



**XXXI CONGRESO ALAS  
URUGUAY 2017**

3 - 8 Diciembre / Montevideo

Las encrucijadas abiertas de América Latina

La sociología en tiempos de cambio

**“AS COMIDAS DE HOJE SÃO DIFERENTES DE ANTIGAMENTE” : AGENCIAMENTO E  
MUDANÇAS NA ALIMENTAÇÃO JAVAÉ DA ALDEIA CANOANÃ - TO**

Tamiris Maia Gonçalves Pereira

tamirismaia\_19@hotmail.com

Doutoranda no Programa de Pós-Graduação em História da

Universidade Federal de Goiás – UFG

Brasil

Elias Nazareno

eliasna@hotmail.com

Professor Titular do Programa de Pós-Graduação em História da

Universidade Federal de Goiás – UFG

Brasil



## XXXI CONGRESO ALAS URUGUAY 2017

3 - 8 Diciembre / Montevideo

Las encrucijadas abiertas de América Latina

La sociología en tiempos de cambio

### RESUMO

A presente pesquisa está relacionada ao estudo das práticas tradicionais alimentares Javaé, sendo realizada nas atuais comunidades *Inyê* da Ilha do Bananal - Tocantins, Brasil. Para sua produção, até o momento, está sendo utilizado dados bibliográficos e imagéticos, documentados desde a década de 1990 até a atualidade, sobre o uso, as práticas e os saberes relacionados à alimentação e seus significados. A pesquisa conta também com entrevistas e observações participantes realizadas em etapas de campo. Tem como uns dos principais objetivos, investigar a relação entre a alimentação e as narrativas referentes a ela, principalmente no que tange a construção de identidade coletiva das práticas alimentares, como elementos de representação e de estabelecimento de relações internas ou de interação do grupo Javaé com outros grupos. Pretende investigar também em quais circunstâncias a denominação “alimentação tradicional” surge no grupo e quais as significações atribuídas a ela. Além disto, pretende viabilizar e visibilizar discussões abafadas e escamoteadas nas políticas públicas, no que concerne às lutas sociais pelo reconhecimento e respeito aos seus modos de vida e práticas alimentares, que passaram por processos diversos de subalternização no transcurso da colonização. Neste sentido, a investigação sobre a alimentação vem como busca, pelos conhecimentos e saberes indígenas Javaé, para legitimação e valorização de suas práticas frente as culturas nacionais. No presente artigo propomos pensar a alimentação e questionar quais práticas são existentes entre o povo *Inyê* e os possíveis diálogos entre os discursos que transcorrem da imagem do saudável e do não saudável, entre o consumo dos produtos tradicionais e industrializados. Analisamos a importância da construção da alimentação *Inyê* na atualidade a qual perpassa dinâmicas sociais, transformações, mudanças e agenciamentos. A ressignificação de alimentos tradicionais e dos alimentos não indígenas no cotidiano indígena se apresentaram como chaves para iniciar as investigações. Buscamos alguns exemplos, de alimentos e práticas, para a construção de pressupostos. E estes, por sua vez, nos levaram à hipótese preliminar de que nas traduções e interações existentes na contemporaneidade, o ser Javaé é reconstruído, inclusive redimensionando a posição colonizador e colonizado. O presente artigo se apresenta como um estudo inicial para compreensão sociocultural das dimensões alimentares do povo Javaé.

**Palavras-chave:** Alimentação; povo indígena Javaé; agenciamento alimentar.

### ABSTRACT

This research is related to the study of the traditional Javaé food practices, being carried out in the current *Inyê* communities of Bananal Island - Tocantins, Brazil. For their production, to date, bibliographic and imagery data, documented from the 1990s to the present, on the use, practices and knowledge related to food and its meanings are being used. The research also has interviews and participant observations carried out in the field. It has as one of the main objectives, to investigate the relation between food and the narratives related to it, mainly regarding the construction of collective identity of food practices, as elements of representation and establishment of internal relations or interaction of the Javaé group with other groups. It also seeks to investigate under what circumstances the name "traditional food" appears in the group and what are the meanings



## XXXI CONGRESO ALAS URUGUAY 2017

3 - 8 Diciembre / Montevideo

Las encrucijadas abiertas de América Latina

La sociología en tiempos de cambio

attributed to it. In addition, it intends to make feasible and visibilise muffled and concealed discussions in public policies, regarding social struggles for recognition and respect for their way of life and food practices, which underwent different processes of subalternization in the course of colonization. In this sense, research on food comes as a search, through indigenous knowledge and knowledge Javaé, to legitimize and enhance their practices against national cultures. In this article we propose to think about food and to question what practices exist between the *Inyã* people and the possible dialogues between the discourses that go from the image of the healthy and the unhealthy, between the consumption of traditional and industrialized products. We analyze the importance of the construction of the *Inyã* food in the present time which crosses social dynamics, transformations, changes and assemblages. The re-signification of traditional foods and non-indigenous foods in the daily life of Indians were presented as keys to initiating the investigations. We look for some examples, of food and practices, for the construction of assumptions. And these, in turn, led us to the preliminary hypothesis that in the translations and interactions existing in contemporary times, the being Javaé is reconstructed, including re-dimensioning the colonized and colonized position. The present article presents as an initial study for sociocultural understanding of the food dimensions of the Javaé people.

**Keywords:** Food; Javaé indigenous people; food agency

### 1. Introdução

O presente artigo propõe a realização de uma reflexão sobre o consumo dos produtos locais, também denominados tradicionais, e dos industrializados na Aldeia Canoanã – TO, na contemporaneidade. Partimos do contexto de ansiedade pelo consumo de alimentos industrializados e seu grande fluxo material e simbólico entre a aldeia e a cidade, e da tendência ao consumo e produção reduzida dos produtos tradicionais. Se por um lado a comunidade constrói a imagem de produtos oriundos das roças e do rio Javaé como os mais saudáveis, e os consome de maneira reduzida, por outro lado, associa os produtos industrializados aos menos saudáveis e os consome em maior quantidade. Tal questão constrói uma dupla representação de produtos e consumo: os de origem *tori* (não indígena) ou industrializados e os de origem *Inyã* oriundos das roças da aldeia. Estes últimos são frequentemente valorizados e até idealizados.

Através da observação participante e de conversas com professores e funcionários da Escola Indígena Tainá, foi percebida a concepção da alimentação ideal como aquela que possui por base os



## XXXI CONGRESO ALAS URUGUAY 2017

3 - 8 Diciembre / Montevideo

Las encrucijadas abiertas de América Latina

La sociología en tiempos de cambio

produtos de origem *Iny*. Estes teriam não apenas a capacidade de proporcionar uma vida mais saudável, como também de fortalecer a identidade e as suas tradições socioculturais. Porém, a base alimentar presente nas casas e também na escola é de origem *tori*.

Assim, surge a demanda de parte da comunidade escolar, principalmente de alguns professores, para que haja trabalhos em sala de aula voltados para a conscientização e valorização dos produtos tradicionais. Compreendem as festas, os costumes e a própria roça como elementos de construção identitária. Os produtos oriundos das plantações são considerados saudáveis, pois são produzidos sem o uso de agrotóxicos, enquanto os produtos industrializados contêm conservantes, corantes, açúcar e sal em grande quantidade, a ponto de poder causar doenças como o diabetes, pressão alta e obesidade. Entretanto, no fluxo contrário a estas preocupações, ocorre a prática do consumo dos alimentos industrializados, justificada pelo sabor e pelo gosto que possuem, que agradam ao paladar. Refrigerantes, salgadinhos, biscoitos, bolos de caixinha, café e outros entram na alimentação cotidiana de muitos da aldeia. Na escola, a merenda é baseada em um cardápio enviado pela Secretaria de Educação do Estado do Tocantins em que todas as comidas são preparadas com produtos industrializados, não havendo nenhuma comida ou produto de origem *Iny*.

Mesmo existindo a desconfiança da merenda, quanto à origem das carnes de frango, bovinas e dos molhos enlatados, as crianças a consome. Até o momento não há nenhum Projeto Político Pedagógico próprio Javaé que preveja a mudança da merenda ou mesmo a possibilidade de produção local e repasse destes produtos das roças para a merenda escolar. Entretanto, fora das políticas e iniciativas formais, foram observadas questões socioculturais, que perante as contradições e conflitos simbólicos de valores, à primeira vista, opostos e inconciliáveis, permitiram a aproximação de reflexões analíticas sobre a capacidade de inovações e agenciamentos alimentares Javaé.

Foram identificados nos discursos e nas práticas cotidianas em Canoanã, a construção de ideias e valores originários das relações interculturais, entre Javaé e *tori*, que perpassam pela negociação da organização da merenda escolar imposta pela Secretaria de Educação; pelo deslumbramento midiático para o consumo, feito pela indústria alimentícia; e pela nova tendência



## XXXI CONGRESO ALAS URUGUAY 2017

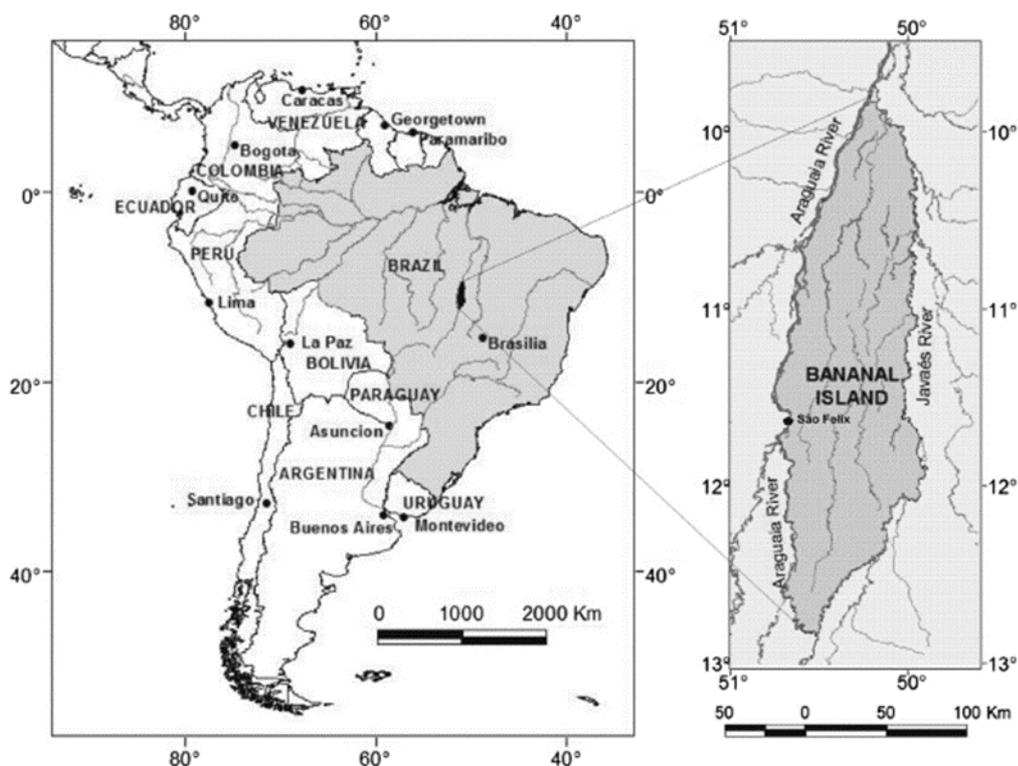
3 - 8 Diciembre / Montevideo

Las encrucijadas abiertas de América Latina

La sociología en tiempos de cambio

contemporânea do deslocamento do consumo de industrializados para a produção e o consumo dos produtos saudáveis oriundos da roça.

O presente artigo é fruto de observações e registros realizados durante a etapa de campo ocorrida no mês de maio de 2016 na Aldeia de Canoanã – TO, proporcionada pelo Comitê Javaé do Curso de Formação Superior Indígena, da Universidade Federal de Goiás, no qual realizei monitoria. O desafio foi observar as atividades cotidianas, trazendo a dimensão alimentar como elemento primordial nas análises. Isso resultou na premissa dos agenciamentos e inovações socioculturais como elementos que permitem a expressão do indígena na contemporaneidade, sendo a dimensão alimentar uma dimensão transcultural.



Mapa 1 - Localização da Ilha do Bananal. Fonte: Valente; Latrubesse; Ferreira (2013).



## XXXI CONGRESO ALAS URUGUAY 2017

3 - 8 Diciembre / Montevideo

Las encrucijadas abiertas de América Latina

La sociología en tiempos de cambio

Recentemente um senso foi realizado na Aldeia Canoanã, especificamente em fevereiro de 2016, pelos funcionários do posto de saúde da aldeia, constatando um total de 430 moradores permanentes e 78 moradores temporários (que passam férias e final de semana na aldeia). Destes moradores permanentes que têm filhos na idade escolar, em sua grande maioria estudam na escola da aldeia, que oferece turmas do ensino fundamental ao médio.

Todas as turmas recebem merenda escolar no horário de intervalo, seguindo o cardápio fornecido pela Secretaria de Educação e com o uso de produtos comprados nos supermercados da cidade de Formoso do Araguaia – TO. Partindo do contexto no qual a Secretaria de Educação envia o cardápio escolar e fornece os alimentos para a sua feitura, levantamos as seguintes questões: quais as relações dos Javaé com os alimentos locais ou tradicionais e com os industrializados? É possível perceber mudanças nestas relações? Perguntas amplas que podem trazer várias outras questões e auxiliam o início das investigações.

Como estas indagações compõem análises preliminares, começamos então por verificar os desdobramentos do conceito de agenciamento e suas implicações na alimentação Javaé na contemporaneidade. Posteriormente, descrevemos os registros das comidas conhecidas como tradicionais, os modos de fazer e de servir dos moradores de Canoanã, para alcançarmos algumas considerações que também são preliminares.

## **2. Agenciamentos na Alimentação**

Os conceitos de “agente”, “agência” e “agenciamento” foram trabalhados nas ciências sociais por Durkheim, Weber, Talcot Parson, Berger, Luckmann, Marx, Giddens, Rapport, Overing e Hall. Na década de 1980, Antony Giddens marcou a mudança dos conceitos traçando a perspectiva do chamado “estruturacionismo”, que teve como proposta básica a realização de uma síntese entre estrutura e ação (agência), indo além das dualidades anteriormente concebidas como elementos chave da sociologia. Colocou indivíduo e estrutura em movimento. Tal perspectiva inspirou aquelas adotadas pela antropologia cultural em períodos posteriores. O termo “agenciamento” foi trabalhado e condensado recentemente em uma “enciclopédia antropológica”



## XXXI CONGRESO ALAS URUGUAY 2017

3 - 8 Diciembre / Montevideo

Las encrucijadas abiertas de América Latina

La sociología en tiempos de cambio

produzida por Rapport e Overing (2000) e aparece, sob perspectiva semelhante, em textos e livros de Hall. Ele será usado no presente artigo tomado destes últimos autores para auxiliar nas compreensões e análises sobre alimentação Javaé.

### 2.1 Degustando o Agenciamento em Rapport e Overing e em Hall

De acordo com Rapport e Overing (2000), os conceitos de “agente” e “agência” dizem respeito à natureza da consciência individual, à sua capacidade de constituir e se reconstituir, e à extensão da sua liberdade. Os autores afirmam que: “*Agents act, and agency is the capability, the power, to be the source and originator of acts; agents are the subjects of action*”<sup>1</sup>.

Esta afirmativa está fincada nas concepções anteriores de Weber (1964), que sugere a distinção dos atos humanos do mero comportamento animal. Eles implicam em uma série de características da racionalidade, como a consciência, a reflexão, a intenção, o propósito e o significado. O que, em uma visão durkheimiana corresponde aos elementos que compõem as estruturas formais da sociedade, que determinariam o comportamento individual. Na medida em que essa “agência” existe, ela também reside em certas representações coletivas, como por exemplo, no fato social de uma consciência coletiva. Ou seja, a “agência” (ações humanas), segundo Durkheim, existe dentro das estruturas sociais e é balizada por elas (Rapport; Overing, 2000).

Grande parte da literatura sobre “agência” desde a época de Weber e Durkheim tem procurado resolver e explorar os limites das capacidades individuais de agir independentemente dos constrangimentos estruturais. As novas perspectivas introduzem o conceito de “criatividade” na relação entre a estrutura social e agência individual. Essa é presente quando um indivíduo age apesar das estruturas de um meio sociocultural (*ibid.*, 2000).

Bateson, por exemplo, afirma que “cada indivíduo deve ser concebido como uma ‘fonte de energia’” (1972, p. 126 *apud* Rapport; Overing, 2000, p. 3), pois é alimentado por seus próprios processos metabólicos e cognitivos, ao invés de estímulos externos. Além disso, essa energia se

---

<sup>1</sup> “Os *agentes* agem e a *agência* corresponde à capacidade, e o poder de ser a origem e o originador dos atos; os agentes são os sujeitos da ação” (Rapport; Overing, 2000, p.1).



## XXXI CONGRESO ALAS URUGUAY 2017

3 - 8 Diciembre / Montevideo

Las encrucijadas abiertas de América Latina

La sociología en tiempos de cambio

impõe sobre o mundo energizando certos eventos, fazendo certas relações e dando origem a uma interação entre coisas orgânicas e inorgânicas. De fato, os indivíduos estão sempre no processo de fazer os seus significados, sentidos, avaliações e ações. Eles negam a essência de suas próprias criações e criam-na novamente. Podem parecer cercados pelos "fatos reais" e objetivos do presente histórico e sociocultural, mas eles podem, no entanto, transcender a "brutalidade" destes estados e ultrapassá-los (*ibid.*, 2000).

É por meio da imaginação e da criatividade que a agência humana é pensada e articulada como processo de interação fluida, a qual permite a dinamicidade das regras e ordenações sociais. A imaginação, segundo Riesman (1954, p. 38 *apud* Rapport; Overing, 2000, p. 5) permite que o mundo humano possua uma ordem intrinsecamente dinâmica e que os indivíduos, possuindo autoconsciência, estejam continuamente no processo de formação e concepção, porque eles podem imaginar. A imaginação concede aos indivíduos a margem de liberdade fora das regras e das grades, dando vida às infinitas possibilidades de articulação (*ibid.*, 2000).

Sobre esta e outras perspectivas sociais, Stuart Hall (2003) trabalha o conceito de "agenciamento" no sentido de interação fluida e dinâmica, principalmente quando trata das diásporas sociais na contemporaneidade. Na obra *Da diáspora: identidades e meditações culturais*, ele se apoia no conceito de *diférance* produzido por Derrida para dar cor aos processos e aos exemplos das migrações e diásporas na atualidade. Hall (2003), a fim de tornar visível os processos sociais, políticos e culturais atuantes na pós-modernidade, nos oferece caminhos para reflexões.

Entre esses caminhos, o termo *diférance* derridiano, que constitui "uma possibilidade de "conceitualidade"<sup>2</sup> dos processos e sistemas em geral" (Derrida, 1991, p. 24), funciona nas análises sociais como uma maneira de visualizar e quebrar os binarismos e fronteiras rígidas das estruturas que engendram e muitas vezes engessam as análises das ações humanas, coletivas ou individuais. A *diférance* funciona como um "entre lugar", um "lugar de passagem" de significados, que não tem começo e nem fim. Um significado social não pode ser fixado, então há sempre o deslize, a significação é aberta na cultura. Aquilo que parece fixo continua a ser dialogicamente apropriado

---

<sup>2</sup> De acordo com Derrida (1991, p. 42), todo conceito está inscrito em uma cadeia ou num sistema que remete a outro. Assim, a *diférance* não pode ser um conceito, mas a possibilidade de conceitualidade dos processos e sistemas em geral, pois não é elemento constitutivo de um sistema, e sim a possibilidade de compô-lo.



## XXXI CONGRESO ALAS URUGUAY 2017

3 - 8 Diciembre / Montevideo

Las encrucijadas abiertas de América Latina

La sociología en tiempos de cambio

pelos indivíduos. Não há significados finais, porque eles não podem ser apreensíveis na sua plenitude (Hall, 2003).

Hall (2003) nos faz retornar a partir da *difference* à maleabilidade e fluidez dos processos sociais permeados pelos agenciamentos. Sendo a *difference* a “conceitualidade” que abre portas para a observação das ações dialógicas humanas e o “agenciamento” as próprias ações humanas em interação, temos que, dentro do processo de “agenciar”, a imaginação e a criatividade se apresentam como elementos em diálogo com o espaço e os lugares. Constitui a matéria-prima destas interações e permite a observação das ações dos agentes e das significações que eles lhes dão. É “agenciando” que a construção, desconstrução e reconstrução contínuas e fluidas se realizam individualmente ou em coletividade.

Mediante tais conceituação e “conceitualidade” é colocada a seguinte pergunta: haveria “agenciamento” na alimentação Javaé? Seria possível perceber as “*differances*” na vida cotidiana da aldeia? Questões que necessitam investigações acuradas e que permitem, até o momento, refletir para alcançar algumas hipóteses.

### 2.2 Agenciamento na Alimentação Javaé

A vida cotidiana nos oferece um emaranhado de elementos que, se observarmos de perto, leva à percepção de uma série de significações. Observar e analisar a alimentação indígena se faz, assim, emaranhada de elementos nos quais é preciso buscar os processos em interação evidentes, dinâmicos, e ainda, aqueles que se escondem sob esta teia. Pensar sobre os agenciamentos alimentares é pensar junto e sobre esses processos, que entre os Javaé perpassam as subalternizações colonialistas.

Tendo aproximadamente quatro séculos de colonização, os Javaé possuem uma longa trajetória de relações interculturais marcada pela subalternidade e invisibilização, evidentes nas várias tentativas de assimilação do Governo Federal<sup>3</sup>. Em um processo não diferente de outros

---

<sup>3</sup> Na década de 1960, as políticas indigenistas tinham como propósito transformar os Javaé em mão de obra para beneficiar a economia nacional e integrá-los à sociedade nacional. A instalação de postos do SPI nas atuais Aldeias de Barrei-



## XXXI CONGRESO ALAS URUGUAY 2017

3 - 8 Diciembre / Montevideo

Las encrucijadas abiertas de América Latina

La sociología en tiempos de cambio

povos das Américas, os Javaé tiveram muitos dos seus conhecimentos apagados mediante a hegemonia massificante capitalista. Além disto, a representação deste povo como parte das “origens” identitárias regionais e nacionais, “congelaram-nos no tempo” como figuras folclóricas<sup>4</sup>. Apesar destas tentativas de apagamento dos conhecimentos ou de congelamento e “negação de contemporaneidade”<sup>5</sup>, os Javaé irromperam ferramentas, transformadas e agenciadas, revertidas em forma de (re) organização social e identitária. Entre essas, comer um *Bèrèti*<sup>6</sup> com *bexibexi*<sup>7</sup> nos finais de semana ou um *calugi* de arroz, corresponde à parte dessa mistura, que no âmbito alimentar unificou as formas de consumo “tradicional” aos alimentos industrializados de origem *tori*, transformando e construindo novas práticas alimentares.

“Agenciar” a alimentação corresponde a “inter(agir)”, desdobrando as ações humanas no meio, para construção de significações em um fluxo contínuo de criar e recriar nas próprias criações. O momento de inter(ação) é o de transcendência às regras que permite a dinamicidade, a liberdade e articulação das relações humanas, sejam elas coletivas ou individuais. O que quer dizer, por vezes, o “resgate” dos velhos sabores “perdidos” transportados para a comida contemporânea, e por outras, a experiência de inclusão de “novos” sabores nas comidas tradicionais.

O agenciamento na alimentação está em dar vida e sabor conhecido ao desconhecido, acrescentando, tirando ou modificando um elemento da receita, do modo de fazer, de servir ou de comer; trazendo os “novos” temperos ou produtos para a forma, o cheiro ou sabor dos temperos

---

ra Branca e Canoanã, visavam práticas de atividades agrícolas e educação técnica voltada para aceitação deste trabalho (Pin, 2014).

<sup>4</sup> Albuquerque (2010, p. 7) trabalhando com o processo de reconhecimento do povo Pankararu do nordeste brasileiro, descreve o processo pelo qual os tornou invisibilizados pelas políticas nacionais republicanas alicerçadas no “poder tutelar” que culminou na representação do indígena em figura “musealizada”: *Tal representação, paradigmaticamente, regida pelo modelo do “museu”, evoca a “primitividade”, a “pobreza”, a atemporalidade e o anonimato, como condição de autenticidade das culturas nativas. Instituído assim, de forma arbitrária, a “cultura nativa” como estática, tanto no tempo histórico quanto no espaço físico (co-extensiva a um território específico), cuja sobrevivência fora do tempo (história) e do espaço (suas fronteiras), conveniência das conveniências, está garantida pelo “museu”.*

<sup>5</sup> Expressão “negação da contemporaneidade” de Johannes Fabian (1983) busca identificar as estratégias coloniais de subordinação das línguas e das diversas culturas ao processo civilizador europeu (Fabian, Johannes. *Time and the other: How anthropology makes its object*. 2ª ed. Nova Iorque: Columbia University Press, 2002).

<sup>6</sup> *Bèrèti* é uma comida *Iny* feita da carne da tartaruga, assada no próprio casco e misturada à farinha de mandioca. Descrição obtida no Trabalho de Conclusão de Curso (Projeto Extraescolar) realizado no Curso de Formação Superior Indígena da Universidade Federal de Goiás - UFG, de Lázaro Lopes do Rosário Tapuio, *A importância do Rio Javaé para o povo Javaé* (2011).

<sup>7</sup> *Bexibexi* é uma palavra *Iny* que serve para designar bebida alcoólica como a cerveja ou aguardente.



## XXXI CONGRESO ALAS URUGUAY 2017

3 - 8 Diciembre / Montevideo

Las encrucijadas abiertas de América Latina

La sociología en tiempos de cambio

“velhos”; ou mesmo, na onda inversa de percepção destas relações, acrescentando ao “velho” e tradicional, aquilo que vem de fora ou é “novo”.

A farinha de mandioca adicionada à merenda escolar pelas próprias crianças, como forma de trazer o sabor conhecido pelos *Iny* para o dia-a-dia (que tem um jeito todo *tori*); a produção do *caluji* de arroz para a festa de Aruanã; e a produção e consumo da tartaruga assada ou cozida nos finais de semana, são exemplos destes agenciamentos observados em Canoanã. Eles permitem pensar o “agenciar” como a naturalização do que vem de fora, como forma de interação e até “apagamento” do outro, do “branco”, subvertendo a relação colonizador e colonizado. A seguir, algumas considerações a partir destes exemplos dos modos de fazer na alimentação Javaé.

### 3 Mudanças no tradicional: o *calugi* de arroz

O *calugi* é uma bebida fermentada a base de mandioca, milho ou macaúba, podendo ser feita também de arroz. Sua produção e consumo são geralmente realizados em ocasiões comemorativas e estão presente em diversos povos indígenas no Brasil<sup>8</sup>. Os Javaé produzem o *calugi* em momentos comemorativos, por exemplo, durante a Festa de Aruanã<sup>9</sup>. Mas esta bebida pode também ser consumida no “café-da-manhã”, como o primeiro alimento de desjejum para o início das atividades diárias. Esta prática de ingestão do *calugi* como desjejum foi muito comum em um passado não muito distante, anterior a chegada de alimentos industrializados nas aldeias. Tanto que, atualmente, alguns anciões ainda a realiza.

Dentre as formas de preparo e os produtos utilizados para fazer o *calugi*, o que mais nos chamou atenção foi o *calugi* feito de arroz. O arroz foi introduzido como alimento após a colonização, principalmente durante a década de 1960 quando houve a imposição do trabalho

---

<sup>8</sup> Os povos indígenas que produzem bebidas fermentadas a base de mandioca e/ou milho são os Araweté, Kayapó, Karajá, Javaé, Juruna e Tapirapé (Miguel, 2012).

<sup>9</sup> Aruanã é a tradução de *Ijasò*, que em *Iny ruby* (língua *Iny*) é o termo utilizado para designar “espírito”. Estes saem das profundezas dos rios e estão presentes durante a Festa de Aruanã, momento em que os indivíduos os saúdam e oferecem alimentos como forma de agradecimento e respeito por sua ancestralidade, criação e benefícios atuantes na terra e na aldeia (Tapuio, 2011).



## XXXI CONGRESO ALAS URUGUAY 2017

3 - 8 Diciembre / Montevideo

Las encrucijadas abiertas de América Latina

La sociología en tiempos de cambio

agrícola nas aldeias pelo SPI<sup>10</sup>. E hoje é um dos alimentos frequentemente presentes na alimentação indígena. A introdução deste, renovou e refigurou mudanças na receita tradicional da bebida. Sua receita é a mesma utilizada para fazer o *calugi* de milho. Em aproximadamente 1h (uma hora), o *calugi* está pronto. Adoça-se como descrito nas receitas anteriores.

A adoção da receita de *calugi* de arroz para a Festa de Aruanã e outras comemorações está relacionada à praticidade, uma vez que, a bebida feita de mandioca, milho ou macaúba demora até 8h (oito horas) para estar pronta para o consumo. Enquanto a feita de arroz está pronta em apenas 1h (uma hora). Para evitar a “perda” do sabor antigo, é adicionado ao *calugi* de arroz, o *calugi* de milho e/ou mandioca. Quando é feito para o Aruanã ou *Ijasò* não se adoça com açúcar. Fora essa restrição, ele pode ser consumido por adultos e crianças nos momentos determinados pelo pajé nas cerimônias e comemorações.

Na atualidade, o *calugi* de arroz se tornou comida tradicional *Inỹ*. A sua matéria-prima foi apropriada e agenciada, transformando-se em comida indígena. Seu significado intrínseco está relacionado não apenas com a interação com o *tori*, mas à mistura e até mesmo o apagamento da força do colonizador. Ele é dissolvido e transformado em um outro, que não é mais “duro” e “resistente”. Ele se torna o caldo cultural. O caldo que é síntese das inter-relações na contemporaneidade.

A naturalização do *calugi* de arroz como comida Javaé o transforma em sinônimo de comida tradicional, criada, modificada, experimentada e construída no ritmo do contato. O tempero que dá o sabor *Inỹ* é a adição do milho ou da mandioca. Traz à memória gustativa o sabor conhecido ao desconhecido, para que se torne (re)conhecido. Transforma o gosto em experiência viva do agora. O arroz industrializado é transformado em comida tradicional, que por sua vez, se torna simbolicamente sinônimo de construto da identidade Javaé.

---

<sup>10</sup> Serviço de Proteção aos Índios, atual Fundação Nacional do Índio - FUNAI.



## XXXI CONGRESO ALAS URUGUAY 2017

3 - 8 Diciembre / Montevideo

Las encrucijadas abiertas de América Latina

La sociología en tiempos de cambio

### 4 Pescar e assar tartaruga: o *bèrèti* e o *boròrò* nos finais de semana

Para o povo *Inyã*, o Rio Javaés tem grande importância pois ele é uma das principais fontes alimentares. A ictiofauna corresponde a uma das bases de sua alimentação desde o período pré-colonial<sup>11</sup>, tendo nos peixes e tartarugas, o carro chefe das comidas chamadas de tradicionais. Os peixes são feitos assados ou cozidos somente em água, ao modo *Inyã*, e comidos com sal e farinha de puba, podendo também ser feitos ao modo *tori*, com outros temperos. Além do peso nutricional ao organismo, os peixes também possuem peso simbólico. Eles são utilizados nas festas tradicionais como oferenda aos espíritos<sup>12</sup> (Tapuio, 2011).

As tartarugas e tracajás também são usadas como alimento e “são, sem dúvida, os alimentos tradicionais mais cobiçados e preferidos do povo *Inyã*” (Tapuio, 2011, p. 12). Produzidas de diversas formas, cozidas ou assadas, constituem a matéria-prima principal das receitas tradicionais chamadas de *bèrèti* e *boròrò*.

O processo de produção do *bèrèti* inicia com a pesca, seguida do preparo da carne da tartaruga. Acrescenta-se um pouco de gordura, tempero e coloca-a para assar no próprio casco (casco do “peito” da tartaruga). Depois de assada, mistura-se farinha. Cada indivíduo pega uma colher e vai retirando a sua porção. O *boròrò* é feito da mesma maneira que o *bèrèti*, com pequenos pedaços de carne de tartaruga, mas colocados no casco das costas.

Ambas são comidas consideradas tradicionais, consumidas em maior quantidade nos meses de maio e junho, época do ano em que as tartarugas e tracajás são pescadas com maior facilidade. Atualmente são preparadas e consumidas durante os finais de semana ou em momentos de comemoração não “religiosas”. Este tempo destinado para o preparo e consumo destas comidas está relacionado ao tempo de descanso, que é o final de semana, quando parte dos indígenas de Canoanã, que possuem empregos remunerados, estão descansando. Muitas vezes, o consumo do *bèrèti* e do *boròrò* é associado ao *bexibexi*, que é um costume *tori*. A associação do consumo dos alimentos

---

<sup>11</sup> Há evidências arqueológicas de fragmentos de ossos de peixes em escavações realizadas próximos a atual cidade e Aruanã. Alguns pesquisadores, como Wüst (1975) atribuem estes vestígios à possíveis ocupações *Inyã* no período pré-colonial. Wüst, Irmild. A cerâmica Karajá de Aruanã. *Anuário de Divulgação Científica*, v. 2, n. 2, p. 96-165, jun. 1975.

<sup>12</sup> Festa de Aruanã ou *Hetohoky*.



## XXXI CONGRESO ALAS URUGUAY 2017

3 - 8 Diciembre / Montevideo

Las encrucijadas abiertas de América Latina

La sociología en tiempos de cambio

tradicionais com a cerveja nos finais de semana, permite perceber esta prática como a síntese da interação Javaé com o *tori*, transportando o elemento “tradicional” da alimentação para a prática da associação de alimentos, no final de semana. O “tradicional” passa a ser não apenas o *bèrèti* e o *boròrò*, mas a associação destes com o *bexibexi* no tempo de descanso<sup>13</sup>.

Neste caso, o agenciamento está nas práticas, construindo simbolismos de lazer a partir da interação cultural entre diferentes. A *differance* está no entre lugar, entre a comida local e o alimento externo que chega à aldeia, que no processo dinâmico e dialógico de interação, permite a criação do novo, da transposição do significado do que é tradicional.

### 5 Algumas Considerações

Quando a pergunta “o que se come hoje aqui em Canoanã?” foi levantada, a frase de um dos professores indígenas foi marcante: “As comidas de hoje são diferentes de antigamente”. Ele trouxe a dimensão da alimentação industrializada como problemática e a alimentação tradicional como positiva e saudável. Mas, junto com a afirmativa, surge a questão do que é alimento hoje e o que era antigamente. Começamos por refletir, o que é o “hoje” e o que é “antigamente” para os Javaé? Arriscamos na seguinte hipótese: o “hoje”, tanto quanto o “antigamente”, são marcadores temporais *tori* apropriados pelos Javaé, que na tradução podem ser facilmente transformados em lugar de memória e de prática. O “antigamente” se torna sinônimo de alimentação tradicional, enquanto o “hoje” significa interação com o externo, com o urbano e com a indústria. Se o primeiro traz uma ideia de “estagnação no tempo” e o segundo de diálogo entre partes diferentes, por que o primeiro teria então uma imagem positiva? Nos remete novamente às reflexões anteriores. Haveria uma aspiração positiva na construção da representação dos produtos locais e tradicionais porque a alimentação tradicional veste nova roupagem, ela é traduzida. Torna-se parte construtora do processo identitário no agora.

---

<sup>13</sup> O consumo do álcool é enormemente problemático devido à grande incidência de violência e suicídios nas aldeias, e que por isso deve receber maior atenção dos programas governamentais e educacionais - quando realizado em momentos festivos e comemorativos, acompanhando os alimentos tradicionais, pode ser visto como uma forma de negociação do indígena com o mundo não indígena.



## XXXI CONGRESO ALAS URUGUAY 2017

3 - 8 Diciembre / Montevideo

Las encrucijadas abiertas de América Latina

La sociología en tiempos de cambio

De acordo com Albuquerque (2010) a “tradução”, termo tomado de Bhabha, é parte do processo de agenciamento. Ela é a renovação do passado, que se refigura como um “entre-lugar” e irrompe no presente.

A tradução deve ser pensada como uma *agência*, um ato social em diálogo, cujos conteúdos (políticos e rituais) procuram constituir a identidade *pela* diferença, e só será bem sucedida se renunciar ao estigma de *não ser o original*, cujas intenções são de produzir a imagem da diferença hoje (Albuquerque, 2010, p. 4)

A alimentação chamada de tradicional se apresenta como aquela que não é mais a de antigamente, mas aquela que se “tradicionaliza” no cotidiano, pelas mudanças, diálogos e interações na contemporaneidade. Assim, o *calugi* de arroz se torna tradicional e o *bèrèti* e o *bòròrò* são resignificados. Tornam-se o entre lugar pré dito pela *differance*, que é e está no cotidiano. A identidade construída e afirmada nestas traduções, corresponde aos temperos híbridos da cultura, dando sabor ao *ser* Javaé.

### 6. Referências bibliográficas

Albuquerque, Marcos Alexandre dos Santos. (2010). A intenção Pankararu: a “dança dos Praiás” como tradução intercultural na cidade de São Paulo. *Cadernos do LEME*, Campina Grande, vol. 2, n.1, pp. 2-33.

Derrida, Jacques. (1991). A diferença. *Margens da filosofia*. Tradução de Joaquim Torres Costa e Antônio M. Magalhães. Campinas, SP: Papirus, pp. 33-64.

Fabian, Johannes. (2002). *Time and the other: How anthropology makes its object*. 2ª ed. Nova Iorque: Columbia University Press.

Hall, Stuart. (2003). Pensando a diáspora: reflexões sobre a terra no exterior. *Da diáspora: identidades e meditações culturais*. Org. Liv Sovik. Tradução Adelide la Guardia et. al. Belo Horizonte: Editora UFMG; Brasília: Representação da UNESCO no Brasil, pp. 25-50.

Menache, Renata; cruz, Fabiana Tomé da. (2011). Do consumo à produção: produtos locais, olhares cruzados. *Revista Ideas: Interfaces em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade*, v.5, n.1, pp. 91-114.



XXXI CONGRESO ALAS  
URUGUAY 2017

3 - 8 Diciembre / Montevideo

Las encrucijadas abiertas de América Latina

La sociología en tiempos de cambio

Miguel, Maria Gabriela da Cruz Pedrozo. (2012). *Caracterização físico-química e microbiológica do alimento indígena calugi*. Tese. Doutorado em Ciência dos alimentos da Universidade Federal de Lavras. Lavras: UFLA.

Nazareno, Elias. (2016). *História, Tempo e Lugar entre o povo indígena Bero Biawa Mahãdu (Javaé): a partir da Interculturalidade crítica, da decolonialidade e do enfoque enactivo*. Projeto de pesquisa desenvolvido no Núcleo de Educação Intercultural Takinahakỹ da Universidade Federal de Goiás – UFG, Goiânia.

Pin, André Egidio. (2014). *História do povo Javaé (Inỹ) e sua relação com as políticas indigenistas: da colonização ao Estado brasileiro (1775-1960)*. Dissertação (História), Universidade Federal de Goiás - UFG, Goiânia.

Rapport, Niel; Overing, Joanna. (2000). Agent and agency. *Social and cultural anthropology: the key concepts*. London and New York: Routledge – Taylor & Francis group.

Rodrigues, Patrícia de Mendonça. (2008). *A caminhada de Tanỹxiwè: Uma teoria Javaé da História*. Chicago, Illinois, 2008. Tese (Departamento de Antropologia da Divisão de Ciências Sociais da Universidade de Chicago - USA).

Tapuio, Lázaro Lopes do Rosário. (2011). *A importância do Rio Javaé para o povo Javaé*. Trabalho de Conclusão de Curso (Projeto Extraescolar) do Curso de Formação Superior Indígena da Universidade Federal de Goiás – UFG, Goiânia.

Valente, C. R.; Latrubesse, E. M.; Ferreira, L. G. (2013). *Relationships among vegetation, geomorphology and hydrology in the Bananal Island tropical wetlands, Araguaia River basin, Central Brazil*. Journal of South American Earth Sciences, n. 46, pp. 150-160.

Wüst, Irmild. (1975). A cerâmica Karajá de Aruanã. *Anuário de Divulgação Científica*, v. 2, n. 2, pp. 96-165.