecas são geralmente de plástico duro. O item mais frequente é a garrafa PET de 2 litros, usada para guardar água ou refresco industrializado pronto.

Na época da seca, pudemos perceber que a falta de água é uma realidade na aldeia. O rio fica muito baixo, pela seca, e pelo assoreamento, devido ao desmatamento nas margens. Já no poço, em alguns dias, no fim da tarde já não tinha mais água. Ainda assim, muitas vezes que passamos pela pia durante o dia, vimos torneiras abertas, sem que pessoas as estivessem utilizando. Algumas mulheres pegam água na escola, quando acaba no poço. Na época das chuvas não falta água na pia, e a água no rio, apesar de não ser própria para o consumo, corre em maior quantidade.

3.4 Consumo

Muitas informações concernentes ao consumo já foram relatadas e discutidas na fase do preparo. São duas fases extremamente interligadas no que diz respeito às refeições, e dessa forma fica difícil não ser repetitivo. Como acima afirmado, as refeições feitas pelos Xavante são de dois tipos: *Da`tsá* (grandes refeições) e *da`tsiuparidzé* (pequenas refeições), cada uma sendo realizada geralmente duas vezes ao dia, totalizando quatro refeições diárias. As refeições respeitam horários específicos em cada casa.

Não fizemos análise quantitativa do consumo. A descrição é baseada na observação direta e nas entrevistas, sendo que algumas foram realizadas durante os momentos de refeição.

3.4.1 A cozinha xavante: maneiras “sem” mesa

Ao caracterizar a quarta fase do sistema alimentar, consumo, o sociólogo Jack Goody (1996) afirma que o “*locus*” deste é a mesa (GOODY, 1996, p.38). De fato é o que acontece na maioria das sociedades, de forma que é muito comum encontrarmos referências ao “como se come” sob o título de “maneiras à mesa” (GOODY, 1996, p. 77; LEITE, 2005, p. 83).

Estando na aldeia pudemos perceber que o “*locus*” da fase do consumo para os Xavante não é a mesa. Dessa forma, a realidade do cotidiano da aldeia nos levou a descrever o comer e o compartilhar do alimento sob o título “maneiras sem mesa”.

Como não há mesa nas casas, para comer as refeições os Xavante se sentam em bancos (quando há), no chão (de terra batida), na rede ou em cima da cama. O comer para os Xavante é marcado por uma característica: o ajuntamento. Seja na *da`tsá* ou *da`tsiuparidzé*, os Xavante raramente comem sozinhos. O ajuntamento para as refeições é geralmente centrado em algo: a panela, a televisão ou a fogueira. Na *da`tsá*, o centro pode ser a panela ou a televisão. A panela é colocada no chão, os moradores da casa se sentam em volta e comem tirando o alimento diretamente da panela, com as mãos, ou (a distribuição será abordada logo a seguir) em pratos (menos frequente quando o centro é a panela). Nesse caso a televisão pode estar ligada, mas há mais conversa entre os participantes da refeição. Quando o centro é a própria televisão (opção mais corriqueira), esta fica ligada, em cima de um fogão antigo, ou uma cadeira. Em volta se sentam os comensais, já com seus pratos apoiados no colo. Há pouca conversa, e todos comem com suas atenções voltadas aos programas televisivos.

A fogueira forma, realmente, um ajuntamento. É o centro do *da`tsiuparidzé*, podendo ser feita logo cedo pela manhã, quando ainda está frio. A televisão, agora mais distante, dentro de casa, está desligada. Ficar perto da fogueira é certeza de calor do fogo e das pessoas, que conversam, ouvem música e comem. Cabe a uma das mulheres a função de colocar o milho ainda envolvido pela palha entre as brasas, tirá-lo das brasas. Após isso, cada um descasca o seu, e o coloca mais uma vez no fogo. Até as crianças manipulam

o milho no fogo. O milho é geralmente consumido em grupo, em família. Além do milho comem raízes assadas, coquinhos e frutas. Não vimos acenderem a fogueira para fazerem milho para apenas uma pessoa. Como anteriormente afirmado, uma opção aos alimentos mais tradicionais nessa refeição são os bolos e pães, além de biscoitos comprados na cidade. Caso seja esse o conteúdo, o comem dentro das casas, centralizados na televisão. Os *da`tsiuparidzé* feitos em volta da fogueira acabam tendo uma função social mais forte do que as grandes refeições, geralmente feitas dentro de casa, em volta da televisão.

No *da`tsiuparidzé*, é a mulher quem acende o fogo, mas logo cada comensal fica responsável por seu alimento na fogueira. No *da`tsá*, a comida é geralmente servida por quem preparou, ou seja, as mulheres mais jovens da casa. Algumas mulheres relataram que em raros casos os homens preferem se servir e assim o fazem.

De acordo com as entrevistas realizadas a ordem para se servir se modifica em cada casa, porém, sempre há uma ordem. Quando há um homem mais velho, este é o primeiro a ser servido, pois “*são os chefes da casa*”. As porções podem ser um pouco maiores, principalmente as carnes. Nas casas de viúvas, as crianças são as primeiras a serem servidas, pois “*precisam mais da comida do que os adultos*”. Em qualquer dos casos a mulher que preparou o alimento é a última a se servir.

Quando a refeição é arroz, geralmente não comem em pratos separados. A panela fica no chão, e cada pessoa vai tirando uma parte do arroz com as mãos, com ele se faz uma “bolinha”, e depois comem. De maneira geral, quando há carne, há pratos. Os pedaços são colocados em cima do arroz.

Quando vão para a cidade os Xavante lá passam o dia. Após irem ao banco e ao mercado, ficam sentados na praça aguardando a hora do caminhão sair. Aqueles que recebem somente sua aposentadoria comem um salgado durante a espera. Aqueles que têm uma renda um pouco melhor almoçam em restaurantes mais simples ou até mesmo em uma churrascaria. Durante esse tempo relataram fazer 2 refeições: um almoço, por volta das 10:30 ou 11 da manhã, e um lanche no fim da tarde. Sempre que estávamos na cidade podíamos vê-los nos restaurantes, que são do tipo “à kilo”, ou então que

cobram um preço tabelado pela refeição, com a carne porcionada e os acompanhamentos à vontade.

Os restaurante “à kilo” são frequentados pelos que recebem um salário melhor. Os Xavante enchem o prato com arroz, batata ou mandioca, e por cima colocam uma grande porção de carne. No restaurante com a carne porcionada agem da mesma forma, apenas com a diferença de que a quantidade de carne é menor. O almoço é sempre acompanhado de refrigerante. O lanche é feito em uma padaria, e comem pão com manteiga e refrigerante, ou então um salgado e um refrigerante.

3.4.2 Merenda Escolar

A forma tradicional de transmissão de conhecimento dos Xavante é o aprendizado no fazer na vida cotidiana e na transmissão oral do saber (DELGADO, 2008). Atualmente a escola contribui em parte para a educação, juntamente com as práticas já citadas. Com respeito à alimentação, o acesso à merenda escolar³⁰ tem empenhado um papel importante.

Como estivemos na aldeia apenas em períodos de férias, não pudemos acompanhar o dia a dia na cozinha da escola. Nossa descrição é baseada em entrevistas com as merendeiras, o faxineiro da escola, e o encarregado de comprar os alimentos para a merenda na cidade e transportá-los.

A escola costuma oferecer merenda a todos os alunos, porém o treinamento oferecido pelo estado não os capacita a gerenciar e planejar os cardápios. Há dias em que a comida acaba antes de ser servido o último da fila. Em outros dias, nada é servido, pois os alimentos comprados geralmente terminam antes das novas compras chegarem. Fomos informadas de que o cardápio é previamente enviado pela Secretaria de Estado de Educação (SEDUC), mas que na realidade o diretor ou as merendeiras decidem o que vão cozinhar. Os alimentos para a merenda são adquiridos na cidade

³⁰ Na escola que fica na aldeia os moradores cursam o ensino fundamental e médio. O diretor e os professores são Xavante, moradores da aldeia Nossa Senhora de Guadalupe. Há duas merendeiras, também Xavante (duas *piõ*, de 28 e 37 anos), cada uma responsável pela merenda em um turno (manhã e tarde).

mensalmente, e são basicamente *waradzu*. Da mesma forma são as preparações. A escola não possui horta. Na primeira semana do mês são oferecidos alguns vegetais, mas nas três subsequentes as preparações são feitas apenas com produtos não perecíveis.

Os alimentos que chegam para a merenda são: arroz, feijão, macarrão, óleo, sal, carne (vermelha e frango), “batatinha” (batata inglesa), tomate, repolho, alface, limão, abóbora, mandioca, “bolacha” (tipo rosquinha), concentrado para suco de caju e açúcar. São trazidos da cidade pelo coordenador da escola.

As duas merendeiras afirmaram que não fazem comida *auwê* na escola. O diálogo a seguir demonstra o motivo: -“*Você faz alguma comida xavante na escola?* -*Não... só waradzu.* -*Você gosta de comida xavante?* -*Sim, mas não vem alimento pra comida xavante*”. Uma delas inclusive riu quando perguntamos se faziam comida xavante para a merenda.

As preparações mais comuns são basicamente arroz e feijão, ou macarrão e feijão. A carne também chega mensalmente e é estocada no freezer de um morador, pois a escola não possui freezer nem geladeira. Uma ou duas vezes por semana a carne é oferecida na merenda. O prato é servido pelas próprias merendeiras e as crianças comem sentadas no chão, com colheres. Caso sobre comida depois que as crianças tiverem comido, o sino de escola é tocado e adultos da aldeia vão com seus pratos para comer o que restou.

O fato de ser oferecida apenas comida *waradzu* na merenda foi colocado por um ipredupté (homem, 32 anos) como um fator modificante na dieta do Xavante, como pode ser visto na fala a seguir:

“- O que mudou na alimentação xavante?

- Existia mais comida xavante quando eu era pequeno, e pouca comida da cidade. Aprendi a comer waradzu na escola. A merenda mudou meu jeito de comer.

A função da escola é a de ensinar, e isso é entendido pelos Xavante, que não desassociam do ensino, a questão da comida. Se a escola ensina um conteúdo importante para a vida, a comida servida é a ensinada como a melhor. Desde cedo, então, os Xavante vêm aprendendo a consumir a comida *waradzu*, não apenas em suas casas, onde o acesso ao dinheiro aumentou a

aquisição desses produtos, mas também na escola, onde a comida servida vem acrescida de uma idealização de que é algo melhor.

3.4.3 Aleitamento materno

Em geral, quando indagadas sobre o “aleitamento exclusivo”, os Xavante afirmavam que procediam com apenas o leite do peito até que nascesse o primeiro dente na criança. Para eles esse é o sinal de que mais alimentos podem começar a ser introduzidos, pois o dente *“mostra que a criança já pode comer”*. Mulheres Xavante, independente de suas idades, possuem esse discurso. De fato pudemos ver muitas mulheres amamentando seus filhos, e até mesmo netos, não somente até por volta de seis meses, mas até dois anos de idade. Porém, em uma conversa com a mãe de uma criança de três meses, enquanto me relatava sobre sua “prática de aleitamento exclusivo”, vi que sua filha regurgitou um conteúdo muito similar a flocos de milho. Quando perguntei o que era, a mulher riu e me afirmou que havia dado o *ua`pserě* para a criança. Disse que de vez em quando faz isso, pois a *“criança cresce melhor”* e que também oferecia água nos dias mais quentes. O *ua`pserě* foi relatado por Maybury-Lewis (1984) como um alimento dado a crianças e idosos, uma vez que entendiam o milho como um alimento com propriedades que auxiliavam a saúde.

A introdução precoce de água e mingau foi confirmada por uma das técnicas em enfermagem (não indígena) do posto da aldeia. Disse que as crianças já recebem alimentos desde cedo, e é muito comum aparecerem com diarreia a partir dos três meses de idade. Afirma, também, que água é oferecida às crianças desde recém-nascidas. Os Xavante não relacionam as diarreias das crianças aos alimentos oferecidos, mas aos dentes que estão sendo formados e vão nascer, dizendo que *“para cada dente que vai crescendo a criança tem uma diarreia”*.

O discurso dos Xavante é semelhante ao dos profissionais de saúde que visitam a aldeia e deixam suas orientações. Tais orientações (que também são dadas no posto de saúde pelos técnicos em enfermagem, e na CASAI, na

cidade) parecem ter sido apreendidas pelos indígenas, que apesar de referirem a prática como verdadeira, na realidade não a incorporaram no seu cotidiano. Mais estudos precisam ser realizados de forma que possamos compreender a importância do *ua`pserë* e da água na concepção dos próprios indígenas, a forma de introdução de alimentos nesta fase da vida, o significado destes alimentos para a mãe e para a saúde da criança e, conseqüentemente, para elaborar ações mais contextualizadas de educação em saúde.

Pudemos perceber, em algumas conversas, que ao Xavante, tanto homens como mulheres acreditam que há uma correlação entre o leite ingerido pela mulher e sua produção de leite. Durante os meses de janeiro e fevereiro três mulheres deram à luz na aldeia (uma delas não era moradora local, mas foi a Nossa Senhora de Guadalupe para ter o filho junto da família). Fomos visitar as casas nos dias seguintes aos nascimentos, e todas às vezes fomos abordadas por homens e mulheres da família, que nos pediam para que conseguíssemos leite na cidade, a fim de que as novas mães pudessem bebê-lo e dessa forma amamentar melhor. Diante desses pedidos, perguntávamos o que os Xavante faziam para “amamentar melhor” antes de “conhecerem” o leite. As respostas foram que as mulheres passavam o óleo que extraíam de um coquinho (babaçu), no peito.

Muito embora tenhamos sido abordadas com a questão do leite da cidade para as puérperas, não parece haver dificuldade para que estas amamentem. As mulheres podem ser vistas amamentando seus filhos, netos e sobrinhos em vários locais da aldeia: dentro das casas enquanto assistem televisão, deitadas nas redes ao lado de fora das casas no entardecer, no posto de saúde enquanto esperam seus atendimentos. Nesse contexto, o *ua`pserë* e a água parecem ser os únicos alimentos dados ao bebê além do leite materno, até que nasça o primeiro dente da criança.

A mamadeira foi citada como opção para as mulheres “que não têm leite”. No tempo passado na aldeia vimos apenas uma mulher oferecer mamadeira à filha. A criança havia nascido prematura, e ficou por meses internada na cidade. Ao retornar para a aldeia, a mãe já trouxe latas de leite de soja, doados pela CASAI, para que pudesse amamentar a criança uma vez que esta havia desenvolvido intolerância à lactose. A mãe afirmou precisar dos leites de soja por não ter “*leite no peito*”. Duas vezes por mês chegavam latas

de leite de soja no posto de saúde da aldeia, trazidos da cidade pelos carros da FUNASA. As latas eram entregues à mulher.

Ao perguntarmos sobre o colostro, as mulheres mais novas afirmaram que ofereceram aos seus filhos, pois aprenderam que é bom. Da mesma forma as mulheres mais velhas também afirmaram que atualmente as crianças mamam o colostro, mas *“antigamente espremiavam para não dar. As crianças mamavam na avó e na tia porque achavam que fazia mal”*.

3.4.4 Restrições alimentares

Algumas restrições alimentares para os Xavante foram relatadas por Maybury-Lewis (1984). Eram relacionadas a períodos específicos da vida, como por exemplo infância e gestação. Durante as entrevistas e conversas informais, os Xavante citaram restrições alimentares para gestantes e seus cônjuges, bem como para pais e mães de crianças em aleitamento, mostrando que o respeito a essas regras alimentares ainda é, em muitos casos, uma prática frequente.

As proibições e restrições alimentares são construídas a partir da observação e experimentação e seguem uma lógica própria da sociedade. É um sistema de classificação dos alimentos conforme seus efeitos no organismo das pessoas. Esta classificação considera a estado fisiológico, etapa do curso de vida, mitos, entre outros (WOORTMANN, 1978; BAIÃO, DESLANDES, 2006).

Maurício Leite (2007, p.93) sugere que após o contato entre duas culturas diferentes acontecem modificações advindas da incorporação de novos elementos à culinária dos grupos. Essas mudanças podem ocorrer em duas direções: 1- O consumo de itens alimentares já presentes no ecossistema, mas que não eram consumidos anteriormente devido as restrições alimentares; e 2- A introdução de alimentos e formas de preparo até então desconhecidas. No caso dos Wari, o autor verificou que o consumo dos alimentos que antes eram proibidos não é visto como um problema pelos indígenas. Para os Xavante da aldeia Nossa Senhora de Guadalupe, porém, o

desrespeito às regras de restrições alimentares não é visto com tranquilidade e é motivo de conflitos intergeracionais.

Restrição alimentar	Motivo da restrição
Para gestantes e cônjuges	
Pacu	"pois é redondinho"
Matrinxã	"a criança não cresce"
Intestino de anta	"perigoso"
Intestino de tamanduá "tripa de bicho"	"a criança nasce com o cordão enrolado no pescoço" "o cordão enrola na hora de nascer"
"comida da cidade"	"criança fica gorda porque a carne tem vacina"
"perna de bicho"	"faz a criança querer nascer pela perna, e é perigoso"
"alho e cebola com óleo"	"criança nasce fraca"
"comida waradzu e arroz"	"o filho nasce fraco"
Arroz	"o tempero enjoa a mãe"
"Cabeça de bicho"	"nasce com o nariz entupido"
Para lactantes e cônjuges	
Siriema	"leite da mãe fica envenenado"
Quati	"leite da mãe fica envenenado"; "muito perigoso"
Comida quente	"a criança fica pequena e não urina" "atrapalha o xixi da criança"
Gordura de bicho, de frango	"Disenteria na criança"
Jacaré	"Crianças podem morrer"
Osso de vaca torto	"A criança pode ficar com o pé torto"
Bolo	"incha a barriga da criança, que chora muito com dor"
Comer muito	"a criança não mija"

Quadro 1: Restrições alimentares para gestantes, lactantes e seus cônjuges, segundo os Xavante

Na primeira viagem a campo foi realizada uma oficina com os homens, na qual uma nutricionista e uma antropóloga apresentaram, por meio de algumas dinâmicas, os resultados de uma avaliação nutricional que havia sido

realizada na aldeia no ano anterior. Os resultados mostravam déficit de peso e de estatura em relação à idade das crianças. Dentro da dinâmica realizada foram levantados os motivos para esta situação, sendo solicitado aos participantes que respondessem o porquê da ocorrência dessas deficiências. A explicação dada foi alusiva à quebra das restrições alimentares, as quais deveriam ser seguidas por mães e pais das crianças.

As restrições alimentares citadas pelos Xavante de Nossa Senhora de Guadalupe estão relacionadas no Quadro 1, com o respectivo motivo da restrição para cada alimento.

Como podemos ver no quadro, além das restrições referentes aos alimentos *auwě*, aparecem restrições alimentares a itens que só começaram a ser consumidos após o contato (o arroz, alho, óleo e comida *waradzu* em geral). Este dado, aliado ao fato de que a explicação dos homens para a baixa estatura das crianças residia na quebra de restrições, mostra que há uma incorporação de novos elementos ao sistema simbólico dos Xavante da Aldeia Nossa Senhora de Guadalupe. Tal acréscimo decorre do dinamismo, característica presente em qualquer sistema alimentar³¹.

3.4.5 Álcool

Maybury-Lewis (1984) fala de uma raiz que constituía parte da dieta Xavante, chamada *tomõtsuihöirere*. O *bulbo* só era ingerido após o processo de fermentação. No intuito de saber se essa bebida ainda era consumida, perguntávamos se no passado os Xavante ingeriam alguma bebida alcoólica. A resposta era sempre negativa, independente do sexo e da idade. Afirmavam veementemente que a ‘bebida alcoólica’ era “*coisa dos waradzu*”. A única fala no sentido do reconhecimento da raiz foi a de dois *ipredupté*. Um deles (homem, 38 anos) disse: “*Xavante, antigamente, já tinha raiz amarga e raiz ardente. Mas isso foi antes do álcool. Hoje não tem mais!*”; e outro homem (32 anos) respondeu: “*Não! Tem uma raiz, mas só bebe para não cansar logo. Essa bebida tinha álcool. Tem que botar um pouco de água. Quando tem festa,*

³¹ No capítulo 4, Cozinha, comida e identidade Xavante, esse assunto será melhor discutido.

tomam a semana todas antes da festa. Cada grupo toma". A resposta dos *ipredupté* mostra que a bebida não era considerada como uma "bebida alcoólica" muito embora tivesse álcool. Talvez o motivo seja o fato de que a função da bebida é de "não cansar", e por isso a ingerem na semana anterior à festa. A função seria diferente para a bebida alcoólica, da qual falaremos a seguir.

A dependência ao álcool tem sido relatada em alguns estudos realizados entre povos indígenas do Brasil (OLIVEIRA, 2003; SOUZA et al, 2007), sendo considerada um problema de saúde pública. Assim que chegamos na aldeia recebemos a visita de um *ipredupté* (homem, 38 anos), que no meio da conversa suscitou o assunto da bebida alcoólica, sem que perguntássemos. Falou que bebe, e não causa problemas a ninguém, mas que na aldeia há pessoas contra a bebida. Nem o deixam oferecer bebida aos amigos. E muito reclamou do cacique, que acha que ele vende a bebida, cerveja, e já o repreendeu por isso. Fomos também informadas de que o diretor da escola havia proibido os professores de beber devido ao exemplo que devem ser para os alunos.

Na verdade há dois grupos claramente distintos no tocante à opinião sobre a bebida alcoólica. Enquanto os mais velhos não bebem e são contrários a que os mais novos bebam, os *ipredupté* têm bebido tanto na cidade quanto dentro da aldeia, o que legalmente é proibido.

Apesar de não termos ouvido comentários sobre o uso da bebida alcoólica entre mulheres, pudemos observar por algumas vezes o caso de duas solteiras que chegavam embriagadas da cidade. De acordo com sua idade, as mulheres seriam integrantes do grupo das *piõ*. O fato de não serem casadas (uma delas mãe solteira) faz com que não sejam reconhecidas como participantes do grupo. Por passarem boa parte do tempo na cidade, elas não são vistas em atividades do cotidiano com outras mulheres, parecendo, inclusive, haver certo tipo de preconceito. Apesar disso não houve referência às duas mulheres em nenhuma das entrevistas, até mesmo quando perguntávamos se já havia mulheres que bebiam.

Quando perguntávamos aos jovens o motivo de beberem, as respostas eram todas no mesmo tom: "...*eu bebo mesmo! Fico feliz quando bebo*"; ou "*eu bebo porque pode fazer bem e deixa a gente feliz*". Para os mais novos, os que

bebem, são duas as justificativas: bebem para se divertir, se distrair, como vemos nos relatos acima e também bebem por pensar que a bebida pode ser benéfica para o organismo.

A ideia da função do álcool como uma bebida que gera a felicidade foi também discutida em uma conversa com um *ipredupté* (homem 35 anos), que nos perguntou se era verdade que na cidade existia cerveja sem álcool. Quando respondemos afirmativamente o homem riu, dizendo que não entendia por que os *waradzu* bebiam cerveja sem álcool, bebida de gosto ruim, se esta não iria deixá-los “alegres”. Explicamos que o consumo deste tipo de cerveja era devido ao gosto, gerando uma reação de incredulidade por parte do homem. Tal conversa reafirma que, no caso dos Xavante da aldeia Nossa Senhora de Guadalupe a ingestão do álcool é relacionada à função de suscitar “alegria”. Mas não é a única, como afirmaremos a seguir.

Durante as entrevistas os ouvimos falar que os indígenas geralmente acreditam que o álcool “...é bom para limpar os rins e para não pegar diabetes. Você bebe e vai muito no banheiro”. Quando perguntávamos quem os havia “ensinado os benefícios” do álcool, respondiam que haviam sido os *waradzu*.

Em nossa primeira viagem a aldeia, já havíamos ouvido essa referência de que existe relação positiva do álcool com a *Diabetes Mellitus*. Segundo os Xavante que participaram da oficina realizada para divulgar resultados da pesquisa, a cerveja e a cachaça (“caninha 51”) “ajudam” no controle da diabetes, patologia muito recorrente na aldeia. Um dos homens que falou sobre o assunto é, inclusive, agente de saúde indígena. Todos afirmavam que haviam sido ensinados pelos *waradzu*.

Os mais velhos afirmam já ter ouvido sobre os “benefícios” do álcool, mas se mostram céticos em relação a essa informação, como podemos ver no relato:

“...eu perguntei para o branco: para que serve a cerveja?... Muita gente está tomando! É bom para fazer limpeza, né? Para ter saúde, né? Mas não é bom, não! O branco explicou para o Xavante que é bom para corpo forte, para fazer limpeza do sangue... mas não é verdade”.

Não obstante às suas justificativas para ingerir a bebida alcoólica, o fato é que tanto a cerveja quanto a bebida destilada vem sendo mais consumida na

aldeia, gerando conflitos e inclusive casos de violência à mulher.³² Diante do quadro do aumento da ingestão das bebidas juntamente às motivações para beber citadas pelos Xavante, chamamos atenção para a necessidade de intervenções nessa área, buscando esclarecer o mal entendido, antes que a dependência ao álcool se torne um problema com proporções maiores.

3.5 Descarte do lixo

A última fase do sistema alimentar, citada por Goody (1996) é o descarte do lixo. Mesmo estando de fora de muitos estudos relacionados ao tema, o assunto não poderia ser negligenciado nessa pesquisa, dada a realidade de um problema emergente e urgente que é o acúmulo de material (principalmente inorgânico) nas aldeias Xavante, e em particular em Nossa Senhora de Guadalupe.

Antes do contato, por serem seminômades, os Xavante não tinham que se preocupar com o acúmulo de lixo. Soma-se a este o fato de não produzirem resíduo sólido no passado (MAYBURY-LEWIS, 1984). O lixo da década de 1950, segundo Maybury-Lewis, era constituído de cascas e caroços de vegetais, pedaços de intestinos de animais e ossos. Como anteriormente afirmado, as mulheres cozinhavam em uma fogueira localizada do lado de fora das casas, e as “partes indesejadas da carne e de outros alimentos” eram atiradas ao redor do fogo onde os alimentos eram assados. Maybury-Lewis (1984) coloca que antes que o acúmulo do lixo orgânico se tornasse insuportável (para ele), os Xavante já estavam mudando suas casas e abrigos de lugar. Aparentemente esse acúmulo não era considerado um problema entre os Xavante.

Com a fixação em um território, a permanência em uma aldeia³³ e a introdução de alimentos industrializados, surge uma nova necessidade de adaptação: adaptação a produção de lixo, principalmente o inorgânico.

³² Tais casos não nos foram relatados por indígenas, mas pelos técnicos de enfermagem que atendem no Posto de saúde da aldeia.

³³ Como já afirmado, aldeias cada vez maiores e que geram cada vez mais lixo.

Observamos nos arredores das casas lixo orgânico proveniente do pré-preparo de alimentos.³⁴ Cascas de abóbora, de raízes, de coquinhos, de ovos. Cascas de arroz que foi polido. Em muitas casas pudemos observar que as mulheres varrem o entorno de tempos em tempos. Mas acabam concentrando estes resíduos em locais a céu aberto. Quando chove, a enxurrada esparrama novamente ou, em alguns casos, acaba levando o lixo para as grandes valas abertas pela erosão do terreno, que direcionam o lixo para o rio devido ao declive do terreno.

Também há bastante resíduo sólido, como por exemplo, caixas de leite; garrafas de óleo; garrafas PET; sacos de café, biscoito e farinha de trigo; papéis de bala; garrafa de cachaça; latas de cerveja; entre outros. Durante os três meses que ficamos na aldeia vimos somente uma vez as mulheres limpando o pátio central da aldeia, isto porque haveria a festa dos meninos no dia seguinte.

Uma das perguntas que fazíamos aos Xavante era se eles achavam que havia lixo na aldeia, ou se a aldeia estava suja. De forma geral todos afirmaram que há muito lixo na aldeia, e que estes são “... o que está estragado na terra, garrafa, plástico” ou “...o que a gente não precisa mais: lata, casca.” Alguns homens velhos também se referiam ao mato no centro da aldeia como lixo.

As mulheres mais velhas e os homens se mostraram mais incomodados com o acúmulo de material inorgânico na aldeia, como pode ser visto na fala de uma *ihí*: ...“*antigamente tinha lixo, mas não era como hoje. Agora tem muito e as mais novas (mulheres) não fazem nada. Antigamente jogavam o lixo longe. Hoje não fazem mais isso.*” Muitos disseram que entendem o lixo como um problema, pois não sabem como fazer com o acúmulo dos resíduos sólidos, o que chamam de “*o que não acaba*”.

As mulheres mais velhas disseram que quando eram mais novas, varriam as casas e os arredores e levavam os resíduos para um local afastado da casa, onde os queimavam. Quando perguntávamos se ainda procediam dessa forma, diziam que esse é um trabalho das mais novas, e que *estas* “...*não querem saber de cuidar*”. Algumas relacionaram o acúmulo de lixo e de

³⁴ Alimentos são descascados fora de casa, e as cascas ficam no chão até que varram, ação que não costuma ocorrer com muita frequência.

mato com a presença de cobras, e disseram que a mulher deve varrer para proteger seus filhos.

Os homens mais novos relacionaram a presença de lixo na aldeia com a presença de mosquitos e doenças respiratórias, principalmente nas crianças, como exemplificado na fala de um *ipredupté*, a seguir:

é (o lixo) um problema porque é plástico e o vento carrega. E a gente não respira bem. Nessa época da chuva o lixo chega no rio ... e a muriçoca aumenta muito por causa do lixo. O mosquitão também.

Um deles afirmou que antigamente também tinha lixo, mas que o lixo atual não se acaba, e dessa forma se torna um problema para a aldeia. Diferentemente das mulheres mais velhas, os homens não culpavam as mulheres mais novas, e para eles a solução também não passava pelas mãos das mulheres. A maioria mencionou que todos na aldeia “... precisam entender que o lixo faz mal para o Xavante”, e que já houveram palestras feitas pela agente de saúde a respeito do assunto. Quase todos os homens mais novos entrevistados conhecem a coleta de lixo que há na cidade, e a citaram como uma solução que deveria existir nas aldeias.



Figura 10: Pia comunitária após ser utilizada pelas mulheres para limpeza dos utensílios da pia comunitária.

Na aldeia há um AISAN (Agente Indígena de Saneamento), cujas atribuições profissionais incluem exercer o papel de estimular a limpeza nos arredores da mesma. Durante o tempo em que lá estivemos não vimos nenhuma ação realizada pelo agente, mas ouvimos muitas reclamações referentes ao fato de que o homem não se esforçava no trabalho. A única atividade realizada pelo agente e relatada pela comunidade foi a organização de um mutirão para abertura dos “buracos de queima” de lixo, de número total

de quatro na aldeia. Mesmo assim existem controvérsias quanto a sua ação na abertura desses buracos. Muitos relatam que ele não participou. Os buracos de queima existem, mas não são muito utilizados. Apenas o lixo do posto de saúde é queimado regularmente, até mesmo pelos AIS.

O entorno da pia comunitária parece ser o destino principal dos destinos do lixo orgânico, pois as mulheres “raspam” o que ficou “grudado” na panela após a cocção e jogam por ali. Os cachorros e galinhas muitas vezes aproveitam estes restos de alimentos³⁵. A água parada aliada ao lixo gera um acúmulo de insetos, principalmente pernilongos, que se espalham pela aldeia, sendo motivo de muita reclamação por parte dos Xavante.

3.5 Finalizando a discussão

A descrição do sistema alimentar da aldeia Nossa Senhora de Guadalupe evidencia particularidades que vão além da alimentação. O dinamismo é uma das características desse sistema. Baseados nessa particularidade, podemos, com as informações obtidas nessa temática, entender o processo de mudança pelo qual a aldeia está passando. A velocidade das modificações pode ser diferente em cada sistema. Dois fatores são indicados como aceleradores dessas modificações, criando uma nova relação das pessoas com os alimentos³⁶: introdução da economia monetária e a introdução de novos produtos (CARRASCO I PONS, 2005), fatos que têm ocorrido na aldeia.

Outros autores ampliam a discussão sobre as direções tomadas pelo sistema alimentar com base nos fatores que aceleram as modificações, bem como as consequências (GOODY, 1996; WEISMANTEL, 1998; CARRASCO I PONS, 2005; LEITE, 2007). Dentre eles os autores mencionam: a monetarização do acesso aos alimentos; a monetarização da reciprocidade de parentesco e vizinhança; a perda do conhecimento tradicional da manipulação de alimentos; readaptações culinárias e gustativas; perda da cultura de

³⁵ Já citado no item 3.3, Preparação

³⁶ Os assuntos brevemente abordados nesse item serão discutidos no capítulo 4, Cozinha, comida e identidade Xavante

abastecimento de certos alimentos; criação de novas hierarquias relacionadas a uma culinária diferenciada; conflito nos programas de ajuda alimentar; crise entre o conhecimento tradicional e o biomédico, a possibilidade de mudança na identidade alimentar. Por outro lado, existem autores que discutem as mudanças propriamente ditas, alterações que acontecem naturalmente, e são trabalhadas pelos grupos sociais (MINTZ, 1985; MINTZ, DU BOIS, 2002). Esse assunto será abordado no próximo capítulo.

IV- COZINHA, COMIDA E IDENTIDADE XAVANTE

“...comida não é apenas uma substância alimentar mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere.”
(Da Matta, p. 56)

Muito embora o ser humano seja onívoro por natureza, indivíduos e sociedades não o são. Ambos são seletivos com relação ao alimento. Essa seletividade coloca o “comer” não somente como um ato vital e íntimo, mas acima de tudo, como uma ação que simboliza, que significa social e coletivamente conforme o meio e a sociedade em que o indivíduo vive. Assim, o alimento é algo que se percebe e que se aprende como tal, a partir de um saber coletivo que separa o que é comestível, do que não é comestível (WOORTMANN, 1978; MINTZ, 1985; FISCHLER, 1995; CONTRERAS e GRACIA, 2005).

Inseridos em um sistema cultural particular, os Xavante, como as outras sociedades, têm suas próprias classificações do que é comestível ou não. Dentro dos alimentos classificados como comestíveis estabelecem ainda proibições e prescrições, as quais já foram relatadas no item “Consumo”, do Capítulo 3 - Sistema alimentar dos Xavante da aldeia Nossa Senhora de Guadalupe.

Os Xavante se auto denominam *Auwẽ Uptabi*, que traduzido significa “povo autêntico” (GIACCARIA, HEIDE, 1984). Contrastando com essa visão de sua identidade, chamavam todos os outros povos indígenas de *Auwẽ*. Com o processo de contato denominaram os não indígenas como *waradzu*, fossem eles de cor branca, negra ou mestiça, ainda que traduzam a palavra como “branco”. A forma com a qual os Xavante se autodenominam e denominam os outros, é importante na construção de um entendimento acerca da identidade, como vemos na afirmação de Brandão (1996, p. 28):

“O universo dos símbolos e dos nomes com que os grupos sociais se definem e definem os outros grupos, depende de como eles pensam as categorias de sujeitos – atores que percebem envolvidos nas suas relações de trocas de bens, de serviços e de significados.”

Da mesma forma como referem a si mesmos como o povo autêntico, a partir do momento em que iniciaram o contato com as sociedades não-indígenas e, conseqüentemente, com outros alimentos, que não os *tradicionais* aos quais estavam habituados, estes passaram a receber a taxonomia de alimento *xavante*. Assim, poderiam ser diferenciados daqueles que estavam sendo incorporados. Tal fato não deve surpreender, visto que a comida é um dos veículos utilizados para comunicar valores simbólicos, identidades e significados de diversas naturezas, sejam econômicos, políticos, estéticos, sociais, entre outros (CARRASCO i PONS, 2005; MONTANARI, 2008). O significado social partilhado na atribuição de posse dada pela nomenclatura dos alimentos tradicionais merece uma discussão.

4.1 Comida *auwê*: o tradicional autêntico

O ser humano se alimenta tendo por referência as normas, regras e preferências da sociedade a qual pertence. A cozinha passa a refletir, inconscientemente, a estrutura social desta sociedade (LEVI-STRAUSS, 1965). Neste caso, o alimento não é mais um produto, mas um processo que cria e sustenta uma identidade coletiva, a qual se modifica e se redefine constantemente, devido a novas situações geradas pelo contato com culturas diversas (FEGURSON, 2005; MONTANARI, 2008).

Em uma sociedade que está passando por transformações sociais e econômicas em um ritmo acelerado, como é o caso dos Xavante, a tradição alimentar pode se tornar uma referência ao passado, ela passa a ser uma recordação. Essa recordação tem alto valor simbólico e gera um contexto onde a utilização ou não de alimentos e procedimentos tradicionais são usados como marcadores de identidade. Por outro lado, a tradição alimentar também pode passar a conviver em dois universos simbólicos, do presente e do passado. Assim as concepções do tempo pretérito ficam na memória coletiva do grupo e não se perdem com as novas práticas alimentares. A cultura permite então que ambas as práticas convivam juntas, às vezes de forma conflituosa, em outras não. É claro que a substituição gradual pode ocorrer, mas leva muito tempo e a

referência se mantém na memória. Indo além, Goody (1996), afirma que os alimentos tradicionais podem contribuir para a determinação de significados, papéis sociais, continuidades e modificações em uma sociedade.

Apresentamos no capítulo anterior, de forma sucinta, a discussão sobre alimentos tradicionais e a incorporação de novos produtos alimentares, a partir do contato dos Xavante com a sociedade não indígena. Ao trabalharmos a questão do tradicional, seja ele um ingrediente, um modo de preparo, ou um sistema alimentar, optamos por expor **características** do conceito, ao invés de um conceito em si. Muitos estudos já foram realizados utilizando a nomenclatura tradicional, porém Guerrero et al. (2009) afirmam que existem poucas definições do termo. Diante desse cenário, optamos por extrair as características principais do que consideramos como tradicional, analisando diferentes autores. Tal opção nos auxiliará mais tarde na compreensão da relação entre tradicional e identidade Xavante.

Destacamos quatro características, que ao nosso entender são essenciais na ideia de tradicional. As duas primeiras características estão relacionadas com o espaço e com o tempo. De acordo com Jordana (2000), os alimentos são chamados tradicionais quando estão vinculados ao território e têm sua utilização garantida por gerações. Por exemplo, um alimento tradicional seria aquele cuja plantação oferece bons resultados em determinada região, proporcionando boas colheitas e continuidade na produção, garantindo assim sua utilização por um longo período de tempo.

A terceira característica implícita no conceito é a questão da função. De acordo com Trichoupoulou et al. (2006), os alimentos tradicionais são geralmente considerados saudáveis e palatáveis. Em outro artigo os autores afirmam que os alimentos tradicionais são veículos de cultura e possuem qualidades relacionadas à saúde, visto que a tradição não valoriza alimentos sem gosto ou que prejudicam o corpo (TRICHOPOULOU et al, 2007).

A crítica acerca da falta de consenso na definição sobre o tradicional é antiga. No final da década de 80, Humpfrey (1989) já mencionava a dificuldade de identificar o que significa tradicional. Apesar da autora não apresentar uma definição, ela lhe acrescentou um elemento importante: sua conexão com a memória. Tal relação nos remete à questão de valor, ou seja, fica na memória o que é tido como importante pelo ser humano. Nesse caso, chamar uma

comida de tradicional seria uma marca de aprovação da mesma. Para Humpfrey (1989, p.164), o “poder” do tradicional não está no grau de dificuldade no preparo de uma receita, mas em sua “conotação: memória, valor e conexão especial com a família” ou em nosso caso, com o grupo doméstico.

Entendemos, então, como primariamente implícitos na ideia do tradicional as quatro características: o vínculo com o espaço, com o tempo, com a função e com o valor. As quatro características descritas podem ser observadas no imaginário dos Xavante com relação aos seus alimentos tradicionais.

A ideia de espaço e do tempo no conceito de tradicional fica clara nos discursos dos Xavante. Em entrevistas e conversas onde indagávamos sobre os alimentos tradicionais, os moradores da aldeia sempre afirmavam que esses ainda existem no “mato” em abundância (espaço), e que é a “*alimentação preferida pelos mais velhos*” (tempo). No discurso estes alimentos estão associados aos velhos. Contudo, quando os alimentos tradicionais estavam disponíveis na aldeia os jovens também se apropriavam deles, por exemplo, no abate de um animal de caça todos comem de sua carne (com exceção daqueles com restrições, como mencionado anteriormente). O mesmo acontecia quando as mulheres velhas iam pegar cocos ou frutos no cerrado. Ao voltarem para suas casas todos consumiam os alimentos.

Os homens em geral e as mulheres mais velhas deixam claro que os alimentos tradicionais ainda estão disponíveis, e explicam a diminuição do consumo devido à facilidade que têm hoje, em obter a comida *waradzu*³⁷, por meio da merenda escolar, cestas de alimentos fornecidas pela Funasa, doações ou pela aquisição destes alimentos nos mercados.

Homens e mulheres mais velhas acabam por culpar as mulheres mais novas de não ir mais para o “mato” buscar os alimentos, e preferirem cozinhar os alimentos dos *waradzu*. Mas na maioria das casas são justamente as mais novas as responsáveis pelo ato de cozinhar. Quando indagada sobre quem cozinha na casa, uma *ihi* (mulher, 64 anos) respondeu: “*Só minhas filhas cozinham. Eu só faço milho na brasa. Comida waradzu, não! Sei fazer, mas*

³⁷ Estamos utilizando o termo comida e alimento *waradzú* e comida e alimento *auwê*, conforme denominação dos próprios Xavante, a fim de distinguir duas categorias de alimentos: aquela autóctone, produzida pelos seus meios de subsistência (caça, coleta e agricultura) daquela introduzida pelo contato com a sociedade não-indígena (*waradzú*).

não gosto e não faço.” Outra mulher (71 anos) também respondeu: “Quem cozinha aqui é minha neta. Eu não sei fazer comida waradzu.” Outro relato de mulher, também da mesma categoria de idade (62 anos) ressaltou:

Sou antiga, mas ainda gosto de comida xavante. Quando a mulher velha sai no mato para pegar, quando criança vê macaúba, pede e a gente dá. Mas a mãe nova não vai para o mato pegar e aí a criança só come arroz.

As mulheres mais novas, por sua vez, se desculparam dizendo da dificuldade em relação à comida tradicional, como podemos observar no relato de uma *piõ* (mulher, 31 anos): “...é difícil para pegar no mato. É difícil achar. Comida waradzu é mais fácil”. O tradicional, então, é considerado como algo distante e difícil no cotidiano alimentar dos mais jovens, mesmo mantendo-se no imaginário como os mais gostosos e os mais fortes (fato que será discutido mais adiante), demonstrando a relação com o espaço e o tempo na construção do tradicional.

No que se refere a questão do cozinhar, um *ipredupté* (homem, 32 anos) afirmou sobre as mulheres:

...agora só querem extrato de tomate, batata. Esquecem do que era nosso! Só querem a fartura do branco. É por isso que quando vê, tem diabetes entre os Xavante! Os homens engordam direto! Antigamente não... rala raiz que tinha, coloca na água e bebe para o corpo ficar normal e não entrar doença. Hoje não tem mais...

Este relato nos leva à terceira particularidade incluída no conceito de tradicional pelos Xavante: a função. Em diversas conversas observamos a importância dos alimentos tradicionais para a manutenção da saúde e da força física. Os Xavante consideram saudáveis os alimentos tradicionais. Como exemplo, citamos o discurso de um *ipredupté*, (homem, 35 anos):

la ser bom só comida Xavante porque nossos pais falavam que antigamente não tinha fraqueza. Todo mundo era sadio. Fraqueza é comida waradzu. Ela vem dessa comida. Tem muita anemia hoje! Se tivesse nossa comida tradicional, a gente ficava forte de novo. O dente vai ser bom. Agora comemos açúcar e estraga dente e saúde.

O mesmo relato pode ser observado entre os mais velhos. Uma *ihi* (mulher, 67 anos) afirma: “... *não como arroz. Só comida tradicional de Xavante. Arroz dá problema no corpo da gente. Fica fraco.*”

Fica claro nos relatos acima a idealização da comida tradicional como mais saudável, mais forte; e por oposição, a comida *waradzu* como geradora de fraqueza, uma comida fraca. Os Xavante relacionam a comida tradicional com força física e saúde quando falam dos homens; estética, beleza e saúde quando mencionam as mulheres. A mulher “forte” (não obesa!) é considerada bonita pelos homens, enquanto o homem “gordo” é feio, está doente.

O sistema de classificação dos alimentos em oposições binárias há muito tem sido discutido, tendo como referência o estudo realizado por Lévi-Strauss nas Mitológicas, especialmente no volume 3, intitulado *L'Origine des Manières de Table* e publicado em 1968 (LÉVI-STRAUSS, 1990). Antes disso, o autor já havia publicado *O triângulo culinário* (1966), onde discutia o papel da Cozinha na articulação da natureza e cultura, pois ela “participa de ambos os processos e projeta desdobramentos em cada uma de suas manifestações”. A ambiguidade e a assimetria fazem parte de uma sociedade e mesmo quando a estrutura se transforma para superar um desequilíbrio, acaba trazendo um novo desequilíbrio num plano diferente.

Estas categorias - forte e fraco - são um conjunto de oposições, não excludentes; elas se constituem na existência da outra, se complementam, e certamente mereceriam um estudo à parte, voltado para a compreensão do sistema classificatório dos alimentos articulado à cosmologia Xavante. Limitaremos-nos a evidenciar a existência desta contraposição no cotidiano e a demonstrar que os Xavante continuam acionando os mecanismos simbólicos, resignificando as categorias alimentares mesmo em momentos de crise ou transformações.

O quarto elemento relacionado ao tradicional é a conexão com a memória. Na fala de um *ipredu* (homem, 45 anos), após fazer referência a vários alimentos tradicionais xavante, afirmou: “*sinto falta disso tudo... patede, wö, feijão xavante, poneré... quando eu era criança comia tudo isso...*”. Nas conversas e entrevistas com os Xavante, eles tinham muito prazer em falar do passado, principalmente os mais velhos. O interessante é que o assunto principal não era o tempo, o passado, e sim a comida xavante, o que nos

mostra que as lembranças dos alimentos tradicionais acabam por ser uma maneira simples de se conectar a esse tempo antigo. Uma mera referência ao “jeito Xavante de comer” criava um vínculo com o passado, de onde vinham lembranças da história alimentar, de sensações de prazer e desprazer, de gostos aprendidos.

Como vimos, os Xavante denominam sua comida tradicional de comida *auwẽ*, o que poderíamos entender como comida autêntica. Autêntica porque tem ligação com o território Xavante, porque vem sendo utilizada como alimento há gerações, porque a entendem como saudável e geradora de força física, e finalmente porque lembra a época em que os Xavante estavam menos “susceptíveis” às transformações induzidas e/ou aceleradas pelo processo de contato.

4.2 “Só é *tsadá`ré* se for com milho Xavante?”: mudanças, identidade e ressignificação

O milho *no`dzõ* é considerado pela literatura como alimento *tradicional* para os Xavante (Giaccaria, Heide, 1983). Ele está no discurso dos velhos e dos jovens como um alimento forte, saboroso, muito diferente do milho do *waradzu*, o *wa`rú* (que também plantam e comem, mas comentam que é duro e não tem gosto).



Figura 11: Várias qualidades de *no`dzõ*, o milho Xavante; *No`dzõ* secando ao sol para preparo de estoque de sementes

Todos mencionavam com pesar a perda das sementes em anos anteriores e a dificuldade de conseguir novos espécimes. Em julho de 2008 os

moradores da aldeia estavam empolgados, pois alguns homens haviam conseguido novas sementes em outras aldeias. Em janeiro e fevereiro de 2009, em quase todas as casas havia milho *auwẽ* e todos falavam com alegria que continuariam plantando no próximo ano, pois agora tinham as sementes.

Como anteriormente afirmado, este fato difere do relatado entre os Wari'. Para este povo a perda de variedades de milho e outros cultígenos não parece ser algo que lhes traga preocupação, apesar de serem muito apreciados. O autor relata o grande interesse dos Wari' por novos cultivos, seja de alimentos já conhecidos ou de novas espécies (LEITE, 2007).

Nessa perspectiva de mudanças alimentares e de possíveis controvérsias sobre as direções que elas tomam na construção das identidades, lançaremos mão do mito do milho, descrito no livro *Jerônimo Xavante: Conta*, de Giaccaria e Heide (1975, p.62-72) para enriquecer a discussão sobre mudanças e ressignificação dos alimentos.

Uma mulher escutou os periquitos cantarem e resolveu entrar na mata a fim de ver o que era. Não era como homem, mas tinha muita coragem. Na mata encontrou pedaços de milho embaixo de uma árvore, estava cheio de milho misturado ao estrume de periquitos. Ela olhou para cima e viu muito milho nos galhos da árvore. Os galhos que estavam no meio do tronco davam pequenas espigas, e aqueles que estavam mais por cima davam espigas maiores. Ela subiu, foi quebrando e jogando-o para baixo até encher o cesto. Tampou bem para ninguém ver e levou para casa. O pai perguntou-lhe a quem pertencia o mantimento. Respondeu que era dos periquitos. Voltou ainda três vezes para buscar o milho. Tirou quatro cestos de milho para guardar e depois dar a todas as casas. Mas antes fez fubá e com este um bolo redondo. Distribuiu-o a seus filhos, e um pedaço também ao pai. Que lhe disse:

-Já me cansei com o pau podre de folhinha pequena (...) você achou alimento mesmo, achou mesmo, porque eu não tinha o que comer. Agora eu comerei o alimento especial. A minha filha é achadora. Agora nós pararemos com aquela coisa, que tem gosto de raiz de mandioca do mato.

*Foi comendo aquela coisa, era *auwẽ ñwatsi* (alimento de gente) que comia. O que eles comiam agora tinha gosto de alimento. O tio viu os sobrinhos comerem gostosamente. Foi à casa da irmã para saber a procedência daquilo. Ela relatou o acontecido e ao por do sol o pai levou uma espiga ao centro da aldeia e falou para todos sobre o achado, convidando-os a irem dentro da mata buscar o milho. No dia seguinte todos se pintaram no warã e quando o sol começou a sair acompanharam a mulher que seguia na frente. Ao chegarem ao local os moços subiram na árvore com cestos para recolher as espigas e desceram bem carregados. Os velhos recolheram o que ficou esparramado pelo chão. Voltaram para aldeia e foram guardando as*

*espigas maiores para plantio, secando-as no sol. Também o debulhavam e assavam sobre o fogo*³⁸.

Além da simbologia, dos aspectos cosmológicos e do caráter sociológico imanente ao mito (o que não é nosso objeto de análise), ele nos permite discutir o processo de mudanças e, principalmente, demonstra que as identidades alimentares “...se modificam e se redefinem incessantemente, adaptando-se a situações sempre novas, determinadas pelo contato com culturas diversas” (MONTANARI, 2008, p.184). Observamos que no tempo mítico o milho não era tradicional; o tradicional era o pau podre. Destarte essa mudança de hábito alimentar não alterou a identidade Xavante. Pelo contrário, foi uma incorporação que entrou como elemento constitutivo desta identidade.

Durante a primeira viagem a campo foi realizada uma oficina³⁹ para apresentar às mulheres informações sobre estado nutricional da comunidade e entender o conceito que elas tinham de saúde. Por meio de uma dinâmica com figuras, as quais elas deveriam colar em cartazes, foi trabalhado o significado de saúde para elas. Em um dos grupos uma mulher (uma *piõ*) me entregou uma foto de uma mãe ensinando a filha a cozinhar, de um lado, e do outro lado tinha uma foto de um alimento industrializado. Perguntei de que lado ela queria que eu colasse e ela respondeu que saúde era a imagem da mãe com a filha: “*Isso é saúde porque a filha aprende receita xavante com a mãe e por isso cozinha certo*”.

Na fala da *piõ*, o “cozinhar certo” foi colocado em referência à receita Xavante. De acordo com Humpfrey (1989, p.164), as receitas tradicionais são como uma herança: revestidas de valor de forma que “...a good family recipe has the same weight and power as a good family advice”⁴⁰. A autora ainda afirma que possuem um caráter de peso e poder, e por isso são transmitidas mais vertical do que horizontalmente. As receitas tradicionais, bem como os alimentos tradicionais, são aprendidas nas relações sociais.

³⁸ Este mito foi resumido do texto descrito por Giaccaria, Heide, no livro *Jerônimo Xavante: Conta* (1975).

³⁹ Atividade desenvolvida pelo projeto “Contextos locais na determinação das condições nutricionais de crianças indígenas xavante, Mato Grosso”, projeto financiado pelo CNPq Processo 400.926-5.

⁴⁰ Tradução do texto referido: uma boa receita familiar tem o mesmo peso e poder que um bom conselho familiar.

Como já relatado, no cotidiano da aldeia as meninas, desde cedo, se envolvem com os afazeres domésticos. Pegam água, lavam os utensílios, acendem fogueiras, mexem nos alimentos que estão nas fogueiras... de certa forma aprendem em suas brincadeiras e no dia a dia o papel feminino na sociedade (SILVA et al, 2002; DELGADO, 2008). Nesse contexto, as mulheres mais velhas (*ihi*) são as detentoras do saber culinário tradicional. Apesar de serem as *piõ* as responsáveis por cozinhar, na maioria das casas, estas diziam não saber mais fazer a comida *auwẽ*, a comida xavante. Sempre que perguntávamos sobre alguma receita tradicional as *piõ* nos diziam o nome de alguma *ihi*, que saberia nos explicar como fazer, mas elas próprias não sabiam mais. Os homens de idades variadas, igualmente citavam os nomes das mulheres mais velhas (*ihi*) como possuidoras desse saber culinário.

Enquanto estávamos na aldeia vimos poucas vezes as receitas tradicionais serem feitas (com exceção da forma tradicional de preparo: alimentos na brasa). Ouvíamos falar, mas não as víamos preparando ou comendo cotidianamente. Apenas no ritual do Oi`ó⁴¹ os Xavante fizeram o *tsa`daré* (bolo de milho xavante), bem como um “equivalente”, o bolo de milho *waradzu*, no qual algumas mulheres fizeram mudanças na receita original do *tsadaré*, trocando o milho xavante pelo *waradzu* (ou mesmo pelo fubá comprado na cidade), ou ainda utilizando o forno a gás, e não mais a fogueira para o preparo.⁴²

Quando perguntávamos para as mulheres se o bolo de milho, feito do mesmo jeito, mas com milho *waradzu*, era *tsa`daré*, a resposta era não. Quando perguntávamos se o bolo feito com milho xavante, mas no forno à gás era *tsa`daré*, a resposta era a mesma. Para as mulheres Xavante, tanto os ingredientes quanto a forma de preparo são necessários para que a receita seja considerada tradicional. No entanto, depois de pronto, durante e após o ritual, ao perguntarmos o que era aquilo (o bolo) alguns homens responderam que era *tsa`daré*.

Em um primeiro momento poderíamos pensar que estaria havendo uma “*perda*” na transmissão das receitas (ou dos alimentos tradicionais, conforme

⁴¹ Luta ritual que tivemos a oportunidade de assistir na segunda viagem a campo e que será discutida mais adiante.

⁴² A receita do *tsa`daré* tradicional, de acordo com uma mulher, está no apêndice 1.

discutimos no item anterior), mas ao observarmos o cotidiano dessas mulheres, mormente nos preparativos dos rituais⁴³, percebemos que a comunidade participava ativamente no preparo de comidas *tradicionais*, inclusive as meninas mais jovens. As respostas, em relação ao fato de conhecerem e prepararem alguma receita tradicional podem representar o reconhecimento da legitimidade das mais velhas em falar sobre a questão, uma vez que dominam esse saber e possuem a *autoridade* culinária para discutir e ensinar as mulheres mais novas, situação em que nós como mulheres nos encontrávamos.



Figura 12: *Tsa'daré*; brasa feita no interior de uma casa, utilizada no preparo do *tsa'daré*

Outro exemplo de situação em que houve uma ressignificação do objeto é o caso da garrafa *pet*, chamadas de *u'mre*. Após o consumo do refrigerante os Xavante passam a utilizá-las para pegar água na bica e guardar na geladeira, sobre as mesas ou no chão. Estas garrafas não faziam parte do cotidiano da aldeia até há pouco tempo; a água anteriormente era armazenada em cabaças, cuja denominação no idioma xavante era *u'mre*. O objeto “garrafa pet” passa a ter um novo significado e uma nova função no uso diário para os Xavante, sem contudo significar prejuízos ou perdas⁴⁴.

Os Xavante relatam as mudanças alimentares ocorridas ao longo do processo de contato como um fenômeno que trouxe e ainda traz impactos nas diversas esferas da vida cotidiana, sejam positivos ou negativos. Suas falas demonstram que não apenas compreendem o processo, como possuem

⁴³ Enquanto estávamos na aldeia aconteceu o ritual do *Oi'ó* onde pudemos observar os preparativos dos alimentos que seriam oferecidos aos padrinhos. Além disso, Delgado (2003) descreve situações em que as meninas e *adzarudu* estavam envolvidas no preparo desses alimentos.

⁴⁴ Não estamos discutindo aqui o consumo do refrigerante, propriamente dito, e seus impactos na saúde Xavante.

explicações para as mudanças alimentares ocorridas pelo contato com os não-indígenas, por exemplo:

“...foi por causa do contato, da colonização. Desde o primeiro contato que fez... se não conhecesse o branco, a gente não teria essa mudança. Se não tivesse acontecido a invasão, não teria essa mudança. (...) O contato foi ruim, porque a vida do branco entrou, e está estragando a nossa.” (ipredupté: homem, 32 anos).

Enquanto em algumas situações os novos alimentos são incorporados naturalmente, existem outras em que as transformações demoram mais a ocorrer, sendo que em ambas as trajetórias estamos lidando com a capacidade dos sistemas alimentares incorporarem o desconhecido, como discutido no início desta seção com o mito do milho. Podemos também tomar como exemplo a atitude de curiosidade e de cautela dos europeus frente a novos alimentos (tomate, milho, batata, entre outros) levados das Américas. Foram necessários aproximadamente três séculos para a adoção destes alimentos de forma definitiva na dieta dos europeus, alimentos que identificam no presente a culinária europeia (MONTANARI, 2008, p.176).

No que se refere aos Xavante cabe destacar duas características que consideramos relevantes no processo de mudanças: a rapidez com que está acontecendo a incorporação de alguns alimentos; e suas implicações na saúde, que será discutida mais adiante. O arroz pode ser um alimento interessante para se analisar no que se refere à dimensão temporal. Os moradores da aldeia Nossa Senhora de Guadalupe, descendem do grupo Xavante que buscou ajuda em Meruri⁴⁵ e que em 1958⁴⁶ foram transferidos para o local onde hoje é a aldeia São Marcos (SBARDELLOTTO, 1996). Naquela época a missão salesiana iniciou o plantio de arroz como uma das estratégias de ensino de práticas agrícolas. As plantações eram realizadas pelos Xavante e a colheita distribuída entre os domicílios. Em poucos anos o arroz acabou sendo incorporado ao hábito alimentar do grupo de tal forma que hoje faz parte do cotidiano alimentar xavante⁴⁷. Caso fosse retirado por

⁴⁵ Meruri é uma Missão Salesiana construída no início do século XX no estado de Mato Grosso e que atende aos índios Bororo, desde então.

⁴⁶ Aspectos históricos do contato com a sociedade não indígena foram descritos no capítulo 3, Os Xavante.

⁴⁷ Sobre o consumo do arroz vide capítulo 3 desta dissertação e autores como Flowers (1983), Maybury-Lewis (1984), Silva (1986 e 1992), Vieira Filho (1987) e Gugelmin (1995 e 2001).

completo, a produção de alimentos ricos em carboidratos não seria suficiente para alimentar a todos.

Essa modificação no sistema alimentar não fez com que a identidade Xavante mudasse ou que eles se tornassem menos Xavante. Tendo como referencial Ulf Hannerz (1997) e Marshall Sahlins (1997) podemos considerar que por ser um alimento “exógeno” o arroz passou por um processo de ressignificação e assumiu um novo sentido nos rituais, na convivência social, nas regras de reciprocidade e de restrição alimentar. No universo simbólico o consumo de muito arroz no pós-parto, seja por parte da mãe ou do pai, é considerado inadequado, pois a criança ficará com diarreia. Observamos aí a convivência do “novo” com o saber próprio do grupo.

Retomando a discussão inicial na ideia de mudanças alimentares precisam ser incorporadas as noções de fluxo, processo, dinamismo. As culturas se interpenetram dinamicamente em um contato, constroem valores e ressignificam alimentos, mantendo suas microfronteiras e suas identidades (HANNERZ, 1997). Convém salientar que essas mudanças trazem consigo consequências, as quais poderão ser ou não reelaboradas. Veremos a seguir alguns destes aspectos.

4.3 “Minha roça é o mercado”: Cozinha e status na aldeia

As diferenças alimentares são produtos de distintas culturas em diversas sociedades. Essas diferenças não ocorrem apenas entre, mas dentro de uma mesma sociedade. O consumo de determinado alimento tem significados que podem estar relacionados e condicionados ao poder aquisitivo do indivíduo na sociedade, de forma a expressar o status deste no meio onde vive (MINTZ, 1985; MACIEL & MENASCHE, 2003). Weismantel (1988, p.7) afirma que um alimento pode ter uma riqueza de significados ideológicos provenientes de seu papel na economia. Dessa forma: “... *an expensive food stands for wealth, a*

cheap one for poverty; homegrown and handmade are contrasted to store-bought, the well worn to the shiny new."⁴⁸

Os alimentos emblemáticos representam quem os consome, e expressam o pertencimento a um determinado grupo. É o que relatam alguns estudos, como de Sidney Mintz, no livro sobre a história do açúcar, no qual mostra esse alimento como um marcador de posse financeira utilizado pela nobreza da Inglaterra do século XVIII. O autor discute, ainda, como o açúcar se tornou uma necessidade na vida moderna (MINTZ, 1985). Da mesma forma, Bourdieu (1984) aponta diferenças de gosto na alimentação conforme a classe social e capital cultural do indivíduo, refletindo *habitus* distintos entre as classes mais elevadas e as classes trabalhadoras. De acordo com o autor, enquanto os primeiros gostam de alimentos exóticos, naturais e saudáveis, o gosto dos que têm baixo capital cultural e econômico é por alimentos gordurosos, baratos e salgados.

No caso da aldeia Nossa Senhora de Guadalupe pudemos identificar em certos momentos uma distinção no discurso de algumas pessoas em relação à execução de práticas de subsistência, rituais e consumo de alimentos tradicionais. Ao perguntarmos a um *ipredupté* (homem, 29 anos) se ele ou os de sua casa tinham alguma roça, a resposta que ouvimos foi: "*Minha roça é o mercado. Meu trabalho é na cidade*". A resposta passaria despercebida, não fosse a forma como foi falada, demonstrando muito orgulho por não precisar cuidar de uma roça na aldeia, e também de ter fácil acesso aos alimentos dos *waradzu*. A estrutura familiar dessa casa fugia do padrão de moradia da aldeia, nela vivia apenas uma família composta por seis pessoas (um casal jovem com seus três filhos e a sogra). O padrão de moradia nas aldeias Xavante descrito na literatura (MAYBURY-LEWIS, 1984; GIACCARIA, HEIDE, 1983) e observado no campo é de família extensa habitando o mesmo domicílio, chegando muitas vezes a dez ou quinze pessoas.

Durante o tempo na aldeia, com as visitas realizadas neste domicílio e as entrevistas, pudemos perceber que os alimentos consumidos por essa

⁴⁸ A tradução da referida frase: "*um alimento caro é relacionado à riqueza, e um barato à pobreza; a produção familiar, caseira e artesanal é contrastada aos produtos comprados no mercado, o bem já usado, com o novo em folha*".

família⁴⁹, bem como em alguns outros grupos domésticos, eram mais frequentemente os alimentos *waradzu*. O *ipredupté* falou que recebe um salário na cidade, sem, contudo, nos relatar qual era seu trabalho, e demonstrou muito orgulho em nos informar que a esposa havia sido aluna de um curso de culinária oferecido na cidade de Barra do Garças, e que por isso sabia muito bem como preparar as comidas conforme o jeito dos *waradzu*. Constatamos, então, uma diferenciação na cozinha, advinda da forma de produção e do preparo⁵⁰ do alimento. Tal fato nos despertou a curiosidade, visto que os relatos mais antigos citavam uma alimentação muito parecida entre as casas de uma mesma aldeia (MAYBURY-LEWIS, 1984; GIACCARIA, HEIDE, 1984). Estariam os alimentos dos *waradzu* começando a criar uma diferenciação de consumo na aldeia e, por conseguinte, trazendo algum status a determinados grupos?

O que percebemos na aldeia foi que o ingresso dos mais jovens (homens e mulheres) no mercado de trabalho (como AIS, professor, funcionário da FUNAI, entre outros) e o acesso a aposentadorias e benefícios sociais possibilitaram a entrada de bens de consumo e outros alimentos, o que facilitou a vida cotidiana e, ao mesmo tempo, trouxe alguns impactos e contradições.

Os indivíduos com maiores recursos financeiros acabam por adquirir produtos de marca de maior prestígio, mais caros, e se distinguem dentro da aldeia. Uma passagem durante o ritual do *Oi'ó* evidencia essa situação: pudemos presenciar o orgulho dos que levavam refrigerantes de marcas nacionalmente conhecidas ao invés dos de marcas conhecidas apenas regionalmente, que são mais baratos⁵¹, oferecidos pelos pais dos meninos que estavam entrando no *Hö*. Alguns nos mostravam e diziam: “*Está vendo? É refrigerante de verdade!*”.

Com a intenção de facilitar o entendimento por parte do leitor, relatamos aqui nossa experiência na observação do ritual do *Oi'ó*, bem como da relação do alimento com a festa. No último fim de semana de nossa estada na aldeia

⁴⁹ Consideramos como família, aquela constituía por um núcleo familiar – pai, mãe e filhos, sem agregados. O grupo doméstico caracteriza-se por ser uma família extensa e seus parentes. Neste caso específico, o pai da mulher vive viajando pelo Brasil vendendo raízes e a mãe mora junto com a filha.

⁵⁰ Produção e Preparo são as terminologias utilizadas no capítulo 3, onde descrevemos o sistema alimentar dos Xavante da aldeia Nossa Senhora de Guadalupe.

⁵¹ Os refrigerantes nacionalmente conhecidos são aqueles com ampla divulgação na mídia e produzidos em larga escala por multinacionais. Os refrigerantes regionais, por sua vez, tem uma produção em menor escala.

foi realizado o ritual. Embora Giaccaria e Heide (1984) definam *Oi'ó* como um jogo no qual dois times de meninos se defrontam, optamos por utilizar essa nomenclatura para todas as atividades realizadas no fim de semana por ser a maneira utilizada pelos moradores da aldeia para se referir ao que seria celebrado. A luta⁵² marca a entrada dos meninos no *hö*, a casa dos solteiros.



Figura 13 :Alimentos oferecidos como presente aos padrinhos no ritual do *Oi'ó*; alimentos recebidos por um padrinho

Embora começasse apenas no sábado, durante a semana já se podia perceber muita agitação entre os moradores. Mesmo sendo a semana em que muitos recebiam aposentadorias e salários, o caminhão não foi para a cidade, e segundo os Xavante o motivo para tal era o de “*não perder tempo*”. Com antecedência as mulheres capinaram o centro da aldeia debaixo do sol quente, para que ficasse bonita⁵³ para a festa. Homens faziam a gravatinha xavante (para usar na festa) e alguns mais velhos confeccionaram arco e flecha.

A festa começou no sábado pela manhã. Ainda de madrugada, moradores de outras aldeias chegaram de carro ou caminhão, e iam tomando seus lugares nas casas de seus parentes em N. S. de Guadalupe. As fogueiras foram acesas do lado de fora das casas e vimos o compartilhar do milho xavante ao redor do fogo, em meio a conversas e risos. Logo cedo começou uma chuva fina, mas não foi suficiente para impedir o início da festa: a luta das crianças. Elas estavam com o corpo e o cabelo pintados de preto ou vermelho, cada uma com sua raiz *oi'ó* para a luta, acompanhadas de seu padrinho. As raízes são escolhidas e retiradas do mato pelos padrinhos, e cada criança a

⁵² Informações detalhadas sobre a luta podem ser encontradas na tese de doutorado do antropólogo Paulo Delgado (2008), em estudo também realizado na Terra Indígena de São Marcos.

⁵³ Os Xavante consideram como “*sujeira*” o mato ou a grama que nasce no centro da aldeia.

utiliza para atingir o adversário no momento da luta. Os padrinhos guardam, ainda, uma raiz reserva para o caso de que a utilizada se quebre. Infelizmente a luta foi parada antes do final por causa de discussões advindas do tempo de disputas políticas dentro da aldeia São Marcos. Mesmo com o imprevisto, a festa continuou.

Após a interrupção da luta das crianças, as pessoas se dirigiram às casas e as mulheres começaram a preparar a *da`tsá*. As seguintes preparações foram vistas nas casas: “arroz com frango”, “macarrão com frango”, “macarrão com abóbora acompanhado de carne com osso”. Em apenas uma casa vimos carne de caça sendo preparada (frita) na panela. Como sempre, as televisões estavam ligadas, mas ainda assim as pessoas estavam sentadas no chão em círculo, em volta de uma grande panela que continha a comida, e comiam e conversavam. Havia muita alegria. Além do almoço as mulheres estavam envolvidas com a preparação do presente dos padrinhos: comida *auwě* e *waradzu*.

Perguntamos a muitos qual o motivo do presente ao padrinho ser um alimento. Uns respondiam que desconheciam a razão. Outros responderam com a frase: “*É assim porque sempre foi assim...*”. Mesmo não sabendo a motivo do oferecimento de alimentos como presentes na festa, quando perguntávamos sobre a escolha do que seria dado os Xavante respondiam: “*tem que ser gostoso*”.

A diferença estava apenas no tipo de comida oferecida como presente. Segundo os Xavante, “*antigamente não davam comida waradzu, davam tsada`ré, carne de bicho e frutos do mato*”. Atualmente, ademais dos alimentos tradicionais oferecem sacos de arroz, laranja, pipoca, frango, bolos e pães, refrigerantes, entre outros.

Delgado (2008) participou de uma cerimônia chamada *nonhamahöpõ`õno* em duas aldeias: São Marcos e Nossa Senhora de Guadalupe. Na cerimônia havia a exigência da troca de bolos *tsadá`ré*. O relato do antropólogo mostra que, na época, a produção de *nodzö* (milho Xavante), era insuficiente para o preparo do número necessário de bolos. Somando-se a esse fato a aquisição de recursos monetários por alguns homens, permitiu que a dinâmica das trocas rituais fosse mantida, mas através de substitutos aos tradicionais *tsada`ré*. Os alimentos oferecidos em substituição foram:

bolos feitos de farinha de trigo e fubá, pilhas de caixas de biscoito, fardos de farinha de trigo, porcos assados, quartos de vaca moqueados, fardos de arroz, sacos de feijão, até fardos de refrigerantes tipo pet de dois litros (DELGADO, 2008, p 178).

Na cerimônia presenciada por Delgado (2008), devido a quantidade insuficiente de *nodzö* para a preparação do *tsadà`ré*, os indígenas que ainda assim optavam por oferecê-lo tinham a opção de acrescentar feijão Xavante à massa deste ou de utilizarem o fubá de milho e/ou farinha de arroz branco (socada no pilão). Não vimos esta prática no *Oi`ó*.

O autor afirma que a substituição do bolo tradicional pelos alimentos *waradzu* não podem ser entendidos como um fator empobrecedor do ritual, mas como um processo de intensificação cultural, no qual a maior articulação com o mercado simboliza proeminência e prestígio entre os demais. As substituições nas cerimônias, portanto, não devem ser encaradas como negativas, mas como a reapropriação de “bens materiais e simbólicos”, que mantém e intensificam a produção cultural (DELGADO, 2008, p 179).

Mesmo com o simbolismo do prestígio imbricado no presente ofertado: comida *waradzu* e “de marca”, não podemos afirmar categoricamente que está se iniciando na aldeia um processo de distinção social. Existem mecanismos internos que impedem uma diferenciação mais ampla, que extrapole o âmbito das relações sociais e de reciprocidade. Os grupos domésticos extensos acabam por diminuir as diferenças, pois existem regras de reciprocidade e obrigações para com o sogro, cunhados e sua família. Assim, a circulação de comida é grande. Podem existir grupos domésticos com maior acesso e aquisição de alimentos, mas também são grupos em que a saída desses alimentos é maior, dado o número de parentes existentes. Ainda assim vemos no exemplo do *Oi`ó* que o poder de compra e de estoque de alimentos pode trazer um status ou prestígio da pessoa frente ao grupo.

Outro fato associado à simbologia do alimento *waradzu* é a contradição. Nos discursos, a comida *waradzu*, a qual os jovens se referem com tanto orgulho por consumir, aparece como causadora de problemas de saúde no cotidiano. Problemas como excesso de peso, anemia, diabetes, hipertensão arterial e colelitíase têm sido uma constante entre os adultos Xavante e nos relatos sempre aparecem relacionadas à mudança na dieta e aumento do

consumo de alimento *waradzu*. Voltamos ao discurso de alguns homens que diziam que antigamente “*Os Xavante eram fortes. Hoje são fracos, são filhos do arroz*”.

Muitas vezes a comida *waradzu* foi comparada com um vício, por eles. Essa comparação traz em si uma dualidade representada em seu significado para os Xavante: “*é ruim para a saúde*”, mas ao mesmo tempo “*dá vontade de comer*”. Uma mulher disse: “*comida waradzu é gostosa, mas é ruim porque quando come muito fica gorda, com colesterol alto, pressão alta.*”

No caso dos Xavante constatamos que os alimentos *waradzu* podem ser considerados marcadores do surgimento de uma nova concepção alimentar, trazendo consigo tradições, conflitos, simbologias e referências metafóricas atribuídas a *status* e prestígio.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

[...] toda cultura, toda tradição, toda identidade é um produto da história, dinâmico e instável, gerado por complexos fenômenos de troca, de cruzamento, de contaminação. Os modelos e as práticas alimentares são o ponto de encontro entre culturas diversas, fruto da circulação de homens, mercadorias, técnicas, gostos de um lado para o outro do mundo. (MONTANARI, 2008, p.189)

A frase acima resume a situação de transformações alimentares, as quais os Xavante, moradores da aldeia Nossa Senhora de Guadalupe, têm passado. As pessoas constantemente alteram suas práticas alimentares, modificando também o sistema tradicional. No entanto existem autores, como Kuhnlein (2000) que chamam atenção para a perda de conhecimento ligado à diversidade de espécies de alimentos tradicionais indígenas que nunca foram documentados e que hoje têm seu consumo diminuído devido à força imposta por mudanças na dieta e utilização de produtos industrializados. Este é um ponto de vista, mas não o único. Consideramos que as modificações nem sempre irão provocar perdas em sistemas tradicionais, pois o sistema alimentar é um processo complexo onde características e informações não necessariamente se perdem, mas se transformam.

Não podemos considerar as sociedades como estagnadas no tempo e no espaço. Como já dizia Anne Kaplan citada por Humphrey (1989, p.163) “afirmar que a mudança é uma inimiga da tradição é uma falácia sentimental (...); uma tradição estática... é uma tradição morta!⁵⁴”. Chamamos atenção para este fato pois, apesar dessa preocupação já ter sido superada pelas ciências sociais, tal situação é comumente encontrada entre profissionais de saúde que trabalham com indígenas. Ainda existem, entre nutricionistas e enfermeiros, profissionais que pensam que os povos indígenas deveriam viver isolados e que a cultura não pode ser modificada, e que se esforçam para, inutilmente, manter estático um movimento que é de permanente incorporação e modificação.

A entrada no mercado de trabalho e a utilização de alimentos industrializados não significam, necessariamente, a substituição e a perda de

⁵⁴A frase no original é: “It is a sentimental fallacy that change is an enemy of tradition (...); a static tradition is ... a dead one”

um alimento tradicional. Alguns alimentos e formas de preparo podem ser descartados, outros substituídos e, outros ainda mantidos. O fato é que os Xavante vão selecionando o que é significativo para eles. Um alimento considerado tradicional pode daqui a um tempo não ser mais. Um alimento *waradzu* pode entrar no rol de restrições e proibições, sendo incorporado no imaginário cultural. Este movimento natural e constante surge, muitas vezes, espontaneamente e, em certas ocasiões, pode gerar conflitos intergeracionais. Tais conflitos podem ser minimizados à medida que forem acionadas as relações de troca, de partilha, o sistema simbólico, isto é, enquanto forem asseguradas as relações sociais existentes.

Para os Xavante a interação com outras sociedades indígenas e não-indígenas, a sedentarização, o espaço e os recursos limitados ou reduzidos (após a delimitação das terras indígenas), a degradação ambiental, a baixa capacidade de sustentabilidade, o aumento do número de aldeias, além de outros fatores, estão acelerando (e muito) as modificações na produção, distribuição, preparo e consumo dos alimentos. Essas transformações criam novas demandas, que precisam acontecer em um tempo muito menor do que acontecia anteriormente, fazendo com que a adaptação tanto ao ambiente quanto à realidade seja uma necessidade urgente.

Uma das adaptações necessárias diz respeito ao manejo dos resíduos sólidos produzidos pelo consumo de novos alimentos e bens duráveis. Alguns Xavante consideram o lixo um problema e se preocupam com o destino dado aos entulhos e detritos. No entanto, pouco tem sido feito para resolver a situação. Outra adaptação concerne às mudanças ambientais e sociais, e a persistência ou manutenção do padrão tradicional de subsistência. Cabe questionar a viabilidade de insistir em um padrão tradicional em uma realidade que não tem condições de se perpetuar infinitamente. As fontes de recursos naturais são esgotáveis e precisam ser manejadas adequadamente para possibilitar uma sustentabilidade do modelo tradicional, fato que muitas vezes não é discutido nos estudos sobre comida e alimentação e muito menos entre os profissionais de saúde que atuam junto aos povos indígenas.

Existem escolhas e caminhos possíveis. Não podemos generalizar ou considerar que os Xavante possuem a mesma característica, nem que todas as

aldeias respondem do mesmo modo às mudanças pelas quais estão passando. Não existe um modelo único a seguir. Sahlins (1997, p. 63) afirmava que:

não conhecemos, *a priori*, e evidentemente não devemos subestimar, o poder que os povos indígenas têm de integrar culturalmente as forças irresistíveis do Sistema Mundial.

E, conseqüentemente, desconhecemos a riqueza das significações de alimentos e comidas que podem ser criadas e recriadas pelos indígenas. No passado as referências alimentares para os Xavante eram transmitidas pelos velhos, grupos domésticos e tradições. Hoje, as informações chegam por diversos meios: a escola, a televisão, a convivência na cidade, os profissionais de saúde. Observamos nos relatos que os discursos dos profissionais de saúde são apropriados de forma a legitimar as práticas cotidianas segundo suas lógicas de pensamento, como identificado na feitura do fogo dentro das casas, na introdução dos alimentos em crianças menores de seis meses, no consumo da bebida alcoólica industrializada, entre outros. É preciso desmistificar a imagem do índio sem capacidade crítica, que apenas incorpora as prescrições médicas e as mudanças.

Reafirmamos que os Xavante continuam construindo a sua história e algumas iniciativas tem sido realizadas ao longo desta trajetória. As aldeias Wederã e Pimentel Barbosa realizaram projetos que buscam na tecnologia dos *waradzu* (vídeos, cartilhas) uma forma de manter viva a memória, a tradição e sua alimentação. Aparentemente estas estratégias são formas de reafirmar sua identidade, a partir das diferenças e contrastes.

O estudo minucioso sobre comida, práticas alimentares e sistemas alimentares possibilita conhecer como uma sociedade funciona, suas transformações sociais, conflitos, as relações que se estabelecem a partir das mudanças vivenciadas. Podemos dizer que conhecer o sistema alimentar de um povo é conhecer a sua estrutura e suas contradições.

Qualquer programa de alimentação e nutrição com indígenas é mais efetivo quando conhece, reconhece e incorpora produtos de seu sistema alimentar tradicional aos advindos das mudanças. Reforçamos a necessidade do equilíbrio nas ações de educação em saúde. De que se considere não apenas o conhecimento de quais são os alimentos e as receitas *auwẽ* pelos

profissionais que trabalham com o povo, mas da simbologia que a comida tradicional carrega em si, e mais: de que as transformações já ocorridas e aceitas pelos indígenas sejam respeitadas nessas ações.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AB`SABER, A. N. Os domínios de natureza no Brasil: potencialidades paisagísticas. São Paulo: Ateliê Editorial, 2003.
- ASSOCIAÇÃO WARÃ. Disponível em: <http://wara.nativeweb.org/roca.html>. Acesso em 13/11/2009.
- ATKINSON P. & HAMMERSLEY M. Ethnography and Participant Observation. In: DENZIN N.K., LINCOLN Y.S. (org). **Handbook of Qualitative Research**. London: Sage publications; p. 248-261, 2000.
- BAIÃO M; DESLANDES S. Alimentação na gestação e puerpério. **Revista de Nutrição**, v.19, n.2, p.245-253, 2006.
- BRANDÃO, C.R. **Identidade e etnia. Construção da pessoa e resistência cultural**. São Paulo: Brasiliense, 1996. 173p.
- BOURDIEU, P. **Distinction: a social critique of the judgement of taste**. London: Routledge and Kegan Paul, 1984.
- CARDOSO, A; MATTOS, I; KOIFMAN, R. Prevalência de fatores de risco para doenças cardiovasculares na população Guaraní-Mybiá do Estado do Rio de Janeiro. **Cadernos de Saúde Pública**, v.17, p. 345-354, 2001.
- CARNEIRO, H. Comida e sociedade: Significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**, n. 42, p. 71-80, 2005.
- CARRASCO I PONS, S. Pontos de partida teórico-metodológicos para o estudo sociocultural da alimentação em um contexto de transformação. In: CANESQUI & GARCIA. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. p.101-128
- COIMBRA, C.E.A. et al. **The Xavante in transition. Health, ecology, and bioanthropology in Central Brasil**. Michigan: The University of Michigan Press, 2002. 344p.
- CONSERVATION INTERNATIONAL - CI
<http://www.conservation.org.br/onde/cerrado/index.php?id=29>. Acessado em: 19/11/2009.
- CONTRERAS, J.H.; GRACIA, M.A. **Alimentación y cultura**. Perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2004. 505p.
- COSTA, A.F. A pesquisa de terreno em sociologia. In: SILVA, A.S.; PINTO, J.M. (Orgs.) **Metodologia das ciências sociais**. 12 ed. Porto: Edições Afrontamento, 2003. p.129-148.
- DA MATTA, R. **O que faz do Brasil, Brasil**. Rio de Janeiro: Rocco, 1986. 128p.

DANIEL, J.M.P; CRAVO, V.Z. Valor social e cultural da alimentação.
In: CANESQUI & GARCIA. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**.
Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. p.57-68.

DELGADO, P.S. **O faccionalismo Xavante na Terra Indígena São Marcos e a cidade de Barra do Garças**. Dissertação (Mestrado em Antropologia) - Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2003

_____. **Entre a estrutura e a performance: ritual de iniciação e faccionalismo entre os Xavante da Terra Indígena São Marcos**. Tese (Doutorado em Antropologia) – Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2008.

FERREIRA, A.A. **Estado nutricional e fatores associados ao crescimento de crianças indígenas Xavante, Mato Grosso**. Dissertação (mestrado). Escola Nacional de Saúde Pública Sérgio Arouca, Rio de Janeiro, 2009.

FISCHLER, Claude, **El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona, Editorial Anagrama, 1995. 424p.

FLOWERS, N. **Forager-farmers: The Xavante indians of central Brazil**. Ph. D. Dissertation. New York: City University of New York, 380p; 1983.

_____. Subsistence strategy, social organization, and warfare in central Brazil in the context of european penetration. In: ROOSEVELT, A. **Amazonian Indians from prehistory to the present: anthropological perspectives**. Tucson: University of Arizona Press, 1994, p.249-269.

FONTANELLA, B; RICAS, J; TURATO, E. Amostragem por saturação em pesquisas qualitativas em saúde: contribuições teóricas. **Caderno de saúde pública**, Rio de Janeiro, v.24, n.1, p.17-27, jan, 2008.

FOREYT, W; FOREYT, B. Veterinary parasitology: Reference Manual. 5 ed. Blackwell Publishing. 2001. 235p.

FUNASA. **Política Nacional de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas**. 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde. Fundação Nacional de Saúde, 40p. 2002.

GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1989. 324p.

GIACCARIA, B; HEIDE, S. **Auwe Uptabi: Xavante - Povo Autêntico**. 2ed. São Paulo: Salesiana Dom Bosco, 1984.

_____. **Jerônimo Xavante**: Conta. Campo Grande: Casa da Cultura, p.62-72. 1975.

GOODMAN, A; DUFOUR, D; PELTO; G. **Nutritional anthropology: Biocultural perspectives on food and nutrition**. Mc Graw-Hill Companies, 392p. 1999.

GOODY, J. **Cook, cuisine and class. A study in comparative sociology.** 6 ed. New York: Cambridge University Press, 247p. 1996.

GUERRERO, L. et al. Consumer-driven definition of traditional food products and innovation in traditional foods. A qualitative cross-cultural study. **Appetite.** 52, 345-354p. 2009.

GUGELMIN, S. **Antropometria nutricional e ecologia humana dos Xavante de Sangradouro – Volta Grande, Mato Grosso.** 133 f, 2001. Tese (Doutorado em Saúde Pública) – Escola Nacional de Saúde Pública, Fundação Oswaldo Cruz, 2001.

_____ & SANTOS, R. Ecologia humana e antropometria nutricional de adultos Xavantes, Mato Grosso, Brasil. **Cadernos de Saúde Pública,** n.17, p. 313-322, 2001.

_____. **Nutrição e alocação de tempo dos Xavante de Pimentel Barbosa, Mato Grosso: Um estudo em ecologia humana e mudanças.** Dissertação de mestrado. Rio de Janeiro: ENSP/FIOCRUZ, 113p. 1995.

HANNERZ, U. Fluxos, fronteiras, híbridos: palavras chave da antropologia transnacional. **Mana,** v.3, n.1, p.7-39, 1997.

HARITASSAN, M. Nutrição mineral de plantas nativas do cerrado. **Revista Brasileira de Fisiologia Vegetal,** v.12, n.1, p.54-64, 2000.

HUMPFREY, L. Traditional foods, traditional values? **Western Folklore,** vol. 48, n. 2, 162-169 p. 1989.

Instituto Sócioambiental - ISA. **Povos Indígenas no Brasil 2001-2005.** São Paulo: Instituto Socioambiental, 2006. Disponível em <http://www.socioambiental.org/pib/portugues/quonqua/qqindex.shtm> Acesso: 27/09/2007.

JORDANA, J. Traditional foods: challenges facing the European food industry. **Food Research International,** v.33, n.3, 147-152p. 2000.

KUHNLEIN, H.. The Joys and Pains of Sampling and Analysis of Traditional Food of Indigenous Peoples. **Journal of Food Composition and Analysis.** n.13, 649-658p. 2000.

LEITE, M. S.; SANTOS, R. V.; GUGELMIN, S. A.; COIMBRA JR., C. E. A. Crescimento físico e perfil nutricional da população indígena Xavante de Sangradouro-Volta Grande, Mato Grosso, Brasil. **Cadernos de Saúde Pública,** Rio de Janeiro, 22 (2). 265-276p. Fevereiro, 2006.

LEITE, M; GUGELMIN, S; SANTOS, R; COIMBRA, C. Perfis de saúde indígena, tendências nacionais e contextos locais: reflexões a partir do caso Xavante, Mato Grosso. In: COIMBRA; SANTOS; ESCOBAR, organizadores. **Epidemiologia e saúde dos povos indígenas no Brasil**. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2003. p.105-125.

_____; SANTOS, R; COIMBRA, C. Sazonalidade e estado nutricional de populações indígenas.: O caso Wari, Rondônia, Brasil. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v.23, n.11, p. 2631-2642, Nov, 2007.

_____. Transformação e persistência: antropologia da alimentação e nutrição em uma sociedade indígena amazônica. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz. 293 p. 2007.

LÉVI-STRAUSS, C. O triângulo culinário. **L`Arc Documentos, n 26, número especial sobre Levi-Strauss**. 1966 (Mimeo-tradução).

_____. **The origin of table manners**. Mithologiques. Chicago: University Chicago Press, 1990.

LUNARDI, R; SANTOS, R; COIMBRA, C. Morbidade hospitalar de indígenas Xavante, Mato Grosso, Brasil (2000 – 2002). **Revista Brasileira de Epidemiologia**, vol. 10; n. 4. São Paulo. Dezembro, 2007.

MACIEL, M. E. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI & GARCIA. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, p.49-55. 2005.

_____; MENASCHE, R. **Você tem fome de quê?** Democracia viva, Rio de Janeiro, v.1, n. 16, p. 3-7, 2003.

MAUSS, M. **Ensaio sobre a dádiva**. Lisboa: Edições. 2001. 70 p.

MALINOWSKI, B. **Argonautas do Pacífico Ocidental: Um relato do empreendimento e da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guiné Melanésia**. 2 ed. São Paulo: Abril Cultural, 424p. 1978.

MAY, T. **Pesquisa social: questões, métodos e processos**. 3 ed. Porto Alegre: Artmed Editora, 288p. 2004.

MAYBURY-LEWIS, D. **A Sociedade Xavante**. Rio de Janeiro: Editora Francisco Alves. 400p, 1984.

MINAYO, M.C. de S. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. São Paulo: Hucitec; 1994.

_____. Trabalho de campo: contexto de observação, interação e descoberta. In: MINAYO, M.C.S.; DESLANDES, S.F.; GOMES, R. **Pesquisa social**. Teoria, método e criatividade. 28 ed. Petrópolis: Vozes, 2009. p.61-77.

MINTZ, S. **Sweetness and Power: The place of sugar in modern history**. Penguin Books: New York. 274p. 1989.

_____.; DU BOIS, C. The anthropology of food and eating. **Annual Review of anthropology**. 31, p 99-119. 2002.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: SENAC. São Paulo, 2008.

OLIVEIRA, M. Uso de bebidas alcoólicas e alcoolismo entre os Kaingang da Bacia do Rio Tibagi: uma proposta de intervenção. In: Jeolas, L.S.; Oliveira, M. (eds.). **Anais do Seminário Cultura, Saúde e Doença**. Londrina, pp. 43-65, 2003.

PERON, J. ; EVANGELISTA, A. Degradação de pastagens em regiões de cerrado. **Ciência e agrotecnologia**, Lavras, v. 28, n. 3, p. 655-661, maio/jun., 2004.

RICARDO, B e RICARDO, S. (Editores). **Povos indígenas no Brasil, 2001-2005**. São Paulo: Instituto Sócio-Ambiental – ISA.

ROTENBERG, S.; DE VARGAS, S. Práticas alimentares e o cuidado da saúde: da alimentação da criança à alimentação da família. **Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil**, v.4, n.1, p.85-94, 2004.

SABOURIN, E. Marcel Mauss: da dádiva à questão da reciprocidade. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v.23, n.66,p.131-138, 2008.

SAHLINS, M. O "pessimismo sentimental" e a experiência etnográfica: por que a cultura não é um "objeto" em via de extinção (parte I). **Mana**, Rio de Janeiro, v.3, n.1, p. 41-73, 1997.

SANTOS, R; COIMBRA, C. Cenários e tendências da saúde e da epidemiologia dos povos indígenas no Brasil. In: COIMBRA; SANTOS; ESCOBAR, organizadores. **Epidemiologia e saúde dos povos indígenas no Brasil**. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2003. p.13-47.

SILVA, A.L.; NUNES, A.; MACEDO, A.V.L.S. (Org.) **Crianças indígenas. Ensaios antropológicos**. São Paulo: Global/Mari, 2002.

_____. **Dois séculos e meio de história Xavante**. In: CUNHA M.C. DA (org.) História dos índios do Brasil. São Paulo/Rio de Janeiro: FAPESP/Cia das Letras, 1992. p. 357-378.

_____. **Nomes e amigos: da prática Xavante a uma reflexão sobre os Jê**. São Paulo: FFLCH/ USP, 1986. 340p.

SILVA, R.J.N. **Seis décadas de contato: transformações na subsistência xavante**. Dissertação de mestrado. Piracicaba: USP, 2008. 103p.

SBARDELLOTTO, P. Considerações e sugestões para a criação de reservas para os índios Xavante. *In*: LACHNNITT, J.; MACIEL, J.B.M. (Org.) **Do primeiro encontro com os Xavante à demarcação de suas reservas**. Campo Grande: s.e., 1996.

SOUZA, L.G. **Demografia e saúde dos índios Xavante do Brasil Central**. Tese (Doutorado em Saúde Pública). Escola Nacional de Saúde Pública. Fundação Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, 2008.

_____; SANTOS, R.V. Perfil demográfico da população indígena Xavante de Sangradouro – Volta Grande, Mato Grosso (1993-1997), Brasil. **Cadernos de Saúde Pública**, v.17, n.2, p.355-365, 2001.

SOUZA, M; SCHWEICKARDT, J; GARNELO, L. O processo de alcoolização em populações indígenas do Alto Rio Negro e as limitações do CAGE como instrumento de *screening* para dependência ao álcool. **Revista de Psiquiatria Clínica**, v.34, n.2, 2007.

TRICHOPOULOU, A; SOUKARA, S; VASILOPOULOU, E. **Trends in Food Science & Technology**. v.18, p.420 – 427. 2007.

_____; VASILOPOULOU, E; GEORGA, K; SOUKARA, S; DILIS, V. Traditional foods: Why and how to sustain them. **Trends in Food Science & Technology**. v.17, p. 498–504. 2006.

VIEIRA FILHO, J.P.B. et al. Polineuropatia nutricional entre índios Xavantes. **Revista da Associação Médica Brasileira**. v.43; n.1; 1997.

WACQUANT, L. Seguindo Pierre Bourdieu no campo. **Revista de Sociologia Política**. Curitiba, v.26, p. 13-29, jun. 2006.

WALTER, B. **Fitofisionomias do bioma cerrado: síntese terminológica e relações florísticas**. Tese de doutorado. Universidade de Brasília, Departamento de Ecologia, do Instituto de Ciências Biológicas, 389 p. 2006.

WARDE, A. **Consumption, food and taste: Culinary antinomies and commodity culture**. Sage publications: London. 231p. 1997.

WELCH, J. et al. Nutrition Transition, Socioeconomic Differentiation, and Gender Among Adult Xavante Indians, Brazilian Amazon. **Human Ecology**, v.37, n.1, p.13-26, 2009.

WOORTMANN, K. **Hábitos e Ideologias Alimentares em Grupos Sociais de Baixa Renda: Relatório Final**. 1978.

WEISMANTEL, M. **Food, Gender, and Poverty in the Ecuadorian Andes**. Long Grove: Waveland Press, 234 p. 1998.

ANEXO A


Universidade do Estado do Rio de Janeiro/Sr2
Comissão de Ética em Pesquisa – COEP

Rua São Francisco Xavier, 524, bloco E, 3º andar, sala 3020 - Maracanã
 CEP 20550-900 – Rio de Janeiro, RJ
 e-mail: etica@uerj.br - Telefone: (21) 2569-3490

PARECER COEP 023/2006

A Comissão de Ética em Pesquisa – COEP analisou o protocolo de pesquisa n.º 028.1.2005, segundo as normas éticas vigentes no país para pesquisa envolvendo sujeitos humanos e emite seu parecer.

REGISTRO CONEP: 12786

PROJETO DE PESQUISA: Contextos locais na determinação das condições nutricionais de crianças indígenas Xavante.

PESQUISADOR RESPONSÁVEL: Silvia Ângela Gugelmin.

INSTITUIÇÃO RESPONSÁVEL: Instituto de Nutrição – UERJ; Instituição colaboradora: ENSP - FIOCRUZ

Área Temática Especial: Populações Indígenas – Grupo I.6

Área do Conhecimento: Nutrição – 4.05

Palavras-chave: nutrição infantil, epidemiologia, índios sul-americanos, Xavante

Sumário: O projeto é um desdobramento da investigação “Epidemiologia nutricional de uma comunidade indígena do Brasil Central: os Xavantes de Mato Grosso”, iniciada em 1996 e desenvolvida em colaboração com Ricardo Ventura Santos e Carlos Coimbra Jr., da Escola Nacional de Saúde Pública/FIOCRUZ. Para o estudo de base primária, serão incluídas todas as crianças menores de 5 anos, na região delimitada para o estudo. A seleção destas aldeias se deve ao fato das mesmas apresentarem as maiores taxas de morbi-mortalidade registradas pela FUNASA. Os pesquisadores já conhecem as comunidades e terem desenvolvido pesquisas nestas áreas ao longo dos últimos 10 anos, da facilidade de acesso geográfico, da disponibilidade de registros vitais, informações históricas, ambientais, demográficas e sócio-culturais do grupo. A estimativa é de que nestas aldeias habitam em torno de 200 crianças menores de 5 anos.

Objetivos: O trabalho visa: descrever a magnitude dos diferentes tipos de desnutrição segundo características sócio-demográficas e ambientais; analisar o consumo alimentar no domicílio; descrever as práticas alimentares dos xavantes; identificar as práticas de auto-cuidado da comunidade em relação a desnutrição; estimar a prevalência de hospitalizações de crianças menores de cinco anos; identificar as causas de internação hospitalar das crianças indígenas xavantes.

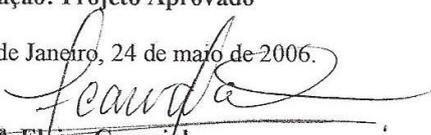
Considerações Finais: O projeto poderá trazer benefícios de curto prazo, no que concerne ao acompanhamento de crianças desnutridas, e de longo prazo, pela utilização dos dados em proposições de políticas que visem contribuir para a melhoria de vida das populações indígenas.

Após o atendimento das recomendações do Parecer da CONEP n.º 368/2006 pela pesquisadora responsável, a COEP manifesta-se pela **aprovação** do projeto supracitado.

Faz-se necessário apresentar Relatório Anual - **previsto para maio de 2007**, para cumprir o disposto no item VII.13.d da Res.º 196/96/CNS. Além disso, a COEP deverá ser informada de fatos relevantes que alterem o curso normal do estudo, devendo o pesquisador apresentar justificativa, caso o projeto venha a ser interrompido e/ou os resultados não sejam publicados.

Situação: Projeto Aprovado

Rio de Janeiro, 24 de maio de 2006.


Prof. Elyra Carvajal

Coordenadora da Comissão de Ética em Pesquisa - UERJ

ANEXO B



TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Este documento informa sobre a pesquisa "Contextos locais na determinação das condições nutricionais de crianças indígenas Xavante" e pede a autorização das lideranças para a sua realização.

Após a explicação do pesquisador e a leitura deste documento entendo que esta pesquisa quer conhecer as condições de saúde e alimentação das crianças indígenas Xavante menores de cinco anos que vivem nesta aldeia. Entendo também que conhecendo melhor a realidade das crianças Xavante o trabalho dos agentes de saúde, nutricionistas, médicos e enfermeiros será facilitado. E ainda, entendo que os benefícios da pesquisa serão a identificação das pessoas com problemas nutricionais e de saúde, bem como o encaminhamento ao posto de saúde local, para tratamento, para aquelas pessoas que concordarem.

Entendo que o pesquisador fará entrevistas com algumas pessoas perguntando sobre: as condições de vida na aldeia, as atividades realizadas pelas pessoas durante o dia, o plantio de alimentos nas roças, a compra, a coleta, a caça e pesca de alimentos, como os Xavante comem os alimentos, como as mulheres cuidam de seus filhos e quais as doenças mais comuns das crianças. Além disso, o pesquisador ficará observando o dia-a-dia da aldeia e medirá o peso, a altura, o braço, a cintura e as costas. Essas medidas não apresentam risco para saúde durante a medição e nem depois.

Entendo que todas as minhas dúvidas ou de outros Xavante serão respondidas, sempre que for pedido. A participação nesta pesquisa é livre e espontânea, ou seja, posso desistir a qualquer momento, sem que isso traga problemas para mim ou minha família e comunidade. O pesquisador também explicou que toda informação fornecida será guardada em segredo e utilizada apenas para pesquisa. O nome das pessoas não será divulgado em nenhum momento e que não receberei nenhum pagamento para participar desta pesquisa. Os resultados desta pesquisa serão entregues às lideranças e poderão ser publicados em revistas e livros.

Assim após a leitura deste documento e tendo concordando com a realização do estudo, declaro que recebi uma cópia deste documento.

Nome completo: Américo Tarciso de

Assinatura: Américo Tarciso de

Data: 25 / 11 / 2006 Aldeia: NOSSA SENHORA GUADALUPE

Nome do pesquisador: SILVIA ANGELA GUGELMIN

Assinatura do pesquisador: Silvia Angela Gugelmin

Qualquer dúvida entre em contato com a professora Sílvia Ângela Gugelmin no:

Instituto de Nutrição/ Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Rua São Francisco Xavier, 524 – 12º andar – Bloco D – Sala 12.007.

Rio de Janeiro – RJ CEP: 22.550-013 Tel.: (21) 2587-7131/ 2587-7218

Caso não consiga encontrar a professora, entre em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa/UERJ

Rua São Francisco Xavier, 524, bloco E, sala 3020. Maracanã - Rio de Janeiro. Tel. (21) 2569-3490

ANEXO C

Tabela 2: Plantas de uso na alimentação Xavante citadas na dissertação (Tabela adaptada de Silva, 2008)

Nome Xavante	Nome comum	Nome científico
<i>Abarê</i>	Pequi	<i>Caryocar brasiliense</i>
<i>A`ódo</i>	Macaúba	<i>Acronomia aculeata</i>
<i>Aõ`onrê</i>	Jatobá da mata	<i>Hymenaea stilbocarpa</i> Mart.
<i>Buru`wo</i>	Cará	Indeterminada
<i>Mooni`hoiré</i>	Cará	<i>Dioscorea trifida</i>
<i>Patede</i>	Cará	<i>Dioscorea sp.</i>
<i>Pidzi</i>	Cará	<i>Dioscorea sp.</i>
<i>Pone`re</i>	Cará	<i>Dioscorea sp.</i>
<i>T`sé</i>	Palmito da macaúba	<i>Acronomia sp.</i>
<i>Tiri</i>	Tipo de coquinho	Indeterminada
<i>Tomõsu</i>	Cará	<i>Dioscorea sp.</i>
<i>U`waire</i>	Curriola	<i>Pouteria ramiflora</i>
<i>Uhânhõrirene</i>	Caju rasteiro	<i>Anacardium sp.</i>
<i>Wö</i>	Cará	Indeterminada

Tabela 3: Nome científico dos animais utilizados pelos Xavante como alimento durante a pesquisa de campo

Classe	Ordem	Família	Gênero e espécie	Nome comum
Mammalia	Artiodactyla		<i>Mazama gouazoubira</i> <i>Ozotoceros bezoarticus</i>	Veado-catingueiro Veado-campeiro
	Rodentia	Tayassuidae Caviidae Cuniculidae	<i>Tayassu tajacu</i> <i>Cavia aperea</i> <i>Hydrochoerus hydrochaeris</i> <i>Cuniculus paca</i> <i>Dasyprocta agouti</i>	Cateto, ou caititu Preá Capivara Paca Cutia
	Cingulata	Dasypodidae	<i>Euphractus sexcinctus</i> <i>Dasypus novemcinctus</i> <i>Priodontes maximus</i> <i>Talypeutes tricinctus</i>	Tatu-peba Tatu-galinha Tatu-canastra Tatu-bola
	Lagomorpha	Leporidae	<i>Sylvilagus brasiliensis</i>	Tapiti
	Pilosa	Myrmecophagidae	<i>Myrmecophaga tridactyla</i> <i>Tamandua tetradactyla</i>	Tamanduá-bandeira Tamanduá-mirim
	Perissodactyla	Tapiridae	<i>Tapirus terrestris</i>	Anta
	Marsupialia	Didelphidae	<i>Didelphis albiventris</i>	Gambá
Aves	Struthioniformes	Rheidae	<i>Rhea americana</i>	Ema
Reptilia	Testudinata	Testudinidae	<i>Chelonoidis carbonária</i>	Jabuti

APÊNDICE A

Cinco receitas tradicionais Xavante:

1. **TSA`DARÉ (Bolo de milho Xavante)**

- Debulhar o milho xavante já seco
- Pilar os grãos de milho
- Passar na peneira (opcional)
- Juntar água à farinha de milho, até que fique uma papa consistente
- Sobrepor folhas de palmeira (muito semelhante a bananeira), em forma de cruz
- Colocar a papa sobre as folhas e fechá-las no formato redondo ou retangular (Se for grande fica redondo. O pequeno pode ser retangular)
- Levar o “pacotinho” na brasa que fica em um buraco, encher com terra por cima e acender a fogueira.
- Depois de um tempo tirar o bolo de debaixo da terra. Se as folhas estiverem escuras, está pronto.
- Abrir e comer
“É duro e gostoso, muito gostoso. Mas quente é mais macio. A mulherada quase não sabe mais fazer...”

2. **UNHENHÃ**

- Tirar o feijão xavante da vagem
- Levar o feijão xavante ao fogo com água (antigamente faziam em panela de barro. Hoje em panela de ferro)
- Descascar e ralar a mandioca
- Apertar no pano de saco até sair toda a água ou secar e bater no pilão (é mais comum secar e pilar)
- Quando o feijão estiver cozido, acrescentar a farinha
- Mexer, mexer, mexer em cima do fogo, até ficar duro. Pronto.
“Fica uma comida embranquecida. Se come puro, sem nada, só com água. A época de comer é quando dá o feijão xavante, quando chove.”

3. **UAPSE`RÉ (Mingau de milho xavante)**

- Primeiro seca o milho xavante e debulha
- Depois pila o milho e peneira
- Bota água na farinha do milho, até amolecer um pouco
- Vai pro fogo na panela até endurecer

“ Antigamente era assim. Hoje podem fazer de sal ou de açúcar, mas faz mais do doce. Quando não tem arroz ainda faz muito o *uapse`ré* salgado. Aí cozinha ou assa abóbora e mandioca pra comer junto”

4. **FARELO DE BABAÇU**

- Abrir o coquinho com as pedras
- Tirar a castanha
- Torrar bem a castanha até estalar
- Bater a castanha no pilão

“É muito gostoso. Depois pode levar o farelo pro fogo de novo. Eu gosto cru”

5. **UHI`ZEUPTÉ**

- Cozinha junto o milho xavante com o feijão xavante
- Não usa sal nem açúcar porque é receita antiga de Xavante. Não tinha isso ainda.
- Joga fora a água
- Dá muito pra criança e velho, só o grão.

“ Faz quando o milho e o feijão já estão mais velhos. Fica gostoso. Criança e velho gostam muito”.

APÊNDICE B

Glossário das palavras em Xavante utilizadas na dissertação:

Abadzidzé: Cesto de palha Xavante com tampa

Abamé: Cesto de palha Xavante sem tampa

Abaré: Pequi

Auwě: Autêntico; povo Xavante

Da`tsá: Grandes refeições (almoço e jantar)

Da`tsiuparidzé: Pequenas refeições (Desjejum e lanche)

Mo`one: Raiz Xavante

Mo`oni`hoiré: Raiz Xavante

Norōré: Coco Xavante

Pidzi: Raiz Xavante

Renham`rie: Trançado de palha Xavante, usado como abanador ou prato

Ti`ri: Coco Xavante

Tomōtsuihōirere: Raiz Xavante ingerida na forma de bebida, após fermentada. Confere força ao indivíduo.

Tsà`dá: Sapecada, queimada

Tsa`dare: Bolo tradicional de milho Xavante

T`sě: Palmito

Ua`pserě: Mingau de milho Xavante

Uhi`zeupté: Preparação tradicional Xavante feita de milho e feijão

U`mre: Cabaça utilizada para guardar líquidos e garrafa de refrigerante de 2 litros (tipo PET)

Unhenhã: Receita tradicional Xavante, preparada com feijão e mandioca

Uptabdi: Gostoso

Uwai`rê: Fruto do cerrado, consumido pelos Xavante

Warã: Reunião de homens realizada diariamente no centro da aldeia no início da noite

Waradzu: Não indígenas; homem “branco”

Wa`rú: Milho “dos brancos”

Wö: Raiz Xavante