

NOTAS ETNOGRÁFICAS SOBRE COMENSALIDADE ENTRE OS TENTEHAR NA REGIÃO DE GRAJAÚ, MARANHÃO¹

NEUSANI OLIVEIRA IVES-FÉLIX²

UFMA, BRASIL

<https://orcid.org/0000-0001-8370-8933>

FLÁVIO BEZERRA BARROS³

UFPA, BRASIL

<https://orcid.org/0000-0002-6155-0511>

LUIZA NAKAYAMA⁴

UFPA, BRASIL

<https://orcid.org/0000-0002-4579-2748>

RESUMO: *A comensalidade está impregnada de significados e o ato de comer transcende a sobrevivência e permeia a cultura, demarcando identidades na trama das relações sociais. O objetivo do trabalho foi conhecer práticas alimentares entre os indígenas Tentehar da Aldeia Olho D'Água. O estudo é de caráter etnográfico, com aplicação de recordatório alimentar. Nas práticas alimentares, o almoço é a etapa que a comida é mais caprichada, e contempla: arroz branco e arroz misturado com feijão, feijão de caldo, fava, farinha, linguiça, frango de granja, galinha caipira, peixe de lagoas e de açudes e carnes de caça, entre outros. O consumo de alimentos ultraprocessados está aumentando gradativamente entre os Tentehar, mas os produtos vindo dos quintais, dos roçados e das matas, a exemplo da farinha azeda, da carne moqueada, do chibé e da mandiocaba, ainda são bastante valorizados.*

PALAVRAS-CHAVE: *Identidade social, cultura alimentar, sistema simbólico.*

ABSTRACT: *Commensality is imbued with meanings, and the act of eating transcends survival, permeating culture and delineating identities within the fabric of social relations. The objective of this study was to understand the dietary practices among the Tentehar indigenous people of the Olho D'Água Village. The study is ethnographic in nature, employing dietary recall methodology. In dietary practices, lunch is the most elaborate meal, comprising white rice, rice mixed with beans, bean broth, beans, cassava flour, sausage, farm-raised chicken, free-range chicken, fish from lakes and ponds, game meats, among others. The consumption of ultra-processed foods is gradually increasing among the Tentehar, but products from backyards, farms, and forests, such as sour flour, smoked meat, 'chibé', and 'mandiocaba', are still highly valued.*

KEYWORDS: *Social identity, food culture, symbolic system.*

¹ A discussão desenvolvida neste trabalho se dá a partir das temáticas trabalhadas na etnografia intitulada, Agrobiodiversidade Tentehar na Aldeia Olho D'água, Maranhão: trajetórias, saberes e práticas, realizada pela primeira autora. Pesquisa apoiada pela Fundação de Amparo à Pesquisa ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico – FAPEMA.

² Professora Adjunta da Universidade Federal do Maranhão (UFMA). Coordenação do Curso de Licenciatura em Ciências Naturais/Química - Grajaú. E-mail: neusani.ives@ufma.br

³ Professor Associado da Universidade Federal do Pará (UFPA). Bolsista de Produtividade em Pesquisa do CNPq - Nível 2. E-mail: flaviobb@ufpa.br

⁴ Professora aposentada da Universidade Federal do Pará (UFPA). Coordenadora da Sala Verde Pororoca, CEABIO-UFPA e membro do GEAMAZ-UFPA. E-mail: lunaka@ufpa.br

IVES-FÉLIX, Oliveira Neusani; BARROS, Flávio Bezerra; NAKAYAMA, Luiza. Notas etnográficas sobre comensalidade entre os Tentehar na região de Grajaú, Maranhão. *Espaço Ameríndio*, Porto Alegre, v. 19, n. 1, p. 93-109, jan./abr. 2025.

Introdução

A comida, como parte de um sistema simbólico de uma sociedade, é também “um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se” (Da Matta, 1986, p. 33-34), um jeito de comer que define aquilo que não é ingerido e o que se ingere. O caráter simbólico do alimento está no fato de que comer é muito mais do que uma atividade biológica, pois está envolvida na trama das relações sociais e culturais de um grupo social como demarcadores identitários.

O alimento não está livre das associações culturais que permeiam as relações sociais dos grupos humanos “essas associações determinam aquilo que comemos e bebemos, o que é comestível e o que não o é” (Braga, 2004, p. 39). A noção de cultura alimentar é constituída de hábitos alimentares cotidianos tradicionais e novos, sendo aquilo que dá sentido às nossas escolhas e que revela a cultura em que se está inserida. Para o autor, cultura alimentar e o seu tratamento no contexto da segurança alimentar e nutricional ressaltam dois aspectos como prerrogativas, os significados da alimentação, sobretudo, aqueles relacionados às identidades sociais e ao papel da cidadania. Dois aspectos que, articulados, nos permitem pensar as culturas e seus papéis determinantes nas práticas alimentares de um grupo social.

Geertz (1978, p. 28), ao considerar a cultura como um sistema simbólico, enfatiza que deve se atentar “para o comportamento, e com exatidão, pois é através do fluxo do comportamento – ou, mais precisamente, da ação social – que as formas culturais encontram articulação”. Portanto, a cultura como um sistema simbólico, que é público e compartilhado pelos membros de um grupo social, orienta o comportamento dos indivíduos. Portanto, o ato de comer carrega fortes sentimentos de pertença, por isso, as escolhas e os rituais pertinentes à alimentação são constituídos de caráter social e ocupam uma relação direta com a posição que os grupos ou sociedade ocupam (Santos, 2012), demonstrando também que a alimentação advém de uma memória e do imaginário.

É sabido que o meio ambiente e os hábitos alimentares dos atores sociais passam por modificações, normalmente, atreladas aos tipos de consumo e à demanda de produtividade dos alimentos, o que leva a uma maior submissão ou dependência de determinado tipo de alimentação, acarretando em uma maior monotonia na dieta (Burlingame; Dernini, 2012). Por essa razão, faz-se necessário uma efetiva política alimentar que agregue eficiência e satisfação, para que, assim, se tenha qualidade de vida nas diversas sociedades. Desse modo, a segurança alimentar e a sociobiodiversidade se interligam à soberania alimentar e compõem o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), sempre evidenciando a diversidade cultural, a agroecologia, a valorização da sociobiodiversidade, a conservação da agrobiodiversidade, o autoconsumo, além de sistemas de interação com mercados. A segurança alimentar e nutricional versa dentro da realidade de disponibilidade, acesso e consumo de alimentos (Rosegrant; Cline, 2003; Pinstrup-Andersen, 2009).

Com efeito, esta pesquisa se insere no debate sobre comensalidade entre os Tentehar da aldeia Olho D'Água, na Terra Indígena (TI) Bacurizinho,

situada no município de Grajaú, Maranhão. O artigo tem como objetivo central apresentar e discutir as práticas alimentares entre os indígenas Tentehar e descrever os alimentos consumidos a partir da técnica do recordatório das últimas 24h.

Proposta metodológica

A abordagem metodológica deste estudo é de caráter etnográfico, em que os dados foram coletados a partir da observação participante (Malinowski, 1984). O trabalho de campo é marcado por singularidade sócio-histórica, sendo “possível considerar a etnografia como um gênero de *performance*, ou seja, uma forma de ação simbólica densa e profundamente rica em reflexões epistemológicas” (Rocha, 2006, p. 99).

A pesquisa foi realizada entre os meses de julho e de agosto de 2021, na aldeia Olho D'Água, na Terra Indígena (TI) Bacurizinho, em Grajaú/MA. No trabalho de coleta de dados foram realizadas entrevistas e aplicação e reaplicação de recordatórios alimentares das 24 horas (R24h) (Rivas, 2014), com mulheres de 13 famílias da aldeia, escolhidas de forma aleatória. Os dois recordatórios foram aplicados com o intervalo temporal de, no mínimo, uma semana da primeira aplicação para a segunda. O objetivo foi identificar os alimentos e as bebidas consumidas nas últimas 24h pelos moradores pesquisados. Bem como, indicar os alimentos mais consumidos e/ou citados com mais frequência, e os quais têm maior importância cultural na localidade pesquisada. Após a aplicação dos R24h e/ou, concomitantemente, foram realizadas entrevistas com as mulheres respondentes do (R24h). As mulheres são as principais responsáveis pelo preparo das comidas no cotidiano, a cozinha é o espaço da casa que elas passam mais tempo, é um dos universos feminino.

Para Queiroz (2008, p. 43), a entrevista é considerada como técnica, por excelência, na coleta de narrativas orais, e “está presente em todas as formas de coleta dos relatos orais, pois esta implica sempre num colóquio entre pesquisador e narrador”. Gonçalves e Lisboa (2007, p. 90) alertam para os cuidados ao se realizar uma entrevista, entre eles estão: o local de realização e a atenção aos não ditos “os silêncios, os suspiros seguidos de silêncio, os choros, as emoções” que poderão constituir-se em importantes fontes de análise. Nesse sentido, Peirano (2014) salienta que o silêncio deve ser considerado para uma eficácia analítica da experiência de campo vivenciada, ressaltando a importância dos não ditos na textualização do observado em campo.

Resultados e Discussão

1. A comensalidade entre os Tentehar

A comida é indispensável ao ser humano, pois funciona como alimentação, suprimindo não apenas o corpo com nutrientes, mas também atendendo outras demandas de acordo com as particularidades de cada

grupo, e há diversas formas de produzir, de preparar e de consumir (Firth, 1983; De Garine, 1995). Portanto, comer é um ato que vai muito além das questões biológicas, transcende a sobrevivência e permeia a cultura, sendo, nesta perspectiva, que se pretende fomentar o presente debate sobre a comensalidade entre os Tentehar.

Os dados a seguir são oriundos do registro da ingestão alimentar de 13 famílias da aldeia pesquisada a partir do recordatório alimentar das 24 horas (R24h), precedentes à entrevista, com o objetivo de identificar os alimentos e bebidas consumidos. Os dados foram divididos por família e cada uma delas foi numerada ordinariamente (N1 a N13), sendo apresentados no Quadro 1.

Quadro 1. Recordatório alimentar das 24 horas (R24h) de 13 famílias da aldeia Olho D'Água – MA

N	Café da manhã	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Ceia noturna
1	Café preto e café com leite, biscoito doce e de sal, cuscuz de milho e de arroz, cutia assada.	O arroz misturado com fava ⁵ , linguiça de porco frita, arroz com feijão, cutia frita no óleo de soja	Café preto	Ovos de granja cozido ⁶ e arroz com fava, arroz branco, feijão.	Café preto
2	Beiju com margarina Primor, café com leite em pó.	Arroz branco e a galinha de granja no molho	Café preto, beiju	Arroz, fava da roça de Dona Inês e linguiça frita.	Café preto
3	Café preto, gergelim (torrado, pisado e com açúcar e sal), biscoito doce.	Arroz branco ⁷ , carne de cutia frita, caititu com leite de coco ⁸ . Cutia cozida com leite de coco, arroz refogado na gordura.	Café preto com farinha azeda e arroz do almoço	Peixe (cará, traíra e piau) ⁹ feito na moqueca e assado, consumido com farinha azeda. Arroz branco com cutia.	Café preto
4	Café com leite em pó, café preto, biscoito de sal e beijú de tapioca, no entanto, muitas vezes o	Arroz branco, feijão, macarrão, feijão misturado com arroz, frango da granja frito com óleo de soja,	Café preto	Arroz branco, feijão, macarrão, farinha de puba, chibé, feijão misturado com arroz, frango da	Mingau de mandioca

⁵ Vinda da roça de dona Joana.

⁶ Comprados nos comércios urbanos.

⁷ Comprado nos comércios urbanos.

⁸ Uma das cutias foi caçada/capturada na espera, em um pé de caninana.

⁹ Os peixes foram pescados na aldeia Lagoa Comprida onde havia uma lagoa.

	café preto era o único desjejum.	melancia (item da merenda escolar).		granja frito com óleo de soja e suco de pacote	
5	Café preto, beiju de massa de mandioca	Arroz branco, feijão do sul de caldo (comprado no comércio), frango de granja de caldo, fava de caldo	Café preto e beiju	Arroz misturado com feijão, mingau de inhame	Mingau de mandioca
6	Café preto, ovos fritos com o arroz da noite anterior, ovos das galinhas de seu quintal, cuscuz de arroz e milho, beiju de fécula de mandioca processada.	Arroz branco, fava de caldo (fava de sua roça), cutia com leite de coco de garrafa, feijão casca podre.	Café preto	Arroz, feijão, ovo frito	Café preto
7	Café com leite em pó, cuscuz com ovo caipira, farinha azeda e comprada.	Arroz branco, carne de porco cozida, feijão, galetto, couve, carne de tatu.	Refrigerante, biscoito recheado, banana, salgadinhos industrializados, milho de pipoca.	Arroz branco, carne de porco cozida, jiló e couve, feijão, macarrão	Café preto
8	Bolo de milho, café preto, leite em pó, farofa de ovo caipira com farinha de puba, ovos cozidos, cuscuz de arroz, cuscuz de milho.	Arroz branco, feijão manteiguinha, galetto assado, linguiça assada, feijão do sul, jacu no creme de leite.	Café preto, bolo de massa pronta	Caititu assado, linguiça assada, arroz branco, feijão manteiguinha, suco de murici, arroz com abóbora, jacu, carne de gado seca frita no óleo de soja, veado assado	Não mencionou
9	Cuscuz de milho, café preto, leite em pó, café preto sem	Arroz branco pilado no pilão, galetto de caldo, feijão branco de	Café preto, suco de pacote, salgadinhos		Não mencionou

	mistura, chá de capim de cheiro e erva cidreira, frito de lambu do pé vermelho.	caldo ¹⁰ . Piaba e cará fritos, juriti, farinha, cutia moqueada	industrializa dos		
10	Cuscuz de milho, café, leite em pó, margarina Primor	Arroz branco, feijão manteiguinha de caldo, galeto frito no óleo de soja	Cuscuz, café, e leite em pó, pipoca doce-merenda da escolar), melancia-merenda escolar).	Feijão manteiguinha de caldo, arroz branco, galeto frito no óleo de soja.	Não mencionou
11	Café, cuscuz de milho, margarina, café preto e beiju de fécula industrializada	Feijão casca podre, arroz, frango da granja frito com óleo de soja. Suco de pacote. Arroz misturado com feijão, cutia assada, suco de acerola		Arroz misturado com feijão e ovo caipira frito	Não mencionou
12	Café, leite em pó	Arroz branco com sardinha, feijão casca podre da roça	Café preto	Mingau de mandioca, cutia moqueada e farinha	Não mencionou
13	Café preto e beiju	Feijão do Sul -veio na merenda escolar, arroz branco		Mingau de mandioca	Não mencionou

Fonte: Pesquisa de campo (2021)

De acordo com o Quadro 1, ao longo do dia, usualmente, são realizadas pelo menos três refeições: café da manhã, almoço e jantar. Contudo, nem todas as famílias conseguem manter esse padrão, sendo às vezes garantido só o almoço. Chama a atenção o jantar, porque a maioria toma apenas café preto ou não come nada, e somente duas famílias (N4 e N5) alegaram terem consumido mingau preparado com mandioca (uma variedade de mandioca).

É necessário trazer para o debate a questão da segurança alimentar e nutricional (SAN) no sentido do acesso ou falta do alimento em quantidade e

¹⁰ Comprados nos comércios urbanos.

qualidade. Para Vinha e Schiavinatto (2015, p. 4) e a FAO, o problema da fome está para além do acesso ao alimento e se vincula às condições de pobreza de uma parte significativa da população. Na década de 1990, surge o conceito de soberania alimentar que foi lançado pela “Via Campesina em seu Segundo Encontro Internacional, evento concomitante à Cúpula Mundial sobre a Alimentação” (p. 186), contexto em que a alimentação passa a ser vista como direito humano básico, e políticas públicas que visem atuar na garantia desse direito começam a ser exigidas. O conceito de soberania alimentar guarda em sua natureza a necessidade de enfrentamento e contestação às políticas agrícolas neoliberais. O fato de basicamente não existir uma terceira refeição diária entre os interlocutores entrevistados nesse trabalho, os coloca nesse panorama da fome.

Dados da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua (PNAD Contínua) trazem a distribuição dos domicílios particulares e moradores em domicílios particulares, por situação do domicílio, segundo a situação de segurança alimentar existente no domicílio (Brasil, 2009/2023). E revelam que as Regiões Norte e Nordeste do país apresentaram as menores proporções de domicílios particulares em segurança alimentar, com 60,3% e 61,2%, respectivamente. Percentuais que correspondem a 3,6 milhões de domicílios na Região Norte e 12,7 milhões na Região Nordeste (Brasil, 2023, p. 10). A persistência da limitação ao acesso pleno e regular aos alimentos reflete um padrão histórico de desigualdades sociais no Brasil. O panorama que evidencia como a distribuição desigual de recursos e oportunidades alimentares está profundamente enraizada na estrutura socioeconômica do país, necessitando de uma abordagem sistêmica e inclusiva para uma mudança sustentável. Embora algumas melhorias tenham sido registradas nos últimos anos, no sentido de erradicação da fome de famílias brasileiras, como a valorização de transferência de renda, a retomada e ampliação do programa de aquisição de alimentos da agricultura familiar, entre outros, é preciso avançar no enfrentamento da fome e na garantia da soberania e da segurança alimentar e nutricional brasileira.

Nesta perspectiva, Nascimento (2006) fala de um tempo de famitura ao pesquisar os pescadores artesanais do litoral do município de Maracanã, indicando como razões para a escassez alimentar o fato de:

As dificuldades sempre crescentes de praticar a agricultura trazem sérios desequilíbrios para a dieta da população destas áreas. No passado, vários produtos, muitos deles derivados da mandioca (*Manihot esculenta*), a cultura principal, enriqueciam a culinária, cereais (milho, arroz, feijão), legumes e frutas eram consorciados na tradicional policultura de roçados. Atualmente, as pequenas roças, na maioria dos casos, não permitem a autonomia das famílias, concentrando-se na mandioca para produção da farinha, base da dieta. (Nascimento, 2006, p. 30).

Conjuntura semelhante ocorre entre os Tentehar, que nos últimos anos os roçados têm diminuído no tamanho e na diversidade de cultivares. Para Ives-Felix (2023), as comunidades indígenas e tradicionais compartilham de um momento de vulnerabilidade das práticas de agricultura local. Dessa

maneira, a autora situa os sistemas agrícolas locais a partir do contexto das políticas de modernização agrícola, a Revolução Verde, que vem solapando esses sistemas produtivos, a partir do incentivo da plantação de monoculturas, introdução e supervalorização de sistemas de conservação *ex situ*, ocasionando baixa na diversidade do patrimônio genético e alimentar das famílias rurais brasileiras, incluindo as dos povos indígenas - estes com maiores efeitos para grupos mais integrados aos contextos urbanos ou em processos de “modernização” da agricultura. Já se registra, desde anos, famílias indígenas comprarem sementes geneticamente modificadas em casas de agropecuária ou até doadas por órgãos de governo. Todo esse processo implica em transformações nos sistemas alimentares tradicionais praticados há anos.

Para Fabrini (2008), a marginalização dos sistemas agrícolas locais abarca dimensões econômicas, políticas e de enfraquecimento dos movimentos sociais do campo, portanto, em um cenário de disputa, os sistemas agrícolas locais são desvalorizados em relação a um projeto agrícola moderno, sobretudo, a despeito dos recursos disponibilizados pelo Estado, evidenciando grande discrepância.

No Quadro 1 é observado que as comidas entre os Tentehar são oriundas internamente, como podemos citar alguns, dos roçados (abóbora, feijão, fava, mandioca, mandioca e seus derivados, gergelim, batata, milho, inhame, dentre outros), das matas (cutia, caititu, tatu, jacu, lambú, juriti), das lagoas, açudes (cará, traíra e piau), dos quintais (galinha, peru, angolista, pata, pato, porco, e, derivados, dentre outros), e, parte vem de pequenos comércios no interior da própria aldeia e ou/vizinhas, e, externamente dos comércios urbanos (café, açúcar, biscoitos, macarrão, mistura para bolo, leite em pó, margarina, fécula de mandioca, frango da granja, óleo soja, sardinha, linguiça, flocão de milho, biscoito, feijão do sul, leite de coco, refrigerante, entre outros). A aquisição de produtos industrializados vem ocorrendo de forma aumentada nos últimos anos, fato que pode guardar relação com o poder aquisitivo estimulado pelos serviços públicos, aposentadorias e benefícios sociais.

Além da autonomia financeira das famílias, a partir do acesso aos programas sociais e proventos de serviços públicos, dentre outros, as transformações nas práticas alimentares Tentehar e decisões produtivas para a aquisição dos alimentos podem se relacionar também com o processo interétnico intensificado nessa região, a partir da construção de estradas, da chegada da energia elétrica etc.

Situação parecida é descrita por Nascimento e Guerra (2016) ao situar que os moradores da comunidade quilombola do baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará, enfrentam mudanças em suas práticas alimentares em decorrência da redução dos recursos naturais (animais de caça, peixes e camarões) e das áreas de produção agrícola. Os autores destacam que o aumento do valor comercial da produção e do poder aquisitivo, estimulado pelo comércio e pelos benefícios sociais recebidos, como aposentadorias, auxílio defeso, dentre outros, têm influenciado “as práticas produtivas e alimentares das famílias, interferindo nas decisões produtivas e na aquisição dos alimentos, tornando-as cada vez mais dependentes do comércio e da

geração de renda para garantir a SAN das famílias quilombolas” (Nascimento e Guerra, 2016, p. 225).

Robert *et al.*, (2012), ao descreverem sobre as particularidades da agricultura Mebêngôkre-Kayapó, em tempos de globalização, problematizam questões como as de conflitos territoriais, disputas de recursos naturais, migrações, crescimento demográfico, desmatamento e políticas desenvolvimentistas, fatores que “têm efeitos diretos sobre os sistemas tradicionais agrícolas e de uso dos recursos, sendo que costumam se observar tendências à homogeneização das espécies cultivadas e das técnicas agrícolas” (p. 340), causando maior dependência do mercado, intensificação das relações com os espaços urbanos, uniformização dos modelos e de preferências alimentares. Em meio a esse contexto preocupante, em que a pergunta é sobre se teremos espaço para a manutenção da agrobiodiversidade, e de modelos socioambientais, os pesquisadores detalham que, apesar de a Amazônia brasileira se encontrar em um processo de transformação, diante de pressões externas, o avanço da globalização e de mudanças ambientais, as roças dos Mebêngôkre-Kayapó continuam diversificadas e agrobiodiversas, sustentando a biodiversidade e fortalecendo a identidade cultural e a autonomia alimentar dos Kayapó.

Portanto, se evidencia a relevância das práticas agrícolas tradicionais para a conservação da biodiversidade e da sustentabilidade dos povos indígenas, como vem acontecendo entre os Mebêngôkre-Kayapó e Tentehar.

Apesar de a agricultura local Tentehar apresentar certa vulnerabilidade, esta é resiliente e carrega sua diversidade particular. Sendo uma pilastra que equilibra o acesso à alimentação, à segurança e à soberania alimentar. E, embora haja agregação de alimentos ultraprocessados nas práticas alimentares, os espaços de roça, como local de produção de alimentos, proporcionam uma parte da comida consumida entre os moradores pesquisados. Matéria-prima importante no preparo de comidas tradicionais como o mingau de mandioca e a farinha azeda, pois, se por um lado, os produtos externos são agregados a dieta alimentar, por outro, os saberes locais usados na preparação de alimentos tradicionais e o gosto alimentar específico daquele grupo se sustentam, seja reformulado, ou de maneira tradicional.

Consideramos que tanto a aquisição de alimentos via agricultura local quanto através da autonomia financeira das famílias, oportunizada pelos programas sociais e proventos de serviços públicos, sejam fundamentais para o acesso à segurança e à soberania alimentar dos grupos sociais.

2. Modos de preparo da comida

A partir da matéria-prima disponível, seja ela oriunda de caçadas e/ou de passarinhadas, roçados e/ou adquiridas externamente, é elaborada a comida. Por exemplo: a família N1, no café da manhã, comeu cutia assada, e a N9 frito de lambu (ave galinácea), sendo o café preto um dos alimentos mais consumidos.

A elaboração da comida no almoço é a mais caprichada, e geralmente contempla arroz branco e arroz misturado com feijão, fava, farinha, linguiça, frango de granja, galinha caipira, peixe, carnes, dentre outros. Assim, é

possível verificar que a família N1 comeu cutia assada no café da manhã, já no almoço comeu na forma frita, demonstrando preocupação com a variação de modo de preparo da comida. Dessa maneira, o modo de preparo da cutia variou entre cozida com leite de coco industrializado, acrescido ou não de corante e tomate (N3 e N6, almoço), com arroz branco cozido (N3, jantar); e moqueado (N9, almoço e N12, jantar).

No preparo das comidas é utilizado condimentos como: pimenta do reino, urucum, pimenta de cheiro, cebolinha de folha, coentro, alho, cebola, tomate, dentre outros. Alguns dos ingredientes locais como cebolinha, coentro e urucum já são adquiridos nos comércios externos, mas seu cultivo é presente em muitos quintais da aldeia.

Dentre os tabus alimentares entre os Tentehar está o gavião, pois nenhuma pessoa do lugar simpatiza com o bicho, e, portanto, ninguém os consome, pois os gaviões são dotados de espíritos (*karowaras*) maldosos que podem causar doenças às pessoas, sobretudo, às crianças. Para Tempass (2011, p. 71-72) “Cada sociedade prepara seus alimentos segundo suas regras alimentares. Assim, temos a culinária como universal para toda a espécie humana e, ao mesmo tempo, portadora de regras socialmente construídas”. Essa argumentação do autor explica a relação Tentehar com a ave gavião e o fato desta não fazer parte de sua comensalidade, pois o ato de comer converge na simultaneidade do natural e do cultural, do universal e do particular.

A prática de caçadas é regular, a carne de caça está muito presente na mesa das famílias. Nesse contexto, também se destaca a prática da dádiva (Mauss, 2003), pois as presas capturadas são divididas entre os mais próximos. Na verdade, muitas produções locais são compartilhadas.

As famílias Tentehar ainda mantêm as tradições do consumo de certos alimentos como a carne de caça moqueada (Figura 1), que é apreciada “triscando ao sal cru” e juntamente com a farinha azeda, derivado da mandioca e de origem local. Essa prática alimentar não se alterou desde os tempos passados, a não ser pelo aumento do sal cru. Outra forma do uso da farinha azeda é em forma de chibé, na qual essa farinha granulada “com caroços” é colocada na água para descansar e quando os seus caroços incham e ganham uma textura macia, está pronto o chibé. Nos tempos atrás, não se adicionava açúcar nesse prato, mas, atualmente, alguns indígenas já o comem acrescentando açúcar.

Figura 1. Carne de caça moqueada

Fonte: Pesquisa de campo Neusani Ives-Félix (2021)

A carne moqueada (Figura 1), preferência Tentehar, é preparada colocando a carne crua em um jirau, armação de madeira suspensa e/ou espetadas. A carne fica por cima das brasas, cozinhando no calor da fogueira, em um processo de defumação do alimento.

Novas formas de preparo de carne de caça são encontradas. A carne de cutia, de caititu, de veado, de jacu, é consumida na forma de fritura, cozido com e/ou sem leite, sendo o leite de coco natural e/ou ultraprocessado (Figura 2 e Figura 3).

Figura 2. Carne de cutia cozida sem leite

Fonte: Pesquisa de campo/Neusani Ives-Félix (2022)

Figura 3. Carne de jacú cozida ao creme de leite

Fonte: Pesquisa de campo/Neusani Ives-Félix (2021)

A respeito do modo de preparo das caças, uma interlocutora relatou que, em tempos atrás: “fazia o jacú cozinhado no leite de coco, no Bacuri tinha coco nessa época, nós trazíamos uma carga de coco e derramava no terreiro, quando ficava sequinho a gente ia quebrando e pisava dentro do pilão. O jacú tem um gosto parecido com o de galinha, mas eu acho melhor ainda do que a galinha”.

Para o cozimento das comidas são usados os fogões a lenha, as trempes e/ou o fogareiro, com o emprego de madeira e/ou carvão vegetal de produção local, e algumas famílias já contam com o fogão a gás liquefeito de petróleo (GLP).

O fogo na cultura indígena tem uma relação singular e é tratado com respeito. Tempass (2010, p. 212) observou que entre os Mbyá-Guarani o fogo é considerado o próprio *Ñanderu* e a estrutura das fogueiras contempla os seguintes pontos: “1) ela precisa durar, ou não apagar facilmente; 2) ela precisa ser fácil de transportar; 3) ela precisa ser armada de forma a sustentar facilmente as panelas; e 4) ela precisa ser “bonita” – *Ñanderu* não pode ser usado em uma fogueira feia”.

Entre os Tentehar se observa a técnica do moquém, em que a carne de caça é defumada em um jirau e colocada sobre trempes (Figura 2). A carne preparada a partir dessa técnica é a preferida pelos Tentehar e está diretamente relacionada com a última etapa do Rito de Iniciação Feminina Tentehar, a Festa do Moqueado. As trempes são arquitetadas para apoiar e equilibrar a panela e espeto de madeira, e para a sua estrutura são selecionadas três pedras de tamanho mediano, e para colocar o fogo em ação são inseridas entre elas troncos cortados a machado e/ou galhos de madeira, construídas nos quintais das residências, nos locais de caçadas e nos roçados.

Sobre os utensílios usados nas práticas alimentares, citamos a cuia de cojuba (pequena cabaça), a qual era muito usada para depositar os alimentos, mas hoje está em desuso, substituída por pratos de plásticos e de vidro. Outros utensílios vistos comumente nas casas são as panelas e as colheres de alumínio. As refeições geralmente são realizadas com toda a família e com quem estiver presente em casa como preconiza Carneiro (2005), o qual afirma que comer não é um ato único e autônomo, mas é um processo de socialização que agrega a coletividade à comida, fazendo uso de utensílios característicos da cultura de um povo com linguagem própria.

Homens e mulheres realizam atividades de caça, dependendo da natureza das caçadas, trabalham nos roçados e compram produtos

alimentícios e outros itens, em comércios dentro e fora das aldeias. No entanto, são as mulheres que preparam as comidas, na maioria das vezes. Estas também têm o papel de conselheiras de seus esposos e filhos, orientando-os nas tomadas de decisões no cotidiano.

A carne de caça é uma proteína bastante valorizada, seja pelo valor simbólico e identitário, seja por se configurar em soberania alimentar. O consumo de caça é mais elevado no tempo de alta da caçada, do final do mês de julho ao final do mês de outubro. Cabe ressaltar que a maioria dos interlocutores alegou comer carne bovina apenas uma ou duas vezes ao mês, quando adquirida no comércio externo. Conforme Nascimento (2020) relata em seu trabalho que ocorreu na comunidade quilombola de Mangueiras, na Ilha do Marajó, no Pará, também há baixa frequência no consumo de carne de gado, pois os mangueirenses costumam comer carne vermelha apenas duas ou três vezes ao mês.

A comensalidade é permeada por um sistema simbólico atrelado a muitas influências, sejam elas de importância ambiental ou regional, na qual cada grupo social desencadeia um conjunto de práticas e de hábitos alimentares consistentes e às vezes voláteis ao longo do tempo. Assim, a cultura alimentar é de grande relevância, pois designa a identidade de povos através do ato de comer (Maciel, 2004; Botelho, 2006).

Considerações Finais

De acordo com o recordatório do consumo alimentar das últimas 24h, nas 13 famílias Tentehar, as práticas alimentares apresentam certa diversidade com a presença de proteínas oriundas de quintais, das matas e de comércios externos, e outras comidas vindas dos roçados.

Do quintal, as frutas e pseudofrutos *in natura* e os sucos derivados destas, como a acerola, o cajá, a banana e o caju, e as criações de animais domésticos como, galinha e porcos, dentre outros. Dos roçados, apreciam os derivados da mandioca, como a farinha azeda e o mingau de mandioca e o feijão. Das matas, as variadas carnes de animais capturados, como veado, cutia, porcão, jacú. Dos comércios, o predileto é o galetto, sendo a proteína de origem industrializada mais consumida entre os moradores.

Em todas as famílias, o consumo da carne de animais caçados é realizado, demonstrando interação com a mata nas práticas alimentares. Mas tem seus tabus, por exemplo, a carne de gavião não é consumida, pois têm espíritos (*karowaras*) que podem prejudicar a saúde de pessoas da família que a capturou, sobretudo, as crianças.

O consumo de alimentos ultraprocessados está aumentando gradativamente e sem perspectiva de retrocesso nas práticas alimentares das mais diversas comunidades tradicionais e indígenas, e com os Tentehar não é diferente. Mas estes agregam produtos vindos dos quintais, dos roçados e das matas. As atividades de agricultura tradicional e do extrativismo para a reprodução, tanto material como simbólica das famílias, apesar de vulneráveis, ainda resistem e as famílias mantêm as tradições no consumo de certos alimentos, como a carne de caça moqueada que é apreciada “triscando

ao sal cru” e, juntamente com a farinha azeda, a prática alimentar que não se alterou desde os tempos passados, a não ser pelo aumento do sal cru.

Agradecimentos

À Universidade Federal do Maranhão e à Fundação de Amparo à Pesquisa e Desenvolvimento Científico e Tecnológico do Maranhão - FAPEMA, respectivamente, pela liberação para o doutoramento e pela concessão de bolsa. Aos povos indígenas Tentehar que nos acolheram e compartilharam seus saberes e suas práticas, dentre elas as alimentares.

Referências bibliográficas

BOTELHO, Raquel Braz Assunção. **Culinária regional: o nordeste e a alimentação saudável**. 2006. Tese (Doutorado em Ciências da Saúde), Universidade de Brasília, Brasília, 2006.

BRAGA, Vivian. **Cultura Alimentar: Contribuições da antropologia da alimentação**. Saúde em Revista, Piracicaba, v. 13, n. 6, p. 37-44, 2004.

BRASIL. IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Segurança alimentar 2009-2023: Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua (PNAD Contínua)**. Rio de Janeiro: IBGE, 2023. Disponível em: <<https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv102084.pdf>>. Acesso em: 27 mar. 2025.

BURLINGAME, Barbara; DERNINI, Sandro. (Orgs.). **Sustainable Diets and Biodiversity**. Rome: FAO, 2012.

CARNEIRO, Henrique Soares. **Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação**. História: Questões & Debates. Curitiba, v. 22, n. 42, p. 71-80, 2005.

DA MATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DE GARINE, Igor. **Los aspectos socioculturales de la alimentación**. In: HERNÁNDEZ, Jesús Contreras (Comp.). Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres. Barcelona: Universitat de Barcelona, p. 129-170, 1995.

FABRINI, João Edmilson. **Latifúndio e agronegócio: semelhanças e diferenças no processo de acumulação de capital**. Revista Pegada, v. 9, n. 1, 2008. Disponível em: <<https://revista.fct.unesp.br/index.php/pegada/article/view/1643>>. Acesso em: 29 mai. 2024.

FIRTH, Raymond. **We the Tikopia: A sociological study of kinship in primitive**. Polynesia. Routledge, 1983.

GEERTZ, Clifford. **Descrição densa: Por uma teoria interpretativa da cultura**. In: GEERTZ, Clifford. A interpretação das culturas. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1978.

GONÇALVES, Rita de Cássia; LISBOA, Teresa Kleba. **Sobre o método da história oral em sua modalidade trajetórias de vida**. Revista Katálysis, Florianópolis, v. 10, p. 83-92, 2007.

IVES-FELIX, Neusani Oliveira. **Agrobiodiversidade Tentehar na Aldeia Olho D'Água, Maranhão: trajetórias, saberes e práticas**. Tese (Doutorado em Antropologia), Universidade Federal do Pará, Belém, 2023.

MACIEL, Maria Eunice. **Uma cozinha à brasileira**. Revista Estudos Históricos, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 25-39, 2004.

MALINOWSKI, Bronislaw. **Introdução: tema, método e objetivo desta pesquisa**. In: MALINOWSKI, Bronislaw. (Ed.). Os Argonautas do Pacífico Ocidental. São Paulo: Abril Cultural, p. 17-34, 1984.

MAUSS, Marcel. **“Sociologia e antropologia”**. São Paulo: Cosac & Naify, 2003.

NASCIMENTO, Anael Souza. **Da natureza à mesa: a pesca artesanal na vida e alimentação dos quilombolas da Comunidade de Mangueiras, (Ilha do Marajó – Pará)**. 173 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Humanas), Universidade Federal do Pará, Belém, 2020.

NASCIMENTO, Elcio Costa do; GUERRA, Gutemberg Armando Diniz. **Do avortado ao comprado: práticas alimentares e a segurança alimentar da comunidade quilombola do baixo Acaraú, Abaetetuba, Pará**. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas, v. 11, n. 1, p. 225-241, 2016.

NASCIMENTO, Ivete. **Tempo de fartura e tempo de famitura no litoral do Pará**. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas, v. 1, n. 2, p. 23-33, 2006.

PEIRANO, Mariza. **Etnografia não é método**. Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, v. 20, n. 42, p. 377-391, 2014.

PINSTRUP-ANDERSEN, Per. **Food security: definition and measurement**. Food Security, v. 1, p. 5-7, 2009.

QUEIROZ, Maria Isaura Pereira de. **Relatos orais: Do ‘indizível’ ao ‘dizível’; “Histórias de vida e depoimentos pessoais”**. In: LUCENA, Celia Toledo; CAMPOS, Maria Christina de Souza; DEMARTINI, Zelia de Brito Fabri. (Eds.). Pesquisa em Ciências Sociais: olhares de Maria Isaura P. de Queiroz. São Paulo: Textos CERU, p. 7-14, 35-98. 2008.

RIVAS, Mariana Espinoza. **Desenvolvimento de um questionário de frequência alimentar para o estudo de doenças crônicas não transmissíveis em populações quilombolas do Rio Grande do Sul**. Trabalho de conclusão de curso, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2014.

ROBERT, Pascale de; LÓPEZ GARCÉS, Claudia; LAQUES, Anne-Elisabeth; COELHO-FERREIRA, Márlia. **A beleza das roças: agrobiodiversidade Mebêngôkre-Kayapó em tempos de globalização**. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas, v. 7, n. 2, p. 339-369, maio-ago. 2012.

ROCHA, Gilmar. **Etnografia como categoria do pensamento na antropologia moderna**. Cadernos de Campo, São Paulo, v. 14, n. 15, p. 1-382, 2006.

ROSEGRANT, Mark W.; CLINE, Sarah A. **Global Food Security: Challenges and Policies**. Science, v. 302, p. 1917-1919, 2003.

SANTOS, Alexandra. **O sabor da história: práticas alimentares e identidade quilombola**. Revista Intratextos, Rio de Janeiro, v. 3, n. 1, p. 54-71, 2012.

TEMPASS, Martín César. **“Quanto mais doce melhor” – Um estudo antropológico das práticas alimentares da doce sociedade Mbyá-Guarani**. Tese (Doutorado em Antropologia Social), PPGAS-UFRGS, Porto Alegre, 2010.

TEMPASS, Martín César. **A culinária indígena como elo de passagem da “cultura” para a “natureza”: invertendo Lévi-Strauss.** Espaço Ameríndio, Porto Alegre, v. 5, n. 1, p. 69-101, 2011.

VINHA, Janaina Francisca de Souza Campos; SCHIAVINATTO, Monica. **Soberania alimentar e territórios camponeses: uma análise do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA).** Revista Nera, Presidente Prudente, v. 18, n. 26, p. 183-203, 2015.

Recebido em: 02/06/2024* Aprovado em: 05/12/2024* Publicado em: 30/04/2025
