

# FARINHA DE MANDIOCA: um patrimônio alimentar do povo Xerente

## CASSAVA FLOUR: a food heritage of the Xerente people

Luana de Sousa Oliveira

**ABSTRACT:** Cassava flour is not only food; it is also a cuisine because it permeates cultural issues that involve knowledge and making from its preparation to its intake and, in some cases, until digestion or indigestion. For the Xerente people, an indigenous people living in the state of Tocantins, cassava flour is one of the foods that make up their food heritage, present daily in their meals and wedding ceremonies as one of the foods offered to the groom and family of the groom. This article aims to describe and analyze the material and immaterial elements that involve the preparation, eating, and supply of cassava flour as a food heritage of the Xerente people. This paper, epistemologically, is a study based on hermeneutics, and the method adopted for data collection was the ethnographic and Interpretative Analysis of Clifford Geertz for data analysis. The results show that the flour is prepared traditionally or with adaptations to the present reality. However, the immaterial aspects that involve preparing, eating in daily life, and offering as a gift at the wedding are maintained, even though there are changes in some material elements referring to the preparation and offering of food.

**Key words:** Cassava flour; Xerente people; Food Heritage.

Luana de Sousa Oliveira<sup>1</sup>

**RESUMO:** A farinha de mandioca não é apenas um alimento é também uma comida, pois perpassa por questões culturais que envolvem saberes e fazeres desde seu preparo até a sua ingestão e em alguns casos até a digestão ou indigestão. Para o Povo Xerente, povo indígena residente no estado do Tocantins, a farinha de mandioca é uma das comidas que compõe seu patrimônio alimentar, presente cotidianamente em suas refeições e também nas cerimônias de casamento como uma das comidas ofertadas ao noivo e família do noivo. Este artigo tem por objetivo descrever e analisar os elementos materiais e imateriais que envolvem o preparo, o comer e a oferta da farinha de mandioca enquanto patrimônio alimentar do Povo Xerente. Epistemologicamente é uma pesquisa fundamentada na hermenêutica, cujo método adotado foi o etnográfico para coleta e análises dos dados sendo a análise embasada na Análise Interpretativa de Clifford Geertz. Os resultados mostram que a farinha é preparada tradicionalmente ou com adaptações à realidade presente, mantêm-se os aspectos imateriais que envolvem o preparo, o comer no cotidiano, e sua oferta como presente no casamento por mais que haja mudanças em alguns elementos materiais que se referem ao preparo e à oferta do alimento.

**Palavras Chave:** Farinha de Mandioca; Povo Xerente; Patrimônio Alimentar.

<sup>1</sup> Docente e Pesquisadora do Instituto Federal do Tocantins. Doutora em Turismo e Hotelaria. luana@ifto.edu.br

## INTRODUÇÃO

Alimentos e comidas são vocábulos normalmente usados como sinônimos, no entanto, nos estudos sobre alimentação e cultura, há uma linha teórica da qual faço parte que compreende que são conceituações distintas. Lima, Ferreira Neto e Farais (2015), por exemplo, afirmam que a comida é o alimento modificado pelas representações sociais e culturais. Isto é, os alimentos são produzidos pela natureza, porém é da cultura que surgem importantes códigos, a exemplo, as diversas opções de cardápios, as receitas, os costumes relacionados ao paladar e ao prazer relacionado. Mascarenhas (2009) segue a mesma linha de pensamento ao dizer que a cultura transforma um alimento em comida, determinando vários elementos que revelam seus significados e representações simbólicas. É a partir da transmissão das informações de como transformar o alimento em comida que se formam as tradições culinárias.

O que se escolhe para comer, a forma, o volume, a cor, a maneira de servir têm significados, valores que ultrapassam a boca. Onde servir, com o que servir, momento especial, dia, hora, a quem servir e como esse alimento é servido fazem parte de um ato culturalmente complexo, o comer (LODY, 2008). Tão complexo e cheio de sentidos que alguns autores cunharam o conceito de Patrimônio Alimentar definido por Katz (2016) como algo que deva ser transmitido de uma geração a outra, de caráter coletivo, próprio a um grupo social, que possua uma carga social, simbólica ou afetiva, e seja reivindicado por pessoas pertencentes a ele. Lembrando que a alimentação está na interseção do natural e do cultural, do material e do imaterial.

Com base nesses posicionamentos teóricos e conceituais buscou-se registrar e analisar o patrimônio alimentar do Povo Xerente a partir do que esse grupo étnico reconhece como elementos materiais e imateriais de sua cultura. Assim este artigo tem por objetivo descrever e analisar os elementos materiais e imateriais que envolvem o preparo, o comer e a oferta da farinha de mandioca enquanto patrimônio alimentar do Povo Xerente. Vale ressaltar que este artigo é um excerto da minha tese de doutorado sobre diversos elementos materiais e imateriais do patrimônio alimentar do Povo Xerente (comidas, técnicas, simbologias, entre outros), dentre estes a farinha de mandioca.

Epistemologicamente é uma pesquisa fundamentada na hermenêutica, que etimologicamente significa interpretar, esclarecer, traduzir. Fiz uso das ideias da hermenêutica interpretativa, cujo representante mais significativo nas Ciências Sociais, e mais especificamente nas pesquisas com abordagem antropológica, foi Clifford Geertz. O método utilizado para coleta e análise dos dados é o etnográfico. Silva. V (2000) explica que a etnografia é fruto da antropologia social e surge da necessidade de compreender as relações socioculturais, os comportamentos, ritos, técnicas, saberes e práticas das sociedades. Caracterizada pela imersão do investigador na realidade estudada, com o objetivo de descrever e explicar os fenômenos observados.

Geertz (2017) ressalta que a pesquisa conduzida com essa perspectiva não tem respostas que sejam verdades absolutas. O que se tem é uma resposta, resultado de interpretações realizadas

de acordo com os participantes, os autores, com trabalhos relacionados às pesquisas sobre a temática com a qual se trabalha e os conhecimentos do pesquisador e/ou pesquisadores que estão à frente da proposta de pesquisa (GEERTZ, 2017). Ao que se refere as questões éticas, a autora respeitou os direitos, os saberes e autonomia dos Povos Indígenas solicitando e obtendo por escrito a autorização de caciques, anciões e lideranças das aldeias para desenvolver este estudo, e os indígenas participantes da pesquisa, assinaram o Termo Esclarecido de Livre Consentimento e o Termo de Uso de Imagem. Desta forma, respeitaram-se também os valores culturais, religiosos, morais, sociais e éticos do Povo Xerente, o que permite a socialização de um estudo fidedigno e sem distorções.

## **1 - PATRIMÔNIO ALIMENTAR: DO QUE SE TRATA**

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

Tratando especificamente do Patrimônio Alimentar, Bessière (2001) o define como um conjunto de elementos materiais ou imateriais de culturas alimentares reconhecidos pela coletividade como uma herança compartilhada. Mais precisamente, um conjunto de produtos agrícolas brutos e transformados, o saber, saber-fazer que lhe são associados, assim como os modos de distribuição, os modos à mesa, as formas de sociabilidade e suas simbologias alimentares, constituindo-se em um objeto de análise e de compreensão da sociedade, participando da dinamização e diferenciação dos espaços.

Portanto o conjunto de elementos comestíveis para os seres humanos é muito maior do que aqueles que são selecionados e aceitos culturalmente, já que as pessoas não comem tudo aquilo que podem ingerir. As escolhas feitas do que é comível ou não, ou seja, do que gostam ou não de comer, ocorrem a partir de critérios culturais, que se modificam no tempo, entre as gerações, regiões e até mesmo dentro de um mesmo grupo étnico, já que as práticas culinárias são linguagens dinâmicas (WOORTMANN, 2013). Ou seja, nem tudo é considerado como comida por parte das pessoas. Dessa forma, determinados alimentos de origem animal e/ou vegetal não comestíveis para algumas culturas são muito apreciados em outras (CONTRERAS; GRACIA, 2011).

Nessa discussão do que é comestível (que o ser humano pode comer) e comível (o que o ser humano escolhe comer), Fischler (1988) afirma que nenhum alimento é adequado para todos, em qualquer momento, circunstância e quantidade. Um francês, por exemplo, estranharia beber café

no jantar e possivelmente um italiano ficaria ressentido se lhe servissem o espaguete no café da manhã. Entre os fatores implícitos ou explícitos que influenciam as escolhas do que se come estão o território (país/nação), idade, sexo, *status* e papel social. Em muitos países ocidentais, por exemplo, as especiarias não são vistas como apropriadas para crianças, e doces são vistos como inadequados para os homens adultos. Outros critérios que podem influenciar tais escolhas são a ocasião em que elas ocorrerão – trata-se de uma ceia familiar, um ato de hospitalidade, um dia de festa ou cotidiano –, além dos aspectos cronológicos – a hora do dia, dia da semana, estação do ano, etc.

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

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

## **2 - A FARINHA DE MANDIOCA DO COTIDIANO AO CASAMENTO DO POVO XERENTE**

O povo Xerente está localizado no estado do Tocantins, é parte do ramo central das sociedades de língua Jê do tronco linguístico Macro-Jê sendo conhecidos como Jê Centrais junto com os povos Xavante do Mato Grosso e os Xacriabá de Minas Gerais. Os estudos etnográficos de Nimuendajú descrevem os Jê não somente como possuidores de técnicas aprimoradas de agricultura, mas sobretudo como sociedades estruturadas por meio de intrincados sistemas sociais (MELO, 2010).

Os Xerente habitam duas Terras Indígenas (T.I), a primeira é a Área Xerente, chamada pelos indígenas de Área Grande e a segunda TI é a Funil. Vale ressaltar que de acordo com Silva (2015) essas terras reconhecidas pelo Estado em favor dos Xerente correspondem a uma ínfima parte do extenso território que este povo dominava quando os primeiros colonizadores chegaram (SILVA, 2015). Os participantes desta pesquisa informaram que atualmente há mais de 80 aldeias e que a população é de aproximadamente 5 mil pessoas distribuídas nas duas Terras Indígenas.

A base da organização sócio cosmológica dos Xerente são as metades *Doi* e *Wahiré* associadas respectivamente ao sol e à lua, heróis míticos fundadores da sociedade Xerente. A metade *Doi* inclui clãs *Kuẓápdékwa* (os donos do fogo), *Kbaẓítdekwa* (os donos do algodão) e *Kritotdekwa* (“donos da borracha”); e a metade *Wahiré*, que tem um clã com o mesmo nome, e o clãs *Kroẓake* e *Kraiprebi*. As duas metades e seus respectivos clãs têm entre si um conjunto de deveres e obrigações recíprocas. As duas metades, os seis clãs e as linhagens que os constituem são patrilineares, ou seja, a filiação do clã passa de pai para filho, de avô paterno para neto ou sobrinho-neto. A pintura corporal clânica e seus desenhos identificam e mostram o clã a que pertencem. Há dois tipos de pintura, a de traços e a de argolas. As cores dominantes são o preto, obtido da mistura de carvão com o pau-de-leite, e o vermelho, do urucum (XERENTE.M,2015).

A língua *Aknẽ* é uma matriz dos costumes, da cosmovisão visto que é por meio dela que se difunde tudo que está relacionado à tradição, isto é, os mitos, os rituais, os cânticos, os discursos e as práticas. Logo, a língua é determinante para manter a tradição, um tipo de eixo central que origina o modo de vida desse povo. Enquanto expressão da tradição, da forma de viver, a língua relaciona-se estreitamente com o território, dando sustentação à cosmologia e aos modos de vida que lhes confere a identidade. Entre os Xerente, a maior parte da população é bilíngue, porém há um predomínio da língua materna (ARAÚJO, 2016).

Os Xerente, historicamente, praticam a caça, a pesca e a coleta de frutos e as chamadas “roças de toco”. Essas atividades eram desenvolvidas em um território amplo sendo essenciais para a existência e a reprodução deste povo. Tais atividades produtivas contavam com o ciclo de alternância entre a estação seca correspondente ao período entre maio e setembro e a estação chuvosa, que vai de outubro a abril (LIMA, 2016). Atualmente, os Xerente continuam praticando a caça, a pesca, coletando de frutos e plantando nos seus quintais ou nas roças, porém em menor escala e com menos frequência, mas também possuem novos hábitos alimentares, a exemplo, da ingestão de sal e açúcar, o uso de utensílios de plástico e metais, e novas técnicas de cocção, como a fritura.

Entre permanências e mudanças alimentares relacionadas a diversos fatores externos e internos inerentes a qualquer cultura já que ela é dinâmica. A alimentação é sem dúvida um dos elementos identitários deste Povo, constituindo-se em um patrimônio alimentar, pois envolve elementos materiais e imateriais que perpassam a caça, a pesca, a roça, as proscricções e prescrições alimentares, a comensalidade, as cerimônias e a própria cosmologia deste Povo. A farinha de mandioca é uma das comidas que compõem este patrimônio alimentar, pois seu preparo, assim como sua presença no cotidiano ou em cerimônias é repleta de aspectos materiais e imateriais constituintes da cultura Xerente.

É importante esclarecer que, para os Xerente, a palavra tradição tradicionalmente refere-se a costumes, práticas alimentares ancestrais do seu povo transmitidas de geração em geração. Cientes de que algumas tradições permanecem como no passado e que outras mudaram, adaptando-se à realidade atual. E que outras práticas da tradição, hoje existem apenas na memória: são apenas recordações, usando os termos “antes”, “antigamente”, “no passado” para falar desses aspectos

culturais que não praticam mais no presente. E em consonância com o proposto por esta pesquisa, esses vocábulos são empregados com os mesmos significados.

## 2.1- A farinha de mandioca no cotidiano Xerente

Tradicionalmente os Xerente fazem duas refeições no dia, uma pela manhã ao acordar “para quebrar o jejum” (expressão usada por eles diversas vezes) e outra pela parte da tarde, estimadas por eles entre 15 e 16 horas. A maioria relatou que nas duas refeições come-se carne de caça assada ou moqueada com grolado, ou beiju, ou farinha ou mandioca.

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

Em uma das manhãs que estive na aldeia, tive a oportunidade de comer pela manhã carne de anta cozida com farinha, e paralelamente a oferta da caça, também me oferecido o café com biscoito, comidas tradicionais e novos alimentos, respectivamente. Com a ressalva de que, hoje, é difícil entre os Xerente manter todos os seus hábitos alimentares tradicionais devido os impactos negativos que seu território vem sofrendo, a exemplo, da construção de uma hidrelétrica, de estradas e de projetos agropecuários próximos às suas terras que influenciaram diretamente na redução de peixes e caças, assim como de terras férteis para plantar.

Observa-se pela fala acima do ancião e pelo vivenciado em campo que as mudanças nos costumes alimentares não alteraram a condição da farinha de mandioca enquanto comida imprescindível nas refeições cotidianas dos Xerente. Tanto que o ancião fala claramente que quando não tem farinha, ele tem dificuldade para fazer as refeições. A farinha é acompanhamento das carnes que antigamente eram assadas ou moqueadas, mas que no presente também podem ser cozidas ou fritas. Enquanto estive com eles, comi farinha com peixe assado, carne bovina cozida, frango cozido, caça assada em refeições diurnas e noturnas. A farinha também é usada para fazer as paçocas, ou para comer com mel. Cruz (2012, p. 98) nos lembra que “a cultura se refaz todos os dias, no jogo cotidiano das relações sociais, na luta pela sobrevivência, por meio do trabalho, do encontro, revelando distintas temporalidades bem como distintas espacialidades”.

Sua condição de patrimônio alimentar está relacionada também aos saberes e fazeres que envolvem seu preparo. Abaixo Rosilda Xerente descreve as primeiras etapas para fazer a farinha:

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

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

Foto 1- Preparo da farinha de mandioca



Fonte: A autora

Observa-se que, atualmente, algumas famílias fazem a farinha de modo mais tradicional e que outras, a exemplo, da Elizabete Xerente por não possuir artefatos tradicionais, usa os utensílios de plástico, mas mantém as imaterialidades, isto é, os saberes e fazeres tradicionais. Ou seja, as novas materialidades são necessárias no presente para que esse patrimônio permaneça vivo e não se torne apenas uma memória.

Essa dualidade/complementariedade entre passado e presente tão característica de um patrimônio, também é identificada em novas práticas, a exemplo da venda e da compra da farinha! No passado, o preparo da farinha era feito por um número maior de famílias, assim comia-se a farinha que se fazia. Atualmente, menos famílias fazem farinha o que está relacionado a fatores externos e internos, assim alguns Xerente passaram a comprar farinha de outros Xerente ou até mesmo em supermercados. Na aldeia Porteira, por exemplo, conheci Wagner Xerente, ele faz a farinha de mandioca na sua aldeia e sai para vender em sua moto nas outras aldeias, vende à vista e à prazo, com 30 dias para pagar.

Foto 2- Farinheiro Wagner Xerente



Fonte: A autora

Essas permanências e mudanças coadunam-se ao pensamento de Poulain (2012) ao dizer que o patrimônio vai além de um elo entre o passado e o presente, sendo uma reserva dos sentidos para compreensão do mundo, uma fonte para pensar, elaborar a alteridade e a identidade, devendo-se ultrapassar a ideia do patrimônio como tradição, uma construção social repassada de forma fixa e estável, e compreendê-lo como algo que se constrói, reconfigura-se continuamente, um produto social que evolui e muda no decorrer do tempo.



## 2.2- A farinha de mandioca: uma comida cerimonial

A farinha de mandioca além de ser uma comida do cotidiano também é uma comida cerimonial, presente nos casamentos Xerente que normalmente ocorrem num espaço coberto por palhas construído para este fim. Os convidados começam a chegar nesse local um pouco antes da hora marcada para o casamento e vão se dispondo ao redor da esteira na qual estão sentados o noivo e avô paterno. A cerimônia é iniciada com a chegada da noiva que vem acompanhada do seu tio paterno (o padrinho, se fizermos uma alusão a nossa cultura). A noiva traz sobre sua cabeça uma

cabaça (tradicionalmente), ou uma vasilha (na falta na cabaça) com farinha de mandioca e carne de caça ou de peixe assada ou moqueada para dar ao noivo.

Foto 3- A entrada da noiva na cerimônia de casamento



Fonte: A autora

E o tio traz meia saca de farinha mandioca e um cofo (bolsa de palha) com carne de caça ou de peixe assada ou moqueada para dar a família do noivo. A farinha e a carne ofertadas pela noiva e pelo seu tio são preparadas pelo tio especificamente para a ocasião. E Ramli et al (2015) ressaltam que uma das características de um patrimônio alimentar é ser uma comida de celebração que ocorre em certo tempo e lugar, e são preparadas em quantidade e formas específicas pelas famílias nessas ocasiões.

As comidas ofertadas por ambos são colocadas no chão. A noiva senta-se ao lado do noivo e o tio diante do casal para então se dar início às falas: primeiramente fala o avô do noivo e em seguida o tio da noiva. Ambos os discursos são conselhos ao casal quanto às maneiras que devem se respeitar e cuidar um do outro. Os noivos apenas escutam os conselhos dos mais velhos, após os discursos, o casamento já está consumado, então o casal pode levantar-se e a cerimônia está encerrada.

Foto 4- Os noivos e as comidas ofertadas na cerimônia



Fonte: A autora

A comida ofertada pela noiva é comida pelo casal a noite e a comida ofertada pelo tio é dada aos convidados que, após o casal levantar-se, coloca suas vasilhas no chão e fica aguardando que o tio da noiva sirva todas as vasilhas para que cada um possa pegar a sua. Observei que a divisão é feita de forma cuidadosa para que todos recebam a mesma quantidade de alimentos.

Foto 5- Repartição da comida ofertada pelo tio da noiva



Fonte: A autora

Os casamentos que participei foram à tarde entre 14 e 15 horas e em todos, apesar de não ser tradição, o pai do noivo ofertou à comunidade um almoço (antes da cerimônia), no qual a farinha também estava presente, entre as comidas.

Foto 6: A farinha no almoço antes da cerimônia



Fonte: A autora

Neste sentido, Lody (2008, p. 288) diz que a festa é “um bom motivo para as pessoas se reunirem e comer, comer juntas, partilhar, celebrar em torno de uma mesa, de uma esteira em que lugar for, pois a comida une, aproxima e revive os traços mais antigos de todas as memórias”. O preparo do almoço reúne as tias dos noivos para fazer e servir as comidas, normalmente, o que se come no dia a dia, assim não pode faltar. Da oferta da noiva e do tio da noiva ao almoço a farinha se faz presente no casamento unindo noivos e convidados.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

São diversos os fatores que fazem da farinha de mandioca um patrimônio alimentar do Povo Xerente, sua condição de alimento cotidiano e cerimonial há séculos e os saberes e fazeres que envolvem seu preparo e os momentos das refeições e/ou cerimônias. Algumas mudanças foram identificadas dentro deste contexto, consequência da realidade atual desse grupo que vive em um território fortemente impactado por projetos hidrelétricos e agropecuários que reduziram seus recursos naturais, assim como as novas funções desempenhadas por este grupo, as quais limitam seu tempo para dedicar-se às práticas tradicionais.

Realidade que se alinha às afirmações de Contreras e Gracia (2011) quando dizem que as

mudanças alimentares estão relacionadas às modificações no modo de vida, transformações sociais e econômicas motivadas por fatores internos e externos que no decorrer do tempo colaboram para mudar os tipos de alimentos, as maneiras de prepará-los e de consumi-los (CONTRERAS; GRACIA, 2011).

Ou seja, as culturas não são estáticas, mudam conforme as condições vivenciadas no presente. No caso dos Xerente, as mudanças foram em sua maioria provocadas por fatores externos, mesmo assim, não foram capazes de apagar os costumes culturais que envolvem a farinha! Comer é um ato de resistência e os Xerente resistem adaptando novos elementos às práticas tradicionais para manter seu patrimônio alimentar vivo com farinha nas refeições cotidianas e nas cerimônias.

## REFERÊNCIAS

ARAÚJO, R. N. **Os territórios, os modos de vida e as cosmologias dos indígenas Akwẽ-Xerente, e os impactos da UHE de Lajeado**. Tese (Doutorado em Engenharia Civil) - Programa de Pós-Graduação em Engenharia Civil, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2016.

BESSIÈRE, J. **Valorisation du patrimoine gastronomique et développement territorial: le Haut Plateau de l'Aubrac, Le Pays de Roquefort et le Périgord Noir**. Paris: l'Harmattan, 2001.

BESSIÈRE, J. **'heritagisation', a challenge for tourism promotion and regional development: An example of food heritage**. *Journal of Heritage Tourism*, v. 8, 2013.

BIENASSIS, L. Inventorier le patrimoine alimentaire: acquis, méthodes et perspectives. **Food & History**, v. 9, n. 2, p. 127-152, 2011.

CONTRERAS, J. **Seguimos siendo lo que comemos?**. In: Conabio - *Identidad a través de la cultura alimentaria*. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. México, 2013.

CONTRERAS J.; GRACIAS, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2011.

CRUZ, R. T. A. **"Patrimonialização do patrimônio"**: Ensaio sobre a relação entre turismo, "patrimônio cultural". *Espaço e Tempo*, n.31, 2012.

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

KATZ, E. Introdução. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. A. (org.). **Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. Natal: EDUFRRN, 2016. p. 15-28

LIMA, L. G. B. **Os Akwẽ-Xerente no Tocantins: território indígena e as questões socioambientais**. Tese (Doutorado em Geografia Humana) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2016.

LIMA, R. S.; FERREIRA NETO, J. A.; FARIAS, R. C. P. **Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade**. *Demetra*, v. 10, n. 3, p. 507-522, 2015.

LODY, R. **Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação**. São Paulo: SENAC, 2008.

MASCARENHAS, R. G. T. **A diversidade gastronômica como atrativo turístico na região dos Campos Gerais do Paraná: um estudo de caso no município de Castro.** 2009. Tese (Doutorado em Geografia) - Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2009.

MELO, V.M.C. **Diversidade, Meio Ambiente e Educação: uma reflexão a partir da sociedade Xerente** Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal do Tocantins, Mestrado em Ciências do Ambiente, 2010.

MONTANARI, M. **Comida como cultura** São Paulo: SENAC, 2013.

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

RAMLI, A. M. *et al.* **Food Heritage from the Food Experts' Perspectives.** *Hospitality and Tourism*, nov. 2015.

SILVA, C. A. **Os Xerente e a luta pela terra.** In: Simpósio Nacional de História, 28, Florianópolis-SC, 2015. Disponível em: [http://www.snh2015.anpuh.org/resources/anais/39/1427977184\\_ARQUIVO\\_Osxerenteealutapelaterra-ANPUH.pdf](http://www.snh2015.anpuh.org/resources/anais/39/1427977184_ARQUIVO_Osxerenteealutapelaterra-ANPUH.pdf) . Acesso em: 20 jan. 2019.

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

WOORTMANN, E. F. **A comida como linguagem.** *Habitus, Goiânia*, v. 11, n. 1, p. 5-17, jan.-jun. 2013.

XERENTE.M, M.S. **Wasiwaze - O Tratamento e o Comportamento de Respeito.** In: SILVA, L; HERBETTA, A; FERNANDES, J.; PECHINCHA, M. (Org). *Documentação de saberes indígenas.* Goiânia: Gráfica UGF,2015.