

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DO MATO GROSSO DO SUL
UNIDADE UNIVERSITÁRIA DE CAMPO GRANDE
CURSO DE TURISMO - EMPREENDEDORISMO E POLÍTICAS
PÚBLICAS
ELIANAI DE OLIVEIRA DIAS**

**VALORIZAÇÃO DA CULINÁRIA TERENA NA ALDEIA CÓRREGO DO MEIO,
REGIÃO DO BURITI, SIDROLÂNDIA-MS**

CAMPO GRANDE-MS

2016

ELIANAI DE OLIVEIRA DIAS

**VALORIZAÇÃO DA CULINÁRIA TERENA NA ALDEIA CÓRREGO DO MEIO,
REGIÃO DO BURITI, SIDROLÂNDIA-MS.**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Turismo – ênfase em Empreendedorismo e Políticas Públicas – da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul como parte das exigências para a obtenção do grau de Bacharel em Turismo.

Orientadora: Profa. Me. Sonia Lopes Bennett.

CAMPO GRANDE-MS

2016

ANEXO 12



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MATO GROSSO DO SUL
UNIDADE UNIVERSITÁRIA DE CAMPO GRANDE
CURSO DE TURISMO

Ficha de Aprovação de TCC

TERMO DE APROVAÇÃO

VALORIZAÇÃO DA CULINÁRIA TERENA NA ALDEIA CÓRREGO DO MEIO,
REGIÃO DO BURITI, SIDROLÂNDIA-MS.

por

ELIANAI DE OLIVEIRA DIAS

Este Trabalho de Conclusão de Curso em formato de Artigo Científico intitulado “VALORIZAÇÃO DA CULINÁRIA TERENA NA ALDEIA CÓRREGO DO MEIO, REGIÃO DO BURITI, SIDROLÂNDIA-MS” foi apresentado em 04 de Novembro de 2016 como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Turismo. A acadêmica foi arguida pela Banca Examinadora composta pelos professores abaixo assinados. Após deliberação, a Banca Examinadora considerou o trabalho Aprovado.

Profa. Me. Sonia Lopes Bennett

Orientadora

Prof. Dr. Djanires Lageano Neto de Jesus

Membro titular

Profa. Me. Emilia Alibio Oppliger

**VALORIZAÇÃO DA CULINÁRIA TERENA NA ALDEIA CÓRREGO DO MEIO,
REGIÃO DO BURITI, SIDROLÂNDIA-MS**

**APPRECIATION OF TERENA CUISINE IN CORREGO DO MEIO, AN INDIAN
VILLAGE IN BURITI REGION, SIDROLÂNDIA – MS**

**VALORISATION DE LA CUISINE EN TERENA VILLAGE MIDDLE STREAM,
BURITI REGION, SIDROLANDIA - MS**

**VALORACIÓN DE LA COCINA EN MEDIO PUEBLO TERENA STREAM, BURITI
REGIÓN, SIDROLÂNDIA - MS**

Elianai de Oliveira Dias*
Prof. Me. Sonia Lopes Bennett**

RESUMO

Este artigo teve o objetivo de valorizar a culinária Terena levando a própria comunidade a refletir sobre ela, fortalecendo a cultura e estimulando o turismo na Aldeia Córrego do Meio. Para o desenvolvimento metodológico desta pesquisa, foram entrevistados oito moradores da comunidade em questão, de diferentes idades para um resultado mais apropriado sobre a variação do conhecimento culinário, além de terem sido consultadas fontes bibliográficas. Como resultado, percebeu-se que existe uma boa relação dos moradores com a culinária local.

Palavras-chave: Culinária Terena; Valorização; Sidrolândia-MS.

Abstract

This article had the objective of valuing the Terena cuisine, leading the community to reflect on it, strengthening the culture and stimulating tourism in Córrego do Meio Village. For its methodological development, we interviewed eight residents of the community in question, from different ages for a more appropriate result on the variation of culinary knowledge, besides bibliographical sources having also been consulted. As a result, it has been noticed that there is a good relation between the residents with their local cuisine.

Keywords: Terena Cooking; appreciation; Sidrolândia - MS.

Résumé

Cet article vise à améliorer la cuisine Terena menant la communauté elle-même à réfléchir sur elle, le renforcement de la culture et de promouvoir le tourisme dans le village de Arroyo del Medio. Pour le développement méthodologique de l'enquête, qui a interrogé huit résidents de la communauté en question, d'âges différents pour un meilleur résultat dans la variation des

* Acadêmica do curso de Turismo com ênfase em Empreendedorismo e Políticas Públicas da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, Unidade de Campo Grande-MS. E-mail: naiterena@outlook.com.

** Professora Mestre orientadora da pesquisa. Curso de Turismo da Unidade Universitária da UEMS de Campo Grande. E-mail: Sonia@uems.br.

connaissances culinaires, et les sources de la littérature nous a consultés. En conséquence, il a réalisé qu'il ya une bonne relation entre les habitants de la cuisine locale.

Mots-clés: Terena cuisson; la récupération; Sidrolândia - MS.

Resumen

Este artículo tiene como objetivo mejorar la cocina Terena que lleva la propia comunidad para reflexionar sobre ella, el fortalecimiento de la cultura y promover el turismo en la localidad de Arroyo del Medio. Para el desarrollo metodológico de la encuesta, que entrevistó a ocho residentes de la comunidad de que se trate, de diferentes edades para un mejor resultado en la variación de conocimiento culinario y de la literatura nos consultó. Como resultado, se dio cuenta de que hay una buena relación entre los vecinos de la cocina local.

Palabras clave: Terena cocina; la recuperación; Sidrolândia - MS.

INTRODUÇÃO

Este trabalho teve como objetivo valorizar a culinária Terena e como consequência trazer um relato a respeito desta que é considerada pacífica, ordeira e subtribo Aruak. A comunidade em pauta está localizada na Aldeia Córrego do Meio, região do Buriti, próxima ao município de Sidrolândia, no Estado de Mato Grosso do Sul. Ela conta com 217 famílias, totalizando 542 pessoas (SESAI, 2015).

A proposta deste estudo foi não apenas falar sobre alimentação, mas, principalmente, valorizar o alimento indígena, não só em sua forma em si, mas em relação à história que ela representa, fazendo o leitor e a comunidade refletir sobre a importância de preservar a cultura em todos os seus aspectos.

Segundo Neto de Jesus (2014, p. 02), o turismo tem como um de seus objetivos potencializar a cultura, cuja representação também se dá pela culinária, neste caso considerando-se a Terena. Todavia, para reproduzir um atrativo turístico inserido em uma comunidade étnica, é de suma importância considerar a realidade do grupo indígena e os possíveis impactos a serem causados. Isso pode levar a comunidade a perceber a importância da valorização de sua culinária e ser um impulso que o turismo pode dar às pessoas envolvidas, inserindo-se o turista no sistema de preparo do alimento para adquirir a experiência de sentir o processo, como se fizesse parte ou pudesse da melhor forma entender o quão precioso é cada detalhe para a cultura indígena.

De acordo com as entrevistas realizadas na comunidade, o alimento presente no dia a dia já não é mais o tradicional. Este é apenas preparado em datas comemorativas, como uma lembrança da cultura da etnia.

Isso ocorre devido a algumas interferências, como proximidade com a cidade, escassez de terras para plantio e praticidade no preparo dos “novos” alimentos, o que vem modificando os hábitos alimentícios na Aldeia Córrego do Meio. Dessa maneira, algumas tradições estão sendo deixadas de lado ou substituídas e, percebendo-se isso e o perigo que pode trazer, houve um propósito de se trabalhar para a valorização cultural do alimento tradicional, o qual está inserido na identidade cultural Terena, de forma a incentivar a comunidade a guardar e a proteger o que pode um dia ser perdido pelo descaso ou pelo esquecimento.

Entende-se que, levando a comunidade Terena a ver essa potencialidade, que pode ser também explorada pelo turismo por meio da comida tradicional, e a aprender como lidar com essa nova realidade, pode-se contribuir para a valorização, a preservação e o desenvolvimento desse grupo étnico, gerando mais uma forma de renda financeira.

É necessária, para isso, uma preocupação com os impactos de uma possível interferência, no caso, o turismo, em uma cultura considerada frágil por se referir ao índio, considerado minoria na sociedade brasileira. Por isso, houve o cuidado em apresentar à comunidade uma possibilidade que pode ser trabalhada nesse sentido, sem dados à sua história cultural.

TURISMO E ALGUNS CONCEITOS

Neste tópico, apresentam-se alguns conceitos e definições referentes ao Turismo, permeados de teorias e informações encontradas nas pesquisas bibliográfica e de campo empreendidas.

“O homem viaja por satisfação ou atendendo as suas necessidades vitais. E a segurança, rapidez e novas tecnologias possibilitam o deslocamento crescente de turistas para vários destinos” (ANSARAH, 2000, p. 11), o que faz com que o turista se desloque para qualquer região em que suas necessidades podem ser atendidas.

A Organização Mundial do Turismo (OMT) dá a seguinte definição para o termo: “[...] deslocamento para fora do local de residência por período superior a 24 horas e inferior a 60 dias motivados por razões não econômicas” (IGNARRA, 2003, p. 11). Em 1994, porém, essa definição foi aperfeiçoada: “[...] o turismo engloba as atividades das pessoas que viajam e permanecem em lugares fora de seu ambiente usual durante não mais do que um ano consecutivo, por prazer, negócio ou outros fins” (IGNARRA, 2003, p. 11).

Tais definições servem para padronizar o conceito de Turismo nos países, mas não para o definir, porque é um evento de grande amplitude e cujos conceitos e definições variam sobremaneira.

De acordo com Ansarah (2000, p. 11), “[...] a atividade turística pode ser considerada um ‘agrupamento de setores’, havendo entre eles complementaridade, o turismo como setor econômico é difícil de conceituar “muito mais que um setor, é uma atividade que se estende de forma direta por vários setores da economia, e, de forma indireta, por todos os demais setores”.

Por outro lado, para Ignarra (2003, p. 12), o turismo envolve quatro componentes com relevâncias diferentes para a economia:

- O turista, que busca diversas experiências e satisfações espirituais e físicas;
- Os prestadores de serviços, que encaram o turismo como uma forma de obter lucro financeiro;
- O governo, que considera o turismo como um fator de riqueza para a região sobre sua jurisdição;
- A comunidade do destino turístico que vê a atividade como geradora de empregos e promotora de intercâmbio cultural.

Além disso, o turismo não é um movimento apenas de quem dele está usufruindo, mas também pode trazer bons resultados à localidade visitada, às suas empresas e às pessoas que o recebem, gerando empregos. Na comunidade indígena, por exemplo, pensamos assim em contemplar os objetivos deste trabalho.

Não se pode pensar no turismo com restrições, visto que ele incorpora várias vertentes: hotéis, transporte e marketing turístico, atendendo as necessidades e os desejos dos viajantes (IGNARRA, 2003, p. 14). Também é importante citar a gastronomia como seguimento do turismo, sem a qual não há possibilidade de o turista permanecer por muito tempo na localidade.

Segundo o Ministério do Turismo (BRASIL, 2010, p. 26), a gastronomia pode ser trabalhada como atrativo turístico, tendo em vista a identidade que ela ajuda a constituir para a cultura de um povo, proporcionando assim o conhecimento a dessa comunidade por parte do turista, criando uma aproximação entre ambos (turismo de experiência). Isso gera no visitante uma vontade de saber e buscar mais, ter experiências únicas e contato com uma cultura original que a localidade pode oferecer. Com isso, mantém-se a originalidade do espaço, compartilhando-se os costumes locais e realizando o resgate do patrimônio imaterial, que, associado à identidade local, é um rico ingrediente para a promoção do destino e conseqüentemente para a captação de turistas (BRASIL, 2010, p. 26).

CULTURAS INDÍGENAS DO MATO GROSSO DO SUL

Para mais bem trabalhar a culinária do grupo étnico em pauta, é preciso entender as etnias que se localizam no Estado de Mato Grosso do Sul, quais sejam: Kadiwéu, Terena, Guató, Guarani, Kaiowá e Ofaié. Entre os Kadiwéu, na Região de Bodoquena, município de Porto Murtinho, há indicações de famílias Kinikinawa, porém, sem registros de antropólogos ou historiadores; o mesmo ocorre com os Cambá, que vivem na Região do Pantanal, entre a Bolívia e o município de Corumbá.

No município de Nioaque, no Posto Indígena Brejão, especificamente na Aldeia Água Branca, por sua vez, há uma comunidade dos índios Atikum oriundos do Estado de Pernambuco. O povo Terena é como qualquer uma dessas etnias, com suas características próprias como as demais. Sobre ele, como ocorre com a maioria dos povos indígenas no Brasil, há pouca literatura, mas se sabe que é uma subtribo dos Aruak, como já mencionado, sendo considerado também um povo pacífico e ordeiro.

Todos estes grupos indígenas que falam a língua Aruak têm diferenças entre si, mas possuem uma mesma língua de origem. Além desta proximidade que indica uma origem comum, estes grupos têm semelhanças na forma de sua organização social. Todos esses grupos possuem ou possuíam formas de organização internas características, sendo tradicionalmente agricultores e conhecedores das técnicas de tecelagem e cerâmica (BITTENCOURT; LADEIRA, 2000 *apud* PEREIRA, 2009, p. 23).

Em sua rotina, os Aruak trabalhavam a terra e buscavam se manter isolados, conservando suas tradições e sempre procurando uma convivência pacífica com os Guaikuru, índios cavaleiros que lhes davam proteção em troca de alimentos (REIS, 2005, p. 29).

O que mais impactou a vida dos povos indígenas da região foi a Guerra do Paraguai: tanto no campo de batalha quanto fora dele as nações indígenas foram envolvidas. Há indicações inclusive de que os Terenas foram os últimos a participarem do combate e, mesmo considerados calmos, na Guerra, demonstraram ser hábeis guerreiros (REIS, 2005, p. 29).

Houve o fim da Guerra do Paraguai (1864-1870) para os países envolvidos, mas não para os indígenas, que saíram de seus territórios e lutaram em várias frentes. Estes, ao retornarem para sua terra de origem, quase sempre as encontravam tomadas pelos não índios, não lhes restando muitas opções além do trabalho escravo para os fazendeiros ou a vida em conflito e as perseguições, pois aqueles que tinham invadido suas terras se consideravam

donos delas, pois pertenciam ao Império. Infelizmente, o pós-guerra dava o direito ao ex-combatente de usufruir das terras (REIS, 2005, p. 28).

Durante esse período, ocorreu uma grande dissipação de indígenas que não queriam viver nessa circunstância e se refugiaram em pequenos redutos. Contudo, alguns povos não tiveram forças para enfrentar tal opressão, acabando assim desaparecendo e não deixando marco nenhum de sua cultura e conhecimento milenar (REIS, 2005, p. 28).

Alguns Terena mais velhos relatam que muitas famílias, fugindo das perseguições de fazendeiros, perderam seus entes queridos pelo caminho. Mas, apesar de tudo isso, eles conseguiram se reestabelecer formando um povo que hoje tem um crescimento demográfico significativo (REIS, 2005, p. 28): “[...] as primeiras aldeias nasceram nos municípios: Dois Irmãos do Buriti, Aldeia Buriti, Nioaque, Aldeia Nioaque, Aquidauana, Aldeia Limão Verde, Aldeia Bananal e Aldeia Ipegue, Miranda, Aldeia Lalima, Aldeia Choeirinha, Pilad de Rebuá” (REIS, 2005, p. 29).

Com a ajuda do Marechal Rondon (1865-1958), militar e sertanista brasileiro que desbravou o interior do país e criou em 1910 o Serviço de Proteção ao Índio (SPI), essa situação foi amenizada. Ele percorreu a região para a implantação da linha teleférica, mapeando os locais onde os Terena viviam, anotando suas experiências. Depois, voltou como o primeiro Presidente do Serviço de Proteção ao Índio (SPI), resgatando os indígenas tratados como escravos nas fazendas e os trazendo para as aldeias já existentes, demarcando-as (REIS, 2005, p. 29).

Segundo Reis (2005), Rondon era neto de uma índia Terena e queria o melhor para o seu povo. Hoje as terras demarcadas que pareciam suficientes já não suprem mais as necessidades indígenas, considerando a grande densidade demográfica dessa etnia nos últimos anos. Assim, vê-se que “[...] o povo Terena tem inúmeras dificuldades de toda ordem para superar, mas já demonstrou ser um povo forte e que persiste na luta por seus objetivos e quiçá, consiga realizar seus sonhos a suprir suas necessidades” (REIS, 2005, p. 30).

Por outro lado, sabe-se que o turismo desenvolvido em terras indígenas ainda é um campo novo a ser estudado. Por isso, faz-se necessário um empenho em pesquisas para que se verifiquem as consequências sociais, culturais, econômicas e ambientais ocasionadas pela atividade turística. Entretanto, o turismo nessas comunidades poderá também contribuir para manter as fronteiras étnicas.

Grünerwald (*apud* BRASIL, 2001), que estudou a experiência turística dos Pataxó, no litoral sul da Bahia, comparando sua pesquisa com a de Esman (2001), defende que a indústria do turismo encoraja as expressões de orgulho étnico e a renovação de padrões tradicionais e que as Agências de Turismo, por sua vez, encorajam essa atividade.

Frente ao exposto, este estudo sobre culinária Terena se deve ao fato de a comida tradicional dessa etnia ter sido deixada de lado, não por vergonha ou algo do tipo, mas normalmente pela facilidade encontrada na aquisição e no preparo do alimento não indígena, os *purutuye*, fácil de conseguir e prático de se cozinhar.

Além disso, não se podem desconsiderar influências, como a proximidade da cidade e a escassez de terra para o plantio de produtos essenciais, como a mandioca, o feijão e o milho, além da diminuição da atividade da caça.

Frente a essa situação e com a finalidade de mais bem receber os turistas, a população indígena deve ser capacitada para a atividade turística, uma vez que ela será a principal beneficiária.

ALDEIA CÓRREGO DO MEIO

A Aldeia Córrego do Meio, como já referido, encontra-se na região do Buriti e possui 217 famílias que totalizam 542 pessoas (FUNASA, 2015). Seu território tem aproximadamente 600 hectares e se localiza próximo ao município de Sidrolândia, inserido dentre as nove aldeias da etnia Terena localizadas no Estado de Mato Grosso do Sul. Sua principal atividade econômica é a agricultura, mas há também a criação de suínos, bovinos e aves, que contribui para a geração de renda, também facilitada por atividades fora da comunidade.

Na Figura 1, a seguir, pode-se localizar a Aldeia Córrego do Meio, região do Buriti, município de Sidrolândia-MS. Sua entrada se dá pela Rodovia MS-162, havendo exatamente 27,5 km do centro da cidade até a aldeia.

Figura 1: ALDEIA CÓRREGO DO MEIO



Fonte: –REED (2016).

GASTRONOMIA E CULINÁRIA TERENA

No Brasil, confundem-se Gastronomia e Culinária. Todavia, existe uma diferença entre elas que precisa ser mais bem explicada. Para Ansarah (2000, p. 393):

[...] Gastronomia passou a ser reconhecida como atividade culinária desenvolvida dentro de princípios “científicos” ou por técnicas alicerçadas em anos de descobertas e experiências que visavam equilibrar sabores e ingredientes – com a finalidade não só de cunho estético mas também de harmonização dos diversos elementos que compõem as necessidades nutricionais de um indivíduo.

Ansarah (2000, p. 392) explica também que culinária “[...] entendemos como o conjunto de conhecimentos adquiridos empiricamente ou num contexto associado principalmente ao lar e/ou a pessoas comprometidas com o bem comer”.

Essas definições esclarecem a área foco deste trabalho, que é da culinária, que será analisada especificamente em sua versão étnica, já que “[...] cozinhas étnicas falam muito mais do caráter de um povo do que a primeira vista pode parecer” (ANSARAH, 2000, p. 393).

Os produtos que contribuem para o desenvolvimento da culinária vêm diretamente da agricultura. Ademais, de acordo com Ribas (2013, p. 05):

As receitas revelam condimentos antes não usados: sal, açúcar, cebola, alho, tomate, óleo, além do uso da farinha de trigo. [...] O cultivo do arroz já aparece incorporado em “roças” familiares. A continuidade está no uso da mandioca, do milho, da batata doce, da banana e especialmente da folha da bananeira para forrar panelas ou envolver quitutes. A retomada aparece especialmente na referência à castanha de Bocaiúva e às folhas dessa palmeira para fazer os fios que atam os pacotinhos de folhas de bananeira.

O conhecimento e a tradição desse alimento tradicional estão guardados com os mais velhos da tribo, que passam esse ensinamento aos descendentes.

Todavia, como já alertara Ribas (2013), as receitas atuais já vêm com interferências, de acordo com a localização próxima da Aldeia a alguma área urbana. No caso deste trabalho, por exemplo, as aldeias da etnia Terena localizadas no vizinho Estado de Mato Grosso, por estarem mais distantes da cidade ou de algum outro município, mantêm mais facilmente suas características culinárias; por outro lado, nas do Estado de Mato Grosso do Sul, devido ao fato de estarem próximas aos municípios, a exemplo Sidrolândia e

Aquidauana, as mulheres já preparam seus alimentos com temperos e condimentos encontrados nas feiras e nos supermercados das cidades.

METODOLOGIA

Utilizou-se como metodologia, primeiramente, um levantamento bibliográfico sobre a cultura e principalmente a culinária Terena, para mais bem entender e desenvolver este trabalho. Seguiu-se uma abordagem do tipo exploratória, etnográfica e qualitativa e, para a coleta dos dados, houve o deslocamento até a Aldeia Córrego do Meio, onde se entrevistaram oito pessoas escolhidas propositalmente pela importância dos mais velhos na aldeia e pela diferença de idade.

O perfil do público entrevistado foi constituído por dois homens mais velhos, entre 60 e 80 anos; duas mulheres mais velhas na faixa etária acima de 60 anos; dois homens na por volta de 30 anos e duas crianças de 9 e 13 anos. A grande variação de idade é importante para saber o nível de conhecimento e valorização da culinária tradicional nas diversas faixas de idade. Foram inquiridos, pois: Demêncio Jorge, 73 anos; Ziza Gabriel Campos (não quis revelar a idade); Eliseu Gabriel Terena, 60 anos; Florinda Sol Dias, 69 anos; Aparecido Alvez, 36 anos; Hailaine Antonio Dias, 13 anos; Richard Antonio Dias, 9 anos e Jeder Gabriel Campos, 35 anos. Como resultado dessas gravações, criou-se ainda um minidocumentário.

Para uma pesquisa acadêmica, a metodologia é um passo fundamental, haja vista que, segundo Dencker (2000), ela é uma busca da proximidade entre a existência e a ficção do foco de estudo com o objetivo de diminuir erros na estimativa final.

Na realidade, o método científico consiste em uma série de procedimentos realizados pelo pesquisador com a finalidade de reduzir as chances de erro. É importante assinalar que o conhecimento científico, obtido mediante o emprego do método científico, se expressa em probabilidades. O pesquisador trabalha com suposições prováveis, e não com verdades absolutas (DENCKER, 2000, p. 17).

A seguir, apresenta-se o resultado das entrevistas.

APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

Neste capítulo foram transcritas as entrevistas feitas na Aldeia Córrego do Meio, as mais relevantes para o conteúdo do trabalho, buscando manter as origens e sensibilidade. Sendo um total de oito entrevistados.

1ª Entrevista: Demêncio Jorge, 73 anos.

P¹: Qual a sua alimentação do dia a dia?

DJ: Nossa alimentação agora é nos comemos aqui nosso alimento, arroz, feijão, carne e outras coisas, verdura que a gente passa o dia.

P: E antigamente o que o senhor comia?

DJ: Antigamente, eu me lembro naquela época, 1955, naquela época não tinha arroz, não tinha feijão, não tinha carne. O que nós passava era as coisas do mato, fruta do mato, que é o palmito, nós matava bicho, peixe, nós comia mel, fruta, naquela época foi 1955 me lembro bem. Antigamente nós comia parmito, comia peixe, nós comia tudo contué caça né, de fruta nós comia, de fruta nós comia jatobá, nós comia macaúba, castanha, nós comia mel e outras coisas que nós comia.

P: O que vocês faziam pra comer naquela época além das frutas, além das coisas que buscavam no mato?

DJ: Nós buscava era o bicho do mato, cateto, anta, que era tinha tatu, tar de tatu peludo, tatu galinha, paca, peixe é o que nós se alimentava.

P: E como era feito?

DJ: Era feito cozido, nós assava, nossos pais assava, nossas mãe cozinhava, naquela época, né, nós assava o bicho pra nós come.

P: E as comidas que vocês faziam, como era feita?

DJ: A nossa mãe fazia pra nós o mel, nós tinha um tar de gamela, que não existe mais, a gamela é feita de pau, uma gamela, meu pai, minha mãe ponhava mel ali, quebrava dois, três jatobá e ela mexia pra nós come e o parmito fazia pra nós cozido e o bicho, nosso pai, ele assava pra nós e nossa mãe fazia também cozido pra nós come, peixe mema coisa, nós fazia tudo cozido, assado naquela época.

P: E da mandioca, o que vocês faziam?

DJ: Mandioca naquela época não existia, não tinha, era difícil, não tinha, não tinha nem arroz, não conhecia arroz, não conhecia feijão, nós não conhecia o que era gado, não tinha, isso, nem fotografia de arroz nós não sabia, só comia as coisas mesmo que era do mato, é o que nós vivia durante o dia com nossos pais.

P: O senhor pode falar um pouco do *hîhi* do *lapape*, das comidas tradicionais?

DJ: O *hîhi*² era feito, agora já um pouco pra cá já nossa mãe já fazia, já uns ano pra cá já, aí já começemos a ter mandioca, aí nossa mãe fazia do mandioca fazia *hîhi*, fazia *lapape*³, fazia

¹ P: indica a fala da pesquisadora e DJ as iniciais do entrevistado, método que se aplica às demais entrevistas.

² *Hîhi*: uma massa em forma de bola deita de mandioca, enrolada na folha de bananeira e cozida na água.

farinha, nós comia ferventado, nossa mãe fazia, ela, também guisado e também nossa mãe assava pra nós, então da mandioca nós comia ela de todo tipo, né? Nós cozinhava, assava, fritava e fazia farinha, fazia *lapape*, fazia *hîhi*, então tudo isso dentro da mandioca nós comia. E parmito também nós comia muito parmito naquela época, nossa mãe fazia com farinha pra nós e comia. Aí uns tempo pra cá as coisa foi midificando, aí hoje em dia já está mais... hoje está mais melhor pra nós agora nossa vivência, né, nossos filho nem conhece mais isso não, não conhece mais nossa vivência do passado, então era assim a nossa vivência naquela época.

P: O senhor sabe preparar a comida tradicional?

DJ: Eu fazia, sei fazer, minha mãe me ensinou, eu vi a minha mãe fazer, nós aprendemos também fazer.

P: O senhor sente falta da comida tradicional?

DJ: Eu acho falta da comida, hoje ninguém mais, naquele tempo fazia, hoje ninguém faz mais é pamonha, nós fazia, nossa mãe fazia farinha, nossa mãe fazia chamado no nosso idioma *hîhi*, não existe mais, e o nosso comida do índio naquela época chamado *pôreo*, era caldo de mandioca que as nossas mãe cozinhava pra nós e nós comia, nós comia jatobá com mel, nós passava o dia, castanha, coco, é o que nós se alimentava naquela época. É muito... eu sinto saudades, hoje ninguém faz farinha mais, hoje ninguém faz rapadura, hoje caça não existe mais, hoje peixe não tem mais, esses dois córgo aqui, ó, esse daqui, o Buriti, esse aqui em 1955, esse Buriti aqui era coalhado de piraputanga e dourado nesse córgo aqui. Até mesmo o córgo do Meio aqui, ó, pegava Dourado nesse corguinho, hoje nós fica dia inteiro lá com a isca lá, apodrece isca e você não pega mais nenhum, nada mais, não tem, não existe mais, nem caça não existe mais, cateto, essas coisas aqui, aqui onde nós morava, aqui meu avô fazia o chamado *imundéu*⁴, um pau, armava, cortava aquele pau e deixava a isca de baixo dele e o tatu entrava por baixo, e caía, desarmava, e no outro dia estava lá o tatu macetado lá, é o que nós comia, né?

P: Qual a importância em preservar a comida tradicional?

DJ: Olha, pra preservar a nossa cultura hoje em dia está difícil, nós temos lutado sim, muitos patricio luta, como dança, pintura, né, é artesanata, é outras coisas, frecha, tem lutado pra apresentar, né, e porque nossa tradição cumu índio mesmo, nós tinha que usar nossa tradição, não podia mudar, né? Naquele tempo, até mesmo hoje em dia, ninguém mais cozinha na panela chamado, foi feito de barro, hoje ninguém mais faiz, então nossos pais naquela época, nossos avô, cozinhava na panela feito de barro, toda vasilha era de barro, chamado pote, fazia

³ *Lapape*: massa fina, achatada e feita da mandioca ralada, como a tapioca.

⁴ *Imundéu*: armadilha para caça.

pote também e a panela era de barro também e não tinha fogão, juntava aquela pedra, pedregulho que eles fala, grandona que não rebenta, pode tocá fogo nele, põe três tempo no fogo e nós cozinhava ali. Aquele era nosso fogão, mas outras pedras, outras qualidades não podia porque rebentava com o fogo, então esse era nossa vivência.

O senhor Demêncio, representante nesta pesquisa e um dos moradores mais velhos na aldeia, mostra que a comida tradicional já não faz mais parte do alimento do dia a dia, e ele se preocupa com a perda do conhecimento a respeito. Ele relata que algumas comidas já foram esquecidas ou ao menos deixadas de lado e mesmo com a idade avançada demonstra conhecer e saber como se prepara o alimento tradicional, ratificando também a importância em preservar a comida tradicional.

2ª Entrevista: Ziza Gabriel Campos

P: E antigamente, o que a senhora comia?

ZGC: Nosso antepassado, quando nós era da nossa infância, a nossa alimentação era muito diferente do nossos dias atuais: na nossa alimentação nós comia é era a farinha, que minha mãe fazia em casa. Ela mesma fazia farinha de mandioca, né, ela ralava e secava e torrava ele no forno e era nossa comida, nossa alimentação era a farinha e nós também comia é feijão *karioke*⁵, que hoje nós falamos de feijão, hoje se chama de feijão catadô, feijão de corda, era nossa preferência também, minha mãe costumava fazer ela misturado com arroz pra nós se alimentar. Era uma alimentação que nós gostava muito na nossa infância dessa alimentação e nós comia também era abobrinha misturado com farinha, era nossa alimentação, e nós comia também palmito, ela é de guariroba, o palmito, né, ela é um pouco amargo mais nós comia ela misturado com farinha também, era nossa alimentação do passado, era o palmito.

P: Mais algum que a senhora lembra?

ZGC: É nossa alimentação também da própria mandioca, minha mãe fazia o *hîhi*, que hoje é feito com... ela é ralado, a mandioca é ralado é exprimido ela com a mão e a minha mãe transformava ela em um delicioso é... *hîhi*, que hoje se faz com, ela se faz da mandioca e encapado com folha de bananeira e aí minha mãe também fazia, peixe pra nós comer, ela assava o peixe e era pra nós come o peixe com esse *hîhi* mesmo. Aí nós comia também o beiju que é feito também com a mandioca.

P: Como é feito o beiju?

ZGC: O beiju, ela ralava ele, o beiju, e esprimia. Aí ela colocava numa panela, pnhava um pouco de gordura porque naquele tempo não existia óleo, era gordura, né, gordura de boi, né?

⁵ Feijão.

Aí ela fazia, fritava ela numa panela de barro ou numa panela assim pra nós se alimentar dela, o beiju, a minha mãe falava dela *lapape*. —Agora vou falar sobre as caças que nós comia no passado: era preparado com todo carinho a carne de caça, nós comia a caça de capivara, é, ela era assado e colocado limão no meio e daí nós comia ela com mandioca, ela era assado a carne de capivara. Era um alimento muito bom para a nossa saúde também a carne de capivara. Aí também nós comia é a carne de paca, era um animal também que vivia na beira do córrego e nós gostava também, era nosso alimento a carne de paca, era muito gostoso. Nós comia a carne de paca com beiju, e a minha mãe preparava com carne de beiju pra nós come a carne de paca e vários caça que nós comia. Que meu pai era caçador, ele ia no mato pra caçar, hoje não existe mais a caça, é difícil, mas no tempo passado era muito fácil de buscar a caça porque quando meu pai falava: hoje vou buscar caça, ele trazia mesmo, e como esses que estou falando pra você: capivara, é paca, tatu, nós comia muito esses animais, gostava muito de comer essa carne que nós comia no passado, não é igual essas carne de hoje que nós comemo, né? Às vezes ela já vem com, como diz as pessoas, né, já vem com ela já tem os, ela já tem outro meio de fazer que a carne suína, a carne bovina já vem com outro tipo de vacina que pode, que não faz bem a nossa saúde.

P: Falar sobre as comidas que ainda não falou.

ZGC: Agora vou falar sobre a nossa alimentação do feijão catadô, feijão de corda, vou falar um pouquinho dela. O feijão catadô é a gente se faz um delicioso, sai um delicioso alimento, feijão catado, é, nós preparamos ela, nós fazemos ela com, misturado com arroz, ou faz salada dela, do feijão catadô. É um alimento que traz no nosso antepassado, um bom resultado para o nosso organismo o feijão catadô e eu não esqueço dessa nossa alimentação. E agora vou falar um pouquinho do nosso batata doce. A batata doce também nós alimentava ela do nosso antepassado, é o nosso alimento da infância, é. A minha mãe preparava ela assado, ela assava pra no outro dia, no dia seguinte se alimentar antes de nós ir pra escola, era nossa alimentação batata doce. E agora vou falar um pouquinho da nossa alimentação da bacaiúva. Nós chamamos ela de *emucaya* na nossa língua Terena, é setembro é o mês que começa a cair essa fruta de *emukaya*, dela, nós fazemos dela um delicioso mingau, nós prepara ela, nós pega a bacaiúva, casca ela, corta ela, aí nós faz ela, prepara o leite pra misturar, pra sair um delicioso mingau e esse alimentação ela cura bronquite. Quem tem bronquite faz esse mingau de bacaiúva que a pessoa é curada com essa alimentação de mingau *emukaya*.

P: Há mais algum que a senhora lembra? Em festa? O que fazia pra comer em grupo?

ZGC: O que mais nós fazia em festa, em festa, quando nós participava da festa na nossa infância era servido é *kotutí waracu*, é guarapa quente, guarapa fervida. Então nós falava dela *kotutí waracu*, então esses aí que costumava servir assim no aniversário, em casamento, era

muito gostoso, ela era comida com, ela não se alimentava com outras coisas, ela se alimentava com mandioca, era um delicioso bebida que a gente poderia também é saborear.

P: A senhora sente falta?

ZGC: Sim hoje, sinto falta desse alimentação porque está muito diferente no nosso dias atuais essa alimentação do passado.

P: A senhora acha que os alimentos tradicionais estão sendo deixados de lado?

ZGC: Sim, tá sendo deixado de lado a nossa alimentação do passado, tá deixando de lado e nós estamos comendo mais essas alimentação que vem da cidade, enlatado, né, em conserva e esse faz mal para a nossa saúde porque não é igual do passado, que era tudo tirado das própria terras e feito na hora e hoje não, né, tudo em conserva já vem, nós nem sabe como é fábrica desse alimentação do nosso dias atuais, né?

P: Por que a senhora acha que estão sendo deixados de lado?

ZGC: Porque a gente vê, né? É que a gente não vê mais na minha aldeia mais ser feito muito, só nós que somos já da classe mais de idade, nós ainda lembramos essas comidas do antepassado, agora nosso, o jovem, as pessoas mais que não tem uma idade assim já avançada, assim, meia idade, já não faz essa alimentação, já esquece dessa nossa tradição.

P: Recado sobre a importância em valorizar.

ZGC: Eu quero dizer aqui, né, pra nossa comunidade das aldeias, os adolescentes, né, as crianças, a mãe, o pai, os pai, né, que valorizem, precisa de valorizar a nossa tradição, não pode esquecer da nossa tradição indígena, sempre tem que valorizar ela, né, tem sempre que procurar o meio de ter essas comida dos nossos antepassados não esquecida mais, sempre lembrar dela, que ela faz bem para nossa saúde e não podemos esquecer nem um momento a nossa tradição indígena.

Se referindo a uma mulher da cultura Terena, ela é quem cuida da casa e prepara o alimento, por isso tem mais conhecimento a respeito. Segundo a senhora Ziza, o alimento tradicional está sendo substituído por derivados encontrados na cidade e isso a preocupa. Ela diz que todos precisam se atentar e não esquecer a tradição.

3ª Entrevista: Eliseu Gabriel Terena, 60 anos

P: Qual a sua alimentação de antigamente?

EGT: Antigamente nós tínhamos uma comida mais natural, era extraído diretamente da lavoura, como a mandioca, farinha, o milho verde, a batata, e era mais natural. A carne de caça, carne de peixe e algumas vezes galinha caipira, antigamente a nossa comida era basicamente isso.

P: Como era preparada?

EGT: Ela era preparada mais assada, cozida, era assim mista, misturado, né? Às vezes misturava toda carne numa comida só, misturada.

P: Tinha alguma história por trás da comida?

EGT: Sim, sim. Por exemplo, a farinha fazia com a mandioca brava, hoje extinto aqui, não existe mais a mandioca brava, acabou, se fazia a farinha naturalmente, ralava, extraía do solo, ralava, fazia todo esse processo pra ser uma comida natural, fazia durante o dia. Por exemplo, a cana, a rapadura era extraído da própria cana, que fazia durante o dia o melado, a rapadura, era basicamente extraído diretamente do solo pra ser preparado e consumido também.

P: O que mais fazia com a mandioca?

EGT: Com a mandioca fazia a farinha o *hîhi*, o *pôreo*, polvilho que se fazia bolo do polvilho da mandioca também.

P: Como faz?

EGT: Ela é ralado. Depois a massa da mandioca, ela é cozida, embrulhada na folha da bananeira, bem embrulhada mesmo, fervia ela, era basicamente uma comida excelente dos Terenas. Até hoje algumas famílias daqui preservam essa comida, né?

P: Tem mais alguma?

EGT: As frutas, né? Vamos lá pegar as frutas nativas, né? Umás frutas já foram extintas também, como a guavira. O mel silvestre da abelha tinha muito, a goiaba, o caju do campo, né, o ariticum... é, ainda existe aqui na nossa região o jenipapo, o jatobá, a bacaiúva ainda existe, nós preservamos a bacaiúva, a castanha, né, da bacaiúva que a gente preserva: são comidas excelentes que não faz mal no nosso organismo né. Hoje, com essa comida industrializada que nos já falamos, existe muita influência principalmente na área da nossa saúde, tem muitas pessoas que, com a natureza hoje e com o industrializado, tem um impacto muito grande na área da saúde.

P: O senhor sente falta?

EGT: É, a gente acha falta, né? Por outro lado, a gente se cuida também, não ingerir muito principalmente a comida industrializada.

P: O senhor acha que algumas comidas estão sendo deixadas de lado?

EGT: Sim, tem muitas, principalmente na nossa geração hoje. A geração da atualidade, ela deixa essas comidas, né, de lado, usa mais ingeri mais a comida industrializada, né?

P: Por que acha que isso está acontecendo?

EGT: É por causa da influência, muita influência porque hoje mais o consumo, hoje a comida, é... já vem pronta, né, vem pronta. Nós estamos no tempo do já, por exemplo hoje: o chá é rapidão, o café, o pão, tudo já é influência da atualidade.

P: Recado para os mais jovens.

EGT: É importante nós despertar na nossa geração hoje, nós não deixarmos a nossa comida e fazer de tudo para resgatar aquilo que foi perdido. Ainda há tempo pra resgatar aquilo que foi perdido, principalmente nós da comunidade indígena, é também usar a comida, precaver principalmente nossa saúde.

Como mais um representante da classe mais velha da aldeia, sua entrevista foi de suma importância por ser o informante um dos primeiros professores da região. Como já foi relatado, há uma grande preocupação em manter o conhecimento que já existe e resgatar os que foram perdidos porque ainda há tempo.

4ª Entrevista: Florinda Sol Dias, 69 anos

P: O que a senhora comia antigamente?

FSD: Antigamente é difícil, né, as coisa pra nós aqui. Nós comia carne de caça, meu pai caçava pra nós alimentar, nós comia muito peixe, carne de caça.

P: Como que era feito?

FSD: Cozido, muitas vez frito com um pouco de arroz.

P: O que mais dava pra fazer com a mandioca?

FSD: Muitas vezes fazia com a carne, picava mandioca, fritava a carne e colocava mandioca no meio pra nós comê.

P: Não fazia *hîhi*?

FSD: Depois fazia *hîhi* pra nós comer, *pôreo*.

P: E como se faz isso?

FSD: Mandioca a gente casca, rala, soca no pilão, aí embrulha com folha de banana, aí cozinha.

P: E o *pôreo*?

FSD: Com caldo de mandioca, deixava descansar mais ou menos uma hora. Descansava pra assentar o polvilho, aí nós cozinhava o caldo primeiro, cozinhava bem e depois jogava o polvilho no meio pra fazer aquela pelota pra nós comer no outro dia, não comia na hora não porque fica quente, aí no outro dia nós comia.

P: E como faz a farinha?

FSD: A farinha passa no *caititu*, peneira, aí torra no tacho, aí ensaca na bolsa.

P: A senhora sente saudades?

FSD: Sinto saudades do passado, né? Da comida do passado, tem vez que tenho saudades de comer, né, comer o que nós comia quando era criança.

P: Do que a senhora sente mais saudades? Qual comida?

FSD: Queria comer mais é *hîhi* e *pôreo*, né, agora não tem mais, está difícil agora.

P: A senhora acha que os alimentos tradicionais estão se perdendo? Sendo esquecidos?

FSD: Estão esquecido mesmo já, meio difícil já quem faz.

P: Por que estão sendo esquecidos?

FSD: Porque as coisas agora estão difícil, tá difícil esse tempo agora.

A senhora Florinda, mesmo tímida com a entrevista, mostra-se preocupada e com saudades da comida tradicional.

5ª Entrevista: Aparecido Alves, 36 anos P: Você lembra quais são as comidas de antigamente?

AA: De antigamente a gente tem, assim, um pouco de vivência do *hîhi, lapape*.

P: Você pode me descrever como são eles?

AA: É da mandioca, né? Eram feito pelos meus avós em tempos passados que já passou pra nós. São da mandioca, produzidos para a nossa alimentação que era no passado e frequentemente têm-se feito aqui dentro da nossa comunidade.

P: Você sabe como se faz?

AA: A gente sabe mais ou menos, né, nem toda, ne?

P: Sabe me descrever um pouco?

AA: Um pouquinho dela, né? Tem que ralar a mandioca, né, leva no fogo, faz um pequeno pedaço de bolo, né, alguns também que é feito na folha de bananeira, que é levado também ao fogo onde também serve para alimentação do nosso dia a dia.

P: Você já experimentou?

AA: Eu já experimentei.

P: O que achou?

AA: Achei muito bom, muito ótimo. Essa alimentação é muito boa, gostei muito também que é uma alimentação saudável também aqui dentro da nossa comunidade.

P: Fale-me sobre a importância em manter.

AA: Essa alimentação tradicional nossa é super importante pra reestruturar ela, né? Que daqui mais um tempo nossos filhos, bisnetos, neto, não vai estar sabendo mais dessa alimentação que é muito proveitoso pra nossa comunidade de resgatar essas comidas típicas que da tribo Terena do Mato Grosso do Sul.

Mesmo não sendo tão jovem, o morador Aparecido mostra que tem pouco conhecimento sobre o alimento tradicional, já o experimentou mas este não faz parte de seu cotidiano. Mesmo assim, mostra interesse em resgatar a tradição representada pela culinária.

6ª Entrevista: Hailaine Antonio Dias, 13 anos

P: Você sabe quais eram as comidas que seus avós comiam?

HAD: Não.

P: Você conhece o *hîhi*?

HAD: Não.

P: Beiju?

HAD: Eu sei o que é beiju, mas não sei como ele é feito.

P: Você acha que é importante manter a comida de antigamente?

HAD: Eu acho muito importante valorizar a nossa comida tradicional pra manter a nossa cultura.

7ª Entrevista: Richard Antonio Dias, 9 anos P: Você sabe o que seus avós comiam antigamente?

RAD: Não.

P: Você conhece o *hîhi*?

RAD: Não.

P: Você conhece o beiju?

RAD: Eu conheço sim o beiju, ele é branco, redondo e é feito de mandioca, só.

P: É importante valorizar a nossa comida tradicional?

RAD: Aham, porque valoriza mais, eu acho importante valorizar porque ajuda na nossa cultura só. Eu acho importante valorizar, porque vai ajudar mais a nossa cultura.

As duas últimas entrevistas, com moradores mais novos, mostram um assustador fato de que os mais jovens não conhecem praticamente nada a respeito da comida tradicional. Todavia, demonstram o conhecimento de que ela precisa ser mais valorizada.

8ª Entrevista: Jeder Gabriel Campos, 35 anos.

P: Fale um pouco sobre a cultura Terena:

JGC: A cultura Terena, ela tem muita importância porque são ensinamentos dos nossos antepassados e, por mais que a cultura seja dinâmica, mas nós temos a obrigação de mantê-la viva através dos ensinamentos, né? Através da escola que é uma instituição que ajuda a fortalecer a nossa identidade cultural.

P: Pode me contar um pouco sobre a história dos Terena:

JGC: Os Terenas, a história nos conta que eles vieram quando os colonizadores chegaram, né, que invadiram, né, e tiveram contato aí com os Terenas, né? Eles são Aruak, subgrupo dos Guaná, e os colonizadores tiveram o primeiro contato com eles no Chaco Paraguayo, que significa terra dos caçadores. Aí depois, devido à invasão, foi dispersando os Terenas e acabaram vindo para o território brasileiro, ficando na região de Miranda, estabelecendo

relações com os índio Guaikurus, na qual tinha essa relação: os Terenas forneciam alimentos e eles davam proteção para os Terenas. Então, depois aconteceu a Guerra do Paraguai e significou a perda dos nossos territórios tradicionais. Aí quando houve a dispersão do povo Terena, hoje você pode ver os Terenas localizados em vários municípios de Miranda, Aquidauana, Sidrolândia, Dois Irmão do Buriti, devido à Guerra do Paraguai, então a Guerra do Paraguai significou perda dos nossos territórios tradicionais.

P: Os Terenas da nossa região:

JGC: Olha, segundo os nossos anciões, é um consenso entre eles dizer que os primeiros moradores da Aldeia Córrego do Meio foi a família Bueno: foram eles que se estabeleceram primeiro nesse local e depois vieram as outras famílias, né? Depois, a principio, era só uma aldeia, né, constituído por um cacique e suas lideranças e depois houve a divisão das aldeia, isso segundo os relatos dos nossos antepassados para dar maior segurança pra comunidade. Então foi dividido as aldeia na época entre aldeia Água Azul, Córrego do Meio e Buriti, cada um com o cacique local.

P: Comida tradicional:

JGC: A comida tradicional Terena tem muitas comidas quando se refere: eles antigamente alimentavam, né? Antigamente tinha muitos animais, frutas e eles levantavam cedo e fazia lá, toda família era incumbida de fazer farinha, umas das comidas Terena, farinha que é *ramoko*, né, *ypunupae*, uma comida à base de milho, tinha o *hîhi*, uma comida feita com mandioca: é uma espécie de pamonha indígena. Tinha o *hîhi* e o *lapape*, também é uma comida feita da mandioca e tinha muitas outras comidas aí que se alimentava de frutas e animais, tinha uma abundância na nossa região. A paçoca, a paçoca também de carne, um dos alimentos. Não tenho assim na mente todas as comidas típicas dos Terenas, mas eles se alimentavam, né, e viviam em comunidade. Vivia da caça, da pesca, da coleta de frutos: os nossos antepassados iam longe pra coletar guavira, né, tem muitos relatos e histórias do nosso povo aí que iam em busca desses alimentos, que era uma região que tinha fartura e hoje a gente não vê absolutamente nada disso. Hoje a comunidade tem essa visão, já não vive em comunidade, uma sociedade com uma mentalidade praticamente capitalista.

P: Manter a cultura:

JGC: É de grande importância manter a cultura, né? Os conhecimentos sobre a culinária indígena porque pra deixar registrado pras nossas crianças, porque elas precisam ter esses conhecimentos e a escola é... como instituição tem desempenhado essa função de fortalecer a identidade cultural do povo Terena através desse, ensinando, relatando essa cultura, apesar de que nenhuma sociedade floresce fora de seu tempo. Nós não vamos voltar no passado, né, mas nós precisamos preservar os elementos que restou da colonização. É de grande

importância registrar, né, pra que nossas crianças tenham esse conhecimento dos alimentos que nossos antepassados alimentavam.

De acordo com as entrevistas realizadas com os indígenas sobre seu conhecimento referente à culinária tradicional, para algumas faixas etárias, o alimento que era de costume, atualmente, já não tem feito parte da alimentação do dia a dia. Devido à proximidade, à facilidade e ao contato com a alimentação urbana, a comida atualmente encontrada na mesa do morador da Aldeia Córrego do Meio é basicamente arroz, feijão, salada e carne, os mesmos pratos que se encontram na mesa de qualquer brasileiro. Isso se explica pelo fato de que não existe mais caça. Além disso, os jovens não sabem fazer ou não conhecem os alimentos tradicionais e são influenciados por morarem perto da cidade.

É possível constatar também que há uma perda do conhecimento por parte dos mais jovens a respeito da culinária tradicional e há uma preocupação dos mais velhos em relação a isso. O Turismo, assim, como a escola citada pelo entrevistado Jeder, pode contribuir para o fortalecimento da identidade cultural.

Finalmente, é importante trabalhar a valorização da culinária como orgulho para ser apresentada de forma turística, tornando-se assim mais uma oportunidade de renda que pode ser desenvolvida na comunidade.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O homem tem muitos motivos para viajar por satisfação ou para atender a qualquer outra necessidade. Ressalte-se também que o turismo não é um movimento apenas de quem dele está usufruindo: ele traz bons resultados às localidades visitadas e a tudo que está a sua volta, gerando emprego e mais uma forma de renda para a comunidade, que, trabalhando a culinária como um atrativo turístico, pode trazê-la como parte da identidade cultural do povo e, dessa forma, contribuir para o turismo de experiência.

Considerou-se, com este trabalho, a possibilidade de desenvolver e divulgar a culinária Terena como uma oportunidade de esta se tornar um novo produto turístico a ser desenvolvido na comunidade. Frente ao exposto, não se considera este trabalho concluído, visto que o assunto abordado pode continuar sendo estudado e pesquisado por outros interessados na área.

REFERÊNCIAS

ANSARAH, M. G. dos R. (Org.). **Turismo**. Como aprender, como ensinar. Vol. 2. São Paulo: SENAC, 2000.

BRASIL. Ministério do Turismo (MTur). Secretaria Nacional de Políticas de Turismo, Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico, Coordenação-Geral de Segmentação. **Turismo Cultural: orientações básicas**. 3ª. Ed. Brasília: Ministério do Turismo, 2010.

BRASIL. Ministério do Turismo (MTur). **Turismo social: uma viagem de inclusão**. Rio de Janeiro: IBAM, 2006.

BRASIL. SESAI. Secretária Especial da Saúde Indígena. **Aldeia Córrego do Meio**. Sidrolândia, 2015.

DENCKER, A. de F. M. **Métodos e técnicas de pesquisa em turismo**. 4. ed. São Paulo: Futura, 2000.

IGNARRA, L. R. **Fundamentos do turismo**. 2. ed. ver. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

MAPA. Disponível em: <https://www.google.com.br/maps>. Acesso em: 27 abr 2015.

NETO de JESUS, D. L. Turismo Indígena como alternativa de valorização cultural. **Revista Brasileira de Ecoturismo**. São Paulo, v.7, n. 2, mai./jul. 2014, p. 223-239.

PEREIRA, L. M. **OS TERENA DE BURITI: formas organizacionais, territorialização e representação da identidade étnica**. Dourados: UFGD, 2009.

REED. B. **Foto Aérea Aldeia Córrego do Meio**. Arquivo Pessoal, 2016.

REIS, M. D. B. **Projeto Terena: a conquista de um povo**. Campo Grande: M. D. B. Reis, 2005.

RIBAS D. L. B; NAKAGAWA L. Y; MORAES M; HELNEY P. **Comida, Mulheres e Memórias Teréna**. UFMT, 2013.