

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA “JULIO DE MESQUITA FILHO”
FACULDADE DE CIÊNCIAS AGRONÔMICAS
CAMPUS DE BOTUCATU

**RAIZ, PLANTA E CULTURA: AS ROÇAS INDÍGENAS NOS HÁBITOS
ALIMENTARES DO POVO PARESI, TANGARÁ DA SERRA, MATO
GROSSO, BRASIL.**

MÁRCIA REGINA ANTUNES MACIEL

Tese apresentada à Faculdade de Ciências
Agronômicas da UNESP – Campus de Botucatu, para
obtenção do título de Doutor em Agronomia – Área de
Concentração Horticultura

BOTUCATU-SP
Março, 2010.

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA “JULIO DE MESQUITA FILHO”
FACULDADE DE CIÊNCIAS AGRONÔMICAS
CAMPUS DE BOTUCATU

**RAIZ, PLANTA E CULTURA: AS ROÇAS INDÍGENAS NOS HÁBITOS
ALIMENTARES DO POVO PARESI, TANGARÁ DA SERRA, MATO
GROSSO, BRASIL.**

MÁRCIA REGINA ANTUNES MACIEL

Orientador: Prof. Dr. Lin Chau Ming
Co-Orientadora: Prof.^a Dr.^a Isabel de Carvalho

Tese apresentada à Faculdade de Ciências
Agronômicas da UNESP – Câmpus de Botucatu,
para obtenção do título de Doutor em Agronomia –
Área de Concentração Horticultura

BOTUCATU-SP
Março, 2010.

FICHA CATALOGRÁFICA ELABORADA PELA SEÇÃO TÉCNICA DE AQUISIÇÃO E TRATAMENTO DA INFORMAÇÃO - SERVIÇO TÉCNICO DE BIBLIOTECA E DOCUMENTAÇÃO UNESP - FCA - LAGEADO - BOTUCATU (SP)

Maciel, Márcia Regina Antunes, 1973-
M152r Raiz, planta e cultura: as roças indígenas nos hábitos alimentares do povo Paresi, Tangará da Serra, Mato Grosso, Brasil / Márcia Regina Antunes Maciel. - Botucatu, [s.n.], 2010.
vi, 206 f. : il., tabs.

Tese (Doutorado) - Universidade Estadual Paulista,
Facul-
dade de Ciências Agrônômicas, Botucatu, 2010
Orientador: Lin Chau Min
Co-orientador: Isabel de Carvalho
Inclui bibliografia

1. Índios - Paresi. 2. Roça-Indígena. 3. Alimentação. 4. Etnobotânica. I. Ming, Lin Chau. II. Carvalho, Isabel de. III. Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho" (Campus de Botucatu). Faculdade de Ciências Agrônômicas. IV. Título.

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA "JÚLIO DE MESQUITA FILHO"
FACULDADE DE CIÊNCIAS AGRONÔMICAS
CAMPUS DE BOTUCATU
CERTIFICADO DE APROVAÇÃO

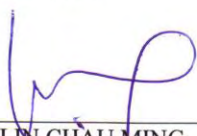
**TÍTULO: "RAIZ, PLANTA E CULTURA: AS ROÇAS INDÍGENAS NOS HÁBITOS
ALIMENTARES DO POVO PARESI, TANGARÃ DA SERRA, MATO
GROSSO; BRASIL".**

ALUNA: MARCIA REGINA ANTUNES MACIEL

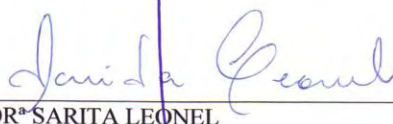
ORIENTADOR: PROF. DR. LIN CHAU MING

CO-ORIENTADORA: PROFª DRª IZABEL DE CARVALHO

Aprovado pela Comissão Examinadora



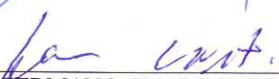
PROF. DR. LIN CHAU MING



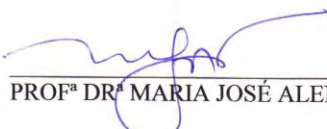
PROFª DRª SARITA LEONEL



PROFª DRª MARISTELA SIMÕES DO CARMO



PROF. DR. GERMANO GUARIM NETO



PROFª DRª MARIA JOSÉ ALENCAR VILELA

Data da Realização: 03 de março de 2010.

Dedico.

Para meus filhos queridos, pelos quais vivo e continuo na batalha desta poesia
chamada vida!

Caroline, Wenzel (*in memoriam*), Aline, Amanda e minha neta Emily.

AGRADECIMENTOS

Aos Orixás que permitiram minha chegada até aqui, a essa Energia que tudo move e alimenta, a esta Força a Natureza que une céu e terra.

Ao Prof. Dr. Lin Chau Ming, pela paciência em orientar-me nesta caminhada.

À Prof.^a Dr.^a Isabel de Carvalho, pela co-orientação e pelo carinho despendido durante minha estadia em Botucatu.

Aos habitantes da aldeia Paraíso e da terra indígena Juininha; aos índios Halíti que me acolheram em suas casas e mostraram um pouco da sua cultura, sem os quais não seria possível este escrito, especialmente à família do senhor Benedito Garcia Onizokae e sua esposa Irone Onizokae.

A minha amiga Halíti Zenaide, pela tradução e explicação a respeito do modo do ser halíti e pelo companheirismo.

À Banca Examinadora de Defesa Pública: Prof. Dr. Germano Guarim Neto, mentor e amigo já de outras épocas; à Prof.^a Dr.^a Maria José Vilela quem primeiro na academia iniciou-me nas etnociências, à Prof.^a Dr.^a Maristela Simões e à Prof.^a Dr.^a Sarita Leonel pelas sugestões da qualificação.

Aos colegas de curso, em especial à Luisa e Maria dos Anjos, pelo companheirismo.

À Universidade Estadual Paulista-FCA, sem a qual não poderia dar seqüência aos meus estudos, e através dos professores do Programa de Pós-Graduação em Horticultura muito contribuíram no enriquecimento do meu caminhar acadêmico.

À CAPES pela bolsa de estudo concedida.

A todos meus sinceros agradecimentos!

SUMÁRIO

	Página
1 RESUMO	01
2 SUMMARY	03
3 INTRODUÇÃO	05
3.1 Dados históricos sobre os Halíti: 250 anos depois...	15
4 OBJETIVO	28
4.1 Objetivos específicos	28
5 METODOLOGIA	30
5.1 Seleção das principais metodologias de vertente antropológica qualitativa para coleta dos dados	30
5.2 Caracterização e localização da Aldeia Paraíso, T.I Juininha: a área focal da pesquisa	35
6 RESULTADOS E DISCUSSÃO	38
6.1 A rotina na aldeia Paraíso: <i>cedo se acorda, cedo se dorme</i>	38
6.2 Descrição da roça tradicional dos Halíti	40
6.3. A origem da mandioca na mitologia dos Halíti	61
6.4. Visitando a roça da aldeia Três Lagoas	78
6.5. Entre o cerrado Halíti e a mata Nambikwara: O caminho das ramas e sementes	83
6.6. Do beiju com peixe, ao refrigerante com coxinha: Os alimentos consumidos na aldeia Paraíso, etnia Paresi	94
6.7. O preparo da massa de beiju e chicha de mandioca	99
6.8. A pesca e a caça na alimentação dos Halíti	105

6.9.	As frutas usadas como complemento alimentar na aldeia Paraíso, etnia Paresi	116
7	OBSERVAÇÕES SOBRE AS PRATICAS MEDICINAIS	131
7.1	Usos das plantas “pra curá” doenças e outras coisas mais	131
8	IMPACTOS AMBIENTAIS E OUTROS MAIS...	138
8.1	Sobre o assédio às terras indígenas	147
8.2	Mecanismos de socialização dos resultados	153
9	CONCLUSÕES	154
10	CONSIDERAÇÕES FINAIS	158
11	REFERÊNCIAS	159
12	ANEXOS	167
12.1	Anexo I. Autorização dos moradores da aldeia Paraíso, T.I, Juininha para realização da pesquisa.	167
12.2	Anexo II. O surgimento das plantações na mitologia Halíti	176
12.3	Anexo III. Etnografia da festa do oferecimento na aldeia Paraiso, MT.	179

1. RESUMO

Na busca por alimentos os seres humanos vêm, ao longo do tempo desenvolvendo formas e técnicas ou de coleta ou de produção, para obter o que lhes é necessário para a sobrevivência física. Assim, o surgimento da agricultura produziu os impactos de uma revolução social e cultural sobre a humanidade há cerca de dez ou doze mil anos atrás. Entre os povos que desenvolveram agricultura estão os indígenas das Américas. No Brasil habitam cerca de 460 mil índios, e mais da metade da população indígena está localizada nas regiões Norte e Centro-Oeste do país. Os Paresi, que se autodenominam Halíti, são habitantes tradicionais dos chapadões do estado do Mato Grosso. Este grupo indígena está inserido em uma área ecotonal de cerrado e Amazônia que, ao longo do tempo, tem sofrido diversos tipos de exploração, o que ocasiona dificuldades para sua sustentação e sobrevivência física. A pesquisa de campo ocorreu no período de 2008 a 2009, na aldeia Paraíso, situada na Terra Indígena (T.I.) Juininha, município de Tangará da Serra, MT. O objetivo principal foi descrever e interpretar em profundidade as práticas agrícolas tradicionais indígenas da etnia Paresi no cultivo e coleta de plantas alimentícias. O trabalho de campo foi realizado por meio de abordagem qualitativa, utilizando entrevistas não estruturadas e semi-estruturadas, conversas informais e observação participante ativa. Paralelamente a esta atividade, as plantas, citadas como alimento, foram fotografadas, para identificação botânica. Como resultado verificou-se, que nas atividades da roça distinguiram-se as seguintes etapas componentes do calendário agrícola: escolha da área, broca, derrubada, queimada, coivara, plantio, tratos culturais, oferecimento, colheita e replantio. Além disso, algumas plantas são toleradas ou manejadas dentro e no entorno da roça, como o timbó usado na pesca. Foram detectadas cinco etnovariedades de mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) cultivadas na roça selecionada. As raízes são colhidas e processadas pelas mulheres que transformam em um tipo de bebida denominada chicha, e da massa assam um bolo denominado beiju. Além da mandioca, carnes de caça e peixe, entram também no cardápio alimentar itens como arroz, feijão, óleo e macarrão obtidos na área urbana. Conclui-se ainda que o cerrado funciona como fonte importante de obtenção das frutas consumidas como a mangaba, o araticum, e o pequi. Alguns impactos sócio-ambientais foram observados, como por exemplo, o assoreamento do rio Juininha; presença de voçoroca; uso de agrotóxicos nas

lavouras mecanizadas no entorno e dentro da Terra Indígena, entre outros. As práticas agrícolas tradicionais, em especial o cultivo da mandioca, vem sendo mantidas com algumas adaptações. No entanto já foi detectado o abandono dessa agricultura tradicional em algumas aldeias da T.I. A permanência dos mitos ligados às práticas da agricultura indígena tem o potencial de auxiliar na conservação ambiental concatenando com a manutenção cultural deste povo indígena, ameaçado pelos novos processos de “desbravamento do centro-oeste”.

Palavras chaves: Índios-Paresi; Roça-indígena; Alimentação; Etnobotânica; Mato Grosso; Brasil.

2. SUMMARY

ROOT, PLANT AND CULTURE: THE INDIGENOUS “ROÇAS” IN FOOD HABITS OF THE PEOPLE PARESI, TANGARÁ DA SERRA (Aldeia Paraíso), MT, BRAZIL. Botucatu, 2010. 201p.

Tese (Doutorado em Agronomia/Horticultura) - Faculdade de Ciências

Agronômicas, Universidade Estadual Paulista.

Author: MARCIA REGINA ANTUNES MACIEL

Adviser: LIN CHAU MING

In the search for food, human beings have over time developed systems and technologies, or the collection or production to get what they need for physical survival. Thus the emergence of agriculture has produced the impacts of social and cultural revolution on humanity about ten or twelve thousand years ago. Among people who developed agriculture are the indigenous people of the Americas. In Brazil there are 460 thousand Indians, and more than half of them is located in the North and Midwest of the country. Paresi Indians who call themselves Haliti, are traditional inhabitants of the Plains of the state of Mato Grosso. This indigenous group is housed in an area of deciduous savanna and Amazon, which over time has undergone various kinds of exploitation, causing difficulties for their support and physical survival. The fieldwork took place from 2008 to 2009, the village located in Paradise settlement, Juinhã Indigenous Land, city of Tangará da Serra, MT. The main objective was to describe the traditional agricultural practices of the Paresi, the cultivation and collection of food plants. The field work was conducted through a qualitative approach, using unstructured and semi-structured interviews, informal conversations and active participant observation . Alongside this activity, the plants mentioned as food were photographed for botanical identification. As a result it was found that the activities of the farm distinguished the following stages of the agricultural calendar components: choice of the area, drill, felling, burning, slash, planting, cultivation, delivery, harvest and replanting. In addition, some plants are tolerated or managed in and around the farm, such as fish poison used in fishing. Five landraces of cassava (*Manihot esculenta* Crantz) grown in the selected field were detected. The roots are harvested and processed by the women who turn into a type of drink called *chicha*, and the flour bake a

cake called beiju. Beside cassava, game meat and fish, enter in the food menu items like rice, beans, oil and noodles made in the urban area. It is also concluded that the cerrado works as an important source for obtaining the fruit consumed as mangaba, articum and pequi. Some environmental and social impacts were observed, such as the silting of the river Juuinha and presence of gullies, use of pesticides in mechanized farming in the vicinity and within the Indigenous Land, among others. With respect to traditional agricultural practices, especially the cultivation of cassava, it has been maintained with some changes, but was detected that traditional agriculture in some villages of T.I has already abandoned. The permanence of the myths related to the practices of indigenous agriculture will help in environmental conservation concatenating with the maintenance of cultural indigenous people threatened by the new process of "clearing the Midwest."

Key words: Paresi Indians; Indian "roças", Food, Ethnobotany, Mato Grosso, Brazil.

3. INTRODUÇÃO

Os organismos vivos necessitam de substâncias, chamadas de recursos naturais, obtidas do ambiente, para sua sobrevivência. Esses recursos incluem principalmente alimentos e água, e atuam como fatores limitantes. Uma das atividades humanas de subsistência de outrora e, atualmente, em algumas sociedades, é o forrageio, no qual os recursos não são cultivados e formam a parte principal do suprimento alimentar, usualmente implicando na combinação da coleta de plantas não cultivadas com atividades de pesca e caça de animais selvagens. Até cerca de 10 mil anos antes do presente, todos os humanos eram caçadores-coletores, agora, porém apenas uma pequena parte da humanidade pode ser classificada nesse tipo de subsistência (Kormondy e Brown, 2002). Neste caso incluem-se algumas sociedades tradicionais¹, como grupos étnicos africanos que não cultivam seus alimentos e vivem da coleta de frutas e caça.

¹ Sociedade Tradicional: Diegues, 2000, define as sociedades ou comunidades tradicionais como aquelas que estão relacionadas com um tipo de organização econômica e social com reduzida acumulação de capital, não usando força de trabalho assalariada. Nela produtores independentes estão envolvidos em atividades econômicas de pequena escala, como agricultura e pesca coleta e artesanato. Economicamente, “portanto essas comunidades se baseiam no uso de recursos naturais renováveis...”.

O surgimento da agricultura produziu os impactos de uma revolução social e cultural sobre a humanidade. Por isso, o processo pelo qual o homem deixou de caçar e coletar alimentos na natureza para cultivar a terra e criar animais é conhecido como “revolução agrícola neolítica” e teria ocorrido há cerca de dez a doze mil anos. A agricultura mudou a relação do homem com a natureza, permitindo que ele passasse a controlar, até certo ponto, quando, onde e como as plantas seriam cultivadas e os animais, criados. Aos poucos as sociedades de caçadores-coletores transformaram-se em sociedades de agricultores. A domesticação das plantas teve um papel crucial no desenvolvimento da agricultura, e as primeiras plantas a serem domesticadas foram os cereais (trigo, cevada). Nesse caso, a domesticação levou à seleção de plantas que têm grãos que amadurecem ao mesmo tempo, não se soltam da planta, têm espigas de grande tamanho e ricas em sementes, etc. Já a mandioca (originária do sudoeste da Amazônia) desenvolveu, entre outras características, a capacidade de produzir tubérculos de tamanho significativo para o consumo humano (Santilli, 2009).

Outros grupos humanos, além da coleta e da caça, desenvolveram então, variadas técnicas para obtenção dos recursos necessários através da produção dos alimentos. Koerdell (1983), a respeito do uso das plantas e animais de diversas regiões do planeta, comenta que estes têm sido útil de diversas formas a grupos humanos. Além da função básica de alimento, o uso das plantas como matéria prima a muitas culturas, “especialmente às indígenas”, (acréscimo meu), como adornos, vestimentas e cerimônias religiosas tem se destacado entre os estudos acadêmicos.

Na mesma linha de pensamento, complementa-se esta idéia com Amorozo (1996), que a respeito desta interação afirma que toda sociedade humana acumula um acervo de informações do ambiente que a cerca, o que lhe possibilita interagir com ele para prover suas necessidades de sobrevivência. E para Clement (1990), esta interação seres-humanos e plantas, durante todo o curso da evolução até o presente, tornaram-se mais complexas, resultando finalmente no uso como sustento dos humanos, de pelo menos 3000 espécies, além do uso em magia e medicina.

Dentro dessa dependência do ser humano é preciso, conhecer o ambiente que o cerca, a relação de exploração desses recursos naturais e buscar a coexistência harmônica entre a espécie humana e a natureza através da prática da sustentabilidade. Nesta

perspectiva, os estudos etnoecológicos buscam definir as percepções que os seres humanos têm das divisões “naturais” no mundo biológico em que estão inseridos. Segundo Frake (1962) apud Salick (1995), o propósito da investigação etnoecológica é descrever o meio ambiente como a própria comunidade o interpreta, de acordo com as categorias de sua etnociência.

As relações estabelecidas entre esses elementos, seres humanos e natureza, são de fundamental importância no contexto da relação sociedade natureza. Guarim Neto (2001), a respeito do etnoconhecimento, observa a intensificação de estudos nas últimas décadas, como base importante na definição de estratégias que permitem a conservação biológica e cultural, assim como para se conhecer mecanismos utilizados por populações humanas, os quais garantem uma melhor qualidade de vida e fornecem informações para o ambiente e para o ser humano que nele se instala.

A interação ser humano-natureza permeia os campos da Etnobiologia e Etnoecologia, e Marques (1995) define essas ciências como “o estudo das interações entre humanidade e o resto da ecosfera, através da compreensão dos sentimentos, comportamentos e crenças a respeito da natureza, características de uma espécie biológica (*Homo sapiens*) apresentando variações morfológicas e genéticas; cujas novas propriedades emergentes geram-lhes múltiplas discontinuidades com o resto da própria natureza. Sua ênfase deve ser a diversidade biocultural e seu objetivo principal, a integração entre o conhecimento ecológico tradicional e o conhecimento científico do ponto de vista prático”: Etnoecologia é o estudo científico do conhecimento ecológico tradicional.

Conectada a etnoecologia, a etnobotânica tem contribuído com vários estudos, especialmente aqueles relacionados ao uso das plantas pelos povos indígenas. Prance (1987) cita os trabalhos realizados com os povos indígenas da Amazônia que revelam a extraordinária variedade das plantas por eles descobertas. O autor ainda salienta que tais estudos demonstram que estes povos utilizam uma alta porcentagem das plantas que o cercam, e que nos últimos anos os estudos nesse campo incluem o conhecimento ecológico de folk, as técnicas de cultivo e as habilidades de remanejamento do ecossistema por parte dos índios. Ainda assim, há necessidade de estudos a respeito do cultivo e manejo feitos pelos povos indígenas habitantes do cerrado e áreas de transição como, por exemplo, entre o cerrado e a Amazônia.

Segundo Di Stasi 1996, no processo de descoberta o ser humano avalia várias espécies e suas relações que potencializam o uso para os mais diversos fins, como: medicamento, alimento, artesanato, entre outros. Ainda a respeito do uso das plantas, Ming 2002 explica que se pode dar no âmbito familiar ou em situações em que há a necessidade de uma maior quantidade de material vegetal. Se apenas para uso familiar, doméstico, elas podem ser cultivadas nos quintais das casas, serem coletadas em áreas próximas às casas, compradas ou recebidas de parentes, amigos e/ou vizinhos. Para programas de saúde, com o uso de forma mais social e coletiva, a obtenção dos materiais vegetais já passa a ter outra característica. Se a espécie é exótica, ela pode ser cultivada ou importada. Se for uma espécie nativa, na maior parte das situações ela ainda é coletada nos locais onde ocorrem naturalmente.

Os povos indígenas destinam às plantas diversos tipos de uso, especial o medicinal que tem sido alvo de pesquisas na busca de fármacos, e é no uso alimentar das plantas que os povos indígenas contribuíram e podem contribuir no aumento do número de plantas alimentícias. Embora exista grande diversidade de plantas alimentares disponíveis, a base da alimentação humana está baseada em algumas poucas espécies, como trigo e arroz. Como exemplo dos alimentos hoje disponíveis à humanidade, graças aos indígenas, cita-se a batata e o milho, plantas domesticadas e cultivadas pelos povos andinos. No Brasil destacam-se a além da domesticação, também a agricultura da mandioca, sendo que esta planta historicamente forma a base da alimentação da maioria das etnias indígenas brasileiras.

Os primeiros europeus ficaram muito interessados nas raízes comestíveis do Novo Mundo tropical. Era novidade para eles, que apenas conheciam, de casa, nabos, cenouras e rabanetes, plantas de horta e não de lavoura. Em consequência, os relatos mais antigos estão cheios dessas estranhas plantas novas, do seu cuidado e uso. As margens ocidentais do Atlântico, penetradas primeiros por espanhóis e portugueses, dependiam mais de raízes comestíveis que de plantas semeadas. Na região do Caribe e na costa oriental do Brasil as tuberosas e raízes carnudas, básicas para a economia nativa eram, principalmente, a mandioca e a batata-doce, mas também certas plantas das famílias monocotiledôneas, que incluem o inhame e a araruta. E a respeito das plantas cultivadas na América do Sul Tropical, a origem do nome do urucum é proveniente do Aruak e Karib, e a preferência dos indígenas pela coloração vermelha pode estar relacionada a função ritualística, sendo usada em cerimônias e guerras, mas também como proteção contra insetos (Sauer, 1987).

A biodiversidade existente nos trópicos confere ao Brasil uma posição privilegiada diante dos demais países. Além da mega-fauna e flora existente, também é abundante a diversidade cultural e agrícola oriunda dos mais diversos povos habitantes deste país.

Segundo a literatura de Santilli e Emperaire (2005), na Amazônia brasileira, os Kaiabi cultivam mais de 140 cultivares repartidas em 30 espécies; os Yanomami, 40; os seringueiros do Acre no Alto Juruá, 17 cultivares de mandioca, 14 de banana e nove de feijão. No Alto Rio Negro, os povos indígenas Baniwa, Tukano, Desana, Baré ou outros, cultivam um imenso leque de cultivares de mandioca, o alimento de base das populações amazônicas. Em uma única roça desta região, pode haver 40 variedades de mandioca, que servem para preparar diversos tipos de farinha, beijus, mingaus, etc. A alta diversidade, por responder a uma demanda variada em produtos agrícolas, permitir um melhor aproveitamento da heterogeneidade das condições ecológicas, resistir a pragas e doenças, etc., é um elemento importante da segurança alimentar dos povos tradicionais e de estabilidade de seus sistemas agrícolas.

O contato das populações indígenas com outras sociedades tem ocasionado ganhos e perdas, não somente na diversidade de espécies alimentares, mas também no que diz respeito ao conhecimento tradicional. Este intercâmbio de informações entre as populações indígenas e principalmente com as não-indígenas ocasiona, na maioria das vezes, alterações no modo de vida, nos valores, tanto os de ordem econômica, política, social, e ecológica e, principalmente, na forma de obtenção do alimento. Se antes do contato a forma de obtenção dos alimentos se dava através da coleta e prática da agricultura tradicional, depois desse evento, muitos itens alimentares precisam ser adquiridos através de uma economia desconhecida aos povos indígenas, envolvendo outras formas de produção e negociação.

Atualmente, no Brasil, vivem cerca de 460 mil índios, distribuídos entre 225 sociedades indígenas, que perfazem cerca de 0,25% da população brasileira. Este dado populacional considera tão somente aqueles indígenas que vivem em aldeias, havendo estimativas de que, além destes, há entre 100 e 190 mil vivendo fora das terras indígenas, inclusive em áreas urbanas. Há também 63 referências de índios ainda não contatados, além de existirem grupos que estão requerendo o reconhecimento de sua condição indígena junto ao

órgão federal indigenista. Essas diferentes sociedades indígenas falam 180 línguas distintas, as quais pertencem a mais de 30 famílias lingüísticas diferentes (FUNAI, 2008/2010).

As línguas são agrupadas em famílias, classificadas como pertencentes aos troncos Tupi, Macro-Jê e Aruak. Há Famílias, entretanto, que não puderam ser identificadas como relacionadas a nenhum destes troncos. São elas: Karib, Pano, Maku, Yanoama, Mura, Tukano, Katukina, Txapakura, Nambikwara e Guaikuru. Além disso, outras línguas não puderam ser classificadas pelos lingüistas dentro de nenhuma família, permanecendo não classificadas ou isoladas, como a língua falada pelos Tükúna, a língua dos Trumái, a dos Irântxe etc. (FUNAI, 2008/2010).

Os povos indígenas habitam os mais diversos pontos do território brasileiro e representam, em termos demográficos, um pequeno percentual da população que segundo dados do IBGE em março 2010 é de 192.575.820 milhões de habitantes. Todavia são um exemplo concreto e significativo da grande diversidade cultural existente no País. Mais da metade da população indígena está localizada nas regiões Norte e Centro-Oeste do Brasil, principalmente na área da Amazônia Legal, havendo índios vivendo em todas as regiões brasileiras, em maior ou menor número, com exceção dos estados do Piauí e Rio Grande do Norte (FUNAI, 2008/2010).

Quase todas as sociedades indígenas da América do Sul praticam agricultura, umas de forma mais elaborada, outras de maneira mais rudimentar. Ela pode ser a atividade econômica principal ou apenas complementar um sistema produtivo mais dependente da caça, pesca ou coleta. Enquanto para os Xavante do Mato Grosso a caça é de grande importância e sem a coleta eles talvez nem pudessem sobreviver, dizem os Tiriýó do Suriname que podem viver sem carne, mas sem beiju não (Ramos, 1986).

A maioria dos grupos indígenas do Brasil pratica a agricultura tradicional², e cultivam em terras florestais, possuindo metodologia necessária para que se realize essa agricultura, chamada por eles de roça de toco. Nessas roças cultivam mandioca, milho, arroz, feijão, banana e abóbora para subsistência. Entre os indígenas a atividade

² Agricultura tradicional: O rótulo “tradicional” implica que se trata de atividades que se tenha praticado e transmitido durante muitas gerações em uma comunidade. Ao usar este termo referendo à agricultura, está-se falando de terras que se manejam para produzir alimento, forragem e fibras e que apresentam um conjunto de características como o predomínio do trabalho humano e animal sobre o mecanizado; pouca dependência dos praguicidas, herbicidas e fertilizantes e predomínio do cultivo intercalado sobre o monocultivo (Tuxill e Nabhan, 2001).

econômica possui importante papel na divisão do trabalho, e neste processo de obtenção do que lhes é necessário para sobrevivência física, o grupo familiar é a principal unidade produtiva. Segundo Ramos (1986), a divisão de trabalho varia em detalhes de uma sociedade para outra, mas existe uma tendência geral para a concentração de certas tarefas nas mãos dos homens e de certas tarefas nas das mulheres. O mais comum é a seguinte: os homens se encarregam da caça, da derrubada preparatória para uma nova roça, da feitura de instrumentos de caça; as mulheres plantam, cuidam da roça, colhem os alimentos, coletam produtos silvestres, cozinham, buscam água. Ambos os sexo podem pescar e produzir utensílios domésticos.

Entre os Enawenê Nawê, por exemplo, homens e mulheres fazem trabalhos diferentes. As mulheres cozinham os alimentos, cuidam das crianças, tecem redes e pulseiras de algodão, fabricam panelas de barro, pescam pequenos peixes nas lagoas, plantam, buscam alimentos na roça e outros. Uma boa parte dos trabalhos femininos é realizada dentro das casas. Os homens buscam lenha, acompanham as mulheres nas roças, derrubam e queimam as roças, pescam de diversas formas, buscam resinas, cogumelos, mel, frutas, cipó e palha no mato, fazem canoas e muitas outras coisas (Valadão, 1998)

Outro exemplo é o da etnia Nambiqwara da Serra do Norte, região mais elevada ao norte da Chapada dos Parecis, que embora vivam em uma região de floresta, estabelecem suas aldeias em áreas mais elevadas que possuem o solo arenoso e a vegetação típica do cerrado. O termo *halodu* (campo, cerrado ou espaço aberto), usado pelos Nambiqwara Mamaindê para designar a aldeia, indica que o campo ou cerrado é considerado o local apropriado para a localização de uma aldeia. As roças são cultivadas na parte de baixo da serra, em uma área de floresta densa entre os rios Pardo e Cabixi, onde o solo é mais fértil. As roças devem ser preferencialmente, abertas em um local próximo à aldeia. No entanto, é também comum haver roças situadas a duas ou três horas de caminhada da aldeia. Neste caso, a família responsável por ela costuma construir abrigos temporários, onde permanece pelo período de plantio e, depois, no período da colheita, evitando, assim, ter que voltar para a aldeia todos os dias (Miller, 2008).

A respeito da importância das roças para a conservação da biodiversidade, Faraldo et al (2000), discorrem que a grande variabilidade genética existente nesses ambientes de etnovariedades, apresenta características favoráveis para a conservação *in*

situ e estudos de diversidade genética e evolução, que as roças são adequadas para o manejo de agricultura sustentável. Nesses locais as plantas cultivadas, principalmente etnovariedades, representam uma forma de recurso genético que deve ser preservado e conservado, pois poderá ser utilizado pelos melhoristas em programas de melhoramento, especialmente na transferência de caracteres qualitativos. A agricultura autóctone ou agricultura tradicional é um termo utilizado na literatura para designar o sistema agrícola cujas bases técnicas reportam ao Brasil pré-colonial, mantida pelas populações indígenas remanescentes e populações que assimilaram a técnica transmitida culturalmente por seus antepassados. Essas técnicas vão sendo adaptadas aos ecossistemas das regiões onde são praticadas.

Segundo Martins (2005), às populações humanas tradicionais, lhes é facultado o mero papel de *mantenedoras da diversidade genética*. De fato, seus sistemas agrícolas funcionam como bancos de reserva gênica. Porém, esse papel vai muito além, pois elas também *geram e amplificam* a variabilidade num processo contínuo. Quando essas populações são obrigadas a interromper esse processo por problemas das mais variadas naturezas, como conflitos agrários, migração forçada ou construção de represas, ocorre não só uma perda de variabilidade como também uma cessação do processo evolutivo que a gera. Além desses motivos já mencionados, as roças assumem papel social entre os povos indígenas, não sendo, portanto apenas espaços geográficos destinados à produção.

No entanto, após o contato com outras sociedades, muitos hábitos tradicionais foram abandonados e esquecidos pela maioria das comunidades indígenas. Alimentos antes cultivados foram substituídos por outros e, estes são obtidos no comércio de cidades próximas a aldeias. Este fato pode ser constatado em várias aldeias das etnias do estado do Mato Grosso, inclusive da etnia Paresi.

Conforme relato de Paes (2002), a alimentação Paresi tem se caracterizado pela constituição híbrida, sendo comum o uso de margarina ao comer um beiju ou carne de caça moqueada acompanhada por arroz feito à base de óleo industrializado e uma dose de refrigerante ou suco artificial. Além disso, a expansão da economia nacional, que se caracteriza pela abertura de estradas, implementação de novas indústrias afastadas dos grandes centros e pelo crescimento das cidades, e pelo agronegócio, destacando a pecuária e a monocultura de grãos, vêm contribuindo para a diminuição das roças e consequente alteração nos hábitos alimentares indígenas.

O modelo de agropecuária aplicado na maioria das regiões do país é rudimentar (extensivo) e não requer grandes investimentos de capital por parte dos proprietários: é derrubada uma porção de mata, formam-se pastagens (quando elas não são naturais, como na região do Araguaia ou no Pantanal) e os bois são soltos. O estado matogrossense perdeu milhões de hectares através deste modelo de pecuária. Esse modelo de desenvolvimento é aplicado em várias partes do País, primeiro se estabelece a criação de gado, seguido da monocultura, quando já não é diretamente retirada a mata para dar lugar às grandes monoculturas (Silva, 1987; OPAN³, 1987).

Dessa forma a chegada do desenvolvimento acaba sendo responsável pelo impacto que o ambiente natural vem sofrendo e, conseqüentemente, pela alteração da relação que os povos indígenas têm com o ambiente que os cerca, principalmente no que diz respeito à produção e aquisição de alimentos. Esta nova forma de obtenção de alimentos contrasta com a forma dos antepassados, especialmente no que diz respeito à agricultura praticada pelos indígenas.

Com relação a monocultura de grãos, especialmente a soja, que é dominante no estado do Mato Grosso, esta cultura tem adentrado “legalmente”, através da chamada “parceria agrícola”, as Terras Indígenas (T.Is) em várias regiões do país. Cita-se como exemplo algumas Terras Indígenas da etnia Paresi, T.I. Manoki dos Irântxe e a T.I Maraiwatsede, do povo Xavante, ambas localizadas no estado do Mato Grosso que possuem áreas e até fazendas de soja produzindo ilegal e “legalmente” dentro delas. Foi constatado pela equipe do Grupo de Trabalho (G.T) no ano de 2000, contratado pela FUNAI, que entre o período de 2000 a 2005, houve desmatamento na T. I Manoki, atingindo 18,9 mil para 35,5 mil hectares. Essa destruição aconteceu principalmente em virtude dos empreendimentos dos agronegócios irregulares, e em 2006 o Greenpeace denunciou que tanto a Cargil quanto a Bunge, por meio de silos instalados em Brasnorte, MT, compravam soja da Fazenda Membeca, que promoveu o desmatamento em 8 mil hectares de floresta dentro da T.I Manoki (Gomes et al, 2009).

O rastreamento também conseguiu comprovar que a Cargil exportava soja daquela área, em seu porto instalado em Santarém (PA). Os danos ambientais da

³ OPAN: Operação Amazônia Nativa - ONG que atua em questões indígenas da região Centro-Oeste e Norte do Brasil.

monocultura de soja que afetam os povos indígenas não acontecem somente quando as plantações se localizam dentro de seus territórios garantidos pelo estado. Também em março de 2009, o Instituto do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA) divulgou o embargo de 50 mil hectares de lavoura sem licenciamento ambiental em Brasnorte (MT). O grupo Fronteira, responsável pela área, acumula cerca de R\$ 11 milhões em punições por crimes ambientais, e, desta vez, foi multado em R\$ 990 mil. As plantações em questão são vizinhas a duas terras indígenas: T.I Menku, do povo Myky, e T.I. Enawenê-Nawê, do povo de mesmo nome (Gomes et al, 2009).

Ainda sobre as parcerias agrícolas, os autores acima comentam a respeito dos Paresi que se encontram em situação semelhante a dos seus parentes. Possuem “parcerias” com diversos fazendeiros, e no ano de 2009 colheram cerca de 12 mil hectares de soja, a quinta safra desde que se iniciaram contratos com fazendeiros e com uma empresa regional. A existência de lavoura mecanizada nas Terras Indígenas Paresi, Rio Formoso e Utiariti, se por um lado representa conquistas para esse povo (como o retorno às aldeias dos homens que trabalhavam nas fazendas e a obtenção de renda para investir em projetos comunitários), por outro abre um precedente que preocupa as demais etnias que vivem no cerrado e nas áreas de transição com a floresta amazônica.

O modelo agrícola praticado na região é o da monocultura em grande escala que promove a concentração de renda. Cercados por todos os lados, poucas são as alternativas que restam para este povo habitante do cerrado matogrossense para manter-se física e culturalmente vivos. Nesse sentido, as roças tradicionais resistem de alguma forma em algumas aldeias dos Paresi que, preocupados com o futuro de suas crianças, estão despertando na busca por melhores formas de sobrevivência, tentando adaptar-se aos tempos do agronegócio.

3.1 Dados históricos e sociais sobre os Halíti: 250 anos depois...

O contato com outras culturas tem sido um processo doloroso para muitos povos indígenas habitantes do Brasil, havendo vasta literatura sobre este tema. A convivência entre os povos indígenas e os não índios tem levado várias etnias à extinção ou a diminuição drástica da sua população, como é o caso dos índios Umutinas e Guatós habitantes do estado do Mato Grosso, com poucos sobreviventes falantes da língua materna (ISA, 2010).

Desde o século XVIII, ao longo da ocupação do território de Mato Grosso, os índios foram vistos como obstáculos que deviam ser dominados, quando não exterminados. Caçados como bichos, eliminados das mais variadas e cruéis maneiras, são o próprio espelho da incapacidade da convivência com aquilo que é diferente. E no estado do Mato Grosso isso não foi diferente. A história mostra os “heróis” que desbravaram os sertões, entre eles, os bandeirantes, e no Mato Grosso foi Antônio Pires de Campos, preador de índios, quem primeiro iniciou o movimento de caça ao índio neste estado, quando Pascoal Moreira Cabral descobriu ouro nas imediações do rio Coxipó-Mirim. Capturados por Pires de Campos, os (Bororo) Coxiponé habitavam uma aldeia onde está situado o bairro de São Gonçalo, na Capital Cuiabana (Siqueira, 1993).

No sudoeste de Mato Grosso, em um chapadão arenoso e árido, cortado por rios que correm para o norte em direção ao rio Amazonas e para o sul, ao encontro do rio Paraguai, vive um povo de língua Aruak que, a partir do século XIX, passou a ser conhecido indiscriminadamente como Pareci⁴. Seus integrantes se autodenominam Halíti, reconhecem outra classificação à base da qual distinguem-se em *Waimaré*, *Kozárini*, *Warére* e *Káwali*⁵.

⁴Pareci: A grafia deste etnônimo segue a convenção em 1953, na 1ª reunião Brasileira de antropologia, onde passa a ser escrito com s, portanto **Paresi** (Machado, 1983). Segundo informações da FUNAI/Tangará da Serra, MT, atualmente a escrita com c, refere-se à um substantivo indicando nome de cidade, relevo, rio, entre outros. No entanto respeitamos a forma grafada por outros autores quando citados. No presente trabalho de tese foi adotado o nome Halíti conforme autodenominação do grupo.

⁵ O surgimento dos Halíti: No mito de origem do povo halíti coletado dentre outros, pelo etnólogo alemão Max Schimidt 1943, apud Machado (1993), no início do século, um grupo de sibling (irmãos germanos) saiu do interior da terra, brotou pelas fendas, pelos buracos das rochas existentes no rio Sucuriu-winã (Sucuruína ou Ponte de Pedra, tributário do Arinos) e descobriu o mundo - os rios, os pássaros, as árvores. **Wazare**, o irmão mais velho, saiu primeiro, orientando a saída de **Kamazo**, **Zakolo**, **Zalóia**, **Zaolore**, **Kóno**, **Tohóe** e **Kamaihye**... Ao atingirem a forma de gente de halíti, tornaram-se aptos para procriar e casaram-se com um grupo de irmãs, as

Constituem subgrupos que falavam dialetos distintos e habitavam territórios contíguos com limites bem definidos. A autodenominação *Halíti*, segundo os Paresi este termo pode ser traduzido tanto como “gente” numa referência explícita ao gênero humano em oposição aos animais, quanto como “povo” para indicar uma identidade mais inclusiva de grupo (Costa, 1985; Costa e Roberto, 1987). Dessa forma respeitamos a autodenominação desta etnia, explicitada por membros das aldeias pesquisadas neste trabalho.

O termo subgrupo foi empregado por Rondon para referir-se aos diversos grupos que encontrou. Por seu intermédio obteve-se um conhecimento mais exato da localização dos mesmos: habitavam o planalto denominado Parecis, desde o Rio Arinos e cabeceiras do Paraguai até as cabeceiras do Guaporé e do Juruena (Rondon, 1910 apud Costa, 1985).

A história das relações entre os Halíti e distintos segmentos da sociedade envolvente remonta a 250 anos aproximadamente. As primeiras referências ao sertão dos Paresi datam do último quartel do século XVII. Bandeirantes paulistas à caça de índios, prática que aliaram, posteriormente, à exploração das riquezas minerais da região, foram os primeiros a contatar esses índios. De acordo com Antonio Pires de Campos que escreveu um relato sobre o “Reino dos Paresi”, em 1723, estes constituíam um povo numeroso, formando aldeias de até 30 casas. Chamou-lhe atenção o fato de serem agricultores incansáveis, pacíficos e de fácil trato (Campos, 1862:443 apud Costa e Roberto, 1987).

Os grupos identificados por cronistas e estudiosos, ao longo de dois séculos e meio de história do contato, foram os *Kazíniti*; *Wáimare* e *Kozárini*, este conhecido como *Kabixi*. O termo Pareci foi registrado, pela primeira vez, na segunda década do século XVIII por Antônio Pires de Campos, em sua “Breve notícia” referindo-se aos índios da região das minas do Cuiabá. Subindo o Rio Sepotuba, este bandeirante atingiu uma ampla chapada habitada por índios que denominou “Pareci”. Mais ao norte encontrou outra “nação” que designou “*Mahibarez*”; esses índios teriam usos e costumes idênticos aos “Parecis” diferenciando-se apenas em alguns termos da língua (cf. 1862 apud Costa, 1985).

Max Schmidt, que visitou o grupo indígena em 1910, fez uma associação entre os “Parecis” de Pires de Campos e os *Kazíniti*, identificando os “*Mahibarez*”

filhas de **Atyahiso**, o rei das árvores. Dessa união nasceram os **Kozarini**, os **Kaxiniti**, os **Warére**, os **Káwali** e os **Waimare**, **Wazare** e **Kamihye** não deixaram filhos (Machado 1993).

com os *Wáimare*, uma vez que esses habitavam uma região situada ao norte do Sepotuba, apontada pelos índios como um território original *Kazíniti*. Essa informação coincide também, com a deixada por Rondon sobre a localização desse grupo (cf. 1910 apud Costa, 1985).

A violência narrada quando do contato entre os povos indígenas e sociedades não indígenas não foi diferente para os Paresi. A exploração mineradora, que sustentou a economia regional até o penúltimo quartel do século XIX, quase extinguiu a população Paresi. O testemunho de Karl Von Den Steinen, etnólogo alemão que percorreu a região naquela época, é contundente: “milhares de índios foram arrebatados pela voragem da morte, e somente os que souberam fugir à civilização e conversão gozam ainda de alguma saúde” (940:542 apud Costa e Roberto, 1987).

Ainda a respeito da história do contato desta etnia, no início deste século, uma frente de caráter oficial, chefiada pelo então Tenente Cândido Mariano da Silva Rondon – a Comissão Rondon – cortou o território Paresi com a incumbência de estabelecer uma nova linha telegráfica que ligaria Mato Grosso ao Amazonas. A atuação da comissão junto aos Paresi atingiu o povo como um todo, tendo implicações ao nível da organização territorial e social indígena, seja através da dispersão dos grupos locais, afastados de seus territórios originais, seja através da introdução de novos valores e padrões de socialização (cf. Costa, 1985:229-236 apud Costa e Roberto, 1987).

Em períodos subseqüentes, o planalto matogrossense atraiu contingentes populacionais envolvidos com a extração da ⁶seringa e da ⁷poaia. As seringueiras vicejavam nas matas que circundavam as cabeceiras e acompanhavam os rios que adentravam pelas terras Paresi. Assim, suas terras foram palmilhadas no sentido leste-noroeste (Diamantino/Juruena) e sul-norte (Cáceres/Tapajós). As relações entre seringueiros e índios

⁶ Extração da seringa: Em torno de 1884, a extração da borracha começou a se impor em Mato Grosso, e Diamantino se beneficiou do fato de ser o único povoado estabelecido nas proximidades da área mais rica em seringais: os sertões dos Paresí... As seringueiras, (*Havea brasiliensis*). Uma vez que os Paresí estabelecem suas aldeias próximas às cabeceiras dos rios, a chegada dos seringueiros foi fatal para determinados grupos locais, que foram perseguidos e expulsos de suas terras (Missão Rondon, 1916 apud Costa, 1985)

⁷ Poaia: *Cephalis ipecacuanha* A. Richard., se trata de um arbusto de pequenas proporções cuja raiz contém um alcalóide, a emetina, utilizada no fabrico de medicamentos expectorantes, vomitivos... Calcula que foram exportados cerca de 400.000 quilos de poaia para Europa durante o século XVIII (Thieblot, 1980 apud Costa, 1985). O trabalho Paresí na extração da poaia se deu por mais de um século, informações obtidas junto aos índios apontam a década de 70 do século XX, como o período final dessa atividade, que passou a ser ocupada pelas grandes fazendas agropecuárias (Costa, 1985).

foram marcadas por situações de extrema violência, como a que resultou no incêndio da aldeia Koterecô-suê e hoje conhecida como aldeia Queimada, e aquela em que trabalhadores índios dos seringais do Bacaval foram assassinados (cf. Rondon, 1915:78 apud Costa e Roberto, 1987).

Sobre a flutuação da população Paresí, esta vem sofrendo alterações desde o contato, ora ocasionado pelas diversas doenças como gripe, sarampo, malária, entre outras, ora pelos conflitos nas disputas pela terra gerada após contato e expansão do território brasileiro.

No início do século XX havia apenas 340 indivíduos distribuídos por 12 aldeias. Em 1927 os remanescentes *Wáimare* e *Kazíniti* estavam concentrados na estação telegráfica de Utiariti, com exceção de algumas famílias vivendo em São João (próximo a Utiariti), e outras que viviam nas estações telegráficas, encarregadas do serviço de conservação da linha. Os *Kozárini* haviam sucumbido a uma epidemia de gripe; parte dos sobreviventes havia sido levada pelo SPI (Serviço de Proteção ao Índio) para um posto indígena nas proximidades da cidade de Mato Grosso (antiga Vila Bela); outros se encontravam dispersos por Tapirapuán e outras localidades circunvizinhas (Costa, 1985; ISA, 2009).

Em 1981 os Paresí chegaram a totalizar 533 indivíduos, vivendo em 23 aldeias. Em 1983 apenas 13 grupos locais se encontravam na área delimitada em 1968, conhecida como “reserva Pareci”. Em 2008, os Paresí contavam com cerca de 2.005 indivíduos que se distribuíam em aldeias nas diversas T.I. Trata-se de uma área composta por campos, em sua maioria, cerrados e matas de galeria e como exemplo da composição da fauna cita-se o veado, ema, seriema, perdiz, cotia e anta entre outros animais (Costa, 1985; ISA, 2009).

As frentes de atuação missionária constituem um capítulo importante no processo histórico de contato entre os Paresi e a sociedade envolvente. Em 1946, padres e irmãos jesuítas da Prelazia de Diamantino estabeleceram, na antiga estação telegráfica de Utiariti, um centro educacional para crianças dos povos indígenas da região. Desde então, os jesuítas passaram a se responsabilizar pela assistência aos povos indígenas sob sua égide (Irântxe, Rikbaktsa, Paresi e alguns grupos Nambikwara). No que se refere aos Paresi, a Missão Anchieta foi responsável, juntamente com os indigenistas da OPAN (Operação

Anchieta), pela tentativa de implantação de um projeto de agricultura mecanizada entre os Paresi. Ainda na década de 60, os Paresi passaram a ter um contato sistemático com duas agências protestantes, originárias da América do Norte: South American Indian Mission (SAM) e Summer Institute of Linguistics (SIL). A primeira terminou por ser expulsa das terras indígenas pelos próprios Paresi, que não toleraram as tentativas dos missionários de interferir no encaminhamento de sua vida religiosa (Costa e Roberto, 1987).

Atualmente o povo Paresi reside em aldeias localizadas no Chapadão dos Pareci, no médio norte do estado de Mato Grosso; são considerados os habitantes tradicionais do planalto de Mato Grosso. As Terras Indígenas habitadas pelos Paresi são: Uirapuru, Ponte de Pedra, Estivadinho, Figueiras, Juininha, Pareci, Rio Formoso, Utiariti e Estação Parecis, que somam cerca de 1,3 milhões de hectares (ISA, 2010; FUNAI/Tangará da Serra, MT, informação oral).

Historicamente habitam região típica de cerrado, preferem estabelecer suas aldeias nas proximidades das cabeceiras dos rios, onde o solo apresenta-se mais propício à agricultura, embora muitas aldeias tenham migrado para próximo das rodovias. As roças existentes distam de 3 a 5 km da aldeia, onde cultivam basicamente a mandioca brava. Os grupos domésticos, assim como as famílias elementares, são as principais unidades produtivas. Na década de 60, a região onde se situam as terras Paresi ganha nova fisionomia econômico-social com a abertura da rodovia BR-364 (Cuiabá-Porto Velho), que facilitou a chegada de levas de migrantes, vindos dos estados do sul do país (Costa e Roberto, 1987).

Desde então, os conflitos passaram a marcar as relações entre os Paresi e os fazendeiros que se estabeleceram na região. Passadas uma década e meia de conflitos foram aprovadas em 1984, duas plantas de demarcação, sendo uma delas com uma área aproximada de 563.586,5345 ha, no município de Tangará da Serra, e outra com 412.304,1958 ha, no município de Diamantino. E em 1985 foi demarcada uma área aproximadamente de 19.700 ha referente à aldeia Formoso, no município de Tangará da Serra (Costa e Roberto, 1987).

A aldeia é uma unidade socialmente significativa na sociedade Paresi; seus moradores formam um grupo social específico, cujas relações são marcadas pela solidariedade. Classificam-se como “parentes verdadeiros” e obedecem a uma série de direitos e obrigações. Cada aldeia possui um líder, cuja habilidade principal é manter a coesão do

grupo, além da administração das atividades de subsistência e organização dos rituais. A chefia é transmitida de pai para filho, preferencialmente o primogênito. Cada aldeia conserva sua autonomia política e econômica, e possui direitos exclusivos sobre os recursos do seu território, embora desenvolvam, entre si, uma vigorosa interação, expressa pela cooperação nos trabalhos, como os de derrubada para a abertura de uma roça, hospitalidade e prodigalidade (Costa e Roberto, 1987).

Após os primeiros contatos com os *Imuti*⁸ que aconteceram sob o signo da violência e do uso de sua mão-de-obra, quando exploradores de látex e poaia (*Cephaelis ipecacuanha* A. Richard.) chegaram à região, toda a estrutura social e econômica desse povo foi abalada. A partir de então, esses contatos se intensificaram, facilitados pela abertura de uma estrada federal que cortava a grande área Pareci. Por volta do início dos anos de 1970, muitos latifundiários passaram a utilizar as terras vizinhas para o cultivo de grandes lavouras mecanizadas, nas quais os índios foram empregados como mão-de-obra não qualificada para o cultivo da terra (Costa e Roberto, 1987).

As festas tradicionais dos Halíti são de batizados, de colheita e da menina-moça ou, ainda em agradecimento ao Deus *Enoré* pela cura de alguma doença. Todas as pessoas participam das festas, mesmos as crianças, mas em certos rituais somente os homens participam, com rezas e rituais na casa-da-flauta. Nos dias de hoje, grande parte da população se identifica como *Kozárine*, em que as regras do casamento sofreram alterações, admitindo uniões com grupos distintos, com filiação determinada ainda pela linha paternal. Vivem em aldeia com baixa densidade populacional (mais ou menos 60 pessoas) com tendência à segmentação, constituem famílias extensas (no mínimo três gerações) com autonomia política e econômica, contrabalançada pela interdependência social (Costa, 1985; Silveira 2000; Paes 2002; FUNAI 2006).

Os cerca de 2.000 Halíti são falantes fluentes de sua língua materna, sendo que já foi detectada uma aldeia onde os moradores não falam mais seu idioma nativo, existindo apenas um idoso falante da língua, e o mesmo se recusa a ensinar aos mais jovens (FUNAI, comunicação pessoal 2009). Dividem-se em mais de 40 aldeias, de baixa densidade

⁸*Imuti ou imoti*: Nome dado aos não índios, aos homens brancos; *Imuti-nirú* nome dado às mulheres não índias (Comunicação oral, 2007).

demográfica, caracterizadas pelas construções das casas tradicionais denominadas *hati*⁹. Embora de tradição oral, com o processo de escolarização e o intenso movimento de inter-relação de diversas naturezas com os não-índios vizinhos, a escrita e o domínio da língua portuguesa têm se revelado elemento imprescindível para sobrevivência desse povo (Paes, 2002, FUNAI 2006).

Os grupos indígenas exploram os recursos naturais das áreas em que habitam de diversas maneiras, enquanto alguns outros, os quais estão mais isolados e não possuem contato com os não-índios, caçam, pescam e coletam frutas silvestres, de formas mais intensa, e desenvolvem agricultura de forma tradicional para subsistência. Já os que possuem contato com os não-índios, além de produzirem seus alimentos através de diferentes agriculturas, como por exemplo, a mecanizada, complementa sua alimentação com artigos alimentícios, em geral, provenientes da área urbana.

Para a obtenção de alimentos os índios possuem meios e técnicas diferenciadas entre as etnias indígenas. Os Enawenê-Nauê, possuem pouca dependência do meio externo, sobrevivendo praticamente do exercício de sua agricultura, da pesca intensiva, já que não consomem caça, além da coleta de frutos, mel e raízes. Neste mesmo modo de vida os Myky que foram contatados em 1971, preservam integralmente sua cultura original com suas festas, rituais, fartura de alimentação quase que totalmente proveniente de suas roças familiares, onde cultivam: milho, cará, batata, feijão, além da caça, e pesca, embora venha se tornando de mais em mais escassa. No caso dos Myky a introdução da cana é citada como substituta do mel, e somado a isso, a criação de galinhas tem conferido ao grupo uma vida mais sedentária. (Cartagenes, 1987; Amarante, 1987).

Nas coletas, realizadas pelos grupos indígenas, a matéria-prima é usada para a elaboração de produtos diversos, como sementes para o artesanato, adornos e vestimentas; fibras para cestos e cordas, frutas para alimentação e plantas de uso medicinal e para rituais.

As etnias indígenas, especialmente as da América do Sul, trabalham com roças onde plantam mandioca, milho, arroz, banana e abóbora para subsistência e o

⁹ Hati: “Construção indígena, casa onde pode se abrigar para mais de trinta pessoas... A cobertura não era feita de palha de buriti, mas sim de pacova, fazendo pequenos molhos de sapé, com uma espécie de alça”... (Machado 1998).

excedente pode ser usado para troca com outras aldeias ou comercializados em áreas urbanas para obtenção de mantimentos ou artigos que não possuem. Nas aldeias do povo Halíti, a renda que circula provém das aposentadorias, dos salários dos professores indígenas e agentes de saúde indígena, da comercialização de produtos como mel, farinha, alguns frutos do cerrado como pequi, pitomba, entre outros. Existe ainda a renda obtida do pedágio e da “parceria agrícola” entre alguns produtores e algumas aldeias para o desenvolvimento da lavoura mecanizada, que teve proposta apresentada pela associação indígena Halítinã no ano de 1987.

A expansão do agronegócio no Mato Grosso se insere na longa história de contato e investidas de frentes de expansão contra os territórios parecí (extração mineral e vegetal, integração nacional, expansão religiosa e agropecuária), como mencionado anteriormente. Entre 1920 e 1970, houve uma perda de 2/3 do território original dos Paresí, cuja porção sul foi cortada pela construção da BR-364 (Cuiabá-Porto Velho) e consequentemente excluída da demarcação inicial em 1968. Desde meados dos anos de 1980 a pecuária foi gradualmente substituída pela sojicultura na região, uma vez que as extensas áreas planas de cerrado constituíam espaço ideal para a mecanização (Pasca Dan, 2001/2005, 2006; ISA, 2009).

Assim, a monocultura da soja espalhou-se pelos municípios de Campo Novo do Parecís, Sapezal e Campos de Júlio, áreas que até 1920 eram consideradas território Paresí. Essa expansão do agronegócio significou para estes índios a perda de grande parte de seu território tradicional e a degradação dos recursos naturais remanescentes pela supressão da vegetação natural e pelo uso descontrolado de agrotóxicos. O quase desaparecimento da caça causou o maior impacto na sociedade Paresi, tanto pela perda da principal fonte de proteína, quanto pela dimensão social e religiosa da caça, relacionada às festas mais importantes deste povo (Pasca Dan, 2001/2005, 2006; ISA, 2009).

A vulnerabilidade da sociedade paresí, causada pela perda da base de subsistência, foi um fator crucial para que tivessem dificuldades em resistir às investidas do agronegócio. A pressão exercida sobre eles teve dois objetivos principais: a construção de estradas atravessando as TIs, visando diminuir os custos do frete da soja e, posteriormente, o acesso à própria TI para o seu plantio. Pressionados por influentes sojicultores da região e seduzidos por suas promessas, os Paresí aceitaram, em 1984, que uma estrada cortasse duas

de suas TIs. As condições acordadas revelam as necessidades distintas dos grupos locais, que até hoje assumem posicionamentos diferenciados frente ao agronegócio. As comunidades ao norte da estrada, que vinham explorando seringais desde os anos de 1940 sob a orientação de missionários jesuítas, e que conseqüentemente apresentam uma maior inserção na economia regional, eram as mais favoráveis ao acordo. Seus interesses relacionavam-se à proteção e ao acesso de seringais que ficam fora da TI, assim como à melhoria do acesso aos centros regionais (Pasca Dan, 2001/2005, 2006; ISA, 2009).

As comunidades ao sul da estrada, menos afetadas por esta, mostravam interesse nas lavouras mecanizadas e na melhoria do atendimento à saúde. Já as comunidades mais distantes, ao sudoeste e sul, que por ocasião da luta pela demarcação de seus territórios mostraram maior resistência frente aos fazendeiros, eram majoritariamente contra a estrada (Pasca Dan, 2001/2005, 2006; ISA, 2009).

Após a abertura dessa estrada surgiu o “pedágio” com um acordo entre uma associação de produtores rurais da região e líderes parecis. Atualmente esta rodovia estadual MT-235 corta o território dos índios Paresi em um trecho de 52 km, ligando os municípios de Sapezal e Campo Novo dos Pareci, distantes 450 km da capital Cuiabá. Segundo a FUNAI são arrecadados mensalmente R\$ 240 mil, essa cobrança é feita de forma informal pelos indígenas, e os valores variam conforme o humor dos índios. Depois de desentendimentos entre os próprios indígenas, FUNAI e governo estadual, a notícia mais recente, segundo o Jornal Folha de Cuiabá de 27/10/2009, sobre o assunto, é que os índios vão gerir o posto do pedágio em MT. Essa medida faz parte de acordo entre FUNAI, Ibama e governo para permitir asfaltamento da estrada que atravessa a área da etnia. Aprovada pelos plantadores de soja, lembrando que o município de Sapezal é um dos maiores produtores de grãos do país, a obra também recebeu o aval das duas principais associações que representam os parecis, a Halítinã e a Waimaré.

A institucionalização da cobrança, que já é feita informalmente pelos índios há mais de uma década, poderá ampliar a arrecadação média atual, que segundo a FUNAI chega hoje a R\$ 240 mil mensais - cerca de R\$ 8.000 por dia. A verba vai toda para as associações. Com a inauguração do pedágio oficial, o dinheiro continuará sendo administrado pelos índios, mas a FUNAI vai acompanhar o processo. Segundo o órgão, será necessário instituir um novo modelo de uso e destinação da verba. "São 2.000 índios e sempre há o risco

de a verba se pulverizar. Mas, se bem empregado, esse dinheiro permitirá investir em obras e melhorar a educação e a saúde nas aldeias", afirmou Barros, administrador da FUNAI/Tangará da Serra, MT.

A antropóloga Maria de Fátima Roberto Machado vê risco para o bem estar dos índios Pesquisadora da etnia Pareci desde a década de 1980, diz que a pavimentação da MT-235 é a "realização do sonho dos que não se conformam com uma suposta ociosidade das terras dos índios". "Não são poucos os exemplos do desastre que são as estradas para as sociedades que não partilham os mesmos códigos culturais que os nossos" (ISA, 2010).

Na proposta original da parceria para desenvolvimento da lavoura mecanizada, duas áreas foram elencadas, sendo uma na T.I. Pareci, à esquerda da BR 364, e a outra na T.I. Utariti. O tamanho da área determinada na época não podia ultrapassar 4% do total da área de 1.000.000 ha. A contrapartida de benefício aos indígenas é de 30% e 40% do lucro líquido, e com relação à gestão dos recursos, os bens materiais e os recursos financeiros eram administrados pela Associação Halítinã. Nesta proposta contem solicitação para elaboração de projetos específicos para as aldeias, sendo os que os chefes de postos indígenas seriam os responsáveis pela formalização e operacionalização juntamente com a Associação Halítinã. Expõe ainda que a administração receberia 10% de contrapartida dos indígenas para atender casos de saúde e de outras necessidades que poderão ser custeadas com esses recursos financeiros. O tempo de vigência proposto foi de 15 anos, com renovação do contrato de 05 (cinco) em 05 (cinco) anos. A proposta traz ainda ações para melhoria ao atendimento à saúde e educação, bem como ações de atividades produtivas, como a recuperação e reestruturação das roças de toco com recuperação dos cultivares tradicionais, e introdução de cultivares frutíferas (Cabixi, 1987).

Uma agricultura adequada valoriza o ser humano e os componentes do ecossistema, e através do conhecimento das relações do ambiente e suas interdependências, os sistemas agrícolas tradicionais (indígenas) permitirão satisfazer a demanda local de alimentos, e combater outros problemas originados dos impactos ambientais que os povos indígenas vêm sofrendo ao longo do tempo.

Na contemporaneidade a existência de fazendas em torno das aldeias Halíti, bem como do crescimento da população, tanto a caça como a pesca ficaram mais escassas. Ao redor de suas casas plantam frutas, cana-de-açúcar e cabaça, e em algumas partes

da terra em que é feita a roça de toco onde, as principais plantações são de mandioca, batata-doce, inhame, araruta, milho, banana, abóbora, amendoim, abacaxi, entre outras culturas. Consideram a realização coletiva da roça de toco uma forma de valorizar a cultura, pois propicia a boa qualidade de alimentos paresí e, assim, as influências e as crenças de antepassados podem ser mantidas nas oferendas, nos cerimoniais e nos rituais (Xukuru, 2008; ISA, 2009).

Entretanto a roça de toco é praticada por poucas pessoas, pois a maior parte da alimentação são os produtos industrializados comprados nas cidades circunvizinhas. Somando-se a isso, há muitos jovens que saem da aldeia para estudar na cidade pela manhã e retornando no início da tarde, sobrando pouco tempo para que participem das atividades da aldeia, como acompanhar os pais no trabalho da roça e na preparação dos alimentos tradicionais, como a chicha e o beiju (Xukuru, 2008; ISA, 2009).

Informações dos estudos de Paes (2002) comentam que atualmente os Paresi vivem num mundo estruturado sob forma fronteiriça, sendo observada uma mistura entre os instrumentos tradicionais aos elementos característicos da cultura ocidental. Dessa maneira, é comum entrar em uma hati e observar elementos das duas culturas: fogão a gás, xiris, guarda-louças, bazarás, arco, flecha, aparelhos de som, cabaças de chicha, massa de mandioca para beiju, redes com cobertores, lençóis e travesseiros. Outro aspecto relacionado à nutrição desse povo, demonstrando a mudança no hábito alimentar, se caracteriza pela constituição híbrida, sendo comum o uso de margarina ao comer um beiju ou carne de caça moqueada acompanhada por arroz feito à base de óleo industrializado e refrigerante ou suco artificial.

Ainda sobre os sistemas econômicos dos Halíti, Costa-Filho (1994) cita as mudanças na produção de artesanato para venda marcada por inovações sobre o processo tradicional de confecção. Os arcos para uso são feitos de madeira muito resistente (*siriúva*) e não levam adornos. Os arcos destinados à venda são feitos com material de menor durabilidade, trançados com lascas de cipó e enfeitados com penas de pássaros, ocorrendo o uso de tintas, fios, miçangas e produtos industrializados. E, além disso, o autor comenta que historicamente as limitações impostas pela redução territorial, onde grande parte das áreas agriculturáveis e exploráveis não foi incluída nas terras demarcadas, configura-se em um quadro crítico para o próprio funcionamento dos sistemas de uso e manejo dos recursos.

A dependência de recursos e técnicas introduzidas ao longo do tempo pós-contato, a entrada do recurso monetário aliados à deterioração ou impacto criado pelo sistema agrícola regional, onde a base do modelo tecnológico está na mecanização intensiva com utilização de agrotóxicos e fertilizantes químicos, já alertados por Costa-Filho (1994), torna-se preocupante, merecendo uma tentativa de intervenção menos traumática e mais favorável a esta sociedade. Nesta época este autor comenta ainda sobre a intenção do “arrendamento” das terras indígenas pelos próprios Paresi, situação hoje sobre o véu das “parceiras” em algumas aldeias Paresi.

O relatório da “**Oficina de diagnóstico Participativo**”, realizada durante o período de 15 a 19 de outubro de 2007 na estação Pareci (aldeia Nova Esperança) pela FUNAI/Tangará da Serra, MT, mostra os diversos problemas que foram levantados pelos indígenas daquela região, e que não difere muito nas demais T.I dos Halíti. Entre os problemas levantados relacionados à economia indígena Paresi, citou-se o pouco desenvolvimento de roça de toco; a falta de assistência para elaboração de pomar e horta; a ausência de um viveiro de plantas nativas do cerrado; a ausência de planejamento para retirada de matéria prima para construção de casas, entre outros.

Constatando que é uma vontade e necessidade deste grupo, acredita-se que é possível recriar o ambiente das antigas roças indígenas, e, além disto, manter os bancos de germoplasma da floresta, atingindo a conservação “*in loco*” das espécies e variedades alimentares conhecidas pelos índios. O retorno e o enriquecimento das roças indígenas podem colaborar na preservação do cerrado; as roças tradicionais, além de ocupar um espaço físico menor, dispensam o uso de agrotóxicos, e garantem a base alimentar que há tempos está presente no cotidiano deste grupo.

A ocupação humana nos últimos quarenta anos acelerou os processos impactantes sobre a região de Mato Grosso, e muito se deve ao aumento da densidade demográfica, expansão agrícola e extrativista. Com isso o bioma cerrado está seriamente ameaçado: dos 200 milhões de hectares de área apresentada, cerca de 60 % da cobertura vegetal já se perdeu (Embrapa, 1996). A degradação desse bioma torna urgente o desenvolvimento de pesquisas que possam estabelecer parâmetros científicos de utilização racional para a manutenção da biodiversidade, e garantir também a permanência dos povos da floresta. Estes parâmetros devem incluir as formas de manejo tradicional dos recursos

naturais, como solo e água, levando em consideração as espécies de plantas e animais tradicionalmente utilizadas pelas populações indígenas. Portanto, a valorização e retomada da agricultura indígena associada à segurança alimentar, é uma grande contribuição na conservação da biosfera.

Tais estudos requerem crença (em especial, dos órgãos públicos), na “força” de sobrevivência e persistência dos povos indígenas, frente à erosão cultural e ambiental em que se encontra a área verde do país, em especial a do estado do Mato Grosso, onde as monoculturas de soja (e atualmente de cana-de-açúcar) contrastam com a agricultura tradicional indígena. Acredita-se que as plantas de importância nutricional poderão retornar à alimentação da comunidade envolvida, através da valorização das lavouras tradicionais.

4. OBJETIVO

O trabalho teve como objetivo principal descrever e interpretar em profundidade as práticas agrícolas tradicionais indígenas do povo Halíti, no cultivo das plantas usadas na alimentação (nativas e exóticas), verificando os tipos de alimentos consumidos, sua origem, forma de obtenção, manejo e aspectos culturais relacionados.

4.1 Objetivos específicos

- ✓ Realizar levantamento dos alimentos obtidos na área de matas, roças e nos quintais, tantos os cultivados ou coletados/caçados, e os obtidos por meio de compra, troca ou ganho;
- ✓ Acompanhar a elaboração de uma roça tradicional em uma aldeia Halíti.
- ✓ Descrever e acompanhar o calendário (indígena) agrícola existente, quando da implantação da roça de toco;

- ✓ Incentivar o “resgate” das formas tradicionais de plantio (p. ex: mandioca, cará, milho-fofo, etc.), da etnia indígena envolvida, através de um levantamento histórico-etnobotânico;

- ✓ Realizar intercâmbio entre a etnia Paresi e outras etnias do estado, na busca de sementes e/ou propágulos para enriquecimento da roça, e troca de informações e fortalecimento dos laços de amizade.

5. METODOLOGIA

5.1 Seleção das principais metodologias de vertente antropológica qualitativa para coleta dos dados.

No meu primeiro dia oficial de campo, me armei com gravadores, canetas, trenas, máquinas fotográficas, e toda a parafernália de campo inerente ao etno-pesquisador. Aproximei-me de uma das filhas do cacique e fiz a primeira pergunta: O que tem na roça? Recebi como resposta: Vamos banhar no rio? (Caderno de campo, 2008).

São norteadoras em pesquisas etnobiológicas as observações de Posey (1987), com relação aos cuidados que um pesquisador deve levar em conta ao adentrar o universo do “outro”. Assim ele alerta que o maior problema que qualquer investigador defronta ao lidar com outras culturas é impor suas próprias idéias e categorias culturais a seus informantes ou consultores culturais, como por exemplo, descrença, desagrado, reprovação. Este autor enfatiza ainda para se observar sempre a qualidade e não a quantidade de dados. Aponta uma grande desvantagem dos pesquisadores em campo, quando estes já trazem suas hipóteses de pesquisas formuladas onde conceitos etnocêntricos podem estar inseridos.

O projeto de tese foi dividido em etapas, e na primeira etapa foi realizada reunião em que os membros da aldeia Paraíso, juntamente com as lideranças, tiveram a oportunidade de apreciar e discutir a proposta do projeto de tese. Também foi solicitada a presença da FUNAI, na pessoa do chefe de posto local, como é de praxe em pesquisas que envolvam populações indígenas.

O trabalho de campo foi realizado por meio de abordagem qualitativa. Inicialmente, as pessoas a serem entrevistadas foram escolhidas através de amostragem por julgamento, na aldeia Paraíso da etnia Halíti, e o critério inicial adotado foi as que praticassem a agricultura tradicional ou que estivessem ligadas a este tema central.

Para escolha da aldeia contou-se com a indicação da FUNAI de Tangará da Serra, MT, que tinha informações a respeito da aldeia acima citada, tratando-se de uma aldeia nova, em que o cacique iria iniciar uma nova roça. Tal informação veio a calhar com um dos objetivos principais do trabalho, que era o de acompanhar a elaboração de uma roça tradicional Halíti.

Após reunião entre o cacique, a pesquisadora e o administrador da FUNAI/Tangará da Serra, MT, deu-se a primeira visita à aldeia para exposição do projeto de tese. Após essa visita para as explicações, outras mais foram ainda necessárias para novos esclarecimentos e obtenção por escrito da autorização de entrada e permanência na T.I. além da solicitação formal à FUNAI de Brasília, DF, seguindo toda a tramitação para obtenção do documento. Cabe registrar que embora se tenha seguido todo o percurso e exigência deste órgão, que até o término da pesquisa o referido órgão não havia enviado a documentação necessária para atuação legal na área, sendo que apenas contou-se com o respaldo da FUNAI de Tangará da Serra, MT e dos indígenas moradores da T.I..

A pesquisa buscou e respeitou toda a legislação relacionada ao acesso dos recursos genéticos e informações associadas, considerando aspectos éticos, obtendo autorização formal tanto dos órgãos envolvidos quanto da etnia onde foi desenvolvida sendo que tais ações constituíram-se em pontos obrigatórios (ANEXO I).

Vale ressaltar que durante o trabalho foram realizadas conversas a respeito do andamento da pesquisa para a discussão de possíveis problemas que pudessem surgir, e apoio a outros temas acabaram surgindo naturalmente durante o tempo de

permanência na aldeia, como por exemplo, mediações entre aldeia e prefeituras locais na busca de outras atividades produtivas, elaboração de documentos, entre outros.

Visitas mensais aos locais de produção, ou seja, a roça e o cerrado, foram efetuadas ao longo de dois anos iniciadas no mês de fevereiro de 2008 com término em dezembro de 2009. Este período favoreceu o acompanhamento do ciclo completo da elaboração da roça tradicional em apenas uma aldeia, devido às dificuldades encontradas, como eventos naturais (mortes) e, principalmente, por conflitos entre os indígenas e a sociedade envolvente, que surgiram ao longo do tempo disponibilizado para a coleta de dados. Foi possível realizar visitas rápidas (com duração de dois a três dias) em outras aldeias da região para observação da roças.

A pesquisadora permaneceu inicialmente por períodos curtos de até cinco dias na aldeia selecionada, até que se estabelecesse uma relação de confiança, e depois por um tempo maior, chegando a 25 dias consecutivos. Optou-se por não estender a permanência por mais dias para que não se alterasse mais ainda a rotina dos moradores da aldeia.

Outras técnicas de coleta de dados baseadas em métodos empregados em antropologia cultural foram utilizadas, como a observação participante, que segundo Cruz-Neto (1994), se dá através do contato direto do pesquisador com o fenômeno observado, visando obter maior informação acerca da realidade local, atendendo aos pressupostos de Greenwood (1973). E ainda Becker (1993) complementa, afirmando que o observador participante coleta dados através de sua participação na vida cotidiana do grupo ou organização que estuda. O pesquisador observa as pessoas que está estudando para ver as situações com que se deparam normalmente e como se comportam diante delas. Formula conversação com alguns ou com todos os participantes desta situação e descobre as interpretações que eles têm a respeito dos acontecimentos que observam.

Tendo por base as orientações de Vierter (2002) a respeito do registro dos dados em pesquisas sociais antropológicas, torna-se indispensável o uso de um diário de campo em que são anotadas desde as observações feitas até as impressões subjetivas tidas pelo pesquisador com relação a fatos ocorridos na comunidade em que desenvolve o seu trabalho. No presente trabalho utilizou-se de caderneta e diário de campo, sendo que as anotações ocorreram sempre ao final do dia. Foram registrados na íntegra todos os

acontecimentos havidos durante o dia, bem como as percepções e conclusões da pesquisadora. Essas anotações serviram de base para as formulações discorridas no trabalho.

Realizou-se levantamento histórico-etnobotânico através das falas e histórias contadas pelos moradores da aldeia Paraíso, gravadas em áudio ou vídeo quando possível, e por vezes foram mantidas conversas com outras pessoas pertencentes a outras aldeias do entorno sobre o tema. Os dados foram tabulados e processados conforme métodos já estabelecidos em pesquisas qualitativas.

Foram utilizadas também entrevistas informais realizadas durante as primeiras fases da observação participante, sendo que a maioria das entrevistas foi feita com as famílias moradoras da aldeia Paraíso e com moradores das aldeias próximas situadas na T.I Juininha (aldeia Juininha, Três Lagoas, Papagaio I, Papagaio II, Uirapuru e Zatemaná), nas quais, os membros da aldeia selecionada para acompanhamento da roça, mantinham laços familiares. Entrevistas não estruturadas e semi-estruturadas também foram utilizadas, estas permitem ao entrevistado expressar-se em seus próprios termos e em seu ritmo (BERNARD, 1988). Estas entrevistas foram em alguns momentos gravadas com auxílio de micro-gravador ou câmera de vídeo.

Paralelamente a esta atividade, as plantas citadas e utilizadas como alimento foram fotografadas e/ou filmadas para fins de identificação botânica. A coleta botânica foi evitada devido ao fato da instituição responsável pela liberação da entrada e permanência na T.I, não ter providenciado a autorização total, mesmo com a concordância de outro órgão a pedido da própria FUNAI/BR, o CGEN (Conselho de Gestão do Patrimônio Genético). Dessa forma não foi possível efetuar a coleta para fins de identificação, e, além disso, no início da pesquisa, a comunidade indígena não via com “bons olhos” a tentativa de coleta do material, devido ao histórico de outros pesquisadores que segundo eles, coletaram e nunca mais retornaram para dar satisfação para a aldeia. Portanto, a pesquisadora optou por não coletar material botânico para não gerar desconfiança entre os entrevistados. O registro em vídeo e fotográfico foi efetuado junto aos informantes, percorrendo as áreas de cultivo (os roçados), locais de coleta de alimentos (ambiente de cerrado) e nos quintais de suas residências.

Para o levantamento das espécies cultivadas nos quintais e nas roças, estas foram visitadas, em companhia dos entrevistados, para obtenção das informações acerca

de espécies e/ou variedades utilizadas, épocas de cultivo, formas de manejo e colheita e outras informações. As áreas amostradas foram medidas com auxílio de trena.

Foi proposto um intercâmbio entre os Halíti e a etnia Nambiqwara do cerrado com a finalidade de compartilhar informações e material de propagação das plantas alimentícias, ausente das roças dos Halíti. Este intercâmbio baseou-se nas histórias narradas pelo cacique, que relatou que os dois povos, embora tenham sido inimigos no passado, atualmente são amigos, havendo até mesmo laços matrimoniais entre eles, e que nas roças dos Nambiqwara havia o material para composição da nova roça, ausente das roças dos Halíti. Foi elaborada junto com os membros da aldeia Halíti, uma lista dos materiais que deveriam ser adquiridos para serem trocados por sementes e ramos de mandiocas. A visita à etnia Nambikwara da Serra do Bode, MT, foi possível mediante a disposição e desejo dos clãs familiares tanto das etnias Halíti e da etnia Nambikwara.

O acompanhamento de cada etapa da roça ocorreu através da observação e participação nas tarefas executadas pelo grupo, sempre que possível, pois havia trabalhos destinados apenas aos homens, e a pesquisadora procurou realizar apenas as tarefas femininas, como a pesca com timbó e colheita dos itens cultivados na roça, evitando não interferir em conceitos de divisão de trabalho instituído pelo grupo, já que indiretamente foi alertada que *“não era trabalho da mulher derrubar árvore ou sair em caçada”*.

No momento em que as tarefas eram exclusivamente masculinas foi feita observação e o registro em vídeo e fotográfico. As informações oriundas foram anotadas em caderno-diário de campo.

Os quintais eram sempre percorridos pelo final da tarde ou pela manhã para colheita ou para limpeza na companhia das mulheres ou crianças, e neste momento, fez-se a observação dos restos alimentares que eram depositados nesse ambiente junto às frutíferas cultivadas, como restos de comida, ossos de animais, cascas e sementes de diversos frutos. Durante essas caminhadas além do registro fotográfico realizaram-se entrevistas a respeito do material orgânico encontrado: qual nome, tipo e forma de uso e consumo. Essas informações serviram para compor o cenário dos hábitos e costumes, especialmente os alimentares dos habitantes da aldeia.

Durante o período de permanência participou-se da coleta de frutos do cerrado que ocorria às vezes intuitivamente ou ao acaso em função da visita a outras aldeias

que durante o percurso, parava-se e colhia os frutos, que às vezes eram consumidos no próprio local de coleta. Outras tarefas femininas como o preparo dos alimentos da caça e do beiju foram igualmente vivenciadas pela pesquisadora.

5.2 Caracterização e localização da Aldeia Paraíso, T.I Juininha: a área focal da pesquisa.

A aldeia Paraíso está situada na T.I. Juininha, lat.14°35' 7,54'S e long. 59°,1'S20,98'S, distante cerca de 300 km da sede do Município de Tangará da Serra – MT (SAD 69 Brasil, IBGE). Atualmente sua população é representada por cerca de 30 habitantes, reunidas em três famílias (Figura 1).

A vegetação ocorrente na região é a de cerrado, sendo que a fitofisionomia dominante que circunda a aldeia Paraíso é a de campo sujo. O campo sujo é caracterizado pela presença marcante de arbustos e subarbustos entremeados no estrato herbáceo, e as plantas podem ser constituídas por indivíduos menos desenvolvidos das espécies arbóreas do Cerrado (Ribeiro e Walter, 1998).

A aldeia é composta por duas casas tradicionais (sendo que uma foi construída para sediar a Feira de troca de sementes), outras duas de madeira, uma escola de alvenaria, um pequeno galpão e um galinheiro. No quintal próximo das casas é cultivada abóbora (*Cucurbita* sp.), cabaça (*Lagenaria siceraria* Standl), um pouco de mandioca (*Manihot esculenta* Crantz), batata-doce (*Ipomoea batatas* L.) além de algumas frutíferas como manga (*Mangifera indica* L.), caju (*Anacardium occidentale* L.), siriguela (*Spondias purpurea* L.); jaca (*Artocarpus heterophyllus* Lam.); mamão (*Carica papaya* L.); laranja (*Citrus sinensis* L.) e poncã (*Citrus reticulata* Blanco), e uma pequena plantação de abacaxi (*Ananas comosus* (L.) Merrill), (Figura 2 A e B).

O núcleo familiar da aldeia Paraíso é composto pelo cacique, o senhor B. G. O, que tem de 50 anos de idade, é casado com a senhora I. O. com 45 anos de idade. Juntos tiveram nove filhos, sendo três casados e já com suas famílias constituídas e moram em aldeias próximas. Um dos filhos casados mora atualmente com sua esposa e seus três filhos na mesma aldeia, e sua esposa é monitora do ensino fundamental na aldeia. Também moram

nesta aldeia a família da senhora D. O., que é composta pelo seu filho J. O., com 30 anos de idade, uma filha com 35 anos, o genro e duas crianças.

Esta família é parente do cacique. Além destes moradores fixos, cerca de dez jovens oriundos de outras aldeias estudam na escola e durante o período letivo residem na aldeia.

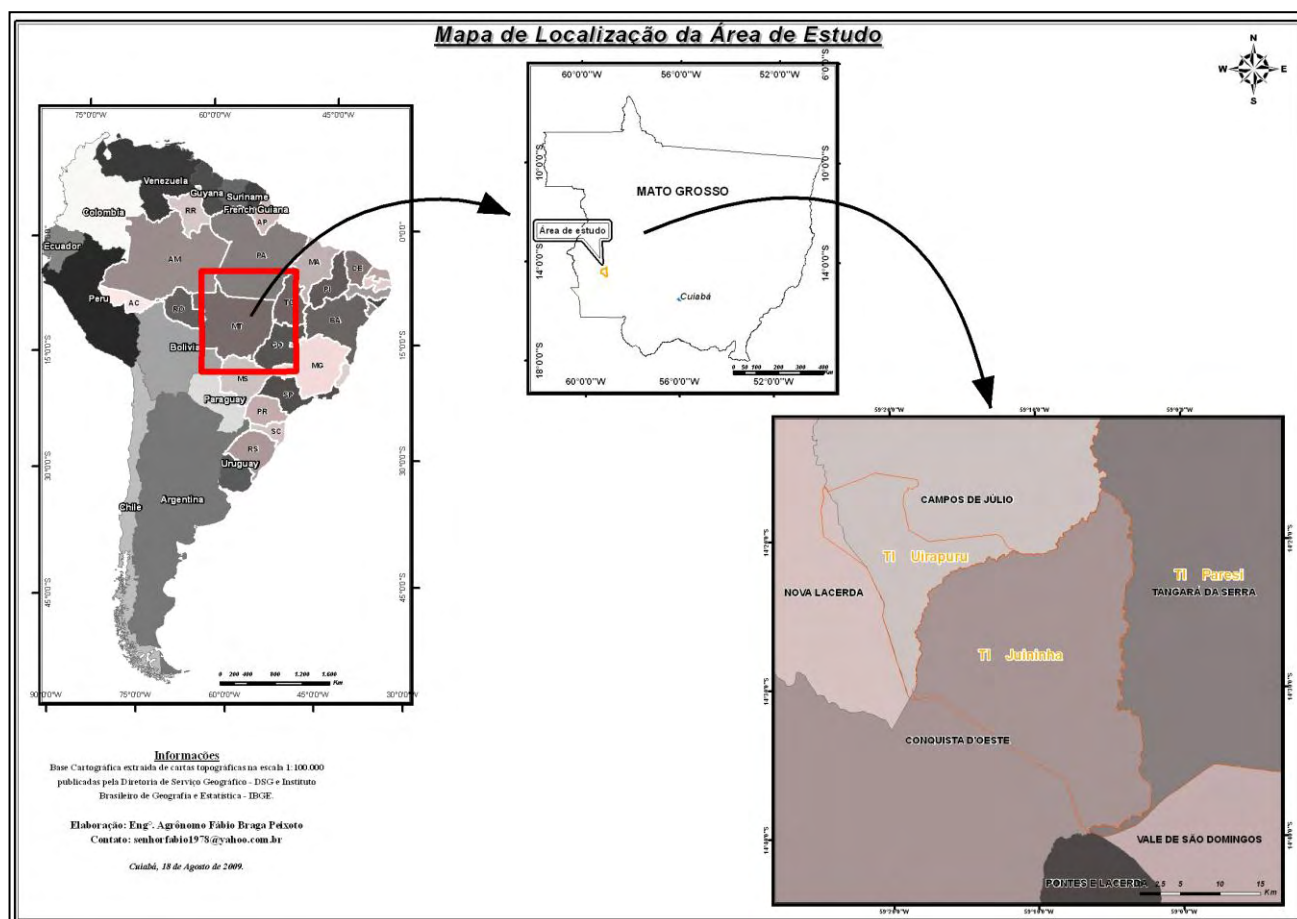


Figura 1: Localização na T.I. Juininha - etnia Haliti, Mato Grosso, Brasil.



Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2008.

Figura 2 (A e B): Hati principal da aldeia Paraíso (A); quintal com plantio de *Ananas comosus* (L.) Merrill, etnia Halíti, MT.

6. RESULTADOS E DISCUSSÃO

6.1 A rotina na aldeia Paraíso: cedo se acorda, cedo se dorme

Não há uma rotina rígida de atividades em uma aldeia indígena, no entanto foi possível, compor o dia-a-dia dos membros da aldeia Paraíso durante o período que lá estive.

Pela madrugada, a esposa do cacique acorda e ativa o fogo, e deita-se novamente. Antes do sol nascer, as mulheres e crianças levantam-se e seguem em direção ao rio para tomar banho. Após o retorno das mulheres seguem os homens, ou o casal com seus filhos que esperam todos terminarem e depois seguem para o rio. Enquanto isso as mulheres preparam o café da manhã que é composto, dentre outros itens, por beiju, café, chá mate, biscoito, pão, bolo, carnes de caça ou peixe, fritos, assados ou cozidos e frutos, ou simplesmente o que restou da refeição anterior.

Após a refeição matinal retornam às redes e descansa-se mais um pouco, e, em dias letivos, os jovens e as crianças seguem para a escola localizada na própria aldeia. Dependendo do dia, a família segue junta em direção à roça para trabalhar no plantio, manejo ou coleta das raízes de mandioca, ou os homens podem sair para caçar ou pescar, ou

irem sozinhos trabalhar na roça, ou quando é preciso fazer a derrubada para nova constituição da roça. As mulheres pela manhã se ocupam da limpeza da casa, do quintal, lavam as louças e roupas no rio, preparam o almoço, e a cada ida ao rio, trazem água e tomam banho.

Ainda no finalzinho da manhã podem retirar mandioca para o preparo da massa de beiju e chicha. Se alguém retorna com algum item alimentar, oriundo da caçada, pesca ou coleta de fruto, este alimento é preparado, repartido e logo consumido. O almoço se dá por volta do meio dia, todos seguem em direção ao rio para novo banho, igualmente de forma separada homens e mulheres. Descansam mais um pouco nas redes, alguns dormem, outros conversam, olham fotos, raramente fazem enfeites ou artesanato. Pela tarde as crianças brincam na areia que circunda a *hati*, jogam bola, correm ou nadam no rio, as mulheres ainda trabalham no preparo da massa de beiju. Uma nova refeição é feita pelo finalzinho da tarde quando há disponibilidade de alimento, se não, segue-se em direção ao rio e com um *xire* (tipo de cesto indígena usado para transportar objetos), pesca-se pequenos peixinho, que são imediatamente fritos e consumidos. Neste momento, se os homens estiverem na aldeia, coletam lenha, se não, as mulheres mesmo procuram lenha e levam para dentro da casa. Nova ida ao rio para banhar e, ao escurecer, cerra-se a porta.

À noite assam carne, fazem beiju, ou esquentam o que sobrou do almoço como arroz, feijão ou macarrão para o jantar. Conversam, até que todos dormem iluminados e aquecidos pelo calor da fogueira acesa no interior da casa. Pela madrugada alguém pode despertar e contar alguma história, ou um sonho que teve, todos despertam e dão palpites sobre o assunto, em seguida voltam a dormir. Ainda de madrugada a esposa do cacique acorda e acende a fogueira, e se o interior da casa estiver muito frio, ela cuidadosamente coloca um pouco de brasa no chão logo abaixo da rede do esposo, dos netos e filhos. E o dia recomeça com novos banhos matinais nas águas mornas do rio despertando a todos para o novo dia.

Há dias em que todos saem para visitar os parentes, ou para participar de festas em outras aldeias, deixando tudo preparado na noite anterior: as bolas de massa, chicha, mandiocas, café, açúcar, para presentear os parentes. Também podem ir até a cidade para fazer compras, ir a reuniões, ao médico, cortar cabelo ou simplesmente passear.

6.2 Descrição da roça tradicional dos Halíti

Ao perguntar para o cacique quando iria começar a fazer a nova roça, ele me disse: quando aparecer sinal no céu, uma estrela no céu (caderno de campo, 2007).

Na mitologia Halíti o surgimento das plantações originou-se das partes de um jovem índio (Anexo II), e a mandioca de uma criança, especificamente de uma menina:

Um dia, deu o trovão da primeira chuva. O irmão foi queimar as raízes e voltou de novo para a casa da avó¹⁰. Depois de três dias, foi ver o lugar queimado. Havia no lugar uma roça cheia de plantações, nascidas do irmão dele: do sangue, nasceu o urucu; da costela, o feijão-de-vara¹¹; do dente, o milho-fofo; do esperma, o amendoim-vermelho; do testículo, o cará-branco e o cará-roxo¹²; da orelha o feijão-pampa; do pulmão, a batata-doce; do olho, a araruta¹³ do dedo a ararutinha redonda¹⁴; do pênis, a ararutinha comprida¹⁵. E viu mais a abóbora¹⁶ e a melancia¹⁷ (extraído de Pereira 1986).

Historicamente os Halíti são tidos como exímios agricultores, avessos às guerras, havendo relatos das amplas roças de onde retiravam o produto básico de sua alimentação: a mandioca.

Segundo Machado (1998), nos relatos do Marechal Cândido Rondon, a agricultura dos Pareci aparece como altamente desenvolvida. O Marechal teve o primeiro contato com os Paresi no ano de 1907, foi ele um dos primeiros a lançar olhos etnográficos sobre as roças deste povo. Data de 1910 quando sua etnografia onde descreve que: “A agricultura dos índios achava-se em o alto grau de desenvolvimento. Na cultura do milho, mandioca, fumo, cará, batata, os homens preparavam o terreno derrubando o mato com um

¹⁰ Por isso paresí queima a roça, quando dá o primeiro trovão (Pereira, 1986).

¹¹ Feijão-de-vara: **kumatã hire** – *Phaseolus vulgaris* (Pereira, 1986).

¹² Cará-roxo: **kawilirũ** - *Dioscorea* sp. (Pereira, 1986).

¹³ Araruta: **zaláwi** *Maranta arundinacea*. Dá em junho e julho (Pereira, 1986).

¹⁴ Ararutinha redonda: **txhose** (Pereira, 1986).

¹⁵ Ararutinha-comprida: **hayrise** (Pereira, 1986).

¹⁶ Abóbora: **abóala** – *Cucurbita moschata*.

¹⁷ Melancia: **balanxia, melãsia** – *Citrullus vulgaris* (Pereira, 1986).

facção e revolvendo a terra com um pau de cavar, enquanto as mulheres plantavam, limpavam a roça e colhiam” (Rondon 1910, apud Machado, 1998).

Antonio Pires de Campos, em o Reino dos Parecis (1927) apud Siqueira (1993), a este respeito relata que: “... estes todos vivem de suas lavouras, no que são incansáveis, e é gentio de assento, e as lavouras, em que mais se fundam são mandioca, algum milho e feijão, batatas, muitos ananases, e singulares em admirável ordem plantados, de que costuma fazer seus vinhos, e usam também muitos fogos, em que caçam veados, emas, e outras muitas mais castas; estes gentios não são guerreiros, e só se defendem, quando os procuram...”.

Em fevereiro de 2008 se iniciaram as viagens de campo até a aldeia Paraíso, com maiores períodos de permanência, para que fossem acompanhadas, passo a passo, as etapas da feitura de uma roça, tradicional Halíti, e a observação participante foi realizada na aldeia Paraíso situada na T.I. Juininha, sendo esta aldeia o foco para as descrições do processo de elaboração da roça. Nesta aldeia foi acompanhado todo o ciclo da roça desde a escolha da área, preparo, até a primeira colheita.

A roça é sempre bem cuidada, o cacique e sua família mantêm a área limpa, realizando a retirada de qualquer planta indesejada. A aldeia Paraíso mantém laços familiares com outras aldeias do entorno, e em algumas visitas foi observado que sacos de mandiocas eram retirados e levados para os parentes, o que confere ao cacique certo *status* na região. Conforme comenta Costa (1985), a roça é motivo de orgulho para os grupos sociais da etnia Paresi, visitantes, via de regra, são sempre convidados para visitá-la.

Estrategicamente, as roças Paresi estão localizadas geralmente próximas às matas de galeria dos rios, locais onde se encontram naturalmente os depósitos de matéria orgânica, propiciando nutrientes e umidade necessários para o desenvolvimento das plantas cultivadas, especialmente a mandioca, dispensando a inserção de qualquer tipo de adubo.

A roça da aldeia Paraíso selecionada para o acompanhamento, não foge a esta regra, está distante da mata cerca de 1 km. Tal estratégia também facilita o transporte da produção até o local onde será processada e consumida.

Na aldeia Paraíso o início do plantio da roça nova ocorreu em meados de setembro de 2008, logo após limpeza da área. Entre as atividades da roça distinguiram-se

as seguintes etapas: escolha da área, broca, derrubada, queimada, coivara, plantio, tratos culturais, oferecimento, colheita, replantio. A respeito do calendário agrícola dos Paresi, segundo Costa (1985), são nos meses de abril e maio que se iniciam as primeiras atividades ligadas à roça, como a escolha e início da limpeza do terreno, e em agosto a queimada, com plantio em setembro. Aires (1994) elencou nove etapas nas atividades agrícolas desenvolvidas para o cultivo em três aldeias Paresi, a saber: broca (maio a junho); a derrubada (uma semana após a broca); queimada (agosto); coivara (segunda queima); plantio (outubro); tratos culturais (visitas semanais); colheita (um ano após o plantio); replanta (depois da retirada da mandioca); pousio, depois de cerca de quatro anos de uso daquela área. Campos-Filho (1999) relatou que, na Estação Parecis, a roça ocupava em torno de um hectare, e após se tornar capoeira, denominado pelos Halíti de *matsenetiamene*, pode voltar a ser ocupada, indicando a prática do pousio também detectada na aldeia Paraíso.

A diferença observada entre as roças Paresi estudadas por Aires (1994) e as da T.I. Juininha foi que os entrevistados da aldeia Paraíso consideram a escolha da área e o oferecimento da roça como uma etapa a ser cumprida; o pousio foi citado, mas não ocorrendo devido ao pouco tempo de permanência no local, se tratando de uma aldeia nova (cerca de cinco anos de existência). No entanto, o pousio foi observado na aldeia Três Lagoas (T.I Juininha), sendo, portanto prática comum entre os Halíti.

Com relação ao calendário, houve uma pequena variação nas datas, conforme será descrito e mostrado na Figura 3.

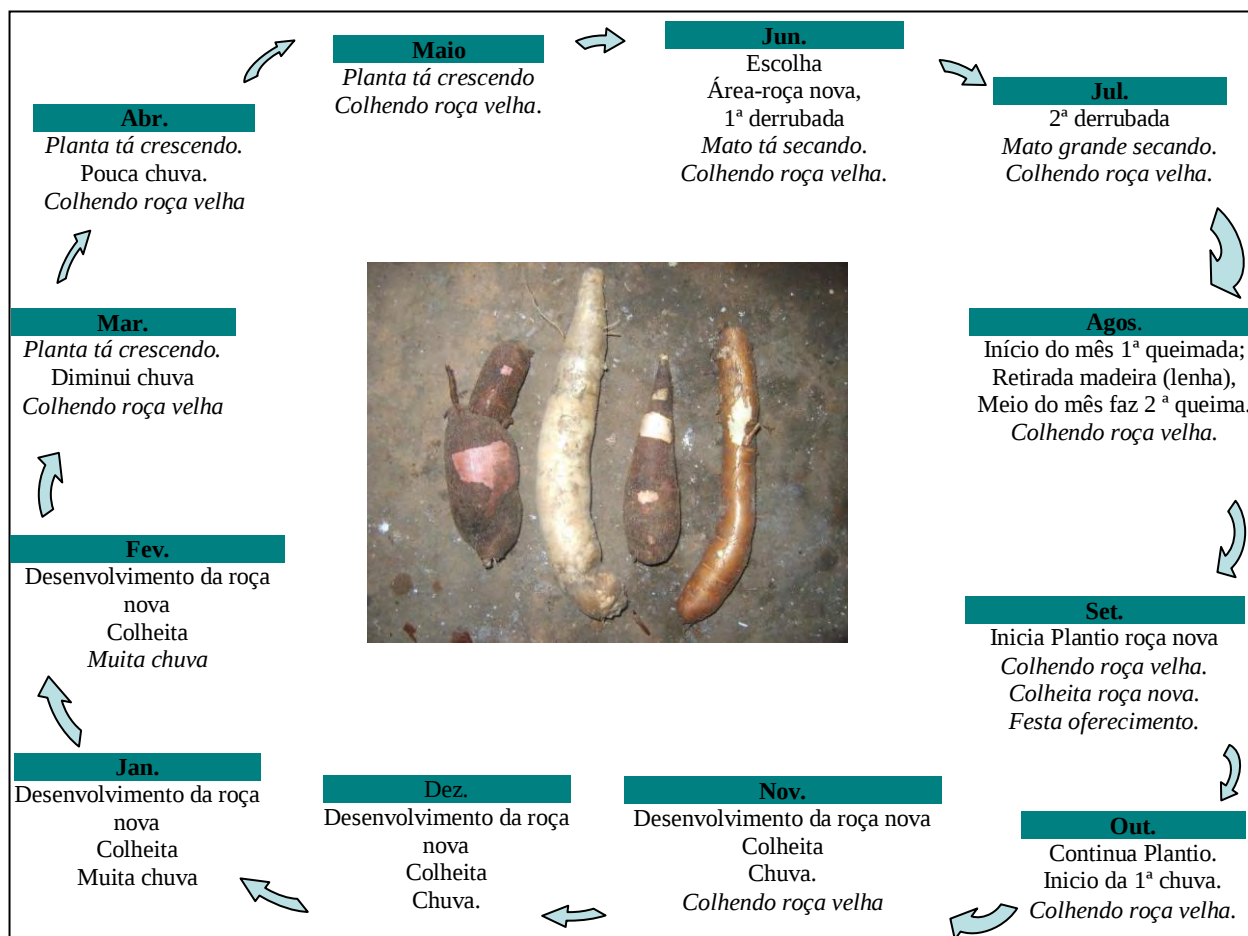


Figura 3: Etnocalendário agrícola da roça tradicional no cultivo da mandioca, na aldeia Paraíso etnia Halíti, T.I. Juininha, MT.

É importante notar que o calendário e a forma de agricultura Halíti vêm sendo mantidos ao longo do tempo, mesmo que com algumas modificações, como por exemplo, o não “rezar” para pedir autorização para o dono do mato para fazer a derrubada. Este fato foi relatado rapidamente e percebeu-se que os indígenas evitam falar sobre qualquer tema relacionado à religiosidade. Além disso, algumas aldeias estão deixando de fazer suas roças, seja em função da alteração da alimentação, que atualmente sofre grande influência dos produtos industrializados, ou pela inserção de renda através do “pedágio” e “parceria para lavoura mecanizada”.

A maioria das atividades da roça foi desenvolvida exclusivamente pela família do cacique da aldeia Paraíso, incluindo a presença das crianças que estavam sempre

próximas observando o trabalho dos adultos, mas que não atuaram diretamente nas atividades, por serem ainda muito pequenas.

Em meados de junho houve a escolha do local onde foi feita a roça nova; realizou-se uma retirada da vegetação mais rala (arbustos, arvoretas e cipós) pelo cacique e seus dois filhos mais velhos, com auxílio de facões e foices, num processo de limpeza superficial do local. Esta atividade é denominada pelos Halíti de broca. É uma atividade importante que evidencia um manejo do ambiente: ao diminuir a massa vegetal, conseqüentemente diminuirá a intensidade do fogo na etapa futura, que é a da queimada. Além disso, pode favorecer a migração da fauna para outro local antes da queimada.

A etapa seguinte ocorrida no mês de julho foi a de derrubada, que consiste na retirada das árvores de maior porte, sendo um trabalho árduo realizado apenas pelos homens, onde tudo pode ser derrubado a golpes de machado ou com moto-serra. Na aldeia Paraíso foi derrubado com machado. O cacique relatou que não conseguiu emprestar a moto-serra do fazendeiro, mas que não tinha problemas, pois seus antepassados derrubavam com machado de pedra, apenas disse que seria mais rápido e menos cansativo com o equipamento. O mato foi deixado secar por aproximadamente dois meses (Figura 4).

No início do mês de agosto, houve a queimada da vegetação (Figura 5). Foram feitos pequenos amontoados contendo vegetação seca (folhas, galhos e cipós) e dispostos em círculo na área que seria queimada. Ateou-se fogo nesses amontoados, e o fogo não se alastrou por outras áreas. A queimada é rápida, durando em torno de algumas horas para que o grosso dessa vegetação seca esteja reduzido a cinzas, restando alguns troncos de árvores que não foram totalmente queimados.

No dia que se realizou a queimada, todas as pessoas da casa foram visitar parentes em outra aldeia, por causa da fumaça que ficara no local e à proximidade da casa. A roça está distante cerca de 500 metros da casa. Pereira (1986), descreve que, ao queimar a roça, os Paresi gritam quando faz a queimada, para os animais não entrarem depois, embora possa ocorrer de não gritar, porque senão cria muito jaracatiá ou mamoeiro-do-mato. Este comportamento não foi observado durante o acompanhamento da queimada da roça da aldeia Paraíso, a queimada ocorreu de forma silenciosa, ouvindo-se apenas o crispar dos galhos secos.



Figura 4. Derrubada da vegetação de maior porte para limpeza do local da nova roça. Aldeia Paraíso, etnia Halíti, MT.



Foto: Márcia R. A. Maciel, 2008.

Figura 5. Momento da queimada da vegetação seca, para limpeza da área da nova roça. Aldeia Paraíso, MT, etnia Halíti.

Por volta das 10h30min da manhã o cacique iniciou a queimada de uma área de mata próxima à casa onde fez a derrubada. Ele fez pequenos montes com alguns pedaços de galhos secos e folhas, jogou um pouco de gasolina em cima e foi ateando fogo. Esses montes eram dispostos em locais de maneira que se formasse um círculo de fogo ao entorno da área da derrubada, agora já com a vegetação seca... Não havia aceiro, entre uma área e outra e, além disso, a manhã estava muito quente, com vento. (caderno de campo, 2008).

Depois de uma semana, ocorreu a retirada de alguns troncos e tocos, que ainda não haviam sido queimados por inteiros, e alguns foram separados para lenha e com outros fez-se uma fogueira para queimá-los novamente. Esta atividade de queimar a vegetação e obter através das cinzas nutrientes para o solo é denominada de *coivara* por alguns autores, e conta com a participação das mulheres e algumas crianças (Figura 6). Segundo Setz (1983), a queima de vegetação também aumenta a produção ou concentração de alimento. Com o rebrote, as áreas queimadas tornam-se atraentes a animais. As roças abandonadas acabam desempenhando mesmo papel atrativo para caça, os troncos derrubados na roça propiciam substrato para o surgimento e desenvolvimento de larvas (corós). Afirma ainda que todas essas atividades aumentam a eficiência do uso da área, concentrando recursos alimentares. Foi possível verificar a presença de animais, como a anta, na roça da aldeia Paraíso e na aldeia Três Lagoas. A respeito do uso do fogo, os depoimentos indicam que o mesmo não é apenas praticado para limpeza da área para plantio da roça, mas também para atração da caça, principalmente do veado-campeiro (*Ozotocerus bezoarticus*), a seriema (*Cariama cristata*), a ema (*Rhea americana*) e a perdiz (*Rhyngotus rufescens*), que vêm em busca de insetos e brotos das plantas do cerrado, surgindo logo após a queimada.



Foto: Márcia R. A. Maciel, 2008.

Figura 6. Aspecto do local para plantio da nova roça logo após a primeira queimada. Aldeia Paraíso, MT, etnia Halíti.

Após esta etapa, estando limpa a área e o solo frio, inicia-se o plantio, que ocorreu cerca de uma semana depois da queimada, e as manivas de mandioca neste caso, da mandioca-brava e mansa, foram plantadas juntas, ou seja, na mesma roça. Quando foi perguntado sobre o nome das diferentes variedades de mandioca que estavam sendo plantadas, o cacique disse que não se lembrava. De igual maneira nenhum membro da aldeia sabia os nomes indígenas das raízes. No entanto, informaram que os mais velhos detinham este conhecimento. Constata-se que alguns conhecimentos, como, por exemplo os nomes indígenas das variedades de mandioca e sua mitologia estão sendo esquecidos.

Em conversas informais mantidas com outros indígenas das aldeias próximas, como a Juininha e Papagaio, os moradores mais velhos dizem que o conhecimento está se perdendo, que as novas gerações não querem praticar a agricultura indígena e que não

querem mais ouvir suas histórias; que em outros tempos acordavam de madrugada para contar suas histórias aos mais novos e que atualmente isso não ocorre mais.

As ramas de mandiocas são selecionadas, sendo escolhidas as mais viçosas e que não estejam estragadas; estas são cortadas em tamanhos menores, medindo aproximadamente de 10 a 12 cm (Figura 7). Em cada um desses pedaços são deixadas cerca de 6 gemas. Esta é uma tarefa masculina que pode contar com ajuda feminina e dos mais jovens.

As ramas num total de duas, são colocadas de forma transversal ao solo, na parte fofa da cova feita, não são diretamente postas no buraco da cova, e coberta totalmente com terra, como é observado em outras etnias, como nos índios Cinta Larga da Amazônia (observação pessoal, 2009), que plantam três ramas e as cobrem totalmente com terra, e de forma semelhante ocorre entre os agricultores não-índios. Provavelmente no caso dos halíti o buraco da cova funciona como armazenador de água, já que as ramas cortadas não são ali enterradas totalmente. As gemas têm uma direção específica em que devem ser colocadas. Na aldeia Paraíso, observou-se que ficam viradas para o lado de fora em direção ao buraco da cova, daí a sugestão que o buraco tenha uma função específica, talvez manter umidade em um micro-clima para a nova planta que surgirá. Quando foi perguntado o porquê desse modo de plantio, o cacique disse que era assim que se fazia. Depois se joga um pouco de terra por cima, ficando uma parte da rama descoberta, sem terra, com uma das gemas a mostra. Além disso, constatou-se de fato que no momento da colheita, essa parte fofa da cova facilita a retirada das raízes, podendo ser este outro motivo desta forma particular de plantio das manivas.

A pesquisadora vivenciou a atividade de colheita junto com as mulheres da aldeia Paraíso, e não encontrou dificuldades para retirar as raízes do solo.

O plantio se deu nos meses de setembro/outubro, coincidindo com a chegada das primeiras chuvas na região. Nesta roça nova foram plantadas ramas oriundas da cidade de Tangará da Serra e da própria aldeia, retiradas da uma roça antiga. O horário em que se realizou o plantio foi geralmente o da manhã, e o tempo gasto foi em torno de quatro horas, havendo variação deste tempo em função do número de pessoas, quando os jovens (filhos do cacique) estavam presentes, o trabalho caminhava mais rápido. Explica-se que os

jovens passam a semana em outra aldeia devido à escola, estando na aldeia apenas nos fins de semana, portanto o cacique e a esposa, quase que sozinhos, trabalharam na roça, às vezes permanecendo o período todo da manhã nesta atividade (Figura 8 A, B, C, D e E e Figura 9 A e B). O plantio da área total ocorreu em uma semana; por várias vezes o cacique tinha que se ausentar da aldeia para resolver outras atividades, como a participação em reuniões, transporte de parentes até a cidade, entre outras.



Foto: Márcia R. A. Maciel, 2008.

Figura 7. Seleção das manivas para plantio na nova roça da aldeia Paraíso, etnia Halíti, MT.



Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2008.

Figura 8 (A, B, C, D e E). Forma de plantio da *Manihot esculenta* Kratz. na nova roça (A, B, C e D), agricultura familiar indígena (E) na aldeia Paraíso, etnia Halíti, MT.

**A****B**

Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2008.

Figura 9 (A e B). Momento do plantio da *Manihot esculenta* Kratz. (A), aspecto da área da nova roça de coivara (B) na aldeia Paraíso, MT, etnia Halíti, MT.

A mandioca é uma planta perene, pertencente à família das euforbiáceas, de origem sul Americana. É cultivada praticamente em todas as regiões do Brasil, possui papel importante na alimentação humana, além de ser empregada como matéria prima para inúmeros produtos industriais e na geração de emprego e de renda. A produção da mandioca no Brasil em 2009 chegou a 26,65 milhões de toneladas, em área plantada de 1,87 milhão de hectares. A Companhia Nacional de Abastecimento (Conab) estima ainda que 16,84 milhões de toneladas de mandioca devem ser produzidas nas regiões Norte e Nordeste e 9,80 milhões, no centro-sul do País (MAPA, 2009).

Existe uma lacuna com relação aos dados que informem a produção de mandioca pelos povos indígenas. Certamente esta ausência de registro pode ser devida ao fato de o cultivo estar voltado mais para subsistência, e por falta de pesquisas direcionadas neste sentido, embora seja comum a comercialização deste produto ou derivados em pequenas feiras locais. A exemplo disso cita-se os Myky, segundo informações da OPAN (2004).

Costa (1985) descreve que a unidade de um grupo local dos Paresi se manifesta na realização da atividade econômica, sendo considerada a mais importante o cultivo da mandioca brava. Esta autora relata seis etnovariedades de mandiocas: *kete*, a mandioca-brava, usada para fazer o beiju (*zómase*) e a farinha de mandioca (*tyoloéhe*); o polvilho (*éhe*); *kazalo*, usada somente para o fabrico de bebida. E outros tipos, como *zateréhó*, *kotéhokose*, *awaizoré*, *hatinoliró*, presentes em três aldeias desta etnia. Aires (1994) também cita a mandioca como item principal da roça Paresi. Foi possível neste estudo constatar a importância dessa raiz para esse povo. No entanto, a produção de farinha raramente foi observada na aldeia Paraíso ou em qualquer outra da região. Além disso, observou-se que outras espécies de plantas úteis na alimentação são cultivadas ou manejadas nos roçados.

Uma espécie de marantácea (*Calathea* sp), denominada pelos Halíti de batatinha¹⁸, surge naturalmente entre os pés de mandioca, ou ao entorno da roça logo após as primeiras chuvas. Esta planta não é retirada quando se faz a capina para limpeza do roçado. Segundo informações fornecidas pelos Paresi esta planta é do mato, aparecendo apenas quando se retira o mato para fazer a roça. Também foi possível observar que é um alimento

¹⁸ Batatinha: Segundo os Halíti entrevistados da aldeia Paraíso, MT, esta planta é chamada de batatinha porque se parece com a batata comprada no mercado (referendo-se à batata-inglesa).

preferido mais pelas crianças que pelos adultos; isto pode estar relacionado à crença de que a planta aumenta o número de filho.

Foi relatado o uso alimentar desta planta, como hoje se utiliza o trigo. Conforme depoimento: as “batatinhas” eram colhidas, secas, piladas até serem reduzidas a pó, com o qual se fazia um mingau ou então eram colhidas e já cozidas em água, podendo ser também assadas na fogueira. Também se relata atualmente poucos Halíti sabem que era dessa forma que se consumia esta raiz e que era um componente importante na alimentação.

Em relação a esta planta é possível supor que a mesma encontra-se em processo de domesticação por esses indígenas, tanto pelos Halíti, como por outros grupos habitantes da região. Esta hipótese está baseada nos relatos e nas observações realizadas durante o período de coleta dos dados, e ainda foi possível o contato com outras etnias da região, como os Irântxe e Nambikwara do cerrado. Esta mesma planta foi observada e citada como alimento por esses indígenas. De modo semelhante aos Halíti, essas etnias não a cultivam, apenas a manejam em seus roçados quando estas surgem, retirando outras plantas que surgem ao seu entorno. Vale ressaltar que a mesma informação obtida com os Halíti, relacionada ao aumento no número de filhos, ou seja, “*se comer muito, terá muitos filhos*”, foi também relatada entre os Myky, Irântxe e Nambikwara (Comunicação pessoal, 2007, 2008).

A teoria de domesticação através do manejo é reforçada pelas afirmações de Martins (2005), que discute o processo de manejo influenciando a biologia da espécie cultivada. O autor explica que, ao abrir uma clareira na mata, introduzindo ali a mandioca, o ser humano estabelece uma população com limites genéticos e demográficos definidos. São conhecidos a densidade da população, a sua composição em termos de diversidade ou heterogeneidade (número e tipo de variedades) e o arranjo espacial desses indivíduos. Entretanto, a abertura da clareira, que é a perturbação de uma vegetação primária ou secundária, estimula a invasão de outras espécies relacionadas ou não ao material cultivado, e é isso que vem nos sugerindo a possibilidade de que pelo menos algumas espécies tenham sido domesticadas já em associação com outras. Aqui foi feita uma intervenção e a sugestão do caso desta “batatinha”, identificada entre a agricultura Halíti pesquisada, como já descrito acima. O autor conclui que as espécies que compõem a comunidade da roça teriam surgido por domesticação simultânea de espécies invasoras de clareiras, guiada pela habilidade de combinação ecológica daquelas espécies.

Estudos agro-botânicos, direcionados para esta espécie, poderiam contribuir para o incentivo do cultivo desta planta nas roças indígenas Halíti, com concomitante contribuição na nutrição dos indígenas e na manutenção da agrobiodiversidade, já que foi detectado que esta planta está se tornando ausente na alimentação do grupo estudado. Além disso, através do resgate e reintrodução dessas e de outras espécies alimentares às demais roças halíti, seria possível minimizar a perda de fontes importantes de nutrientes, à medida que alimentos industrializados estão ganhando cada vez mais espaço na alimentação dos halíti.

Autores como Santilli e Emperaire (2005) defendem que a alta diversidade das roças indígenas é elemento importante da segurança alimentar dos povos tradicionais e de estabilidade de seus sistemas agrícolas, e que a diversidade genética, manejada por agricultores tradicionais, indígenas ou não indígenas, é fruto de um longo e diversificado processo iniciado com a domesticação de um recurso silvestre.

Ainda com relação a esta “batatinha”, observou-se que na aldeia Paraíso sua ocorrência se dá em área de mata próxima ao rio e na própria roça. Segundo informações, surge espontaneamente no meio do mandiocal, logo após as primeiras chuvas. Esta planta apresenta flores brancas, com anteras grandes e pólen amarelado, que ficam quase rentes ao solo, e são visitadas pela manhã por abelhas semelhantes à mamangava, que provavelmente fazem sua polinização (Figura 10 A e B). Suas raízes são fasciculadas com inúmeros tubérculos denominados pelos indígenas de “batatinhas” que ficam penduradas, e possuem coloração marrom clara. Essas raízes fixam a planta ao solo, de forma que se torna difícil seu desprendimento para colheita das “batatas”, que se dá quando as folhas estiverem amareladas. Essas “batatinhas” ao serem cozidas possuem sabor semelhante à batata inglesa, e apresentam maior firmeza e consistência na massa amilácea (Figura 11 A, B, e C).



Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2008/2009.

Figura 10 (A e B): Ocorrência da *Calathea* sp. na roça dos Halíti (A) e período de floração (B), aldeia Paraíso, MT.



A

Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2008/2009.



B



C

Figura 11 (A, B e C): Planta inteira *Calathea* sp. com botão floral (A). Folhas secas na fase de maturação para colheita (B). Planta com raízes e tubérculos (C).

Em uma das caminhadas pela roça, Z. mostrou o cará que plantaram e o milho (trazido dos Nambikwara), fez um comentário, disse que o milho murchou que deu só para tirar semente, e, ainda me mostrou o timbó que usam para pescar. Perguntei-lhe sobre a “batatinha” que eles comem, ela disse que era muito gostosa e que as crianças gostam muito, mas que não pode comer muito, porque senão tem muitos filhos (Caderno de campo, 2008).

Na roça da aldeia Paraíso e na da Três Lagoas registrou-se que algumas plantas são toleradas e chegam a ser manejadas dentro e no entorno da roça, entre elas o maracujá do mato (*Passiflora* sp.), que surge nas bordas da área de cultivo (Figura 12), sendo usada na alimentação, especialmente o néctar presente na base das flores, que é apreciado principalmente pelas crianças. Na roça é reservado um espaço para outra planta, o timbó (Leguminosae), que cresce viçosamente, e é usada para pescaria nas lagoas (Figura 13). A banana (*Musa* sp. L.) (Figura 14), é cultivada na parte mais úmida próxima ao rio, juntamente com alguns pés de cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum* L.).

Outras plantas como o cará (*Dioscorea alata* L.) denominado na língua Halíti de *háka*, são cultivadas em menor proporção. Dessa maneira, este tubérculo foi obtido na feira do produtor da cidade de Tangará da Serra, MT, e disponibilizado pela pesquisadora para cultivo na aldeia Paraíso, Papagaio Zero e Zatemaná. Atendendo ao pedido dos moradores da aldeia Paraíso, foram também disponibilizadas 20 mudas de Citrus (mexerica, poncã e laranja), quatro de manga, duas de caju e ramas de batata-doce para enriquecimento da roça e dos quintais próximos às casas da aldeia Paraíso. Além disso, foi obtido adubo orgânico produto da compostagem de dejetos de ruminantes, oriundo de um sítio localizado na cidade de Tangará da Serra, MT. O adubo foi utilizado no incremento do solo dos quintais, favorecendo o desenvolvimento das frutíferas (Figura 15 A, B, C e D).



Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2008.

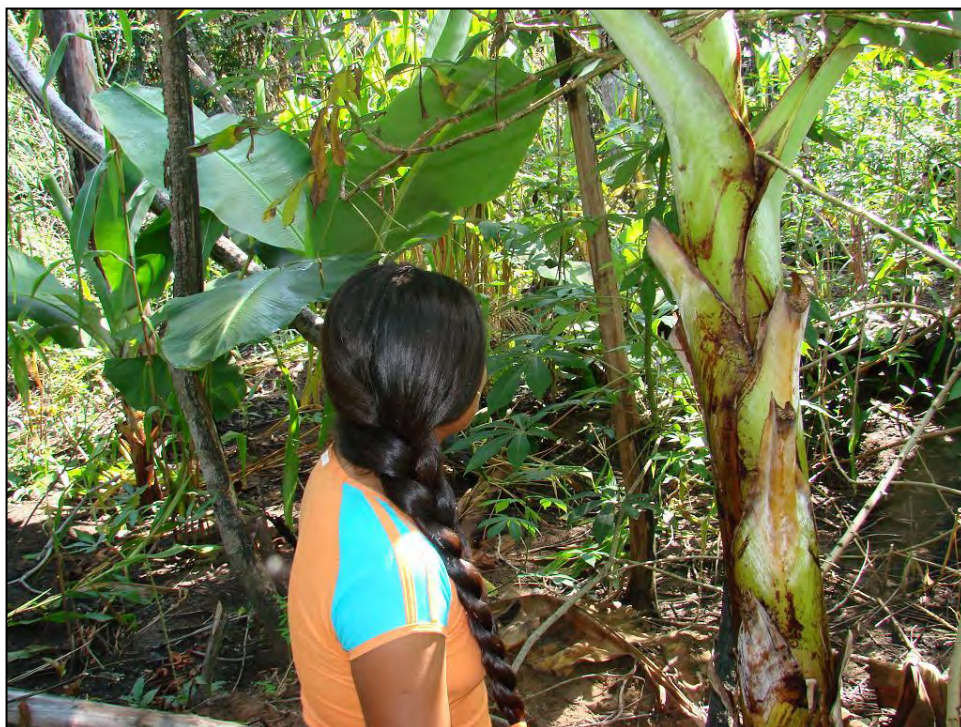
Figura 12. Maracujá do mato (*Passiflora* sp.), usada na alimentação, aldeia Paraíso, MT, etnia Halíti.

Os indígenas historicamente enfrentaram diversas modificações em seu modo de vida, principalmente após contato com outras sociedades, desde alteração na sua estrutura política, até a alteração do seu sistema de obtenção e produção de alimentos.

O estado de Mato Grosso tem nos últimos tempos, aumentado as exportações de grãos do país, sendo destaque a cada safra colhida. No entanto, para atingir e superar as toneladas colhidas a cada ano observa-se uma verdadeira invasão dos espaços das reservas naturais, entre elas as reservas indígenas. Neste sentido, a agricultura de coivara ou roça de toco, praticada pelos habitantes indígenas deste estado, sofre alterações direta e indiretamente, já que geograficamente estão próximas. Também as modificações desses ambientes, aliadas aos novos hábitos alimentares, contribuem na perda de espécies e variedades que poderiam ser úteis à humanidade, como a “batatinha” que já está praticamente em desuso alimentar pelos Halíti.



Figura 13: Timbó (Leguminosae), planta mantida na roça para uso na pescaria. Aldeia Paraíso, MT, etnia Halíti.



Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2008.

Figura 14: *Musa* sp. L. cultivada na roça velha da aldeia Paraíso, MT, etnia Halíti.

**A****B****C****A****D**

Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2009.

Figura 15 (A, B, C e D): Aspecto do quintal após inserção de algumas plantas alimentares, plantio de melancia (A), citrus (B), abacaxi (C) e batata-doce (D), na aldeia Paraíso, etnia Paresi, MT.

6.3 A origem da mandioca na mitologia dos Halíti

Assim que apareceu a mandioca para os Halíti, para nós índio, tem uma história, foi de uma menininha que o pai não gostava dela porque ela tinha bolinha pelo corpo espalhada... (caderno de campo, 2009).

Ao se entrevistar dois Halíti mais velhos (um homem de 80 anos, se tratando do pai da esposa do cacique, e uma mulher de 60 anos, a mãe da nora do cacique, a respeito do surgimento da mandioca, ouviu-se a história de como a mandioca surgiu na terra. A narrativa da história da mandioca é praticamente a mesma descrita por Pereira (1986) no “Pensamento mítico do Paresi”. Observou-se que os narradores em alguns momentos diziam não mais se lembrar ao certo da história, deixando lacunas; portanto, para melhor compreensão optou-se pela descrição da mitologia da mandioca conforme a literatura citada:

Zatyamare e Kokótero tiveram um casal de filhos: o menino Zokoye e a menina Átyolo. Zatyamare gostava de Zokoye e desprezava Átyolo.

Um dia Kokótero saiu para cagar fora de casa, sem saber que uma mulher de resguardo não podia sair. Zatyamare sabia e não disse nada.

Quando Kokótero se abaixou, viu uma pessoa bonita com um arquinho e duas flechas na mão, detrás de um cupinzeiro. Kokótero pensou: Mas que gente é essa? Levantou e foi embora para casa e contou para Zatyamare. Zatyamare disse:

Era a Mãe do cupinzeiro. A mãe da guariroba-do-campo, a Mãe do tucum-do-campo, a Mãe do formigueiro, a Mãe do campo, a Mãe da árvore, a Mãe do capim, a Mãe do indaiazinho-do-campo e a Mãe da palmeirinha de vassoura também perseguem a mulher, quando está de resguardo e sai fora de casa. Não vá pensar que a Mãe do cupinzeiro é gente do outro mundo.

Átyolo ficou logo grande, porque, naquele tempo as crianças cresciam depressa.

Zatyamare vivia fazendo peneira funda, xire, apá e pacará, à porta da casa das flautas-secretas.

Átyolo começava a falar: Papai! Mamãe! Passava perto do pai e dizia: Papai!

Zatyamare só assobiava e ainda cuspi no rosto da filha e passava escama de peixe nela. Átyolo foi ficando triste e criando verruga. Um dia, de tarde falou para a mãe:

Mamãe, eu chamo pelo papai e ele não responde: Minha filha! Ele não gosta de mim. Agora mamãe, você me enterre.

Mas, se eu enterrar você, você morre!

Não mamãe, você me enterre só até a cintura.

Kokótero foi enterrar Átyolo. Achou uma terra de formigueiro e enterrou Átyolo ali. Átyolo disse para Kokótero:

Aqui meu corpo está coçando muito. Me leve daqui e me enterre na queimada do meu tio, debaixo de um pé de tucuri.

Kokótero enterrou. Átyolo disse:

Meu corpo aqui também está coçando. Me leve daqui e me enterre na outra queimada do meu tio, no mato, debaixo de um pé de cambará-da-mata.

Kokótero enterrou. Átyolo disse:

Aqui está bom: o meu corpo não coça mais. Agora, mamãe, pode ir embora, mas, antes, eu queria dizer uma coisa:

Em casa, você fale par ao papai fazer peneira funda, para você me coar nela; fazer gamela de casca de jatobá-do-mato ou de cambará-da-mata, par colocar minha água dentro e fazer polvilho. E também, quando papai pear traíra, você faça dela o tição do meu fogo. Quando pegar matrinxã, você misture também comigo, para eu ficar amarela, cheirosa e gostosa. Quando pegar pacu-pintado, você misture comigo, para eu ficar vermelha. Quando o papai pegar a acará, você traga para mim, par eu fazer pente. Mamãe, agora você pode ir. Eu vou gritar igual aos homens, quando estiverem me bebendo, na hora de tocar as flautas-secretas, mas você não olhe para trás.

Kokótero saiu e andou um pouquinho. Átyolo deu o primeiro grito das flautas-secretas. Nessa hora, a terra tremeu. De um braço de Átyolo, nasceu a mandioca-brava; do outro braço, a mandioca-mansa; dos peitos, mandioca-de-água; do sangue, o polvilho.

Kokótero olhou par trás: viu um pé de mandioca mais alto do que as árvores. Então, os pés de mandioca, de vergonha, encolheram e ficaram pequenos.

Bem que minha filha falou para eu não olhar para trás!...

Todo dia Kokótero ia, de madrugada, ver a filha. Notou que a terra, em redor dos pés de mandioca, ia cada vez aumentando e rachando mais. Eram as raízes da mandioca crescendo ficando no ponto de arrancar. Quando a terra rachou bem mesmo, Kokótero sempre ia lá e cavoucava uma raiz de mandioca. Átyolo dizia: ?!

Mamãe?

O que foi minha filha?

Ah! É você!...então deixe as raízes pequenas e arranque esta maior.

Kokótero arrancava as raiz maior e cortava em pedaço, para poder caber no xire. Enchia o xire e ia para casa.

Quando trazia mandioca-brava, raspava, lavava, ralava, espremia, fazia beiju da massa do carimã, e chicha da água. Deixava a água da mandicoa-brava numa cuia, para assentar o polvilho e fazer beiju de polvilho, e depois cozinhava a água da mandicoa-brava, para fazer chicha com polvilho. Às vezes cortava a mandicoa-brava em lascas e punha ao sol, para secar. Socava e fazia beiju da massa. Quando trazia mandioca-de-água, lavava, raspava um pouco a casca, ralava e fazia chicha, misturada com polvilho, e jogava a massa fora. Quando trazia mandioca-mansa, assava, tirava a casca e ia raspando de comprido e comendo. Kokótero sempre jogava fora as casca de cada espécie de mandioca.

Assim Kokótero e Zatyamare iam vivendo, comendo beiju e bebendo chicha, mas escondidos.

Um dia, Wazare ouviu Zatyamare e Kokótero conversando alegres de madrugada. Wazare disse para grilo:

Vá ver o que Kokótero está fazendo de madrugada.

O grilo foi, e caiu na chicha de Kokótero, rolou, rolou e morreu.

*Wazare mandou o bico-de-prata, dizendo:
O bico-de-prata chegou ao jirau de Kokótero, viu bastante polvilho pregou no bico dele. Voltou e contou para Wazare: Olhe aqui meu bico e veja o que El está comendo...*

*Wazare mandou quenquém:
Vá ver o que Kokótero estão fazendo de madrugada.
A quenquém chegou ao jirau de Kokótero, viu lascas de mandioca brava, cortou e levou para Wazare. Mostrou e disse:*

*Está aqui: é isto que ela tem.
Wazare mandou a mamangaba:
Vá ver o que Kokótero está fazendo de madrugada.
A mamangaba foi e viu o urucu e ficou só chupando a flor di urucu.
Voltou e disse para Wazare:*

*Kokótero tem de tudo lá.
Wazare mandou seu filho:
Vá ver o que Kokótero esta fazendo de madrugada.
O filho de Wazare sentou num pé de ingá e virou a Estrela-da-noite.
Um dia, de tarde, umas mulheres estavam catando piolhos umas nas outras, à sombra da casa. Viram uma fileira de saúvas, levando massa branca na cabeça. As mulheres tiraram um pouco de massa das saúvas e experimentaram. Disseram:*

*Isto é de mandioca.
As mulheres começaram a sondar Kokótero. Um dia viram Kokótero sair de madrugada com um xire. Quando Kokótero voltou, as mulheres saíram pelo rosto de Kokótero e chegaram a um grande pé de mandioca-brava. O chão estava até rachado. Kanaheró começou a cavar. A raiz de mandioca-brava perguntou:*

*Mamãe?!
As mulheres não responderam nada e Kanoheró continuou a cavar.
Kanoheró começou a puxar a raiz. A raiz falou:*

*Mamãe, mamãe!...
Kanaheró continuou a puxar e quebrou a raiz pela metade. A raiz gritou:*

*Akay...akay...mamãe, estou morrendo.
A raiz virou marandová. O pé de mandioca-brava reclinou e caiu. O polvilho espirrou e passou para a souveira, a tiborna, a mangava, a seringueira e a mandioca-brava-do-mato (Pereira, 1986).*

Nas roças dos Halíti a planta que domina o cultivo é a mandioca, que ocupa espaço significativo dentro da área cultivada, estendendo o cultivo para próximo da casa nos quintais. Outros pesquisadores como Costa-Filho (1994) e Costa (1985) relatam também o domínio desta planta na agricultura Halíti nas aldeias Ilhiaucê, Kotitiko e Rio Verde. Na aldeia Paraíso foram detectadas cinco etnovariedades de mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) cultivadas na roça. Este número de etnovariedades pode ser justificado por

se tratar de uma aldeia com pouco tempo de existência. E se por um outro lado se levar em conta que a diversidade de espécies possa estar em diminuição, seria preciso uma pesquisa que abrangesse um número maior de aldeias Halíti para afirmar tal hipótese.

Nos trabalhos de Santos (1984), foram elencadas 19 variedades cultivadas em três aldeias Paresi; observa-se que neste caso se tratava de aldeias com mais de dez anos de existência. Atualmente não se sabe ao certo qual o número de variedades de mandiocas os Halíti ainda mantêm em seus roçados, principalmente depois do advento da “parceria” para agricultura mecanizada e do pedágio, fatos que contribuíram para sensível alteração no modo de obtenção dos alimentos, incluindo a mandioca.

As etnovariedades da aldeia Paraíso foram diferenciadas pelas mulheres através da facilidade de soltura da casca, coloração e textura da casca e entre casca. Não foi possível obter diferenciação das etnovariedades na ótica masculina, embora estivessem em concordância com o nome destinado pelas mulheres. Por motivo de “tempo”, e, entenda-se que tempo em pesquisas com povos indígenas difere e muito, do que é conceituado em outras sociedades não indígenas, não foi possível uma investigação para saber quais critérios os homens utilizam para classificar as raízes.

Foi investigado junto ao cacique da aldeia, na presença de sua esposa, qual era o nome que davam à mandioca, ambos disseram não se lembrar, apenas que tudo era mandioca brava, e a resposta dada pela nora do cacique foi mais ou menos a mesma, dizendo que os nomes só os mais velhos sabiam. Ela indicou sua mãe e o pai da esposa do cacique para que se perguntasse a respeito dos nomes, sendo que ambos são moradores de outras aldeias. Em uma ocasião o pai da esposa do cacique visitou a aldeia Paraíso, assim foi possível, através de uma excursão guiada pela roça, registrar os nomes indígenas das etnoespécies cultivadas (Figura 16 A, B, C e D e Figura 17 A, B, C e D).

Quando houve oportunidade de conversar com a mãe dessa informante, a mesma disse os nomes (abaixo relacionados) e as características morfológicas que usava para designar cada etnovarietade daquela roça, relatando ainda que no tempo dela (certamente se referia ao tempo em que mais jovem), havia muitos outros tipos de mandioca. Vale ressaltar que esta senhora pertencia à aldeia Zatemaná, ela morou na aldeia Paraíso por pelo menos dois meses. Baseando-se nas informações colhidas com as mulheres no momento

de colheita e limpeza das mandiocas, e principalmente na fala dos mais velhos, chegou se à seguinte etnoclassificação das mandiocas cultivadas na aldeia Paraíso, etnia Halíti, MT:

a) mandioca com casca grossa de coloração marrom escura, com casca de difícil soltura e com entrecasca de cor branca e grossa: *Kojikujiru*,

b) mandioca com casca grossa de cor marrom de difícil soltura, e entrecasca rosada, de difícil desprendimento: *Yure*;

c) mandioca com casca grossa de coloração marrom clara, com casca de difícil soltura, e com entrecasca de cor branca e grossa de difícil soltura: *Kataynorirú*

d) mandioca com casca grossa de coloração marrom clara, quase amarelada, com casca de fácil soltura, e com entrecasca de cor branca e grossa de fácil soltura: *Kamalokatserô*.

e) mandioca com casca fina e coloração marrom-clara e entrecasca clara, de fácil desprendimento: *Kasekatse*



A

B



C

D



E

F

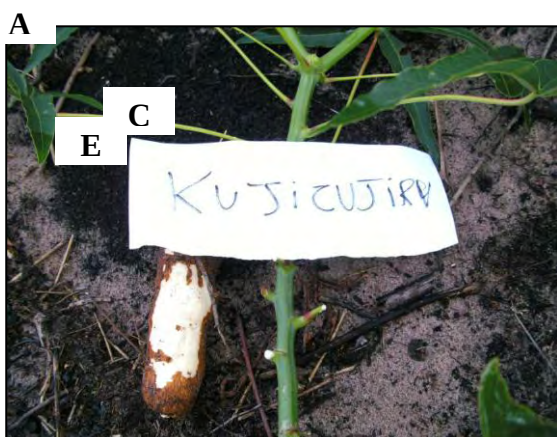
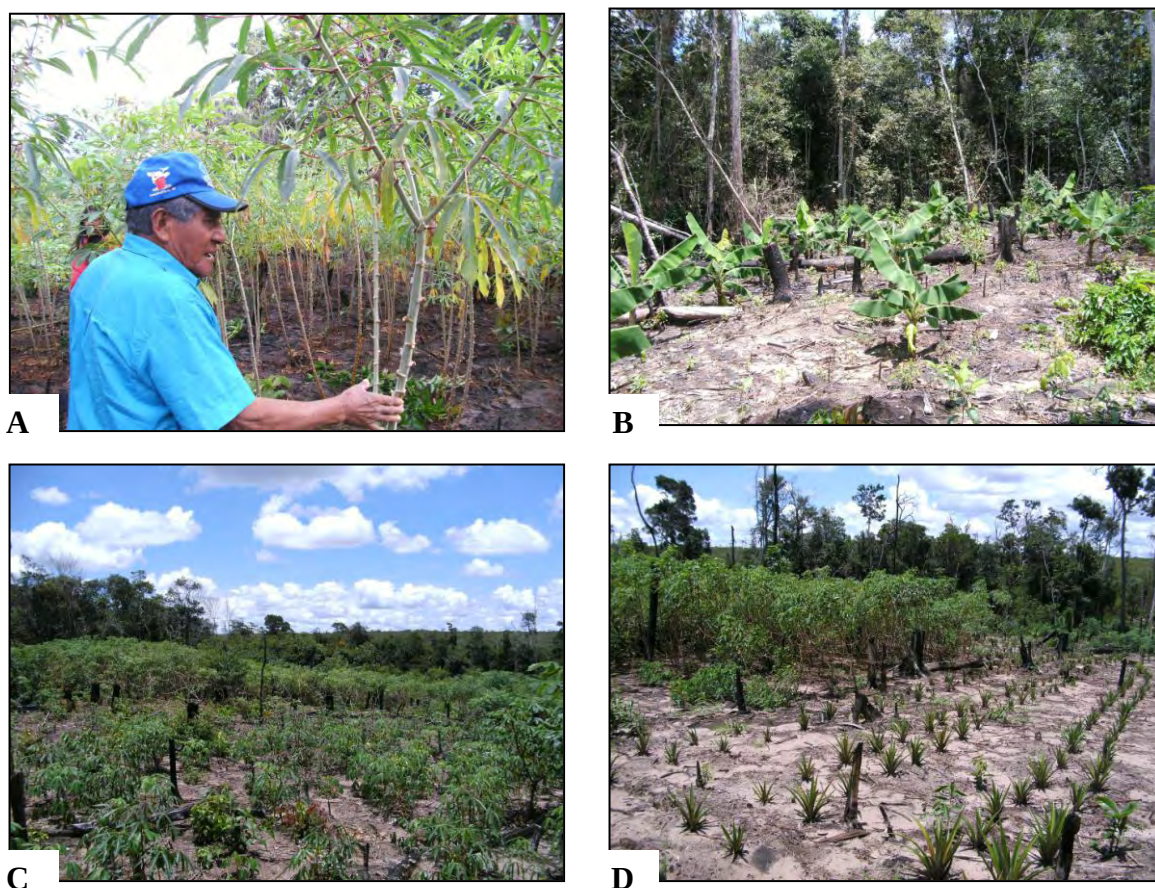


Figura 16 (A, B, C e D): Etnovarietades de *Manihot esculenta* Crantz (A); *Kijikujiru* (B); *Yure* (C), *Kataynorirú* (D); *Kamalokatserô* (E); *Kasekatse* (F), cultivadas na aldeia Paraíso, T.I Juininha, etnia Halíti, MT.



Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2008/2010.

Figura 17 (A, B, C e D): Indígena mostrando área de produção de alimentos (A), vista geral da roça jan/2010 (B), plantio de banana (C), e abacaxi (D). aldeia Paraíso etnia Halíti, MT.

Na roça da aldeia Paraíso e nas demais da T.I Juininha que foram visitadas, apenas na aldeia Uirapuru foram observadas algumas espigas de milho-fofo sendo preparadas para plantio. Costa (1985) e Schmidt (1943) apud Costa (1985) citaram o milho como importante item componente das roças Paresi, especialmente para os *Kozárini*, sendo apreciado para o preparo da chicha, uma bebida amplamente consumida pelos indígenas (sua forma de preparo será discutida adiante). Atualmente o cultivo do milho encontra-se praticamente extinto da agricultura Paresi, como foi constatado.

E foi na aldeia Uirapuru onde descemos para tomar um café. O clima estava um pouco tenso, devido ao processo de demarcação em que se encontra esta aldeia, e há pouco tempo, houve conflito¹⁹. Quando entrei, ao percorrer os olhos por toda a hati, vi alguns artesanatos, arcos, flechas, peles de animais esticadas, redes, tear, mas o que chamou a minha atenção foram algumas espigas de milho-fofo que secavam sob o jirau acima de uma fogueira central, como é costume ter nas casas mais tradicionais (Figura 18). Perguntei se estavam plantando milho, me disseram que aquele era para tirar a semente, que iam começar nesse ano (caderno de campo, 2008).



Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2008.

Figura 18. Variedade de *Zea mays*, milho-fofo (Kozeto) aldeia Uirapuru, etnia Halíti, MT.

¹⁹ Sobre o conflito na aldeia Uirapuru: A aldeia Uirapuru encontra-se em processo de demarcação e regulamentação de área. Presenciou-se conflito entre os indígenas e os fazendeiros da região, sendo que estes últimos chegaram a mover a cerca que divide a área (observação pessoal, 2008).

A presença de pragas foi detectada em pequena escala em algumas raízes da mandioca, não sendo motivo para preocupação, devido à baixa incidência. Acredita-se tratar-se de um tipo de lagarta que ocasiona as galerias nas raízes, ou broca, com o também conhecida (Figura 19).

A roça da aldeia Paraíso foi atacada por anta e caititu, sendo encontrados vestígios destes animais, e o mesmo fato foi relatado na aldeia Três Lagoas (Figura 20). Setz (1983) relata a presença de lagartas de milho e de gorgulhos no milho armazenado, e ataques de catetos às roças de mandiocas em duas roças da etnia Nambiqwara. Na aldeia Paraíso e em outras aldeias dos Halíti, é comum o uso de fogos de artifícios que são disparados na intenção de conter os ataques, além de armadilhas para captura, e o animal abatido entra no cardápio alimentar, tornando a roça um ambiente propício para caça, sendo tal ocorrência reforçada por outros autores (Aires, 1994). Segundo informações dos índios da aldeia Paraíso e de outros parentes da T.I Juininha, a roça antiga do cacique S. D. estava sofrendo os ataques porque não fizeram o oferecimento da mesma, o que, além dos ataques, poderia trazer doenças e maus agouros para os moradores do local.

Baseando-se no acompanhamento da roça da aldeia Paraíso, e nas demais observações feitas na T.I. Juininha, a mandioca figura como o principal item alimentar dos Halíti daquela região; como o arroz o é para outros povos, a mandioca é para os Halíti. Dela se extrai um líquido que pode ser consumido a qualquer hora do dia, funcionando como um refrigerante energético, produz a farinha de fácil transporte e armazenamento, faz-se o beiju que, quando recheado com carne de caça, peixe ou ave, supre de carboidrato e proteína, equivalente ao arroz com feijão e bife dos demais brasileiros.

Além disso, é a roça da mandioca quem aciona o início das festividades, como, por exemplos, a festa do oferecimento da produção de uma roça nova, ou quando a menina entra na puberdade, é preciso preparar litros dessa bebida indígena, que será servida aos convivas. A importância do cultivo desta planta se deve não somente para suprir as necessidades físicas deste povo, mas para manter os laços culturais que os une.



Figura 19: Presença de broca nas raízes de mandioca, cultivada na aldeia Paraíso, etnia Halíti, MT.



Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2008.

Figura 20: Vestígios da presença de anta (*Tapirus terrestris*) na roça da aldeia Três Lagoas, etnia Halíti, MT.

A colheita se deu após um ano do plantio, e a retirada das raízes é realizada pelas mulheres, podendo haver cooperação masculina e das crianças. Durante o tempo em que foi possível acompanhar a roça da aldeia Paraíso, observou-se que tratos culturais são frequentes e realizados principalmente pelas mulheres, que semanalmente visitam a roça e, com auxílio de facões, retiram as plantas indesejadas que crescem, ou às vezes estas são arrancadas com a mão, fazendo a manutenção desse ambiente (Figura 21).

As mulheres trabalham sempre em dupla ou em maior número. Enquanto umas arrancam e amontoam as raízes, outras já separam em feixes as ramas para serem replantadas. Enchem sacos de até 60 kg e os transportam até a aldeia às vezes por meio de um carrinho de mão ou o saco que são atados à cabeça e carregados às costas (Figura 22 A, B, C e D). E além de realizarem a colheita, também são responsáveis pelo processamento da mandioca: estas limpam, raspam, ralam e espremem a massa para retirar um líquido de onde, após a decantação, retira-se o polvilho. O sobrenadante é fervido e depois este caldo é consumido por todos, principalmente pelas mulheres e crianças, esta bebida é um tipo de chicha cozida, denominada *nokaxá*²⁰. Com a massa já quase seca, em uma bacia moldam verdadeiras bolas que são colocadas ao sol ou sob um jirau para secagem, depois podem permanecer ali mesmo para serem consumidas sob a forma de beiju²¹. Costa (1985) relata que as mulheres Paresi são trabalhadoras incansáveis, que o trabalho lhes confere prestígio junto aos homens, sendo um atributo importante na hora da escolha para casamento.

Segundo informações fornecidas pelas mulheres Halíti, a mandioca está boa para colher quando suas folhas caem. A colheita é realizada mediante um ritual de oferecimento da roça nova. Durante a coleta de dados visitou-se outras aldeias que estavam oferecendo a roça, porém sem a festa tradicional, apenas foi servido alimentos a quem lá chegasse.

²⁰ Nocaxá ou nocazá: Bebida denominada de chicha cozida, preparada com o líquido extraído da massa da mandioca, o qual é fervido antes de ser consumido.

²¹ Beiju: Alimento tradicional dos povos indígenas, um tipo de bolo assado, feito com a massa da mandioca ou com o polvilho. Apresenta variação conforme a etnia indígena.



Foto: Márcia R. A. Maciel, 2008

Figura 21. Manejo, retirada de plantas indesejadas na roça Halíti, aldeia Paresi, MT.

Na divisão do trabalho entre os povos indígenas, o que mostram as diversas literaturas, e o observado entre os Halíti, é que as mulheres é que desempenham, entre outras funções, colher e processar o alimento disponibilizando-o ao consumo do grupo familiar. Para outras sociedades pode configurar como trabalho árduo e duro, carregar água ou sacos contendo 30, 40 ou 50 kilos de mandioca, em uma única viagem da roça até a casa, mas para a mulher Halíti faz parte do seu cotidiano.

Ralar a massa, fazer ²²chicha e o beiju é função exclusiva das mulheres (Figura 23 A, B, C e D). Já na adolescência os conhecimentos sobre a arte do preparo das bebidas e pratos tradicionais são transmitidos para moças, quando ficam reclusas por um período em um local, mantendo contato apenas com as mulheres mais velhas da aldeia.

²² Chicha: Nome dado as bebidas indígenas, produzidas a partir do milho, mandioca, abacaxi ou simplesmente água com mel (informação pessoal, 2009).

Chicha é uma palavra Aruak...os Inca usavam como matéria-prima o milho-duro (Sauer, 1987).



Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2008/2009

Figura 22 (A, B, C, D e E): Colheita (A) e transporte da mandioca com carrinho de mão (B) ou em saco atado à cabeça (C). Raízes de mandioca (D e E) da roça, aldeia Paraíso, etnia Halíti, MT.



Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2008/2009.

Figura 23 (A e B): Limpeza (A) e processamento da mandioca para preparo da massa (B) do beiju, na aldeia Paraíso, etnia Halíti, MT.

Na ocasião em que fomos à aldeia Papagaio, o cacique me explicou que tínhamos ido lá porque eles estavam oferecendo a roça, que o dono da roça convida várias pessoas para irem até sua aldeia para comer, porque ele não pode comer a comida sozinho, deve receber visitas por um período de um mês. Neste período eles caçam ema, fazem beiju e chicha, e estes alimentos são repartidos e oferecidos às visitas convidadas ou quem quer que chegue lá. Neste ritual de oferecimento, pode se fazer uma festa grande, e vem o festeiro e fica festando por um tempo, pode ser por duas semanas ou um mês. Mas ele me disse que agora é muito difícil fazerem festa grande de oferecimento da roça. Quando perguntei por que ele me disse apenas que é difícil, mas que estava pensando em fazer uma (caderno de campo 2008).

No mês de setembro de 2009, houve uma festa tradicional na aldeia Paraíso reunindo mais de cem índios Paresi, oriundos de 17 aldeias, vindos até da Aldeia do Formoso distante 150 quilômetros, todos reunidos para o oferecimento da roça²³ nova desta aldeia. A pesquisadora participou de todas as etapas da festa, sendo considerada pela família da aldeia Paraíso e pelos outros participantes como “dona da festa”. Dessa maneira submeteu-se a todos os preceitos, como por exemplo, o comer pouco, evitar “aproximação” e até mesmo conversar com sexo oposto, não comer determinados alimentos.

Para melhor entendimento desta etapa optou-se por fazer a etnografia desta festa que se encontra no ANEXO III. Esta festa teve duração de duas semanas, seu início é marcado quando se retira o primeiro pé de mandioca para o preparo das bolas de beiju, embora o pico dos festejos, quando há danças e rezas, ocorra nos três últimos dias. Nesta festa também ocorreu o batizado indígena de uma criança e o agradecimento pela cura de uma doença da esposa do cacique que fora acometida de uma pneumonia. Nesta ocasião ela recebeu um novo nome.

A roça assume papel fundamental na vida dos Paresi, não apenas como um mero local de produção de alimento. Além de ser ela mesma motivo para festejo, é dela que se retiram as raízes para o preparo dos beijus e das chichas que serão oferecidos aos parentes dos festeiros. Essa festa de oferecimento da roça funciona como fator integrador social deste povo, nela os laços são sociais é fortalecidos e as relações reestruturadas. Foi comum, ao longo do trabalho de tese, acompanhar a distribuição da produção de mandioca para outras aldeias.

²³ Oferecimento da roça: se trata de uma festa, também denominada de *oloniti* onde se reúnem várias aldeias e ocorre ritual com rezas e cantos na língua materna, e oferecimento da produção. Segundo informantes da aldeia Paraíso este oferecimento é para “Deus”, obtendo assim proteção, fartura e segurança.

Seguindo a descrição das etapas da roça, o pousio, denominado por eles como descanso da terra, irá ocorrer em uma área que contém uma roça antiga; a mesma entrará em descanso, no ano de 2010. O cacique relatou que esta área já vem sendo usada há quatro anos. O tempo de pousio pode ser variável para a etnia Paresi, podendo ser de 03 ou até 06 anos; na aldeia Três Lagoas observou-se a existência de uma roça antiga em estado de pousio há 04 anos. Um dos benefícios ambientais que o pousio oferece é identificado nas palavras de Martins (2005), na seguinte teoria: a amplificação da variabilidade genética na roça é auxiliada ainda por mais dois fatores integrados, a *biologia das sementes* e o sistema de coivara adotado pela maioria dos caboclos, índios e caiçaras, em que as roças são abandonadas após o solo ter-se esgotado, e retomadas após vários anos, quando as capoeiras já restauraram a fertilidade. Este modelo de agricultura indígena contrasta com o modelo da agricultura mecanizada e de grande escala que circunda as T.I. dos Halíti.

Nas extensas plantações que obedecem a um ciclo (soja-milho-algodão), os nutrientes do solo são exauridos ao máximo, havendo a necessidade do aporte de nutrientes. Sabe-se que as grandes monoculturas do estado do Mato Grosso possuem objetivos diferentes dos roçados indígenas, visam atender ao mercado exportador de grãos, estão baseadas na geração e concentração de renda; já a agricultura praticada pelos indígenas está voltada para a subsistência familiar. No entanto, deve-se chamar a atenção que o primeiro modelo vem ameaçando de extinção o segundo, sendo já detectados vários problemas sócio-ambientais nas aldeias indígenas, como já discorrido anteriormente. Este tema será retomado no decorrer do trabalho.

O local da roça é dinâmico na medida em que vão se arrancando as raízes, logo outra maniva é inserida no seu lugar para produzir nova planta. Como essa retirada ocorre conforme a necessidade de uso, ficou difícil mensurar em números a quantidade da produção. Esse replantio confere à roça um ambiente com plantas de diferentes tamanhos e idades. É também nas roças onde as estacas são armazenadas e muitas vezes acabam brotando ali mesmo.

O cacique foi para roça com seu filho, estão quase terminando de plantar a mandioca na roça nova. Ofereci-me para ajudar D. I. na colheita da mandioca na roça antiga, fomos arrancando e amontoando as ramas num canto, depois ela separou algumas ramas para serem plantadas, e depois fomos retirando algumas plantas que nasciam no meio do mandiocal. Muito mosquito piuns e a essa hora da manhã o sol já estava causticante, não sei o que era pior, os mosquitos ou o forte calor que fazia, e de vez em quando parávamos para tomar chicha (caderno de campo 2008).

Como a mandioca é mantida na própria roça, sendo retirada à medida que vai sendo necessária, e por se tratar de um produto perecível, não pode ser colhida e deixada armazenada à espera do consumo. Uma forma de conservação das raízes foi observada na aldeia Cabeceira do Sacre, onde as raízes depois de retiradas foram postas juntas em um buraco cavado em um local arenoso, e depois coberto com terra. Segundo informações, as mandiocas podem permanecer por até uma semana sem estragar.

Segundo Aires (1994) o tamanho das roças difere de um dono para outro, e depende da vontade dele e do número de componentes da família. No entanto, outros fatores podem interferir na definição do tamanho: disponibilidade de material genético, de mão-de-obra, terras férteis próximas à aldeia, nascimentos, mortes, mudanças e doenças. O formato também pode variar de uma roça para outra, podendo ser retangular, redonda ou quadrada, e segundo a autora pode apresentar outros formatos.

Na sociedade Halíti qualquer pessoa pode ter uma roça: homens solteiros, viúvas e velhos, como é o caso de dona D., que é solteira e mantém uma pequena plantação de mandioca e batata-doce próxima de sua casa. No entanto, ainda possui grande dependência da roça principal da aldeia pertencente ao cacique e sua família. Existe entre os Paresi o cultivo coletivo e/ou individual. Na aldeia Paraíso a família de dona D. participa da colheita e dos cuidados com a roça.

O cacique separou algumas ramas de mandioca que trouxe de Tangará da Serra, segundo ele as mandiocas eram de cinco meses e de quatro meses, ou seja, poderiam ser colhidas neste tempo, após serem plantadas, mas que ele só colheria daqui um ano (caderno de campo, 2008).

6.4 Visitando a roça da aldeia Três Lagoas

A aldeia Três Lagoas está localizada na T.I Juininha, e o cacique da aldeia Paraíso mantém fortes laços sociais, pois um de seus filhos é casado com a filha do cacique, e algumas irmãs de sua esposa moram lá. Nesta aldeia foram realizadas apenas três visitas, com permanência de dois dias em cada uma delas. Foi possível apenas caminhar pela roça em companhia do senhor V., sua esposa e o filho mais velho, para observar as espécies cultivadas. A disposição e a forma de preparo da roça seguem o padrão das roças Paresi, localizam-se próximas ao rio ou a algum veio d' água. Esta roça está distante da aldeia cerca de 7 km (Figura 24 A e B).

Foi possível visitar uma roça antiga, composta por uma capoeira e alguns pés de mandiocas que indicavam que ali de fato foi área de cultivo. Através das informações fornecidas pelo senhor V. e observação em campo, averiguou-se a prática do sistema de pousio, ele abandonou aquela área já há quase três anos. Em visita à roça nova, que é praticamente junta com a que estava em fase de colheita, observou-se uma pequena roça de milho em pequena escala, e, segundo o senhor V. era para tirar semente. A roça também era composta por abóboras, bananas, cana-de-açúcar, alguns poucos pés de cará e algumas variedades de mandioca, algumas semelhantes às da roça da aldeia Paraíso (Figura 25 A, B, C, D e E).

Foi observada a presença de dois tipos de planta, que lá chamam de araruta que, embora visualmente sejam plantas diferentes, recebem a mesma denominação. Elas surgem espontaneamente no meio dos pés de mandioca, e segundo senhor V., sua mãe comia a raiz dessas plantas, um tipo de “batata”, mas que eles já quase não consomem, sendo raro alguém colher a raiz, mas mesmo assim ele a mantém na roça (Figura 26 A e B). Uma das plantas citadas como araruta é a mesma encontrada na roça da aldeia Paraíso, que lá recebe o nome de “batatinha”, sendo também raramente consumida. A outra não foi visualizada na roça da aldeia Paraíso. No quintal, existe cultivo de banana, abacaxi, e algumas hortaliças, como alface e beterraba, e frutíferas como goiaba, caju e manga (Figura 27 A, B e C).

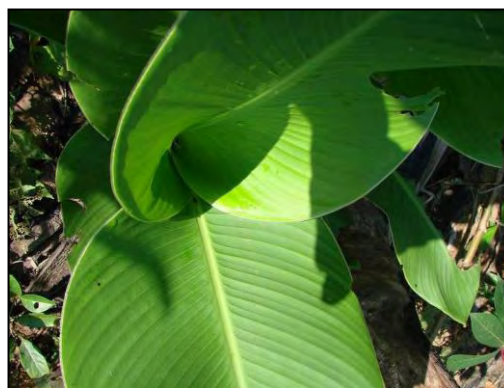


Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2008.

Figura 24 (A e B): Vista geral da roça (A) de mandioca (B) da aldeia Três Lagoas, etnia Halíti, MT.



A



C



D



E

Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2008.

Figura 25 (A, B, C, D e E): Itens cultivados na roça da aldeia Três Lagoas, banana (A), Araruta (B) e hortaliças, abóbora (C) e cará (E), etnia Halíti, MT.

O senhor S. falava a respeito da roça, das plantas, e, dizia sempre: Quando eu morre, acaba roça! Porque os jovens não querem saber de roça. Senti um forte lamento em suas palavras (caderno de campo, 2008).



A



B

Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2008.

Figura 26 (A e B): *Calathea* sp, batatinha (A), araruta (B) plantas comestíveis mantidas na roça da aldeia Três Lagoas, etnia Halíti, MT.



Figura 27 (A, B e C): Cultivo de abacaxi (A) e hortaliças, alface (B) e abobrinha (C) no quintal da aldeia Três Lagoas, etnia Halíti, MT.

O senhor V. disse que era planta de branco, que estava fazendo um experimento, para ver se ia para frente, ele referia-se a uma pequena horta composta pelas hortaliças (Caderno de campo, 2008).

6.5 Entre o cerrado Halíti e a mata Nambikwara: o caminho das ramas e sementes

Durante o período de coleta dos dados foi observado que parte das mandiocas cultivadas na aldeia Paraíso veio de outras localidades, como por exemplo, dos municípios de Tangará da Serra e Conquista d' Oeste, as quais nomeava de mandioca de seis meses e de cinco meses, sendo esse nome devido ao período que se poderia colher, mas isso não aconteceu, a colheita dessa mandioca plantada se deu depois de um ano de cultivo.

Para favorecer o enriquecimento e aumento da variabilidade genética intra-específica da roça das aldeias da T.I Juininha e especialmente da aldeia Paraíso, onde o estudo foi focado, realizou-se visita a outra etnia da região para troca de ramas de mandioca e outros itens como cará, milho-fofo, batata-doce e milho indígena. A etnia indicada pelo cacique Halíti foi a Nambikwara, pelo fato de manterem uma relação amistosa e por possuírem principalmente o milho indígena.

É interessante ressaltar que o objetivo da visita foi obter ramas e sementes de milho-fofo para aumento da variabilidade das mandiocas e reintrodução do milho já cultivado e conhecido pelos Paresi no passado, isso em concordância com os diversos relatos dos mais idosos, durante as conversas informais mantidas com os indígenas da T.I Juininha e na aldeia Paraíso. Após alguns contatos com lideranças da etnia Nambikwara, fez-se uma viagem para uma visita de um dia à aldeia da Serra da Borda T.I Sararé (município de Conquista d' Oeste, MT). Nesta visita foram juntas algumas pessoas, entre mulheres e crianças da aldeia Juininha, e levados itens como fumo de corda, açúcar, café e sabão, conforme solicitação dos próprios Nambikwara (Figura 28 A e B).

Algumas observações foram realizadas na T.I dos Nambikwara, onde a mata era deslumbrante, com árvores de troncos grossos que surgiam pelo trajeto, como

mognos, aroeiras, cerejeiras, e outras mais, marcando a diferença entre o bioma de Cerrado e o já início da Amazônia.

A literatura mostra que os Nambikwara possuem diferentes variedades de milho. Autores como Roquette-Pinto (1917), Souza (1920) Aytai (1987) apud Busatto (2003) destacam que os Sararé, em 1964, os Wasusu e os Alantesu em 1967, três grupos do Vale do Guaporé, baseavam sua dieta alimentar principalmente no milho, e não na mandioca, como os povos da Chapada dos Parecis. A roça dos Nambikwara visitada em 2008 era composta de três etnovariedades de mandioca, milho-fofo, cana-de-açúcar e araruta. Abaixo descrição de parte da viagem a T.I dos Nambikwara (Figura 29 A e B):

Após passarmos na aldeia Juininha, outras pessoas juntaram-se a nós para visitar os Nambikwara, e com a carroceria do caminhãozinho lotado, seguimos. Entreguei para o cacique Haliti os itens que seriam usados para a troca, e, também alertarei para levar roupas, sabão e sabonete para trocar por artesanato.

Primeiro chegamos à aldeia Sararé dos Nambikwara por volta do meio dia. Nesta aldeia mora um casal, com uma criança de uns sete anos, eles são evangélicos, a mulher é professora e seu marido além de professor é pastor... O senhor cacique conversou um pouco com eles, enquanto algumas mulheres foram até outra casa para ver se tinha artesanato para trocar, eu as acompanhei.

Depois seguimos adiante, iríamos para a aldeia Serra do Borde, e alguns Nambikwara subiram na carroceria, eram crianças, jovens, mulheres e homens. Fui informada que este povo vive mais isolado, poucos falam a língua portuguesa ou usam roupas. O cacique começou a falar que ali já teve mata mais fechado, que os madeireiros já retiraram muita madeira de lei, muito mogno, cerejeira, angico, ente outros. E disseram também que os próprios Nambikwara vendiam muita madeira, e que agora queriam parar de vender, mas que estava difícil, e que agora os madeireiros entram e ninguém pode fazer nada, pois a área é muito grande, não tem como fiscalizar.

Depois da mata um cenário de cerrado começa a surgir, e avistamos algumas casas tradicionais Nambikwara, algumas crianças peladinhas, mulheres amamentando, trajavam umas tangas já surradas pelo tempo, outras com saias e blusas, rapazes de bermudas igualmente surradas, vinham nos receber. Observo que a casa é bem

diferente de todas que já vi, é pequena, feita com palhas babaçu, a arquitetura lembra um triângulo bem diferente do traçado elaborado dos Paresi. Acho que funciona como uma guarita, e dentro uma fumaça vinda de uma fogueira cobre o ambiente e faz os olhos lacrimejarem. Alguns galhos de árvores compõem duas ou três camas rentes ao chão. Partes de animais estão penduradas por toda parte, e algumas peças exalam um forte cheiro, outras já estão defumadas. Nada nos é servido. Olham-me com curiosidade e não sabem se sou parente ou não. Como nada perguntaram, deixei-os na dúvida. Falam um idioma complicado, se comunicaram com os Halíti através da língua portuguesa, sem pronomes, de ambos os lados. As mulheres tentaram fazer algumas trocas, roupas por artesanato. Algumas pulseiras de coco são negociadas, mas nada cabe nos meus punhos, mesmo assim, deixo algumas roupas. Seguimos viagem. Ao avistarmos algumas roças, percebemos que estávamos pertos da aldeia principal. Esta roça era composta de mandioca, milho, cana e araruta. Quando chegamos foi oferecido chicha. Uma chicha diferente, feita de mel de jataí com água. Depois trouxeram abacaxi e mangaba. Depois de um pouco de prosa pedi para ver a roça deles (dos Nambikwaras), eles concordaram. As mulheres e algumas crianças Paresi e um jovem casal de Nambikwara seguiram para a roça, juntei-me ao grupo.

O sol estava a pino, andamos uns dois ou três quilômetros mais ou menos. Primeiro uma plantação de abacaxi que estava um pouco descuidada, o mato crescia sem controle. Pegamos alguns abacaxis e alguns carrapatos também. Depois fomos adiante e chegamos à roça de mandiocas e de bananas. As plantas de mandiocas estavam enormes e como estava um tempo seco, ficou muito difícil para retirar as raízes, e as bananas estavam verdes. O rapaz cortou algumas ramas para V. e dona D. que fizeram feixes facilitando o transporte, e eu igualmente às outras mulheres, carreguei um pequeno fardo de ramas até o caminhão... Ao retornarmos da roça percebi que o cacique Halíti já havia realizado à negociação e, estava conversando com seu amigo Nambikwara. Levamos os itens, fizemos à troca, o cacique Halíti já de posse das sementes de milho-fofo, e de algumas ramas de mandiocas que migravam para aldeia Juininha através de V. e outras para aldeia Paraíso com dona D. e Z... (Caderno de campo 2008).



A

Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2008.



B

Figura 28 (A e B): Visita dos Halíti aos Nambikwara. À esquerda, índio Nambikwara, à direita cacique Halíti (A); em pé: a nora, sentadas: a esposa, os netos do cacique Halíti, e a pesquisadora (B), na aldeia Serra do Bode, Conquista d' Oeste, MT, etnia Nambikwara.

**A****B**

Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2008.

Figura 29 (A e B): Vista geral da roça Nambikwara (A), colheita do abacaxi Nambikwara e Halíti, aldeia Serra do Bode, Conquista d' Oeste, MT.

Segundo Busatto (2003), em 1972, na aldeia Tiracatinga (etnia Nambikwara), havia apenas três produtos plantados nas roças Nambikwara que não eram da sua tradição agrícola: arroz, cana-de-açúcar e banana (Figura 30). Todos em pequenas quantidades e por poucos agricultores. É interessante notar que este autor comenta que havia duas variedades de mandioca oriundas dos Paresi, indicando que era comum a troca de mudas e sementes entre esses grupos indígenas.

Portanto, este pequeno intercâmbio entre os Paresi e os Nambikwara evidencia a eficácia da conservação *on farm* praticada pelos indígenas, pois, por anos o milho-fofo e outras plantas foram mantidas e reproduzidas em terras Nambikwara (Figura 31). A esse respeito o referido autor narra a realização de uma viagem coletiva até à Terra Indígena Nambikwara (Comodoro-MT), para busca de variedades tradicionais não existentes na aldeia Três Jacus desta mesma etnia, em outubro de 2000. Comenta ainda que a previsão de ser uma viagem puramente de trabalho, apenas para "buscar mudas e sementes", se transformou numa viagem festiva, pois foi realizada com o empréstimo de um caminhão F-4000 da aldeia Paresi do Sacre - 15 quilômetros de Utariti – e que muitos dos Paresi vieram juntos no caminhão.

A mesma estratégia para troca foi empregada nesta viagem, em 2008, conforme descrição acima. Além do relato do autor citado, o próprio cacique deixou claro que isto faz parte da etiqueta entre os indígenas. O autor cita como itens de troca fumo, café, açúcar, óleo, bolacha, e expressa ainda que, como resultado dessa viagem, regressaram com muitas mudas de abacaxi pérola, seis variedades de mandioca, sementes de fumo, um pouco de milho, feijão fava, feijão-costela, araruta comprida e um pouco de cará roxo. Ficou claro como o fluxo de plantas alimentícias era freqüente em outros tempos, sendo sinal de amizade entre estes dois povos, um habitante do cerrado e outro da mata amazônica, mesmo que no passado tenham sido rivais, atualmente outros laços os unem, um deles são as plantas cultivadas em seus roçados.

**A****B**

Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2008.

Figura 30 (A e B): Cacho de banana oriundo da roça Nambikwara, presente dado a mulher Halíti, esposa do cacique (A), mulheres e crianças Halíti em visita aos Nambikwara, aldeia Serra do Bode, Conquista d' Oeste, MT.

Em outros tempos, o milho (indígena ou milho-fofo) configurou-se como um dos principais componentes na alimentação dos Halíti. Atualmente é raro a aldeia que mantenha o cultivo dessa planta. Por vários motivos, como por exemplo o abandono do cultivo, aos poucos este grão tem desaparecido das roças tradicionais, talvez cedendo espaço a outro grão, a soja, que não compõe o cardápio deste povo, mas que através da “parceria” alimenta a busca por itens nos supermercados das cidades circundantes, e outras coisas mais, como remédios e roupas.

Na língua dos Halíti o milho-fofo é denominado de *Kozeto*. Os moradores da aldeia Paraíso e seus parentes moradores da T.I. Juininha demonstraram interesse em retomar o cultivo desta planta para reinseri-lo na sua nutrição. Dessa maneira o trabalho de tese proporcionou algumas condições como, por exemplo, a negociação com outro grupo indígena para obtenção mediante troca. Esse processo está descrito posteriormente. Assim, um “punhado” de milho-fofo e algumas manivas de mandiocas, migraram através de um fluxo de amizade entre os Halíti e os Nambikwara para o enriquecimento da roça Halíti (Figura 31 A e B e Figura 32 A e B).

O milho obtido da roça dos Nambikwara, foi plantado na aldeia Paraíso em um espaço pequeno na roça, próximo ao rio. Segundo o cacique, a colheita seria para retirar sementes e depois, a partir destas, seria feito novo cultivo em uma roça maior, para o consumo. Esta primeira fase de reintrodução do milho-fofo ocorreu com sucesso, conforme mostra a Figura 33. As plantas cresceram viçosas na roça da aldeia Paraíso, no entanto, após a retirada das sementes para o replantio, houve um incêndio acidental na casa do cacique, e como é hábito dos indígenas guardarem as sementes em pequenos sacos dentro dos cestos que ficam dependurados às paredes, o cesto que continha as sementes pegou fogo, destruindo as sementes do milho-fofo.

Com relação às ramas de mandiocas, estas foram plantadas nos espaços vazios da roça, no quintal da casa do cacique e da outra família residente na aldeia. Além disso, foi também plantada na roça da aldeia Juininha, uma vez que membros desta aldeia participaram da excursão até os Nambikwara.



Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2008.

Figura 31 (A e B): Vista da roça de milho fofo dos Nambikwara (A); milho-fofo armazenado (B) na aldeia Serra do Bode dos Nambikwara, Conquista d Oeste, MT.



Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2008.

Figura 32 (A e B): Mulher Halíti da aldeia Paraíso (A), com ramas de mandioca (B), produto da troca entre os Nambikwara e Halíti, MT.



Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2009.

Figura 33: Milho-fofo (*Kozeto*), cultivado na aldeia Paraíso oriundo da roça dos Nambikwara, Serra do Bode, Conquista d' Oeste, MT.

6.6 Do beiju com peixe ao refrigerante com coxinha: os alimentos consumidos na aldeia Paraíso, etnia Paresi

Na cidade de Conquista d' Oeste acompanhei a família à compra de mercado e, dentro dos itens comprados, estavam o arroz, feijão, café, óleo, açúcar, muita bolacha recheada, macarrão, e muito, mas muito refrigerante! No mercado cheguei a ajudar a escolher batatas e tomates. Depois das compras retornamos já bem tarde para a aldeia e passamos na aldeia Juininha para deixar uns pacotes de suco para uma das filhas do cacique que mora lá.

...um dia estava conversando com o cacique da aldeia Juininha, abordamos vários assuntos, a dependência dos mercados da cidade, dos alimentos do branco, a falta da roça, até que chegamos ao tema roças. Então ele me disse que não fazem mais roça, só no tempo do pai dele ainda se fazia. Eu lhe perguntei: por que não fazem mais roça? Então ele respondeu: ah, acho que é preguiça, e que os jovens só querem jogar futebol (caderno de campo, 2008).

Participando de um diálogo entre uma enfermeira que atende à T.I Juininha e o cacique da aldeia Paraíso, presenciei a fala sobre a dificuldade que os índios expressam se ficarem sem as “coisas” do branco, dizem que já estão acostumados, com a comida, com as roupas e outros itens.

Mesmo com as idas mensais aos supermercados da região, a mandioca continua sendo o componente principal da alimentação dos Halíti. Na aldeia Paraíso, durante o período de permanência, foi possível verificar *in loco* a obtenção, produção e aquisição dos vários itens alimentares para, pelo menos, três refeições diárias café da manhã, almoço e jantar. Foram elencados 48 itens usados como alimento na T.I. Juininha (Tabela 1), e nos dias em que há merenda da tarde, pode ser consumido peixe assado com beiju, ou bolacha água e sal com suco artificial, ou um tipo de chicha fervida (*nokaxá*).

Os alimentos podem ser obtidos no roçado (mandioca, “batatinha” e banana), no cerrado (frutas silvestres, caça), peixes no rio, ou comprados nos mercados dos municípios vizinhos, como arroz, feijão, óleo, sardinha, macarrão, tomate, repolho, alho, cebola, carne bovina, suína, e de aves, refrigerante, entre outros. Em várias ocasiões acompanhou-se o deslocamento até os supermercados para aquisição dos itens acima citados.

Tabela 1. Alimentos consumidos pelos índios Halíti da T.I. Juininha durante o período de coleta de dados, 2008/2009.

Alimentos	Café	Almoço	Merenda	Jantar	Origem
Água buriti	--	--	x	--	Al
Araticum	--	--	x	--	Al
Beiju	x	x	x	x	Al
Cajuzinho	--	--	x	--	Al
Carne de arara	--	--	--	x	Al
Carne ema	x	x	x	x	Al
Carne veado	x	x	--	x	Al
Chicha/Nocazá	x	--	x	--	Al
Doce mangaba	--	--	x	--	Al
Goiabinha	--	--	x	--	Al
Manakatá	--	--	x	--	Al
Manga	--	--	x	--	Al
Mangaba	--	--	x		Al
Ovo/ ema	x	x	--	x	Al
Peixe	x	x	x	x	Al
Pequi	--	--	x	x	Al
Pomba/frita	--	--	x	--	Al
Siriema	--	x	--	x	Al
Tatu	--	x	--	x	Al
Mel	x	--	x	--	Al
Abacaxi	--	--	x	--	Ur/Al
Abóbora	--	x	--	--	Ur/Al
Banana	--		x		Ur/Al
Farinha	--	x	--		Ur/Al
Ovo/ galinha	--	x	--	x	Ur/Al
Suco/ limão	--	--	x	--	Ur/Al

Cont. **Tabela 1.** Alimentos consumidos pelos índios Halíti da T.I. Juininha durante o período de coleta de dados, 2008/2009.

Alimentos	Café	Almoço	Merenda	Jantar	Origem
Arroz	--	x	--	x	Ur
Bolacha	x	--	x	--	Ur
Bolinho/frito de trigo	x	--	x	--	Ur
Bolo/assado de trigo	x	--	--	--	Ur
Café	x		x		Ur
Carne boi	--	x	--	x	Ur
Carne porco	--	x	--	x	Ur
Chá mate/cidreira	x	--	x	--	Ur
Feijão	--	x	--	x	Ur
Frango	x	x		x	Ur
Maçã	x	--	--	--	Ur
Macarrão	--	x		x	Ur
Pão/manteiga	x	--	--	--	Ur
Refrigerante	x	x	x	x	Ur
Repolho	--	x	--	x	Ur
Sardinha	--	x	--	x	Ur
Tomate	--	x	--	x	Ur
Açúcar	x		x		Ur
Suco/ artificial	--	x	x	x	Ur

Fonte: Dados da Pesquisa

Legenda:

Al: aldeia 

Ur: Urbana 

Ur/Al: Urbana/Aldeia 

Não foi possível aprofundar no tema sobre a alimentação, mas, pelos dados mostrados na Tabela 1, é possível observar superficialmente a alteração nos itens alimentares oriundos da área urbana que circunda as aldeias. Com isso surge a justificativa para as parcerias agrícolas, (que será discutida mais adiante), que funciona como fonte geradora de renda e assim, a um preço sócio-ambiental alto, os Halíti mantêm este novo sistema de obtenção de alimentos e outros itens, como, por exemplo, medicamentos, combustíveis e roupas. Além disso, se antes os Halíti tinham uma mobilidade para efetuar suas caçadas e atividades ligadas às roças, atualmente o sedentarismo aliado a alimentação desequilibrada, isso pode futuramente contribuir no desencadeamento de doenças como caries, diabetes e hipertensão, como já foi detectado em algumas aldeias Halíti. Neste sentido, as propostas sustentáveis de exploração do cerrado, agricultura orgânica, produção de peixe, e outras mais, poderiam contribuir na modificação deste quadro.

A respeito da alimentação indígena, Setz (1983) realizou pesquisa sobre a ecologia alimentar e comparou os itens alimentares consumidos nas aldeias Alantesu e Juína, da etnia Nambikwara. Observou que a alimentação desse grupo estudado compõe-se basicamente de itens de origem animal e vegetal, oriundos da mata e cerrado, local onde se inserem, insetos, peixes, porcos-do-mato, teiú, tatu-cascudo, ovos de aves silvestres, veados, e para os itens de origem vegetal, estão os amiláceos, mandioca, cará, milho e batata-doce, além de frutos. Vale ressaltar que este grupo indígena mantém ainda hoje em suas roças, cultivares indígenas como, por exemplo, o milho fofo e feijão de fava, já listados por Bussatto (2003), e também conforme foi observado *in loco* pela pesquisadora na ocasião da visita a este grupo indígena, o que confere aos locais habitados por esta etnia importante sítio de conservação dessas espécies alimentares, podendo futuramente contribuir para composição ou enriquecimento dos roçados de outros povos, como por exemplo, o dos Halíti. Um ensaio sobre este intercâmbio de sementes e raízes já é aqui descrito como positivo, havendo necessidade de aprofundamento no tema.

Durante a permanência na aldeia compartilhou-se da alimentação do grupo. Apesar dos itens disponíveis como arroz, feijão, óleo, trigo e café, serem semelhantes aos utilizados pela sociedade não índia à qual a pesquisadora pertence, optou-se por não inseri-los, de modo a deixar mais típica possível a vivência na aldeia. Todos os alimentos

consumidos foram igualmente compartilhados entre o grupo e a pesquisadora, incluindo as carnes de caça, pesca, frutos nativos e bebidas tradicionais.

O beiju pode ser considerado com um bolo feito a base da massa da mandioca. É um alimento que está sempre nas refeições dos Halíti, já pela manhã é consumido acompanhado de carne de caça, peixe, aves ou de boi, com chá-mate, café, suco ou refrigerante.

A chicha é o nome dado pelos povos indígenas de várias regiões do Brasil e da América do Sul para uma bebida preparada com mandioca, milho, cará, mel ou abacaxi e atualmente arroz, sendo seu preparo exclusivo das mulheres. Entre os Paresi foi possível observar três tipos de chicha, a de polvilho-queimada não fermentada, a chicha cozida ou *nocaxá*, a de chicha de polvilho-queimada fermentada denominada *oloniti*. As diversas variedades de mandiocas cultivadas prestam-se à confecção de beiju, farinha, polvilho e chicha, já descreviam Costa (1985) e Costa-Filho (1994), e aqui concorda-se, e não há na aldeia Paraíso uma separação das etnoespécies para o preparo desta bebida.

A chicha de polvilho torrado (ou chicha queimada), que passa por um processo de fermentação o *olóniti*, na T.I. Juininha e na aldeia Paraíso foi relatado que o seu preparo se dá apenas em ocasiões especiais, como nas festas. Para o consumo diário, preparam a mesma bebida com polvilho torrado, acrescentando água e açúcar, sendo guardada nas cabaças, e rapidamente consumida, não deixam ocorrer o processo de fermentação.

Nos depoimentos colhidos, em outros tempos a chicha era preparada de outra forma: as mulheres torravam o polvilho da mandioca-brava, punham na boca e cuspiam a massa nas vasilhas. Acresciam água e uma folha-doce igualmente mascada e misturada a esse líquido, depois cobriam e deixavam fermentar. Outra versão dada é que as mulheres pegavam o polvilho torrado, acrescentavam água, mascavam essa folha doce e cuspiam, e deixavam fermentar (ao que tudo indica o açúcar substituiu a folha-doce). Atualmente há aldeias Halíti que as mulheres ainda se sentam em grandes rodas para fazerem a chicha mascada. Não foi possível observar a planta que fornece essa folha doce.

Ao chegar uma visita em uma casa Halíti é costume que o dono da casa ou sua esposa sirva de imediato uma cabaça com chicha, água, ou café. Dependendo do *status* do cacique ou caçador, e da parentela do visitante, também lhe é oferecido beiju com carne, ou qualquer outro alimento disponível (bolacha, café, pão, bolo, até mesmo bala doce). Essa

sempre foi a cordialidade Halíti descrita por eles como ocorrendo no passado, atualmente relatam mudanças nesses hábitos, muitos já não recebem os parentes como antes, sendo que o motivo não foi investigado.

Embora alguns autores como Costa (1985) e Santos, (1994) relatam nomes específicos para as mandiocas usadas exclusivamente no preparo da chicha, na aldeia Paraíso não foi observada uma denominação específica, sendo que todas as etnovarietades cultivadas nesta aldeia se prestam ao preparo da bebida.

6.7 O preparo da massa de beiju e da chicha de mandioca

Você quer experimentar chicha? A chicha é nosso refrigerante...
(caderno de campo, 2007).

Após a colheita das raízes de mandioca, essas têm sua casca raspada com o uso de facas ou facões. Observa-se que em outras etnias as cascas são cortadas, o que se denomina descascar, o que acontece entre os Cinta Larga (observação pessoal, 2009). Depois da retirada da casca as raízes são lavadas e depositadas em uma grande bacia. Enquanto algumas mulheres se ocupam dessa limpeza, outras ralam as raízes, formando uma massa. Duas outras se ocupam de torcer essa massa com uso de um saco de nylon (equivalente ao tipiti usado por outros grupos indígenas para mesma função) amarrado ao tronco principal que sustenta a casa, enquanto uma bacia apara o caldo que daí escorre. Deste caldo retira-se o polvilho, e o sobrenadante pode ser fervido originando uma bebida chamada de *Nocaxá*, sendo considerada pelos Halíti um tipo de chicha, também denominada de chicha cozida. A massa agora mais seca é acondicionada em outro vasilhame, e com as mãos vai-se apertando contra o fundo de forma a obter-se uma grande bola branca. Esta bola é posta para secagem fora da casa ao sol, ou em cima do jirau dentro da casa (Figura 34 A e B).



Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2008.

Figura 34 (A e B): Preparo da massa (A), e bola do beiju (B), aldeia Paraíso, etnia Halíti, MT.

Ao participar da atividade de colheita e preparo da chicha, D. I. lavou mais ou menos as mandiocas que havíamos raspado, e com um ralo grande feito de folha de lata, foi ralando as mandiocas, que iam se desfazendo em uma massa branca úmida... Essa massa foi colocada em um saco preso ao tronco central que dá sustentação a casa, e foi torcendo, fazendo com que escorresse o líquido da massa. Este líquido é aparado em uma bacia. Esta massa depois é transferida para uma bacia de alumínio grande, e em outra bacia de plástico um pouco menor, ao poucos é moldada uma grande bola dessa massa. Essa bola é armazenada em cima do jirau central, onde abaixo é a fogueira, que esta sempre acesa o que facilita o processo de secagem. E sempre que necessário a massa é usada para fazer o beiju. Ao realizar cada uma das etapas revezei propositalmente com as outras mulheres, assim, percebi o grande esforço físico que é preciso desprender para o processamento das raízes. (caderno de campo, 2008).

Os pequenos pedacinhos que sobram das mandiocas raladas são colocados em uma bacia e levados para secar no quintal ou são guardados em cima do jirau com igual objetivo. Quando estão totalmente secos e duros, são pilados, reduzidos a pó e misturados ao polvilho já seco. Este pó é torrado, e acrescido água e açúcar. Filtra-se esta mistura, e esta pronta a chicha queimada, como é denominada esta bebida, que é guardada nas cabaças, e atualmente, até mesmo em garrafas pet (Figura 35 A, B e C). Notou-se uma diferença no sabor dessa bebida quando armazenada nas cabaças apresenta-se mais gaseificada do que quando mantida nas garrafas pet.

Em cerimônias festivas, a chicha torrada é feita em grandes quantidades e posta para fermentar em cocho de madeira de buriti, originando outro tipo de bebida produzida a partir dos produtos da mandioca, a chicha fermentada ou *oloniti*, no idioma Halíti. A literatura de Costa 1985; Aires 1994 mostram que essa bebida permanece nesse cocho por 15 ou 20 dias quando começa a azedar, havendo uma variedade específica de mandioca para a produção de bebidas, citam a mandioca *kazálo*, não observada na aldeia Paraíso. O preparo dessa bebida fermentada foi registrado por ocasião da festa de oferecimento da roça nova da aldeia Paraíso e foi descrita posteriormente.

...Na aldeia Papagaio Zero nos ofereceram chicha, e observei que estava guardada em garrafas pet de refrigerante... (caderno de campo, 2009).

Tomamos café a beira da fogueira, e lá mesmo, fizeram beiju, com massa fresquinha, e tinha carne de ema e chicha cozida para acompanhar (caderno de campo, 2009).



A



A



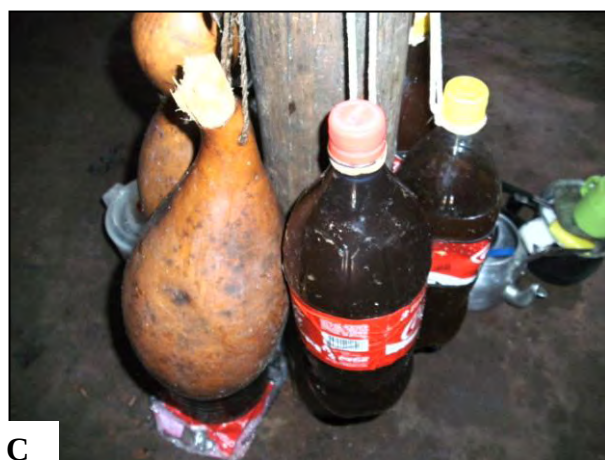
A



A



B



C

Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2008.

Figura 35 (A, B e C): Preparo da chicha queimada (A), e chicha cozida (*Nokaxá*) (B), armazenamento nas cabaças e garrafas pet (C), aldeia Paraíso, etnia Halíti, MT.

O beiju é preparado com a massa da mandioca ralada. Depois de seca, retira-se dessa massa pequenas porções, que são esfareladas com as mãos, e às vezes polvilha-se um pouco de água para umedecê-la. O beiju pode ser preparado com uso de frigideira aquecida diretamente na fogueira ou no fogão a gás. O fundo desse utensílio é forrado com essa massa esfarelada, e pressiona-se a mesma contra o fundo quente da frigideira, repete-se o colocar da massa esfarelada por pelo menos três vezes, sempre pressionando contra o fundo.

Por dois ou três minutos, vira-se o beiju, agora já com forma de um pequeno bolo arredondado. Assa-se o outro lado por mais dois ou três minutos, e está pronto para comer. Às vezes é acrescentado um pouco de polvilho, outro produto extraído da mandioca, a essa massa para preparo do beiju um pouco mais fino, com menos massa. Ou então se prepara beiju apenas com o polvilho, sendo este tipo o mais saboroso e rapidamente consumido, preferencialmente recheado com carne de caça de ema ou veado. O beiju pode também ser preparado sem o uso de utensílios, com areia do rio seca e aquecida pela fogueira. Geralmente este modo de preparo se dá em ocasiões de festas (Figura 36).

Então veio o horário do almoço e foi feito um beiju grande a moda tradicional, ou seja, feito no chão, na areia que é retirada do fundo do rio. A fogueira é acesa em cima desta areia, não se usa nenhuma vasilha, põe-se a massa na areia quente e cobre com brasas. Disseram-me que era assim que faziam há muito tempo atrás quando não conheciam panelas. Nesta massa, além da massa feita da mandioca ralada, acrescenta-se o polvilho, e não se tem um grão de areia quando se come o beiju! Comemos com frango assado, arroz e feijão (caderno de campo 2008).

...depois de torcer a massa da mandioca, se retira um liquido de coloração amarelada, que é levado a fervura na fogueira alimentada por madeira um pouco mais grossa, é preciso ferver bem, por pelo menos 40 minutos. O caldo fervido fica com um aspecto grosso, levemente adocicado, e é logo consumido principalmente pelas mulheres e crianças, sendo também a minha preferida, esta chicha chama-se nokaxá. O sabor é diferente da outra chicha torrada e da fermentada preparada somente em ocasiões de festejos (caderno de campo 2008).

Na aldeia Juininha, assaram um tatu e comemos com beiju, feito por dona I. com a massa que ela trouxe de sua aldeia (Aldeia Paraíso), porque nesta aldeia não tem roça de mandioca. Não tem nada plantado exclamou Z. e disse que a massa, faz muita falta lá (Z. está morando temporariamente nesta aldeia, ela é da aldeia Paraíso). Então perguntei por que não plantam mandioca? Ela me disse que os homens novos não querem saber de nada (caderno de campo 2008).



Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2008.

Figura 36: Preparo do beiju à moda tradicional, uso da areia aquecida na fogueira, etnia Halíti, aldeia Paraíso, MT.

Era assim que o índio fazia antigamente, era assim que nós comia, não tinha panela, depois conheceu panela. (caderno de campo, 2008).

6.8 A pesca e a caça na alimentação dos Halíti

“Antes nós caçava com flecha, de vez em quando um ou outro usa flecha, hoje tem as armas, flecha só na pesca”. (caderno de campo, 2008).

Quando chegamos à aldeia Papagaio, fomos bem recebidos, primeiro nos ofereceram suco artificial de laranja, e depois foi oferecida chicha (fermentada) e a cozida para senhor D. e sua família, tanto para beberem quanto para levar. Para mim foi oferecida a chicha cozida, e não a fermentada, eu tomei. Logo depois trouxeram carne de ema assada com beiju. A carne estava bem assada e o beiju bem grosso, comi junto com a família. Eu já tinha comido bem, quando um senhor veio lá de dentro com um belo pedaço de carne assada, e outro beiju inteiro, e me deu... Levei para comer mais tarde. Numa outra casa nos ofereceram uma iguaria: omelete de ovo de ema com beiju! Como eu já tinha comido muito, apenas experimentei... (caderno de campo 2009).

A pesca é realizada quando há escassez de alimento²⁴ ou em ocasiões de festejos, sendo uma atividade onde homens, mulheres e crianças podem participar, no entanto, são os homens que atuam mais expressivamente. Utilizam anzóis e arpões e, com auxílio de uma máscara (feita da borracha da câmara de pneu e o visor de vidro) realizam mergulhos para fisgar os peixes. As mulheres e crianças fazem a pesca com timbó nas lagoas ou nos locais de menos correnteza do rio. Acompanhei a atividade de pesca com timbó. Após a coleta da planta na roça, as folhas foram postas em um pilão, maceradas, e quase reduzidas a pó de uma coloração verde e depois armazenadas num saco (Figura 37). Enquanto as práticas agrícolas são percebidas como trabalho duro, outras atividades de subsistência, como a pesca e a coleta, são vistas como atividades complementares, associadas ao prazer (Costa, 1985).

Próximo do pequeno afluente do rio Juruena, situado ao fundo da aldeia Paraíso, a água forma uma lagoa que se conecta ao mesmo, sendo este ambiente preferido para bater o timbó. Durante o caminho para se chegar ao local ideal os índios atearam fogo em algumas partes do mato baixo, para espantar animais peçonhentos como as cobras. Ao chegar ao local escolhido, as pessoas (umas oito pessoas entre crianças e adultos) formam um círculo

²⁴ Pesca e caça: Conforme cita o Capítulo II, sobre as terras ocupadas pelos povos indígenas, trata o **Art.22º** do estatuto do índio que cabe aos índios ou silvícolas a posse permanente das terras que habitam e o direito ao usufruto exclusivo das riquezas naturais e de todas as utilidades naquelas terras existentes. E no parágrafo **§2º** deste mesmo capítulo é garantido ao índio o exclusivo exercício da caça e pesca nas áreas por ele ocupadas, devendo ser executadas por forma suasória as medidas de polícia que em relação a ele eventualmente tiverem que ser aplicadas.

e o macerado de timbó é posto em contato com a água e esfrega-se para que um líquido de cor esverdeado se forme. Este sumo se mistura à água semi-parada. Aos poucos pequenos peixes vivos, anestesiados, vão surgindo à tona d' água e são recolhidos e guardados nas sacolas ou em pequenos cestos, entre eles, lambaris, traíra e outras piabinhas pequenas (Figura 38 A e B). Costa (1985) revela outra técnica de pesca com **timbó (ver qual planta é)**, relata que são utilizados feixes dessa planta usada no preparo dos macerados e descreve que represam o rio, onde distribuem este macerado. Cita esta atividade como sendo um momento de lazer para o grupo, que se diverte pegando peixinhos. Comportamento semelhante foi observado na aldeia Paraíso. A autora cita a participação das crianças, e o pescado é parte substancial da dieta dos infantes e adolescentes. Os meninos com seus arcos e flechas e as meninas com suas sacolas ou pequenos cestos, onde armazenam os peixes pegos com a mão, de forma igual observou-se na aldeia Paraíso.

...”Esse ai fica ai na roça, nós usa pra pesca” (sobre a planta timbó) (Caderno de campo, 2008).



Foto: Márcia R. A. Maciel, 2009.

Figura 37: Pilagem do timbó para pesca na lagoa, aldeia Paraíso, etnia Halíti, MT.

**A****B**

Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2008/2009.

B

Figura 38 (A e B): “Peixinhos” produto da pescaria com timbó (A) praticada pelas mulheres e crianças, e preparo do beiju com “peixinhos” fritos para consumo (B) na aldeia Paraíso, etnia Halíti, MT.



Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2008.

Figura 39 (A, B C e D): Pacú e traira (A) obtidos durante pescaria masculina no rio Juruena, MT, preparo do peixe (B). Visceras dos peixes separadas para consumo (D).

Depois de quase três horas da saída dos homens, eles retornaram com um saco de peixes, pacu borracha, trairão, pacuzinho e piaú três pintas. Enquanto Z. limpava os peixes maiores, J. já foi pegando alguns menores e pondo para cozer numa panela. Havia uma seleção: os peixes maiores eram separados e deixados inteiros, e os menores eram cortados. Tudo se aproveita, da barrigada a cabeça do peixe. Da parte ventral do peixe retira-se um filé, que é imediatamente posto para assar em brasa... Toda a barrigada do peixe foi mantida numa bacia para depois ser limpa, e tudo aquilo seria seco defumado e depois consumido. Comemos muito bem, peixe assado, cozido, frito acompanhado de pirão. Claro que não faltou beiju fresquinho, foi a merenda da tarde! (caderno de campo 2008). (Figura 39 A, B, C e D).

Eu estava em pé quando olhei para dentro do rio e vi um peixe no fundo parado, pareceu ser um cascudo. Avisei Z. que tinha um peixe lá, e ela não acreditou em mim, atravessou por cima de um tronco que funciona como ponte, e veio ver, e logo toda criançada estava também do outro lado do rio. E foi uma gritaria, e eu, só entendia mascarará, mascarará ... E logo um dos meninos veio com a mascarará, então Z. entrou na água e com a mascarará e um saco de nylon conseguiu pegar o peixe, quando ela emergiu foi uma gritaria, até eu gritei, a euforia das crianças era contagiante! ...Com pauladas mataram o peixe que se tratava de uma traíra, e mais tarde comemos cozido com beiju.

No zoneamento da T.I Utiariti e Paresi pelo Instituto Trópicos em 2002, foram apontado o trairão (*Hoplias* sp.), a ema (*Rhea America*) o veado campeiro (*Ozotocerus bezoarticus*), a seriema (*Cariama cristata*) e a perdiz (*Rhynchotus rufescens*), e ainda Costa-Filho (1994) aponta além da traíra, a peraputanga (*Brycon* sp.), pacu, cará, lambari e piaba (*Characideos*) como itens alimentares importantes na dieta Paresi.

Acordamos como de costume bem cedo, e ainda com o escuro tomamos banho no rio e logo o café da manhã e hoje tinha beiju com carne de veado cozida, café, chá-mate. O cheiro que subia do caldeirão posto na fogueira era bem diferente para mim, muito forte. Quando então estava pronta a carne, dona I. ofereceu-me um pedaço enorme parecia parte da coxa, então eu disse que poderia ser um pedaço menor. Peguei então a carne e um pedaço de beiju... (caderno de campo, 2009)

Quando chegamos à aldeia Uirapuru, deparei com duas seriemas mortas na entrada da hati, alguém havia abatido as aves, e as crianças que chegaram conosco, logo brincavam com o bicho morto, arrancavam-lhes as penas, jogavam para lá e para cá. Então logo as mulheres estavam limpando, enquanto as crianças iam se aglomerando no entorno. Então presenciei uma cena que alguém já havia me descrito, mas que eu ainda não tinha visto. Um dos ossos da perna da ave foi retirado e dado pancada com o cabo da faca, e foi quebrada uma das extremidades, fazendo uma abertura e, dado para uma criança que sorveu o líquido como quem chupa um picolé... Como eu já sabia que os ossos em especial das aves servem de alimento in natura, não estranhei muito.

O café da manhã foi beiju, ovo de ema cozido e carne de ema socada no pilão (caderno de campo, 2008).

Durante a permanência entre os Paresi foi presenciada a atividade de pesca feminina, e de fato é uma atividade prazerosa, embora não seja muito praticada, segundo relatos, em função da diminuição de peixes nos rios próximos, e por falta de tempo devido às atividades do cotidiano, como frequência na escola, trabalho doméstico, entre outros. No entanto, as mulheres e crianças estão sempre próximas ao rio, mantendo constante

vigília e podendo a qualquer momento mergulhar e fisgar um peixe, ou pela tarde ir realizar a pesca com timbó.

Costa (1985) expressa que, enquanto a agricultura marca a autonomia dos grupos domésticos, a atividade de caça expressa melhor a unidade de um grupo local, seu caráter de “grande família”. Observa-se que a colocação da autora acima, permanece entre os Paresi, em várias ocasiões de chegada de caça, toda a carne era repartida entre as famílias, sendo que partes mais nobre como dorso, ficam na casa do chefe, e as entranhas são repartidas entre todos. E que as entranhas eram destinadas às mulheres mais velhas e crianças, e que as partes mais nobre permanecem com o chefe ou seja o cacique.

E ainda a atividade de caça é apontada por Costa-Filho (1994) como expressiva entre os Paresi, apesar da redução das áreas e das espécies em decorrência da redução territorial e ações no entorno da terra indígena, como produtos da caça cita: anta, capivara, caititu, tatu, seriema, paca, ema, gavião e pequenas aves. Porém durante o período de permanência na T.I não foi observado a caça dessa ave, ou vestígios como penas, e sim presença constante por todo o território.

As caçadas coletivas estão relacionadas com as grandes festas, como a de nominação das crianças, a festa da menina moça e a de oferecimento da roça (colheita). São importantes ocasiões de reunião dos parentes que moram distantes, que comem, bebem chicha, dançam.

Conforme mostra a literatura (Costa 1985; Costa-Filho 1994; Machado, 2002) e observado *in loco*, as aldeias Paresi são unidades econômicas independentes, com suas próprias áreas de caça, coleta e agricultura. No entanto, qualquer Paresi pode caçar esporadicamente em outra área que não seja a sua, mantendo certa limitação. Presenciou-se por várias vezes, durante o deslocamento entre uma aldeia e outra, ou viagens até cidades próximas, a caçada realizada pelo cacique e seus filhos; observou-se ainda que toda oportunidade de deslocamento é aproveitada para exercer esta atividade, já que dependem de veículos para se locomoverem na área e até mesmo para as saídas exclusivas para caça.

Ainda em concordância com a descrição de Costa (1985), a caça é uma atividade tradicional fundamental na sociedade Halíti. Cada aldeia tem o seu *kahete*, o seu caçador, que é uma categoria muito especial de pessoa, gozando de fama e prestígio.

Especialmente nos dias de festas, é dele a missão de prover a aldeia de carne, quanto mais caça ele trouxer maior será o seu prestígio, especialmente se capturar ema ou veado.

Um *kahete* pode enfrentar dias seguidos de caçada, sem alimentação, carregando apenas fumo e seus instrumentos de caça, dentre eles o *zayákoti*, um escudo venatório coberto com folhas de palmeira que lhe permite aproximar-se do animal sem ser visto, esse apetrecho foi visualizado em quase todas as aldeias da T.I Juininha onde esta inserida a aldeia Paraíso. Este escudo é feito de uma taquara e emaranhado com folha de palmeira. Na aldeia Paraíso e em outras da T.I Juininha foi possível presenciar a saída dos homens com armas de fogo e o *zayákoti*. É comum encontrar nas outras aldeias vizinhas carne de ema, seriema, veado mateiro, anta, entre outras, sob um jirau dentro da casa, assando, moqueando ou sendo defumada.

A caça é a segunda atividade historicamente mais recorrente entre os Paresi, embora a redução dos territórios e de escasseamento das espécies estejam ocorrendo rapidamente em suas terras. Esta atividade é intensamente exercida nos momentos de festa sendo a caçada um ritual componente da festa, independente do motivo dos festejos, não há festa sem caça. Entre os Halíti, os homens desenvolvem exclusivamente a atividade de caça, denominados *Xanékoare*, ocupam uma categoria social, reproduzida de pai para filho.

A permanência e manutenção das fisionomias campestres é importante para a manutenção da fauna existente, sendo ambas necessárias à sobrevivência dos Halíti, que utilizam recursos da fauna e do cerrado onde habitam. Praticam o manejo desse ambiente através da dinâmica do uso do fogo, e o papel ecológico no cerrado, e seu uso abrangente como parte de estratégia de caça pelos indígenas, além do seu efeito na produção de frutos, cujas áreas de coleta muitas vezes se sobrepõem às áreas de caça, uma vez que espécies do cerrado necessitam de altas temperaturas para germinação. Os trabalhos realizados por outros autores como Campos-Filho (1999), Costa-Júnior et al (2003), Posey (1987), descrevem o uso do fogo pelos Paresi e pelos índios Kayapó, para diminuir ou afugentar cobras e outros animais peçonhentos, sendo que esta última prática também foi observada na aldeia Paraíso dos índios Halíti.

Estávamos na aldeia Uirapuru, e lá algumas pessoas nos esperavam para irmos até a cidade de Conquista d' Oeste, para receberem a aposentadoria e fazer compras. Quando observei um bando de seriemas que cantava próximo da aldeia, e outra seriema aparentemente domesticada pelos índios que respondia ao cantar do bando. Fiquei observando o comportamento dos bichos de uma das entradas da hati onde me encontrava sentada num pequeno banquinho. Quanto percebi que pela outra entrada, um jovem índio se munia com uma arma, tipo espingarda de cano longo, simples e com o apetrecho de caça presente em quase todas as aldeias dessa região. E ele saiu pela porta, então, sai pela outra, e vi que ele se escondeu atrás de uma árvoreta, com aquele escudo feito de vareta de taquara e palha de palmeira, enquanto isso a seriema domesticada cantava, e seguia em direção ao bando e estas se aproximavam cada vez mais. De repente pararam de cantar, e o curioso é, que a ave “domesticada” não entrava no mato, ficava no limite do quintal, parecia chamar as outras. E logo o disparo, o jovem conseguiu abater uma das aves do bando (Figura 40) (caderno de campo 2008).



Foto: Márcia R. A. Maciel, 2008.

Figura 40: Seriema abatida para consumo alimentar na aldeia Uirapuru, etnia Halíti, MT.



A



B

Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2008.

Figura 41 (A e B): Animal abatido para consumo alimentar (A); preparo do tatu com beiju (B), aldeia Paraíso, etnia Halíti, MT.

Estávamos retornando quando vimos à beira da estrada um tatu. S. D. parou o caminhão e foi atrás do bicho, e num golpe pegou-o pelo rabo e o trouxe. Procurava algo para golpeá-lo, quando viu um pedaço de madeira. E logo matou o tatu, jogou em cima da carroceria e continuamos nossa viagem. Quando chegamos, o bicho foi colocado em um canto da hati, e algumas crianças brincavam com o animal morto. Na janta comemos arroz, feijão, carne de tatu assada com beiju (Figura 41 A e B) (caderno de campo 2009).

Estávamos seguindo em direção a aldeia Uirapuru, quando de repente um alvoroço na carroceria, logo parou o caminhão, e todos fizeram silêncio. S. D. pega a arma de fogo que trás consigo, mira para o alto na direção de uma árvore, eu nada vejo... E o disparo é feito, um barulho por cima das folhas revela algo que cai. Imaginei ser um macaco. E depois vejo a alegria de todos, vi que se tratava de uma arara vermelha. Nossa uma arara vermelha! Estranhamente a euforia de todos me contagiou, e ainda ajudei a depenar a ave que no meu colo jazia depois que Z. ali a acomodou! Que pena, eram as penas! As penas coloridas, que enfeitiçam! Tão apreciadas pelos indígenas para confecção de artesanatos, chegam até ao ponto de trocar artigos da cidade pelas penas da arara vermelha com os Nambikwara. A ave foi levada para aldeia e lá foi preparada junto com outras carnes que estavam sendo assadas e moqueadas (Figura 42 A, B e C e 43 A, B, C, D e E), (Caderno de campo 2008).



A



B



C

Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2008/2009.

Figura 42 (A, B e C): Itens alimentares de origem animal consumidos pelos Halíti: arara vermelha (A), veado mateiro (B) e ema (C), aldeia Paraíso, MT.



A



B



C



D



E

Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2008/2009.

Figura 43 (A, B, C, D e E): Forma de preparo dos alimentos, carne de veado mateiro socada no pilão (A, B e C), carne de anta assada (D) e carne de ema servida com beiju (E), aldeia Paraíso, MT.

6.9 As frutas usadas como complemento alimentar na aldeia Paraíso, etnia Paresi

...Paramos várias vezes pelo caminho para colher frutas como a mangaba e o cajuzinho, uma fruta pequena, quase rasteira, de coloração amarela e adocicada, com gosto característico de caju (caderno de campo, 2009).

A respeito do uso de alimentos silvestres nos trópicos, Lévi-Strauss (1987) salienta que isto se processa em dois níveis diferentes: num nível básico, em que coexiste com a horticultura centralizada dentro ou em torno da floresta; e em nível subsidiário, produzido pela adaptação compulsória à savana, que permanece muitas vezes parcial e secundário. Entre os diversos usos, o autor cita ainda espécies como o ingá, maracujá, fruta do lobo, caju, mangaba e diversas espécies de anonáceas, como plantas alimentícias dos povos indígenas dos trópicos.

O consumo de frutas é prática milenar entre os povos indígenas e foi fundamental para a sobrevivência dos primeiros colonizadores que chegaram ao Brasil. Hoje as frutas estão presentes em nossa culinária regional na forma de licores, sucos, sorvetes, geléias, bolos, mingaus e tortas. Além disso, as espécies frutíferas são componentes importantes dos biomas nacionais, funcionando como fonte de alimento para o ser humano e para a fauna existente.

Na alimentação dos Halíti é comum a coleta de frutíferas, como por exemplo, mangaba (*Hanconia speciosa* Gomez), cajuzinho (*Anacardium humile* A. St.-Hil.); pequi (*Caryocar brasiliense* Camb.), usadas como complemento alimentar, sendo as frutas muito apreciadas principalmente por mulheres e crianças. Na Tabela 2 encontra-se os nomes das espécies que foram observadas como itens alimentares durante o período de coleta de dados. Entre as diversas frutas consumidas pelos índios Paresi algumas anonáceas merecem destaque, como o araticum (*Annona crassiflora* Mart. e *A. coriacea* Mart.), ou alohe, como esta fruta é determinada na língua dos Halíti.

Observou-se que o ciclo de frutificação do cerrado é usado como marcador de tempo. Conforme mostra a Figura 44. Em uma atividade escolar as crianças que estudam na aldeia Paraíso elaboraram um etnocalendário, marcando os meses do ano baseados no período de disponibilidade de algumas frutas do cerrado, como por exemplo o

mês de janeiro é marcado como época de colher o abacaxizinho-do-mato denominado na língua Halíti de *wenore* e o mês de dezembro de colher buriti ou *isoe* na língua indígena.

O uso dessas frutas varia de intensidade, de acordo com a utilidade e disponibilidade da planta, sendo empregada para fins medicinais e alimentícios. Entre as partes vegetais utilizadas incluem-se a polpa, folhas, sementes e a entrecasca. Os Halíti se referem ao fruto com apreciação, relatando ser um fruto muito “gostoso” conforme depoimento colhido em 2006 em uma aldeia Halíti no Mato Grosso (Maciel et al, 2006, dados não publicados). Sobre as anonáceas, Sauer (1987), em seu estudo sobre as plantas cultivadas na América do Sul Tropical, já comentava que a guanábana ou anona ou araticum (*Annona muricata*), foi amplamente documentada como cultivo antigo na Nicarágua até os vales costeiros do sul do Peru, penetrando pelas “yungas”. O autor ainda explana que as anonáceas foram reproduzidas inúmeras vezes nas cerâmicas Mochica.

Pela estrada observei que algumas anonáceas estão em frutificação e as sapucaias em floração, e outras plantas também, conferindo a este cerrado de baixo porte uma aquarela de cores: lilases, rosas, amarelas e outras mais! (caderno de campo, 2009).

As mangabas e a lobeira estão com frutos verdes. Perguntei para o senhor D. se ele comia aquela fruta,(lobeira) e ele me disse que sim... Então vi um arbusto com fruto um verde, meio achatado, e perguntei-lhe se era de comer. Ele disse sim, mas não lembrava o nome, disse que quando maduro fica de cor alaranjada. Depois vi um araticum, perguntei se ele comia. Ele disse sim, e que era muito gostosa a fruta. E lá tinha de dois tipos, uma com casca mais grossa e outra de casca mais fina, sendo que esta última é muito mais gostosa do que a outra. Ambas são chamadas pelos Paresi de Alohe. (caderno de campo, 2008).

Ao escurecer chegaram todos, e Z. trouxe quatro araticuns que ainda estavam verdes. Então mostrei para ela as frutas que colhi no cerrado da estrada por onde passei durante a caminhada. As frutas era goiabinha do mato, (muito saborosa e aquosa), e outra amarela cheirosa e extremamente doce, que chamam de manakatá (caderno de campo 2009).

Tabela 2. Nome indígena e científico das frutas consumidas na aldeia T.I. Juininha e aldeia Paraíso.

Nome indígena	Nome comum	Nome científico	Família	Forma de consumo
Airo	Cajuzinho do mato	<i>Anacardium humile</i> St. Hil.	Anacardiaceae	Suco, <i>in natura</i>
Alati	--	--	Anonaceae	<i>in natura</i>
Alohe	Araticum	<i>Anona coriacea</i> Mart.	Anonaceae	<i>in natura</i>
Alohetse	Araticum	<i>Anona crassiflora</i> Mart.	Anonaceae	<i>in natura</i>
Ase	Goiabinha do mato	<i>Psidium</i> sp.	Myrtaceae	<i>in natura</i>
Manakatá	--	Não identificada	--	<i>in natura</i>
Haiko	Fruta do lobo	<i>Solanum lycocarpum</i>	Solanaceae	<i>in natura</i>
Haolo	--	Não identificada	--	<i>in natura</i>
Isoe	Buriti	<i>Mauritia flexuosa</i>	Arecaceae	Água do tronco e fruto, <i>in natura</i>
Kani	Pequi	<i>Caryocar brasiliensis</i> Camb.	Caryocaraceae	Cozido
Katyola	Mangaba	<i>Harconia speciosa</i> Gomes	Apocynaceae	<i>in natura</i> , doce
Kotitiro	Araçá	<i>Psidium</i> sp.	Myrtaceae	<i>in natura</i>
Kuhala	Abacaxizinho	<i>Ananas</i> sp.	Bromeliaceae	Suco, <i>in natura</i>
Pitomba	Pitomba	<i>Eugenia luschnathiana</i> Berg	Myrtaceae	<i>in natura</i>
Xana	Jenipapo	<i>Genipa americana</i> L.	Rubiaceae	Suco
Tahore	Marmelada	<i>Alibertia edulis</i> (Rich.) A. Rich. ex DC.	Rubiaceae	Doce, <i>in natura</i>
Tucum	Tucum	<i>Astrocaryum vulgare</i> Mart.	Palmae	<i>in natura</i>
–	Sapucaia	<i>Lecythis</i> sp.	Lecytidaceae	<i>in natura</i>
Caju		<i>Anacardium occidentale</i> L.	Anacardiaceae	Suco, <i>in natura</i>
–	Laranja	<i>Citrus sinensis</i> L.	Rutaceae	Suco, <i>in natura</i>

Cont. **Tabela 2.** Nome indígena e científico das frutas consumidas na aldeia T.I. Juininha e aldeia Paraíso.

Nome indígena	Nome comum	Nome científico	Família	Forma de consumo
—	Banana	<i>Musa</i> sp. L.	Musaceae	<i>in natura</i>
—	Abacaxi	<i>Ananas comosus</i> (L)	Bromeliaceae	Suco, <i>in natura</i>
—	Manga	<i>Mangifera indica</i> L.	Anacardiaceae	<i>in natura</i>
—	Siriguela	<i>Spondias purpurea</i> L.	Anacardiaceae	<i>in natura</i>
—	Mamão	<i>Carica papaya</i> L.	Caicaceae	<i>in natura</i>
—				

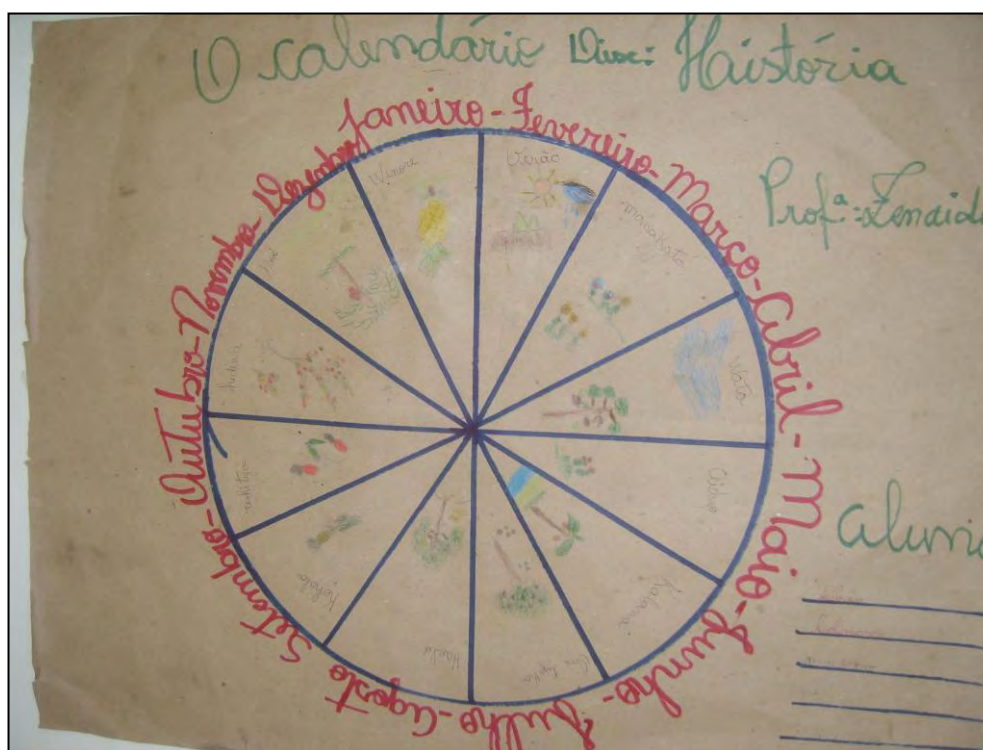


Foto: Márcia R. A. Maciel, 2008.

Figura 44: Etnocalendário baseado no período de frutificação das plantas do cerrado elaborado pelos alunos da escola Halíti, aldeia Paraíso, MT.

No cerrado brasileiro representantes das anonáceas, também conhecidos popularmente como araticum ou cabeça-de-nego, destacam-se, e na região onde está inserida a aldeia Paraíso, por diversas vezes foi observado a coleta e o consumo desses frutos *in natura*. Ribeiro et al (2000), Fagundes (2005), a respeito da família das anonáceas,

comentam que esta engloba uma grande variedade de espécies frutíferas, e são plantas que possuem princípios ativos com potencial de uso na indústria farmacêutica e para o tratamento de câncer. Entre as frutas nativas brasileiras, que ainda não foram domesticadas, *A. crassiflora* Mart. é uma das que apresentam o maior índice de aproveitamento. Com todas as alternativas de uso da espécie, o cultivo é uma alternativa viável, principalmente considerando o uso sustentável dos recursos. Outro ponto a ser considerado é o fato que as frutas nativas correm o risco de extinção, devido ao desmatamento, queimadas e manejo inadequado.

O senhor D. mostrou-me uma fruta que eles chamam de fruto de ema, que somente as emas comem, e que sua raiz é pra remédio, serve para lavar ferida. E outro fruto de cor verde oliva, com um sabor que lembra o do pequi este sim comiam... (caderno de campo 2009).

Para os Halíti os frutos do cerrado assumem papel importante, além do extrativismo realizado ora para um comércio esporádico, ou para alimentação própria, o cerrado atua na manutenção da fauna, conforme depoimento:

“Se não tiver essa fruita aí (fruta de ema), as emas fica sem comida também, não é só essa, e aí nós vamos come o quê? Nós gosta muito de carne de ema, tem que te ela nas festas...” (caderno de campo 2009).

Com relação ao extrativismo de frutas realizado pelos Halíti, Costa-Júnior et al (2002), em um estudo sobre o uso da biodiversidade e zoneamento do uso dos recursos em T.I. Pareci, apontam frutíferas do cerrado como espécies-chaves e/ou com potencial para a implantação de um monitoramento e manejo na economia deste povo e para a conservação do cerrado. As espécies citadas neste estudo foram: pequi do cerrado, (*C. brasiliense* Camb); pequi mirim (*Caryocar* sp.); pequi da mata (*C. cf vilossum*), e ainda a guariroba [*Syagrus comosa* Mart. J. (Becc.)], jabuticaba do cerrado (Myrtaceae); cajuzinho do cerrado (*Anacardium humile* A. St. -Hil.) e pitomba (*Eugenia luschnathiana* Berg), sendo também citadas como itens alimentares pelos moradores da aldeia Paraíso.

Um dos participantes (da reunião em Conquista d' Oeste, MT), reclamou que este ano os índios não trouxeram pequi e eles ficaram sem na cidade, disse que muita gente gosta de comer pequi e que estavam esperando para comprar (caderno de campo, 2008).

Entre outros usos, as frutas para os Paresi não são apenas um complemento alimentar, mas também possuem função social, sendo costume entre este povo, que as mulheres saibam identificar quais os locais de coleta de frutas. Este conhecimento, somado a outros, indicarão se estarão aptas para se casar (informação oral, 2008). Além disso, sobre a importância cultural e política da coleta de frutas, esta atividade é também um instrumento que funciona como monitoramento e vigilância das Terras Indígenas.

Estudos como o de Costa-Filho (1994) e Machado (2000) confirmam que a coleta é uma fonte complementar de alimentos e de matéria prima para o artesanato e objetos da cultura Halíti. Os autores relatam da confecção das bolas do *zikonáhiti* feita com o látex da mangaba que é coletada de forma coletiva, empregado também na fixação de penas nos arcos, flechas e espanadores. Atualmente, as bolas de mangaba só são confeccionadas sob encomenda para algum turista.

Na região onde se desenvolveu a pesquisa, atualmente a venda de artesanato tem diminuído, sendo raro encontrar aldeia que produza artesanato para venda, e é raro os que fazem para uso pessoal. Certamente as alternativas geradoras de renda, como por exemplo, a lavoura e o pedágio, podem ter contribuído para esta diminuição, além da substituição das sementes pelas miçangas de plástico adquiridas no ambiente urbano.

Entre os Halíti, quando há coleta das frutas, como em uma “revoada”, saem todos juntos num determinado momento do dia, conforme época de frutificação das espécies, ou se há algum motivo específico, como por exemplo, alguma comemoração, sendo também corriqueiro as crianças saírem em grupos ao entorno das aldeias para procurar frutos, como se fosse uma brincadeira.

Durante essas coletas os Halíti enchem os *xiris* (cestos) ou sacos e retornam para suas casas, e o consumo se dá diariamente até quase o término do que foi coletado em, no máximo, um ou dois dias. Esse consumo rápido pode ser por se tratar de um recurso facilmente perecível, embora haja relato de uma forma de conservação do pequi pelos Halíti (esses frutos são enterrados em determinados locais próximos à água, no barro, e depois em épocas de escassez o mesmo era consumido normalmente. Conforme informação recebida, este processo de conservação mantém os frutos de pequi bons para consumo por um ano ou mais). No entanto, este hábito já foi abandonado por muitos Halíti, embora continuem a consumir o pequi.

Foi constatado que o consumo de frutas foi, e continua sendo prática constante e fundamental na alimentação dos Halíti. Por diversas vezes presenciou-se e participou-se da coleta e consumo desse recurso alimentar. As frutas assumem papel importante que muitas etnias chegam as vezes a cultivar fruteiras nas proximidades de suas casas, num espaço delimitado, ao qual se pode denominar de quintal, estando presente árvores frutíferas, como ingá, seriguela e manga, tanto na aldeia Paraíso quanto nas outras visitadas na T.I Juininha. Esses pequenos pomares podem possuir conotação religiosa e ainda contribuir na conservação de espécies da fauna.

Considerando a importância do cerrado quanto à sua biodiversidade, num momento global em que a preocupação com a conservação dos recursos naturais, em especial as plantas, é de extrema urgência, tornam-se necessárias ações que concatenem com este alerta mundial. Aqui no Brasil central tais ações são especiais, pois o estado de Mato Grosso é uma região ecotonal composta por três grandes Biomas: Cerrado, Pantanal e Amazônia, habitado por diversos povos, a saber: pantaneiros, pequenos sitiantes, quilombolas, pescadores e cerca de quarenta e dois povos indígenas, e entre eles os Halíti.

A respeito da forma tradicional da utilidade das plantas, Oliveira (2006) pesquisou o uso da palmeira acuri, iacori ou bacuri (*Scheelea phalerata* Mart.) pelos índios Guató, bem como sobre a questão da interferência de populações indígenas passadas na distribuição desta palmácea pela região pantaneira, sobretudo em locais onde ocorrem sítios arqueológicos; comenta que além, do uso da palmeira acuri para proteger os aterros da ação das águas, os Guató a utilizavam de várias outras maneiras. No que diz respeito à subsistência das famílias, dela era produzida uma bebida chamada *mukudá* (um tipo de cerveja de acuri), na alimentação e na elaboração de vários tipos de artefatos. Explica ainda que, na atualidade, como pode ser observado na Ilha Ínsua Oliveira, (1998) apud Oliveira (2006), as palmas de acuri continuam servindo para a cobertura das casas, tradicionalmente com um telhado tipo duas-águas. Esta palmeira tem uso análogo nas construções das casas tradicionais dos Halíti, sendo também muito utilizada a palha do buriti.

A coleta de frutos silvestres é citada por Costa-Filho (1994) como uma atividade feminina, mas que conta sempre com a participação das crianças, sendo intensificada após o período de estiagem estendendo-se até o período chuvoso. Com relação à atividade de coleta, esta também é realizada pelas crianças, sendo um momento de lazer e

brincadeiras, geralmente pelo final da tarde as crianças surgiam trazendo frutinhas do cerrado, como o *manakatá*, araticum, pequi, entre outros (Figura 45 A e B; 46 A e B; 47 A e B; 48 A, B, C, D, E e F; 49 A e B; e 50 A e B). Além da coleta para consumo alimentar, também foi observada a coleta de recursos do cerrado utilizados para artesanato.

Na aldeia Juininha acompanhei algumas crianças na coleta da mangaba, fruta que os halíti chamam de “katyola”, e de repente eu estava só no meio de um aglomerado de mangaba, parecia uma plantação, as crianças sumiram, mas logo voltaram com as vasilhas cheias de fruta. Na volta tinha café com beiju fresquinho! (caderno de campo 2008).

**A****B**

Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2008

Figura 45 (A e B): *Manakatá*, fruto do cerrado usado na alimentação (A), restos do fruto consumido (B), aldeia Paraíso, MT.

**A****B**

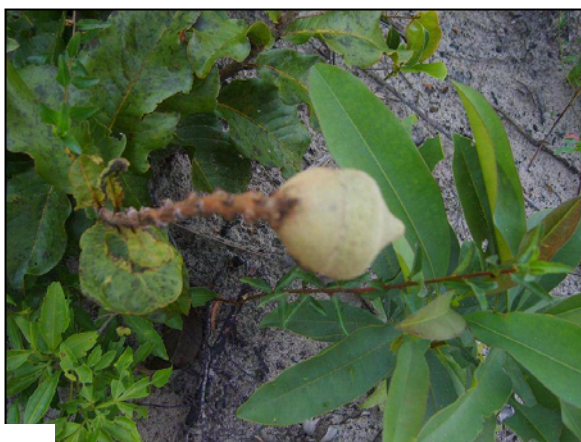
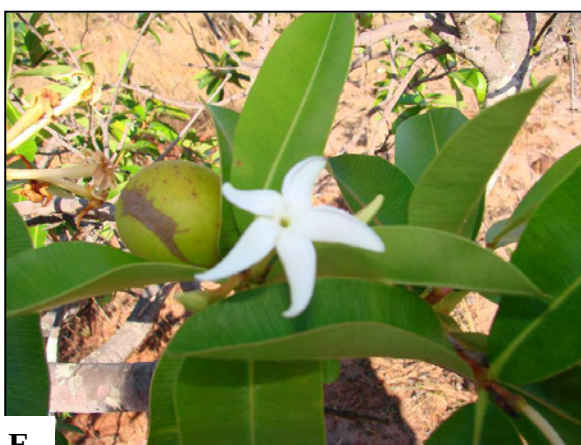
Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2008

Figura 46 (A e B): Coleta (A) do fruto maduro do tucum (B), usado na alimentação e confecção de artesanatos, etnia Halíti, MT.



Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2008

Figura 47 (A e B): *Anacardium humile* A. St. Hil. (A), mulher Halíti colhendo fruto (B), aldeia Paraíso, MT.

**A****B****C****D****E****F**

Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2008/2009.

Figura 48 (A, B, C e D): Goiabinha do mato (A e B); sapucaia (C); fruta não identificada (D); mangaba (E); abacaxi do mato (F), exemplo de frutas do cerrado usadas na alimentação dos Halíti, MT.



Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2007/2008.

Figura 49 (A e B): Fruto da *A. coriaceae* (A), e *A. crassiflora* (B), para consumo alimentar, T.I. Juininha e aldeia Paraíso, etnia Halíti, MT.



A



B

Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2008

Figura 50 (A e B): Mulheres Halíti (A) preparando o pequi (*Kani*) (B) para alimentação Halíti, aldeia Paraíso, MT.

O uso das frutas do cerrado, além de entrar no cardápio alimentar dos Halíti, pode ser explorado de forma sustentável, de forma que se possa gerar renda através da extração e comercialização desses frutos. Tal ação é realizada de forma “tímida” por alguns indígenas Halíti. O próprio cacique da aldeia Paraíso relatou que, às vezes, coleta pequi e pitomba e os comercializa nas cidades vizinhas. Disse que não comercializa em todas as safras por falta de materiais, como combustível para se deslocar até a cidade e embalagens plásticas, e que as vezes os pés produzem pouca fruta.

Propostas sustentáveis de extrativismo, como o uso das espécies nativas do cerrado, podem surgir como alternativa econômica para os Halíti, uma vez que há mercado consumidor regional e experiência de comercialização dos Halíti daquela região.

7. OBSERVAÇÕES SOBRE AS PRÁTICAS MEDICINAIS

7.1 Usos das plantas “pra curá” doenças e outras coisas mais

Os povos indígenas há tempos fazem uso das plantas para curar suas desordens do corpo material e espiritual, usando o que a natureza lhe oferece. Ervas, folhas e raízes entram na composição dos macerados, chás e banhos, além da pajelança, que, no caso do Halíti, consiste em passar folhas de plantas em determinadas partes do corpo da pessoa. Embora atualmente os povos indígenas estejam condicionados, e se condicionando, às novas formas de tratamento através dos remédios alopáticos introduzidos pelos não-índios junto com suas doenças, os anciões ainda guardam consigo receitas à base das plantas do mato.

Durante o período de coleta de dados foi possível observar por várias vezes o uso de plantas pelos índios Halíti, acompanhar momentos de pajelança, o preparo e uso de remédios com plantas medicinais do cerrado. Porém este tema não foi aprofundado por se tratar de um assunto ao qual os índios não ficam à vontade para falar, por julgarem que historicamente seus conhecimentos estão sendo sempre extorquidos pelo homem branco. No entanto, durante o decorrer da pesquisa, muitas vezes nos momentos das caminhadas pela mata, ou em direção ao rio, foi relatado o uso medicinal de diversas plantas. Optou-se por não

aprofundar o assunto, sendo registrado apenas o que foi naturalmente surgindo durante o trabalho de tese, mesmo porque não se tratava do foco da pesquisa.

A humanidade busca alívio para seus males corporais ou espirituais nas plantas há muito tempo, por meio dos chás, banhos, ungüentos ou tinturas caseiras. No Brasil é comum a troca de receitas que envolvem plantas na cura de enfermidades. Geralmente, tais fórmulas foram elaboradas por pessoas mais idosas que experimentaram, testaram e aprovaram estas receitas. Estas pessoas guardam consigo os segredos da cura através de suas “mezinhas”; são as avós, tias, comadres, benzedadeiras, rezadores, xamãs e pajés, que mantêm esse milenar hábito de uso das plantas na medicina não oficial da cultura brasileira (Maciel e Guarim-Neto, 2006).

O comportamento acima descrito é tido como herança da formação do povo brasileiro. Na literatura de Gilberto Freire (1998), o “misticismo” brasileiro não era apenas para fins amorosos, como em torno ao recém nascido reuniam, as duas correntes místicas: a portuguesa, de um lado; a africana ou a ameríndia do outro. Aquela representada pelo pai ou pelo pai e mãe brancos, esta pela mãe índia ou negra, pela ama-de-leite, pela mãe de criação, pela mãe-preta, pela escura africana. Os cuidados profiláticos de mãe e ama confundiram-se com a ternura maternal. Quer os cuidados de higiene do corpo, quer os espirituais, contra quebrante e mau-olhado. Assim, historicamente teriam sido a “cunhã” índia e a “ama negra” e as rezas européias responsáveis por essa herança até hoje continuada através do uso das plantas nos processos de cura das mais diversas doenças.

Amorozo (1996) define doença como eventos que desestruturam a ordem cotidiana trazendo sempre insegurança. Dessa maneira, os povos indígenas, quando se encontram doentes, buscam a cura entre as folhas e paus das florestas, e, por manterem uma ligação mais estreita com os recursos naturais, detém em seu poder amplo conhecimento a respeito das plantas que curam. No entanto, com o contato com os não-índios, muitas doenças estranhas ao seu universo foram introduzidas e responsáveis pela morte e extinção de muitos povos, caso das grandes epidemias de sarampo, gripe, tuberculose e outras mais. Assim, os que conseguiram sobreviver e adaptar-se à convivência com outras sociedades não encontraram cura nas plantas e raízes para essas novas doenças, o que os leva para os postos de saúde e hospitais da rede pública dos municípios próximos as suas terras.

A esposa do cacique entrou com uma raiz nas mãos, apenas a raiz de uma planta sem folhas. Ela começou a descascar e a raspar a raiz, e molhou um pouco esta raspa, e foi esfregando nas mãos e uma espuma foi se formando. Perguntei para que servia o remédio, e, S. D. respondeu: é prá ferida na boca... vi que ela fazia alguns bochechos durante o dia com aquela água espumosa (Figura 51). (caderno de campo 2008).



Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2008.

Figura 51. Uso de planta, entrecasca, para cura de feridas na parte interna da boca pelos Halíti, aldeia Paraíso, MT.

Almeida (1994) listou 38 espécies de plantas usadas na medicina praticada em três aldeias Paresi. Entre as doenças tratadas estão verminoses, sapinho, cólicas intestinais, dor de dente, cólica menstrual, torções, vômitos, tosse, leishmaniose, frieiras, para mordida de cobras, para dar leite, anticoncepcional, queimadura, desmamar criança, entre outras.

A criança amanheceu com febre. Perguntei se ela tinha algum remédio para dar, o que ela fazia quando a criança ficava com febre? Então um pouco mais tarde vi que Dona I. saiu e voltou com uma planta na mão, que pareceu ser negra-mina, porque depois peguei uma folha e senti o cheiro característico dessa planta, mas não posso afirmar. Percebi que rapidamente J. ferveu a planta e banhou a criança, e não perguntei mais nada sobre a planta, embora estivesse curiosa. Depois foram mais uns dois banhos e a criança melhorou da febre. (caderno de campo 2008).

...Também falamos sobre parto e amamentação. Ela (Z.) me disse que tem as ervas e banhos que as mulheres tomam por três ou quatro meses para não ter filhos. Mas como muitas mulheres indígenas estão tendo os filhos nos hospitais, isto já está desaparecendo, ela mesma só tomou uns dois meses. Disse-me que se tomar certinho, fica pelo menos dois anos sem ter filhos. E que também tem as ervas para dar leite. Não lhe perguntei quais eram, achei melhor, mesmo porque meu objetivo lá não é este, embora eu ficasse curiosa. E Dona D. apareceu e começou a colher algumas plantas nas margens do rio, não perguntei o que e nem para quê era, mas imaginei que poderia ser para a filha dela que está com uma criança de colo (caderno de campo 2009).

Dona I. me perguntou se eu já tinha tomado água do buriti. Falou que é bom para o coração e que é docinha, muito gostosa que a criançada gostava... (caderno de campo, 2009)

O cacique e sua esposa chegaram com um galho na mão, limparam, retiram a entrecasca, e, puseram para ferver em uma caneca. Depois Dona I. tomou banho com aquela água. Como na noite anterior tínhamos ido ao pajé lá na aldeia Papagaio, imaginei que talvez pudesse ser uma receita do pajé? Preferi não perguntar, apenas observei. Quanto a planta, pelas folhas e pela cor do galho pareceu ser canudo de pito (caderno de campo 2009).

A maioria das pessoas moradoras da T.I Juininha e as da aldeia Paraíso, se declararam evangélicos, não bebem e nem fumam. Possuem bíblia na língua Portuguesa e recentemente receberam várias cópias da bíblia na língua Paresi. No entanto, é possível ao se visitar outras aldeias a presença da casa do ²⁵Xará ou casinha-da-flauta mágica, local proibido para mulheres, sob pena de sofrer infortúnios se lá entrar.

No conceito de cosmovisão existe uma inter-relação entre o mundo espiritual, natural e o humano. A relação do ser humano com o mundo espiritual origina grande número de práticas religiosas. Haverkart e Millar (1994), comentam esta importância

²⁵ Casa da flauta mágica ou Jararaca: Pequena construção coberta com palhas de palmeira, onde se guardam as flautas-mágica, tocadas apenas em ocasiões de festejos. Este local é proibido às mulheres Halíti.

das plantas que são conservadas por serem sagradas, salientando ainda que é comum em várias localidades manter determinadas espécies vegetais próximo aos templos e casas.

A pajelança já foi mais presente no cotidiano dos Paresi. Atualmente com a chegada dos evangélicos e conversão dos indígenas, este tema surgiu de forma velada na conversas informais durante o tempo de permanência na T.I Juininha e na aldeia Paraíso. Observou-se uma descrença nos Pajés, principalmente entre os mais jovens. Os mais velhos ainda mantêm a tradição de consultá-lo em casos de doença, mesmo que também consultem os médicos dos sistemas de saúde.

Foi possível acompanhar uma visita ao pajé da aldeia Papagaio II feita pela família do cacique da aldeia Paraíso, quando sua esposa adoeceu:

Dona I. não estava bem de saúde. Estava com febre, então, o cacique S. D. iria levá-la ao pajé, e, mesmo estando muito cansada, perguntei se podia ir junto. O pajé morava na aldeia Papagaio II, e lá fomos nós. Como já estava noite, tudo estava escuro, e lá chegando ao entrarmos na casa do pajé, sentei-me em uma rede. Estava muito cansada, mas fiquei a observar o que se passava: eles conversaram, e vi que Dona I. se despiu da cintura para cima, e o pajé, um senhor já de idade avançada, pegou um saco e retirou algumas folhas, não pude identificar qual era a planta. Ele ia colocando-as e segurando em determinadas partes do corpo de Dona I., nas costas, no esterno, e ia balbuciando algumas palavras na língua indígena, indecifráveis para mim. O cansaço tomou conta de mim que cheguei a cochilar. Vi que eles foram para fora, e me perguntaram se eu queria ir banhar, recusei, disse que esperaria ali mesmo, estava muito cansada, e dormi mais um pouco, acordei com o chamado para irmos embora (caderno de campo, 2009).

Na aldeia Papagaio tem uma pequena hati no centro do pátio, perguntei para J. o que era? Embora eu já tivesse noção do que se tratava, já tinha visto uma lá na aldeia do Formoso. Ela disse que era a casa do Xará ou casinha-da-flauta. Perguntei o que era o Xará?E ela me perguntou se eu não sabia. Eu disse mais ou menos. Silêncio. Então eu disse: é como a casinha da flauta? Que mulher não entra? Ela disse sim. Não fiz mais perguntas sobre isso (caderno de campo, 2008).

Estávamos no rio lavando roupas e conversando, e Z. me contava histórias sobre os pajés “Paresi”: que antigamente eram muito temidos, que bastava passar umas ervas nas pessoas e eles ficavam bons, que não precisava chegar e falar o que tava sentindo, ele já sabia antes mesmo de te ver, o que você tinha... Mas que atualmente muitos já perderam a crença. Quando perguntei sobre o ritual de oferecimento da colheita, ela disse que isto ainda acontece e onde há roça tem que ter esse ritual, que é feito por uma pessoa bem mais velha e que sabe fazer, que saiba dizer as palavras. Não é qualquer pessoa que faz. Disse também que os “Paresi” sabem benzer o vento, a chuva, os animais e amassam as pessoas imuti (não-índio). Mas que ela não acreditava muito nisso, porque ela só acredita no que vê, mas que sua mãe ainda acredita muito nos pajés (caderno de campo, 2008).

Os Halíti acreditam que quando uma pessoa é má ou que comete pecados como incesto, por exemplo, quando morrem, à noite essas pessoas sofrem e são atormentadas por espíritos. E durante o dia, se transforma em cobra e rastejam pelo chão. Quando morre uma pessoa boa,, um parente ou alguém conhecido, que também já tenha morrido, vem lhe encontrar e o leva para um lugar bonito, um lugar seu, pode ser uma pedreira, uma mata ou um rio. (caderno de campo, 2008).

A presença das missões é marcante nesta região, todos os membros da aldeia Paraíso se declaram evangélicos, e alguns já passaram por alguns rituais, houve uma ocasião em que foram mostradas à pesquisadora fotos desse evento. Na aldeia Três Lagoas há construção de uma igreja com formato semelhante às casas indígenas, e a presença de missionários e pastores se dá muitas vezes através dos professores que trabalham nas escolas, como por exemplo, na aldeia onde há a igreja (Figuras 52 e 53). Segundo Ramos (1986) a influência missionária tem produzido profundas modificações nos padrões habitacionais de muitas sociedades indígenas, com a substituição não só da disposição das casas (de círculos para as ruas), como também da forma comunal para a individual, e também dos materiais de construção, como o telhado de zinco, tão pouco adaptável às condições tropicais. Na área de influência dos padres salesianos no alto rio Negro, por exemplo, já não se encontram casas no estilo tradicional, mas apenas pequenas construções familiares em arruamentos retos e impessoais.

Ainda sobre este tema a autora acima citada reflete que quando os mais poderosos xamãs não conseguem dar conta de tantas doenças causadas por epidemias de gripe ou sarampo, quando a terra começa a encolher com o avanço de ondas de gente alienígena que destroem fauna, flora, homens e mulheres, quando a população se esvai pela mortalidade generalizada, pela necessidade de abandonar o grupo e ganhar o pão lá fora, quando a prostituição e a mendicância trazem a destruição de valores e de relações sociais, quando intrusos vêm minar o sistema de crenças que é o pouco que ainda resta, então o cosmo está em crise e necessita de renovação. O messianismo é uma tentativa de renovação do mundo. Mas enquanto continuar o expansionismo da sociedade branca, essa tentativa é fatal e sistematicamente frustrada.



Figura 51. Casinha-da-Flauta ou casa-do-Xára , na aldeia Papagaio II, MT.



Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2008.

Figura 52. Construção da igreja evangélica na aldeia Três Lagoas (B), etnia Halíti, MT.

8. IMPACTOS AMBIENTAIS E OUTROS MAIS...

Em se tratando de terra indígena seria difícil não observar os diversos tipos de impactos que estas áreas sofrem, pois, historicamente os povos indígenas vêm sofrendo com estas ações impensadas do “homem-branco”. Embora neste caso não fosse o objetivo da tese, ao tratar desse assunto, optou-se em descrevê-los e discuti-los para que, no momento de se pensar ações em T.I. essas informações sejam levadas em conta.

Entre os diversos conflitos que a história dos Halíti narra, cita-se o ocorrido em 1993, onde um grupo de 60 índios, na maioria *Kozárini* armados para combate, se reuniram para expulsar os *imoti* invasores dos 300 ha de uma área da antiga estação pareci. Espalhados pelos campos de soja colocaram-se em posição para enfrentar os fazendeiros e os policiais chamados por eles. Este acontecimento resultou em 14 reféns, aprisionados nas próprias ruínas da sede da estação. Dentre eles estavam um vereador, dois gerentes da fazenda, um advogado da FUNAI (mas a serviço do governo do estado), o próprio administrador da FUNAI e o delegado da policia civil de Cuiabá. O conflito durou cinco dias até a chegada da policia federal que libertou os reféns. Só então os índios ganharam as páginas dos jornais mato-grossenses, obrigando a FUNAI a agir (Machado, 1994).

Com relação aos impactos ambientais, durante a coleta de dados, por diversas vezes presenciou-se a ocorrência na T.I Juininha onde está situada a aldeia Paraíso, como por exemplo, o assoreamento de rios, presença de voçoroca, uso de agrotóxicos nas lavouras mecanizadas do entorno e dentro da própria T.I., invasão de marginais às aldeias, construções de PCHs e linhão para condução de energia, entre outros. Alguns destes empreendimentos possuem autorização e acompanhamento da FUNAI e demais órgãos responsáveis pela autorização legal como a construção do “linhão” para condução de energia elétrica, que corta várias terras indígenas, entre elas a dos Halíti em MT, e a agricultura mecanizada de grãos. Embora haja autorização legal para tais empreendimentos, os impactos ocorrem e são visíveis na região, e futuramente poderão ocasionar sérios prejuízos à população Halíti.

Visivelmente constatou-se o assoreamento já em grau avançado do Rio Juininha, em um trecho de divisa entre T.I e fazendas, sendo possível atravessá-lo a pé com água a altura do tornozelo. Foi notada na localidade desse rio uma voçoroca de ambos os lados da estrada BR 364, certamente ocasionada após sua abertura. Por várias vezes ao passar pelo local observou-se a coloração amarelo escura da água, e nos períodos chuvosos, assume aspecto barrento, devido ao carreamento do sedimento para dentro do rio (Figura 54 A e B). Esta água abastece algumas fazendas e aldeias Paresi da região, citando que o rio assume papel importante na pesca realizada pelos indígenas.

No zoneamento socioambiental das T.I Utiariti e Paresi (INSTITUTO TRÓPICOS 2002), foi relatada a presença de um alto número de propriedades rurais sem as devidas áreas de reserva legal e preservação permanente nessa região. Situação semelhante foi observada na T.I onde está inserida a aldeia Paraíso. Os impactos ocorrentes na T.I Paresi são refletidos em outras T.I até mesmo na T.I Juininha, por serem vizinhas. Assim como neste zoneamento, diferentes tipos de antropização foram também verificados durante a realização deste trabalho, sendo indicada a recuperação desses ambientes degradados, através da reposição das matas ciliares e restauração das áreas com voçorocas (Figura 55 A e B).

...esse aí é o rio Juininha, eu morava bem ali, mudei para a aldeia Papagaio II, porque a água era muito suja... (Depoimento, cacique S.D.). Foi constatado que neste ponto a água estava barrenta, o rio está assoreado e logo acima surgem voçorocas, tanto do lado onde é a T.I indígena, quanto do outro lado que é fazenda (caderno de campo, 2008).



Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2008/2009.

Figura 54 (A e B): Leito do Rio Juininha (A), assoreamento nas margens (B), TI Juininha, etnia Halíti, MT.



Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2008/2009.

Figura 55 (A e B): Ocorrência de voçoroca às margens da BR 364 (A), margem direita (B) da T.I. Juininha, MT.

Além da observação *in loco*, foram vários os depoimentos a respeito dos problemas ocasionados por esses impactos, especialmente com relação à locomoção difícil em alguns trechos da BR-364, que se encontra praticamente dentro de um grande buraco.

No dossiê da OPAN (1987), Silva, (1987); Busatto, (1987), já apontavam que o modelo de cultivo adotado no estado trazia desequilíbrios ao ecossistema, tanto em áreas de cerrado e como do Pantanal e da Amazônia legal. Fenômenos como o aparecimento de enormes nuvens de gafanhotos que destruíram plantações no Chapadão dos Parecis, indicavam o desequilíbrio ambiental provocado pelo uso irracional da terra, da implementação das extensas lavouras de cana e arroz. Este dossiê denunciava ainda o uso de agentes químicos (quase todos condenados no exterior) para combater pragas envenenando a água, o ar, e atacando a saúde da população em geral e dos índios da região.

Durante a realização do presente trabalho de tese foi possível observar o uso de agrotóxicos dentro da T.I. onde são mantidas as lavouras mecanizadas, bem como nas terras vizinhas, separadas apenas pela BR 364. Também colheu relato a respeito de intoxicação de indígena Halíti devido à proximidade e até mesmo pelo contato com tais produtos, sendo um morador da aldeia Rio Verde e as crianças da aldeia Paraíso que desenvolveram coceiras e tonturas, sintomas que os pais disseram ter sido ocasionados por causa do “veneno” aplicado. Este fato se deu quando moravam em outra aldeia próxima da lavoura. O mais impressionante foi a construção de uma aldeia, erguida em meio a uma plantação de soja, não durando muito tempo; seus moradores tiveram que migrar para outra região devido ao fato de suas crianças estarem sofrendo com a aproximação dos produtos químicos usados na lavoura (Figura 56 A e B).

As terras dos Halíti somam 1,3 milhão de hectares, sendo que esta parceria limita 15.450 hectares já aceitos a contra-gosto pela FUNAI e Ministério Público Federal (MPF), divididos em 17 lavouras não contínuas. A localização de cada lavoura levou em conta preocupações ambientais: áreas planas, distantes de cursos d’água e das aldeias. Ainda assim, o desmatamento nessas áreas não foi autorizado pelo Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e Recursos naturais renováveis (IBAMA), que agora cobra a regularização ambiental. Os contratos de parceria entre os indígenas e os fazendeiros são válidos até 2012. Com relação à renda, metade da renda líquida da soja é depositada numa conta em nome da

Associação Waymaré, esse dinheiro por exigência da FUNAI e do MPF, só pode ser sacado ao fim dos contratos.

A lavoura mecanizada ocorre nas T.I indígenas através das chamadas parcerias agrícolas entre os indígenas e fazendeiros ou empresas de agronegócios, e na T.I onde foi realizado este trabalho, não é diferente. Durante o período de permanência, foi possível acompanhar parte da agricultura mecanizada que ocorre na região circundante a T.I. Juininha.

A mão de obra empregada e o maquinário utilizado, como tratores e colheitadeiras, pertencem ao “parceiro”. E por várias vezes, o cacique se ausentou da aldeia portando um “bomba manual” para aplicação de veneno contra formigas na lavoura, observou-se também que o mesmo não dispunha de nenhum equipamento de segurança individual (E.P.I), como luvas, óculos ou vestimenta adequada para o manejo do agrotóxico. Presenciou-se ainda na aldeia Paraíso, etnia Halíti, a “dificuldade” de recebimento do valor que deveria ser pago pelo “parceiro” logo após a colheita de cada safra.

Foi relatado atraso do pagamento de mais de quatro meses na safra de 2008/2009, provocando nos indígenas revolta e os mesmos vem solicitando à FUNAI a troca de “parceiro”, haja vista que não era primeira vez que isto acontecia. A pesquisadora presenciou em uma ocasião a cobrança feita ao filho do “parceiro”, em um encontro casual entre o cacique e o rapaz, o que gerou uma situação tensa. Além disso, presenciou-se também uma reunião onde vários caciques, incluindo o da aldeia focal deste trabalho, cobrava da FUNAI/Tangará da Serra, MT, que encontrasse o “parceiro” para que este lhes pagasse o que era devido. Na ocasião a FUNAI respondeu que estava fazendo todo o possível para localizá-lo, porém sem êxito. Nesta reunião os indígenas ameaçaram tomar os maquinários quando houvesse a próxima safra. Observou se ainda que havia um desentendimento entre esses líderes e uma outra aldeia, que de tanto esperar, resolveu por conta própria invadir a fazenda e prender materiais e objetos lá encontrados. Os líderes eram contrários àquela ação naquele momento, queriam que a referida aldeia tivesse esperado um pouco mais. Ficou claro que além dos impactos ambientais óbvios, a parceria trouxe discórdia entre os Halíti.

**A****B**

Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2008

Figura 56 (A e B): BR-364, à direita área de monocultura particular, à esquerda área de monocultura em T.I., dos Halíti (A), antiga aldeia Paraíso, situada às margens da BR-364, MT.

A região onde vivem esses três povos indígenas é considerada um berço de água: lá nascem os rios Paraguai e Guaporé, além dos principais afluentes do rio Juruena. Além disso, não há unanimidade entre os Halíti sobre os benefícios da agricultura comercial. As críticas mais contundentes, em geral, vêm dos mais velhos, conforme artigo do Centro de Monitoramento de Agrocombustíveis - ONG Repórter Brasil que traz a seguinte fala de um Halíti da T.I Utiariti: *“Para mim a soja trouxe divisão, no meu ponto de vista, o povo ficou muito individual, olhando só para o que é dele”*. O outro exemplo de resistência ao mundo do agronegócio é o desabafo da esposa deste mesmo Halíti, que ainda faz *“roça de toco”*, a agricultura familiar dos Paresi, baseada em tubérculos (especialmente a mandioca): *“Eu tenho cabaça de chicha (bebida tradicional), faço beiju e carne moqueada no centro da maloca. Quando era pequena não tinha outra comida e eu não achava falta de nada. A gente comia isso de manhã, no almoço, à noite estava satisfeito. Hoje a criançada acorda para ir para escola e se não tiver leite, bolacha e bolo, não come nada”*.

Campos-Filho (1999) a respeito dos impactos da monocultura na T.I Estação Parecis (EIA-RIMA U.H.E Ponte de Pedra), através de suas fontes orais, relata que havia neste local diversas gradações de cerrado, como campo sujo, campo cerrado, cerrado *“strito sensu”* e o cerradão. As poucas áreas de cerrado remanescentes na região situam-se em locais de difícil mecanização, sendo importantes, como referência vegetacional, as faixas marginais da BR-364. Porém, mesmo esta faixa, na maior parte do trajeto entre Diamantino e a T.I Estação Parecis, é utilizada para a agricultura, suprimindo totalmente a vegetação original.

O autor ainda relata que na Estação Parecis, a monocultura de soja ocupou quase a totalidade do cerrado, desmatando ainda a vegetação florestal e a transição entre esta e o cerrado. E com a remoção da vegetação, houve uma redução drástica da fauna nativa, e ainda sobre o abandono de vasilhames de agrotóxicos em margens de estradas vicinais, a deposição de lixo e erosão. No trabalho de tese realizado na T.I onde se localiza a aldeia Paraíso foi também observada a presença o desmatamento da mata ciliar do Rio Juininha (acima citado), abandono de embalagens de agrotóxicos e lixo industrial. E ainda foi possível acompanhar visualmente o desenvolvimento das monoculturas de soja, milho e algodão nas áreas de faixas marginais da BR-364 que também margeia o território de várias aldeias Halíti, incluindo a aldeia Paraíso (Figura 57).

A degradação do ambiente na região da T.I. Estação Pareci é relatada também por Machado (2002) que indica a produção intensiva de soja como causadora de sérios prejuízos aos índios, diminuindo a caça, a pesca e a coleta. Ressalta ainda que a influência negativa sobre a fauna, da radical transformação dos ambientes provocada pelas monoculturas vizinhas impede a imigração de caça para uso indígena.

Também registra-se a diminuição do território de uso após a construção da BR-364, quando os Paresi daquela região, via “acordo”, foram impedidos de utilizar o seu lado sul e áreas a oeste (bacia do Guaporé). Esta diminuição da área de caça, por décadas, intensificou a pressão de caça, e pode também ter contribuído para o problema. E, ainda sobre os Halíti da Estação Pareci, Machado (2002) comenta que eles só sobreviveram por que mantiveram as suas pequenas roças na mata e tinham um pomar no entorno da estação e empregaram-se como mão de obra barata nas fazendas dos invasores. Há relatos que lá, as máquinas agrícolas e o gado dos fazendeiros destruíram várias vezes suas roças.

Além dos impactos ambientais, os Paresi enfrentam ainda o assédio dos empreendedores do agronegócio instalados no estado de Mato Grosso. Presenciou-se reunião entre várias aldeias da etnia Halíti, onde havia uma preocupação com o destino que seria dado à “parceria” para desenvolvimento da lavoura mecanizada em algumas T. I Pareci, já que o término desse contrato está próximo.



Foto: Márcia R. A. Maciel, 2008.

Figura 57: Área da aldeia Paraíso, aberta para plantio de soja em “parceria” com fazendeiro da região, T.I Juininha, MT.

8.1 Sobre o assédio às terras indígenas

A seguir apresenta-se um breve relato que se refere a um almoço promovido por um fazendeiro da região próxima à aldeia Uirapuru, onde o cacique da aldeia Paraíso mantém laços familiares. Atualmente os moradores da aldeia Uirapuru obtiveram já o ganho da terra e encontra-se em processo de demarcação de área.

Acompanhou-e o deslocamento e a participação do cacique neste evento, uma vez recebido o convite por parte dos indígenas. Na ocasião a pesquisadora foi confundida pelo fazendeiro como representante da FUNAI, o que foi prontamente esclarecido pelos indígenas, evitando qualquer constrangimento, já que o fazendeiro a todo o momento

descharacterizava a instituição diante de todos. Além disso, ele se manifestou interessado em se tornar Halíti através do batismo, onde receberia um nome indígena. Entre outros assuntos tratados neste almoço, foi cogitada a participação do fazendeiro em uma possível “parceria” nas terras do Uirapuru, ficando decidido na ocasião que tudo deveria ser tratado em uma reunião na FUNAI de Tangará da Serra.

Será que com um nome Paresi, eu tenho assim, um tipo de cargo, um tipo de título? Porque eu ajudei vocês quando vocês entraram no Juininha, eu dei arma e comida... Agora que vocês ganharam a terra, todo mundo ta vindo ai... Antes vocês não era nada, a FUNAI num vinha ai, eu sempre tava aqui (Caderno de campo, 2008).

...Já era noite quando um funcionário da fazenda vizinha à aldeia Paraíso chegou para me levar. Fomos conversando. Este senhor é funcionário já a um bom tempo desta fazenda, há quase dez anos, e conhece S. D. (cacique) desde quando começou a trabalhar ali. Durante nossa conversa ele me perguntou o que eu fazia na aldeia, entre “outras coisas”. Depois falou da intenção do dono da fazenda em plantar soja nas terras indígena, precisamente na terra do S. D., que é seu vizinho, falou sobre as roças dos índios: eles só têm uma rocinha de mandioca, e nada mais... Eles podiam ta plantando muito nessas terras, tem um montão de terra e não planta nada. Então eu lhe disse: a FUNAI proibiu a abertura de novas áreas para plantio de soja, apenas tolera as que foram abertas, sendo que estas correm risco de terem que parar a produção a qualquer momento, não sei não, se seu patrão vai conseguir! (caderno de campo, 2008).

Durante a permanência na T.I Juininha. acompanhou-se várias atividades, como por exemplo as reuniões realizadas para tratar de diversos assuntos, como melhorias na escola, no atendimento à saúde, os problemas com os “parceiros”, entre outros assuntos. A aldeia Rio Verde da etnia Halíti acompanhou-se uma dessas reuniões.

Esta aldeia localiza-se cerca de 150 km do município de Tangara da Serra às margens da BR 364, e é constituída na maioria por casas de alvenarias, madeira e algumas no modelo tradicionais cobertas com palha de buriti. Sua população esta em torno de 80 pessoas. A aldeia é provida de energia elétrica, uma escola com acesso à internet, um pólo base de saúde com presença de uma equipe de saúde composta pro enfermeiros e técnicos de enfermagem responsáveis pelo atendimento na região.

Vizinhos a T.I. onde situa-se essa aldeia existem diversas fazendas produtoras de grãos e uma usina de açúcar. A vegetação circundante à aldeia é a de cerrado e o Rio Verde adentra essa as terras onde situa-se esta aldeia.

Por oferecer estrutura diferenciada das demais aldeias Halíti as grandes reuniões são realizadas em suas dependências. E em uma ocasião foi possível acompanhar uma dessas reuniões, conforme relato abaixo:

...Naquela reunião (na aldeia Rio Verde), havia pra mais de 100 Halti, os assuntos tratados foram sobre o pedágio, estatuto do índio e lavoura mecanizada, e, aqui devo fazer um parêntese: esse é um assunto polêmico. Algumas aldeias Paresi, possuem um “convênio” autorizado pelo Ministério Público, onde há uma parceira entre essas aldeias e os fazendeiros vizinhos para o desenvolvimento de lavoura com plantio de soja, arroz, milho ou feijão, onde os índios cedem a terra e entram com a mão de obra e o parceiro com máquinas e insumos. Tive a informação que existem cerca de seis aldeias neste sistema, incluindo a aldeia Paraíso. A renda obtida com esta parceria, segundo informações, é individual, ou seja, para cada aldeia que autorizou a lavoura, e, é distribuída por uma associação indígena (Associação Waymaré), e existe um fundo para onde vão 50% do valor obtido em cada safra. Este valor é para ser investido em projetos de sustentabilidade. Bom, preciso fazer mais comentário a este respeito: “este documento ou autorização está com término previsto para o ano de 2014”. E, nada foi feito, nenhum projeto de sustentabilidade esta em andamento, ou se tem previsão ou foi escrito ou discutido, ou mencionado (não há nenhuma informação a este respeito). E, justamente esta reunião era para tratar principalmente sobre isto, o término deste contrato foi um dos pontos mais polêmicos da reunião. O que foi comentado é que a FUNAI e o Ministério público que na época, apoiaram a “parceria” agora não são favoráveis à renovação, e os Halíti, querem que seja renovado porque não sabem o que vão fazer sem o dinheiro da lavoura, como vão manter o estilo de vida absorvido pós-contato? No final nada se falou sobre o estatuto do índio (caderno de campo, 2008).

Com o intenso contato com outras sociedades, como por exemplo, os não-índios, os recursos florestais, de sobrevivência básica, estão diminuindo ou até mesmo desaparecendo. Vários fatores podem estar envolvidos neste processo, desde impactos ambientais como desmatamento, queimadas e expansão da monocultura (já relatados e registrados), ao abandono das práticas tradicionais em favor da migração dos índios para áreas urbanas. Ao longo dos 250 anos de contato com a sociedade não indígena os Halíti lutam de forma pulverizada para combater as perdas da biodiversidade e dos hábitos culturais.

Quando fomos até a aldeia Juininha visitar os parentes do senhor S. D., perguntei para Seu J. B. (sogro de S. D.) sobre as roças de hoje, e ele com muita tristeza, me disse que hoje não planta quase nada, que compram tudo no mercado na cidade. Disse que é aposentado, e que os jovens de hoje não querem mais trabalhar na roça como antigamente. E começou a falar que eles só querem jogar bola de branco, que não jogam em bola de cabeça²⁶ ... Voltei a falar sobre as roças, perguntei-lhe o que plantava naquela época, então citou algumas coisas, como mandioca, cará e milho-fofo. Que havia festa muito grande para fazer o oferecimento da roça, que juntava muitas aldeias para caçar vários dias. Comentou rapidamente que já foi lá no genro fazer oferecimento da roça dele, tentei falar mais sobre isto, mas não deu, começou a chegar muita gente, criança, mulheres rapazes... Deixei pra outra ocasião. Então, ele nos convidou para almoçar, falou que ali era como antigamente, que podia ficar comer a vontade, e se quiser até dormir lá (caderno de campo, 2008).

Nos tempos modernos, a expansão da economia nacional se caracteriza por vários processos que direta ou indiretamente afetam a natureza, como por exemplo, a construção de novas indústrias, hidroelétricas, e o próprio crescimento desorganizado das áreas urbanas. Rápidas mudanças sociais e ambientais, juntamente com os processos de modificação econômica, de uma forma geral, afetam fortemente o conhecimento local sobre o uso de recursos naturais. Assim problemas decorrentes dessa perda cultural são muitas vezes irreversíveis e com ela, as possibilidades de sustentabilidade e conservação da biodiversidade de uma região com base na experiência local é reduzida ou exterminada. O exemplo disso é o processo histórico de ocupação do território paulista que se deu através de um caráter extremamente predatório. Entre as inúmeras conseqüências, a ocupação indiscriminada atingiu duramente as áreas mais apropriadas para manutenção de florestas, principalmente as de alta declividade e as matas ciliares (Macedo, 1993).

...O pessoal de outras aldeias vai até lá (na aldeia Paraíso) buscar mandioca, sai lá da aldeia do Papagaio, e vai. E eu lhe perguntei: lá eles não plantam? E ela me disse: Não, parece que lá num tem homem, acho que lá só tem mulher... Os homens lá num gostam de plantar, são preguiçosos! E continuou a falar sobre quando mudaram para onde hoje é a aldeia Paraíso, que antes de se construir a casa, deve-se plantar mandioca e somente depois que as plantas atingirem certa altura é que vão construir a casa, e plantar mais mandiocas. E que foram dois de seus filhos, que construíram a casa, com a ajuda de S. D. Até minha nora, dormiu em cima da árvore de buriti de cansada que ficou quanto tava tirando palha... Disse que sofreram com os mosquitos da mata, principalmente quando

²⁶ Bola de cabeça: Esporte praticado com a cabeça, entre os índios, a bola é feita com o látex da mangaba (*Harconia speciosa*). Atualmente este esporte só ocorre para exibição.

tiveram que pegar folhas de buriti para fazer a cobertura do teto e das “paredes” da hati! (caderno de campo, 2008).

Outro exemplo de fragmentação ambiental e cultural é comentado por Brand et al (2008), que aconteceu com os Kaiowá e Guaraní do Mato Grosso do Sul onde parte significativa das aldeias foi destruída, acentuando-se o processo de confinamento em reservas. A introdução da soja e da ampla mecanização das atividades agrícolas em toda a região, a partir da década de 1970, provocou o fim das aldeias e refúgio nos fundos das fazendas, onde os Kaiowá e Guaraní resistiam ao avanço das fronteiras agrícolas. No cerrado, após a década de 70, as grandes plantações se intensificaram na região do centro-oeste, indo em direção à Amazônia, e atualmente o agronegócio, principalmente o de grãos invade “legalmente” as T.I. de vários povos indígenas em especial a dos Haliti.

A respeito dos impactos nas terras indígenas Paresi, Machado (2000) comenta que o agronegócio, além de suprimir a rica flora original, provoca a invasão de espécies européias e plantio de espécies exóticas, de outras origens, como o capim *Brachiaria decumbens*. Além disso a introdução de novas formas de cultivo pode provocar a transformação das estruturas física e química do solo pela mecanização, adubação e a calagem (correção de acidez - pH), além da ausência de plantas mãe, que ofertariam sementes para regenerar os espaços degradados, dificultando a recomposição da vegetação original dos cerrados locais. O desmatamento nos biomas vem causando a fragmentação de corredores que funcionam como faixas florestais para a dispersão da flora e migração da fauna, sendo recursos importantes para os povos indígenas que tem na caça a fonte de proteína e complementam sua nutrição com frutos do mato.

Historicamente índios mais isolados que não possuem contato com os não-índios, caçam, pescam e coletam frutas silvestres, mantendo dependência do ambiente e seus recursos naturais. Já os que possuem contato com os não-índios, além de produzirem seus alimentos através de diferentes agriculturas os complementam com artigos alimentícios, comercializados e provenientes do meio urbano, havendo necessidade de geração de renda. Por várias vezes acompanhei os moradores da aldeia Paraíso até o município de Conquista d'Oeste para compras nos supermercados.

Após o contato com outras sociedades não-índias, muitas etnias abandonaram os hábitos tradicionais de alimentação e cultivo de roça. Alimentos antes cultivados foram substituídos por outras culturas como o arroz e milho híbrido, assim a nutrição é uma mistura de produtos da roça, nas aldeias que ainda existem, e alimentos industrializados como óleo, sardinha, macarrão e salsicha. Observa-se entre as aldeias percorridas na T.I Juininha e na aldeia Paraíso uma dependência do sistema econômico do não-índio, ou seja, para ter acesso aos produtos do supermercado é preciso ter dinheiro, daí uma justificativa convincente da presença da “parceria” em T.I.: como são praticamente dependentes do sistema econômico do não índio, encontraram neste arranjo uma forma de obter renda e suprir suas necessidades. Acredita-se que se alternativas mais salubres ambientais e sociais lhes fossem oferecidas talvez os resultados para o ambiente e para os próprios indígenas fossem positivo.

Mesmo com toda alteração sofrida ao longo do tempo em sua cultura, e especialmente no aspecto econômico, a aldeia Paraíso consegue equilibrar a alimentação, compondo-a com itens da roça como a mandioca, carne de caça, frutos do cerrado e itens do meio urbano, como por exemplo, arroz, macarrão e café.

Outro caso semelhante é o dos índios Irântxe, habitantes do estado de Mato Grosso, que criaram uma forte dependência de uma série de produtos urbanos. Uma das opções recorrentes desses índios é servir de mão de obra nas fazendas da região, já que a agricultura não é mais suficiente para suprir essas demandas. As rendas adicionais também provêm das aposentadorias, da venda de artesanato e de produtos como farinha e mel OPAN (2004), sendo necessárias alternativas sustentáveis como fonte geradora de renda.

8.2 Mecanismos de socialização dos resultados

O resultado será divulgado para outras aldeias Halíti e para outras etnias. Dessa forma, poderão se inspirar e desejar o retorno ou a manutenção da agricultura tradicional, reafirmando que é possível a persistência e permanência frente aos impactos ambientais que se instalam no estado do Mato Grosso. A divulgação em outras aldeias ou outras etnias indígenas poderá ocorrer através de vídeos, fotos, e da própria tese, conforme dados gerados. Esses materiais poderão circular pelas escolas das terras indígenas nacionais e escolas não-indígenas, e em eventos que tratem da questão indígena, seja de cunho ambiental, social ou relacionados a saúde e alimentação.

Serão entregues à FUNAI, FUNASA, MMA e Associações indígenas, cópias de toda produção científica (tese, artigos, entre outros), para que possam utilizar em seus bancos de dados, para fins de elaboração de novas ações e interseções. Dessa maneira os dados poderão servir como parâmetros norteadores para ações destas ou de outras instituições.

9. CONCLUSÕES

Após a convivência com os moradores T.I Juininha etnia Halíti, através da prática da observação participante ativa das atividades do cotidiano, principalmente da aldeia Paraíso, é possível concluir que as práticas agrícolas no cultivo de alimentos, especialmente da mandioca, vêm sendo mantidas. No entanto nas outras aldeias da mesma T.I onde situa-se a aldeia Paraíso, observa-se a diminuição e já o abandono desta agricultura para obtenção de alimentos em favor das prateleiras dos supermercados das cidades vizinhas.

Como resultado verificou-se que, nas atividades da roça, distinguiram-se as seguintes etapas componentes do calendário agrícola: escolha da área, broca, derrubada, queimada, coivara, plantio, tratos culturais, oferecimento, colheita e replantio. A escolha do local ocorreu em junho de 2008, juntamente com a primeira derrubada para retirada da vegetação de pequeno porte. No mês de julho houve a segunda derrubada da vegetação maior, e em agosto a queimada e limpeza da área.

O plantio iniciou em setembro e a colheita ocorreu neste mesmo mês do ano seguinte, ou seja, em 2009. Conclui-se ainda que as etapas desta agricultura tradicional mantêm-se com algumas alterações, e que existe um calendário agrícola eficiente e elaborado, que segue o ritmo da natureza. Além disso, salienta-se que a agricultura tradicional indígena

Halíti, da forma como é praticada, promove pouca agressão ao ambiente quando comparada a outros sistemas de cultivo, como as monoculturas de grãos e atualmente de cana-de-açúcar instalados no estado do Mato Grosso. Um exemplo disso é o tamanho relativamente pequeno ocupado para plantio, e a prática do pousio que permite a recomposição do ambiente de cerrado e constituição física e química do solo, e, embora os Halíti utilizem o fogo para limpar a área de cultivo, este é controlado e manejado, ocorrendo apenas em uma época do ano.

Foi possível, através do intercâmbio proporcionado entre os Halíti e os Nambikwara, realizar a reintrodução e a troca de algumas plantas alimentares, como outros cultivares de mandioca, batata-doce e milho-fofo na roça da aldeia Paraíso e outras da T.I Juininha. Entre outros resultados, isto favoreceu o fortalecimento da amizade entre esses dois povos habitantes do cerrado e da agrodiversidade da roça na aldeia Paraíso, impulsionando o cultivo do “milho-fofo”, nesta aldeia.

Através do contato com o universo dos Halíti, em vários momentos presenciaram-se diversas formas de impactos ambientais, desde o assoreamento dos rios, provocados pelas ações ao entorno da T.I, como a invasão da monocultura de grãos que adentra os “quintais” Halíti, provocando ainda problemas na saúde dos moradores da aldeia a ponto de terem que migrar para outra região dentro da sua própria T.I. Além disso, presenciou-se também a desordem na estrutura social.

Em outros tempos esse povo era dono de grandes porções de terras, onde podiam garantir e satisfazer suas necessidades físicas e culturais. Atualmente, encontram-se ilhados pelo agronegócio e pelas áreas urbanas que aumentam cada vez mais seus limites, “forçando-os” a adotar novos costumes no estabelecimento dessas relações interétnicas, como, por exemplo, alterações nos hábitos alimentares.

Durante o período de convivência na aldeia Paraíso e na T.I Juininha houve relatos preocupantes a respeito de outras aldeias que estão perdendo hábitos da cultura Halíti, como por exemplo, o não cultivo da mandioca, havendo aldeias que chegam a enviar a “bola da massa” para outras aldeias por essas estarem deixando de cultivar a mandioca. Vários foram os motivos citados, desde o desinteresse dos mais novos, falta de sementes e ferramentas, até a dispersão dos homens, que ainda procuram as fazendas vizinhas, ou as cidades como alternativas para obtenção de renda, ou para qualificações acadêmicas, já que as escolas existentes nas aldeias não são suficientes para dar seqüência aos estudos iniciados.

Averiguou-se ainda que os Halíti detêm conhecimento dos ciclos da natureza, sendo fundamental para o preparo do roçado, influenciando desde a escolha do terreno, momento ideal para queimada da área e época certa para plantar, quando se iniciam as primeiras chuvas. Observam sinais no céu, como por exemplo, o surgimento de determinadas estrelas indicando o início do calendário. Dessa maneira, a agricultura tradicional dos Halíti se mostra intimamente ligada aos fatores climáticos, ambientais e de cosmovisão.

Sendo os Halíti desde a sua existência, habitantes tradicionais do cerrado retiram deste ambiente o que lhes é necessário para a sua sobrevivência básica. É certo que ao longo dos mais de 250 anos de contato com a sociedade do não índio, muitos hábitos sofreram alterações, principalmente que diz respeito à alimentação. No entanto é possível apontar alguns indicativos da relação de dependência e adaptação do ser-humano-ambiente, onde este povo maneja com sabedoria os diversos recursos que este ecossistema lhe proporciona, a saber:

- ✓ As plantas nativas, que oferta frutos e raízes;
- ✓ Os nichos específicos para busca de determinado de caça, como o campo cerrado habitat de aves usadas como alimento;
- ✓ Os locais de coleta de mel;
- ✓ Os rios e lagoas que além de abastecer com água as aldeias, prove alimento como por exemplo, as diversas espécies de peixes nativas;
- ✓ As “ervas”, cascas e troncos das árvores, para uso medicinal e “curas espirituais”;
- ✓ A madeira, usada na construção das casas, para cozer alimentos e aquecer a casa;
- ✓ Os habitats sagrados, como os rios e as lagoas onde habitam “o povo d’ água” com seus mistérios;
- ✓ O espaço sagrado onde enterram seus mortos;
- ✓ A matéria prima para confecção do artesanato e utensílios usados no dia-a-dia, como as sementes, parte de animais e ceras;

- ✓ Os locais de coleta da matéria-prima para construção de artefatos sagrados como a da flauta-mágica;

- ✓ O espaço físico com solo específico para feitura do roçado, ambiente naturalmente adubado onde produz a raiz que alimenta não apenas o corpo físico do Halíti, mas promove a união entre os clãs familiares;

O cerrado surge como um significado diferente para esse povo indígena, não é para eles apenas uma vegetação típica do centro-oeste, caracterizada por suas pequenas árvores de trono tortuoso e casca grossa, mas é um cerrado que oferece as frutas, prove a proteína como as carnes de peixe, mamíferos e aves. E em noite frias sua madeira alimenta o fogo que aquece o corpo e os alimentos.

Esta vegetação é importante ainda pelo aspecto sagrado que assume nos momentos de caçadas nos dias de festa, onde os caçadores se reúnem como nos tempos de outrora e buscam o alimento que será consumido por todos durante as cerimônias. Ainda há os locais onde encontra-se a matéria-prima para a feitura da flauta-mágica, que sem ela não há ritual de oferecimento, de nomeação das crianças e nem passagem da menina para fase adulta.

Este ambiente é importante ainda, porque saber identificar os locais de colheita dos frutos configura um importante quesito para a mulher no momento da união matrimonial, e ainda na atividade de coleta coletiva entre os homens, mulheres e crianças, configura como momentos de lazer.

Em tempos onde os efeitos do aquecimento global e o desmatamento são cada vez mais reais no cotidiano humano, a iniciativa de aliar preservação ambiental e cultural deve ser estimulada. A permanência da agricultura tradicional dos Halíti é fundamental não apenas para sua permanência física, mas cultural, uma vez que a roça assume papel social entre as aldeias e seus membros, que, durante as festas de oferecimento do roçado, as alianças e outras relações sociais e culturais são estabelecidas e reafirmadas.

10. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Considerando a importância do cerrado quanto à sua biodiversidade num momento global de preocupação com a conservação dos recursos naturais, em especial as plantas, e a preocupação é de extrema urgência, tornam-se necessárias ações que concatenem com este alerta mundial.

No Brasil central tais ações são especiais, pois o estado do Mato Grosso é uma região ecotonal composta por três grandes Biomas: Cerrado, Pantanal e Amazônia, habitado por diversos povos, a saber atores stake holders: pantaneiros, pequenos sitiantes, quilombolas, pescadores e cerca de quarenta e dois povos indígenas, e entre eles os Halíti.

A importância das roças tradicionais nos dias atuais não se resume apenas à satisfação nutricional (sim, isso é importante para a sobrevivência física do corpo material), mas que também permaneça para manter fortes os laços de amizade, resistência, e magias, pois é através dela, que os espíritos dos *abê* (avó), *atyó* (avôs) e *azé* (bisavô) retornam encarnados nos festeiros, ao convívio dos seus entes queridos.

Permaneçam Halíti, permaneçam... para que seus abê, atyó e azé possam vir tomar chicha, dançar e tocar a jararaca até Zaloyia virar Sol.

11. REFERÊNCIAS

ALMEIDA, E. L. Sobre a vida Paresi: alguns dados censitários. **Gerando Debates**, Cuiabá, v. 1, n. 1, p. 34-45, 1994.

AMARANTE, E. **Os myky**: índios em Mato Grosso. Brasília: Ed: UNB, 1987. 430 p. Dossiê Índios em Mato Grosso.

AMOROZO, M. C. de M. A abordagem etnobotânica na pesquisa de plantas medicinais. In: DI STASI, C. (Org.). **Plantas medicinais**: arte e ciência: um guia de estudo interdisciplinar. São Paulo: Universidade Estadual Paulista, 1996. 47-86 p.

AYRES, J. R. Produção e utilização de alimentos pelos Paresi. **Gerando Debates**, Cuiabá, v. 1, n. 1, p. 47-70, 1994.

BECKER, H., S. **Métodos de pesquisa em ciências sociais**. São Paulo: HUCTEC, 1993. 178p.

BERNARD, H. R. Research methods in cultural anthropology. Newbury Park: Sage Publications, 1988. 520 p.

BRAND, A. J.; COLMAN, R. S.; COSTA, R. B. Indigenous populations and traditional logics for local development. **Interações**, Campo Grande, v. 9, n. 2, p. 171-179, jul./dez. 2008.

BUSATTO, I. L. V. **Os Nambikwara da terra indígena Tirecatunga - Mato Grosso:** agricultura, espécies e variedades tradicionais. 2003. 107 p. Dissertação (Mestrado em Agronomia e Medicina Veterinária)-Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Universidade Federal de Mato Grosso, Cuiabá, 2003.

BUSATTO, I. L. V. **Saúde para os povos indígenas do Mato Grosso.** Brasília: Ed: UNB, 1987. 430 p. Dossiê Índios em Mato Grosso.

CABIXI, D. M. Propostas indígena para parceria agrícola em terras Paresi. Tangará da Serra: Associação Halítinã, 1987. 50 p.

CAMPOS-FILHO, L.V. S. Estação Parecis: caracterização ambiental e dos impactos da monocultura de soja. In: MACHADO, M. de F. R. **Relatório “EIA-RIMA” U.H.E. Ponte de Pedra:** Ponte de Pedra: mito, história e arqueologia. Cuiabá: FUNAI, 1999. 22 p.

CARTAGENES, R. C. **Os Enawenenawe (Salumã).** Brasília: Ed: UNB, 1987. 430 p. Dossiê Índios em Mato Grosso.

CLEMENT, C. R. Introduction to botanical resources. In: DARREL, A. P.; WILLIAM, L. A. (Orgs.). **Ethnobiology:** implications applications. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 1990. 245-247 p.

COSTA, R. M. R. **Cultura e contato:** um estudo da sociedade Paresi no contexto das relações interétnicas. 1985. 198 p. Dissertação (Mestrado Antropologia Social)-Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 1985.

COSTA, R. M. R.; ROBERTO, M. F. **Os Paresi.** Brasília: Ed: UNB, 1987. 430 p. Dossiê Índios em Mato Grosso.

COSTA-FILHO, A. Análise dos sistemas econômicos da sociedade Paresi. **Gerando Debates**, Cuiabá, v. 1, n. 1, p. 7-29, 1994.

COSTA-JÚNIOR, P. et al. Zoneamento sócio-ambiental das terras indígenas Pareci: a busca de modelos de desenvolvimento alternativos para o cerrado. In: SEMINÁRIO MATO-GROSSENSE DE ETNOBIOLOGIA E ETNOECOLOGIA, 1.; SEMINÁRIO CENTRO-

OESTE DE PLANTAS MEDICINAIS, 2., 2003, Cuiabá. **Diversos olhares em etnobiologia, etnoecologia e plantas medicinais: anais...** Cuiabá: UNICEN, 2003. 250 p.

CRUZ NETO, O. O trabalho de campo como descoberta e criação. In: MINAYO M. C. S. et al (Org.). **Pesquisa sócia**: teoria, método e criatividade. Petrópolis: Vozes, 1994. 80 p.

DIEGUES, A. C. **Etnoconservação: novos rumos para a Conservação da Natureza**. NAUPAB – Núcleo de Apoio à Pesquisa sobre populações humanas e áreas úmidas Brasileiras – USP - São Paulo. 2000. 225 p.

DI STASI, C. **Plantas medicinais**: arte e ciência: um guia de estudo interdisciplinar. São Paulo: Universidade Estadual Paulista, 1996. 230 p.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. **Cerrados**: sua biodiversidade, uma rica variedade de espécies animais e vegetais, é uma benção da natureza. 2º ed. Brasília: Ed. Terra Viva, p.98 – 101, 1996.

FAGUNDES, F. A. et al. *Annona coriaceae* induz efeito genotóxico em camundongos. **Revista Eletrônica de Farmácia**, Goiânia, v. 2, n. 1, p. 24-29, 2005.

FARALDO, M. I. F. et al. Variabilidade genética de etnovariedades de mandioca em regiões geográficas do Brasil. **Scientia Agrícola**, v. 57, n. 3, p. 499-505, jul./set. 2000.

FREYRE, G. **Casa-grande & senzala**. 34. ed. Rio de Janeiro: Record, 1998. 372 p.

FUNDAÇÃO NACIONAL DO ÍNDIO. Disponível em: <<http://www.funai.gov.br>>. Acesso em: 26 jun. 2008.

FUNDAÇÃO NACIONAL DO ÍNDIO. Disponível em: <<http://www.funai.gov.br>>. Acesso em: 12 jan. 2010.

GOMES, M. et al. **Impactos sobre os indígenas, Povo Paresi** : os índios sojeiros do MT: o Brasil do agrocombustíveis: impactos das lavouras sobre a terra, o meio ambiente e a sociedade: soja e mamona, 2009. São Paulo: Centro de Monitoramento de Agrocombustíveis, 2009. 58 p.

GREENWOOD, E. **Metodologia de la investigacion social**. Buenos Aires: Paidós, 1973. 192p.

GUARIM-NETO, G. (Coord.). **Uso da biodiversidade**: flora medicinal do cerrado do leste mato-grossense: uma abordagem etnobotânica/etnoecológica. Cuiabá: [s.n.], 2001. Relatório Técnico do CNPq.

HAVERKORT, B.; MILLAR, D. Constructing diversity: the active role of rural people in maintaining and enhancing biodiversity. **Etnoecológica**, México, v. 2, n. 3, p. 51-64, 1994.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/home/>>. Acesso em: 15 mar. 2010.

INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL. **Povos indígenas do Brasil**: Paresí. São Paulo. Disponível em: <<http://pib.socioambiental.org/pt/povo/paresi/2030>>. Acesso em: 10 dez. 2009.

INSTITUTO TRÓPICOS. **Zoneamento socioambiental das terras Indígenas Utiariti e Paresi**. Cuiabá, 2002. 62 p.

KOERDELL, M. M. Estudios etnobiologicos I: definicion, relaciones y métodos de la etnobiologia. In: _____. **La etnobotânica**: três pontos de vista y uma perspectiva. Xalapa: Instituto Nacional de Investigaciones sobre Recursos Bióticos, 1983. 4 (3):195-202.

KORMONDY, E. J.; BROWN, D. E. **Ecologia humana**. São Paulo: Atheneu, 2002. 503p.

LEVI-STRAUSS, C. O uso das plantas silvestres da América do Sul Tropical. In: RIBEIRO, B. G. (Ed.). **Suma etnológica brasileira**. Rio de Janeiro: Vozes, 1987. v. 1, 300 p.

MACEDO, A. C. **Produção de mudas em viveiros florestais**: espécies nativas. São Paulo: Fundação Florestal, 1993. 18 p.

MACHADO, M. F. R. **Estação Parecis**: um território expropriado. Cuiabá: UFMT, Museu Rondon. Relatório complementar de identificação e delimitação da t.i. Estação Parecis. 2000.

MACHADO, M. F. R. Identificação e delimitação da área indígena “Estação Rondon” (Estação “Parecis”) Diamantino, MT. In: MALDI, D. et al. (Org.). **Direitos indígenas e antropologia: laudos periciais em Mato Grosso**. Cuiabá: EdUFMT, 1993. 292 p.

MACHADO, M. F. R. **Índios de Rondon**: Rondon e as linhas telegráficas na visão dos sobreviventes *Waimare e Kaxiniti*. 1994. 381 p. Tese (Doutorado Antropologia Social)- Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 1994. v. 2.

MACHADO, M. F. R. Rondon e os Paresi: as representações indígenas sobre o Amuere Etnógrafo. In: BARROS, E. P. de et al. **Modelos e processos: ensaios de etnologia indígena**. Cuiabá: EdUFMT, 1998. 314 p.

MACIEL, M. R. A.; et al. **O uso de *Annona crassiflora* Mart. e *A. coriacea* Mart., pelos índios Paresi, (T.I Formoso), Tangará da Serra – MT. Tangará da Serra: UNEMAT/Cáceres, MT, 2006. 22 p. Dados não publicados.**

MACIEL, M. R. A.; GUARIM NETO, G. Um olhar sobre as benzedadeiras de Juruena (Mato Grosso, Brasil) e as plantas usadas para benzer e curar. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi: ciências humanas**, São Braz, v. 1, n. 3, p. 61-77, set./dez. 2006.

MAPA. Produção de mandioca em 2009. Disponível em:
<<http://www.noticiasagricolas.com.br/noticias>>. Acesso em: 10 fev. 2010.

MARQUES, W. J. G. **Pescando pescadores: etnoecologia abrangente no baixo São Francisco**. São Paulo: USP, NUPAUB, 1995. 258 p.

MARTINS, P. S. Dinâmica evolutiva em roças de caboclos Amazônicos. **Estudos Avançados**, São Paulo, v. 19, n. 53, , jan./abr. 2005. Disponível em:
<http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-40142005000100013&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 12 dez. 2009.

MILLER, J. **Habitações, aldeias e roças Nambiquara**. São Paulo: Instituto Socioambiental, 2008. Disponível: <<http://pib.socioambiental.org/pt/povo/nambikwara/1678>>. Acesso em: 10 dez. 2009.

MING, L. C. et al. Manejo e cultivo de plantas medicinais: Algumas reflexões sobre as perspectivas e necessidades no Brasil In: _____. **Diversos olhares em etnobiologia, etnoecologia e plantas medicinais**. Cuiabá: SBEE, 2002. 149-156p.

OLIVEIRA, J. E. de. **Acuri, a palmeira dos índios Guató**: uma perspectiva arqueológica. 2006. Disponível em: <<http://www.naya.org.ar/articulos/arqueo04.htm>>. Acesso em: 18 jun. 2008.

OPERAÇÃO Amazônia nativa. 1987/2004. Disponível em: <<http://www.amazonianativa.org.br/>>. Acesso em: 12 abr. 2007.

PAES, M. H. R. A questão da língua na escola indígena em aldeias Paresi de Tangará da Serra-MT. **Revista Brasileira de Educação**, n. 21, p. 52-60, set./dez. 2002.

PASCA, D. A. N. Nos tentáculos do agronegócio. In: INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL. **Povos indígenas no Brasil**: 2001/2005, 2006. São Paulo. Disponível em: <<http://pib.socioambiental.org/pt>>. Acesso em: 10 dez. 2009.

PEREIRA, A. H. O pensamento mítico do Paresí: primeira parte. São Leopoldo: UNISINOS, Instituto Anchieta de Pesquisas, 1986. 398 p. (Pesquisas: série antropologia, n. 41).

POSEY, D. Etnobiologia: teoria e prática. In: RIBEIRO, D. **Suma etnobiológica brasileira**. Petrópolis: Vozes, 1987. v. 1, p.15-25.

PRANCE, G. T. Etnobotânica de algumas tribos amazônicas. In: RIBEIRO, D. **Suma etnobiológica brasileira**. Petrópolis: Vozes, 1987. v. 1, 119-134.

PRODUÇÃO de mandioca pode superar 26 milhões de toneladas em 2009. **Notícias Agrícolas**, 14 abr. 2009. Hortifuti. Disponível em: <<http://www.noticiasagricolas.com.br/noticias.php?id=43285>>. Acesso em: 20 jan. 2010.

RAMOS, A. R. **Sociedades indígenas**. São Paulo: Ática, 1986. 96 p.

RIBEIRO, J. F. et al. **Araticum (*Annona crassiflora* Mart.)**. Jaboticabal: EMBRAPA Cerrados, 2000. 52 p.

RIBEIRO, J. F.; WALTER, B. M. T. Fitofisionomia do bioma cerrado. In: SANO, S. M.; ALMEIDA, S. P. (Eds.). **Cerrado: ambiente e flora**. Planaltina: EMBRAPA, CPAC, 1998. 556 p.

SALICK, J. Toward an integration of evolutionary ecology and economic botany: personal perspectives on plant/people interactions. **Annals of the Missouri Botanical Garden**. Missouri, v. 82, p. 25-33, 1995.

SANTILLI, J. **Agrobiodiversidade e direitos dos agricultores**. São Paulo: Petrópolis, 2009. 519 p.

SANTILLI, J.; EMPERAIRE, L. A Agrobiodiversidade e os direitos dos agricultores tradicionais. In: INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL. **Povos Indígenas no Brasil 2001 a 2005**. São Paulo. Disponível em: <<http://pib.socioambiental.org/pt>>. Acesso em: 12 dez. 2009.

SANTOS, G. M. Caracterização das espécies e variedades vegetais cultivadas pelos Paresi. **Gerando Debates**, Cuiabá, v. 1, n. 1, p. 71-82, 1994.

SAUER, C. O. As plantas cultivadas na América do Sul Tropical. . In: RIBEIRO, D. **Suma etnobiológica brasileira**. Petrópolis: Vozes, 1987. v. 1, 59—90.

SETZ, E. Z. F. **Ecologia alimentar em um grupo indígena**: comparação entre aldeias Nambiquara de floresta e cerrado. 1983. 214 p. Dissertação (Mestrado em Ciências Biológicas - Ecologia) - Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 1983.

SILVA, J. A. F. Política indigenista oficial e ocupação de Mato Grosso 1979-1986. Brasília: Ed: UNB, 1987. 430 p. Dossiê Índios em Mato Grosso.

SILVEIRA, E. M. dos S. **Turismo nas comunidades indígenas**: Umutina e Formoso. Cuiabá: UFMT, 2000. 36 p.

SIQUEIRA, E. M. **Os Aliti (Paresi)**: uma tentativa de recuperação histórica. Cuiabá: Universidade Federal de Mato Grosso, Grupo de Estudos Rurais e Urbanos, 1993. 157 p. Projeto: Roças Paresi.

TUXILL, J.; NABHAN, G. P. **Plantas, comunidades y áreas protegidas**: uma guia para el manejo *in situ*. Montevideo: Nordan-Comunidad, 2001. 227 p.

VALADÃO, V. **Enawenê-Nawê**: Organização social. Centro de Trabalho Indigenista, 1998. Disponível em: <<http://pib.socioambiental.org/pt/povo/paresi/2030>>. Acesso em: 10 dez. 2009.

VIERTLER, B. R. Métodos antropológicos como ferramenta para estudo em etnobiologia, etnoecologia In: AMOROSO, M. C. M.; MING, L. C.; SILVA, S. M. P. (Orgs.). **Métodos de coleta e análise de dados em etnobiologia, etnoecologia e disciplinas correlatas**. Rio Claro: SBEE; UNESP; CNPq, 2002. 204p. il.

XUKURU, X. **Projeto Povo Paresí-Kozarene retomando a medicina tradicional**: aldeias Rio Verde, Kotitiko, Kamaé e Kalanaza. SESC-SP, São Paulo: Edição Xicão, 2008.

12. ANEXOS

12.1 ANEXO I. Autorização dos moradores da aldeia Paraíso, T.I, Juininha para realização da pesquisa.

Termo de anuência prévia para a realização do estudo

Título do projeto de pesquisa: **Raiz, planta e cultura: as roças indígenas nos hábitos alimentares do povo Paresi (Terra Indígena Juininha), MT, Brasil.**

1) Finalidade do estudo

A finalidade deste estudo é descrever as práticas agrícolas tradicionais indígenas do povo Paresi no cultivo das plantas usadas na alimentação (nativas ou exóticas), descrever e acompanhar o calendário (indígena Paresi) agrícola existente. Além disso, realizaremos um diagnóstico alimentar, verificando os tipos de alimentos consumidos, sua origem, forma de obtenção, manejo e aspectos culturais relacionados.

Dessa forma este estudo contribuirá para o norteamento de propostas que contribuam para a sobrevivência física e cultural desse povo, por meio do incentivo à permanência do hábito das práticas agrícolas tradicionais indígenas.

A manutenção das práticas agrícolas tradicionais contrasta com o modelo atual de agricultura vigente no estado de Mato Grosso, dessa maneira este estudo contribuirá no processo de conservação dos recursos naturais, através de proposta que;

- ✓ Auxiliem no processo de conservação “*in loco*” das espécies alimentares (raízes, tubérculos e frutíferas nativas), utilizadas pelo povo indígena Paresi;
- ✓ Fomente e apóie e incentive a permanência das roças, seguindo a tradição Paresi de cultivo, visando produção do alimento através da cultura; atendendo a demanda local de alimento;
- ✓ Articulem oficinas, entre as aldeias Paresi, e outras etnias, propiciando um intercâmbio cultural e das variedades cultivadas.

Por meio desse estudo será possível também avaliar a dinâmica da roça tradicional Paresi, e obter indicador para o direcionamento de estratégias, que preservem os bancos de germoplasma e a biodiversidade dos ecossistemas do Brasil central. A valorização da agricultura indígena é aliada fundamental na conservação da biosfera.

2) Porque esse estudo é importante?

O bioma cerrado está seriamente ameaçado, dos 200 milhões de hectares de área apresentada, cerca de 60 % da cobertura vegetal já se perdeu. Os povos que habitam as florestas possuem maneiras próprias de manutenção das florestas. No entanto à erosão cultural e ambiental em que se encontra a área verde do país, especialmente o estado do Mato Grosso, como as monoculturas de soja (e atualmente de cana-de-açúcar); contrastam com a agricultura tradicional indígena, desfavorecendo os povos da floresta. Este estudo é importante para que a agricultura tradicional indígena e sua forma de vida sejam mantidas. Também é importante porque pode contribuir futuramente para a recuperação das espécies e variedades, outrora cultivadas pelo povo Paresi como: milho “fofo”, mandiocas, entre outras. Além disso, registrar a cultura indígena Paresi é importante para que outras pessoas possam conhecer e respeitar seus costumes e hábito de vida. As plantas utilizadas sejam elas cultivadas ou coletadas, juntamente com os conhecimentos a elas associados fazem parte de um patrimônio biológico e cultural do povo indígena, devendo, portanto ser mantido e respeitado para que possam ser conhecidos pelas gerações futuras.

3) O quê se estudará?

Durante o trabalho não iremos registrar informações íntimas de sua vida. Só queremos mesmo saber o que vocês conhecem sobre plantas de comer, onde as obtém, quais as forma de cultivo. Para lembrar de tudo o que a gente conversará nas entrevistas será usado: gravador, máquina fotográfica, filmadora e um caderno de anotações, mas vocês podem parar a entrevista se não quiserem responder a qualquer pergunta a qualquer momento. Durante o estudo iremos perguntar sobre as plantas de comer que vocês cultivam e quais vocês conhecem que são da mata e se usam para alimentação, porque o alimento faz parte do nosso dia-a-dia e assim fica fácil de lembrar das plantas. Além disso, perguntaremos sobre como as plantas são “plantadas” na terra, como os mais antigos faziam ou fazem para produzir o alimento, como preparam a terra e como seus netos aprendem. Muitas vezes iremos tirar algumas fotos, mas isso também se vocês permitirem. Também será necessário coletar plantas para fazer uma identificação científica, ou seja, para sabermos qual o nome é dado para as plantas no mundo dos não índios (*imuti*). Dependendo do desenvolvimento e da participação das pessoas no estudo, outras perguntas poderão ser acrescentadas. Por enquanto, estudaremos o seguinte:

- Quais são as plantas cultivadas, e quais são as variedades (também chamadas de qualidades) que se cultivam de cada uma delas? Qual uso dado para cada uma dessas plantas cultivadas?

- No passado ou em outros lugares, se cultivavam mais variedades ou outras.

Variedades?

- Onde e como se cultivam (roças, capoeiras, quintais, perto de casa,...)?

- Quais são seus nomes na língua indígena Paresi, e como se classificam?

- Quais são seus usos específicos na alimentação? Como se usa?

- Quais são as histórias a elas associadas?

- Como as plantas circulam? De onde veio a semente?

- Como se preparam e se consomem os alimentos? Por quem é preparado?

- Como as pessoas, em particular os jovens, aprendem sobre as plantas cultivadas?

4) Da forma como se estudará?

Este estudo não tem finalidade econômica. E os pesquisadores envolvidos, realizarão o estudo através de visitas, para descrever a forma de cultivo dos alimentos, as roças, capoeiras e quintais ou outros lugares onde tenham plantas alimentares cultivadas ou não. Assim poderá ser feito mapas da distribuição dessas plantas. Será preciso entrevistar as pessoas, documentando por fotografias ou filmes, acompanhando o cotidiano das famílias no preparo dos alimentos. É importante ressaltar de novo que as coletadas de amostras de plantas serão apenas para identificação botânica e que se faz necessário neste tipo de estudo. O material utilizado será o GPS (para localizar as roças ou outras unidades), caderno de campo, fichas, gravador, máquina fotográfica ou filmadora.

5) O período do estudo e os locais de estudo

As pesquisas de campo serão realizadas entre 2008 e 2009 com uma duração de mais ou menos uma semana a cada estadia. A data do primeiro trabalho de campo dependerá da concessão da autorização pelo CGEN, FUNAI e da disponibilidade das famílias ou da comunidade. O estudo para o qual esse termo de anuência prévia é solicitado será desenvolvido na aldeia indígena do povo Paresi, localizados no estado de Mato Grosso. Sendo que esta previsto desenvolver a pesquisa na aldeia Paraíso, lat. 14°35'07.54"S; long. 59°01'20.98"W, bacia do rio Juruena, distante cerca de 210 km do município de Tangará da Serra.

6) A equipe de trabalho (participação do estudo):

Nome	Formação/instituição	Tema principal de trabalho
------	----------------------	----------------------------

Lin Chau Ming:	Eng. Agrônomo - UNESP/FCA/Depto.	Produção Vegetal.
----------------	----------------------------------	-------------------

Etnobotânica/Etnoagronomia

Márcia Regina Antunes Maciel	- Bióloga/UNESP/FCA/Depto.	Produção Vegetal Etnobotânica/Etnoagronomia.
------------------------------	----------------------------	--

No decorrer da pesquisa poderão ser incluídos estudantes como estagiários, o que se fará mediante acordo com a comunidade e o CGEN. A participação dos estudantes se fará por grupo de 2 estudantes, ao mesmo tempo na mesma comunidade.

7) Os recursos para as pesquisas.

Os recursos hoje identificados para financiar a pesquisa de campo provêm do PROCAD (documento anexo 1). Esse financiamento deve cobrir as despesas como: material de consumo, transporte, alimentação, combustível, e organização de reunião, apoio às pesquisas locais para os trabalhos a serem realizados junto à comunidade indígena.

8) Dos resultados e de sua divulgação

A divulgação dos resultados respeitará a solicitação de confidencialidade dos dados se essa for solicitada por uma pessoa, uma família ou uma comunidade, ou a associação representante. Os resultados serão divulgados de diversas formas:

- nas comunidades envolvidas por meio de cartilhas, pôsteres, calendários, ou outros suportes, e de reuniões;
- nas escolas locais para incentivar as crianças a conhecerem melhor as plantas cultivadas, os roçados;
- por meio de publicações científicas (livros, artigos, comunicações científicas, CD, DVD, relatórios, trabalhos acadêmicos), citando as comunidades envolvidas na pesquisa, indicando que os conhecimentos pertencem a essas comunidades e que é vedado qualquer uso comercial das informações publicadas, salvo pelos detentores dos conhecimentos.

Outras modalidades de divulgação (livro, sobre receitas, exposição,...) poderão ser identificadas no decorrer da pesquisa desde que respeitem os interesses da população envolvida; e que tenham sido objeto de um acordo escrito. Os pesquisadores se comprometem a não publicar resultados que não estejam relacionados com os objetivos do estudo e dados de potencial interesse econômico das plantas. Toda a comunidade envolvida na pesquisa e suas respectivas organizações deverão receber um exemplar de qualquer publicação oriunda deste estudo. No caso de uma publicação em outra língua que o português, deverá ser entregue um resumo detalhado em português.

Um relatório em linguagem acessível deverá também ser fornecido às comunidades após término da pesquisa. Cópias das fotos deverão ser fornecidas para a comunidade sob uma forma que permita seu uso e aproveitamento local. Os dados coletados por cada pesquisador permanecerão de sua propriedade com as ressalvas acima indicadas. Os

dados constituídos serão da responsabilidade do orientador do projeto de tese e de sua orientada que, decidirão o destino mais adequado para assegurar os direitos das populações indígenas sobre seus conhecimentos associados às plantas alimentares cultivadas e/ou coletadas.

O projeto é uma parceria entre a Universidade Estadual Paulista, Faculdade de Ciências Agrônomicas, Departamentos de Produção Vegetal – Setor Horticultura e de Gestão e Tecnologia Agroindustrial, em Botucatu, SP, com apoio da entidade indígena FUNAI - Tangará da Serra, MT.

À Universidade, com os Departamentos envolvidos, cabe proporcionar a efetivação das metodologias científicas mais apropriadas para a realização do projeto, bem como manter uma articulação com potenciais parceiros futuros para ações complementares.

Ao escritório da FUNAI/Tangará da Serra, MT, cabe institucionalizar, junto as comunidade indígena Paresi, a participação dos pesquisadores da UNESP e contribuir para que os objetivos e metas do projeto sejam bem e antecipadamente esclarecidos. Cada uma das instituições manterá disponível sua estrutura de secretaria, telefone, biblioteca e contatos, para a plena viabilização do trabalho.

A UNESP – Faculdade de Ciências Agrônomicas, Departamentos de Produção Vegetal mantém uma infraestrutura para apoio administrativo e técnico, como secretária, escritório, laboratórios, técnicos e pesquisadores, muitos deles com experiência em trabalho com comunidades tradicionais, rurais e indígenas, envolvidos em projetos de pesquisa e extensão.

9) Dos impactos sociais, culturais e ambientais da pesquisa.

A realização da pesquisa não deverá trazer impactos negativos para a comunidade. Suas formas locais de organização no seu cotidiano serão respeitadas, tentando reduzir ao mínimo a interferência que pode representar a presença de um ou dois pesquisadores em uma comunidade durante um tempo.

Impacto Social-cultural.

Possíveis indicadores voltados às questões sociais e culturais como, a recuperação das práticas tradicionais indígenas de cultivo e conseqüente recuperação das espécies e variedades antes cultivadas pelas comunidades indígenas, como milho “fofo”,

mandiocas, inhames, batata-doce, etc., podem fortalecer os laços inter e entre as etnias. O resgate e perpetuação dos mitos ligados às práticas tradicionais de agricultura, através das falas dos membros da aldeia, em especial os anciãos e anciãs indígenas, auxiliarão na conservação da cultura indígena Paresi. A manutenção das roças tradicionais acompanhadas dos ritos tradicionais poderá combater a crescente saída dos homens mais jovens para trabalhar em fazendas do entorno, promovendo a transmissão destas práticas para as novas gerações, assim como dos rituais e conhecimentos associados.

Impacto Ambiental

Possíveis indicadores voltados às questões ambientais, em termos de sua influência nos níveis de qualidade da água, ar, e solos, e da preservação da diversidade biológica e até mesmo recuperação de ambientes degradados, entre outros podem ser resultados indiretos. Através do conhecimento das relações do ambiente e suas interdependências, e os sistemas agrícolas tradicionais (indígenas) permitirão satisfazer a sustentabilidade local.

Poderá ser ocorrer à recuperação das espécies/variedades: milho “fofo”, mandiocas, inhames, batata-doce, entre outras, que podem ter sido deixadas de ser cultivadas em favor de híbridos pertencentes ao mercado convencional; sendo de grande importância a manutenção do banco de germoplasma, atingindo a conservação “*in loco*”, das espécies e variedades conhecidas pelos índios Paresi. A preservação das nascentes, revitalizando os cursos de água e suas matas ciliares, evitando contaminações, através do fortalecimento da agricultura tradicional indígena será resultado positivo. A permanência das roças tradicionais indígena pode contribuir fortemente para a preservação do solo e das bacias hidrográficas, uma vez que muitos indígenas geralmente realizam suas roças em terras férteis, próximas aos rios. Dessa maneira aproveitam além da matéria orgânica, a umidade, não necessitando da inserção de fertilizantes e irrigação, como ocorre na agricultura convencional.

Todos os dados obtidos com a pesquisa ficarão sob a tutela da UNESP/campus de Botucatu, localizado na cidade de Botucatu, São Paulo, (Fazenda Lageado, Portaria I: Rua José Barbosa de Barros, nº. 1780, Botucatu – SP. Tel.: (14) 3811-7100 / Caixa Postal 237 - CEP 18610-307), na pessoa do professor doutor Lin Chau Ming e sua orientada Márcia Regina Antunes Maciel, e da FUNAI, tanto do escritório central localizado na cidade de Brasília Distrito Federal Fundação Nacional do Índio - FUNAI -

SEPS Quadra 702/902 Projeção A, Ed. Lex 70.390-025 - Brasília/DF - Telefone: (61) 3313-3500, quanto o situado na cidade de Tangará da Serra (End.: Avenida Tancredo Neves, n.º 771-W – CEP: 78.300-000 - Tangará da Serra/MT Tel.: (65) 326-4646 / 1342 / SAI: (65) 326-5009 Fax: (65) 326-1342 e-mail: aertga@funai.gov.br), Mato Grosso, onde estes dados farão parte do banco de dados destas instituições, sendo que neste caso a responsabilidade será do administrador constituído na forma da lei.

10) Dados para contatos

Coordenador/Orientador do projeto – Lin Chau Ming

linming@fca.unesp.br

UNESP - Universidade Estadual Júlio de Mesquita Filho – FCA - Faculdade de Ciências Agrônômicas/Campus de Botucatu/ Depto. Produção Vegetal.

Fazenda Lageado, Portaria I: Rua José Barbosa de Barros, nº. 1780, Botucatu – SP. Tel.: (14) 3811-7100 / Caixa Postal 237 - CEP 18610-307

Orientada/Doutoranda - Márcia Regina Antunes Maciel

macieletno@fca.unesp.br

PPG-Horticultura/UNESP - Universidade Estadual Júlio de Mesquita Filho/ FCA - Faculdade de Ciências Agrônômicas/Campus de Botucatu/ Depto. Produção Vegetal. Fazenda Lageado, Portaria I: Rua José Barbosa de Barros, nº. 1780, Botucatu – SP.

Ou: Rua 13, N 830 E, Centro, Tangará da Serra, MT.

Tel.: (65) 99668038 - CEP 78300-000

Pelo presente termo, atestamos que estamos cientes e que concordamos com a realização do estudo acima proposto e que foi garantido nosso direito de recusar o acesso ao conhecimento tradicional associado ao patrimônio genético, durante o processo de obtenção da anuência prévia.

Local _____

Data:

Assinaturas/ RG e CPF

12.2 Anexo II: O surgimento das plantações na mitologia Halíti:

Zaluya vivia com sua mulher e seus filhos: quatro moços e uma moça. O filho mais velho, Toakayhoré (não confundir com o homônimo: ente superior), era feio e tinha o calcanhar para frente e os dedos dos pés para trás. Toakayhoré também não gostava de mulher. Um dia Toakayhoré disse para Zaluya:

Papai eu vou morar bem longe e vou cuidar de tudo quanto é tipo de flauta-secreta.

Depois que Toakayhoré saiu, os outros três moços deixaram a casa dos pais e foram morar numa casa separada, na aldeia. A irmã continuou morando com os pais. Os três irmãos viviam mexendo com a irmã.

Um dia, cedinho, o irmão mais novo foi ver os pais. Quando ia chegando, escutou o pai falar para a mãe, dentro da casa:

Olhe mulher: eu descobri que nossos filhos estão mexendo com nossa filha. Isso é muito vergonhoso para a gente. Eu vou matar esses três filhos.

Então mate, já que eles vivem nessa sujeira mesmo.

O irmão mais novo, dali de fora mesmo, voltou carreira e contou para os seus irmãos:

Olhem aqui: papai esta dizendo que vai matar a gente. E mamãe nem defendeu a gente.

É assim? Então vamos fugir, disseram os outros irmãos.

Andaram um pouco, pararam e conversaram:

Vamos voltar esperar a filha dele²⁷ no porto de banho e chamar para fugir com a gente. Vamos ver se papai vai tomar a filha dele de nós!...

Esperaram no porto do banho. A irmã chegou com uma cabaça para pegar água. Tomaram a cabaça, deixara na beira da estrada da aldeia e disseram para a irmã:

Você vai fugir com a gente, porque seu pai zangou com a gente e disse que vai matar a nós três.

A irmã fugiu com os moços. Chegaram a uma estrada. Viram rastos e seguiram. Forram dar numa casa grande e bonita. Entraram e não viram ninguém. Escutaram um barulho: tek... tek...tek..., dentro de uma coisa igual a um embrulho. Abriram o embrulho e encontraram dentro tudo quanto era tipo de flauta-secreta. Nessa hora, pegou fogo na casa. Os quatro irmãos disseram:

Vamos embora!...

Saíram correndo. Lá diante, pararam um pouco e olharam pra trás. A casa era só fumaça, disseram:

Essa era a casa do nosso irmão Toakayhoré. Aquele rasto que a gente viu na estrada, era o rasto dele saindo da casa. Como ele tinha muitas flautas-secretas pintadas! E, agora, pronto, acabamos com as flautas-secretas dele!

Os quatro continuaram fugindo, mas agora muito tristes.

²⁷ Entre os Paresí quando um parente reclama do outro, fala como se não fosse parente (O pensamento mítico do Paresí, Pereira, 1986).

Quando foi de tardezinha, o Sol ficou vermelho. Viram muita jandainha-da-mata nas frutas de uma sumaneira. O irmão mais novo disse:

Eu vou matar uma jandainha-da-mata para a gente comer.

Largue disso e vamos indo. Você não sabe que não se pode matar jandainha-da-mata! Ela é igual à gente! Já estamos fugindo e até já pegou fogo na casa do nosso irmão Toakayhoré por causa de nós, e você ainda quer fazer isso? Disse o mais velho.

O irmão mais novo teimou e flechou uma jandainha-da-mata. Errou, e a flecha foi cair pertinho de uma cobra-dormideira bem grande. Essa cobra-dormideira era guarda das flautas-secreta de Toakayhoré. O irmão mais novo foi buscar a flecha e encontrou fincada na cobra-dormideira e a cobra se mexendo. O irmão mais novo gritou para os outros irmãos:

Venham ver que cobra-dormideira bem grande, aqui num buraco! Que cobra eu acertei, sem querer!

Os irmãos foram ver e ficaram em volta do cobra. O irmão mais velho disse para o mais novo:

Esta aí: eu falei para você não flechar! Olhe aí o que aconteceu!

Queriam pegar a flecha e não havia jeito. O cobra fazia: akay... akay... nyãm... nyãm..., querendo comer os quatro irmãos.

Os irmãos pegaram os enfeites do braço e do tornozelo e jogaram para o cobra. O cobra engoliu e falou:

Jogue também essa irmã de vocês para mim!...

Jogaram, e o cobra engoliu de uma vez, sem mastigar, fazendo: meyrakũ... meyrakũ... lambeu os beijos e disse:

Agora eu quero esse mais novo de vocês aí! Jogaram o

Irmão mais novo. Os dois irmãos, que restaram, continuaram fugindo. Entraram num matão virgem e sentaram numa raizada²⁸. O mais velho falou para o irmão mais novo, que tinha agora:

Você quebre essas raízes e ponha ao redor de mim.

O irmão mais novo fez como o mais velho disse. O irmão mais velho continuou dizendo:

Agora você pode ir andando sozinho e vá para a casa da vovó. Eu vou ficar aqui. Quando o tempo escurecer e der o trovão²⁹ da primeira chuva, você venha queimar essas raízes.

Um dia, deu o trovão da primeira chuva. O irmão foi queimar as raízes e voltou de novo para a casa da avó³⁰. Depois de três dias, foi ver o lugar queimado. Havia no lugar uma roça cheia de plantações, nascidas do irmão dele: do sangue, nasceu o urucu; da costela, o feijão-de-vara³¹; do dente, o milho-fofo; do esperma, o amendoim-vermelho; do testículo, o cará-branco e o cará-roxo³²; da orelha o feijão-pampa; do pulmão, a batata-doce; do olho, a araruta³³ do dedo a ararutinha redonda³⁴; do pênis, a ararutinha comprida³⁵. E viu mais a abóbora³⁶ e a melancia³⁷.

²⁸ Raizada: **wazimololĩ** (Pereira, 1986).

²⁹ As primeiras chuvas caem em outubro (Pereira, 1986).

³⁰ Por isso paresí queima a roça, quando dá o primeiro trovão (Pereira, 1986).

³¹ Feijão-de-vara: **kumatã hire** – *Phaseolus vulgaris* (Pereira, 1986).

³² Cará-roxo: **kawilirũ** - *Dioscorea* sp. (Pereira, 1986).

³³ Araruta: **zaláwi** *Maranta arundinaceae*. Dá em junho e julho (Pereira, 1986).

O moço levou só umas espigas de milho-fofo. Em casa, assou, deitou na sua rede, em cima da rede da avó, e começou a comer os caroços do milho-fofo. Um caroço quente caiu no colo da avó e queimou. A avó pegou depressa o caroço, botou na boca e mordeu. Sentiu um gosto, que ela não conhecia e perguntou para o neto:

Que é isso, que caiu, netinho?

Coco de açai.

Mas coco de açai é amargo.

Não, vovó, é coquinho de pacova.

Coquinho de pacova também é amargo.

Sabe mesmo, vovó, o que eu estou comendo? É isto aqui, que nasceu do meu irmão mais velho. E mostrou a espiga de milho-fofo.

Mas você é ruim assim, netinho?

Não avó.... e o neto contou toda a história para a avó.

Então, amanhã cedinho, você me leve lá, para eu ver as plantas que nasceram do meu neto.

Vamos ver e você pode até trazer milho-fofo, para fazer pamonha e mingau de milho.

No ouro dia, o neto ia explicando no caminho;

Aquilo que eu levei ontem está na montoeira do meio, dividindo a roça.

Chegaram à beira da roça. A avó entrou e foi dando nome às plantações. O neto ficou a beira.

No meio da rola, a avó apanhou milho-fofo. No pé de urucu, pegou um cacho e partiu uma cápsula no meio, sentou em cima de um pau caído, esfregou as sementes na mão e disse:

Mas como é bonito! Passou no rosto, na perna e disse de novo;

Mas como é bonito!

A avó demorava. O neto gritou:

Venha depressa, vovó, para a gente ir embora! Só escutou:

Hi... hi... hi...

O neto foi. Quando chegou lá, viu a avó pintada de urucu, sentada em cima do pau caído. O neto disse:

Eu chamei e você não foi. Agora você apanha!

Pegou um cacete, para bater na avó. A avó virou uma pomba-juriti e voou, fazendo tó... tó... tó..., e sentou no galho de pau e cantou assim:

I... hihi... i... hihi...

O neto disse:

Deixe estar, você vai ficar comendo só o grãosinhos de milho-fofo, que eu vou jogar no terreiro! Falou isso e foi embora.

O moço se lembrou dos pais. Pegou o milho-fofo, já seco, e levou para os pais, e, em casa, fizeram uma festa.

³⁴ Ararutinha redonda: **txhose** (Pereira, 1986).

³⁵ Ararutinha-comprida: **hayrise** (Pereira, 1986).

³⁶ Abóbora: **abóala** – *Cucurbita moschata*.

³⁷ Melancia: **balanxia**, **melâsia** – *Citrullus vulgaris* (Pereira, 1986).

12.3 Anexo III: Etnografia da festa do oferecimento na aldeia Paraíso.

*Beber chicha, comer beiju com
carne de ema, dançar zolane, até que Zaluya vire sol...*
(Caderno de campo, 2009)

Acompanhando todas as fases da roça dos Halíti, a festa do oferecimento foi citada como uma das principais fases da roça. Neste momento fazem o oferecimento da produção e repartem a comida com convidados vindos de diversas aldeias indígenas. Não foi possível acompanhar o convite para saber se ele ainda se dá na forma descrita por Costa (1985), mas foi observado que o convite foi realizado de maneira informal, onde se fosse encontrando os outros parentes, como por exemplo no prédio da FUNAI de Tangará da Serra, onde as vezes é ponto de encontro das aldeias. Também o cacique enviou seu filho a algumas aldeias da região para o chamamento à festa. Estiveram presentes dezessete aldeias, com cerca de quase cento e cinquenta pessoas entre adultos e crianças. Ressalta-se que entre os participantes, apenas um professor da aldeia Três Lagoas, o auxiliar de enfermagem da Associação Halítinã e a pesquisadora, não faziam parte da etnia Halíti.

A etnografia da festa foi baseada nas anotações do caderno de campo, bem como nos registros em vídeo, áudio e fotos. Portanto o texto foi escrito na primeira pessoa numa narrativa pessoal, para que se possa transmitir com maior fidedignidade os elementos desta fase do trabalho.

Os Halíti possuem formas interessantes e intensas de comemorar a vida! Embora a festa tenha início com o arrancar da primeira mandioca, os últimos três dias são intensos. Quando chegam os festeiros, dança-se, canta-se e muita comida é servida a todo o momento! E nesse mundo onde o egoísmo faz parte do cotidiano, vi o sorriso nos olhos desse povo ao repartir sua comida com seu vizinho, seu parente, seu amigo e com estranhos! No final da festa até a formiguinha vem buscar o restinho da festa... E tudo o que sobrou lhe é dado.

Presentes como pacotes de açúcar, bolachas, mandiocas, doces, são levados a algumas pessoas que representam famílias de outras aldeias. É assim, uma das formas que os Halíti encontraram para fortalecer sua união diante de um sistema capitalista onde é cada um por si!

Três importantes festas ocorreram na aldeia Paraíso, e vivi intensamente esses dias. As vezes era tratada como dona da festa, onde tive a função de servir a todos, ou às vezes, apenas sentava e me punha a observar. Além da festa do oferecimento da roça da aldeia Paraíso e da aldeia Papagaio, houve o batizado de uma criança para recebimento do nome, e a cura de Dona I. esposa do cacique, que esteve seriamente doente alguns meses atrás.

Começaram os preparativos, que consistia em limpar o pátio retirando todos os tocos, para que ninguém se machucasse. Foram construídas duas casas de palha, uma era para abrigar a família do irmão do cacique e quantos mais coubessem lá, e a outra, de tamanho maior, era a casa-da-flauta mágica ou da jararaca.

O pai de Dona I., o senhor J. B., veio educadamente me cumprimentar. Ele mora na aldeia Juininha, ele fará o oferecimento por ser idoso e por saber dizer as palavras do oferecimento. Ele tem a idade de 86 anos, embora Z. me dissesse que é mais que isso.

Acomodei-me, armei a rede e logo fui até o rio tomar um banho, para depois almoçar. Estava descansando na rede quando as mulheres mais velhas começaram preparar mais chicha. Esta chicha é a de polvilho torrado que eu ainda não tinha visto preparar.

Enquanto almoçava arroz, feijão, e beiju, observei que o senhor J. B. preparava um pequeno estandarte com varinhas de taquara e cigarros. Perguntei-lhe o que era, e, ele me disse que era para o oferecimento, para fazer o “fumaceiro”, e que antes era feito com fumo plantado, mas que agora eles não plantam mais fumo, então fazem com cigarros comprados na cidade. Nesse momento ele enfatizou que eles não fumam e nem bebem e que o oferecimento da roça era para Deus, o tempo todo ele me falava sobre Deus a Bíblia, etc. Percebi então a forte influência dos missionários evangélicos mesclando-se a esta cultura. Creio que como baniram o hábito de fumar de algumas aldeias, junto foi também o hábito do cultivo desta planta, outrora importante para os mais diversos rituais indígenas Halíti. Mas um dos vários pedidos ouvidos é para conseguir sementes ou mudas de fumo. D. I. trançava folhas de buriti, onde seria posto o beiju para ser oferecido.

Seu J. B continuava a conversar comigo e dizia que se não fizessem o oferecimento da roça que Deus mandaria castigo, como: picada de cobra, raio, bichos para atacar a roça, disse que Deus tem os polícias Dele para fazer isso.

Ai que frio! Acho que a temperatura deve ter chegado a uns 3°C, porque depois soube que em Tangará da Serra, nesse mesmo dia fez 5°C e que duas pessoas morreram de frio, e que em Conquista d' Oeste chegou a 9°C. Apesar de estar vestida com roupas adequadas e com saco de dormir para suportar até 5°C passei muito frio e havia pelo menos três fogueiras acesas, e de nada adiantou! Mantendo o hábito, todos se levantaram bem cedo e foram até o rio banhar, exceto eu, sinto muito, ainda fazia frio para mim.

Depois do café fomos até Conquista d' Oeste para comprar alguns itens (açúcar, mais cigarros) para a festa. Isso durou quase o dia todo. Ainda pelo caminho Z. e seu esposo coletaram galhos de uma planta, que utilizam como suporte para as cabaças de chicha, ajudei-os nessa atividade. Na volta paramos na aldeia Juininha, onde conversei um pouco com V. Fazia muito frio! Chegamos já ao anoitecer, nem banho tomei, comi um pedaço de beiju com carne de veado e fui dormir.

Apesar do frio que fez na noite anterior, acordamos cedo, e fui com as mulheres para o rio tomar o banho matinal. A água esta morna, o problema é que ao sair da água o vento frio arrepiava até a alma! O gole de café quente acompanhado de beiju com carne de veado moqueada reaqueceu-me e preparou-me para o dia cheio de afazeres. Dali a pouco chegaram alguns homens trazendo caça (um veado mateiro e uma ema). Logo puseram-se a limpar os bichos e as crianças ao entorno às vezes brincavam com os animais mortos.

Disseram-me que se alguém quebrar a dieta³⁸, a chicha do cocho azeda, e maus agouros podem acontecer, acidentes, entre outras fatalidades. Como eu ajudei a colher e a limpar a mandioca, me avisaram que eu também deveria fazer a dieta. Segui todas as instruções como foram recomendadas, porque agora eu era também dona da festa. No entanto não me avisaram sobre o não comer ovo. E a mãe de Z., estava com uma gema de ovo de ema na mão e me deu um pedaço. Quando comi com beiju, estranhamente não consegui engolir, salivava, e foi se formando um bolo na minha boca e um gosto muito desagradável de sangue, não tive alternativa se não a de cuspir fora (claro que discretamente). Depois mais tarde me disseram que as mulheres que mexem na mandioca não podem comer ovo de ema!

³⁸ **Dieta da festa:** O dono da festa, bem como, as mulheres que preparam a chicha ou as comidas da festa devem se abster de sexo, determinados alimentos como ovos, gordura de ema, peixe, não pode brigar ou discutir com outras pessoas. E os homens, devem evitar contato com as mulheres, até mesmo conversa.

Observei que alguns homens desceram até o rio e buscaram o tronco do buriti. Este tronco é chamado de cocho, onde será armazenada a chicha. Depois de aumentar a abertura deste tronco, atearam fogo dentro, deixando o interior escuro. A chicha é ali armazenada e coberta com folhas verde, e só será aberta no dia da festa (Figura 58 A, B e C).

Durante o decorrer do dia, todos trabalhavam daqui e dali. Os homens continuam a construção da “casa dos homens”, onde iria morar temporariamente a Jararaca, a flauta sagrada, proibida para as mulheres. As mulheres não podem nem olhar para ela, sob pena de severos castigos. Outra casa coberta com babaçu foi construída para alojar o senhor A. e sua família. Estão todos animados para a festa, inclusive eu!

Almoço: arroz, feijão, carne de porco, beiju, farinha. Segue-se trabalhando daqui e dali, limpando o pátio, toma-se banho no rio, lava a louça, tira mandioca, lava, rala, faz beiju, assa carnes e, assim segue o dia ao som dos risos das crianças que brincam soltas no quintal, até que pelo entardecer chegaram os caçadores com emas e seriemas, foi um alvoroço, a cada chegada de caça é uma festa (Figura 59 A, B, C e D e 60 A, B, C e D).

Logo depois do café, acompanhei as mulheres na roça para retirada de mandioca, Dona I. e a esposa do senhor P.. Fiquei espantada com o peso que ela carregou da roça até aldeia, o saco de mandioca devia pesar em torno de 30 kg! Limpamos e ralamos para o preparo de mais massa de beiju. Tomando chicha e comendo beiju passamos a metade do dia trabalhando e vez por outra alguém chegava com caça (Figura 61 A e B, e 62).



A



A



B



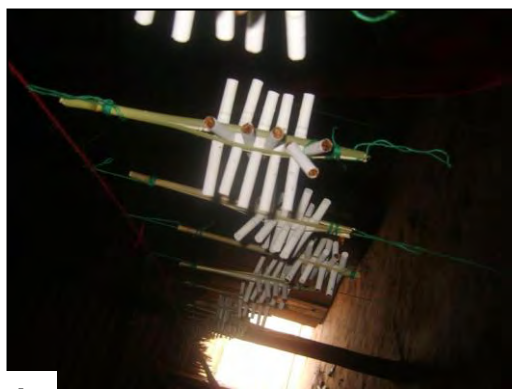
C



D

Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2009.

Figura 58: (A, B e C). Colheita da embira (A) e preparo do cocho de buriti (B e C) para armazenamento da chicha (*Oloniti*) (D), para consumo durante a festa do oferecimento da roça da aldeia Paraíso, etnia Halíti, MT.



A



B



C



D

Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2009.

Figura 59 (A, B, C e D): Preparativos para festa cigarro (A), chicha (B) e carne assada (C), preparo artefato para guardar beiju (D), aldeia Paraíso, etnia Halíti, MT.



A



B



C



C



C



D

Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2009.

Figura 60 (A, B, C, D e E): Saída dos homens para caçada (A), e jovem indígena com escudo venatório para caça (*zayákoti*) (B). Limpeza e preparo da caça (C e D), aldeia Paraíso, etnia Halíti, MT.



Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2009.

Figura 61 (A e B): Vista geral da roça nova (A), colheita da mandioca (B), para preparo dos itens alimentares servidos durante a festa na aldeia Paraíso, etnia Halíti, MT.

Depois do almoço, fui com Z. até o rio lavar roupa, lá conversamos bastante e ela me falou novamente sobre a dieta, contou-me uma história:...*uma mulher de uma aldeia não respeitou a dieta que veio um raio e a partiu ao meio... E que quando isso acontece não pode juntar as partes... As partes se juntam sozinhas, se ninguém mexer, nossa festa é muito perigosa!* Entendi como um aviso, para seguir rigorosamente tudo o que tinha sido dito.



Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2009.

Figura 62: Preparo dos alimentos a base da mandioca da roça nova, massa (A e B) de beiju (C) e chicha (D) para serem consumidos durante a festa do oferecimento na aldeia Paraíso, etnia Halíti, MT.

Pela tarde resolvi caminhar um pouco, a mãe de Z. me acompanhou, e durante o caminho fomos conversando, então ela me mostrou uma planta chamada arnica do campo usada por mulheres que deram à luz:...*elas tomam chá da raiz, um pouquinho só. Aí a criança vai cagar mole uns três dias, e nunca mais vai ter dor de barriga. É pra limpar por dentro. E também é boa pra machucado, se você leva uma pancada na perna é só por em cima.*

Foi quando avistamos o caminhão do cacique e do senhor A. que retornavam da caçada. Voltei rapidamente para a aldeia, haviam trazido mais veado e seriema. Observei que algumas partes eram separadas e postas para assar e depois guardadas em cima de um jirau para a festa. Outras partes eram divididas entre as casas de Z., dona D., a do senhor A. e a de do cacique S. D. Tudo o que chegava era assim repartido, ninguém fica com

fome na aldeia! Tudo é aproveitado, desde as melhores partes do animal abatido até seus miúdos.

Banho! Fazia um friozinho a noite, mas, o céu estava espetacularmente cheio de estrelas e a lua refletida na areia clara da aldeia tornava a noite quase dia!

Acho que era domingo. Por volta das três horas da madrugada seu J. B. começou a conversar, achei que ele estava passando mal. Mas logo ele se pôs em pé e parecia rezar, e sempre dizia as palavras Jesus Cristo, e por fim, como encerram os evangélicos suas orações: *em nome de Jesus!* Não demorou muito foram tomar banho no rio, como ainda estava escuro, resolvi esperar amanhecer para ir banhar.

Café, beiju e só, para o desjejum! Filmei mais um pouco a roça. Continuamos a trabalhar, assam carne, fazem chicha, limpa-se o quintal...

Creio que já devem estar por aqui para mais de 30 pessoas. No almoço comemos arroz, feijão e carnes de caça! Agora vi que um tatu também assava na fogueira!

Depois do almoço banho no rio. E fomos raspar mais mandioca, para fazer mais chicha e massa para beiju. Depois fui ajudar na limpeza do quintal, minhas mãos ficaram com bolhas!

No dia seguinte o cacique S. D. seguiu para Tangará, eu o acompanhei, embora tenha percebido que Z. não queria que eu fosse, mas precisava ir.

Sáímos cedo, por volta das 04h00min da madrugada e, chegamos por volta das 11h00min da manhã. 15h00min retornamos. Lá pelas 19h00min chegamos na aldeia. Estava exausta! Tomei um banho no banheiro e cai na rede, nem notei o desconforto!

Eram 03h00min da madrugada quando iniciou um converseiro, risos, e cheiro de café... Pessoas saindo e entrando, então percebi que o número de pessoas havia aumentado. Banho matinal, café com beiju e frango frito.

Dona I. preparou mais chicha e mais beiju. Tudo era colocado em um jirau, de um lado as carnes e de outro os beijus, e em baixo o tronco do buriti (o cocho) com a chicha.

Hoje realmente senti a necessidade de ter aprendido a falar a língua dos Halíti. Os homens estavam terminando a casa do senhor A., e colocavam palhas de buriti para formar a parede. Quando perguntei do que era aquela folha, J. O. respondeu alguma coisa

e todos os demais olharam para mim e riram. Fiquei um pouco chateada, fotografei e saí logo dali. Estou estranhamente cansada, dormi um pouco na rede.

Foram montados estandartes contendo beiju, carne de caça com a cabeça do animal, cigarros e cabaças com chicha. Esses Estandartes foram pintados com urucum, a cor da beleza alguém me disse.

Lavamos louça do almoço no rio: arroz, feijão, carne moída, beiju, asa de seriema assada e chicha. Hoje fez muito calor durante o dia. Pela tarde ajudei Z. a fazer pão, que também seria oferecido durante festa. A tarde passou rapidamente, todos trabalham sem parar. Apesar do calor intenso, e em pleno meio dia o senhor J. com um fôlego inabalável, rastelava o quintal, e me dizia sempre: *Tudo tem que estar bonito, limpo, para Deus...*

Pela madrugada fomos acordados pelas pessoas que já chegaram para a festa trazendo mais carne de caça. Logo todos despertaram, as mulheres seguem a rotina de trabalho. Um pouco antes do almoço chegaram os caçadores que haviam saído pela manhã, com mais caça, e dessa vez um tatu foi abatido, além de um casal de veado mateiro. Tudo era imediatamente limpo, repartido e a parte traseira do animal, juntamente com a cabeça, era posta para assar na fogueira que era mantida acesa o tempo todo.

Seguindo as tarefas femininas, fui para o rio lavar louça e conversar com dona R.. Na volta comi carne de veado socada com beiju de polvilho, uma delícia! Depois fiz um chá digestivo que sempre levo comigo, para a dona R., ela estava se queixando que a barriga estava inchada, e também se queixava de dores. Depois ela me disse que o chá lhe fizera bem, que havia melhorando. Todos estão muitos empenhados nas tarefas, a festa está se aproximando. Dormimos cedo! Mais pessoas chegaram junto com o cacique S. D., lá do Uirapuru, e mais caça também.

Segue a rotina, acorda-se cedo, banho, café com beiju, e só!

Ajudei a limpar o quintal, que é enorme, e, quando estava lá ajudando o senhor J. B., me falou da visita de um passarinho que Deus envia para visitar o preparo da festa.

Um carro da saúde visitou a aldeia, conheci o auxiliar de enfermagem chamado Ed.. Conversamos sobre os acontecimentos na aldeia.

As mulheres preparam mais pão. Mais beiju, mais carne, mais chicha. Mais e mais comida.

Noite calma, está calor, o céu esta estrelado, a lua brilhante no céu clareia o entorno da casa. Amanhã é o grande dia, começa a festa do oferecimento, estou ansiosa.

Acordamos bem cedo, também acompanhei o ritmo, banho, café com beiju e carne de veado assada. Logo pela manhã outras pessoas chegam para a festa.

Entre uma tarefa e outra conversei com senhor P. que também planta roça. Ele cultivava banana, mandioca brava e mansa, batata-doce e cana. Ele disse que gostaria muito de plantar milho fofo e cará-roxo. Então disse a ele que talvez conseguisse cará e o milho para ele plantar, ele me disse que vai começar nova roça agora em agosto.

Um pouco antes do almoço fui com dona R. lavar louça no rio. E durante nossa conversa ela me contou sobre uma planta que as mulheres tomam para não terem mais filhos. Ela disse que toma o chá da raiz desta planta três vezes ao dia por seis meses, e o útero da mulher vai secando, segundo ela, não tem mais retorno, que não terá filhos. Falou-me de outra raiz que as mulheres tomam para não menstruarem todo o mês, apenas a cada três meses. Depois subimos e fomos ajudar a terminar os últimos ajustes para a festa.

Um pouco antes do almoço, o senhor J. B. tomou banho, vestiu uma roupa com gravata, e todo alinhado, deitou-se na rede. Então J. me avisou que ele iria fazer o oferecimento, liguei o gravador para registrar o canto. Esperava um cerimonial, que todos parassem seus afazeres, mas nada disso aconteceu. Por volta do meio dia, ele iniciou um canto lamurioso, e eu nada compreendia, e, quando perguntei para Judite o que ele dizia ela disse que não sabia, apenas que ele estava agradecendo a Deus. E assim foi por pelo menos quarenta minutos, quando ele encerrou tudo. Pronto já estava tudo oferecido! Pensei: só isso? Pronto? Acabou? Não, mal tinha começado!

Almocei e dona R. me contava como foi sua experiência no Utiariti³⁹. Hoje tem uma aldeia lá, mas no passado os missionários construíram um internato indígena.

³⁹Utiariti: O Marechal Cândido Rondon, criou para os índios, duas escolas, uma espécie de internato, uma era na estação Ponte de Pedra e outra no Utiariti, que funcionavam, nos primeiros tempos, com professores levados do Rio de Janeiro, sob a direção do encarregado de cada estação. Essas escolas comportavam as crianças indígenas

Ela me disse que era bonito, com muitos quartos, árvores, tinha muitos índios pequenos. Eles eram levados de suas aldeias, de suas famílias pra irem morar naquele lugar. Disse que aprendiam coisas, mas que também tinham que trabalhar muito e que as freiras batiam nas crianças, nas meninas, que ficavam marcadas. E que muitos quando iam visitar os pais nas aldeias não queriam voltar mais, e outros fugiam para o mato. Ela disse que não deu tempo para aprender quase nada porque ela ficou lá apenas um ano. Nossa conversa foi interrompida pela chegada do S. D. com a carne que o fazendeiro havia dado para a festa. Segundo ele, era um boi inteiro que o fazendeiro deu. Então cortaram repartiram entre as casas, cozinham um pouco, e guardaram outras partes na fazenda São Paulo. Pelo final da tarde comecei a espirrar muito, pronto estava resfriada! Mesmo tomando aspirina, continuou.

Quando estava indo para o rio lavar a louça, dona D. me alertou que nesses dias de festas as mulheres não podem sair sozinha, nem durante o dia e principalmente de noite, teria que estar acompanhadas de outra mulher, sob pena de ser atacada pelos homens. Mais tarde fui checar isto com Z., que disse que isso só acontece com as mulheres que queriam que isso acontecesse... Então tratei rapidamente de lavar a louça e já tomar o banho. Pela tardezinha fiquei conversando com o pessoal, enquanto C. (uma das filhas de S. D.) fazia bolo. A escurecer arrumei a rede e já me deitei, não estava muito bem, meu nariz ardia muito, além da fumaça, o calor e a poeira incomodavam muito, olhei ao entorno e percebi a quantidade de redes que se aglomeravam umas por sobre as outras dentro da hati (Figura 63).

das mais variadas etnias do estado do Mato Grosso, eram órfãos, ou muitas vezes retiradas de suas famílias e levadas para lá estudar longe de seus familiares e de seus costumes, era proibido a comunicação no idioma nativo (Costa, 1985; Machado, 1993).



Foto: Márcia R. A. Maciel, 2009.

Figura 63: Acomodações das redes na casa principal da aldeia Paraíso, durante a festa do oferecimento, etnia Halíti, MT.

Atyó, Abe e Azê vem nos visitar, o dia da festa chegou!

Eram três horas da madrugada quando chegaram algumas pessoas. Não pude ver ao certo quem eram por causa da pouca luz que vinha da fogueira. E, logo as mulheres saíram para tomar banho, permaneci um pouco mais deitada na rede, depois fui para o rio, seguindo o ritual de banho pela madrugada.

Hoje no café da manhã comi beiju com carne de boi e café. Alimentação reforçada pela manhã, o dia prometia ser agitado. Depois um pouco mais tarde Z. insistiu para que eu fosse ficar lá na casa dela. Acabei concordando e antes do almoço levei minhas coisas para lá, embora achasse que deveria ter ficado ali na casa de S. D, pois era a casa principal onde aconteceriam os eventos. Mas como estavam me alertando que ali ficaria muita gente muita rede, acabei concordando. Almocei na hati de S. D., fiquei por lá ajudando

daqui e dali, limpei mandioca, fiz café, suco, chicha, bolo, beiju...Foi quando o barulho dos fogos nos alerta para a chegada dos festeiros. Um alvoroço. Os homens foram encontrá-los. E logo retornaram para atender ao pedido dos festeiros. Levaram carne de veado assada, beiju, chicha, depois suco, café, biscoito e cigarros. E este vai e vem, durou por horas a tarde toda. Segundo informaram deve-se atender aos pedidos dos festeiros, eles podem pedir comida, bebida, e fumo (no caso cigarro), e o dono da festa deve atendê-los. Lá estão os cantadores da festa, os que irão cantar a noite toda.

À medida que a tarde ia findando-se, uma euforia tomava conta de todos, mas especialmente das mulheres. Na chegada dos festeiros convidados, elas têm que ficar dentro da casa com as crianças reclusas. Esclareceram-me que neste primeiro momento os homens festeiros chegam primeiro e depois vem as mulheres com as crianças.

Então de repente um corre-corre se iniciou e eu estava lá fora. Corri para dentro da hati, obedecendo toda a etiqueta que me foi passada, juntei-me às mulheres, e, quando as duas portinholas se fecharam, confesso que meu coração ficou tomado por uma estranha emoção. Conversas, choros das crianças, um medo não sei de que... Um escuro em plena tarde clara, uma sensação mista de prisão com segurança. Os homens que chegaram freneticamente batiam nas paredes de palhas da hati, e enviavam varas que transpassavam para o inteiro da casa, enquanto faziam estranhos sons de urros para assustar as mulheres e crianças, que no interior da casa corriam de um lado para o outro, simulando medo. Eu procurei ficar no centro para não correr o risco de ser atingida por alguma daquelas varas.

Foi quando os homens donos da festa levaram chicha e serviram aos primeiros festeiros que chegavam, estes beberam e foram embora, somente então fomos liberadas para sair para o quintal. Indaguei: Mas já foram? E A. me respondeu: Veio experimentar chicha, depois voltam! Hã, bom, respondi.

Não se passaram duas horas e novamente o corre-corre e a euforia tomou conta novamente da aldeia. Entramos para a hati e lá permanecemos, olhei pela fresta das portinholas, e vi que o cacique S. D. pusera duas bacias contendo beiju e uma outra com carne (Figura 64). Os festeiros, apenas os homens, agora muitos, mais de cinquenta, chegavam e passavam por um “portão” feito de tronco de árvore, e comiam beiju e carne assada, além de beberem chicha, mas dessa vez não houveram as batidas nas paredes da casa.



Foto: Márcia R. A. Maciel, 2009.

Figura 64: Oferendas de carnes e beijus aos festeiros, aldeia Paraíso, etnia Halíti, MT.

Depois me explicaram que era uma espécie de recepção, de boas vindas. Como não entendo a língua, não sei o que foi dito. Não demorou muito os homens foram embora, e abriram-se as portas, fomos novamente liberadas. E logo as mulheres dos festeiros surgiram com suas crianças de todos os tamanhos, grandes, pequenas, de colo, mocinhas e mocinhos (Figura 65 A e B). Dessa vez as mulheres foram recepcioná-las com chicha, suco e beiju.

Ao som dos foguetes os festeiros homens, mulheres e crianças, foram se acomodando, se ajeitando daqui e dali, um pouco na casa de Z., de dona D. e na que foi construída para o S. A. e a grande maioria na casa do cacique, seguindo a tradição em que a dona da casa escolhe a amarra a rede do visitante.



Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2009.

Figura 65. Chegada dos festeiros à aldeia Paraíso para a festa do oferecimento, etnia Halíti, MT.

E eu corria para lá e para cá, tentando ajudar de alguma forma, pegando água, lavando a louça, ajudando a servir a comida. Logo que escureceu todos estavam bem alimentados. Tomei um banho com apenas um balde de água, já não podia mais ir ao rio, pois já havia escurecido e logo iria começar a dança dos homens.

Quando veio o som da flauta, da Jararaca, nós mulheres não podíamos mais sair para o lado de fora da casa, até dar meia noite, sob a pena de ser xingada, maltratada e até mesmo de apanhar. Os homens começaram a dançar pelo lado de fora da casa, às vezes em círculo. Sabendo disso com antecedência pedi ao professor de outra aldeia para que registrasse este momento (Figura 66 A e B)

A lua clara iluminava tudo naturalmente, o que me possibilitou observar pelas frestas das tabuas da casa da Z. que eram alguns poucos homens a dançar em um movimento de vai-e-vem em direção à casa principal. Os rapazes se distraíam com uma

bola, jogando futebol. Mas aos poucos a linha de homens ia aumentando começou com cinco, sete, dez, e agora talvez vinte... E assim foi por longas horas.



Fotos: Azur, 2009.

Figura 66. Momento do ritual pelo lado de fora da casa principal da aldeia Paraíso (A), jovem Halíti tocando a flauta (B), durante a festa do oferecimento da roça, etnia Halíti, MT.

De vez em quando paravam de cantar para tomar chicha, e, neste momento, as mulheres podiam se locomover de uma casa para outra, levando comida e bebida aos convidados. Aproveitei este momento e migrei para a casa do cacique. Chegando lá, vi as mulheres em redes uma por sobre a outra, crianças, uma barulheira. Fiquei por ali observando, mas logo Z. me chamou de volta para ajudá-la, e a dança dos homens recomeçou. E parou, e recomeçou... E eu, me movia de lá pra cá, atenta ao momento em que eles iriam entrar na casa.

Ao aproximar da meia noite fiquei lá na hati principal. E de repente eles entraram cantando e pararam. Um diálogo cantado começou entre um dos festeiros e o senhor

J. B. Por mais de quarenta minutos ouviu-se o entoar dessa conversa cantada. Quando um parava o outro começava, e, somente depois de um tempo foi permitido às mulheres que fossem ao rio tomar banho. Logo estavam todas se arrumando, penteando seus longos cabelos negros, passando perfumes e deixando os lábios coloridos de maquiagem, às vezes vermelhos, às vezes rosado. A vaidade feminina está em todas as mulheres, todas queriam estar mais belas!

Quando por fim findou o diálogo, foi servida a chicha que estava no cocho de buriti, aos cantores que a regurgitavam logo em seguida. Dessa chicha, provei um pouco, não a regurgitei, mas muitos a regurgitavam!



Fotos: Azur, 2009.

Figura 66. Momento do ritual pelo lado de fora da casa principal da aldeia Paraíso (A), jovem Halíti tocando a flauta (B), durante a festa do oferecimento da roça, etnia Halíti, MT.

Então depois que comeram um pouco mais e beberam mais chicha, iniciou-se uma dança que se chama ⁴⁰*zolane* ao redor da fogueira e uma música era entoada pelos mais velhos, não havia som de instrumento apenas canto, que os mais novos acompanhavam, mas quem sempre iniciava eram os mais velhos. A dança começou com apenas três ou quatro homens, depois foi aumentando e aumentando. As mulheres também dançam, e funciona assim: A mulher escolhe um par para dançar, e comunica para outro homem que esteja fora da dança, geralmente um mais velho, este então a coloca no círculo da dança junto ao escolhido. Sempre a combinação um homem e uma mulher e um homem e uma mulher. Às vezes duas mulheres escolhem o mesmo homem, então este homem é bem visto e tem que dançar bem porque tem duas damas.

As mulheres podem trocar de par se quiserem. E podem pedir presentes depois da dança aos seus pares, no entanto nesta festa Z. me disse que não poderia pedir porque, apesar da festa, ainda estavam de luto por causa de um parente que havia morrido. Depois me explicaram que isso era apenas na primeira festa após a morte de alguém, e esta já era a segunda ou a terceira, de qualquer forma, fiquei com vergonha de pedir o tal presente ao meu par! Achei isso interessante, o quanto mais as mulheres dançarem com pares diferentes, mais presentes podem ganhar (Figura 67).

⁴⁰ **Zolane** ou **Zulani**: dança dos homens com as mulheres dentro de casa (Pereira, 1986).



Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2009.

Figura 67: Momento do *zolane* durante a festa do oferecimento da roça da aldeia Paraíso, etnia Halíti, MT.

Foi quando Z. me chamou para irmos embora, já eram quatro da madrugada, não sei como estava agüentado, estava acordada há horas e bem cansada. Deitei um pouco na rede e fazia frio. Ao som da música que vinha da hati do cacique, adormeci por algumas horas.

Quando o sol raiou, a musica parou, o café foi servido aos festeiros que depois descansaram em suas redes, especialmente os cantadores. Os donos da festa se punham a trabalhar fazer comida, ralar mandioca, lava louça, limpa aqui e ali, já preparam o almoço; eu seguia no mesmo ritmo. Fui tomar banho no rio, havia muitas pessoas de outras aldeias, o calor estava forte e não tinha água no banheiro da escola. Ao retornar ajudei com o almoço, arroz, carne cozida, salada de repolho e muito beiju.

Por volta do meio dia, o pai de dona I., o senhor J. B. iniciou um ritual de oferecimento da roça. Ele estava bem vestido, e em frente à casa da jararaca foram colocados quatro estandartes daqueles com beiju, carne de caça, chicha, suco, cigarros, fincados no chão, e uma bacia contendo mandioca cozida, beiju e mais carne. Ele então entoou um canto lamurioso que durou por quase uma hora, e somente depois as pessoas podiam pegar os alimentos e as bebidas e se servirem.

Enquanto isso, no rio acontecia o batizado do filho do senhor A. e o recebimento do novo nome de dona I. (que havia se recuperado de uma doença, uma forte pneumonia). Tive que optar em qual desses estaria presente. Optei pelo oferecimento da roça (Figura 68). Depois vi o vídeo que Z. fez.

Um breve descanso na rede. E logo estávamos preparando a merenda da tarde para os festeiros. Nunca vi tanta comida ser distribuída assim com tanta alegria, com tanto prazer. Ainda estou meditando sobre o sentido dessa festa com tanta fartura, tanta comida. Além do ritual do oferecimento da roça, do batizado da criança, do novo nome recebido pela cura de dona I., também esta festa é para se fortalecer e/ou restabelecer os laços sociais.



A



A

Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2009.

Figura 68 (A e B): Momento do ritual do oferecimento no pátio da aldeia Paraíso (A), carnes de caça, mandioca cozida e suco artificial de morango (B), etnia Halíti, MT.

Mas foi dito que esta festa *é como um pedido de desculpas...* Era uma referência aos conflitos que surgiram em algumas aldeias da T.I Juininha. Os laços sociais são fortalecidos nestes eventos, não se trata apenas de um ritual mágico-religioso, mas social, de convivência de harmonia entre essas pessoas, repartindo o que há de melhor na sua casa: a roça, o alimento, a chicha!

O cansaço já me fadigava, e o calor tudo piorava! Mesmo assim continuei a ajudar, tentando seguir o ritmo de todos, fui entrando quase que numa espécie de transe, movida pelo vigor da festa toda.

Quando depois escureceu, a dança reiniciou dentro da casa, e terminaria fora da casa com o nascer do sol. Eles dançariam até que noite virasse dia!

A dança seguiu noite adentro, o canto dava a marcação aos pés, tudo espantava o cansaço, e dava sempre lugar a novas forças. Sempre alguém me perguntava: você não vai dançar? E timidamente eu dizia: sim daqui a pouco. Prefiro não dançar, pelo alerta dado, como dona da festa tinha que seguir as regras, estar ao lado de outro homem por muito tempo poderia ser interpretado de forma errada, e, além disso, os donos da festa, não podem se divertir muito na festa tem que trabalhar duro. Apenas observava tudo. As horas iam se passando, o círculo aumentava e diminuía durante as paradas para se beber chicha.

Acho que lá pela meia noite, eu já não agüentava mais, fui deitar um pouco, soube que lá pelas três horas da madrugada eles iriam sair e dançar pelo lado de fora. Então fui deitar.

Um pouco antes das três horas da madrugada acordei, e fui até a hati do cacique, e lá estavam eles, alguns homens e algumas mulheres ainda dançando e cantando ao redor da fogueira, e de quando em quando tomando chicha. Em pé fiquei por um tempo a observar e a admirar a resistência daquelas pessoas, em especial dos mais idosos, J. B. com 86 anos, e os outros, os quais eu encontrava com frequência no prédio da FUNAI; que resistência! Então fui chamada até a casa de Z. para ajudar a preparar o café da manhã.

De repente uma voz que vinha do círculo de dança, entoava um som, perguntei o que significava, e a tradução foi a seguinte: *...onde está Zaluya? Não vejo mais Zaluya? Zaluya foi embora! Eu vou embora também.* E, depois eles entraram para a casa dos homens, e tocaram a flauta por um tempo, ainda estava escuro, era já quase dia.

Continuei na minha tarefa fazendo café, lavando copos, arrumando o leite. O dia clareou, todos vinham tomar o café da manhã: pão, café, leite, beiju e ovo-frito.

Começaram a desarmar as redes, um vai vem pra lá e pra cá, de repente um aglomerado se formou em frente à casa dos homens e vi que a comida que sobrara estava sendo distribuídas as pessoas pegavam carnes, suco, chicha, tudo o que havia sobrado da festa, o que não era consumido, era jogado fora.

Quando de repente três homens e um jovem começaram a entoar um canto e uma dança em um vai-e-vem em frente à porta da hati principal. Perguntei o que era aquilo e me responderam que era a formiguinha que veio buscar o “restinho” da festa. E, os donos da festa o cacique e suas filhas, colocava à porta pacote de açúcar, litro de óleo, pirulitos, trigo, tudo o que ainda restava da festa, não podia ficar nada do que fora comprado para a festa.

A formiguinha veio buscar o restinho da festa, exclamava um dos jovens. Achei aquilo muito bonito, repartindo até o final. Contagiada pelo espírito da festa, corri e peguei uma rapadura que trazia comigo, procurei por um dos cantores da festa e o apresentei, ele agradeceu com um sorriso, e logo guardou a prenda debaixo do braço.

Essa cerimônia havia sido descrita por Roquete-Pinto 1950 apud Pereira 1986 e chama *nazókolo*, onde no fim de uma festa de *olonití*, um festeiro põe um xire grande ou uma cesta (*kõ'hô*) às costas e pede coisas ao dono da festa, falando assim: - *A formiga-de-fogo já vai embora. Ela mora longe, e quer alguma coisinha para a viagem. Se o festeiro ganha alguma coisa, um outro, se anima e se junta ao primeiro e dançam os dois juntos, pedindo mais coisas ao dono da festa. Assim vão se juntando e pedindo mais coisas, até o dono da festa não ter mais nada* (Figura 69 e 70).



Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2009.

Figura 69: Momento do término da festa do oferecimento da roça nova da aldeia Paraíso, etnia Halíti, MT.



Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2009.

Figura 70: Momento do término da festa do oferecimento da roça nova da aldeia Paraíso, etnia Halíti, MT.

Eram carros pequenos, caminhões e motos que saíam lotados e as pessoas pareciam felizes. Os festeiros, mostrando sua alegria, soltavam foguetes na despedida. Quando todos se foram, arrumei minhas coisas, minhas malas.

Partimos em direção à Tangará da Serra, eu, o cacique, uma de suas filhas com o marido e um rapaz. Quando eu havia pensado que a festa tinha terminado, de repente fui alertada para cobrir e abaixar a cabeça. Ao perguntar o porquê, disseram-me que um homem ia pela estrada, bem a nossa frente. Até então eu não o tinha avistado, fixei o olhar na estrada e avistei alguém caminhando, com um saco nas costas. Depois me informaram que neste saco continha coisas da festa como carnes e beiju. Seguindo as regras, eu e a filha do cacique nos cobrimos e abaixamos a cabeça, não olhamos para trás. Alertaram-me que, se olhássemos, coisas ruins

poderiam nos acontecer. Como sou uma pessoa crédula, segui rigidamente tudo o que foi recomendado.

De quando em quando cochilava no banco do carro, afinal foram dias densos e intensos, com pouco sono, pouca comida (os donos da festa não podem comer muito, somente o necessário) e muito trabalho. Cheguei em casa lá pelas 15:00 horas, muito cansada, com fome, contente e ainda na euforia da festa! Não conseguia relaxar enquanto não relatasse para alguém pelos menos algumas partes do que vivi.

Num mundo globalizado, interconectado, cibernético, os Halíti estão situados no centro do agro-negócio, ilhados pela monocultura de grãos que alavanca uma economia concentradora de renda. Mas os Halíti da T.I Juininha e da aldeia Paraíso, deixam bem claro que estão vivos e vão permanecer no cerrado entoando seus cantos e dançando até que “*Zaluya vire Sol*”. E é por isso, e muito mais, que seu roçado resistiu aos 300 anos de contato. Eles teimam em fecundar a terra, para dela brotar a raiz branca da qual moldarão o beiju e o caldo do “Cauim” (mesmo que seja guardado em garrafas pet!). Que as festas de *oloniti* permaneçam para manter fortes os laços de amizade, resistência e magias frente à nova face do desbravamento dos sertões brasileiros.

E esta foi uma das experiências mais interessantes, intrigantes e excitantes, que vivenciei entre os Halíti no cerrado matogrossense! (caderno de campo 2009).