

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS
BACHARELADO EM HOTELARIA**

JOSYDEL DA SILVA FRASÃO

A ALIMENTAÇÃO INDÍGENA DO MARANHÃO:

Um Enfoque Teórico na cultura alimentar dos índios Tenetehara-Guajajara.

São Luís- MA
2019

JOSYDEL DA SILVA FRASÃO

A ALIMENTAÇÃO INDÍGENA DO MARANHÃO:

Um Enfoque Teórico na cultura alimentar dos índios Tenetehara-Guajajara.

Monografia apresentada ao curso de Hotelaria da Universidade Federal do Maranhão, para fins de obtenção do grau de Bacharel em Hotelaria.

Orientador: Prof^a. M^a. Ana Leticia Burity da Silva.

São Luís- MA
2019.

Ficha gerada por meio do SIGAA/Biblioteca com dados fornecidos pelo(a) autor(a).
Diretoria Integrada de Bibliotecas/UFMA

Frasão, Josydel da Silva.

A alimentação indígena do Maranhão : um enfoque teórico na cultura alimentar dos índios Tenetehara-Guajajara / Josydel da Silva Frasão. - 2019.

74 p.

Orientador(a): Ana Letícia Burity da Silva.

Monografia (Graduação) - Curso de Hotelaria, Universidade Federal do Maranhão, São Luís - MA, 2019.

1. Costumes alimentares. 2. Povos indígenas. 3. Ritos de passagem. I. Burity da Silva, Ana Letícia. II. Título.

JOSYDEL DA SILVA FRASÃO

A ALIMENTAÇÃO INDÍGENA DO MARANHÃO:

Um Enfoque Teórico na cultura alimentar dos índios Tenetehara-Guajajara.

Monografia apresentada ao curso de Hotelaria da Universidade Federal do Maranhão, para fins de obtenção do grau de Bacharel em Hotelaria.

Orientador: Prof^a. M^a. Ana Leticia Burity da Silva.

APROVADO EM: ____/____/____.

BANCA EXAMINADORA:

Profa. Ma. Ana Leticia Burity da Silva (Orientadora)
Universidade Federal do Maranhão

Profa. Ma. Marilene Sabino Bezerra
Universidade Federal do Maranhão

Profa. Ma. Ângela Roberta Lucas Leite
Universidade Federal do Maranhão.

DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho à minha mãe, pelo amor, paciência, carinho, dedicação e cuidado desde minha concepção até o fim de nosso ciclo nesta terra.

In memórian de Joyce Silva, a quem sempre levarei em meu coração.

AGRADECIMENTOS

À Deus, pela benção da vida.

À minha mãe, pela bravura destemida, pelos puxões de orelha e ensinamentos que somente uma mãe é capaz de proporcionar. A senhora é a melhor mãe do mundo!

Aos meus irmãos pelo apoio incondicional.

Ao meu professor e padrinho, Carlos Magno Ribeiro Sousa, pelos conselhos e palavras de apoio, por acreditar que eu era capaz e me fazer sentir orgulho da minha origem.

Aos meus amigos, os que trouxe da infância e os que fiz neste curso, vocês se sabem.

À minha orientadora, por não ter desistido de mim, meu muito obrigado!

À Universidade Federal do Maranhão, por proporcionar-me conhecimento que mudou meu mundo.

À minha querida Joyce Silva, que me amou e me fez conhecer o que é amar. Você nunca irá morrer em meu coração!

E a todos que conheci nesta jornada, que de alguma forma completaram meu mundo, fazendo desta jornada feliz e prazerosa.

RESUMO

Este trabalho visa mostrar a alimentação indígena e sua importância na construção cultural ao longo do processo histórico e social do povo Tenetehara - Guajajara, o povo Guajajara é um subgrupo pertencente ao grupo Tenetehara, que por vez, está introduzido família Tupi-Guarani, um dos sete ramos do Macro Tupi. O estudo mostra as práticas alimentares na contemporaneidade e sua transfiguração ao longo do contato com outros povos, em especial os “civilizados”. No percurso da escrita deste trabalho serão apresentados os aspectos fisiológicos e automáticos do alimento, como atendimento à sobrevivência humana, e o papel cultural e simbólico que ganha sentido no viés cultural, presentes nos ritos de passagens, nas festas e também no dia a dia deste povo. Este estudo surgiu a partir do interesse pessoal pela cultura indígena, e como essa cultura estava diretamente ligada ao modo de vida da minha terra natal, Itapera-Icatu e da maioria do povo brasileiro. Compreendendo a escassez bibliográfica sobre os temas que serviram de base para a realização deste trabalho, almeja-se que este possa colaborar com futuras consultas acadêmicas e a sociedade em geral. A pesquisa é de natureza bibliográfica, com abordagens etnográficas, motivada pela dificuldade burocrática de acessar os povos *in loco*. Algumas vezes fiz uso dos conhecimentos que trouxe da minha infância. O estudo apresenta um apanhado da comida como identidade e sobrevivência, os povos formadores da sociedade maranhense, os troncos linguísticos presente no Brasil e especificamente no Maranhão, os povos que compõem esses troncos linguísticos, e em qual tronco está inserido nosso objeto de estudo, Tenetehara-Gujajara. Para este povo, o alimento tem uma expressão identitária, capaz de moldar seus costumes e ritos, não se resume somente em suprir as necessidades nutricionais do corpo, mas manter a ponte com seus antepassados.

Palavras-chave: Ritos de passagem. Povos indígenas. Costumes alimentares.

ABSTRACT

This work aims to show the indigenous food and its importance in cultural construction throughout the historical and social process of the Tenetehara - Guajajara people, the Guajajara people is a subgroup belonging to the Tenetehara group, which in turn introduces the Tupi - Guarani family, one of the seven branches of the Macro Tupi. The study shows eating practices in contemporary times and their transfiguration through contact with other peoples, especially the "civilized" ones. In the course of the writing of this work will be presented the physiological and automatic aspects of food, as a service to human survival, and the cultural and symbolic role that makes sense in the cultural bias, present in rites of passage, at parties and also in the day to day of this people. This study arose out of personal interest in indigenous culture, and how this culture was directly linked to the way of life of my native land, Itapera-Icatu and the majority of the Brazilian people. Understanding the bibliographical shortage on the subjects that served as basis for the accomplishment of this work, it is hoped that this one can collaborate with future academic consultations and the society in general. The research is of a bibliographical nature, with ethnographic approaches, motivated by the bureaucratic difficulty of accessing people in loco. Sometimes I used the knowledge I brought from my childhood. The study presents a collection of food as identity and survival, the forming peoples of Maranhão society, the linguistic trunks present in Brazil and specifically in Maranhão, the peoples who make up these linguistic trunks, and in which trunk is inserted our object of study, Tenetehara - Guajajara. For this people, food has an expression of identity, capable of molding its customs and rites, it is not only a matter of supplying the nutritional needs of the body, but of maintaining the bridge with its ancestors.

Keywords: Rites of passage. Indian people. Food customs.

LISTA DE FIGURAS E QUADRO.

Figura 01: Mulher Tenetehara com filho	29
Figura 02: Quadro do organograma da família linguística Macro Jê	31
Figura 03: Quadro do organograma da família linguística Macro Tupi	32
Figura 04: Imagem retratando a catequização dos indígenas	35
Figuras 05: Índios com tembetá no queixo	37
Figura 06: Figura mostrando a poligamia indígena	45
Figura 07: Imagem retratando a caçada coletiva	47
Figura 08: Festa do moqueado	50
Figura 09: Peixe no moquém	52
Figura 10: Índios na festa do mel	59
Figura 11: Imagem mostrando um curumin sendo treinado para caça	59
Tabela 01: ocupação indígena no Maranhão	39

LISTA DE SIGLAS

FUNAI: Fundação nacional dos Índios.

ANVISA: Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

CIMI-MA: Conselho Indigenista Missionário, Maranhão.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.	11
2. METODOLOGIA	1
3. A ALIMENTAÇÃO COMO SOBREVIVÊNCIA E IDENTIDADE	16
4. A FORMAÇÃO ÉTNICA DO MARANHÃO	21
4.1 Os índios.	22
4.2 Os franceses	23
4.3 Os portugueses	24
4.4 Os negros	26
4.5 Sírios e Libaneses	2
5. OS TRONCOS INDIGENAS PRESENTES NO MARANHÃO	28
5.1 Tronco Macro Jê.	30
5.2 Tronco Macro Tupi	31
6. CULTURA ALIMENTAR DOS INDIOS TENETEHARA-GUAJAJARA	36
6.1 A alimentação	46
6.1.1 Caça	46
6.1.2 Pesca	51
6.1.3 Agricultura	54
6.1.4 Outros ritos de passagem e o papel do alimento	58
7. ANÁLISE DE DADOS	61
8. CONSIDERAÇÕES FINAIS	63
REFERÊNCIAS	66
ANEXOS	70

1. INTRODUÇÃO

Esta pesquisa originou-se devido ao grande interesse que sempre tive pela cultura indígena, impulsionada também por minha origem. Oriundo do povoado de Itapera, município de Icatu, sempre observei as relações que tinham entre os praticados naquela comunidade e dos descritos nos livros de história.

Apesar desse povoado não ser uma aldeia indígena, e não ter nenhuma característica física com uma aldeia convencional. Cresci ouvindo histórias dos mais velhos daquele povoado, que ali já fora morada de índios e refúgios de negros fugitivos. Se é verdade, não posso afirmar com precisão, mas é notável as características nos costumes, no modo de cultivar a mandioca; no modo de preparo da farinha, bolo de massa (este era assado em um forno redondo feito de barro, coberto com folhas de jardineira ou bananeira); no gosto pelo peixe assado; no estilo da construção de suas casas (casas de taipa, coberta com palhas de buriti. Apesar que hoje é raro encontrar alguma que não seja de alvenaria) e no gosto pelas manifestações culturais como Bumba meu boi, tambor de crioula, cacuriá, etc.

O povo indígena, desde o início da colonização de nosso país, sempre teve papel fundamental na constituição de nossa identidade como povo. Identidade que está na roupa que vestimos, na casa que moramos, nas mulheres que amamos, na comida que comemos e como a comemos, nos prazeres efêmeros, como balançar-se em uma rede após o almoço. Os costumes indígenas não foram absorvidos somente pela população do interior ou de povoados próximos as aldeias, estão intrinsecamente ligados a todo povo maranhense, da capital ou do interior.

Este trabalho busca demonstrar como os índios se relacionam entre si, com a natureza, com o espiritual e com o mundo externo à sua aldeia e como essa relação está inserida nos aspectos fundamentais no ato de alimentar-se.

O índio não come somente para prover-se de nutrientes essenciais para sua sobrevivência, seu alimento contém significado, particularidades dando a este uma identidade social. A identidade social de um povo é algo tão importante, e para conhecer a si mesmo, é necessário conhecer os “outros”, saber quem somos e como chegamos a ser quem somos, assim poderemos ter a capacidade de se identificar,

justificar e singularizar. Não é diferente com a identidade culinária de um povo ou região, a busca pela distinção de nosso povo de outros povos, requer conhecer o plural de nossa origem.

Como sugere Fischler a alimentação não é apenas biológica, tem características simbólicas. Não é somente o indivíduo que se alimenta, e sim o onírico, suas crenças e todos seus fantasmas que compõem sua história (FISCHLER, 1985, p.68). Nesse mesmo sentido, Maciel sugere a alimentação humana como ato cultural, como um sistema simbólico que opera relação homem/natureza (MACIEL, 2001).

Ao propormos o estudo na alimentação indígena, dando um enfoque na cultura alimentar Tenetehara-Guajajara, corremos o risco de confundir a cultura deste povo com as dos diversos povos indígenas do Brasil. Apesar que cada um disponha de sua própria tradições e costumes, características comuns são amplamente identificadas. Este fato se justifica pela origem dos povos autóctone, que serão demonstradas no decorrer deste estudo.

Um dos problemas encontrados no prosseguimento e êxito neste trabalho é a peleja em encontrar registros escritos da cultura deste povo. Outro empecilho é a dificuldade de conseguir realizar uma visita em uma aldeia Guajajara, sendo necessário a autorização dos órgãos de proteção e dos representantes de cada aldeia, o que acarreta tempo e recursos financeiros. Cada período sem estudá-los, é um fato e uma memória que se perde, pois apesar dos costumes continuarem a serem praticados, a aculturação destrói parte da cultura raiz e os costumes se modificam. Por essa falta, este trabalho sempre faz um apanhado geral da situação do índio no Brasil, Maranhão e depois relaciona com o povo Guajajara.

Este trabalho de conclusão de curso está estruturado em sete capítulos, sendo esta a primeira, introdutória, que faz um breve apanhado sobre o que trataremos nesta pesquisa, ainda no primeiro capítulo descrevo minha experiência etnográfica e como ela me norteou na condução deste estudo.

O segundo capítulo intitulado, *Abordagem da Alimentação como sobrevivência e identidade*, foram apresentados os aspectos naturais, fisiológicos e instintivos do ato de alimentar-se. A necessidade de alimento levou o homem à socialização, pois sozinho tinha poucas chances de sobrevivência. E como a oferta ou escassez de alimentos modificavam seus costumes e o modo de relacionar-se. É

abordado também o papel identitário que o alimento exerce na vida social.

O terceiro capítulo faz uma abordagem na *formação étnica do Maranhão*, quais povos foram responsáveis pela criação da sociedade maranhense, e como cada um contribuiu na formação de uma sociedade única, singular. Este capítulo é um apanhado das características de cada etnia, como se deu sua vinda para esta terra e quais suas contribuições para o enriquecimento social e cultural de nossa gente. É apropriado e oportuno definir aqui o termo etnia, que usaremos corriqueiramente neste trabalho, usaremos as ideias de Rodrigues Brandão sobre o tema e usaremos “como um termo científico que substitua uma ideia arcaica e carregada de preconceitos: raça e que livra o pesquisador do vago que a ideia de cultura sugere para o caso” (BRANDÃO, 1986, p.99). Portanto, os grupos étnicos são aqueles que tem a mesma origem, partilham da mesma cultura e mesma base linguística. Por vezes, o termo etnia será usado para definir um certo grupo indígena a fim de diferenciá-lo de outro grupo indígena, de troncos diferentes.

Logo adiante, no quarto, é feita uma abordagem geral dos povos indígenas presentes no território brasileiro, e mais especificamente no Maranhão, intitulado de *Troncos indígenas presentes no Maranhão*, este capítulo aborda as teorias da chegada dos povos autóctones a este Continente e sua dissipação pelo território brasileiro, os troncos linguísticos presentes no Maranhão e como estes tipos linguísticos foram se separando, dando origens aos mais diversos povos. Aborda também como viviam os povos indígenas antes da chegada dos europeus ao Maranhão, e as terríveis consequências que este contato trouxe aos nativos.

O capítulo que trata sobre *a cultura Guajajara e o papel do alimento*, traz os principais alimentos consumidos pelos índios, seu modo de preparo, como são adquiridos e como estes influenciam na sua cultura. É abordado também os mitos que norteiam o consumo dos alimentos e como suas divindades influenciam nos tipos de alimentos ingeridos. As características adquiridas pelo povo Guajajara, sempre comparando com as características gerais dos índios, como os meios em que estão inseridos influencia em seus hábitos e costumes.

O sexto capítulo será explicado como foi feita a pesquisa, os métodos utilizados, sempre norteado por autores consagrados, que ditam como uma pesquisa deve seguir a fim de cumprir seu papel de levantar, separar e transmitir os conhecimentos adquiridos. Esta etapa é sucedida pela conclusão e considerações

finais, que trará os resultados obtidos pela pesquisa e quais resposta ela trouxe para os problemas propostos.

2. METODOLOGIA

O conhecimento é libertador. Conhecer e compreender liberta a mente de maneira mais ampla e argumentativa, para que isso venha se concretizar, existe o processo de pesquisa que é imprescindível neste momento. A pesquisa é dona de domínios de importância, pois nela se encontra a fonte produtora de conhecimentos. Aqui não é diferente, temos uma pesquisa científica que se transforma numa atividade com novas descobertas, com qualidade e relevância.

“Fazer pesquisa, entre as variáveis, é defender uma ideia, fundamentando-a com bibliografias, e dados extraídos do mundo real e, ou das páginas que são espelhos de mundo. É também fazer consultas através de questionários, deduções, implicações, comprovações, pessoas relacionadas ao mesmo tempo para mostrar através de gráficos as análises e interpretações dos resultados obtidos com a pesquisa. É buscar novas informações a partir das já existentes e cruzar conhecimentos. É olhar para o mundo e perceber o novo”. (MOTTA, 2011).

Em termos gerais, a pesquisa é um processo sistemático com procedimentos que nos dá resultados confiáveis através de sua metodologia.

Cada pesquisador busca a melhor metodologia para que consiga responder seu problema. A fim de ter êxito nesta pesquisa, e devidos as inúmeras dificuldades em conseguir está no local físico da pesquisa, onde o objeto do estudo habita, resolvi ter como ponto de partida a pesquisa bibliográfica. Chiara (2008) fala sobre este tipo de pesquisa, ela diz:

A pesquisa bibliográfica é então feita com intuito de levantar um conhecimento disponível sobre teorias, a fim de analisar, produzir ou explicar um objeto sendo investigado. A pesquisa bibliográfica visa então analisar as principais teorias de um tema, e pode ser realizada com diferentes finalidades (CHIARA, KAIMEN, et al., 2008).

A análise foi feita de forma descritiva, onde procurei demonstrar a visão dos autores estudados sobre o papel do alimento da cultura alimentar Guajajara. O alimento não assume somente o papel de fonte de proteínas para a sobrevivência

do índio, ele é capaz de moldar costumes, mitos e assume um papel cultural.

Tal pesquisa observa, registra, analisa e ordena dados, sem manipulá-los, isto é, sem interferência do pesquisador. Procura descobrir a frequência com que o fato ocorre, sua natureza, suas características, causas, relações com outros fatos. Assim, para coletar tais dados, utiliza-se de técnicas específicas, [...] (PRODANOV e FREITAS, 2013, p.52).

A formulação do problema surgiu devidos a questionamentos sobre a influência que os povos indígenas tiveram sobre a formação da gastronomia maranhense, essa dúvida surgiu logo após eu participar da IV Amostra Gastronômica do curso de Hotelaria, os questionamentos foram sendo respondidos à medida que ia lendo autores que tratavam sobre o assunto. Assim, novas hesitações iam surgindo, até chegar ao questionamento principal deste estudo, o alimento é um indicador cultural que pode moldar costumes e crenças, ou seja, pode ser um formador cultural? A cultura alimentar dos índios Tenetehara-Guajajara influenciou na sua cultura como um todo?

Para chegar ao objetivo pretendido foi feito levantamento das publicações nacionais e internacionais, através de leitura de artigos, monografias, teses e dissertações relacionadas ao tema preposto. Foi tido o critério de buscar publicações e trabalhos avaliados em meio acadêmico e publicados no período de 1927 e 2018. Essa disparidade de datas é necessária, pois assim se tem um apanhado geral da história indígena e a possibilidade de fazer comparações e apontamentos no que sofreu alterações.

Após as buscas pelos títulos que traria conhecimento para realização da pesquisa, foi feita as buscas nas principais bibliotecas de São Luís, além de buscas nos acervos digitais públicos e aquisição de obras em sebos. Essas obras foram lidas, buscando os capítulos de maior relevância para o estudo. As ideias dos autores foram transcritas e analisadas, sendo descritas com o propósito de confirmar ou refutar as hipóteses levantadas.

Por fim, as principais informações foram compiladas. Posteriormente foi realizada uma análise descritiva das mesmas buscando estabelecer uma compreensão e ampliar o conhecimento sobre o tema pesquisado e elaborar o referencial teórico.

3. A ALIMENTAÇÃO COMO SOBREVIVÊNCIA E IDENTIDADE.

Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, alimento é toda substância ou mistura de substâncias, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais, essenciais à sua formação, manutenção e desenvolvimento.

Pela designação básica da expressão, alimentar-se, significa ingerir um alimento a fim de que ele satisfaça a condição fisiológica do corpo, geralmente quando o indivíduo sente fome. Franco (2001) disserta que comer é o instinto que mais cedo desperta, constitui a base da vida animal; a fome é a carência biológica de alimento que se manifesta em ciclos regulares. Para Freixas e Chaves (2012) “a alimentação é um conjunto de ingredientes *in natura* ou industrializados com os quais as pessoas se nutrem e está ligada aos setores de produção, abastecimento e consumo, ou seja, agricultura, pecuária, indústria alimentícia, mercados e feiras”.

Comer corresponde a uma atitude natural e de caráter instintivo, uma questão insubstituível da manutenção da vida e sobrevivência do indivíduo, uma necessidade fisiológica que matem a vitalidade e o bom funcionamento do corpo. O homem pré-histórico era onívoro, comiam desde frutas, raízes, insetos, animais, e tudo que conseguia colher e capturar da natureza, certamente iniciou e deu curso ao seu cardápio observando os animais e fazendo deduções. Para essa questão Cascudo (2004, p.18) nos diz que:

“Há, naturalmente, uma informação clássica sobre a marcha da alimentação, informação baseada em deduções e simpatias. Começara pelos frutos e raízes sob imitação animal. Passara à carne crua, moluscos, *in natura*. Depois aprendera, não se sabe com quem, a assar, cozinhar, descobrindo a cerâmica, e viera, de escalão em escalão, até nossos complicados dias da ciência nutricionista”.

Alimentar-se é uma necessidade humana ao qual impõe ao homem a busca por alimentos, dando início a socialização, pois o homem solitário e autônomo tinha limitadas chances de sobrevivência. No entanto, juntos conseguiam produzir utensílios culturais diversos para auxiliá-los, até mesmo a própria linguagem e a descoberta do fogo tiveram suas origens com a socialização. Comer junto, dividindo os utensílios e a comida, mesmo de forma desigual, deu início a comensalidade, que para Carneiro (2003, p.114), é o ato de comer junto e dividir a comida. Um ato tão

antigo quanto a humanidade, também praticado no mundo dos animais irracionais. Para o autor citado, a diferença entre a comensalidade humana e a dos animais é que atribuímos sentidos aos atos da partilha e eles se alteram com o tempo. O ato ajuda a organizar as regras da identidade e da hierarquia social – há sociedades, por exemplo, em que as mulheres ou as crianças são excluídas da mesa comum –, assim como ela serve para tecer redes de relações serve também para impor limites e fronteiras sociais, políticas, religiosas etc.

Ainda segundo Carneiro (2003, p.128), Amor e Fome são fontes dos mais intensos prazeres carnis. Essas duas atividades fisiológicas do homem estão intrinsecamente próximas, desde início da humanidade com Adão e Eva quando ambos provaram do proibido e sentiram a culpa misturada com a vergonha. Também estão próximos nas diversas fases da vida humana:

“[...] na fase infantil, o seio materno é a fonte do máximo prazer, como nas práticas eróticas orais, tais como o beijo, em que o mesmo órgão da nutrição produz gratificação sensual. Nas representações de inúmeras culturas, associa-se sempre o sexo e a comida e o verbo comer costumam possuir um duplo sentido” (CARNEIRO, 2003, p.128).

Saciar essas necessidades onipotentes exigem características fortes como disciplina da força, astúcia, observação e inteligência. Ambas são essenciais para a vida humana, no entanto, somente uma pode ser adiada, sublimada em outras atividades compensadoras. Segundo Cascudo (2004, p.1), o estômago não pode ser deixado para depois, a fome é impiedosa, inaudível, dominadora. O corpo grita por sobrevivência, e o alimento é o elixir da vida. Desde sua concepção o homem precisa dos hidratos de carbônio, das proteínas, gorduras, sais e água.

Com elevação das ofertas agrícolas, com os novos meios de caças, a produção de novos alimentos e as descobertas de novas fontes de nutrientes em plantas e raízes foi-se criando o que chamamos de civilização, cada povo criando seus costumes, estes baseados nas experiências e crenças. Cascudo nos esclarece a importância das crenças na decisão de o que comer e não comer, ele relata que nem todos os animais e vegetais existentes em determinada região estavam inseridos no cardápio do nativo (CASCUDO, 2004, p.6).

As proibições religiosas também determinam costumes rígidos. Todavia, a dieta do homem musteriano (o homem que viveu no período paleolítico médio,

correspondente à segunda metade da última época interglacial) era significativamente mais recheada que a de qualquer outro homem. Este, possuidor de poucas ou nenhuma limitação religiosa, fazia uso de todas as coisas que podiam ser ditas como alimentos. Cascudo (2004, p.7) fala sobre o tabu religioso, que se impregna nos costumes e se torna inderrogável. Neste mesmo caminho, Carneiro (2003) nos ensina que:

“Ao longo das épocas e regiões, as diferentes culturas humanas sempre encararam a alimentação como um ato revestido de conteúdos simbólicos, cujo sentido buscamos atualmente identificar e classificar como ‘políticos’ ou ‘religiosos’”.

A identidade religiosa, por vezes, é compreendida também como alimentar, a importância que determinada crença tem no consumo de alguns alimentos. Um exemplo clássico são os judeus e muçumanos em relação a carne de porco, este primeiro devido as Leis de Moises e o segundo devido a um texto presente no Alcorão, seu livro sagrado. Carneiro (2003) nos dá outros exemplos de como a religião influencia na ingestão de alimentos, como os hindus, que não consomem carne, seguem uma dieta vegetariana e os cristãos que ordenam suas cerimônias mais sagradas e mais característica em torno da ingestão do pão e do vinho, associados ao corpo e sangue divinos. No entanto, é possível afirmar que o alimento também é capaz de moldar crenças. O fato é que o alimento está diretamente ligado com a formação da identidade e da sobrevivência dos povos, e moldam a cultura, e esta, por sua vez determina os alimentos a serem consumidos. É uma via de mãos dupla, um ciclo, mas não daqueles que voltam ao mesmo ponto, mas sim daqueles que evoluem.

Braune e Franco (2007) nos falam que do instinto de sobrevivência vem a necessidade de comer, entretanto cada povo criou sua cozinha de acordo com os recursos disponíveis. Não somente se alimentar, as autoras citam a seleção de alimentos ditados pela cultura estabelecida, o modo de preparo, o estilo e técnicas empregadas, não é pelo simples fato de alimentar-se pela sobrevivência, mas pelo prazer, daí decorre uma distinção entre a comida e o alimento propriamente dito. Da Matta (1986, p.56) destaca uma interessante diferenciação entre alimento e comida. Para o autor esta última é o alimento inserido em uma cultura. Assim argui ele: "Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo

e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere".

O autor acima referendado nos aclara sobre a grande magnitude que tem a comida, seu modo de preparo define uma região ou povo. É mais que substâncias materiais, são costumes, crenças, gostos e etnicidade. Em uma aproximação a Da Matta, Woortmann (1985) aponta "comida" como sendo o oposto de mantimento, embora derive dele, pois, comida é a transformação do mantimento através da culinária. Comida também é cultura, como assevera Massimo Montanari, fruto de nossa identidade e um instrumento para sua expressão e comunicação (MONTANARI, 2010).

Ainda nesse mesmo princípio, Maciel preconiza que a alimentação humana pode ser compreendida como um ato cultural, em que é possível pensá-la como um "sistema simbólico" no qual estão presentes códigos sociais que operam no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza (MACIEL, 2001).

Esse princípio também é explicado por Claude Fischler (1995) onde fala que a comida é cheia de significados e simbolismos que estão presente no fantástico imaginário social quando a alimentação conduz à biologia, mas, é evidente, não se reduz a ela; o simbólico e o onírico, os signos, os mitos, os fantasmas também alimentam e concorrem a reger nossa alimentação.

A identidade de um povo é, segundo Ortiz (2006) tudo aquilo construído pelo homem, com dimensão interna e externa, que o distingue dos demais indivíduos, como suas crenças, símbolos, costumes e conhecimentos que são transmitidos através de gerações, aqui se inclui também sua alimentação, onde cada povo seleciona seus alimentos de acordo com os recursos disponíveis, o clima, a região onde está localizado e a cultura que este herdou de seus antepassados. O modo de se alimentar é uma herança que se perpetua, embora seja o aspecto cultural mais sensível as mudanças por influências externas.

A comida é entendida como uma dimensão da cultura da alimentação de um povo, pois por mais que o alimento seja comum em alguns lugares a forma como o prato é elaborado é que o faz tornar-se específico daquele povo, também implica nessa dimensão a observação de como foram feitas a classificação daquilo que é ingerido, como foi produzido, onde e com quem será comido, do considerado

comestível, a alimentação é decorrente dos recursos disponíveis, das experiências vividas e dos saberes passados entre gerações. As receitas regionais compõem os hábitos alimentares dos nativos, sendo elaboradas pelos ingredientes disponíveis na região e preparadas com técnicas transmitidas de geração em geração.

O gosto alimentar de uma pessoa não é algo natural, é aprendido. No seio da família, na região em que vive, nos produtos disponíveis, na classe social pertencente. A comida é tão importante para o ser humano quanto o ar que respira, entretanto, seu valor cultural é bem mais expressivo. A ligação que o alimento faz do indivíduo com o meio que vive, cria uma identidade única, não somente de região para região, mas de família para família, de pessoa para pessoa.

Alimentar-se é mais que sobreviver, é criar vínculos com a sociedade, é alastrar o espírito de convivência que nos moldou até aqui.

4. A FORMAÇÃO ÉTNICA DO MARANHÃO.

A formação étnica da sociedade maranhense não se diferencia muito do resto do Brasil, contudo, nesta terra, houve singularidades que nos deram características peculiares, capazes de nos diferenciar. A composição étnica da sociedade brasileira, é uma confluência de tradições culturais distintas. Povos de diferentes origens se fundem, trazendo consigo suas formações sociais dispare, formando um novo povo, o povo brasileiro. O índio viu surgir no horizonte o colonizador, que regeia uma orquestra com a mais triste melodia. Mais tarde, e junto ao branco, ou melhor, nos porões de seus navios vieram os negros africanos.

Posteriormente ondas imigratórias trouxeram europeus, asiáticos e árabes para este novo mundo, apesar de encontrar o povo já formado, conseguiu apenas influenciar pequenos estratos onde se encontravam, contudo, o povo já formado foi capaz de absorvê-los e abasileirá-los. Ribeiro (1995, p.1) fala sobre o espírito de autonomia, apesar de sua origem multiétnica, ele diz:

“A confluência de tantas e tão variadas matrizes formadoras poderia ter resultado numa sociedade multiétnica, dilacerada pela oposição de componentes diferenciados e imiscíveis. Ocorreu justamente o contrário, uma vez que, apesar de sobreviverem na fisionomia somática e no espírito dos brasileiros os signos de sua múltipla ancestralidade, não se diferenciaram em antagônicas minorias raciais, culturais ou regionais, vinculadas a lealdades étnicas próprias e disputantes de autonomia frente à nação”.

Antes de adentrarmos nessas três principais etnias que formaram o povo brasileiro, é necessário entender o que é etnia, segundo Dicio – dicionário online de português-, etnia é uma coletividade que se diferencia por suas especificidades (cultura, religião, língua, modo de agir, etc.), e que possui a mesma origem e história.

Ribeiro (1995) escreve que no Brasil, de índios e negros, a obra colonial de Portugal foi também radical. Seu produto verdadeiro não foram os ouros afanosamente buscados e achados, nem as mercadorias produzidas e exportadas. Nem mesmo o que tantas riquezas permitiram erguer no Velho Mundo. Seu produto real foi uma nova nação, aqui plasmada principalmente pela mestiçagem, que se multiplica prodigiosamente como uma morena humanidade em flor, à espera do seu destino. Claro destino, singelo, de simplesmente ser, entre os povos, e de existir para

si mesmos.

O Maranhão não difere muito do restante do Brasil quanto às etnias formadoras de seu povo. Estudaremos de forma superficial a seguir os três principais povos que contribuíram para formar o povo maranhense.

4.1. Os índios.

Os europeus aos chegarem à América, confundindo com as terras das Índias, denominaram os habitantes de índios. Mesmo depois de atestarem seu engano, e perceberam que estavam em continente ainda não catalogado, continuam a chamar os nativos de índios.

Os povos habitantes deste novo continente, foi rotulado pelos colonizadores como um povo único. Contudo, os povos autóctones não constituem de nenhum modo, um todo homogêneo. Nem do ponto de vista biológico, tão pouco cultural e linguístico.

Cada povo tinha seus costumes, sempre guiado por suas crenças. Um exemplo era a antropofagia, prática recorrente nas sociedades ameríndias. No Brasil, os povos tupis, com destaque para os litorâneos como os potiguaras, caetés, tupinambás, tupiniquins e tamoios, davam grande importância a esta prática (COUTO, 2011, p.102). Mas o motivo e modo como era realizada, difere de povo para povo. Alguns tinham tal prática como canibalismo alimentar, consumo bestial da carne humana. Couto, destaca como exemplo diferente, o povo tupinambá que ocupavam grande faixa litorânea do Brasil, incluído a Ilha de São Luís, onde tinham grande contingente populacional. Esses índios mantinham a antropofagia como função puramente ritualística, destinada a comemorar os ancestrais místicos e os antepassados memoráveis.

O contato com os invasores trouxe mudanças significativa nos costumes sociais das tribos, a antropofagia logo sumiria dos ritos. Considerada um costume bestial, ia de encontro às crenças dos europeus.

Em contrapartida, a nova sociedade que surgia, trazia em seu DNA as marcas indelévels da cultura indígena.

A cultura indígena transfigurou-se nesses quatro séculos, porém não morreu, alterou-se e viabilizou sua existência. Teve bastante perda desde seu

contato com os europeus, mas incorporou seus costumes a um povo recém-criado. Nesta terra muito se vive da cultura indigenista, suas crenças religiosas, ritmos, hábitos alimentares, modo de preparo de alimentos, grande acervo de palavras usadas para designar lugares, animais e pessoas contribuíram para a formação de nossa população cabocla.

4.2. Os franceses

Os primeiros contatos dos índios com outros povos se deram antes mesmo da criação da Capitania Hereditária do Maranhão em 1534, o litoral maranhense já era frequentado por entrepomos franceses que comercializavam produtos nativos. Porém, em 1612 os franceses deixaram de ser meros contrabandistas e resolveram fundar em terras maranhenses uma colônia francesa no “Novo Mundo”, cognominaram-se de ‘França Equinocial’, aproveitando a negociação dos franceses com a nação Tupinambá há mais de 40 anos, como nos lembra Meireles *apud* Carvalho (2014), que traz a informação da presença da armada franca no litoral norte do Brasil, mais precisamente entre o Maranhão e Pará em meados de 1579, sob as ordens da rainha Catarina de Médici.

O contato dos nativos com os estrangeiros de origem franca foi pacífica, pois já existia um elo de comunicação entre os índios e os recém-chegados (GOMES, 2002, p.105). Com a ajuda dos Tupinambás, os franceses começaram a explorar os rios que desaguam na baía e as novas terras. O autor destaca a importante ajuda dos índios da grande ilha, em suas canoas a remo, subiram o rio Pindaré e tiveram os primeiros contatos com um povo de fala tupi que habita a margem desse rio.

Sobre esses povos descobertos pelos franceses, não é possível descrever sua origem e linhagem com precisão. Os indígenas costumavam ocupar extensos territórios, sempre mudando de local de acordo com seus critérios. Ribeiro (1995) traça linhas esclarecedoras de como a Costa Atlântica, ao longo dos milênios, foi percorrida e ocupada por inumeráveis povos indígenas. Disputando os melhores nichos ecológicos, eles se alojavam, desalojavam e realojavam, incessantemente. Contudo, com expulsão dos franceses, dois anos depois, feita pelos portugueses através da Batalha de Guaxenduba, foi possível conhecer os povos dessa região:

- Os Guajás que viviam ao noroeste;
- O povo Guajajara habitava o centro do Estado nas regiões dos rios Pindaré, Grajaú, Mearim e Zutiua;
- Os Urubu-Kaapor localizados ao norte do Estado;
- Os Canelas habitavam onde hoje é o município de Fernando Falcão;
- Os Krikati ocupavam as terras localizadas nos municípios de Montes Altos e Sitio Novo;
- Os Tembé tinham suas aldeias na margem direita do Rio Gurupi;
- Ao Sul do Estado, nas áreas do cerrado viviam cerca de 15 tribos com grande quantitativo de indivíduos do povo Timbiras, menos da metade chegaram ao século XX.
- Na Ilha de Upaon-Açu viviam os Tupinambás.

Se com os franceses o convívio tinha sido de cordialidade, ocorrendo apenas pequenos conflitos, não se pode dizer o mesmo dos portugueses, Gomes (2002) relata que em 1616 os luso-brasileiros, liderados por Bento Maciel Parente, sobem o mesmo rio e travam guerra cruel contra os Guajajara.

4.3. Os portugueses.

Na sociedade colonial, os lusitanos que vieram ao Maranhão (mesmo os mais pobres, vindo sob o contrato de imigração), vieram como conquistadores, e empunhavam sua autoridade inquestionável sobre os índios.

Segundo Gomes (2002) o contingente de portugueses em meados de 1630 chegava a mil e trezentos (1.300) portugueses homens capazes de guerrear e umas novecentas mulheres, mais seus filhos. Ele calcula que o total geral de portugueses não ultrapassava quatro mil pessoas distribuídas entre São Luís (Ilha), Alcântara (Tapuitapera) e Itapecuru.

Os europeus chegaram a esta terra trazendo um processo civilizatório de séculos, subjugando a sociedade que encontraram de, sem evolução sociocultural, interromperam o processo civilizatório e a linha evolutiva dos índios, ocasionando a perda da autonomia étnica. Tal incorporação, atualização e transfiguração histórica imposta à sociedade vigente, serviu de base para a formação da nova sociedade maranhense que emergia, insistia em ignorar a presença e contribuição de outras etnias, e enaltecia as heranças europeias.

Ribeiro (1995) destaca algumas heranças trazidas e deixadas pelos europeus para o território brasileiro. O autor destaca as tecnologias trazidas para a

sociedade nacional, como por extensão podemos citá-la como decisivas para a construção e metamorfose da sociedade maranhense, da produção de alimentos através de novas técnicas à arquitetura das construções, além de novas formas de guerrear e a introdução de animais e plantas.

Durante esse período, constituem a sociedade, os brancos, incluindo aqui os novos cristãos – estrangeiros integrados-, os índios na condição de escravos, livres no regime de servidão e os selvagens que ainda viviam em suas aldeias. No meio destas duas raças, surgiu um sub-estamento de mestiços ou mamelucos. Estes formaram um novo povo, como dito pelo autor supracitado, plasmados pela mestiçagem. Mesmo sendo considerados como subclasse e não serem aceitos pela elite branca, esses rebentos mestiços ocupavam uma posição social acima dos indígenas, geralmente pelo trabalho que exerciam como cabos de guerra, soldados, marujos e feitores de índios nas fazendas ou nas aldeias de administração.

O contato dos índios com o povo branco trouxe-lhes grande calamidade. Coelho (1987) relata que em quatro séculos de colonização, depois de inúmeras guerras, doenças infecciosas e fome, muitos grupos simplesmente desapareceram. A autora narra ainda que, por volta de 1612 quando os franceses desembarcaram no litoral maranhense, calcularam que na ilha do Maranhão existiam cerca de doze mil (12.000) índios. No Estado como um todo, as estimativas apontavam uma população de aproximadamente duzentos mil (200.000) índios.

Nos anos que se sucederam houve uma verdadeira guerra biológica, Ribeiro (1995, p.12) relata as inúmeras pestes trazida pelos viajantes, desde coqueluche, tuberculose e o sarampo. “[...] de um lado, povos peneirados, nos séculos e milênios, por pestes a que sobreviveram e para as quais desenvolveram resistência. Do outro lado, povos indenés, indefesos, que começavam a morrer aos magotes”.

Coelho (1987) nos explica ainda que além das doenças, outros fatores contribuíram para a redução da população indígena, a escravidão que ocorreu principalmente pelas expedições guerreiras dos bandeirantes, foi grande causadora de mortes dos índios, quando capturados eram usados como mão de obra em fazendas e/ou trabalho doméstico. Outro fator para o aumento do extermínio dos aborígenes foi a catequização, este, nem tanto extermínio físico, mas cultural.

As políticas contraditórias adotadas pelo governo também foi um

importante elemento para o aniquilamento dos autóctones, ora agradava os colonos que pretendiam escravizar os índios, ora agradava os jesuítas que desejavam convertê-los ao cristianismo.

4.4. Os negros.

O Maranhão passou por grandes transformações na segunda metade do século XVIII, chamada era pombalina, foi criada a Companhia de Comercio Grão-Pará e Maranhão pelo Marquês de Pombal. A economia crescia, logo se deu a necessidade de mão de obra para a lavoura de arroz, principal produto maranhense, logo apareceram as culturas de algodão e cana de açúcar. O escravo africano adentrou a província do Maranhão para suprir a necessidade de mão de obra, depois da malograda tentativa de submeter o índio a esse trabalho.

Vindos no bojo dos infectos navios negreiros – os tumbeiros- prisões e ataúdes flutuantes, os negros aqui chegaram trazendo no peito a surda revolta de seu cativo e a saudade sem fim de seu torrão natal, que viria impregnar a alma maranhense dessa melancólica poesia que nos faz eternos sonhadores de perdidos paraísos (LIMA, 1998. p.05).

Os braços dos negros escravos no Maranhão, foi a viga sustentadora do crescimento da economia, era artigo de primeira necessidade. Não só para a lavoura e engenhos, mas para os diversos serviços na cidade, desde os domésticos até os mais refinados ofícios.

Essa gestação étnica do povo maranhense, que crescia no ventre de três raças, heterogêneas, porém compatíveis a criar uma nova sociedade. Essa nova sociedade já não era mais índio, negro ou europeu, nem nada, estavam em busca de sua identidade, um povo em sua forma de larva, pronto para eclodir.

4.5. Sírios e Libaneses

Durante muito tempo, sírios e libaneses foram dominados por turcos, tiveram como opção de fuga, a conversão ao cristianismo e a mudança para terras de além-mar, tendo a colônia do Novo Continente como esperança de refazer suas vidas.

Segundo Magalhães (2011), alguns dos que aqui chegaram eram de

baixa renda ou sequer compreendiam a língua da terra que agora chamariam de lar, o que gerou- lhes situações difíceis, empurrados a vender seus pertences e lembranças de sua terra natal, o que lhes rendeu a fama de comerciantes e mascates.

Lima (1998) os descreve como descendentes por natureza, comerciantes por vocação e atavismo, deslocando-se com suas malas e 'quinquilharias' no lombo de mulas, adentrando o território brasileiro vendendo perfumes e tecidos, mas sempre mantendo ao máximo seus costumes. Segundo a autora, a segunda metade do século XIX eles chegaram ao Norte e ao Maranhão.

Apelidados de carcamanos, quando se estabeleciam economicamente, logo mandavam buscar suas famílias. Seus talentos de negociantes não agradavam aos concorrentes nativos das terras maranhenses, que segundo A Pacotilha apud Magalhães (2011) espalhavam boatos sobre a qualidade duvidosa de seus produtos.

A forte estrutura familiar dos sírios- libaneses os ajudava a passar pelos momentos mais difíceis. Lima (1998) descreve este povo como alegre, que frequentemente promovia festas em seus lares, com churrasco de carneiro, arroz, quibe cru ou frito, esfirras e outras delícias, ao som de cantos e versos recitados, fortalecendo a união de um grupo que tratava como parentes os consanguíneos e os amigos mais próximos com igual descendência sírio-libanesa, preservando seus hábitos e tradições.

5. OS TRONCOS INDIGENAS PRESENTES NO MARANHÃO.

Poucos se sabe como os primeiros habitantes desta terra chegaram até aqui, existem diversas teorias para a origem do homem na América, muitos acreditam que este atravessou o estreito de Bering através de uma estreita ponte de gelo que ligava o norte deste continente ao “velho mundo” que perdurou por alguns anos. Couto (2011) diz:

Constitui um dado adquirido que a forte diminuição do nível dos oceanos verificada no decurso das glaciações provocou a emersão de uma faixa territorial, com extensão de cerca de 90 quilômetros, entre a Sibéria oriental, o Alasca e Yukon (Canadá) – a Beríngia -, que tornou possível o acesso de animais e populações de origem asiáticas ao noroeste da América (COUTO, 2011, p.33).

Na medida que o norte do continente americano era povoado iam empurrando outros povos mais para o sul. Outra teoria cita povos navegando pelo Pacífico oriundo da Ásia ou Oceania migrando de ilha em ilha pelo atlântico até chegarem a estas terras litorâneas. Mais adiante, o autor acima referenciado, cita que pesquisadores admitem a hipótese da diversidade da origem dos ameríndios, incluindo a possibilidade de migrações marítimas. O que ocasionou o povoamento de arquipélagos no Japão e Austrália há cerca de sessenta mil (60.000) anos.

Existem vários mitos indígenas para a criação do mundo e da humanidade. Para Mesters (1986, p. 13) “as histórias dos mitos ‘explicam’ todas as coisas do tempo e do espaço, ligando-as à origem da própria tribo. Ele (o mito) estabelece um quadro de referências que dá à tribo segurança e identidade”.

Para os índios Tenetehara do Maranhão (Imagem 01), o homem teve sua criação aqui, o grande Maira, o deus sol, o criador, em toda sua bondade criou os homens e lhes deu a natureza e tudo que nela reside, partindo da América para o Mundo. Sem nos agarrarmos a esta discussão de lidos, atentemos apenas que, milênios depois o Brasil já era povoado por povos Timbiras e vertentes descendentes dos Tupis-Guaranis.

Sabe-se que o constante aumento da população aborígine, a disputa por territórios, e o aumento significativo de uma família, causavam difusão em um

determinado povo, e assim surgiam novas famílias. Um exemplo claro é o povo Guajajara, um subgrupo pertencente ao grupo Tenetehara, introduzido por sua vez na família Tupi-Guarani, um dos sete ramos do Macro Tupi.

I

Imagem 01: Mulher Tenetehara com filho.



Fonte: Google, 2019.

A conquista do litoral, tinha um fator estratégico e necessário para as diversas tribos, o acesso a abundantes fontes de alimentos, como peixes, tartarugas, moluscos, crustáceos e sal, fazia da zona costeira um paraíso para a quem o possuísse. Couto (2011) descreve a orla marítima ocupada, no sentido norte-sul, pelos seguintes grupos tribais:

- Os aruaques habitavam o Norte desde a foz do Oiapoque (Amapá) até a costa paraense, incluindo o delta amazônico e as respectivas ilhas, designadamente a de Marajó (território do grupo aruá, “pacífico”);
- Os Tremembé (“alagadiço”), pertencentes à família Cariri e ao tronco Macro Jê, por seu lado, estavam sobretudo fixados no Meio-Norte (Maranhão-Piauí), estendendo-se a sua área de influência das desembocaduras dos rios Gurupi (no limite sul do Pará) ao Camocim ou Mucuripe (Ceará);
- A grosso modo, da foz do rio Jaguaribe (Ceará) entrava-se em território majoritariamente tupi: os Potiguaras (“comedor de camarão”) dominavam a zona costeira localizada entre aquele rio e o Paraíba;
- Os Tabajaras (“senhor da aldeia”) viviam no litoral situado entre o estuário deste curso de água e Itamaracá, e
- Os Caetés (“mata verdadeira”) predominavam no trecho de costa compreendido entre este marco e a margem norte do rio São Francisco (Alagoas).

Não é raro encontrar indivíduos que acreditam na ideia que todos os índios falavam a língua Tupi, essa supervalorização do tupi se deve ao fato que este povo se espalhou por quase todo território brasileiro, e mais densamente no litoral. Melatti (1983, p.32) explica que essa crença, que o tupi era língua única dos índios brasileiros, se deu devido ao contato primeiro dos portugueses conquistadores com esse povo, essa foi a língua que os colonizadores e missionários aprenderam e a ela tomaram gosto. Assim como a cultura, o modo de vida, a língua também foi modificada, incorporada à uma gramática nos moldes do latim.

Couto (2011, p. 44) salienta que os ameríndios, que se fixaram no espaço brasílico e nas imediações das suas atuais fronteiras, são agrupados, de acordo com critérios linguísticos, do seguinte modo: troncos Macro Tupi e Macro Jê. Contudo, existe vários outros povos pertencentes a outros grupos linguísticos que habitavam e/ou habitam nosso país. Melatti (1983, p. 34) cita vários linguistas que fazem diferentes classificações das línguas indígenas, a classificação da língua é importante porque demonstra uma mesma origem para povos distintos, mas com línguas parecidas, o autor supracitado fala que aos poucos foi se chegando à classificação mais conhecida, sempre presente nos livros didáticos do Brasil, troncos Tupi, Jê, Karib e Aruák.

No Maranhão, segundo Dias Carneiro (2014, p.42) apesar de haver várias comunidades indígenas, suas línguas são vinculadas somente às famílias linguísticas: Tupi-guarani e Jê.

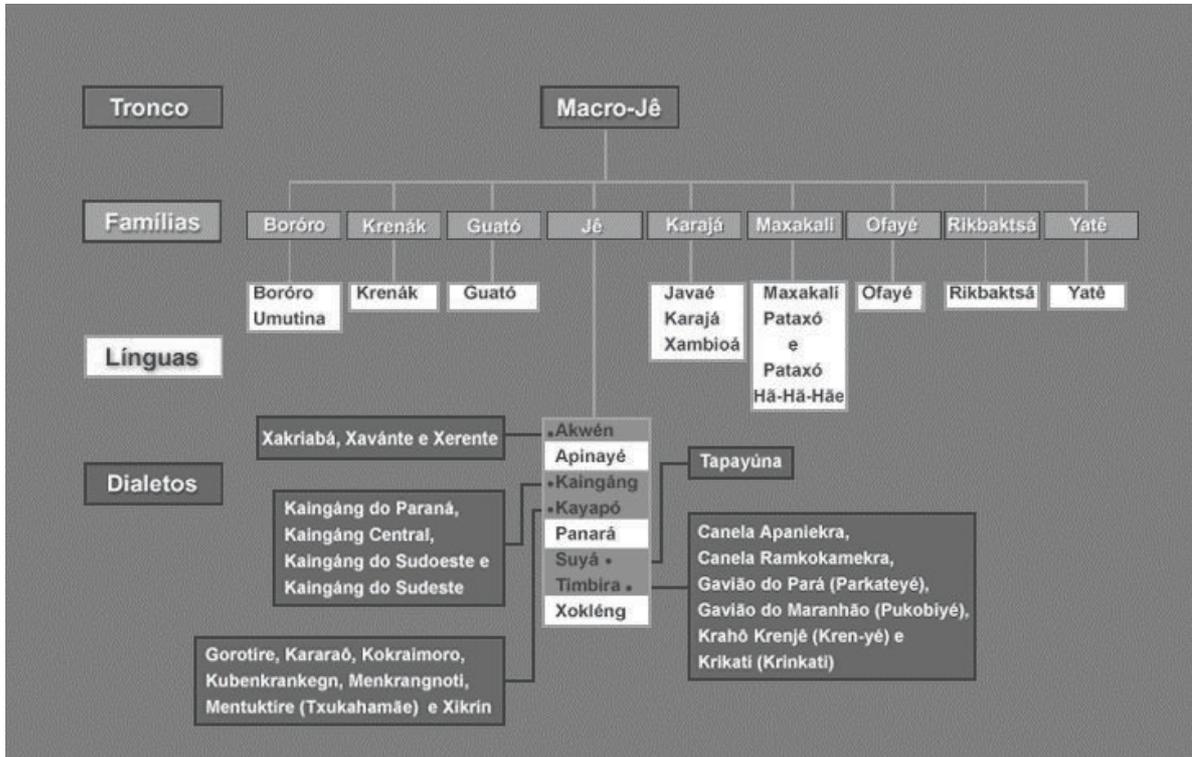
5.1 Tronco Macro Jê.

Não é possível determinar o local de surgimento dos troncos linguísticos, não é diferente com o Tronco Linguístico Macro Jê, contudo, Couto (2011, p.44) salienta a hipótese que este tenha surgido na lona Leste do Brasil, entre o Rio de Janeiro e a Bahia, desse ponto, teria se espalhado pelo território, sua presença mais maciça em determinado local se deve ao fato das disputas por território entre povos, levando assim a predominância dessa língua no planalto brasileiro. Mas é provável também que a família Jê seja oriunda da região situada entre as nascentes dos rios São Francisco e Araguaia-Tocantins.

Assim como em todo tronco linguístico, o Macro Jê (Imagem 02) sofreu cisão em sua composição. Couto (2011, p.44) fala sobre a difusão e subsequente

formação de diversas famílias, dentre quais estão: a própria Jê, Camacã, Maxacali, Botouco, Pataxó, Puri, Cariri, Ofaié, Jeicó, Riquebaquetsa, Guató e, possivelmente segundo o autor, Bororo e Fulniô.

Imagem 02: Troco Macro Jê



Fonte: Google, 2019.

Tempos depois em outro ponto surgiu nova cisão no Tronco Jê, dando origem aos Timbiras, os Caiapós, os Suiás e os Acuéms.

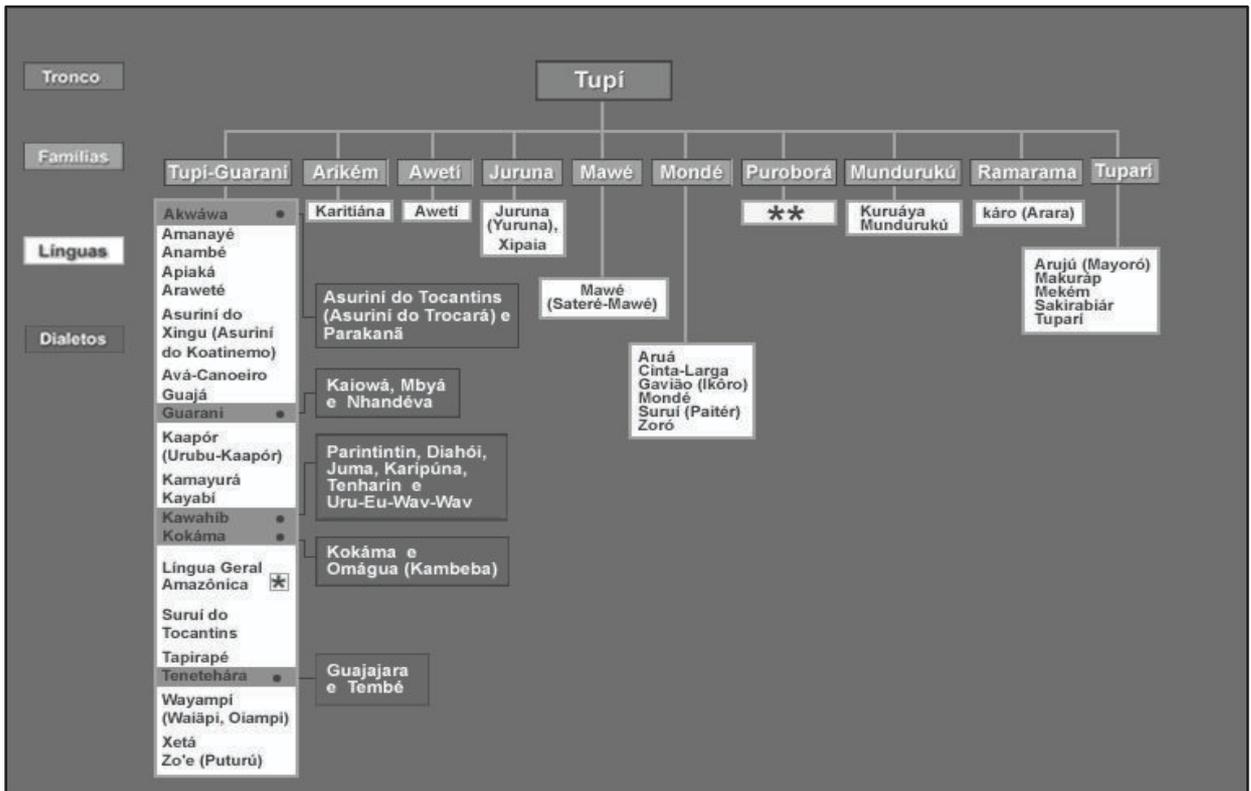
Para o Maranhão vieram os Timbiras, estabeleceram-se na região que compreende o Maranhão e o Piauí, conhecida como Meio Norte. Essa migração para uma determinada região não impedia que ocorressem diferenciações internas na língua falada, Couto (2011, p. 45) nos mostra que houve mutação na língua dos Timbiras, dando origens ao dialeto Timbira Oriental, falado pelos povos Canela, Gavião, Craô, Creniê, Cricati e outros.

5.2 Tronco Macro Tupi

Com base em métodos da glotocronologia (método empregado para determinar a época em que duas ou mais línguas se separam de uma língua original comum) é provável que o Tronco Macro Tupi (Imagem 03) tenha surgido na região

que compreende os rios Jiparaná e Aripuanã, contudo, Couto (2011, p. 45 e 46) cita vários outros pesquisadores que apontam outros locais de surgimento e dispersão do Macro Tupi, dentre eles, Métraux (1928) que acreditava que a região limitada a norte pelo Amazonas, a sul pelo rio Paraguai, a leste pelo rio Tocantins e a oeste pelo rio Madeira era o local de nascimento desta língua.

Imagem 03: Troco Macro Tupi



Fonte: Google, 2019.

Outros autores citam pontos como a zona do rio Guaraopé (alto Madeira), margem sul do Amazonas, um pouco abaixo da confluência do rio Madeira. O certo é que o Tronco linguístico Macro Tupi se espalhou por todo o território brasileiro, com grande destaque para o litoral, e as imediações das terras banhadas pelos principais rios, expandindo-se além das fronteiras do Brasil.

O tronco Macro Tupi é constituído de sete famílias, Couto (2011, p.45) cita eles: Tupi-Guarani, Mundurucu, Juruna, Arikém, Tupari, Ramarama e Mondé, centenas de grupos com suas línguas próprias (com base no Tupi) e milhares de subgrupos com seus dialetos (oriundos das línguas de cada povo).

É provável que as setes famílias do tronco Macro Tupi tenham surgido em um período de grandes recursos alimentares, ocasionando um importante

acréscimo na densidade populacional, o que provocou um movimento de expansão geográfica e posteriormente a diferenciação linguística. Couto (2011, p.46) remete a ideia que foi provavelmente nesse período de expansão e metamorfose que a família Tupi-Guarani adquiriu sua individualidade, com suas características próprias, suas técnicas de domesticação de plantas, da fabricação de cerâmicas, da confecção da rede de dormir e da navegação fluvial.

O povo Tupi-Guarani, bastante tempo após se emancipar de seus antepassados, sofreu uma grande separação em seu contingente populacional. Muito provavelmente devido também ao aumento demográfico, mas é provável que a escassez de alimentos e seca na sua região de morada, tenha obrigado a grupos dessa família movimentar-se para outras regiões. Couto (2011, p.47) deixa claro, quando em seu livro ele escreve:

Das importantes movimentações empreendidas pelos tupis-guaranis no decurso do presente Era resultou, por volta dos séculos VIII-IX, a sua separação em dois grupos linguísticos distintos: o tupi (“pai supremo, tronco da geração”) e o guarani (“guerra”). O primeiro abrange as populações que se instalaram ao longo da maior parte da região costeira tropical; o segundo engloba os grupos estabeleceram o seu hábitat na área subtropical (COUTO 2011, p.47).

Ao chegarem a Ilha do Maranhão, mais precisamente na Ilha de Upaon-Açu, que traduzido da língua Tupi quer dizer Ilha Grande, os Franceses rezaram sua primeira missa nesta terra em 12 de agosto de 1612, ali se encontravam os nativos, meio arredios, mas com uma boa dose de curiosidade e dedicação. Os Tupinambás que haviam se refugiado na ilha do Maranhão, já mantinham laços estreitos com os franceses, e a estes tinham jurado amizade e lealdade.

Segundo Claude d’Abbeville (1618) logo à primeira vista trataram-nos como se estivessem acostumados a ver-nos, conversando conosco muito familiarmente. Em 1612, quando os franceses chegaram na Ilha de São Luís tinha cerca de 27 aldeias que se distribuíam por toda a extensão de dois mil e duzentos quilômetros quadrados (2.200km²) da ilha, e se ligavam por caminhos e pelos rios Bacanga e Anil. O autor calculou entre dez (10) e doze (12) mil índios Tupinambás vivendo nas terras de São Luís, e mais cinquenta (50) mil vivendo ao longo da costa maranhense e paraense a partir da Ilha de São Luís.

Outras tribos Tupinambás viviam ao longo do curso dos rios Itapecuru e

Mearim, muitas delas eram inimigas dos Tupinambás da Ilha. Os franceses, com intuito de propagar sua fé, começaram o trabalho de conhecer e catequisar os nativos. Sua permanência durou dois anos, até a batalha de Guaxenduba em 1614, culminando com sua expulsão do Maranhão.

Quando os portugueses desembarcaram nesta terra tupiniquim, encontraram uma zona costeira densamente povoada por povo tupi, que se dedicavam à cultura da mandioca amarga, enquanto os guaranis estabelecidos exclusivamente ao sul do Trópico de Capricórnio, na faixa litorânea entre a ilha da Carneia e a lagoa dos Patos (Rio Grande do Sul), Paraguai, Uruguai e nordeste da Argentina, cultivavam milho e praticavam a cerâmica com a técnica “sub- tradição corrugada”.

Os portugueses já detinham missões por todo o Brasil, a fim de favorecer a política colonizadora da coroa portuguesa, os Jesuítas desenvolveram métodos de catequização dos índios, primeiro com viagens missionárias, depois com a aprendizagem de sua língua e cultura, chegando a morar com eles, e logo depois com os aldeamentos.

De acordo com o Conselho Indigenista Brasileiro (1988, p.24), os povos indígenas do Maranhão são exemplo de resistência, o aldeamento que começava geralmente com a construção de um colégio servindo de suporte à missão. Aos poucos iam crescendo e se tornavam economicamente autônomos. Ainda segundo o livro, “A experiência dos aldeamentos resultou um fracasso, do ponto de vista da atividade missionária, pela morte, doença, fuga, fome e sobretudo pela escravização indígena”.

Muitas tribos foram dizimadas através das guerras expedicionárias afim de escraviza-los, ou, expandir as fronteiras agrícolas e/ou de povoamento; das doenças importadas que encontravam um povo sem defesas naturais; das miscigenações forçadas e da imposição de novos modelos sociais e culturais. Foram quatro séculos onde os gentios foram esbulhados de suas terras, de seus costumes e de sua gente.

Coelho (1987) destaca outras formas de escravização e extinção dos índios. Relata que a catequização (Imagem 04) foi outro elemento fundamental na colonização e responsável por grande parte do extermínio senão físico, cultural dos índios.

Imagem 04: catequização indígena.



Fonte: Google, 2019.

A catequese esteve claramente comprometida com a escravidão e especialmente os jesuítas destacaram-se nas formas de manutenção do trabalho forçado, utilizando-se de métodos coercitivos associados à distribuição de presentes. Ainda segundo a autora, em 1612, quando os franceses aportaram na Ilha de São Luís, a população indígena local era estimada em cerca de doze mil (12.000) índios.

Em quatro séculos de colonização, os nativos serviram de mão de obra nas plantações de tabaco e açúcar, sofrendo inconsistência quanto a política indigenista por parte da coroa portuguesa, e dos esforços dos jesuítas em catequizá-los e fazê-los abandonar seus costumes e adotar os ditos “costumes civilizados”. Hoje, sofrem com o avanço de posseiros, madeireiros e a frente agrícola em suas terras.

Atualmente no Maranhão, segundo a Associação Carlo Ubbiali, instituto Ekos (2004) A população atual dos povos indígenas no Estado soma cerca de vinte mil (20.000) indivíduos e está em progresso aumento. Isto vem se dando a partir de uma série de fatores, entre eles uma certa melhoria das condições de vida, uma maior qualificação dos próprios índios em gerirem a educação, a saúde, as atividades agrícolas, e uma determinante vontade de viver segundo seus costumes.

6. CULTURA ALIMENTAR DOS ÍNDIOS TENETEHARA-GUAJAJARA.

Por meados de 1615, pouco antes de sua expulsão do Maranhão, os franceses enviaram uma pequena expedição até o vale, através do Rio Pindaré. Em suas margens avistaram uma numerosa tribo de índios a quem denominaram “les Pinariens”. Tratava-se dos Tenetehara, que no significado literal é uma palavra composta pelo verbo “ten” (ser), seguindo do quantitativo “ete” (intenso, verdadeiro) e terminada com “hara” (aquele, o). Corresponde ao “ser integro”, à “gente verdadeira”, exprimindo orgulho e uma posição singular (GOMES, 2002).

O autor acima citado relata ainda, as aventuras do Senhor du Prat, francês que percorria o Rio Pindaré em busca de ouro, episódio relatado em carta pelo padre Yves d'Èvreux para o padre Abbéville, que já estava em solo francês, à descoberta de um povo de fala tupi, com grande quantitativo de indivíduos moradores no Rio Pindaré.

Após a rendição dos franceses, feita pelos portugueses (comandados pelo mameluco Jerônimo de Albuquerque) com a ajuda de índios vindo de Pernambuco e da Serra do Ibiapaba, os luso-brasileiros começaram a organizar a economia da região, distribuíram as terras entre os conquistadores nobres. Com a emergente economia em alta, se fazia necessário o uso de mão de obra para as lavouras e engenhos de açúcar. Gomes (2002, p. 139) relata que houve pelos menos duas expedições escravistas que chegaram a atacar as aldeias dos índios Tenetehara, essas expedições foram comandadas por Bento Maciel Parente, que subiu o Rio Pindaré, provavelmente até a altura da sua confluência com o Rio Caru, além de capturar índios, essa expedição visava encontrar ouro. Parente subiu o rio com quarenta e cinco (45) soldados e noventa (90) índios flecheiros, segundo relato do Frei Francisco de Nossa Senhora dos Prazeres Maranhão, “passados alguns meses, se recolheu sem ter encontrado senão os índios Guajajara [Tenetehara], aos quais fez cruel guerra” (PRAZERES MARANHÃO *apud* GOMES, 2002, p. 139).

Tenetehara é uma autodenominação geral que abrange os Tembé do Pará e os Guajajara do Maranhão (DINIZ, 1983, p.1). Em meados do século XIX, os Tembé- Tenetehara iniciam a partir do Maranhão processo de migração para o Pará, instalando-se principalmente na porção nordeste do estado (VALADÃO, 2001).

“A migração de grupos Tenetehara rumo ao oeste, para o Rio Gurupi, na atual fronteira entre os estados do Maranhão e Pará, e além, para os altos cursos dos rios capim e Guamá, e então eles ganharam o nome de Tembé, que significa simplesmente “lábio” na fala tupi da época, provavelmente em alusão ao hábito de furar o lábio inferior para colocar um *tembetá*” (GOMES, 2002, p.49).

Embora, segundo antropólogos, há muito tempo não usem mais o enfeite labial (Imagem 05), os Tembé permaneceram com esse nome que foi dado pelos não índios, distinguindo os Tembé e os Guajajara como povos diferentes, até o órgão oficial federal, segundo Gomes (2002), usa os dois termos separados em suas estatísticas como se fossem dois povos distintos. Até os jesuítas que mantiveram duas missões entre esses índios, não mencionava o termo Tenetehara e sim Guajajara.

Imagem 05: Índios com tembetá no queixo.



Fonte: Google, 2019.

1. **Tembetá:** Também chamado de Tametara, Metara e Pedra de Beijo, é um objeto duro e inflexível que os índios têm o costume de enfiar num furo feito no lábio inferior, com formato alongado diferente do botoque que tem formato circular. Fonte: Novo Dicionário da Língua portuguesa. Aurélio.

Os Guajajara habitam o estado do Maranhão, ocupando as margens dos rios Mearim, Zutiwa, Grajaú e Pindaré (COELHO, 1987).

A palavra Guajajara é interpretada pelos próprios Tenetehara como “dono do cocar” – (wazay – cocar; zara – dono). Por certo esse termo lhes foi dado pelos Tupinambá da Ilha de São Luís, quando estes se relacionaram (Gomes, 2002).

No decorrer deste trabalho, ora usaremos o designativo Guajajara, ora Tenetehara, mas sempre estaremos nos referindo ao povo Tenetehara- Guajajara, excluindo assim os Tembé. Sua língua pertencente ao tronco Tupi-Guarani, vivem no baixo, médio e alto Pindaré e no baixo, médio e alto Mearim, incluindo-se nesta vasta extensão os municípios de Bom Jardim, ao norte do Maranhão, Amarante, Grajaú e Barra do Corda, ao sul do Estado (Diniz, 1988, p. 4).

O autor acima citado também nos informa que este grupo assim estavam distribuídos em trinta e dois (32) aldeamentos:

- Posto Indígena de Aribóia: sete aldeias (7);
- Posto Indígena Cana Brava: sete (7) aldeias;
- Posto Indígena Guajajara: seis (6) aldeias;
- Posto Indígena Bacurizinho: quatro (4) aldeias;
- Posto Indígena Canudal: três (3) aldeias;
- Posto Indígena Pindaré: dois (2) aldeias;
- Reservas situadas nos municípios de Amarante, Grajaú, Barra do Corda e Bom Jardim sob a jurisdição de Postos Indígenas: sete (7).

Contudo, segundo o Conselho Indigenista Missionário – CIMI/MA, existem mais quatro áreas indígenas que ainda não foram demarcadas e homologadas, assim são oito áreas indígenas, sob jurisdição de sete postos indígenas.

Gomes (2002) lista na tabela que se segue, as áreas ocupadas pelos indígenas, resumindo os dados principais dessas áreas, incluindo a Guajajara - Canabrava.

Tabela 01: Ocupação indígena no Maranhão.

Terra Indígena	Área (hectares)	Município	População (1999)
Guajajara	137.400	Barra do Corda	4.464
Canabrava	13.198	Barra do Corda	470
Lagoa Comprida	12.697	Grajaú	442
Urucu-Juruá	82.432	Grajaú	2.333
Bacurizinho	49	Grajaú	220
Morro Branco	413.288	Grajaú,	3.290
Arariboá	15.002	Amarante	600
Pindaré	172.667	Bom Jardim	110
Caru		Bom Jardim	
Total	846.733	Total:	11.929

Fonte: Adaptado de Gomes ,2002

Os Tenetehara se veem como seres completos, os verdadeiros filhos do criador, seres culturais completos que já viveram a plenitude, e sonham em voltar a sua condição primeira. No período da colonização portuguesa, foram assolados pela política escravagista portuguesa, tendo estes diversos conflitos com o povo branco. Coelho (1987) divide em três fases o contato dos índios Tenetehara com os povos “civilizados”:

Na primeira fase, pelo menos duas expedições escravagistas chegaram a atacar os Tenetehara e um certo número de índios foi escravizado pelos portugueses e trabalharam tanto como escravos domésticos como na agricultura. A taxa de sobrevivência dos trabalhadores escravos indígenas era extremamente baixa e isso ocasionou um razoável decréscimo populacional dos Tenetehara (COELHO, 1987, p.32).

Essa primeira fase é conhecida como a fase da escravidão, vai de 1613 a 1653, quando na falta de braços negros no Maranhão e com a crescente na economia local, se fazia necessária mão de obra, viram nos índios os braços de que necessitava. Nessa primeira fase também se inclui as expedições dos franceses, que ao contrário dos lusitanos, somente fizeram o reconhecimento desses povos.

Na segunda fase, a autora cita as missões deflagradas pelos jesuítas que o tomaram sob sua tutela, aldeando- os em diversas missões, sob a custódia do Pe. Antônio Vieira e depois de outros padres, é a fase da servidão, conforme o trecho que se segue:

A segunda fase caracteriza-se pelos descimentos dos Tenetehara para as missões religiosas. Nas missões eles trabalhavam ao mesmo tempo em que recebiam ensinamentos religiosos. A vida dos Tenetehara nas missões obedecia a horários rígidos pré-estabelecidos: horário para catecismo, para reza, para atividades recreativas e para o trabalho. O sistema de trabalho era caracteristicamente servil. O trabalho era “pago” através de pequenos presentes. Além disso, os índios tinham que caçar e pescar para os padres, sem receber nada em troca. (COELHO, 1987, p.32).

Também conhecida como aldeia de repartição, as missões religiosas recebiam índios subjugados por guerras ou persuasão dos missionários. Eram considerados livres, porém não tinham comando sobre sua vida, especialmente sobre a força de seu trabalho. Gomes (2002, p.148) relembra que os jesuítas utilizavam os índios como melhor entendessem, usavam para trabalhar nas tarefas extrativistas, agrícolas, pecuárias, e dos engenhos, recebiam em troca instrumentos de trabalho e bens de pouco valor. Nesse período diversas leis foram criadas a fim de garantir que o índio pudesse exercer seu trabalho em suas aldeias, mas dificilmente eram seguidas. O autor cita uma delas, “a partir de 1956 os índios deveriam trabalhar somente dois meses de uma vez e folgar por igual período”.

A Companhia de Jesus, responsável pela ‘conversão religiosa’ dos Tenetehara- Guajajara, foi sem dúvida a mais importante ordem missionária que se fizeram presentes no Maranhão. Os Jesuítas como eram conhecidos, rivalizavam com as Ordens das Carmelitas, a Ordem das Mercês, com os Carmelitas calçados, com os Capuchinos de Santo Antônio da Conceição e com os Capuchinos da Piedade. Fundada em agosto de 1534, a Companhia fez votos de buscar o bem dos homens, imitar a Cristo, peregrinar à Jerusalém, serem soldados da Igreja, defender a ortodoxia católica dos hereges e espalhar a fé cristã pelo mundo. Chegaram ao Brasil em 1549, e logo se destacaram como a ordem que não medira esforços para doutrinar e converter os gentios. Ganharam a admiração da Coroa Portuguesa e a confiança dos índios. Gomes (2002, p.153) fala que “ao final de seu tempo, por volta de 1756, eles administravam não menos que cinquenta e quatro (54) aldeias no Maranhão e Grão-Pará e provavelmente cerca de trinta e cinco mil (35.000) índios”.

Assim como as demais ordens, os Jesuítas detinham uma extrema capacidade de organização, disciplina, determinação e trabalho. Usavam dois métodos para obter êxito no aldeamento dos índios. O primeiro consistia em

associar-se à representantes da Coroa e embrenhar-se pelo sertão adentro e tentar convencer os índios a aceitarem a presença dos missionários. Esse método combinava persuasão, distribuição de presentes e promessa que seriam protegidos das investidas dos bandeirantes, geralmente esse método vinha acompanhado de uma demonstração de força ou por outra, eles já tinham experimentado semelhante violência pelas mãos de entradas e bandeiras anteriores.

O segundo método conhecido como acatamento voluntário, consistia no envio de um emissário dos jesuítas, geralmente um índio já catequisado e que falava a língua ou outra parecida com a falada na aldeia pretendida, o emissário falava sobre os jesuítas e a vida nas missões, falava do desejo dos catequizantes de fazer missão entre aquele povo e dos benefícios que a missão traria a todos. Tendo uma resposta positiva, em seguida vinha um jesuíta com uma comitiva de índios de missão e uma carga de presentes para cumprir as promessas feitas (VIEIRA *apud* GOMES, 2002, p.158).

Esta fase de servidão foi caracterizada pela criação de diversas missões, a maioria não obteve êxito devido a desconfiança dos índios, e os diversos conflitos com os portugueses e com outras tribos rivais. De todas as missões do Maranhão, feitas pelos jesuítas, a que mais prosperou foi a Missão de Maracu, localizada num alto à beira do lago formado pelas águas do Rio Pindaré, contava com uma vasta área de terras baixas, na época da seca formava-se campos com uma qualidade impressionante nos pastos, e uma imensa área de mata, que foi derrubada, dando origem as plantações de cana-de-açúcar.

Em 1759 os jesuítas são expulsos do Maranhão devido a desavenças políticas entre estes e a Coroa portuguesa, através do Marquês de Pombal. Com a promulgação das Leis Pombalinas (1755) que visavam a integração do índio à comunidade portuguesa, estimulando a produção para seu desenvolvimento e a miscigenação. Coelho (1987) cita que a terceira fase começa com a implementação das Leis Pombalinas, que declaravam os índios livres novamente, independente de terem sido capturados em “guerras justas” ou comprados como cativos. Essa fase é conhecida como a fase da Ascensão da Relação Patrão-Cliente.

“Os Tenetehara foram instalados em certas áreas onde eram providos de “meios para desenvolvimento” ou integração na sociedade colonial. Entretanto os Tenetehara não tiveram a liberdade prometida, pois esperava-se que eles se

acomodassem às convenções legais da sociedade colonial, tronando-se assim ‘civilizados’. Em outras palavras isso significava destruir sua identidade cultural”. (COELHO, 1987).

Os Guajajara foram assolados por muito tempo pelo contato com os portugueses, após a expulsão dos jesuítas do Maranhão este povo conseguiu reduzir o contato com seus colonizadores e recuperar parte de sua autonomia. No entanto, as novas políticas de integração do índio a sociedade, trouxe o sistema de patronagem que praticava abusos contra este povo, o que causava, de vez em quando, reações violentas.

Apesar da diminuição do contato com os colonizadores, os Tenetehara-Guajajara conseguiram relacionar-se com os brancos, mantinham uma relação de trocas com estes. Contudo essa relação era marcada pela desigualdade, de um lado os índios com seus produtos não essenciais para os brancos, pois estes podiam cultiva-los, por outro os brancos, com seus produtos manufaturados impossíveis de serem produzidos pelos índios. Além que, para maioria dos colonos, os índios eram uma barreira para a continuidade do desenvolvimento do Maranhão, por isso ocasionalmente suas terras eram apropriadas pelos colonos, o que ocasionava diversos conflitos. (COELHO, 1987).

A maior revolta aconteceu em meados de 1901, em Alto Alegre, devido aos abusos sofridos na missão dos capuchinos. Tal revolta ficou conhecida pelos “brancos” como O Massacre de Alto Alegre e pelos índios como o “tempo do Alto Alegre”.

“Sábado, 13 de abril de 1901, João Caboré, acompanhado por algumas dezenas de líderes Tenetehara, e um grande número de guerreiros indígenas, juntamente com suas mulheres e filhos, chegaram nas primeiras horas da manhã, os frades ainda rezavam a primeira missa do dia, quando um tiro certeiro acertou o peito do frade ainda no altar, ali começava uma verdadeira carnificina. Mulheres, crianças, freiras e frades foram sendo mortos de diversas formas, às vezes com requinte de crueldade, um banho de sangue que já era previsto por alguns, mas desdenhado pelos frades capuchinos. As meninas barracordenses que viviam na missão foram molestadas e depois mortas. No meio de toda confusão, uma mulher e seu filho conseguiram fugir e depois de dois dias pela mata, conseguiram chegar na cidade de Barra do Corda e a visar a população local. Calcula-se que nos dias e semanas que se seguiram talvez um total de 200 brasileiros regionais foram mortos” (GOMES, 2002, p. 270).

Coelho (1987) liga o incidente à várias causas, dentre elas o sucesso econômico do Alto Alegre que desencadeou a inveja dos fazendeiros da região, que instigaram índios contra os frades e a missão. Por outro lado, é sugerido como motivação a revolta dos nativos contra a catequese imposta pela missão e que vinha interferindo em todas as esferas da organização social dos índios. Os frades eram contrários à poligamia e ao casamento não abençoado pelo ritual católico e encaravam estes costumes como escandalosos. Era também considerado escandaloso o fato de os índios passarem noites inteiras em festas dançando e cantando. Estas atividades eram devidamente punidas, inclusive com castigos corporais.

Outros relatos, descrevem que índios bebês, mesmo em fase de amamentação, eram tirados dos braços de suas mães e colocadas no internato da missão. Sem poder ver seus filhos, os índios se revoltaram dando deflagração ao massacre. Os Guajajara foram perseguidos por muito tempo, ficando difícil precisar o número de mortos pela parte dos índios, pois mesmo sem representar perigo, continuaram a ser massacrados, muitos se dispersaram.

O Massacre de Alto Alegre trouxe consequências reais para as relações índio/colono, barrou temporariamente o processo de integração socioeconômica do índio que cada vez mais estava se tornando caboclo, perdendo suas raízes e costumes culturais, perdendo a autonomia sobre suas terras. Outros conflitos foram registrados nos períodos de 1960 a 1970, devido o a expansão de posseiros sobre as terras indígenas, mas nada com a proporção de Alto Alegre.

A forma de produção dos Guajajara sempre foi a de unidade de produção familiar, caracterizada pelas famílias extensas, e com a distribuição de bens por reciprocidade generalizada, assim como a divisão do trabalho. Vale ressaltar que essa cooperação geralmente ocorria dentro da aldeia, existia uma pequena competição por recursos naturais entre aldeias próximas.

Hoje as aldeias Tenetehara, seguem o modelo das casas do interior do Brasil, ruas desiguais, com casas uma em frente a outra. No entanto, não é uma regra, pois ainda existem aldeias com layout tradicional. Diniz (1983) fala sobre como são construídas as casas indígenas atualmente, suas semelhanças e diferenças com as residências dos regionais, ele diz:

“[...] o casario é enfileirado, as casas são retangulares e o teto de duas águas. A cobertura e as paredes são feitas em folhas de babaçu ou de injá. Essas moradas, embora semelhantes às dos regionais da zona rural ou das periferias urbanas, diferem pela ausência ou menor número de janelas e divisões internas”.

As moradias, tanto de indígenas quanto de qualquer outro povo, refletem sua cultura, costumes e com as paisagens que lhe estão ao seu redor. Os índios constroem suas casas com as próprias mãos, geralmente contam com a ajuda de parentes e membros das aldeias. Pereira (1974) detalha os materiais utilizados, as divisões internas das aldeias mais tradicionais e antigas:

“Além das particularidades que o emprego de material tomado à floresta em redor, - como a madeira chamada acapu, preferida para as duas séries de suportes verticais, e as ripas do tronco da palmeira paxiuba e da cobertura, telhado de folha da palmeira caraná – a casa tucuna, quando quadrangular, possui divisões internas e um jirau, a que seus moradores tem acesso por meio de uma escada, usando-se ali, tanto como divisões inferiores, mosquiteiros contra as nuvens de mosquitos e outros insetos [...]” (PEREIRA, 1974, p.110).

Os jiraus também eram usados como dispensas, onde se armazenava farinha e outros materiais. Pereira (1974) nos esclarece ainda, que devido ao tipo de materiais empregados na construção das moradias, muito inflamáveis, as cozinhas e as casas de farinha ficavam à distância, de modo que o vento não levasse fagulhas até a grande casa, que era redonda, e nela morava o chefe de família que conseguia juntar ao seu clã muitos membros, um grande clã poderia ter até dez famílias numa única moradia.

Ao longo do tempo os índios sofreram influências dos povos que os rodeia, passaram a empregar adobes e ripas nas confecções das unidades habitacionais. Coelho (1987) nos fala que hoje as casas Tenetehara assemelha-se muito às dos brasileiros da região. Em cada casa habita uma família nuclear. Isto é, marido, mulher – ou mulheres, e filhos. Entretanto, não é raro que outros parentes partilhem da mesma residência. É frequente um par de recém-casados morar com a família da esposa, pelo menos durante dois após o casamento. A família é predominante monogâmica, muito embora registrem-se casos de poligamia (Imagem 06). A família extensa é a mais importante estrutura social dos Guajajara, são constituídas por um número de famílias simples, ligados por laços de parentesco,

geralmente as mulheres mantem laços sanguíneos, e estas são o maior instrumento para o fortalecimento familiar, pois ao casarem, os maridos vão morar na casa dos pais da mulher. Sempre sob a liderança do chefe do grupo familiar. Podendo ser homem ou mulher viúva o chefe da família.

Imagem 06: Poligamia Indígena.



Fonte: Google, 2019.

O sistema econômico dos Tenetehara é baseado em dois subsistemas que se relacionam diretamente. O primeiro é o considerado interno, aquele sistema que é operado apenas entre os índios do mesmo grupo, e o segundo é a relação com o mundo exterior, a economia de troca. Portanto, a produção, distribuição e consumo de bens e serviços variam e mudam de acordo com as mudanças nos dois subsistemas, embora a economia de troca exerça um papel singular na economia como um todo (GOMES, 2002, p.424).

A cada fase alcançada pelo povo Tenetehara a sua economia muda, tanto em termos espaciais quanto em modos econômicos. Em determinados momentos, a economia de troca era uma mera coadjuvante da economia interna, o excedente do produzido para consumo interno era trocado por outros produtos. A introdução de utensílios como machados, enxadas e facões potencializaram sua produtividade, a unidade de produção, que aqui é a família extensa, tem um excedente na produção e começa a exercer com mais ênfase a economia de troca.

Coelho (1987) nos esclarece que a subsistência básica dos Tenetehara

advém dos produtos cultivados nas roças, que são principalmente milho, o feijão, a mandioca, a abóbora, algodão, cana-de-açúcar, bananas, mamão, etc. Associação Carlo Ubbiali (2004) relata a pesca é a mais praticada pelas aldeias ribeirinhas. O Guajajara costuma pescar cerca de trinta e seis (36) espécies diferentes, sendo o Cará, o Cascudo, a Lampreia, o Mandi, o Pacu, o Piau e a Traíra as mais comuns.

6.1 A alimentação

Os índios de um modo geral, contam ainda com uma tecnologia bastante rudimentar na exploração dos recursos naturais das áreas onde habitam. É comum designá-los como indolentes, mas para garantir seu alimento e de seu grupo familiar eles pescam, coletam, plantam, criam animais, além de fabricar instrumentos que os auxiliam no transporte, guarda e conserva dos alimentos.

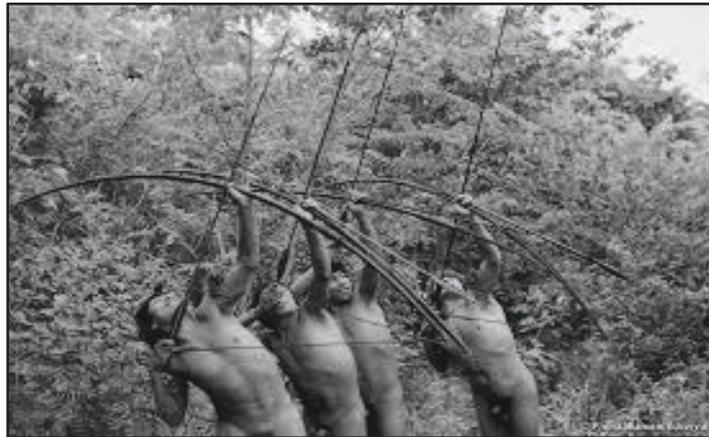
6.1.1 Caça

Para muitos brasileiros a caça é apenas um modo de divertimento, mas Melatti (1983, p.47) esclarece que para os índios a caça constitui trabalho, pois é (ou era até algum tempo atrás) o único meio de garantir a carne em sua dieta. Com características masculinas, a caça pode ser realizada individual ou coletivamente (Imagem 07), suas técnicas variam de tribo a tribo, da espécie caçada e do conhecimento do índio. Pereira (1974, p.211) nos fala que existem as caçadas, realizadas em estações, horas e circunstâncias, dependendo do conhecimento e dos costumes das peças a caçar. O mesmo autor cita a empolgação de algumas mulheres que se aventuram na caçada, não obstante as imposições do *status* que está convencionado e é respeitado pelos dois sexos.

Melatti (1983, p.48) reforça a ideia das características de cada tribo, os Timbiras como exemplo, dão uma importância muito grande à carne de caça, e caçam em grupo com frequência, contudo, realizam também a caçada individual. Ao contrário dos índios Mawé, que sempre realizam as atividades de caça individualmente. O mesmo autor realça o modo de caça dos índios Tenetehara, estes costumam construir abrigos no chão ou no alto das árvores nos locais mais frequentados por cada espécie de animal, onde o caçador os espera, sobretudo à noite; nas estações chuvosas, o terreno se alaga e a caça se refugia nas partes mais altas, onde é fácil capturá-las. Nesse sentido, Gomes (2002, p. 503) fala que os

Tenetehara também utilizam os métodos de rastreamento e procura aleatória realizada durante o dia, quando se casa em grupo, é tomado o cuidado de creditar de quem foi o tiro certo, tendo este ganhado o título de “dono da caça”.

Imagem 07: caça coletiva



Fonte: Google, 2019.

Para se obter êxito na caça, é necessário conhecer os hábitos dos animais, se andam de dia ou de noite, qual seu alimento preferido e onde existe fartura desse alimento. Também devem conhecer técnicas e artimanhas para ter vantagens contra o instinto natural das caças. Melatti (1983, p. 48) conta que os índios krahó usam determinados vegetais para esfregar no corpo ou fazerem infusões que ingerem, provavelmente a fim de ocultar seu odor característico de humano e/ou lhes darem mais agilidades e astúcias. Já os índios Tenetehara são supersticiosos e tomam cuidado para não ofenderem os seres sobrenaturais, praticar tal ato é pedir para ficar “panema²” e nunca mais ter sorte na caça.

É verdade que o contato dos índios com os povos “civilizados”, suas técnicas de caça sofreram grandes mudanças devido aos novos elementos incrementados nessa peleja, exemplos são a arma de fogo, o facão, o cachorro, etc. Melatti (1983, p.49) cita esses novos elementos na caçada dos índios e como eles tornaram a atividade de caça mais eficiente, no entanto, trouxe desvantagens: “[...] os brancos passaram a ser concorrentes dos índios na procura de caça, não somente para sua alimentação, mas também para obtenção de produtos comerciais, tais como couros de diversas espécies e penas de ema”.

Panema: Caçador vítima de feitiço, má sorte. Fonte: Minidicionário Aurélio.

Aos índios Tenetehara-Guajajara são ofertados pela natureza diversos tipos de animais, de aves até mamíferos, caçam e comem de quase tudo, dependendo da estação e dos animais disponíveis, Lima (2012) cita alguns principais animais presentes da alimentação dos índios maranhenses, conseqüentemente presente também na roda de almoço dos índios Guajajara.

- Paca: um mamífero de pelagem escura e lustrosa. Vive em capoeiras pertos de fontes de água, chega a pesar mais de 10 quilos, sua carne saborosa é apreciada assada no moquém, mas é preferida pelos indígenas cozida no molho do tucupi, com ervas que lhe costumam adicionar, pimenta, etc., seu couro também é aproveitado.
- Veado: é um mamífero ruminante da ordem dos *Artiodátilos*, muito arisco e veloz. Tem pelos castanhos, e escuros na boca e nos pés. Geralmente anda em bandos, encontrado em várias espécies, dependendo da região do Brasil. Sua carne e seu couro são desejados, encontra-se em risco de extinção.
- Cutia: é um mamífero roedor, parente da paca, é encontrada em sete espécies no território brasileiro. Tem hábitos noturnos, onde sai em busca de sementes e frutos. Seu preparo é bastante complicado, pois deve ser retirado as glândulas que tem nas axilas e na cauda sob o risco de estragar sua carne, é consumida também guisada acompanhado com farinha d'água.
- Tatu: mamífero desdentado da família dos Dasipodídeos, atualmente é catalogado mais 10 espécies em várias regiões do Brasil, no Maranhão são mais comuns o tatu-galinha, tatu-verdadeiro e o tatu bola. Protegido por uma couraça, constituído de placas ósseas, tem dedos e garras compridas. Alimentam-se formigas, insetos e ervas, contudo, existem espécies que consomem carcaças.
- Porco do mato: também conhecido como caititu, chega a medir uns 80 centímetros, apesar do nome, se difere do porco convencional. Tem pelagem preto e branco por cima e branco nos flancos e um colar branco característico ao redor do pescoço. Encontrado sempre em bandos, exala um forte cheiro, alimenta-se de toda sorte de frutos e raízes.
- Capivara: roedor da família dos Cavídeos, chega a medir 1 metro e a ter 50 quilos. Com dentes incisivos fortes e pelos pardo-avermelhados, vive perto de lagos, rios e banhados. Anda em bandos e com bastante habilidade no nado, aprecia milho, arroz e outros frutos. A carne é considerada quente, ou seja, reimosa, por isso é evitada por alguns indígenas, o óleo extraído da sua banha é usado com fins medicinais.
- Marreca: ave aquática, tem hábito migratório. Com um porte pequeno, possui bico encoberto por uma membrana e provido de unha córnea.
- Jaçanã: facilmente encontrada nos brejos e campos maranhenses. Tem cor castanha com reflexos verde-claro, com o pescoço e papo preto. Sua carne apresenta fibras ósseas, tem sabor agradável, geralmente é conservada salpresa.

Pereira (1974, p.218) descreve um método sofisticado que os indígenas desenvolveram para capturar vivas ou mortas algumas aves aquáticas, como exemplo a marreca.

“Nas lagoas, a que elas costumam afluir, deixam os índios grandes cabaças a cuja presença elas e os patos acabam por se habituar. Os caçadores vão, então, pela madrugada, antes que esses pássaros venham para a lagoa, aos primeiros clarões do dia, metem os purungos na cabeça, entram n’água, escondem-se e esperam pacientemente, até que o bando pouse n’água. Os índios dirigem-se então de mansinho para o bando e, quando se acham bem junto dele, seguram as patas das aves e afogam-nas, e são tantas quantos as mãos conter”.

A caça também tem características místicas para os indígenas, cada animal tem seu mito de criação, o criador Maira, os criou a partir de episódios que são contados em roda de conversas, iluminados por uma fogueira no meio do terreiro e pelas memórias dos mais velhos.

Atualmente as fontes de proteína animal não são exclusivamente da caça de animais silvestre, os Tenetehara-Guajajara já se aventuram na criação de gado, cabra, porco e galinha, não somente para consumo próprio, mas também para venda externa. Gomes (2002, p.501) cita que a venda de galinhas dá aos índios um bom lucro devido ao bom preço do produto. Mas seu consumo interno tem bem pouco interesse.

Essa atividade de criação de animais para consumo não é de exclusividade dos índios Tenetehara, várias tribos já mantem essa atividade corriqueiramente. Melatti (1983, p.54) relata que a criação de animais pelos índios já era comum mesmo antes do contato com os civilizados, capturados ainda novos e mantidos à guisa de bichos de estimação. Mas em alguns casos, estes podem ser comercializados ou até mesmo consumidos.

A caça não tem somente o papel de prover proteína para servi-lhes de alimento, carregam um campo simbólico, que envolve o místico, com ênfase social e cultural. No rito de inicialização das moças, chamada de festa do moqueado (Imagem 08), onde é feita a transição do “*status social*”, digamos que é uma subida de nível, onde o iniciante passa a desfrutar do mundo adulto da aldeia. Em uma de suas fases é feita a caçada a fim de proverem alimento para os dias de festas. Silva (2018, p.50) descreve como é feita essa festa, e as fases que compreende todo ritual, na primeira fase é feita quando acontece a primeira menstruação, ela diz:

“A primeira etapa acontece apenas com as meninas, na chegada do primeiro sangue, ou seja, a menstruação. Na ocasião elas são pintadas com suco de jenipapo, que é extraído quando o mesmo ainda está verde, depois é ralado e espremido para retirar o suco, tarefa que é realizada pelos pais e avós da menina. Depois de terem seus corpos pintados por completo, elas ficam cerca de cinco dias isoladas dentro de um local chamado de “toçaia”.

A menina não tem contato com o mundo exterior, fica isolada, tida como morta, pois, a menina que antes vivia naquele corpo morre e ali nasce uma mulher. Nesse período de enclausuramento o corpo não deve ser alimentado com certos tipos de alimento.

Imagem 08: Festa do Moqueado.



Fonte: Google, 2019.

A autora supracitada completa esclarecendo que após cinco (5) dias, tendo contado somente com seus familiares, ela é retirada por volta de meia-noite e levada para banhar-se em uma bacia com água e folhas da mandiocaba (pertence à família das *euforbáceas*, se assemelha com a mandioca, porém mais fina e adocicada), daí por diante é iniciada a Festa da Mandiocaba, um complemento da Festa do Moqueado³.

A segunda etapa envolve mais pessoas, geralmente toda tribo participa. Nesta etapa, Silva (2018, p.51) relata que é o momento da caçada, onde homens convocados pelos organizadores da festa, os pais da menina, embrenham-se na mata em busca de alimentos para serem servidos na festividade. Essa etapa dura vários dias, dependendo da quantidade de caça que conseguirem no período que estiverem na mata. As meninas vão junto para manter o local limpo, moquear

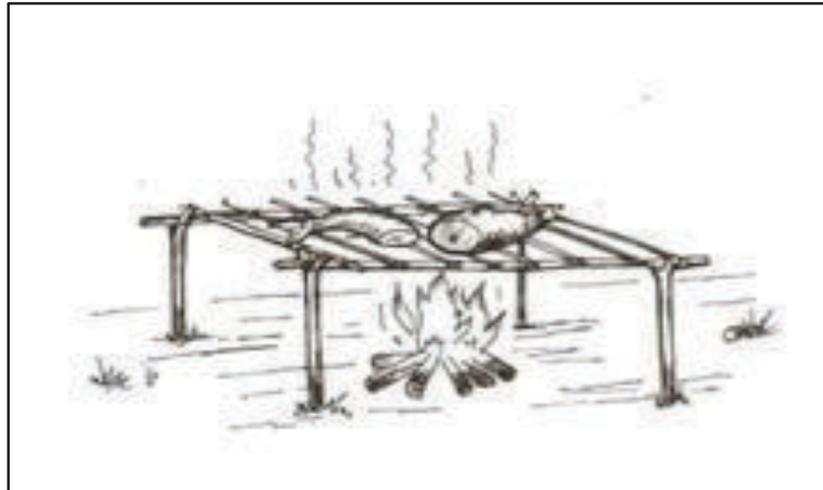
(Imagem 09) as caças abatidas e garantir que não falte lenha para o fogo. A terceira e última etapa é a conclusão da passagem de “status” para vida adulta. Dura três dias com cantoria e dança (GOMES, 2018. p.51). Conta a participação de todos da aldeia e de outras aldeias convidadas. Os meninos que já apresentam características adultas como pelos pubianos e engrossamento da voz também participam.

6.1.2 Pesca

A atividade pesqueira proporciona aos índios uma quantidade adequada de alimentos com menor dispêndio de energia e num lapso de tempo mais curto do que o exigido pela caça. As técnicas de pesca variam de tribo para tribo, e são muitas utilizadas para a captura de peixes desde lanças, arco e flecha, a própria mão, até vegetais entorpecentes que podem atordoar ou até matar peixes. O mais utilizado é o timbó, conhecido também como tiguí. Para o uso desse vegetal, Melatti (1983, p.49) conta como é feita:

“Os cipós de timbó são cortados e amarrados em feixes; esses feixes são surrados com cassetetes e mergulhados continuamente na água para que fique impregnada pelo suco do vegetal. [...] geralmente uma barragem é feita para fechar a saída da lagoa ou deter o curso das águas dos igarapés, os meninos batem com vara na água para afugentar os peixes na direção da barragem, onde a concentração do tóxico é maior. Do outro lado da barragem é colocado canoas para aparrar os peixes que conseguem pulá-las; quando escapam às canoas, são abatidos a flechadas”.

Em outras tribos, essa técnica é usada de outras formas, geralmente se adapta aos meios existentes, os tipos de rios e lagoas. Em um rio com grande curso d’água o uso tem que ser diferente da utilizada em um pequeno riacho. Neste último, uma vez impregnada a água, as famílias vão descendo pelas margens acompanhando o suco do timbó, os peixes atordoados, imóveis descem ao sabor da corrente ou ficam em suas margens, são capturados com as mãos e as vezes é usado as flechas para aqueles menos bêbados.

Imagem 09: Peixe no Moquém.

Fonte: Google, 2019.

Outros meios de pesca foram aprendidos pelos índios após o contato com os brancos como o uso das redes, dos anzóis, os arpões, etc., também aprenderam a fazer algumas armadilhas como o curral, um grande cercado de varas é construído nos banhados, na maré cheia os peixes entram e não conseguem sair, então são recolhidos na vazante. É certo que os índios já dominavam técnicas parecidas, usadas geralmente em rios e lagoas. Melatti (1983, p. 50) relata umas armadilhas utilizadas pelos índios Tenetehara, um deles é o pari; trata-se de um cesto cilíndrico, totalmente fechado numa extremidade e que possui na outra uma abertura afunilada que permite a entrada do peixe, mas não sua saída; é colocado no fundo dos igarapés, com uma isca no interior. O autor relata ainda uma outra armadilha usada pelos mesmos índios, o mororó ou socó, também é um cesto cilíndrico, mas tem suas duas extremidades abertas, a extremidade inferior tem as pontas aguçadas para serem fincadas no leito da corrente no momento que o cardume passar, retirando o cardume pela abertura superior. Outra armadilha de mesmo nome da primeira, pari, é uma espécie de esteira de talos, é fincada no igarapé, assim formando um labirinto com elas, o peixe é induzido através de barragens a entrar nesses labirintos onde é capturado.

Outra novidade trazida pelos europeus foi o sal, que possibilitou a conservação dos alimentos por muito mais tempo. Os índios Tenetehara quase não tiveram acesso ao mar, por isso não é de costume consumir a pescada, peixe pedra, camurim, peixe-serra, tainha, bagre, jurupiranga, mandi, uritinga, xaréu, sardinha,

arraia, peixes comuns para quem habita a zona costeira. Aos índios Tenetehara-Guajajara foram ofertados pela natureza os peixes dos rios, conhecidos como peixes da água doce. Lima (2012) cita alguns principais peixes de água doce consumidos pelos índios maranhenses.

- Piaba, é uma designação comum a diversas espécies, com uma cor chumbo no dorso e prateado nos flancos, pode chegar a 50 cm dependendo da espécie. Muito apreciada como moqueca, feita na folha da bananeira.
- Jeju, pode medir 30 centímetros, alimenta-se de pequenos peixes, noctívago (quem tem hábitos de vida noturno) e carnívoro, é capaz de resistir à longos tempos de escassez de oxigênio.
- Traíra, semelhante ao jeju, tem o dorso negro, flancos pardo-escuro e abdome branco; tem dentes cortantes, é carnívoro e chega a medir 40 cm de comprimento.
- Cascudo, tem o corpo delgado coberto de placas ósseas e cabeça grande. Vive no fundo dos rios, se alimenta de restos orgânicos e vegetais.
- Mandubé, é peixe de médio e pequeno porte, coberto por escamas, tem a cor parda no lombo e branca na barriga. Tem a fama de causar doenças de pele, mito já refutado.
- Pirapema, pode ser conhecido por camurupim em outras regiões, é coberto por escamas grandes e duras, chega a medir 2 metros de comprimento.
- Surubim, peixe de couro, é de cor azul e pardo em riba das costas e branco na barriga. Pode chegar a medir 3 metros, possuem esporões causam bastante dor para quem se fere com eles.
- Curimatá, também conhecidos como papa-terra, medem cerca de 60 cm, tem o corpo escamado, alimenta-se de algas. É relatado duas espécies desse peixe, o curimatá-comum, e o curimatá-uvu que é o mais apreciado.
- Muçum, semelhante às enguias, o macho pode chegar 50 centímetros, enquanto a fêmea triplica essa medida. Conseguem passar longos períodos fora d'água. Nos períodos de seca, cava um buraco na lama do rio e aguarda as chuvas.
- Piranha, famoso por sua ferocidade, vivem em cardumes e atacam qualquer animal. Seu corpo é achatado lateralmente.

Os peixes característicos do maranhão são menores que de outros estados do Nordeste. Além dos peixes, os moluscos, tartarugas e crustáceos estão nas dietas dos índios. Os peixes são consumidos de diversas formas, os menores são cozidos e seu caldo utilizado para fazer pirão com a farinha d'água ou farinha

seca (farinha branca). Segundo Soares (2016, p.35) os índios preferem consumi-los assado, mantém técnicas peculiares para prepará-los, como o moqueado, que inclusive deu origem aos churrascos. A autora cita também a técnica de assar o alimento na folha de bananeira, colocando o alimento em um buraco com fogo na terra, em seguida cobria-se o alimento com as folhas, dispunha-os sobre as brasas logo depois se colocava terra em cima da cova, essa técnica é conhecida como 'muqueca'. Melatti (1983, p.51) cita a farinha de peixe, é levado o peixe moqueado ao pilão, onde é triturado, logo após é levado ao forno e esfarinhado com as mãos, até ficar completamente enxuto. Essa farinha de peixe moqueado era usada para viagens longas, pois se conserva por muito mais tempo.

6.1.3 Agricultura

O cultivo de roças pelos Tenetehara-Guajajara não sofreu mudanças significativas a não ser pelo incremento de ferramentas simples como enxada, facho, machado, etc., Gomes (2002, p.502) relata que as técnicas utilizadas são as mesmas que utilizavam há 400 anos, são roças tradicionais chamadas de roça de toco, roças queimadas ou roças de coivara. Esse método é bastante trabalhoso, pois requer várias etapas que devem ser realizadas em seu devido tempo. Melatti (1983, p.52) nos relata que primeiro é escolhido uma porção de terra "virgem", essa porção de mata é derrubada durante a estiagem. Gomes (2002, p.503) acrescenta que geralmente essa derrubada é feita nos meses de junho/julho, dependendo da zona ecologia que se encontra. Após a derrubada das árvores, deixa-se secar os matos durante dois ou três meses, quando estes galho e troncos estão suficientemente secos, lança-se-lhes fogo. Ao redor do local que foram derrubadas as árvores é feita uma zona limpa de galhos e troncos, conhecida como aceiro, a fim de impedir que o fogo se espalhe para fora do limite estabelecido. A queima é feita pela tarde já chegando à noite, pois é quando os ventos estão mais calmos. Ribeiro (1987, p.22) fala que a operação seguinte é a "coivara", basicamente consiste no empilhamento de toda matéria orgânica (galhos e troncos) que não foram consumidos pelo fogo, após o empilhamento, é colocado fogo novamente. Essa técnica dar um aspecto chocante aos que não estão familiarizados com as fainas agrícolas.

Toda essa queima de matéria orgânica dá ao solo um ganho de fertilidade que proporcionará boas colheitas por até oito anos, dependendo muito do tipo de

solo. Ribeiro (1987, p. 22) fala que em alguns casos a fertilidade do solo dobra a quantidade de sais solúveis e triplicando ou quadruplicando seu teor de potássio, cálcio, magnésio, etc. Além que, o carvão resultante da queima leva meses para se desfazer quimicamente e mecanicamente, constituindo assim uma fonte extra de nutrientes para o solo.

O plantio dos Tenetehara-Guajajara, em geral, começa nos meses de outubro/novembro e seguem uma ordem de acordo com a espécie plantada e seu tempo de crescimento. Gomes (2002, p.503) diz que a mandioca é plantada primeiro, depois vem o feijão, o arroz e finalmente os tubérculos.

O arroz e o milho amadurecem mais cedo que os demais e são colhidos entre os meses de abril e junho, já a mandioca leva um ciclo de 12 meses para amadurecer, podendo permanecer na terra por até 24 meses.

Planta leitosa da família das Euforbiáceas, a mandioca, já era cultivada pelos índios quando Tomé de Sousa iniciou a construção da cidade de Salvador, em 1549, servindo-se dos Tupinambás para fornecer-lhe farinha (LIMA 2012, p.143). Alimento inarredável da alimentação dos indígenas, transformadas em farinhas e beijus. A primeira era o acompanhamento de todo tipo de alimento, companheira inseparável de carne de caças, peixes e até frutas. O segundo, companheiro das grandes viagens, das guerras e caçadas era feito com avidez pelas mulheres.

Couto (2011, p.62) destaca a resistência deste tipo de tubérculo, segundo ele a mandioca tem grande resistência à seca e a certos tipos de praga, bem como consome menos azoto do solo, propiciando um período mais longo de produção.

Existem dezenas de variedades da mandioca amarga, dentre quais mandiocamirim, manaibuçu, manibaru, manaitinga, etc. (GOMES, 1951, p.63). Estas espécies tem uma facilidade natural de cruzamento entre si, dando origem a outras espécies. A mandioca doce ou mansa também é cultivada, conhecida em terras maranhenses como macaxeira, em outras regiões recebe nome de aipim ou inhame, suas folhas podem ser consumidas substituindo o espinafre, da massa de suas raízes é feita bolo, ou pode ser consumida cozida ou frita. Do suco, chamado de manicueira, faz-se mingau com arroz, a maniocaba (LIMA 2012, p.149).

Como dito, a mandioca é para o índio o principal alimento, tornando-se também indispensável para o brasileiro comum. Sua origem é contada através de mitos, e varia de tribo para tribo. Pereira (1974, p.329) conta a lenda da mandioca

dos índios Tembé, reza a lenda:

Os índios antigamente não conheciam a mandioca. Em seu lugar cultivavam o camapú. Um dia, certo índio, quando fazia uma plantação viu ali aparecer-lhe o demiurgo MAIRA, que lhe perguntou o que estava fazendo. O homem, mal-humorado, se recusou a responder. MAIRA foi embora, fazendo cair todas as árvores, que rodeavam o sítio daquele homem, cujos galhos lhe abafaram a plantação de camapú. Este, enfurecido, se pôs a jogar uma cabaça para o alto, tentando espetá-la com uma faca, pois não tinha encontrado MAIRA para matar. Mas falhou, a faca lhe atravessou a garganta e o matou. MAIRA, continuando a caminhar, encontrou outro homem que mondava a sua plantação de camapú. MAIRA lhe perguntou o que estava fazendo. E o homem lhe disse que estava plantando camapús. MAIRA, então transformou todos os pés de camapú daquele homem em pés de mandioca, ensinando-lhe como deveria plantá-los. Mal haviam chegado à aldeia daquele homem MAIRA lhe disse que voltasse à sua roça e arrancasse as raízes da mandioca. O homem ficou indeciso e argumentou que os pés de mandioca não podiam em tão curto prazo, ter dado frutos. MAIRA lhe disse: “Assim seja, só terás mandioca daqui a um ano”.

A mandioca é usada quase em sua totalidade para a produção de farinha, esta tornou-se o basalto fundamental da alimentação brasileira, sem ela a alimentação é incompleta, não enche, torna a comida sem gosto. Para se chegar ao produto farinha, a mandioca é submetida a vários processos que devem ser seguidos à risca, sob o risco de fazer um produto de pouca qualidade.

Primeiro deve-se manter as raízes por certo período dentro d'água, tornando-as de fácil manejo na retirada de suas cascas, esta etapa é obrigatória somente para preparar a farinha d'água, para farinha seca ou branca a mandioca é transportada direto da roça para casa de farinha. Depois as mulheres são incumbidas de raspar ou descascar e ralar os tubérculos da planta. Em seguida é ralada, triturada em um ralador chamado de caititu, logo após a massa da mandioca vai direto ao *tapiti ou tipipi* – aparelho de compressão e expressão, fabricado de talas de aruman, em feitiço tubular e extremidades afuniladas, a terminarem em alças-, onde é separado o sumo –tucupi ou manipueira-, vale ressaltar que o tucupi não é descartado de imediato, ele fica em repouso em uma vasilha, e no fundo irá sedimentar-se um subproduto, uma goma que serve para produzir beiju, mingau,

papas, sequilhos, bolos e tapioca, etc. Após está livre do sumo, a massa é peneirada e posteriormente levada ao forno para torragem, esta etapa deve ser feita por alguém experiente, pois a torragem determina a qualidade final da farinha, tem-se que verificar a temperatura do forno, a massa tem que ser remexida freneticamente com ajuda de um rodo, a massa não pode se aglutinar e formar grãos muito grandes.

Os índios Tenetehara contam em suas rodas de fogueiras como foi lhes dado a farinha, os velhos remexem suas memórias, enquanto os mais novos vidrados, escutam-na. Pereira (1974:338) relata a estória de como os Tenetehara receberam a farinha:

Foi há muito tempo. Os tenetehara não tinham fogo nem conheciam a mandioca. MAIRA estava deitado na rede e mandou que a mulher e o filho fossem colher kamamõ, uma frutinha silvestre. Quando eles se foram, TUPÃ trouxe farinha de mandioca para MAIRA comer. Ao voltar da mata o filho encontrou debaixo da rede do pai muitos grãos que juntou e foi mostrar para a mãe. MAIRA estava comendo desses grãos, disse ele.

A mãe respondeu-lhe que não era possível, MAIRA estava doente e não comia nada. MAIRA recusa os alimentos, porém, cada dia, o filho ia espiar debaixo da rede e encontrava sempre os mesmos grãos. Desconfiados, mãe e filho, combinaram voltar mais cedo da mata, o que fizeram, surpreendendo TUPÃ ao lado da rede de MAIRA. TUPÃ fugiu, abandonando uma cuia cheia de farinha, que o menino comeu e gostou, TUPÃ deixou varas de maniva que MAIRA mandou sua mulher plantar.

No outro dia, MAIRA mandou buscar a mandioca plantada na véspera. A mulher, ao chegar na plantação surpreendeu-se de encontrar a mandioca já crescida. Levou raízes para casa a fim de fabricar a farinha.

Foi assim que TUPÃ trouxe a mandioca, a batata, o cará e as outras plantas.

As roças dos índios Tenetehara não são constituídas somente de mandioca, Gomes (2002, p.501) cita outros produtos aborígenes que são usados em sua dieta alimentar e na sua economia, como abóboras, feijão, milho, batata-doce, melancia, amendoim e algodão, e mais raramente hoje em dia, ananás e tabaco. O autor cita ainda o arroz, este geralmente plantado para fins comerciais com os não índios, e a cana de açúcar que geralmente é plantada no quintal de casa, é usada

no consumo diário, como se fora uma fruta e na produção de melaço e adoçante.

Tantos os índios Guajarara, como os demais índios do Maranhão, dispõem de uma infinidade de frutas, legumes, vegetais, grãos, etc. que cultivam ou coletam na natureza. Lima (2012) lista uma enorme variedade, alguns não originários do Brasil, mas que se incorporou na dieta indígena e brasileira de modo geral, além dos já mencionados arroz, milho, feijão, mandioca mansa e brava (azedada), amendoim, abóbora ou jerimum, melancia, batata doce e inglesa, também encontra-se o gergelim, coco, coco babaçu, café, vinagreira, tomate, abacate, abacaxi, açaí, abricó, araçá, araticum, ata, azeitona, bacaba, bacupari, bacuri banana, buriti, cajá, caju, camapú, carambola, crichá, crioli, criviri, cupuaçu, fruta-pão, ginja, goiaba, guabiroba, guajuru, Guarabira, ingá, jaca, jacama, jambo, jenipapo, juçara, junça, jutaí, laranja, lima, limãozinho, mamão, manga, mangaba, maracujá, maria-pretinha, melão, murici, oiti, pequi, pitanga, pitomba, pupunha, romã, sapota, sapoti, sapucaia, siriguela, tamarino, tangerina, tanja, teperebá, tuturubá, umbú.

6.1.4. Outros Ritos de passagem e o papel do alimento.

Ao contrário de outros grupos indígenas, a literatura nacional tem apresentado um volume menor de dados sobre os ritos de passagem dos Guajajara o que não signifique diretamente a não realização dos mesmos, mas uma possível dificuldade em aceitar membros externos ao grupo que desejem participar ou mesmo registrar tais atos. O difícil acesso ao grupo, e conseqüentemente autorização da FUNAI não colaboram para obtenção da autorização de visitas *in loco*.

Partindo-se de dados escassos na literatura, foi possível, a partir do trabalho de Carelli (1980), que registrou três outras celebrações além da Festa do Moqueado. Uma celebração que representava um importante papel na sociedade Tenehara era a Festa do Mel, realizada numa oca própria, intitulada “Casa do Mel”, que segundo o autor, trata-se de um ambiente pequeno, apertado pelo grande volume de pessoas que participam, em especial os mais velhos da tribo.

A festa ocorre no segundo semestre do ano, durante o período da seca ou estiagem. Ela é celebrada raramente. Seu intuito é de manter os laços de amizade com os membros da aldeia e os demais membros de seu grupo, indicando que são “irmãos” e estão ao lado de seus iguais sempre que houver uma guerra (Imagem

10). O preparo desta festa dura meses, para que seja obtido mel suficiente para todos beberem em cuias, em torno de uma fogueira enquanto pajés entoam cânticos e orações que solidificam os laços entre os presentes. Os participantes dançam em círculo, entoando um “mantra” e bebendo mel misturado à pouca água que o deixa mais fluido, além de molharem a cabeça, numa espécie de batismo com a bebida. O apogeu do rito é o êxtase de todos que significa que “o espírito dono da festa está presente”. Carelli (1980) relata a curiosidade de não haver bebida alcóolica no rito, e mesmo assim, todos entrarem em transe. Segundo ele, o pajé proíbe a entrada da bebida na casa do mel.

Imagem 10: Índios na Festa do Mel.



Fonte: Google, 2019.

Quando o jovem curumim começa a andar, é organizada uma caçada (Imagem 11) e todos os animais abatidos nesse momento são usados na cerimônia para pedir proteção à criança, que é pintado com o líquido do jenipapo verde misturado ao urucum, e adornado com plumagem de aves comuns à região da aldeia. Os animais abatidos são transformados em angu com farinha azeda e dada ao curumim, em seguida seguem-se as pajelanças até o anoitecer para consolidação da proteção do pequeno infante.

Imagem 11: Caçada do Curumim



Fonte: Google, 2019.

Outra celebração registrada pelo autor acima referendado é a Festa do Milho, também chamada de “Festa do Pajé”, realizada anualmente no período chuvoso, comemorando o crescimento dos vegetais. O propósito é garantir uma boa colheita e proteger o milho de pragas, daí a pajelança no rito.

Durante as pesquisas bibliográficas para a realização deste trabalho, não foram encontrados registros dos Tenehara e ritos antropofágicos, contrário de outras tribos que habitavam o norte do país.

7. ANÁLISE DE DADOS

Em toda sociedade o ato de comer oscila entre o simples fato de matar a fome e um conjunto de regras que mantem um significado simbólico, essas ações revelam características intrínsecas a cada pessoa que participa da refeição. Um indivíduo que busca somente a saciar a fome por meio do alimento, pode consumi-lo em pé, diante de um balcão de lanchonete, andando, algo puramente técnico sem nenhum sentido simbólico.

Quando analisamos a refeição comum, aquela do dia a dia, mesmo com o objetivo primordial de somente adquirir nutrientes, uma série de atos, regras e costumes se sucedem, de forma intuitiva, que demonstram como cada família, sociedade se comporta no ato de alimenta-se. A disposição dos participantes à mesa, com o chefe da família na cabeceira, mastigar de boca aberta, não arrotar diante dos outros, ou mesmo, em um banquete quando o objetivo é homenagear uma pessoa ou comemorar uma data, todas essas regras, se não fossem seguidas não tirariam do alimento seu valor nutricional, mas desfigurariam a cultura que cerca os participantes da refeição e a relação social que mantem entre si.

As ideias e comportamentos, os modos de produzir, interagir, pensar e sobretudo, formulas de ação sobre a natureza para o provimento da subsistência, que vem dos primórdios da formação da nacionalidade, são características da cultura de um povo. Satisfazer suas necessidades humanas, é viver de seu modo, valorizando suas tradições, sua funcionalidade e até mesmo seu isolamento. A discursão deve ser tida em torno da sobrevivência das sociedades indígenas, e como todo mundo externo influência em seu modo de vida. A falta de determinado produto que antes era usado para rituais, pode influenciar e culminar na extinção desse costume. Por isso Mellati (1983, p.120) destaca o aspecto cultural do alimento da vida indígena.

Os alimentos selecionados para o consumo dos índios, deveriam seguir determinadas regras, sempre em consonância com o que acontecia na vida social dos indígenas. Um chefe de família indígena ao saber que sua mulher estava grávida, não matava peixes e caças fêmeas, pois caso esses animais estivessem prenhes, o seu filho também morreria. Quando nascia, não comia carne, peixe e sal durante três dias, alimentava-se somente de certo tipo de farinha, tudo para que a

criança e a mãe não tivessem cólicas. Quando as etapas do recém-nascido eram realizadas, uma comemoração era feita regadas a bebidas e comidas, aproveitando essa comemoração para escolher o nome do novo membro da comunidade (MELLATI, 1983, p.121).

Vimos que o alimento está presente desde o nascimento, passando pela escolha do nome, nos rituais de passagem de uma situação para outra. Esses atos alimentares não carregam somente o papel de fornecer nutrientes ou “encher o bucho”, mas trazem consigo as simbologias pertinentes a cada sociedade.

Quando Gomes (2002) relata as mudanças de hábitos dos indígenas, influenciada pela vida moderna dos não índios, esses hábitos geralmente são como os alimentos são adquiridos. Deixando de lado a caça, coleta e pesca e dedicando-se à criação e aquisição por meio de compra ou troca. É claro que os costumes não são deixados plenamente de lado, são praticados, mas de maneira menos intensa e de modo diferente.

Portanto, ao longo da história, vimos como os hábitos e costumes sofreram alterações na sociedade indígena, a cada ciclo, a renovação e adaptação. A busca pela sua sobrevivência vai além da garantia da terra, passa pelo sustentáculo da identidade indígena, e a valorização de seus ritos e mitos. As ideologias do estado brasileiro, que o índio deve integra-se à sociedade comum, não podem tirá-lo o direito legítimo e primitivo de “dono da terra”, este tem o direito de usufruí-lo de acordo com seu modo de vida, não sobre certas condições, que estão escondidas no dito “interesse nacional”.

8. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao longo dos milênios, o espaço sul-americano foi sendo progressivamente preenchido pelos povos autóctones, onde desenvolveram sua civilização e um modo de vida que se adaptava ao ambiente ocupado e aos produtos existentes. Desenvolveram um sistema de aproveitamento do ecossistema disponível, possibilitando aos povos sua perpetuação ao longo do tempo.

Os desafios da vida em mundo que exigia dos povos indígenas persistência e criatividade para sobreviver, disputando frequentemente território com outros povos indígenas, parecia não ser possível pior cenário que esse, a não ser que, o grande MAIRA, guardasse para os índios o maior desafio de sua história.

Ao olhar para o horizonte, viu reluzir entre as ondas do mar objeto que trazia em seu convés um mundo de incertezas. Da ilusão de terem sido agraciados com a presença de seus deuses, logo perceberam que nem se todas as maldições dos espíritos ruins da floresta caíssem sobre eles, traria tanto desolar aos seus lares. Dali para frente, os povos indígenas provariam o gosto da colonização pretendida pelos europeus, morte, escravidão, migração e perda de identidade seria recorrente até os dias atuais.

Os Tenetahara, e os índios em geral, se conhecem como um povo livre, receberam essa liberdade do próprio MAIRA, quando este os fez gente humana. Não renunciariam à fidelidade que tinham a si mesmo. Lutaram como guerreiros que sempre foram, perderam, ganharam, mas sobreviveram.

Ao nos debruçarmos sobre a cultura da alimentação indígena, com especial atenção ao povo Guajajara, tivemos a possibilidade de conhecer pela visão de vários autores a trajetória destes povos, e como eles, apesar de ter seu habitat invadido, conseguiu adaptar-se. Mesmo quando estavam presos às missões jesuíticas, conseguiam ser livres nas matas, dupla personalidade que garantia manter vivo seu espírito livre.

Jutos com outros povos que para cá vieram, alguns alheios a sua vontade, propiciaram um cruzamento étnico, originando uma sociedade forte, única e miscigenada, de uma originalidade profunda.

Mesmo nos detendo ao papel do alimento na formação cultural e dos seus costumes, pudemos observar a quão rica é a sociedade indígena em todos os

aspectos. A simplicidade de seu modo de vida não reflete em sua cultura e história. Seus troncos linguísticos são capazes de desmembrar-se, criar uma nova língua, essa língua vários dialetos e mesmo assim conseguir manter a base da língua mãe. Povos que se originam da fragmentação de um povo maior, causados desde desavenças entre famílias, escassez de alimentos e/ou aumento na densidade demográfica.

Isso nos possibilita dizer que as adversidades, são para os índios, oportunidades de se reinventarem. Da cisão, criar um novo um inteiro.

Como dito e retido neste estudo, a vida do índio é moldada culturalmente pela alimentação, desde a infância até a vida adulta seus hábitos alimentares são atufados de momentos ritualizados nas festas que participa, na empreitada na busca de alimento, na escolha pelo quer comer, em tudo que o alimento está sempre presente.

Na alimentação do povo Guajajara, e dos índios em geral, é possível encontrar marcas da troca culturais que o povo de “agora” consegue fazer com os seus antepassados. Nesse sentindo, a alimentação é um elo com o passado, uma ponte que mantém viva as memórias.

Essas marcas inextinguíveis foram transmitidas por esses indígenas para nossa população maranhense, desde a cultura até a alimentação. No modo de preparo de alguns pratos, como os assados e moqueados, até o gosto pelos peixes, raízes, farinha, pimenta, frutas nativas, caças e aves; também por bebidas como vinho de frutas e bebidas fermentadas a partir da mandioca, aipim, batata doce e os não fermentados como o xibé; ou costumes como comer de cócoras com o prato apoiado em uma das mãos e lançar ‘punhados’ de farinha na boca escancarada.

Vimos que são adeptas as famílias extensas, um casal originário, que reúne em torno de si seus filhos e filhas com suas proles. Com tendência matrilinear. Nesse sentindo, Gomes (2002, p.584) esclarece que as famílias com essa tendência social exigem que as filhas se casem e agregam os maridos à sua casa paterna. Quanto mais pessoas compondo à família, mais prestígio terá na aldeia. Esse modelo possibilita ao possuidor de uma família extensa, o privilégio de adquirir mais alimentos, pois suas roças serão maiores, suas caçadas e pescarias mais produtivas.

Permitimo-nos observar a Ascensão social de uma certa família indígena

pelo fato de poder obter mais alimento. Não apenas moldando a cultura e costumes, mais determinando quem terá mais prestígio e poder dentro de um certo grupo.

Verificamos as técnicas utilizadas com base nos saberes trazidos consigo, o índio é capaz de adequar-se ao âmbito inserido, buscando meios conseguir sua sobrevivência. Foi assim quando precisaram caçar animais mais velozes, desenvolveram a técnica da tocaia ou espera, quando perceberam que uma planta era capaz de deixar vários peixes atordoados, aumentou sua eficiência na pesca.

Mesmo não deixando de forma explícita, é fácil deduzir, com base na análise dos autores estudados, que os prazeres dos índios se concentram no alimentar-se com qualidade, respeitando seus ritos e mitos, nas suas festas regidas as bebidas santas, feitas por eles e para eles e no descanso e conforto de sua família.

A sociedade Tenetehara-Guajajara distingue-se demasiado dos brasileiros comuns, apesar que a aculturação faça com que os índios aproximem seus costumes aos dos não índios. Mesmo tendo essa aproximação, é comum a falta de empatia com os índios, talvez seja pela falta de conhecimento da história e de como a comunidade indígena foi crucial para o desenvolvimento do povo que hoje os despreza. Se compreendêssemos o mundo pela visão dos povos indígenas, conseguiríamos compreender e viver o mundo integralmente.

REFERÊNCIAS

- Associação Carlo Ubbiali; Instituto Ekos. **Os índios do maranhão. O Maranhão dos índios.** Associação Carlo Ubbiali, 2004.
- BARBOZA, Tereza Maracaipe. **Língua Guajajara:** um estudo dos fenômenos linguísticos induzidos pelo contato com o português. / Tereza Maracaipe Barboza. – Cárceres MT, 2015.
- BORGES, Ana Marta de Brito. **Comensalidade:** a mesa como espaço de comunicação e hospitalidade. INTERCON – Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação. Caxias do Sul, RS. 2010.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Identidade e etnia. Construção da pessoa e resistência cultural.** São Paulo: Brasiliense, 1986.
- BRAUNE, Renata; FRANCO, Silvia Cintra. **O que é gastronomia:** primeiros passos. Editora Brasiliense. 2017. 75p.
- CARNEIRO H. **Comida e sociedade:** uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier; 2003. 185p.
- CARNEIRO, J. de R. D. **Povos e Línguas Indígenas no Maranhão:** Contato Linguístico. 2014. 260f. Tese (doutorado) - UFRJ. Programa de Pós-Graduação em Linguística, 2014.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil.** São Paulo: Global, 2004.
- CARVALHO, João Renô Ferreira de. **Ação e presença dos portugueses na costa norte do Brasil no século XVII – a guerra no Maranhão: 1614-1615.** Teresina: EDUFPI, e Ethos Editora, 2014.
- COELHO, Elizabeth Maria Bezerra. **Cultura e Sobrevivência dos índios no Maranhão.** Série Antropológica 2. Coleção Ciências Sociais. São Luís, 1987.
- CIMI-MA: **Povos indígenas do maranhão:** exemplo de resistência. São Luís.
- COUTO, Jorge. **A construção do Brasil:** ameríndios, portugueses e africanos, do início do povoamento a fase de Quinhentismo. 3. ed. Rio de Janeiro: Forense, 2011.
- CHIARA, I. D. et al. Normas de documentação aplicadas à área da saúde. Rio de Janeiro: Editora E-papers, 2088. [Recurso eletrônico] disponível em:

<<http://www.guiadamonografia.com.br/pesquisa-descritiva>>. Acesso em: 19/06/2019.

D'ABBEVILLE, CLAUDE. **História da missão dos padres capuchinhos na Ilha de Maranhão e terras circunvizinhas**. Edições do Senado Federal, 2008.

DAMATTA R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco; 2001. 126 p.

DINIZ, Edson Soares. **Convívio e dependência: Os Tenetehara –Guajajara**. Journal de la Société des Américanistes. Tome LXIX; pp. 117-127. Paris. 1983.

_____, Edson Soares. **Os Índios Tenetehara-Guajajaras e seu convívio com os regionais**. UNESP. Publicação avulsa n° 38, série etnologia n° 02. Marília. São Paulo. 1982.

FRANCO, ARIIVALDO. **De Caçador a Gourmet: uma História da Gastronomia**. 2. ed. São Paulo. E Senac, 2001.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.

GOMES, Mércio Pereira. **O índio na história: a saga do povo Tenetehára em busca da liberdade**. Petrópolis RJ: Vozes, 2002.

ISA-Instituto Socioambiental. Disponível em: <http://pib.socioambiental.org/pt/povo/guajajara>. Acesso em 07, abril de 2019.

LIMA, Zelinda Machado de Castro e. **Pecados da Gula: comeres e beberes das gentes do Maranhão**. São Luís: CBPC, 1998.

MACIEL ME. **Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com BrillatSavarin?** Horiz. Antropol. 2001; 7(16):145-156.

MEIRELES, Mário Martins. **França Equinocial**. São Luís, Rio de Janeiro: Secretaria da Cultura do Maranhão, 1962.

MELATTI, Julio Cezar. **Índios do Brasil**. São Paulo: editora Hucitec, 1983.

MESTERS, Carlos; SUESS, Paulo. **Utopia cativa: catequese indigenista e libertação indígena**. Editora Vozes, 2008.

MÉTRAUX, Alfred. **Migrations Historiques des Tupi-Guarani**. Paris: Librairie Orientale et Américane. Maisonneuve Frères, Editeurs. 1927.

MÉTRAUX, Alfred. **La décoloration artificielle des plumes sur les oiseaux vivantes**, jornal de la Société des Américanistes de Paris, Paris. Vol. XX, 1928.

MONTANARI M. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac; 2010. 207 p.

MOTTA, Adilson. **A Importância da Pesquisa na Construção de conhecimento.** [recurso eletrônico] disponível em: <<http://www.artigonal.com/ensino-superior-artigos/a-importancia-da-pesquisa-na-construcao-de-conhecimento-4972198.html>>

Acesso em: 18/06/2019.

ORTIZ, Renato. **Cultura brasileira e identidade nacional.** São Paulo: Editora Brasiliense, 1985.

PEREIRA, Nunes. **Panorama da alimentação indígena:** comidas, bebidas e tóxicos na Amazônia brasileira, Livraria São José, Rio de Janeiro, 1974.

PRODANOV, Cleber Cristiano; FREITAS, Ernani Cesar de. **Metodologia do trabalho científico** [recurso eletrônico]: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico. – 2. ed. – Novo Hamburgo: Feevale, 2013. Disponível em: <<http://www.feevale.br/cultura/editora-feevale/metodologia-do-trabalho-cientifico---2-edicao>>. Acesso em: 17/06/2019.

SILVA, Elson Gomes da. **Os Tenetehara e seus rituais:** um estudo etnográfico na terra indígena Pindaré / Elson Gomes da Silva. – São Luís, 2018.

RIBEIRO, Berta, G. O índio na cultura brasileira / Berta G. Ribeiro. – Rio de Janeiro: Editora Revan, 1987.

RIBEIRO, Darcy. **Os índios e a Civilização.** A integração das populações indígenas no Brasil Moderno. Ed Companhia das Letras, 2002.

_____, Darcy. **O povo brasileiro.** São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1995.

SHRODER, Peter. **O Maranhão dos índios os índios do Maranhão.** Associação Carlo Ubbiali, 2004.

UFMA. **Atlas linguístico do Maranhão.** Disponível em: www.pppg.ufma.br/upbads/filespdf/atlaslinguisticodomaranhao. Acessado em 06.06.19 às 00:18.

VALADÃO, V. Tembé. **Enciclopédia dos Povos Indígenas no Brasil** - Instituto Socioambiental 2001.

WAGLEY, Charles e Galvão Eduardo. **Os índios Tenetehara.** Uma cultura em transição. 2. Rio de Janeiro: Ministério da Educação e Cultura 1955.

WOORTMANN, Klaas. A comida, a família e a construção do gênero feminino. Fundação Universidade de Brasília, 1985.

REFERÊNCIAS SITES:

ISA – instituto Socioambiental: www.socioambiental.org

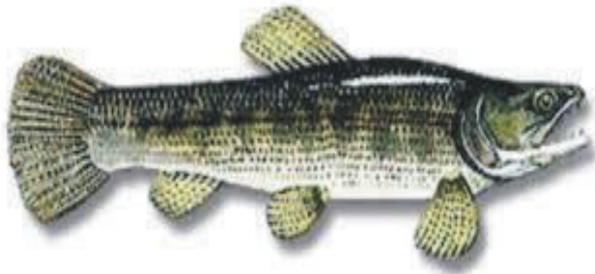
CIMI-MA – Conselho Indigenista Missionário: www.cimi.org.br

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária: www.portal.anvisa.gov.br

FUNAI: www.funai.gov.br

ANEXOS

Anexo A: Peixes mais consumidos pelos Índios Tenetehara-Guajajara.

Traíra (*Hoplias malabaricus*)Cascudo ou tamatá (*Megalechis thoracata*)Curimatá (*Prochilodus sp*)Jeju (*Hoplerythrinus unitaenatus*)Piaba (*Astynax bimaculatus*)Mandubé (*Ageneiosus brevifilis*)Piranha (*Pygocentrus mattereri*)

Anexo B: Principais animais caçados pelos índios Tenetehara-Guajajara.



Capivara (*Hydrochoerus hydrochaeris*)



Cutia (*Dasyproctidae*)



Paca (*Cuniculus paca*)



Porco do Mato ou Caititu (*Tayassu tajacu*)



Tatu (*Dasypus novemcinctus*)



veado (*Mazama gouazoubira*)



Jaçanã (*jacana jacana*)