

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
Centro de Excelência em Turismo
Pós-graduação Lato Sensu
Curso de Especialização em Tecnologia dos Alimentos

A CULTURA E AS TÉCNICAS ALIMENTARES
PRIMITIVAS UTILIZADAS PELA ETNIA XAVANTE:
Revisão Bibliográfica

Marcus Vinícius Vasconcelos Cerqueira
Autor

Wilma Maria Coelho Araújo (Doutora)
Orientadora

Brasília, 2007

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
Centro de Excelência em Turismo
Pós-graduação Lato Sensu
Curso de Especialização em Tecnologia dos Alimentos

A CULTURA E AS TÉCNICAS ALIMENTARES
PRIMITIVAS UTILIZADAS PELA ETNIA XAVANTE:
Revisão Bibliográfica

Marcus Vinícius Vasconcelos Cerqueira

Wilma Maria Coelho Araújo (Doutora)

Monografia apresentada ao Centro de
excelência em Turismo – CET, da
Universidade de Brasília – UnB, como
requisito parcial à obtenção do grau de
Especialista em Tecnologia dos Alimentos

Cerqueira, Marcus Vinícius Vasconcelos

A cultura e as técnicas alimentares primitivas utilizadas pela etnia xavante: revisão bibliográfica / Marcus Vinícius Vasconcelos Cerqueira – Brasília, 2007.
vii, 44 f.

Monografia (especialização) – Universidade de Brasília, Centro de Excelência em Turismo, 2007.

Orientador: Wilma Maria Coelho Araújo.

1. Tecnologia 2. Alimentação. 3. Xavante. I. Título. II. Título : revisão bibliográfica.

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
Centro de Excelência em Turismo
Pós-graduação Lato Sensu
Curso de Especialização em Tecnologia dos Alimentos

Marcus Vinícius Vasconcelos Cerqueira

Aprovado por:

Professor Orientador: Wilma Maria Coelho Araújo

Professora: Dra. Raquel Braz Assunção Botelho

Professora: Msc. Luciane Cardoso

Brasília, 19 de março de 2007

RESUMO

Com a chegada dos Portugueses ao Brasil, inicia-se um processo de retração da cultura indígena, desencadeada por uma ideologia europeia interessada apenas na obtenção de lucros para a Coroa Portuguesa. A visão que o europeu tinha a respeito dos índios era eurocêntrica. Os portugueses achavam-se superiores aos indígenas e, portanto, deveriam dominá-los e colocá-los ao seu serviço. Os Xavantes são índios guerreiros que resistiram bravamente à ocupação de seu território pelos colonizadores e aventureiros, e para a sua sobrevivência, utilizavam várias tecnologias alimentares voltadas à obtenção de farinha da mandioca (processamento da mandioca), cocção do alimento in natura (grelhar, assar e cozimento), desidratação para fins de armazenamento (secagem natural), a conservação de alimentos pelo método da defumação (moqueagem). Hoje, devido à diminuição das áreas indígenas, das mudanças no hábito alimentar Xavante e pela diminuição da oferta de caça, estas técnicas estão sendo pouco utilizadas, sendo necessário o seu resgate.

Palavras-chave: tecnologia, alimentação, xavante.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	01
2. OBJETIVOS	04
2.1 Objetivo geral	04
2.2. Objetivo específico	04
3. METODOLOGIA	05
4. A ORIGEM DOS POVOS INDÍGENAS BRASILEIROS	06
5. A SOCIEDADE INDÍGENA DURANTE A COLONIZAÇÃO PORTUGUESA NO BRASIL	13
5.1 O descobrimento do Brasil	13
5.2 O choque cultural (descoberta da cultura indígena)	15
5.3 As lutas indígenas (retração da cultura indígena)	18
6. A ETNIA XAVANTE	20
6.1 O índio brasileiro	20
6.2 Perfil epidemiológico da população indígena no Brasil	21
6.3 O Índio Xavante	23
6.3.1 A Aldeia	24
6.3.2 Divisão do Trabalho	25
6.3.3 Alimentação	25
6.3.4 As Bebidas	28
6.3.5 Os Rituais	29
6.3.6 Os Utensílios	30
7. AS TECNOLOGIAS ALIMENTARES PRIMITIVAS XAVANTINAS	31
7.1 Conservação pelo controle da umidade (secagem natural)	31
7.1.1. Conceito tecnológico	31
7.1.2. Matéria-prima	32
7.1.3. Metodologia	32
7.1.4. Utilização	33
7.2 Defumação (moqueagem)	33
7.2.1. Conceito tecnológico	33

7.2.2. Matéria-prima	34
7.2.3. Metodologia	34
7.2.4. Utilização	35
7.3 Processamento primitivo da mandioca	35
7.3.1. Conceito tecnológico	35
7.3.2. Matéria-prima	36
7.3.3. Metodologia	36
7.3.4. Utilização	36
7.4 Bebidas fermentadas	37
7.4.1. Conceito tecnológico	37
7.4.2. Matéria-prima	37
7.4.3. Metodologia	37
7.4.4. Utilização	38
8. CONCLUSÃO	39
9. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	41

1. INTRODUÇÃO

Com a chegada dos “descobridores” à Terra de Santa Cruz, inicia-se um processo histórico (contínuo) de retração da cultura indígena, desencadeada por uma ideologia européia interessada apenas na obtenção de lucros para a Coroa Portuguesa. No primeiro momento, ocorre um deslumbramento dos aventureiros lusitanos com as riquezas naturais e com os nativos encontrados neste novo mundo. São identificadas e descritas várias tecnologias utilizadas pelas populações indígenas na captura e no preparo dos alimentos, todas baseadas no respeito pela natureza, e voltadas ao conceito de sustentabilidade.

As tribos primitivas brasileiras possuíam alto grau de diferenciação tecnológicas e sociais, sendo observado um maior grau de desenvolvimento cultural associado à disponibilidade de recursos naturais, observado nas populações amazônicas e litorâneas. As comunidades localizadas no sertão brasileiro apresentavam o menor grau de desenvolvimento humano, sendo necessária a construção de tecnologias adaptáveis e eficazes, com o intuito de atender as necessidades específicas da região de cerrado. Posteriormente, ocorre o processo de colonização do Brasil, onde as técnicas de processamento dos alimentos indígenas são suplantadas pelas técnicas européias.

As tecnologias alimentares primitivas utilizadas pelas populações indígenas estavam limitadas ao cultivo, captura e preparo de alimentos, não sendo necessário o desenvolvimento de técnicas ligadas à conservação de produtos. A coleta de vegetais, a agricultura itinerante, a caça e a pesca eram limitadas ao consumo instantâneo sem ser observada à necessidade de práticas ligadas ao estoque ou ao desperdício de matéria-prima. O respeito pela natureza e a consciência ecológica são características inerentes às populações indígenas identificadas em todas as sociedades americanas primitivas.

Porém, com o aumento das populações, com a ocorrência de conflitos étnicos e com a escassez de recursos naturais em algumas regiões, tornou-se necessário o desenvolvimento de técnicas rudimentares para a conservação e processamento de alimentos, atribuindo a estes novos produtos maior tempo útil, maior facilidade para o seu consumo e aumentando a possibilidades de aproveitamento integral dos recursos alimentares disponíveis.

A escravização do índio promoveu o desaparecimento de várias nações indígenas e o isolamento das sobreviventes. O contato com o homem branco europeu e com o negro africano fez com que muitas tribos perdessem a sua identidade cultural, promovendo uma descaracterização dos elementos culturais indígenas, pela incorporação de novas técnicas oriundas destas culturas. Atualmente, ainda existem no interior do Brasil populações (Xavante, MT) que preservam a sua identidade cultural através de suas danças, cerimônias e da utilização de tecnologias alimentares, semelhantes aos dos nativos encontrados por Pedro Álvares Cabral, em 1500.

A interação das populações ameríndias brasileiras com as frentes de expansão (garimpeiros, militares, médicos, antropólogos e etc), a instalação de novos regimes econômicos, a diminuição dos limites territoriais, entre outros fatores, levaram a drásticas alterações na economia de subsistência indígena, ocasionando o empobrecimento das tribos e a observação de carências alimentares nas aldeias.

Este trabalho é uma revisão bibliográfica das tecnologias utilizadas pelas populações indígenas da etnia Xavante, para a conservação e preparo de alimentos e bebidas. Com o intuito de identificar os princípios químicos e físicos envolvidos nestas técnicas rudimentares, na tentativa de resgatar as tecnologias alimentares específicas desenvolvidas pelo povo Xavante. O registro das tecnologias alimentares utilizadas pelas

populações xavantinas sobreviventes é de suma importância na preservação da identidade cultural deste povo, pois, a bibliografia existente é escassa e pouco específica, não identificando e valorizando as peculiaridades desta etnia guerreira.

2. OBJETIVOS

2.1. Objetivo geral

Resgatar as tecnologias alimentares primitivas utilizadas pela etnia Xavante, no preparo e na conservação de alimentos e bebidas.

2.2. Objetivos específicos

- Caracterizar os hábitos alimentares das populações indígenas brasileiras.
- Identificar através de um levantamento bibliográfico, as principais tecnologias utilizadas pela população Xavante no preparo e na conservação de alimentos e bebidas.
- Descrever a metodologia utilizada em cada processo tecnológico.
- Explicar os princípios químicos e físicos envolvidos em cada processo descrito.

3. METODOLOGIA

Para alcançar os objetivos do presente estudo, foi realizada uma pesquisa exploratória por levantamento bibliográfico na biblioteca da Universidade de Brasília (UnB), na biblioteca da Universidade Católica de Brasília (UCB) e também por meio de pesquisas utilizando sites e bancos de dados indexados como: google , google acadêmico, scielo e OPAS/Bireme, no período de novembro de 2006 a fevereiro de 2007, de artigos em língua portuguesa publicados em revistas científicas e livros específicos sobre o assunto.

O presente trabalho apresenta a origem dos povos indígenas brasileiros, a sociedade indígena durante a colonização portuguesa, a etnia xavante e as tecnologias alimentares primitivas xavantinas. Os unitermos utilizados para a realização da pesquisa foram: índios, alimentação, xavantes e tecnologias.

4. A ORIGEM DOS POVOS INDÍGENAS BRASILEIROS

As regiões de origem e as rotas de penetração dos primeiros povoadores das Américas são objeto de estudo de inúmeros trabalhos científicos e geram polêmica entre os seus pesquisadores. As teorias tradicionais afirmam que os índios brasileiros tiveram sua origem nas populações mongóis. Essa hipótese é baseada em achados arqueológicos que indicam a presença humana no continente americano por volta de 12000 anos atrás. Esse grupo era formado por caçadores de grandes animais, que abatiam suas presas com o auxílio de armamentos de pedra. Esses achados permitiram a construção de um Modelo Teórico, segundo o qual uma única leva de pessoas adentrou a América, advinda da Ásia. Esse período correspondia a uma era geológica, o final do período Pleistoceno, em que, entre o Alasca e o Estreito de Bering, formou-se um corredor chamado Beríngia, graças ao rebaixamento do nível do mar, numa era glacial em que a água era retida em grande volume na forma de gelo (AQUINO, 2000).

A tese do Poligenismo e a hipótese do Caminho Marítimo são argumentos que se contrapõem à teoria clássica, e viram-se reforçadas a partir da descoberta efetuada no Nordeste brasileiro (Piauí) de parasitas intestinais humanos originários do Velho Mundo (*Ancylostoma duodenalis*). Trata-se de larvas que necessitam de temperaturas positivas para se desenvolver, sendo pouco provável a sua manifestação em populações oriundas da Ásia Oriental que tivessem atravessado as regiões setentrionais do continente americano, onde as temperaturas negativas as teriam destruído. Portanto, a recente descoberta de natureza científica levou à formação da hipótese de que os primitivos povoadores da América teriam utilizado rotas marítimas e terrestres, no sentido norte-sul, dando origem a três rotas: a primeira seria paralela à costa do Pacífico; a segunda acompanharia a orla atlântica e a terceira permitiria o acesso ao Planalto Central

brasileiro. Os contingentes humanos que alcançaram o Novo Mundo eram constituídos por um número reduzido de indivíduos, sendo necessário vários milênios para a conquista total do território. Pensa-se que os americanos primitivos eram caçadores e coletores e se organizavam em pequenos bandos, e iniciaram a penetração da América do Sul por volta de 20000 anos atrás (COUTO, 1997).

A ocupação no território sul-americano iniciou-se pelo norte, onde hoje se localiza a Floresta Amazônica. A partir desse ponto, as populações seguiram caminhos diferentes em direção ao interior do continente. Esses grupos viviam em grutas, fabricavam suas ferramentas lascando as pedras e alimentavam-se da caça de animais e da coleta de frutos nativos. Neste período, ocorre o aumento desta população, sendo necessário ampliar e diversificar os hábitos alimentares destes indivíduos, começando a ser observado o consumo de moluscos de água salgada e de caracóis de água doce, atividade que não demandava grande conhecimento técnico (BARBOSA, 1983).

Os fundamentos geográficos encontrados pelos ameríndios primitivos no território brasileiro foram extremamente importantes para a construção de uma identidade sócio-cultural peculiar, caracterizada pela formação de sociedades pouco estratificadas (tribos) e pela sua variabilidade étnica e cultural. O relevo brasileiro é composto por estruturas geológicas muito antigas, caracterizadas por uma extensa cobertura sedimentar, não sujeita a qualquer dobramento moderno. Possui inúmeras Planícies recortadas por serras onde nascem vários afluentes de rios e Planaltos extensos de formação rochosa, vulgarmente chamados de chapadões. O litoral brasileiro possui dimensões continentais, propiciando condições muito variadas de clima, solo e vegetação, originando diferenças regionais muito significativas. No território brasileiro situa-se a mais vasta e densa rede hidrográfica do Mundo, rica em peixes de várias

espécies e tamanhos, sendo uma importante fonte de alimento para o ser humano. Os solos brasileiros são relativamente pobres, frágeis e ácidos, possuem baixo conteúdo nutritivo e reduzidos níveis de produtividade. A diversidade das condições geológicas, climáticas, hidrológicas e biológicas brasileiras gerou barreiras naturais para a unificação dos povos indígenas primitivos, produzindo uma progressiva diferenciação lingüística e cultural entre os descendentes dos primitivos ocupantes do Brasil e uma concentração demográfica nas regiões próximas aos grandes rios (COUTO, 1997).

Com o aparecimento de novas tecnologias, a partir de 4000 anos atrás, os indígenas brasileiros passaram a conhecer e a adotar a prática do cultivo de certos vegetais, como o milho, o feijão, batata-doce, o algodão, o amendoim, a abóbora e a mandioca. Esta agricultura era praticada de forma bem rudimentar, pois utilizavam a técnica da coivara (derrubada de mata e queimada para limpar o solo para o plantio). Os índios domesticavam animais de pequeno porte como, por exemplo, o porco do mato e a capivara. Também neste período, começam a construir suas aldeias em áreas abertas, semelhantes às que hoje são utilizadas pelos índios como habitação. A partir desse período, as populações passam a utilizar a cerâmica para cozinhar e armazenar os alimentos colhidos. Tornando-se menos nômades, ou seja, passam a se fixar mais longamente em determinadas regiões (CHASTEEN, 2001).

Calcula-se que antes da chegada dos europeus à América havia aproximadamente 100 milhões de índios no continente. Só no território brasileiro, esse número chegava a três milhões de nativos, aproximadamente. Estes índios estavam divididos em tribos, de acordo com o tronco lingüístico ao qual pertenciam: Tupi-guaranis (litoral brasileiro), Macro-jê ou Tapuias (região do Planalto Central), Aruaques (Amazônia) e Caraíbas (Amazônia) (RIBEIRO, 1983).

A paisagem humana na Amazônia em 1500 d.C. era composta por inúmeras etnias indígenas, organizadas em sociedades pouco estratificadas e relativamente isoladas, vivendo em aldeias de pequeno porte e praticando uma agricultura itinerante baseada na mandioca. A baixa fertilidade do solo amazônico e as barreiras naturais impostas pela floresta tropical teriam impedido tanto o crescimento e o adensamento populacional quanto a fixação em um mesmo local, resultando daí uma existência móvel e uma ocupação esparsa dos territórios. Ambas as características teriam corroborado na estagnação dos povos da floresta no estágio de tribo (FAUSTO, 2000).

As tribos indígenas possuíam uma relação baseada em regras sociais, políticas e religiosas. O contato entre as tribos acontecia em momentos de guerras, casamentos, cerimônias de enterro e também no momento de estabelecer alianças contra um inimigo comum. Estas populações faziam objetos utilizando as matérias-primas da natureza, da madeira, construíam canoas, arcos, flechas, pilões e as suas habitações. A palha era utilizada para fazer cestos, esteiras, redes e outros objetos. A cerâmica também era muito utilizada para fazer potes, panelas e utensílios domésticos em geral. Penas e peles de animais serviam para fazer roupas ou enfeites para as cerimônias das tribos. O urucum era muito usado para fazer pinturas no corpo (OLIVEIRA, 1990).

As sociedades primitivas brasileiras eram identificadas como sociedades semi-sedentárias, por apresentarem características muito peculiares como: a obtenção do alimento pela prática da agricultura itinerante; pela importância vital da caça e da pesca para a sobrevivência destas populações; pela mudança periódica dos lugares onde se estabeleciam suas aldeias; pela baixa densidade populacional encontrada nestas comunidades; pela inexistência de diferenciações sociais significativas; pela falta de uma organização de poder coercitivo; pela não existência de pagamentos de tributos

pelos seus membros e pela não institucionalização da religião. Durante décadas, vários pesquisadores da “Corrente Ambientalista” afirmaram que as grandes inovações culturais pré-históricas na América do Sul, designadamente a agricultura e as sociedades complexas surgiram na região andina, sendo posteriormente introduzidas na floresta tropical, onde teriam regredido devido às condições ecológicas adversas. Porém, ultimamente vem sendo defendida a tese de que as primeiras manifestações de horticultura e de organização social ocorreram nas várzeas amazônicas durante o período Holocênico, sendo posteriormente aprimoradas pelas populações andinas (COUTO,1997).

As tribos primitivas localizadas na região central do continente americano encontravam inúmeros obstáculos naturais para o seu desenvolvimento, adensamento e fixação, apresentando o estágio mais baixo de desenvolvimento das etnias americanas. A escassez de recursos naturais, aliada a uma tecnologia rudimentar, limitaram o tamanho e a composição das unidades políticas, bem como o desenvolvimento institucional destas comunidades. As populações indígenas do litoral chamavam os povos do sertão de Tapuias (primitivos) e os descreviam como gente bárbara, desprovida de aldeias, canoas, redes e cerâmica. Paralelamente, os povos amazônicos e litorâneos possuíam recursos naturais abundantes, grandes populações reunidas em povoados e estruturas políticas com função político-cerimonial, com capacidade de mobilização de numerosos guerreiros e existência de articulação social entre diferentes povoados (FAUSTO, 2000).

Nas sociedades brasileiras pré-coloniais imperava a divisão do trabalho pela condição sexual. Aos homens eram reservadas as tarefas que necessitavam de esforço intenso: como a caça; a pesca e os mutirões para o preparo do solo e para a construção

de habitações coletivas. As mulheres cuidavam da lavoura, da coleta de frutos, da confecção de artefatos e executavam as tarefas domésticas. A base da estrutura familiar destas comunidades era constituída por núcleos formados por homem, mulher, dois filhos no máximo e, eventualmente, cativos ou outros parentes. Os agregados elementares estavam ligados entre si por laços de parentesco e encontravam-se subordinados ao patriarca da residência: o morubixaba. As sociedades tupis-guaranis desenvolveram uma estrutura social pouco especializada em que existia um reduzido nível de diferenciação, baseadas pelo grau de parentesco e pelas potencialidades físicas de cada indivíduo. Algumas comunidades utilizavam como organização política o cacicado, regime aristocrático centralizador dos poderes militares e religiosos, os caciques eram escolhidos entre os membros do sexo masculino que apresentassem requisitos como: a valentia, a ponderação, a generosidade, a posse do dom da oratória, o grau de parentesco e aceitação favorável junto aos guerreiros da aldeia. As decisões e as deliberações eram repassadas através de um conselho, formado por membros da aristocracia tribal, aos demais indivíduos da aldeia e acatados por todos os seus componentes (COUTO, 1997).

A cultura indígena foi uma das bases para a construção da identidade brasileira, elaborada durante o período colonial, caracterizada pela dependência e pela valorização dos recursos naturais existentes no território. O respeito pela natureza e a capacidade de desenvolver um sistema produtivo sustentável, sem a utilização de técnicas de manejo do solo voltados para a produção em larga escala, não atendiam as necessidades dos colonizadores lusitanos que pretendia transformar a terra de Vera Cruz em um enorme celeiro de riquezas minerais e naturais para fortalecer o comércio português em todo o Mundo. Neste período, foram observados vários conflitos entre estas duas culturas na

tentativa de transformar a população indígena em mola propulsora desta revolução, porém, a resistência foi, por vezes, vigorosa, extensa e vencedora (BOMFIM, 1997).

5. A SOCIEDADE INDÍGENA DURANTE A COLONIZAÇÃO PORTUGUESA NO BRASIL

5.1. O descobrimento do Brasil

A Terra de Vera Cruz foi descoberta no dia 22 de abril de 1500, pela frota comandada pelo navegador português Pedro Álvares Cabral. Em uma das naus viajava Pero Vaz de Caminha, o autor da “Carta de Achamento do Brasil”. Esta singela obra é o único “documento coetâneo” registrando a chegada dos portugueses no Brasil. Com um estilo próprio, a carta é uma narrativa de nove dias, que descreve a experiência de ver, pela primeira vez, uma região estranha, habitada por uma gente tão diferente dos povos conhecidos europeus (FERREIRA, 2005).

“Eram pardos, todos nus, sem coisa alguma que lhes cobrisse suas vergonhas. Nas mãos traziam arcos com suas setas. Vinham todos rijamente sobre o batel; e Nicolau Coelho lhes fez sinal que pousassem os arcos. E eles pousaram.”

Pero Vaz de Caminha, 1500

A novidade que os habitantes da terra representaram para os olhos renascentistas do escrivão foi tanta que ele não se cansava em descrevê-los. O interesse no grupo humano é tão grande que a terra quase ficou indistinta. A terra aparece sempre descrita como fértil, formosa, copiosa, de climas brandos e de águas farta (BITTENCOURT, 1998).

O primeiro contato entre os portugueses e os indígenas foi realizados em pequenas embarcações, que possibilitavam a aproximação da tripulação com as terras do Novo Mundo. O grupo de ameríndios era formado de 18 a 20 indivíduos e a

comunicação entre as duas equipes foi dificultado pelo barulho ensurdecedor provocado pela rebentação, que impediu tentativas mais prolongadas de entendimento (COUTO, 1997).

“Mostraram-lhes um papagaio pardo que o Capitão traz consigo; tomaram-no logo na mão e acenaram para a terra, como quem diz que os havia ali. Mostraram-lhes um carneiro; não fizeram caso. Mostraram-lhes uma galinha; quase tiveram medo dela: não lhe queriam por a mão; e depois a tomaram como que espantados.

Deram-lhes ali de comer: pão e peixe cozido, confeites, farteis, mel e figos passados. Não quiseram comer quase nada daquilo; e, se alguma coisa provaram, logo a lançavam fora. Trouxeram-lhes vinho numa taça; mal lhe puseram a boca; não gostaram nada, nem quiseram mais. Trouxeram-lhes água em unia albarrada. Não beberam. Mal a tomaram na boca que lavaram, e logo a lançaram fora.”

Pero Vaz de Caminha, 1500

Os primeiros índios do Brasil viviam em regime de comunidade. Os ensinamentos, as práticas, as histórias, as técnicas culinárias e as suas tecnologias voltadas aos alimentos eram transmitidas de geração para geração, por via oral (OLIVEIRA, 1990).

Os chefes das tribos eram os mais velhos e eram eles que resolviam problemas como doenças, desavenças na família, onde plantar, quando colher e como caçar. Cada tribo tinha seus próprios costumes seu jeito de viver, de morrer, de construir a aldeia e de se alimentar. A terra não era de um só e sim de todos que nela viviam, não havia demarcações nem comércio (BELLUZO, 1998).

“ Eles não lavram, nem criam. Não há aqui boi, nem vaca, nem cabra, nem ovelha, nem galinha, nem qualquer outra alimária, que costumada seja ao viver dos homens. Nem comem senão desse inhame, que aqui há muito, e dessa semente e frutos, que a terra e as árvores de si lançam. E com isto andam tais e tão rijos e tão nédios que somos nós tanto, com quanto trigo e legumes comemos.”

Pero Vaz de Caminha, 1500.

5.2. O choque cultural (descoberta da cultura indígena)

Os primeiros portugueses que chegaram ao Brasil, após a descoberta, mantiveram um contato amistoso com os índios, pois precisavam deles para trabalhar na extração do pau-brasil e para defender o litoral dos contrabandistas, principalmente franceses. Mas, com o aumento do número de portugueses, as relações do branco com o índio foram se tornando críticas, os índios reagiram porque os forasteiros roubavam-lhes as terras, roubavam-lhes os alimentos, atacavam suas mulheres, tiravam-lhes a liberdade e transmitiam-lhes doenças, algumas vezes causando a morte de todos os habitantes de uma aldeia (BOMFIM, 1997).

Segundo Ribeiro (1983), a visão que o europeu tinha a respeito dos índios era eurocêntrica. Os portugueses achavam-se superiores aos indígenas e, portanto, deveriam dominá-los e colocá-los ao seu serviço. A cultura indígena era considerada pelo europeu como sendo inferior e grosseira. Dentro desta visão, foram perdidas várias tecnologias utilizadas por estas etnias na conservação, preparo e obtenção do alimento, sendo suplantadas por costumes europeus, que foram adaptados aos alimentos encontrados no “Novo Mundo” e à realidade vigente.

Apesar da resistência, milhares de índios foram escravizados no período colonial pelos portugueses, que usavam armas de fogo para dominar as populações indígenas. Nessa época, os portugueses escravizaram os índios para forçá-los a trabalhar na lavoura canavieira e na coleta de cacau nativo, baunilha, guaraná, pimenta, cravo, castanha-do-pará e entre outras atividades (RIBEIRO, 1983).

Segundo Jean de Léry, missionário calvinista enviado ao Brasil em 1556, os guerreiros Tupinambás utilizavam a prática do canibalismo como um instrumento de defesa contra a escravidão e os maus tratos dispensados pelos estrangeiros. A antropofagia era praticada, porque acreditavam que ao comerem carne humana do inimigo estariam incorporando a sabedoria, a valentia, e o conhecimento do opositor. Os portugueses eram vistos como inimigos e, portanto, quando capturados eram oferecidos em rituais. O esquartejamento começava com um golpe certo na cabeça do prisioneiro, posteriormente os homens eram responsáveis por cortar as partes do corpo, fracionando a vítima. As mulheres eram responsáveis por cozinhar ou assar as partes e distribuí-las. Aos homens cabiam as pernas e os braços, que eram assados, o interior do corpo se destinava às mulheres e crianças, que se alimentavam de um mingau de tripas misturado com mandioca.

Levando em consideração que o conceito de tecnologia é um conjunto complexo de técnicas, artes e ofícios capazes de modificar e ou transformar o ambiente natural, social e humano, em novas realidades construídas artificialmente, as populações indígenas brasileiras no período colonial já se utilizavam de várias tecnologias alimentares voltadas à obtenção de farinha da mandioca (processamento da mandioca), cocção do alimento in natura (grelhar, assar e cozimento), desidratação para fins de armazenamento (secagem natural), a conservação de alimentos pelo método da

defumação (moqueagem) e pela salga de determinados alimentos com o intuito de transportá-los por longas distâncias (PINTO, 1987).

Durante o processo de colonização, foi observado um grande intercâmbio cultural entre as várias raças que compunham a população brasileira, com a troca de várias tecnologias e a incorporação de novas técnicas para o armazenamento, conservação e elaboração de novos alimentos por parte das etnias indígenas sobreviventes. Para o Novo Mundo, os portugueses trouxeram novas fontes de proteína como: a galinha, o carneiro, o gado bovino, o pato, porcos e gansos (MELLO, 2002).

Como o trigo europeu não se adaptou as condições climáticas do Brasil, a utilização da mandioca continuava sendo a principal fonte de nutrientes desta população, que obtinha a farinha, a tapioca, o beiju e bebidas alcoólicas desta planta arbustiva, pertencente à família das Euforbiáceas. Comia-se mandioca na forma de farinha pura, misturada com carne, frutas e vegetais. A raiz também servia de alimento, assada ou cozida. O plantio e a sofisticada técnica de preparo da mandioca, para que se elimine o ácido cianídrico, venenoso, teria sido apresentada pelos índios Aruaques aos Tupis (VAN VALTHEN, 1995).

Antes de Cabral, a carne vinha da caça que era consumida in natura ou assada. Os relatos dos viajantes do século XIV costumavam descrever o moquém, mecanismo usado para conservar a carne (RIBEIRO, 1983).

“ Os selvagens a preparam a sua moda, moqueando-a, os americanos enterram profundamente no chão quatro forquilhas de pau, enquadradas à distância de três pés e à altura de dois pés e meio; sobre elas assentam varas com uma polegada ou dois dedos de distancia uma da outra, formando uma grelha de madeira”

5.3. As lutas indígenas (retração da cultura indígena)

As sociedades indígenas não se encontravam em estado de total isolamento. Isso significa dizer que, antes de manter relações com os europeus, elas sempre mantiveram relações entre si. Em várias regiões, e de diversas maneiras, povos diferentes se inter-relacionavam por meio de guerras, da troca de objetos, de casamentos, de convites para festas e rituais (OLIVEIRA, 1990).

Os Jesuítas chegaram ao Brasil em 1549, na expedição de Tomé de Souza, tendo como Superior o Pe. Manuel da Nóbrega. Desembarcaram na Bahia, onde ajudaram na fundação da cidade de Salvador. Em 1553 chegou ao Brasil o Pe. José de Anchieta, fundador do Colégio Jesuíta na região indígena de Piratininga, posteriormente chamada de São Paulo. A função da Companhia de Jesus no Brasil era catequizar a população nativa e instituir o cristianismo nesta colônia. As primeiras visitas jesuítas para converter os índios foram chamadas de Missões, que promoveram a perda da identidade cultural de vários indígenas brasileiros, que não se viam mais como índios e, por conseguinte, não eram europeus (SANADA, 1999).

Em 1567 foram fundados as Reduções, locais construídos pelos padres Jesuítas com o apoio do governo português com o intuito de controlar, catequizar e proteger os índios da ação dos “homens brancos”. Os índios das reduções atraíam a cobiça e a ganância dos que vinham em busca de escravos. Para se proteger os jesuítas e os índios abandonaram essas regiões e foram em direção ao sul do território brasileiro (FLORES, 1997).

As Entradas e Bandeiras eram expedições que tinham o objetivo de capturar os índios, procurar pedras e metais preciosos no interior do Brasil. Estes aventureiros chamados de Bandeirantes foram responsáveis pela expansão do território brasileiro, desbravando os sertões além do Tratado de Tordesilhas. Por outro lado, agiram de forma violenta na caça as nações indígenas promovendo o desaparecimento de várias etnias, tais como: Tupinambá, Aimoré, Bororó, Caeté, Carijó, Tamoio e Goitacá (PINTO,1987).

6. A ETNIA XAVANTE

6.1. O índio brasileiro

Segundo dados da Fundação Nacional do Índio - FUNAI (2006), existem apenas 400 mil índios ocupando o território brasileiro (0,4% da população nacional), principalmente em reservas indígenas demarcadas e protegidas pelo governo. São cerca de 200 etnias indígenas e 170 línguas. Porém, muitas delas não vivem mais como antes da chegada dos portugueses, o contato com o homem branco fez com que muitas tribos perdessem sua identidade cultural.

A alimentação básica dos índios, de maneira geral, constitui-se de peixes cozidos ou assados e de beijus feitos de mandioca ou mingau de mandioca. Os peixes são obtidos através de pescarias individuais ou coletivas. Os índios não têm condições de conservar grande quantidade de carne por muito tempo, daí as pescarias serem realizadas quase diariamente (SILVERWOOD-COPE, 1990).

Segundo Van Velthen (1995), as populações indígenas classificam os animais em predadores e não-predadores. Os predadores são evitados nas caçadas e não servem como alimento, apenas como matéria-prima, que são usados na confecção de adornos. Os não-predadores representam os seres do ecossistema da região que não oferecem perigo e que são fonte de proteína e gordura satura. Os animais comestíveis são designados em “carne dura”, como a anta, porco silvestre, a paca e a capivara. Os animais de “carne mole”, como o tucunaré, pacu, as larvas de besouro, as formigas, as abelhas e demais peixes e insetos são muito apreciados e podem ser ingeridos crus.

Os indígenas brasileiros dominam a técnica da obtenção do sal vegetal, substância utilizada na culinária de várias tribos. Existem nas florestas alguns aguapés,

originários de corredeiras e cachoeiras, que possuem alto teor de cloreto de potássio em suas raízes. Após serem queimadas, as cinzas destas raízes são filtradas em cestos de palha e retidas em chumaços de algodão, até a obtenção de uma massa escura. Devido ao alto teor de cloreto de potássio, o sal vegetal provoca um forte ardor na mucosa labial, motivo da sua baixa utilização pelas populações indígenas (OLIVEIRA, 1990).

A mandioca é o alimento de toda hora, pois os índios não estabelecem horários fixos para a realização de suas refeições, eles comem quando sentem fome. Pesquisas realizadas em povos do Xingu mostram que a média de consumo por indivíduo é de 500 a 600 gramas diárias de beiju. Eles o ingerem sozinho ou recheando-o com peixe cozido. O beiju é utilizado como presente de boas vindas aos visitantes das tribos, como um instrumento social que representa a cordialidade entre as várias nações. Os beijus são armazenados em esteiras, acopladas a um jirau e podem ser conservados por até dez dias nestas condições (VAN VELTHEN, 1995).

6.2. Perfil epidemiológico da população indígena no Brasil

A anemia é um problema nutricional importante nas populações indígenas afetando crianças e mulheres em idade reprodutiva. Além da ingestão insuficiente do nutriente ferro, a ocorrência desta enfermidade nas aldeias também deve estar associada à presença de parasitoses endêmicas, como a ancilostomose e a malária. Entre as carências nutricionais mais freqüentes relacionados às tribos ameríndias brasileiras a ocorrência da desnutrição energético-protéica crônica e seus efeitos sobre o crescimento físico, tem sido apontado como o principal problema, sendo foco de inúmeros estudos que objetivam a sua erradicação. Ainda que não sejam disponíveis dados epidemiológicos minimamente confiáveis para caracterizar a ocorrência e a distribuição de obesidade nas populações indígenas no Brasil de forma satisfatória, observa-se uma

rápida emergência da doença em diferentes grupos, como os Xavantes e Boróro em Mato Grosso, devido ao alto consumo de alimentos ricos em carboidratos complexos (SANTOS, 2001).

A etnia Xavante durante a década de 70 participou do Projeto Arroz da FUNAI, que tinha o objetivo de reduzir a fome em populações indígenas no Brasil. Este Projeto mudou os hábitos alimentares desta população, transformando o arroz no alimento mais consumido nas aldeias xavantinas (CAMPOS, 2004).

O consumo do amido em excesso, aliado ao uso do açúcar obtido após o contato com a cultura branca, propicia o aparecimento de casos de índios com doenças crônicas não transmissíveis como a diabetes mellitus, e queda na resistência imunológica, causando um aumento nas taxas de mortalidade e morbidade. Casos de diabetes entre índios é, alias, um dos sinais do impacto da aculturação, pois em comunidades onde os hábitos alimentares tradicionais são preservados esta enfermidade é rara (FREITAS, 2004).

Segundo Langdon (2006), tem sido observado um alto consumo de bebidas destiladas nas comunidades indígenas. “Atualmente, a cachaça tem acompanhado quase todas as atividades ritualísticas, fazendo a celebração parecer uma grande bebedeira”. O desvirtuamento dos rituais tem sido identificado em todas as sociedades indígenas brasileiras, com o alto consumo de bebidas destiladas e com o aparecimento de inúmeros casos de alcoolismo, este fato deve ao livre acesso das bebidas nas aldeias e pela não valorização das tradições indígenas pelas parcelas mais jovens das comunidades indígenas.

6.3. O Índio Xavante

Os índios Xavantes pertencem ao tronco lingüístico Macro-jê e foram contatados pela primeira vez em 1940. O nome Xavante foi dado pelos portugueses, mas não se sabe a origem do mesmo, pois difere em muito do nome que este povo tradicionalmente se reconhece, se autodenominando AÚWE, cujo significado é: gente de verdade. Também são conhecidos como Awen, Akwe ou Akwen. São índios guerreiros que resistiram bravamente à ocupação de seu território pelos colonizadores e aventureiros. São originários do Planalto Central brasileiro e migraram para o Estado do Mato Grosso, no século XIX, fugindo dos “aldeamentos de colonização” no interior do Estado de Goiás. Atualmente, estão distribuídos em sete áreas indígenas, localizadas entre os rios das Mortes e Batovi, a leste de Mato Grosso, e estima-se uma população de 10000 indivíduos (FUNAI, 2000).

As etnias indígenas localizadas no Centro Oeste brasileiro eram vista como populações muito primitivas, desprovidas de organização social e política devido às barreiras naturais existentes na região. Entretanto, os Jê deixaram de ser vistos como caçadores nômades para serem descritos como praticantes de uma sofisticada economia bimodal, que combina períodos de dispersão com outros de agregação em grandes aldeias, estruturadas internamente por um conjunto de eventos cerimoniais, por grupos etários bem definidos e por edificações especializadas. Essa estrutura não apenas permite a reunião de uma população numerosa em um mesmo local, como torna viável a operacionalidade de todos os eventos e encontros planejados por estas etnias (FAUSTO, 2000).

6.3.1 A Aldeia

A aldeia é o lugar onde os índios moram. Cultivam a roça para obter seu alimento, celebram festas, e principalmente, praticam a convivência com a família. É neste ambiente peculiar, onde ocorrem as discussões e as soluções para os problemas tribais. As residências são modestas e coletivas (duas ou três famílias), edificadas em forma de círculo, dispostas à volta de uma praça central ou terreiro (COUTO, 1997).

Segundo Acary de Passos Oliveira (1990), as habitações representam à maneira de viver e de pensar dos povos indígenas, ficando claro na forma como suas casas são dispostas. Os Xavantes fazem suas aldeias em forma de ferradura, aumentando assim, a sua inter-relação com o ambiente em que vivem. Os índios Xavantes são exímios caçadores e pescadores, devido à grande biodiversidade encontrada no Pantanal. Entretanto, nem todas as casas são construídas para a moradia indígena, existem casas onde são realizadas reuniões durante a noite (chamadas de warã), compostas apenas por homens, onde são expostos os problemas e tomadas às soluções. Ao chegar à sua residência, cada participante da reunião conta para sua esposa as decisões tomadas. E durante o dia, as mulheres da aldeia se reúnem para ratificar ou não às decisões tomadas. Havendo controvérsias as decisões deverão ser novamente discutidas. A escolha do local para a construção da aldeia é motivo de grande cuidado para todos, pois existem algumas condições fundamentais para serem observadas, tais como: que ao desmatar o local, ocorra o menor impacto ambiental possível (clareiras pré-existentes na mata); que seja próximo a um curso de rios e/ou riachos e que a localização seja afastada de ambientes onde existam formigas das espécies *Atta* e *Acromyrmex* (saúva), perigosas para a lavoura e para as crianças.

6.3.2. Divisão do Trabalho

A caça e a pesca de forma primitiva pertencem ao domínio do homem, e a roça ao da mulher. Os homens limpam (a capina praticamente não existe) e queimam (coivara) as roças e podem ajudar na plantação. Se o homem não está caçando ou pescando, é encontrado quase sempre nas casas de reunião (OLIVEIRA, 1990).

As mulheres diariamente vão à roça para plantar, para colher e para carregar os produtos para a aldeia e dedicam muito pouco tempo às cerimônias ou as atividades sociais organizadas. As crianças estão constantemente coletando frutos e caçando pequenos pássaros e animais, quando já têm idade suficiente acompanham as mães nas roças, carregando os produtos e lenha em pequenas cestas penduradas nas costas e presas na cabeça com uma tira. Os adolescentes perambulam livremente, de acordo com a sua vontade e raramente acompanham seus pais, preferem permanecer perto da aldeia. Os guerreiros jovens, que não possuem obrigações, nem com a própria família e nem com as esposas, vagueiam pela aldeia, fazem jogos, ou andam sem rumo pela floresta, raramente caçam, pescam ou colhem. A função destes indivíduos é participar de danças, celebrações e rituais característicos de cada etnia (ATUALIDADES INDÍGENAS, 1979).

6.3.3. Alimentação

Os Xavantes são tradicionalmente caçadores/coletores com uma agricultura e pesca incipiente, apenas de apoio, onde o forte sempre foi à caça, podendo ser coletiva ou individual, utilizando a técnica conhecida como círculo de fogo, que de modo simplificado, se faz através da colocação de fogo primeiramente em uma pequena área no meio da vegetação e posteriormente na vegetação ao redor, fazendo com que os

animais corram para a região central, já queimada, onde os índios estão esperando para abater os animais (FREITAS, 2004).

Cada membro do grupo, ao sair em busca do alimento para a sua família, lança mão de sua canoa, levando consigo os instrumentos básicos para executar sua tarefa: o arco, a flecha e o arpão. Nesta ocasião, sempre está em sua companhia um de seus filhos, que deverá ficar atento aos movimentos do pai, pois este é um momento de aprendizado para a criança xavante. Outra função da criança é a condução da embarcação, seguindo sempre as indicações do pai, localizado na proa. Toda esta técnica é feita em um absoluto silêncio, através de mímicas, para não assustar a futura refeição (OLIVEIRA, 1990).

Envenenar a água para apanhar peixes ainda é comum, mas vem sendo menos utilizado devido a sua pouca praticidade. O veneno utilizado nas pescarias é retirado de uma espécie de cipó, chamado de Timbó. Para que o veneno tenha o efeito desejado e necessário construir uma barragem pequena no curso do rio e introduzir o sumo deste vegetal. Posteriormente, os peixes começam a boiar na superfície e podem ser apanhados e acondicionados nas canoas (GREGÓRIO, 1980).

A coleta é extremamente diversificada uma vez que compreende elementos da fauna e flora regionais: mel, larvas de insetos, frutos, tubérculos, raízes, folhas e ovos de tracajás. Os Xavantes distinguem através de algumas características físicas algumas espécies de mandioca: doce (macaxeira) e amarga (brava). A farinha de mandioca torrada pode ser guardada por muito tempo e é transportada pelos homens em longas caçadas, e pelas mulheres, quando estas saem para a colheita. A banana que não necessita de muitos cuidados de cultivo, são geralmente assadas ou comidas cruas (mesmo quando verdes). O mel é colhido por homens e meninos, nunca pelas mulheres,

e grande parte dele se consome no próprio local de colheita. Os Xavantes apreciam tanto esse alimento, que comem as abelhas adultas, larvas, pupas e cera, especialmente na época de seca. As formigas tanajuras são fritas no próprio suco, e a parte mais apreciada pelos índios é o abdome deste inseto (ATUALIDADES INDÍGENAS, 1979).

As primeiras colheitas começam em novembro: mandioca, abóbora, milho e feijão. Mandioca, inhame e batata-doce são colhidos dentro de cinco anos após o plantio e as bananeiras produzem de oito a dez anos. As roças são abandonadas após três anos, mas o fato não se deve apenas ao desgaste do solo, como se supunha, torna-se mais fácil limpar o solo de uma nova roça do que capinar a erva daninha da roça antiga. Além disso, este processo evita uma série de problemas relacionado com o aparecimento de pragas e de fungos no solo das áreas de plantio, tornando o ambiente mais saudável e produtivo. Os Xavantes desenvolveram o plantio do amendoim (mandubim), leguminosa rica em gorduras mono-insaturadas, tornando-se um alimento muito energético e rico em proteínas vegetais que ameniza as carências protéicas e equilibra uma alimentação rica em carboidratos complexos (COUTO, 1997).

Nas tribos xavantinas existem dois tipos de fogo, mas todos são de responsabilidade da mulher indígena, caracterizados pela sua localização espacial e pela sua importância na dinâmica social de cada aldeia. O primeiro tipo é denominado de “fogo da casa”, de uso estritamente doméstico e reservado aos familiares de cada residência, usado para o preparo e defumação dos alimentos de cada família e para o aquecimento das “ocas”. O fogo comunitário é usado como um instrumento agregador dos homens da aldeia, em torno do qual eles se aquecem, discutem e tomam decisões (VAN VELTHEN, 1995).

A massa da mandioca permite confeccionar os diferentes tipos de beiju e ainda presta-se para a produção de farinha que é confeccionada no mesmo torrador e remexida com a espátula, sendo realizada apenas pelas mulheres da tribo. A farinha de mandioca torrada tem pequena importância na dieta do índio brasileiro, quando comparado aos outros subprodutos da mandioca. Com o objetivo de tornar comestível a raiz da mandioca amarga, rica em amido e sais minerais, os índios Xavantes processam o tubérculo em um complexo tratamento destinado à eliminação do ácido cianídrico. O vegetal é submetido a um processo de maceração com água ou descascado, ralado e lavado até ser reduzido a uma massa úmida. A polpa é seguidamente espremida e amassada, para depois ser assada em grandes recipientes de barro para a obtenção do beiju (COUTO, 1997).

6.3.4. As Bebidas

A mandioca brava não produz apenas o beiju e a farinha torrada, mas outros alimentos e bebidas fermentadas, muito apreciadas pelas populações indígenas. A principal bebida fermentada advinda da mandioca é a cachiri, confeccionada de espécies de mandioca com maior teor de água. Os índios não associam a ingestão deste “vinho da mandioca” com outros alimentos, sendo considerado a cachiri como uma refeição, normalmente sendo usado em eventos especiais e em rituais (PINTO, 1987).

Vale ressaltar a importância do caju na alimentação indígena, principalmente, na elaboração de bebidas fermentadas como a cajuína. A cabaça é colhida nas selvas nativas, com a finalidade de servir como reservatório para a água e para outras bebidas alcoólicas produzidas pelas tribos, a fabricação da cajuína é função exclusiva das mulheres indígenas (FERREIRA, 2005).

As bebidas fermentadas desempenham um importante papel no padrão de vida indígena, sobretudo como fornecedor de vitaminas, compensando parcialmente as deficiências da dieta alimentar. Os Xavantes utilizam estas bebidas em rituais sagrados e em celebrações tribais (COUTO, 1997).

6.3.5. Os Rituais

Dentro da cultura Xavante existem vários rituais de iniciação dos jovens na vida adulta, dentre eles, o Oió é o primeiro processo de inserção do adolescente na tradição. Este ritual é caracterizado por uma luta entre os meninos da tribo, que objetiva avaliar a sua resistência à dor. Neste embate é utilizada uma planta do brejo chamada de Oi, que possui fibras resistentes e é amarrada em uma borduna para servir de instrumento de luta, os golpes deferidos neste combate são analisados pelos adultos e o desempenho de cada adolescente indicará se este membro será um bom caçador (SANADA, 1999)

A caça é muito importante para o povo Xavante porque a sobrevivência e os rituais de casamento dependem desta atividade. Os futuros genros xavantinos caçam a anta, o veado, o caitetu e outros animais, usando armadilhas, arco, flecha e borduna. O resultado desta jornada é oferecido ao futuro sogro, quando aceito, as carnes são distribuídas pelos membros da família da noiva. O produto da caça e a coragem do caçador são considerados como um dote, sendo um símbolo de aproximação entre as duas famílias. Após o ritual de casamento o esposo vai se mudando aos poucos para a casa dos pais da esposa, ficando responsável por suprir as necessidades desta nova família (AQUINO, 2000)

6.3.6. Os Utensílios

Aproveitando os recursos vegetais disponíveis no Pantanal os Xavantes produzem uma significativa gama de utensílios utilizados nas técnicas de preparo e conservação de alimentos e bebidas. A mata tropical fornece folhas, frutos, fibras e entrecascas de diversas árvores, sobretudo de palmeiras, como a piaçaba (*Attalea funifera*), o Jupati (*Raphia vinifera*), o Miriti (*Mauritia setigera*), a Arumã (*Ischnosiphon ovatus*), a Inajá (*Maximiliana regia*), a Jacitara (*Desmoncus*), que são utilizadas como matéria-prima na confecção de cordas, fios, peneiras, abanos de fogo, esteiras, cestos, gaiolas e armadilhas de pesca (OLIVEIRA, 1990).

Os frutos da Purunga são colhidos nas matas e depois de secos são processados e chamados de cabaças, utensílio utilizado como reservatório para água e para as bebidas indígenas. A cuia é feita do mesmo material e é utilizado como utensílio para acondicionar alimentos e bebidas (COUTO, 1997).

O barro é cozido em altas temperaturas para a fabricação de utensílios específicos para a cocção e torragem da massa da mandioca. Estes utensílios possuem uma forma circular e são estruturas grandes, necessárias para a fabricação da farinha de mandioca e do beiju (VAN VELTHEN, 1995).

As árvores frondosas são utilizadas na confecção do pilão, equipamento utilizado na maceração da mandioca ou de carnes desidratadas. Utensílio muito utilizado no processo de moqueamento de carnes e no processo de obtenção da paçoca (OLIVEIRA, 1990)

7. AS TECNOLOGIAS ALIMENTARES PRIMITIVAS XAVANTINAS.

7.1. Conservação pelo controle da umidade (secagem natural)

7.1.1. Conceito tecnológico

A preservação de alimentos por secagem é uma prática muito utilizada pelas populações indígenas brasileiras, pois a maioria dos alimentos contém suficiente umidade para permitir a ação de suas próprias enzimas e de microrganismos, sendo necessário à remoção de água para a preservação do alimento. A secagem natural por exposição do alimento à luz solar produz um material bastante concentrado e de boa qualidade, porém, para grandes quantidades de alimentos, tal tratamento é pouco eficaz, pois depende de fatores que são incontroláveis e imprevisíveis, tais como clima, insetos e roedores (CAMARGO, 1989).

Nas populações xavantinas o processo de secagem natural é utilizado para a conservação de frutas nativas do cerrado, conferindo ao produto uma melhor coloração, uma vez que permite a continuidade do processo de maturação por algum tempo. O objetivo principal da secagem é prolongar a vida útil dos alimentos, o que é explicado pela redução da Atividade de água (Aa), que impede o crescimento microbiano e detém a maioria das reações químicas e enzimáticas deteriorantes. A formação de uma camada dura poderá acontecer quando a temperatura do ar é alta e sua umidade relativa baixa. Com isso, a velocidade de evaporação da umidade que está na superfície da fruta é maior do que a difusão do líquido no interior do alimento, formando uma camada endurecida que não é desejável. Neste processo tecnológico, a umidade da fruta fresca baixará de 90% para 20 a 25% na fruta seca (GAVA, 1984).

7.1.2. Matéria-prima

As frutas nativas ocupam lugar de destaque no ecossistema do cerrado, pois possuem sabores distintos e elevados teores de açúcares, proteínas, vitaminas e sais minerais. A Mangaba (*hancornia speciosa*) só deve ser consumida quando madura, antes disso, pode até mesmo causar problemas de saúde para quem consumir. Os frutos da mangabeira apresentam alto teor de ácido ascórbico e de compostos fenólicos, sendo aconselhável o consumo da fruta desidratada. A amêndoa do Baru (*dypterix alata vog*) pode ser consumida crua, seca ou torrada, sua polpa possui alto teor de carboidratos e é rica em potássio, cobre e ferro. O Araticum (*annona crassiflora mart*) possui aroma forte e alto teor de carboidratos, na medicina indígena as suas folhas secas servem como remédio anti-diarréico. O Buriti (*mauritia vinifera mart*) é uma palmeira hermafrodita que produz frutos oleaginosos, que podem ser consumidos quando desidratados (MELO, 2007)

7.1.3. Metodologia

As esteiras confeccionadas pelas índias xavantinas são os principais utensílios utilizados no processo de secagem, as frutas são espalhadas nestes objetos e ficam expostas ao sol no centro da aldeia. As mulheres são responsáveis pelo controle desta técnica e pela colheita das frutas, este processo pode durar de 2 a 12 dias dependendo dos fatores climáticos e da espécie de fruto (OLIVEIRA, 1990).

O alimento seco perde um certo conteúdo de umidade e por isso haverá um aumento na concentração dos nutrientes por unidade de peso, comparado com o produto fresco. O escurecimento é um problema comum e poderá ser ocasionado por enzimas ou ser um efeito químico, desencadeando a formação de pigmentos escuros (GAVA, 1984).

7.1.4. Utilização

A secagem natural é um processo tecnológico muito difundido entre os Xavantes na elaboração de substâncias medicinais e para a conservação de frutas utilizadas como alimento nas caçadas. Com a incorporação da cultura do arroz nas tribos xavantes, na década de 70 pela FUNAI, este processo de conservação tem sido cada vez menos usado, devido à baixa ingestão de frutas nativas apresentada por esta etnia atualmente (COUTO, 1997).

7.2. Defumação (moqueagem)

7.2.1. Conceito tecnológico

A defumação é utilizada nas aldeias xavantes apenas como um processo de conservação do alimento, as contribuições desta técnica na melhoria do sabor e do aroma não são exploradas por esta etnia. A fumaça inibe o crescimento microbiano e retarda a oxidação das gorduras presentes nas carnes, a sua ação bactericida deve-se aos aldeídos fórmicos presentes nas madeiras utilizadas nesta técnica rudimentar. A defumação e o aquecimento, os quais geralmente ocorrem juntos, estão envolvidos no processo de cor do alimento, resultado direto da decomposição do alcatrão sobre a superfície da carne. A remoção de umidade da superfície do produto durante o processo de defumação, também retarda e reduz o crescimento microbiano (GAVA, 1984).

Os componentes carboxílicos são os principais compostos da fumaça e são responsáveis pelo escurecimento dos produtos que sofrem o processo de defumação. A composição da fumaça é dependente do tipo de madeira, da temperatura desenvolvida e da circulação de ar. A fumaça no ponto de geração existe no estado gasoso e rapidamente, é separada em fase de vapor e fase sólida. A fase de vapor contém

componentes voláteis e é largamente responsável pela característica de flavor e aroma da defumação. Na fase sólida ocorre a maior incidência de substâncias indesejáveis, como o alcatrão e hidrocarbonetos policíclicos, substâncias com alto poder carcinogênico (LOPES, 2006).

7.2.2. Matéria-prima

O cerrado é uma região característica da parte central do Brasil, ocupa cerca de 20% do território nacional, um total de 2.000.000 de Km². A vegetação de cerrado, como o nome indica, exibe árvores de médio porte, retorcidas, de folhas ásperas e casca grossa e rugosa. Normalmente não formam grupos compactos, e sim entremeados de vegetação baixa como grama e arbustos. A causa do surgimento deste tipo de vegetação é explicada por vários motivos, que vão desde a pobreza do solo, normalmente muito ácidos, passando pela irregularidade das chuvas, com longos períodos de seca, até a frequência de queimadas. A matéria-prima para a formação da fumaça no processo de defumação xavantino são as árvores nativas da região, tais como: a Lixeira (curatella americana), Tapiriri (tapirira guianensis), Mutamba (guazuna ulmifolia) e etc... (MELO, 2007).

7.2.3. Metodologia

O processo de defumação xavantino inicia-se com o preparo da matéria-prima, as carnes são fracionadas em grandes postas sendo agrupadas em uma espécie de grelha, o corte da carne aumenta a superfície de contato do produto com a fumaça. Esta estrutura é armada sobre 04 madeiras enterradas no solo, formando uma forquilha, com aproximadamente 1 metro de altura. São dispostos vários feixes de madeira na parte inferior desta estrutura onde será gerada a fumaça de defumação. O tempo de duração

deste processo depende das condições climáticas, do tipo de madeira utilizada na produção da fumaça e das espécies de carnes a serem processadas (FUNAI, 1975).

7.2.4 Utilização

Os Xavantes são naturalmente caçadores, com uma agricultura e com a pesca pouco desenvolvidas, o produto da caça representa grande parte do suprimento necessário para atender as necessidades da tribo. Porém, com a diminuição das terras, com a incorporação de novos hábitos alimentares, com a aquisição de eletrodomésticos pelas tribos (geladeira e freezers) e com a baixa oferta de animais nas regiões indígenas, fruto do desmatamentos e das queimadas constantes, o índio Xavante tem utilizado cada vez menos o moqueamento, sendo mais prático a utilização do processo de resfriamento e de outros processos de conservação mais elaborados como o congelamento, para armazenar os produtos protéicos ingeridos pela etnia (FREITAS, 2004).

7.3. Processamento primitivo da mandioca

7.3.1. Conceito tecnológico

A Mandioca (*manihot esculenta*) é uma raiz da família das Euphorbiaceae originária dos Andes Peruano. Existem diversas espécies da planta, que se dividem em mandioca doce (macaxeira) e mandioca brava. A mandioca brava possui alto teor de ácido cianídrico, substância tóxica, que pode provocar náuseas, vômitos, sonolência e levar ao óbito. A macaxeira possui um menor teor de glicosídeos cianogênicos que a mandioca brava, podendo ser eliminada do alimento quando submetido ao sol ou a altas temperaturas. Do processamento da mandioca são obtidos a farinha, a goma e o polvilho, produtos muito utilizados na alimentação indígena (CAMARGO, 1989).

7.3.2. Matéria-prima

Segundo a cultura xavantina, a mandioca surgiu do desejo de um casal de ter uma filha. Quando a menina nasceu, deram-lhe o nome de Mandi, que significa “branca”. Um dia, ela ficou muito doente e morreu, apesar de tentarem tudo para salvá-la. Seus pais resolveram enterrá-la no centro de uma oca para que pudessem estar sempre perto de seu corpo. Choraram tanto sobre o túmulo da menina que nasceu ali uma planta. Sua raiz era clara como a pele da Mandi, então eles batizaram a planta de mandioca (OLIVEIRA, 1990)

7.3.3. Metodologia

Os Xavantes desenterram as raízes de mandioca brava, em seguida descascam, deixando de molho por 1 ou 2 horas em seus tachos de cerâmica. Ralam o produto para fazer a massa no interior de suas casas, torcem a massa em panos grossos durante 1 ou 2 dias em local aberto (goma). Deixam a massa resultante durante 1 hora no sol e levam-na para o aquecimento em tachos no fogo para a obtenção farinha. O polvilho é obtido do líquido que sai pelo pano grosso quando espremem a massa ralada, sendo posteriormente submetido à decantação e evaporação. O beiju xavantino é feito da massa da mandioca ralada e do polvilho (CAMPOS, 2004).

7.3.4 Utilização

Segundo Campos (2004), o processamento da mandioca é pouco realizado nas comunidades xavantinas, devido ao consumo excessivo de carboidratos complexos provenientes de outras fontes (arroz e abóbora), hábito largamente observado após a introdução do cultivo do arroz nas aldeias xavantes na década de 70.

7.4. Bebidas fermentadas

7.4.1. Conceito tecnológico

No processo de fermentação alcoólica de açúcares, os principais produtos resultantes deste processo são o álcool etílico e o gás carbônico. Entretanto a molécula da glicose passa em processo anaeróbico por várias etapas intermediárias até ser transformada em etanol e gás carbônico, nestas etapas são formados o aroma e o sabor das bebidas fermentadas. Portanto, a quantidade de etanol vai variar conforme a quantidade de açúcares presentes no mosto da bebida, pela temperatura do processo, pela aeração disponível e pelo valor nutritivo da matéria-prima (AQUARONE, 1983).

7.4.2. Matéria-prima

As frutas nativas do cerrado são a principal matéria-prima para a elaboração das bebidas fermentadas xavantinas, estes produtos possuem alto teor de açúcares e são facilmente encontrados na região. A Cagaita (*eugenia dysenterica*) apesar de seu sabor agradável e de sua natureza refrescante, os povos indígenas sabem que a fruta deve ser consumida com moderação, devido ao seu efeito laxativo. O Pequi (*caryocar brasiliense camb*) é uma fruta muito encontrada nos arredores das aldeias xavantinas, é considerada uma excelente fonte de vitaminas (vitamina A, vitamina C, tiamina, riboflavina e niacina) e possui alto valor calórico (MELO, 2007).

7.4.3. Metodologia

As frutas são maceradas em um pilão ou são mascadas por índias, o resultado deste processo será depositado em uma cabaça. O processo fermentativo dura vários dias, gerando uma bebida ácida, nutritiva e de baixo poder inebriante (FUNAI, 1979).

7.4.4 Utilização

O processo de fermentação xavantino para elaboração de bebidas tem sido pouco utilizado, devido ao alto consumo de bebidas destiladas observado nas aldeias xavantes e pela sua pouca praticidade. A cachaça possui alto teor alcoólico quando comparado às bebidas fermentadas indígenas e a sua obtenção é de baixo custo e muito prática (LANGDON, 2006).

8. CONCLUSÃO

Os índios da etnia Xavante entendem o alimento como uma fonte de energia corporal e espiritual, portanto, durante o seu processo evolutivo não desenvolveram técnicas que aprimorassem o sabor e aromas de suas refeições, concentrando sua criatividade em processos tecnológicos que fossem voltados apenas à conservação (secagem natural e moqueamento), ao aumento da disponibilidade de nutrientes (processamento da mandioca) e na elaboração de veículos que permitissem o contato desta etnia com suas entidades espirituais (bebidas fermentadas).

Dentro desta perspectiva, as mudanças de hábito alimentar financiadas por Instituições Públicas Brasileiras, o contato com a “Cultura Branca”, má utilização do território xavante, a escassez de fauna e flora nativas do cerrado e o aumento do consumo de bebidas destiladas, tem sido determinante na retração da cultura xavantina e na alteração dos hábitos saudáveis construídos por esta comunidade guerreira. Observa-se o aumento na incidência de doenças crônicas não transmissíveis nas aldeias e a baixa utilização de técnicas alimentares mais saudáveis e naturais para a obtenção do seu alimento.

Técnicas como a secagem natural e o processamento primitivo da mandioca tem sido cada vez menos utilizados nas aldeias xavantinas, pelo alto consumo e pela produção equivocada de arroz, estimulado pela FUNAI durante a década de 70 como uma alternativa econômica viável para esta população. Esta política alterou profundamente o hábito alimentar xavante e promoveu a diminuição dos recursos naturais existentes na região.

Paralelamente, observa-se o aumento no consumo de bebidas destiladas nas tribos indígenas e a troca das bebidas tradicionais pela cachaça, alterando a dinâmica dos rituais indígenas e agravando os problemas de saúde encontrados nestas populações. O contato com a “Cultura Branca” tem desvirtuado os rituais religiosos e promovido à desvalorização das práticas e dos valores indígenas.

Portanto, faz-se necessário o resgate desta rica cultura indígena, alicerçada no respeito à natureza e na prática de técnicas alimentares saudáveis que promovem maior qualidade de vida aos seus membros e possibilitam a sobrevivência da cultura xavantina. A identificação e descrição dos princípios utilizados nas técnicas primitivas de conservação e elaboração de alimentos desenvolvidos pela etnia Xavante servirá para alertar aos leitores deste singelo trabalho, sobre importância da conservação e valorização destas técnicas para a perpetuação do Patrimônio Cultural desta etnia criativa e guerreira.

9. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AQUARONE, Eugênio. Alimentos e bebidas produzidas por fermentação. São Paulo. Edgard Blucher. 1983.

AQUINO, Rubim Santos Leão de Sociedade Brasileira: uma história através dos movimentos sociais. 2ª. ed. Rio de Janeiro. Record.. 2000

BOMFIM, Manoel_O Brasil na América: caracterização da formação brasileira 2ª. ed. Rio de Janeiro. TopBooks.. 1997.

CAMARGO, Rodolpho et al. Tecnologia dos Produtos Agropecuários. São Paulo. Nobel. 1989.

CAMPOS, Shirley. Polineuropatia nutricional entre índios Xavantes. São Paulo. Universidade Federal de São Paulo. 2004.

CASCUDO, Luis da Câmara. Civilização e cultura: Pesquisas e notas de etnografia geral. 1ª. ed . São Paulo. Global. 2004.

CHASTEEN, John Charles. América Latina: uma história de sangue e fogo._ 3ª ed. Rio de Janeiro. Campus. . 2001

COUTO, Jorge. A Construção do Brasil. 2ª. ed. Lisboa. Cosmos. 1997.

FAUSTO, Carlos. Os índios antes do Brasil. 1ª. ed. Rio de Janeiro. Jorge Zahar. 2000.

FERREIRA, Olavo Leonel. 500 anos de história do Brasil. Brasília. Senado Federal. Vol. 57. 2005.

FLORES, Moacyr. Reduções Jesuítas dos Guaranis. 1ª. ed. Porto Alegre. Edipucrs.1997.

FREITAS, Joana Zelma; FREITAS, Fábio de Oliveira. Influência da mudança do hábito alimentar na prevalência de diabetes na área indígena Xavante. Estudo de caso – reserva indígena São Marcos. Brasília. Embrapa. 2004.

FUNAI. Atualidades indígenas. Brasília. Revista Ano III. Janeiro e Fevereiro. 1975.

GAVA, Altanir Jaime. Princípios de Tecnologia de alimentos. São Paulo. Nobel. 1984

GREGÓRIO, Irmão José. Contribuição indígena ao Brasil. Belo Horizonte. 3º. Volume. União brasileira de educação e ensino. 1980

GRUPIONI, Luis Donisete Benzi. Índios no Brasil. 3ª. ed. São Paulo.Global.. 1998

LANGDON, Jean. O que beber, como beber e quando beber: o contexto sociocultural no alcoolismo entre populações indígenas.Santa Catarina. UFSC. 2006.

LOPES, Maria Célia. Tecnologia de produtos de origem animal. Brasília. Centro de excelência do Turismo -UnB.2006.

MELLO, Evaldo Cabral. Um imenso Portugal: histórias e historiografia. 1ª. ed. São Paulo. 34. 2002

MELO, B ; FERNANDES, N. Núcleo de Estudo em fruticultura no Cerrado: Fruteiras do cerrado. Disponível em: < <http://www.fruticultura.iciag.ufu.br> > acesso em: jan.2007.

OLIVEIRA, Acary de Passos. Palestras e debates sobre o índio brasileiro. 1ª. ed. Goiânia. Universidade Federal de Goiás. 1983

OLIVEIRA, Acary de Passos; COSTA, Leda t. E MEIRELES, Maria Cira. Conhecendo o índio. 2ª. ed Goiânia. Universidade Federal de Goiás. 1990.

PINTO, Orlando da Rocha Cronologia da construção do Brasil. 1ª. ed . Lisboa. Livros Horizontes. 1987

RIBEIRO, Berta Gleizer. O índio na história do Brasil. 1ª. ed. São Paulo. Global. 1983.

RIBEIRO, Darcy. Os índios e a civilização: a integração das populações indígenas no Brasil moderno 3ª. ed. São Paulo. Companhia das Letras. 1996.

SANADA, Yuri. Histórias e lendas do descobrimento. 1ª. ed. Rio de Janeiro. Ediouro. 1999.

SANTOS, Ricardo Ventura; COIMBRA Jr, Carlos E A Perfil Epidemiológico da População Indígena no Brasil: considerações gerais. Rio de Janeiro. FIOCRUZ. 2001.

SCHADEN, Francisco S. G. Índios caboclos e colonos: páginas de etnografia, sociologia e folclore, 1ª. ed. São Paulo. Universidade de São Paulo. 1963.

SILVERWOOD-COPE, Peter I. Os Makú: povo caçador do noroeste da Amazônia. 1ª. ed. Brasília. Universidade de Brasília. 1990

VON MARTIUS, Karl F. Natureza, doenças, medicina e remédios dpos índios brasileiros Tradução: Pirajára da Silva. 1ª. ed. São Paulo. Nacional. 1979