

## MEMÓRIA XAKRIABA: migrações e mudanças alimentares

*XAKRIABÁ MEMORY: migration and food changes*

*MÉMOIRE XAKRIABÁ: migration et changements de l'alimentation*

Rodrigo Martins dos Santos

Geógrafo pela Universidade de São Paulo, Mestrando em Sustentabilidade junto a Povos e Terras Indígenas pelo Centro de Desenvolvimento Sustentável da Universidade de Brasília.  
Endereço: Campus Universitário Darcy Ribeiro, Brasília/DF - CEP 70910-900  
E-mail: rodrigo.mapas@gmail.com

Santo Caetano Barbosa

Cacique Xakriabá da aldeia Morro Vermelho (Catito)  
Endereço: Aldeia Xakriabá, Morro Vermelho (Catito) – São João das Missões/MG – CEP 39475-000  
E-mail: caciquesanto@yahoo.com.br

### Resumo

Apresentamos elementos da alimentação da etnia Xakriabá a partir de relatos orais de seus anciões de aldeias, no município de São João das Missões, Minas Gerais. A pesquisa visou responder às seguintes questões: Quais eram os alimentos (ingredientes e pratos) que existiam no passado e que, atualmente, não fazem mais parte da alimentação do povo Xakriabá? Quais fatores contribuíram para essa transformação alimentar? Utilizamos a técnica da história de vida, por meio de registro de entrevistas com questões abertas. Ferramentas de representação geográfica foram utilizadas na análise espaço-temporal, no entanto, grande parte dos dados registrados e apresentados são de caráter etnográfico, demonstrando uma transdisciplinaridade presente no estudo. A conclusão é de que muitas espécies nativas, utilizadas na alimentação dos antigos indígenas dessa etnia, desapareceram das roças de seus descendentes, bem como, grande parte dos pratos da culinária tradicional. Os motivos foram: o abandono de áreas tradicionais, devido à pressão do avanço da frente colonial-pecuarista dos luso-brasileiros sobre o território tradicional Xakriabá, e, mais recentemente, a chegada de alimentos industrializados.

**Palavras-Chave:** Alimentação, Oralidade, Indígena, Xakriabá.

### Abstract

We present elements of the diet of the Xakriabá, an indigenous ethnic group, according to their elders' oral accounts, collected in villages of the municipality of São João das Missões, State of Minas Gerais, Brazil. The aim of this research, based on semi-direct interviews and life histories, was to answer the following questions: What kind of food (and ingredients) that they had in the past are no longer part of their diet? Which factors have contributed to diet change? Tools geographical representation were used to

analyze space-time, however, much of the recorded and presented data are ethnography, demonstrating a transdisciplinarity in this study. As a conclusion, many native food species are no longer cultivated, and most dishes of their traditional cuisine have disappeared. The main reasons for these changes are, first, the pressure caused by the Luso-Brazilian colonizing front, and then, the arrival of industrialized food.

**Keywords:** Food, Oral History, Amerindians, Xakriabá.

### Résumé

L'article présente l'alimentation des Indiens Xakriabá, à partir de témoignages oraux de membres âgés de cette ethnie recueillis à São João das Missões, dans l'état de Minas Gerais, au Brésil. L'objectif de la recherche, menée à partir d'entretiens semi-directifs et de recueils d'histoires de vie, a été de répondre aux questions suivantes: Quels aliments (ingrédients et plats) consommés dans le passé ne font plus partie de l'alimentation actuelle des Xakriabá? Quelles sont les causes de ces changements? Outils de la représentation géographique ont été utilisés pour analyser l'espace-temps, cependant, la plupart des enregistrées et présentées données sont ethnographie, ce qui démontre une transdisciplinarité dans cette étude. En conclusion, de nombreuses espèces végétales, utilisées dans l'alimentation traditionnelle de ce groupe amérindien, ne sont plus cultivées aujourd'hui, et de nombreux plats qui leur étaient associés ne sont plus cuisinés. Les causes principales sont, d'une part, l'avancée du front de colonisation luso-brésilien qui, à partir du 17<sup>e</sup> siècle, a progressivement repoussé les Indiens en marge des meilleures terres et, d'autre part, plus récemment, l'arrivée des aliments industrialisés.

**Mots-Clés:** Alimentation, Oralité, Amérindiens, Xakriabá.

### Introdução

Este artigo busca apresentar elementos de como era a alimentação da etnia Xakriabá, tendo como fundamento a informação guardada na memória de integrantes dessa comunidade indígena. Em nosso texto, a oralidade é entendida como o principal instrumento utilizado por sociedades tradicionais (como a indígena) para a transmissão de sua memória histórica (LE GOFF, 1990). Como subsídio à interpretação dessa oralidade no tempo e no espaço, buscamos aplicar ferramentas próprias da Geografia, como elaboração de mapas e perfis verticais da paisagem, cada qual representando alguns elementos dela, especialmente a topografia, as formações vegetais e as aglomerações humanas. Consideramos as ideias de Monteiro (2000, p. 94) que definiu o conceito de unidade de paisagem como uma "entidade morfológico-funcional (...) constituída de elementos, fatores e fenômenos (...) cuja existência é condicionada pelo

funcionamento de seus elementos”.

A paisagem, por ser uma categoria carregada de inúmeras informações físico-ecológicas, bióticas e antrópicas, possui na mesma proporção de complexidade, infinitas possibilidades de percepção, de acordo com a subjetividade do observador. Por isso, é impossível de ser representada em sua totalidade, e, nesse sentido, os modelos servem para resumi-la e torná-la mais inteligível para fins de análise. Igualmente, modelos podem ser empregados para direcionar o olhar do interlocutor ao fato destacado. Monteiro (*op. cit.*, p. 72) sugere três principais formas de representação: o cartograma, o transecto (ou perfil) e o quadro de correlações. Em nosso artigo optamos pelos dois primeiros, pelo fato de que são modelos que demonstram alguns elementos da paisagem do ponto de vista horizontal (de cima) e vertical (de lado), respectivamente.

Corroborando com essa perspectiva, Milton Santos (2002, p. 117) observa que “é a realidade do todo que buscamos apreender. Mas a totalidade é uma realidade fugaz, que está sempre se desfazendo para voltar a se fazer.” Assim, essa totalidade tão difícil de ser representada, mais ainda é de ser aprendida. Por isso, “a decomposição do todo é o traço mais característico do conhecimento” (SANTOS, *op. cit.*, p. 118). Por meio de uma decomposição tal, neste trabalho, buscamos apresentar elementos da cultura alimentar do povo Xakriabá. Cultura alimentar, para nosso estudo, é a categoria antropológica trazida para a ciência acadêmica pelos estudos de Richards (1932) e de Lévi-Strauss (1966).

Dessa forma, buscamos relacionar os costumes alimentares dessa etnia com as modificações territoriais ocorridas no decorrer de sua história. Adotamos o conceito de território como “a porção da superfície terrestre apropriada por um grupo humano”, conforme definido por Moraes (1990, p. 23). Nesse sentido, o vigor de um povo tem uma relação direta com seu território, pois “um povo decai quando sofre perdas territoriais, [ou seja] se começa a perder uma parte do território, esse é sem dúvida o princípio da sua decadência futura” (RATZEL, 1990 [1914], p. 74).

Esta pesquisa revela diversos dados dos costumes alimentares do povo Xakriabá, por isso aproxima-se mais de um registro etnográfico. No entanto, como defende Milton Santos (2002, p. 18), “uma disciplina é uma parcela autônoma, mas não independente, do saber geral”. Por isso, vemos a necessidade de se construir um estudo interdisciplinar para compreender fenômenos de tamanha complexidade, visando,

assim, unir o conhecimento humano, seja ele acadêmico ou popular. Abordagem semelhante à que exploramos, no presente estudo, foi empreendida pela geógrafa Ludivine Eloy (2011).

A temporalidade presente nas narrativas dos entrevistados e sua forma de se expressar são como barcos que nos levam para os ventos do passado, atingido apenas na imaginação de quem a viveu; ou de quem, como nós, tem a oportunidade de ouvi-la, criando imagens dos alimentos que não mais se veem, e de elementos da paisagem que não mais se mostram. Essa memória, passível de ser resgatada por meio da oralidade, foi registrada na presente pesquisa com o uso de mídia de áudio (mini gravador digital), em entrevistas pré-agendadas, utilizando-se a técnica da ‘história de vida’ (BRANDÃO, 1982), com algumas perguntas balizadoras (centrais e abertas) que conduziram os relatos.

Em cada entrevista, após o momento de apresentação e descontração, focalizamos as perguntas centrais da pesquisa: *Quais eram os alimentos que existiam no passado e que, atualmente, não se encontram mais na aldeia? Quais eram os pratos preparados pelos antigos? O que levou à transformação alimentar do povo?*

As gravações foram precedidas de uma conversa sobre os objetivos do trabalho, o perfil do entrevistador e uma solicitação de permissão para o registro digital do áudio da entrevista. Ao final de cada entrevista, o entrevistador agradeceu a oportunidade da conversa, comprometendo-se a levar uma devolutiva com os resultados da pesquisa. Por ocasião dessa devolutiva, foram solicitadas as autorizações para a utilização dos depoimentos e para a citação dos nomes dos entrevistados.

Os entrevistados foram selecionados de forma que se contemplassem diferentes gêneros sociais e aldeias. Ao total, foram quatro entrevistados, duas mulheres: Maria Caetano Barbosa, de 73 anos, anciã da aldeia Itapecuru (figura 1); e Carmelita Ferreira de Souza, de 70 anos, anciã da aldeia Catito. E dois homens: Valdemar Ferreira dos Santos, de 63 anos, ancião da aldeia Prata (figura 1); e Laurindo Gomes de Oliveira, de 84 anos, ancião da aldeia Brejo do Mata Fome. Essa seleção foi precedida pela autorização das lideranças das aldeias, em duas reuniões: uma na aldeia Brejo do Mata Fome, coordenada pelo cacique Domingos Nunes de Oliveira; e outra na aldeia Morro Vermelho (Catito), coordenada pelo cacique e coautor deste texto, Santo Caetano Barbosa (figura 1).



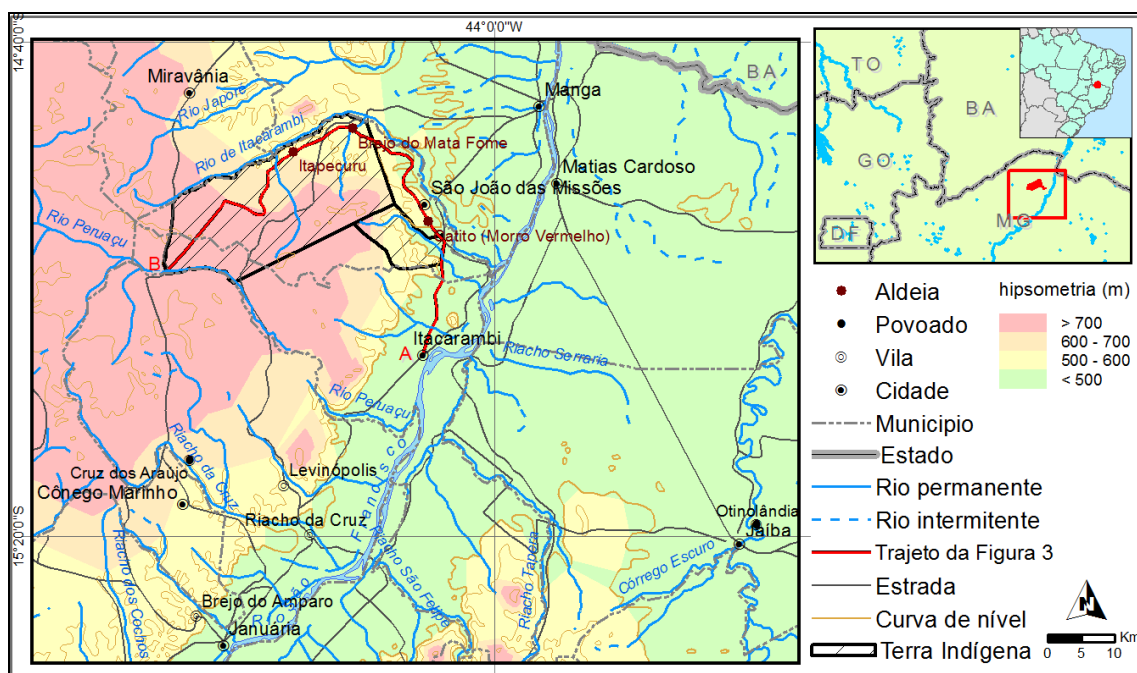
**Figura 1:** Fotomontagem: Maria Barbosa (esq.), Valdemar Santos (centro) e Santo Barbosa (dir.).  
Organização e fotografia: Rodrigo Santos (novembro de 2011).

No decorrer do texto, nas transcrições de trechos das falas dos entrevistados, foram evitadas correções do seu modo de falar, para que o leitor pudesse perceber as especificidades da língua(gem) empregada pelo interlocutor. Quanto à codificação das transcrições, vale indicar que os trechos irreconhecíveis no momento da transcrição são sinalizados por “(...)”, símbolo também utilizado para pular trechos considerados de menor importância. As chaves – “{}” – são utilizadas quando a fala é proferida por outro interlocutor, que não o entrevistado, mas, que é integrante da mesma etnia.

Também é necessário observar que os roçados não foram visitados no âmbito desta pesquisa, e que, portanto, não foi possível verificar se os alimentos citados foram realmente extintos da comunidade.

### **O povo Xakriabá**

A etnia Xakriabá é nativa do médio rio São Francisco, principalmente, onde, hoje, situa-se a divisa entre os estados de Bahia e de Minas Gerais. Atualmente, este povo possui duas terras indígenas homologadas, contíguas, localizadas no município de São João das Missões, norte de Minas Gerais, conforme a figura 2:



**Figura 2:** Localização do território Xakriabá<sup>1</sup>.

Organização: Rodrigo Santos. Fonte: IBGE (2010), FUNAI (2012) e dados da pesquisa.

A “tribo dos Sakriabá” é indicada no mapa etno-histórico de Curt Nimuendaju (1987 [1944]), mas, é dada como extinta no século XVIII. O viajante francês Saint-Hilaire (*apud* OLIVEIRA, 2008) noticia, em seus relatos de 1817, que, às margens do rio São Francisco, os “Chacriabás” edificaram uma aldeia com o nome de São João dos Índios. Ele relata também que: “Esses índios fundiram-se com negros e mestiços; todavia, por ocasião de minha viagem, reclamavam do rei o privilégio de serem julgados por um dentre eles, regalia que a lei concede, creio, senão aos índios puros”. O idioma Xakriabá foi extinto, mas sabe-se que se tratava de um dialeto da língua Akwén, assim como o Xerente e o Xavante, integrantes da família Jê do tronco Macro-Jê (PREZIA; HOONAERT, 2000).

Esses fatos levaram a Fundação Nacional do Índio – FUNAI – a considerar os Xakriabá como “povos emergentes” (ou ressurgentes), cujo reaparecimento nos registros oficiais ocorre apenas no final da década de 1960. Antes disso, o povo autodenominava-se “Caboclos do Senhor São João” (SANTOS, 1997).

Um dos poucos grupos indígenas que habitam o estado de Minas Gerais, os Xakriabá sobreviveram ao intenso contato com os bandeirantes e, depois, com a frente

<sup>1</sup> O perfil vertical do trajeto A-B está representado na figura 3

pecuarista. Tiveram seu território ocupado por fazendeiros e hoje lutam para recuperar parte dele e ampliar suas terras demarcadas. Também estão vivendo um processo de valorização cultural, buscando identificar e registrar itens e aspectos de sua cultura de modo a proteger esse patrimônio (PARAÍSO, 1987; SANTOS, 1997).

De acordo com dados do Censo do IBGE (2011), a população Xakriabá gira em torno de 10 mil pessoas, 8 mil só em Missões (São João das Missões), representando 70% da população do município de 12 mil habitantes. Fato que contribuiu para que conseguissem eleger um prefeito Xakriabá nas duas últimas eleições municipais (2004 e 2008), além de terem conquistado seis das nove cadeiras da Câmara de Vereadores do referido município. A Terra Indígena atual possui dois trechos, um homologado em 1987, o outro em 2003, totalizando 53.200 ha, o que corresponde a quase 80% do município de São João das Missões, que tem no total 67.800 ha.

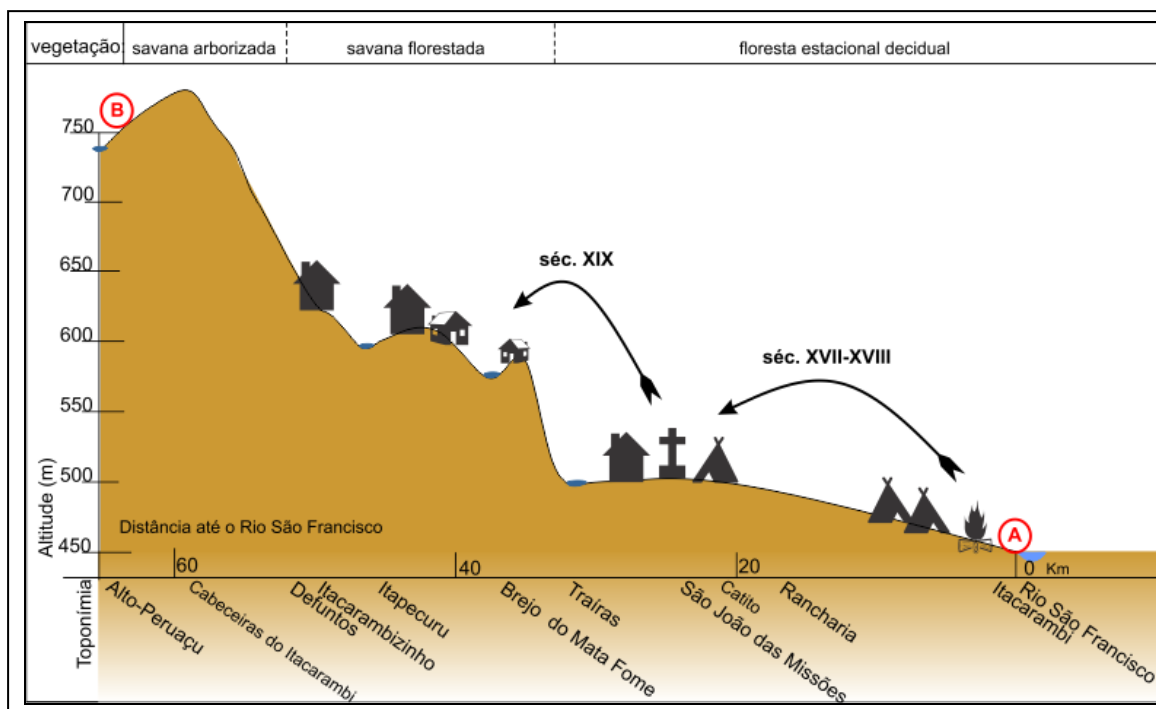
### **Mudança alimentar dos Xakriabá**

As mudanças, seja na cultura, seja na alimentação, fazem parte da dinâmica de todos os grupos sociais. Nenhum grupo étnico, existente atualmente, mantém as mesmas características que tinham seus antepassados no século XVIII, isso serve tanto para povos indígenas como para a própria sociedade brasileira não-indígena.

Prezia & Hoonart (2000) afirmam que a maior parte dos nativos dos Cerrados e das Caatingas brasileiras são “horticultores de região seca”, que têm como base de sua alimentação uma variedade de milhos e favas, complementadas com caça e um pouco de pesca. No caso dos Xakriabá, as principais atividades eram a pesca no rio São Francisco e uma agricultura incipiente de milhos e favas. Com os aldeamentos missionários e a diminuição do território tradicional a partir do final do século XVII, os Xakriabá foram obrigados a praticar agricultura e pecuária da mesma forma que a população envolvente; no entanto, em áreas com baixa fertilidade, terrenos mais acidentados e de difícil acesso a água, principalmente nas fraldas das serras.

Originalmente, eles viviam na floresta estacional decidual da planície do Rio São Francisco e foram, gradativamente, migrando para os cerrados das porções de topografia mais elevada e acidentada, sob pressão dos bandeirantes e missionários, nos séculos XVII e XVIII, e dos colonos e pecuaristas, no século XIX, conforme é analisado

por Santos & Eloy (2012), e representado pela figura 3.



**Figura 3.** Migração Xakriabá das margens do rio S. Francisco para a serra<sup>2</sup>.  
 Organização: Rodrigo Santos. Fonte: Santos & Eloy (2012), Santos (1997), IBGE (2010), BRASIL (2007) e informação verbal dos entrevistados.

Dos tempos anteriores ao contato com o luso-brasileiro, até os dias de hoje, a alimentação do povo Xakriabá foi se transformando, principalmente, por um fator: o acesso ao rio São Francisco e a terras férteis. Nessa perspectiva, destacamos três impactos significativos para essas mudanças, que são elencados a seguir:

- *O primeiro impacto na alimentação* se deu no momento do contato com o luso-brasileiro, entre o final do século XVII e início do século XVIII, quando as comunidades foram pressionadas a abandonar as margens do rio São Francisco; e, assim, deixaram de praticar a pesca e perderam as terras mais férteis da região: as planícies fluviais de vazante;
- *A segunda alteração alimentar* ocorre, possivelmente, no século XIX, quando eles já se encontravam assentados nos terraços terciários, a meio caminho entre as serras e o rio São Francisco, na região de São João das Missões, e

<sup>2</sup> O perfil horizontal do trajeto A-B está marcado no mapa da figura 2.



foram pressionados por pecuaristas que avançavam sobre suas roças. Sendo, assim, forçados a migrar para as fraldas das serras, local acidentado, rochoso, com solos rasos e de baixa fertilidade, onde, há água em menor quantidade, e, conseqüentemente, menos acesso a peixes. Mas, que contava com uma área especial: o Brejo do Mata Fome, área úmida, rica em alimentos e fértil, “onde quem chegasse com fome, matava ela lá!”, como afirma Dona Maria ao falar da origem da toponímia;

- A terceira e última alteração ocorre, a partir do final do século XX, com a constante aproximação da comunidade não-indígena e a chegada de produtos industrializados, quando os Xakriabá passaram a consumir diversos alimentos da cidade. Isso foi intensificado, no presente século, com a entrada de programas sociais de distribuição de renda, como o Bolsa-Família. Muitos indígenas pararam de produzir alimento e passaram a comprar produtos industrializados, tais como: arroz, macarrão, feijão e óleo. Deixando de lado sua alimentação tradicional que era baseada no milho, nas favas e nas farinhas.

Os fatores que levaram a este terceiro impacto são, na verdade, uma soma de diversos incidentes que ocorreram ao longo da história desse povo:

- Redução da terra, cujas áreas mais férteis foram ocupadas por pecuaristas;
- Eliminação de grande parte da vegetação nativa, que foi substituída por pastagens;
- Crescimento populacional da comunidade indígena;
- Baixa produtividade da terra ocupada;
- Carência de áreas disponíveis para o cultivo;
- Facilidade de acesso a alimentos industrializados através de programas sociais.

Dona Carmelita ainda se lembra dessa transição, conforme é possível ser lido no excerto de entrevista concedida a nós por ela:

*De primeira, tinha muita coisa que o índio comia. Mas, só que não [se] acha mais. Mó de (sic) as desmata que fizeram... Acabou com tudo. (...) Além da desmata e fogo, que punham na mata. Acabou com tudo... Até mesmo as*

*caças fugiram. Sumiram. Ah! Tinha tanto trem (sic) que a gente comia, melhor... Na mata. (...) Nós não comprávamos esse negócio de arroz, feijão, ninguém comprava. Hoje é que eu estou sabendo o que é comprar feijão e arroz. Mas de primeira não. (Excerto de entrevista realizada na presente pesquisa.)*

Seu Valdemar acusa os alimentos industrializados como causadores de muitas doenças, que antes não existiam na comunidade, no excerto que segue:

Quando nós começamos a desenvolver usávamos rapadura em casa. É... Para comer na roça, fazer o café, depois nós passamos para o açúcar. Mas, eu acho que naquela época que nós usávamos a rapadura acho que era mais sadio também. (...) Era muito difícil comer comida com gordura. Hoje se faltar... O cara... (sic) Para comer... Antes, era difícil. Mas, comer com sal parece que a resistência era outra. Parece que as doenças eram menos. Nós não tomávamos remédio de farmácia não. Meu pai morreu com 77 anos e nunca tinha tomado injeção e hoje nós vamos para o lado da farmácia, tomamos remédio, e vivemos mais doentes e morremos mais fácil. De primeira, era mais difícil quando, já [se] ia dentro da mata, arrancava e cuidava, cuidava das crianças, cuidava da família e do sangue. E parece que o remédio era mais resistente também, do jeito que fazia. Mas depois partiu para o lado da farmácia e médico, parece que um bocado afastou da medicina caseira. Aí, eu mesmo aqui, é difícil eu tomar remédio de farmácia, dou dois passos ali e com fé em Deus dá certo. Tomo o remédio ali [da mata] se sinto alguma coisa e n'outro dia já estou bom. A coisa mais difícil sou eu tomar remédio [de farmácia]. (Excerto de entrevista realizada na presente pesquisa).

O depoimento do Sr. Valdemar apresenta elementos que indicam que as transformações alimentares dos Xakriabá, nos últimos anos, estão se refletindo na saúde desse povo. Pois as “crenças sobre qualidades saudáveis de um alimento pode aumentar o valor do que é a comida, especialmente quando uma planta pertence ao domínio da medicina tradicional.”<sup>3</sup> (KUHNLEIN; RECEVEUR, 1996, p. 421, tradução nossa).

No entanto, o que está ocorrendo com esses índios é a desvalorização de sua alimentação e medicina tradicional por parte das novas gerações, devido, inicialmente pela perda de seu território original, diminuindo as áreas para caça e cultivo; e, recentemente, com a aproximação das facilidades da vida urbana. Tornando-se, assim, mais propícios a doenças ditas de “branco”, desconhecidas pelos anciões, cuja medicina empregada também não é de domínio dos indígenas. Isso aumenta a dependência dos Xakriabá à assistência de instituições externas a eles, assim como a programas sociais do Estado.

<sup>3</sup> “Beliefs about a food's healthful qualities can extend the value of that food, particularly when a plant, into the realm of traditional medicine.” (KUHNLEIN; RECEVEUR, 1996, p. 421).

## O sistema produtivo agrícola

Quanto ao sistema produtivo, atualmente, este é baseado na agricultura de roça-de-toco e coivara com trabalho familiar ou coletivo, das seguintes formas:

- *União*: roças comunais (principalmente familiares);
- *Ajuntamento*: troca de dias de trabalho, em cada roça, por um grande grupo de pessoas;
- *Mutirão*: ajuntamento não recíproco; geralmente termina com uma festa (sanfoneiros, pandeiristas e violeiros);
- *Adjutório*: pequeno ajuntamento entre familiares.

Paraíso (1987) afirma que, na cultura Xakriabá, quando há um casamento, o novo chefe de família tem o direito de escolher sua roça e o local para a sua casa, mas, sua escolha tende à matrilocalidade, ou seja, instalam-se próximos à roça dos pais da noiva. Casam-se entre os 14 e os 19 anos, moram um ano junto aos pais da noiva, até a produção da nova casa e roça.

## As caças

Com a aproximação da atividade pecuária e o desmatamento de grande área nativa, muitas caças sumiram da região, e, conseqüentemente, da mesa Xakriabá, sendo substituídas pela carne bovina, que é produzida na própria comunidade ou adquirida junto aos fazendeiros, que, atualmente, ocupam o antigo território do grupo. Além disso, a pesca, que era uma importante atividade desse grupo indígena devido a sua pregressa proximidade com o Rio São Francisco, hoje, é praticamente inexistente, de geração em geração eles foram subindo as serras, distanciando-se da comunidade invasora, e afastando-se das áreas piscosas.

Da mesma forma que os produtos industrializados trouxeram malefícios, para o Sr. Valdemar, a carne bovina também. A esse respeito, ele relata: “na época, que nós tínhamos caça na reserva nossa, eu acho que o homem era mais forte e aturava muito

mais. Quando o homem ia se alimentando pela carne da caça do mato, era mais sadio.”

Dona Maria relembra os animais que compunham a mesa da família, no excerto seguinte:

Tinha um que a gente chamava de mixila, era caça do mato, o tatu, veado. Tinha um bando. Nesses tempos era a carne que o povo mais comia. Tinha o caititu. Tinha aqueles caçadores, aqueles caçadores que eram das pessoas velhas. Que caçavam que quando era um dia de domingo um dia santo eles crivavam no mundo. Quando chegavam tinha vez que precisavam deixar a caça, eles matavam lá para o mato e vinham apanhar outros para lá, para ir ajudar... Vivia fácil! (Excerto de entrevista realizada na presente pesquisa.)

A mixila, citada por Dona Maria, trata-se do tamanduá-mirin (*Tamandua tetradactyla*) e o caititu (*Tayassu tajacu*) também é conhecido como porco-do-mato. Os tatus e veados são mamíferos e apresentam uma variedade de espécies que habitam o Cerrado brasileiro, assim como a variedade de peixes referida.

## O mel

O mel era outro alimento básico na cultura Xakriabá, havia diversas espécies de abelhas, cuja produção podia ser extraída pelos indígenas. A mãe do cacique Santo, dona Maria, lembra dos nomes de muitos desses insetos, conforme é possível ser verificado no seguinte excerto de entrevista a nós concedida:

*Abelha! Eles iam para o mato, furavam [colméia de] abelhas. Que faziam aqueles cochões<sup>4</sup> (sic) assim, faziam aquelas cochonas, (sic) aqueles paus velhos para encher de mel. Deixavam lá, depois eles iam para onde estavam os outros para ajudar a apanhar o mel. Tinha uma que chamava manda-saia, outra jataí. Tinha a tukina. Tinha o munduri também. Tinha um bando, de primeira, a pessoa tinha uma farra. Tinha a tataí {mandataí}, mas era difícil. A cera dela servia para remédio. A pessoa tivesse com provocadeira, era só apanhar e derreter, e pingar na água, e dava para o outro beber. Parava a provocadeira. Só que tudo tá difícil... (Excerto de entrevista realizada na presente pesquisa.)*

O mel das abelhas manda-saia (*Melipona quadrifasciata*), jataí (*Tetragonisca angustula*) e munduru, também conhecida por manduri (*Melipona marginata*), são muito consumidos por indígenas do Cerrado. Os de variedade tukina e tataí (ou

---

<sup>4</sup> Choco é uma vasilha, feita geralmente de um tronco de árvores.

mandataí) são mais raros.

### **Vegetais (raízes, grãos e folhas)**

Havia diversos vegetais consumidos tradicionalmente pelo povo, milhos, favas, raízes, frutas e até folhas serviam de alimento aos Xakriabá. Seu Laurindo cita alguns deles no excerto que segue:

*Tinha o acará, uma raiz feito fruta, mas era uma raiz no chão. (...) Juntavam um balaio cheio... É uma batata, mas se chamava cará. Tem essa aí, e mais era fruta: Pequi, cabeça (...) Grão de Galo... E tudo isso [se] come como comida é... Que fazia doce (...) Que o índio comia ... Ao menos tinha uma raiz que era muito usada mas que o povo não dava valor, nem se importa mais, é a taioba. A raiz, que ficava desse tamanho assim. A folha não se comia, que coçava. (Excerto de entrevista realizada na presente pesquisa.)*

Dona Maria, no seguinte trecho de sua fala, também relembra muitas plantas que se comiam antigamente:

*Tinha uns feijões também. Tinha uma feijoa (sic) que se plantasse dava que só vendo! Esses pés estão todos acabados, o povo não quis plantar mais. Até hoje eu planto a feijoa, eu planto... Tinha um que chamava andu, tinha outro também... Meu Deus, como era?... Era mongolô, era um caroço. Era um caroço redondo, ele tinha até um olho, mas ele não era bem bom não, mas tinha uns que gostavam. Tinha uns que cozinhavam, ele tinha a pele dura, outros tiravam a pele dura jogavam numa peneira, passavam a colher de cima dele, aquelas peles largavam tudo... Ai, botavam para cozinhar o miolinho. Era até bom, parecia com uma fava, aquela soja graúda, parecia o mongolô. Até o milho está dismundado (sic). De primeiro, tinha um milhozinho branco, tinha um que chamava maroto, outro era cunha. Tinha uma taioba na beira do riacho. Tinha articum, tudo era na beira do riacho fundo e um monte de plantio que de primeiro era farto. Até a pessoa se ele saísse assim, de primeiro, e achava um monte de fruta de comer. Chegava em casa, tinha uns que nem queriam comer. De primeiro, o povo criava os filhos fartos, mas de um tempo pra cá... Fruta por todo canto tinha, aquelas frutas. A massa era escura, boa, até as plantas acabaram-se hoje. É difícil ter. Tinha um coco, tinha, era um rebanho desse coco, quando era no tempo da seca saíam aquelas pessoas mais velhas, saíam mais meu pai. Ele entrava na mata chegava era com aquele saco de coco que ninguém aguentava, chegava [e] despejava na mata... Aí a gente ia lá partir... Partir... Aquelas bacionas (sic) de, de... De coco. A gente chamava era o coco. O coquinho-do-carrasco que a gente chamava. Tinha a parte por dentro, que só tinha gordura. A gente fazia paçoca... Fazia doce. Tudo. (...) Tinha uma fruta mostarda, sim mostarda! [Comia-se] antigamente, as verduras. E só cortava tudinho e jogava nas panelas, ferventava. [Tinha até o ardor assim]. Aí agora assim botava um salzinho, botava para comer. Mas é gostoso! E nós comíamos mesmo. Se tivesse um feijão, se não tivesse, jogava a farinha assim, fazia o*

*mexidinho, e comia. É... Tinha a língua-de-vaca. E tem o cariru {é uma erva}. Comia com a comida, com feijão, temperava com um salzinho, botava uma gordura, tipo uma salada. É... Não era difícil as coisas não. Assim qualquer [pessoa] saísse assim no mato, [que] achava algo de comer. Na beira do riacho era o pão que tinha, que eram as goiabas. Chegava ao mato seco e caía lá no chão, a gente chegava e apanhava estas frutas. Era um farturão, era um farturão (sic). E quando entrou um serviço na beira do riacho... A barragem! Foi que acabou mais... Foi o futuro! Foi o futuro... Enterrou o juazeiro. Eu disse: “Gente! Gente! Essas coisas, essas barragens que estão fazendo nas beiras dos riachos, serviram foi pra acabar com a fartura!”. (Excerto de entrevista realizada na presente pesquisa.)*

A barragem citada por dona Maria foi construída no Itacambizinho. Ela conta que, na época, disseram que era para os índios usarem a água, no entanto, esta é utilizada apenas pelas fazendas abaixo do rio. Isso representa outra forma de apropriação dos recursos naturais dos Xakriabá, fato que se repete em diversas terras indígenas pelos pais.

Seu Valdemar também se recorda com entusiasmo dos antigos alimentos da terra, conforme o trecho seguinte de sua entrevista:

*Era feijoa, era andu, feijão-de-corda, e... Era... É farinha de milho e a polenta que era falada angü. Quando vem no fogo. E... (...) Fava! Nós temos a fava-branca, a carioca, a mulatina, a pernambuco, é... E tem uma que... Eles tratam de fava-feijão, outros tratam de fava-saruê, ela tem os olhos sujos, então nós temos essas aí. Agora, tem uma bem miudinha branquinha essa nós quase não plantamos porque a terra quase não dá certo. Largávamos ela na roça, porque amargava demais: mulatinha. Mangalô! Tipo feijão, planta ele [que] sobe assim nos paus, dá bastante, mas, ele tem uma vantagem porque só cozinha verde, se secar o bicho é duro para cozinhar. Andu é um que a gente planta, e cresce a árvore e depois só dá na seca, mais pra junho. E a feijoa, que é tratada de fava. E o feijão-de-corda, que a gente planta no pé do milho e ele vai dar no fim das águas [estação chuvosa]. Tem outro feijão que a gente chama de tomba-milho. Quem olha nele assim, diz que é feijão-darranco, nós plantamos ele. Ele sobe no milho, derruba o milho e carrega. Mas, se mulher entrar dentro dele, ele sofre tudinho. Se a mulher entrar dentro dele quando ele está pegando a carga, ele sofre o caroço tudinho. [Referindo-se a influência das mulheres na agricultura]. Milho! Tinha um bocado de milho. Ó! Tem milho-branco, o cunha, o cateto, e tem esse vermelhinho, que é de três meses. Tem o libra... Sim! O libra (...) dá umas espigas cheias que se abrem nos pés assim, principalmente [em] terra nova. (Excerto de entrevista realizada na presente pesquisa.)*

A riqueza de variedades de milhos e, principalmente, de favas, corrobora com a hipótese de que os Xakriabá são povos de origem no tronco Macro-Jê, definidos por Prezia e Hoonart (2000) como “horticultores de região seca”, diferindo dos povos de

origem no tronco Tupi, qualificados como “horticultores de região úmida”, que por sua vez têm nas raízes (como a mandioca) as maiores variedades alimentares.

### **Alimentos beneficiados – tecnologia**

A cultura agrícola dos Xakriabá não se resumia a produtos de caça, coleta e plantio, havia também o beneficiamento. Muitos alimentos só podiam ser consumidos após um longo processo, principalmente as farinhas. Outros processos eram mais simples e consistiam na quebra do grão com uso de pilão.

Seu Laurindo arrisca dizer que a perda desses alimentos se deu, em parte, devido à dificuldade laboriosa do processo. Ele diz que “o povo não quer mais comer as coisas que a gente comia para trás.” Em seu depoimento disse que o processo de pilar era um dos mais custosos, muitas vezes precisavam de até quatro pessoas para realizar a atividade, e que em um número menor que este não era possível. Para este ancião, os mais jovens não querem despender seu tempo e força nesses processos.

Dona Maria se lembra com entusiasmo dessas técnicas, que tornavam algo repugnante, quando encontrado na natureza, em um saboroso e rico alimento, quando processado. Mas, engana-se quem pensa que era apenas com a mandioca, segundo a colaboradora:

*A gente fazia de raiz de imbu, relava para fazer. É da batata! É da batata que tem no pé dele embaixo. Davam umas raízes boas assim. Aquilo relava dava massa que nem mandioca. O povo deixou de fazer porque os imbus também se acabaram. O povo deixou as roças. Antigamente quase todos os pés de imbu tinham, mas a metade dos imbus velhos já acabou. Porque os índios apurados arrancavam a raiz dele para fazer farinha, fazer beiju para comer. E tinha outro... Gente, qual que era, meu Deus, o nome daquele ali?... Outra fruta que fazia... O índio fazia coisa danado. Ele apanhava fruta que disse que era brava. E botava n'água, eram nove lavagens! Ele dava um muito de linha (sic), o fuso era de fiar. Era o algodão! Antigamente se fazia, eu alembro, se tecia com mucanã. Dava uma bolinha, ali ele dava cada frutona assim ó... É fruta de comer também. Nós colocávamos a fruta dele para fazer o fuso. Para fiar. E a castanha dele botava n'água e enchia aquele gamelão... Que enchia d'água. Ali, quando ele amolecia. Ali, que dava para tirar a casca. Aí, ia na casca dele, tirava tudo mais.... Ó, a fruta era desse tamanho! Tirava tudo era quase michadinho (sic) e molinha. Ali, agora colocava no pilão, pilava tudo e fazia aquele macizo (sic). Branquinho, que nem um leite. Ali tocava na água era [como] fuá de pimenta e tapioca de mandioca. Tocava a água nela que deixava ralinho. Tocava no pomo com a peneira que se enchia aqueles gamelões d'água. Ali assentava. Quando assentava, aí escorrendo, ia botando nove águas, de modo que*

*ficasse bom para comer. Disse que matava... E o bicho que era doido que comia esse trem? Por que ofendia, não é? Pois é. Lá atrás, eram nove águas para lavar, tinha uns que (...) diziam que era a fruta da prereja (sic). E, era serviço! Era para fazer serviço. Botava pra enxugar, e agora era para fazer farinha, não tinha um que dissesse que aquela farinha era daquela fruta, daquela fruta doida. Porque era uma fruta doida! Precisava ter coragem. Ainda tem, mais é pouquinho, esse dia, de primeiro, tinha e... A fruta não comia, fazendo trabalho da semente, era da semente dela. A fruta ali podia jogar fora. É um pé de pau. É um cipó. É, só que é bem grosso. É cipó de mucunã. Dá cada cuitona (sic) assim ó! Ali davam aqueles trens (sic) [com] as frutas dentro. Que nem ela... A hora que ela vai abrir aí tem os caroços, assim. Aí, a pessoa pega para fazer o benefício. Era assim nos matos, nas caatingas, assim, nos matos. Mas, cheios de árvores. Quase todo lugar tinha isso, agora é que acabou, foi beneficiar aquele serviço, foi... Moço a pessoa tirava um dia para fazer esse serviço. (...) Fazia beiju, fazia farinha, fazia uma farinhazinha seca. Que nem a farinha de milho. Sequinha! Ô, mais era bom... (Excerto de entrevista realizada na presente pesquisa.)*

O “imbu”, que dona Maria cita em seu relato, trata-se do umbu, fruto do umbuzeiro, um arvoredó típico da Caatinga. Além da utilização de sua raiz para o fabrico de farinha, seu suculento fruto é um dos principais produtos de exportação da caatinga, sendo vendido na forma de polpa para os mercados de todo o Brasil. A exemplo deste fruto, o mucunã (ou mucunã), presente na fala da anciã entrevistada, também servia de matéria-prima para a produção de farinhas. Assim como essas, é possível que outras pesquisas mais aprofundadas sobre o tema possam revelar a existência de outras espécies, pois, além da mandioca e do milho, os indígenas utilizavam diversas raízes e sementes para serem processadas.

### **Pratos da culinária**

Haviam diversos pratos que compunham o cardápio culinário Xakriabá, e, hoje, grande parte dessas refeições não é mais preparada. Seu Laurindo lembra do “cuscuz-topá... [que] hoje ninguém quer mais...”; seu Valdemar também lembra e lamenta a perda de determinados hábitos, no seguinte trecho:

*A comida, que era nossa, nós afastamos de um lugar e estamos usando a comida do branco. Mas e... A comida que nós preparávamos hoje nós não... É difícil, e, pelo jeito, esses meninos nem conhecem mais. É... Que nós tínhamos um problema: Que nós plantávamos a roça, ganhávamos o milho, aí o moíamos e tirávamos o fubá. Fazíamos a farinha para usar em casa. Fazíamos a polenta, que para nós naquela época o nome não era esse, falávamos angü. E, outra comida que misturávamos ao feijão: o andu, a*



*feijoa... Chamávamos coruja. Então, nós fazíamos isso e, hoje, nenhum menino nosso conhece os tipos, sabe não. (Excerto de entrevista realizada na presente pesquisa.)*

Antigamente, o trabalho na roça era apenas uma das etapas na alimentação Xakriabá, o beneficiamento de alguns produtos básicos de sua culinária correspondia à segunda etapa. O preparo, resultado final de sua gastronomia, com seus segredos e temperos, completava a dinâmica alimentar desse povo.

Dona Maria, uma cozinheira de mão cheia, ficou até de água na boca ao lembrar de suas antigas receitas, conforme pode ser lido no seguinte excerto de sua entrevista:

*Fazia um mesido (sic) de milho e pisava o milho, tirava uma canjica, cozinhava a canjica. (...) O carrapicho era milho. Pega-se o milho, bota numa vasilha, fica e bota torrando... Torrando... Torrando... Torra. E fica... Fica maneirinho... Bota um tiquinho do doce e um tiquinho do sal, para temperar. Fica gostoso! (...) É... Era o carrapicho. E, outra, que o povo chamava angu. Angu de milho, que fazia pra comer com feijão. Bota água no fogo, aí tinham uns que temperavam e outros que comiam sem temperar. Eu não, que meu angu é sem sal! (risos) Mexia... Até... Assava ali. O cabra (sic) botava o feijão com milho. E era só temperar de... Da gordura, o sal, e temperava e mexia o sal. Daí, falava era o angu. A coruja! (risos) A coruja! Botava água no fogo, botava o feijão no fogo, quando cozinhava botava aqueles pedaços de toicinho dentro, quando cozinhava... Ó! Mais era gostoso! Botava o fubá dentro para mexer. Era a coruja! (...) Ah! O beiju! O beiju: pisava o milho, tirava aquele fubazinho bem fininho. Botava na panela, asava e tomava com café, tomava chá. De mandioca também fazia. (Excerto de entrevista realizada na presente pesquisa.)*

Ao ouvirmos o depoimento da velha cozinheira, percebemos nostalgia e emoção, que não são possíveis de descrever com exatidão aqui. Seus olhos brilhavam, e seu sorriso se estampou no rosto. O interessante é que logo após a entrevista, por ser hora do almoço, tivemos a oportunidade de compartilhar, com a anciã, uma refeição em que nenhum desses pratos fazia parte do cardápio; apenas arroz, feijão, macarrão e frango, comprados na cidade com o dinheiro que ela recebe de sua aposentadoria.

É possível que as receitas tradicionais se percam quando dona Maria vier a falecer, pois sua filha, que foi a cozinheira de nosso almoço, não sabia como sua mãe preparava os pratos citados. Vale dizer, que ela também não se interessava, pois o paladar não lhe agradava.

## Alimentos tradicionais e transformações

A partir das entrevistas, organizamos o quadro 1 que apresenta todos os alimentos de origem vegetal ou animal, citados nos depoimentos; nela, incluímos também os nomes dos subprodutos obtidos a partir do beneficiamento e dos pratos elaborados pela culinária tradicional Xakriabá.

**Quadro 1:** Alimentos tradicionais do povo Xakriabá.

ALIMENTO	VARIEDADE
animais	mixila (tamanduá-mirim), caititu (porco-do-mato), tatu, veado e peixes
mel de abelhas	manda-saia, jataí, tukina, munduri, tataí {mandataí}
folhas	taioaba, mostarda, língua-de-vaca, cariru
raízes	acará (cará), taioaba, imbu (umbu)
frutas	pequi, articum (sic), goiaba, imbu (umbu), buriti, coquinho-do-carrasco, cabeça
milhos	branco, maroto, cunha, cateto, libra, vermelho
favas	feijoa, andú, mongolô, feijão-de-corda, branca, carioca, mulatinha, pernambuco, saruê (fava-feijão), darranco (tomba-milho), capa-de-traíra, tinguí
outros vegetais	grão-de-galo
farinhas	imbu (umbu), mucanã (mucunã; prereja), fubá, mandioca
outros beneficiados	canjica, rapadura
pratos, receitas	cuscuz-topá, angu (polenta), coruja, carrapicho, beiju-de-milho, beiju-de-mandioca

Organização: Rodrigo Santos. Fonte: Informação verbal dos entrevistados.

Paraíso (1987) afirma que os Xakriabá no final do século XX cultivavam principalmente favas, mandioca, batata-doce, gergelim, feijão comum, arroz, banana, cana-de-açúcar, milho, cará, mamão, fumo, mamona, alho e cebola; e possuíam criações de bovinos, galináceos e equinos. Seu comércio com a sociedade envolvente resumia-se a rapadura, favas e bovinos, que eram vendidos, e adquiriam café, cigarros, sal, óleo e macarrão, para o consumo próprio, bem como combustível e roupas. Atualmente, a agricultura está perdendo lugar para a pecuária e para os produtos industrializados.

Kuhnlein e Receveur (1996) defendem que as mudanças nos padrões alimentares dos povos indígenas estão relacionadas a fatores sociais, culturais e ecológicos. As pressões promovidas pelas comunidades não-indígenas sobre os Xakriabá promoveram (e continuam a promover) alterações nesses três fatores. Essas

mudanças interferem não apenas na vida desses indígenas, mas na própria existência da biodiversidade local e no equilíbrio dos ecossistemas, conforme defendem os referidos autores. Ainda, segundo eles: “O conhecimento dos povos indígenas sobre o meio ambiente natural e seus recursos alimentares tradicionais deu-lhes uma reputação como guardiões e monitores da saúde ambiental e da diversidade de espécies.”<sup>5</sup> (KUHNLEIN; RECEVEUR, 1996, p. 419, tradução nossa).

No entanto, o que está ocorrendo na região é o avanço da pecuária sobre as áreas nativas, principalmente nos ecótonos de caatinga com cerrado das planícies do São Francisco e nos cerradões dos terraços terciários que sucedem. Assim, muitos animais e espécies vegetais estão desaparecendo da região, prejudicando ainda mais a alimentação dos indígenas e a existência de espécies nativas.

## **Conclusão**

Apresentamos, no presente artigo, uma pequena amostra de quais eram os alimentos que existiam no passado e que, atualmente, não são mais encontrados nas aldeias Xakriabá. Da mesma forma, antigos pratos da culinária tradicional não são mais preparados, ou estão em vias de extinção.

Também apresentamos alguns fatores que causaram e estão causando a transformação alimentar desses indígenas, principalmente vinculados à perda do território para os colonizadores, fenômeno iniciado no final do século XVII e que continua ameaçando no presente.

Pudemos verificar como as constantes migrações dos Xakriabá em direção oposta ao rio São Francisco, causadas pelo avanço da fronteira colonial-pecuarista dos luso-brasileiros, trouxeram muitos impactos no destino desse povo, inclusive no que se refere à sua alimentação. As investidas contra suas terras e o esbulho de seus recursos naturais resultaram na migração para terrenos cada vez menos produtivos, seja para caça e coleta, seja para a agricultura.

Em sua migração, os Xakriabá encontraram o Brejo do Mata Fome, a 40 km

---

<sup>5</sup> "The knowledge indigenous peoples have about the natural environment and their traditional food resources has given them a reputation as stewards and monitors of environmental health and species diversity." (KUHNLEIN; RECEVEUR, 1996, p. 419).

de distância e 150 metros de altitude em relação às margens do rio São Francisco. Um dos poucos lugares férteis das fraldas da serra, o que possibilitou a continuidade da vida das novas gerações.

A ocorrência da diversidade de gêneros alimentares, em especial de milhos e favas, de grupos indígenas como os Xakriabá, poderá subsidiar hipóteses sobre a origem dessas espécies vegetais e sobre como se especializaram seus usos pelos povos nativos. Muitos alimentos não estão mais presentes em sua alimentação devido a uma conjugação de fatores políticos, socioeconômicos e ecológicos, inclusive com a ameaça promovida pela destruição dos ecossistemas, fruto da expansão pecuária, que vem numa curva ascendente desde o século XVIII.

O avanço do gado e o desmatamento vêm ameaçando a existência dessa variedade de grãos. Além do mais, a carência de áreas cultiváveis em relação ao crescimento da população está levando a comunidade a adquirir produtos industrializados comprados com dinheiro de programas sociais. Assim, as novas gerações de Xakriabá estão se afastando dos campos roçados e, conseqüentemente, do conhecimento e continuidade de sua agricultura tradicional. Há, pois, a ameaça de se perder um patrimônio agrícola e culinário que representa a diversidade de uma das matrizes da cultura brasileira.

Dessa forma, uma nova problemática nos aflige: O Brejo não estaria mais matando a fome dos Xakriabá? Poderia estar ocorrendo o surgimento de carências alimentares e, talvez, excesso de peso, obesidade e diabetes, entre as gerações mais novas, como acontece em outras partes do mundo?

De acordo com Pelto e Pelto (1983), em muitos casos, a introdução de novos alimentos leva ao abandono de alimentos tradicionais que eram mais nutritivos. Nessa perspectiva, a entrada de programas de distribuição de renda pode ser sim uma solução para o provimento de alimentos em comunidades, onde o número de indivíduos aumenta, mas não a disponibilidade de terra para produção de alimentos. No entanto, não significa que os alimentos introduzidos supram carências nutricionais.

A partir do presente estudo de caso, pesquisas futuras poderão ser realizadas para verificar se os processos sofridos pelos Xakriabá são semelhantes aos sofridos por outros povos indígenas no contato com a colonização europeia, especialmente os indígenas da região Nordeste do país. Em função dessa semelhança, outras questões

aparecem: outros povos indígenas ressurgentes do sertão brasileiro teriam passado pela mesma pressão de esbulho de suas terras e migração para áreas inférteis?

Será que há outras etnias que foram empurradas para o alto de serras como os Xakriabá? Onde os recursos naturais são menos favoráveis à subsistência, com solos rasos e pouco férteis, carência de fontes de água e dificuldade de locomoção. Por exemplo: os Xucuru de Ororubá em Pernambuco, os Cariri da Chapada do Ibiapaba no Ceará, e os Tupinambá de Olivença na Bahia, todos habitam atualmente regiões altas e acidentadas, mas que no passado anterior à colonização ocupavam margens de rios como o São Francisco, o Jaguaribe, ou mesmo o litoral, como aponta Nimuendaju (1987). Seriam estes povos refugiados da colonização? Seriam essas e outras serras habitadas por indígenas refúgios pós-colonização luso-brasileira?

E quanto aos de contato mais recente, como os Avá Canoeiro do rio Tocantins, sofrem o mesmo risco? Seriam os projetos de colonização e pecuária, ou até mesmo grandes empreendimentos como as hidrelétricas, uma forma de apropriação do território indígena pela nação brasileira?

Estas foram questões que este trabalho não conseguiu solucionar, mas deixou algumas pistas, que poderão ser aproveitadas pelos que desejam se aventurar pelos segredos dos Grandes Sertões brasileiros.

## Referências Bibliográficas

BRANDÃO, C. R. (org.) **Pesquisa Participante**. 2 ed. São Paulo: Brasiliense, 1982.

BRASIL – Ministério do Meio Ambiente (MMA). **Banco de Dados de Vegetação do Projeto PROBIO**. Escala 1:250.000. Brasília: MMA, 2007.

ELOY, L. Diversidade alimentar e urbanização: o papel das migrações circulares indígenas no Noroeste Amazônico. In: **Anthropology of Food, S 6**, Modelos alimentarios y recomposiciones sociales en América Latina. SUREMAIN, C.-E.; KATZ, E. (org.). Amilien-Virginie: Revues.org, 2011. Disponível em <<http://aof.revues.org/>>. Acesso em 30 set. 2012.

FUNAI – Fundação Nacional do Índio. Base digital das terras indígenas. **Base digital de terras indígenas**: Ano 2011. Brasília: FUNAI, 2012. Disponível em <<http://mapas.funai.gov.br/>>. Acesso em: 05 jan. 2012.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo 2010**. Rio de Janeiro:

IBGE, 2011. Disponível em:

<<http://ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/censo2010/>>. Acesso em 15 jan. 2012.

IBGE, 2011. **Base digital Brasil ao milionésimo**. Carta Topográfica SD23. Escala 1:1.000.000. Rio de Janeiro: IBGE, 2010.

KUHNLEIN, H. V.; RECEVEUR, O. Dietary change and traditional food systems of indigenous people. In **Annual Reviews of Nutrition 16**, pp. 417-442. . [s.l]: McGill University Libraries, 1996. Disponível em: <[www.annualreviews.org/aronline](http://www.annualreviews.org/aronline)>. Acesso em: 08 jan. 2012.

LE GOFF, J. **História e Memória**. Trad. B. Leitão *et al.* Campinas: Edunicamp, 1990.

LÉVI-STRAUSS, C. **The Culinary Triangle**. In: *The Partisan Review* 33: pp. 586-96. Boston: Boston University, 1966.

MONTEIRO, C. A. F. **Geossistemas: A história de uma procura**. São Paulo: Contexto, 2000.

MORAES, A. C. R. (org.) **Ratzel: Geografia**. São Paulo: Ática, 1990.

NIMUENDAJU, C. **Mapa etno-histórico**. Rio de Janeiro: IBGE, 1987 [1944]. 1 mapa, color, 79 cm X 95 cm. Escala 1:5.000.000.

OLIVEIRA, A. R. **Política e políticos indígenas: A experiência Xakriabá**, 2008. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Universidade de Brasília, Brasília. 2008.

PARAÍSO, M. H. B. **Identidade Étnica dos Xakriabá**. Brasília: FUNAI, 1987.

PELTO, G.; PELTO, P. Diet and delocalization: dietary change since 1750, **Journal of Interdisciplinary History**, 1983, 14, 507-528. Disponível em: <<http://www.jstor.org/stable/203719>>. Acesso em: 30 jul. 2012.

PREZIA, B.; HOONAERT, E. **Brasil Indígena: 500 anos de resistência**. São Paulo: FTD, 2000.

RATZEL, F. Evoluzione dei concetti relativi all'influenza che le condizioni naturali esercitano sull'umanità. In: *Geografia dell'uomo [Anthropogeographie]*. Turim, Fratelli Bocca, 1914. V. 1, parte 1, capítulos 1 a 5, pp. 13-104. Trad. Fátima Murad. In: MORAES, A. C. R. (org.) **Ratzel: Geografia**. São Paulo: Ática, 1990.

RICHARDS, A. **Hunger and work in a savage tribe: a functional study of nutrition among the Southern Bantu**. London: Routledge & Kegan Paul, 1932.

SANTOS, A. F. M. **Do terreno dos caboclos de São João das Missões à Terra Indígena Xakriabá: as circunstâncias da formação de um povo**. 1997. Dissertação

(Mestrado em Antropologia Social) – Universidade de Brasília, Brasília. 1997.

SANTOS, M. **A Natureza do Espaço: Técnica e Tempo, Razão e Emoção**. São Paulo: Edusp, 2002.

SANTOS, R. M.; ELOY, L. Etno-história na oralidade xakriabá: retomando o rio São Francisco em Minas Gerais, Brasil. In **Anais do II Congresso Ibero-Americano de Arqueologia, Etnologia e Etno-história**. Dourados: UFGD, 2012.

Recebido para publicação em agosto de 2012

Aprovado para publicação em setembro de 2012