UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ - UFPA
INSTITUTO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA (PPGA)
ÁREA DE CONCENTRAÇÃO: ANTROPOLOGIA SOCIAL

Neusani Oliveira Ives Felix

Agrobiodiversidade Tentehar na Aldeia Olho D'Água, Maranhão: trajetórias, saberes e práticas



Desenho: Jorge Mike Marques

Belém – PA
2023

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ - UFPA
INSTITUTO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA (PPGA)
ÁREA DE CONCENTRAÇÃO: ANTROPOLOGIA SOCIAL

Neusani Oliveira Ives Felix

Agrobiodiversidade Tentehar na Aldeia Olho D'Água, Maranhão: trajetórias, saberes e práticas

Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia (PPGA), Área de Concentração em Antropologia Social, da Universidade Federal do Pará (UFPA), como requisito final, para obtenção do título de Doutora em Antropologia.

Orientador: Prof. Dr. Flávio Bezerra Barros.

Belém – PA
2023

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo com ISBD
Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal do Pará
Gerada automaticamente pelo módulo Ficat, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

I95a Ives-Felix, Neusani Oliveira.
Agrobiodiversidade Tentehar na Aldeia Olho D'Água, Maranhão : trajetórias, saberes e práticas / Neusani Oliveira Ives-Felix. — 2023.
415 f. : il. color.

Orientador(a): Prof. Dr. Flávio Bezerra Barros
Tese (Doutorado) - Universidade Federal do Pará, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Belém, 2023.

1. Sistemas agroalimentares. 2. Atividade cinegética. 3. Povos indígenas. 4. Soberania alimentar. 5. Maranhão. I. Título.

CDD 630.275

Neusani Oliveira Ives Felix

Agrobiodiversidade Tentehar na Aldeia Olho D'Água, Maranhão: trajetórias, saberes e práticas

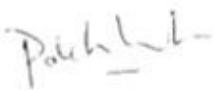
Tese de Doutorado

Defendida e aprovada em 08 de setembro de 2023.

Banca Examinadora:



Flávio Bezerra Barros (PPGA/UFPA)
Orientador e Presidente



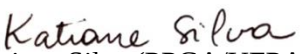
Pascale de Robert (IRD, França)
Examinadora externa



Márlia Regina Coelho-Ferreira (Museu Goeldi)
Examinadora externa



Edna Ferreira Alencar (PPGA/UFPA)
Examinadora interna



Katiane Silva (PPGA/UFPA)
Examinadora interna

Dalva Maria da Mota (Embrapa Amazônia Oriental)
Examinadora externa suplente

Júlia Otero dos Santos (PPGA/UFPA).
Examinadora interna suplente

Belém – PA
2023

DEDICATÓRIA

Aos incansáveis agricultores Tentehar,

Ao meu amado filho David Aristeu,

Ao meu querido companheiro José Valdenilson,

A meu pai, que vive em minha memória, e à minha mãe,

A minha irmã Ernestina Ives, uma verdadeira *Fênix*.

GRATIDÃO

As forças espirituais

Por cuidarem de mim, revigorando meu corpo e espírito ao longo dessa travessia, tornando a caminhada mais aprazível quando se mostrava ensombrada. Aos encantados, espíritos da floresta e dos animais que nela habitam (*Marana-ywa*), das plantas (*Ka'azar*), dos frutos (*Ma'aiwa wazar*) e das águas (*Ywán*), que coexistem entre os Tentehar, e, que me permitiram habitar nesse universo.

A família, fonte de energia e de esperança

Ao meu companheiro José Valdenilson e ao meu filho David Aristeu que nessa jornada de doutoramento foram minhas âncoras, proporcionando amor, cumplicidade e encorajamento, e, entendendo as tantas ausências minhas. Me fizeram forte quando meu corpo e espírito já se mostravam esmorecidos. Partilho esta tese com vocês, esposo e filho, pois são coautores desta produção. A suntuosidade está nos sentimentos vivenciados e revigorados nessa etapa de nossas vidas, em que o *nós* e não o *eu*, foi quem teve protagonismo. Meus amores, a minha vida se torna bem mais leve tendo os vossos sorrisos para acompanhar o meu, tendo vocês para chamar, e, as minhas histórias escutar[1].

Aos meus pais, Aristeu Ives (in memoriam) e Maria do Espírito Santo, que me fizeram acreditar na educação como fonte de transformação social, na perseverança e no respeito ao outro.

As minhas irmãs, Deusani, Ernestina e Maria Eusa, aos meus irmãos Daniel, Israel, Mateus e Joel (in memoriam), e, aos sobrinhos e sobrinhas pela admiração, afetividade e crença de que eu poderia ir muito mais longe em meus sonhos do que imaginei ser capaz.

A minha afilhada Giselly Oliveira pela cordialidade, afetividade e cuidado. Nosso vínculo madrinha-afilhada-sobrinha é aquecido pela generosidade e bondade que tens no coração, e, corporificado na doação ao outro.

A Maria Elsa (a tia Santa) e ao seu esposo Carlos Augusto (o tio Carlito), pelo amor, carinho, confiança, admiração e pelo lar hospitaleiro que me proporcionaram ter desde a minha graduação. O apoio recebido, desde lá no começo, foi basilar para o êxito na minha trajetória acadêmica.

[1]Inspiração na letra da música *Singular* de composição de Ana Caetano. Disponível em <https://www.letras.com.br/anavitoria/singular>. Acesso em 16/09/2023.

Aos familiares de meu esposo, minha sogra e sogro, aos meus cunhados e cunhada, às esposas de meus cunhados, aos sobrinhos e sobrinhas, que acolheram e ofereceram amor, afeto e cuidado ao meu filho, David Aristeu, ao longo de todas essas idas e vindas.

As minhas ancestrais, mulheres aguerridas que abriram caminhos contra as estruturas patriarcais de nossa sociedade. Muitas delas, mesmo sem terem vivenciado a escolarização, motivaram a busca pelo conhecimento e pelo acesso a outros espaços sociais. Coragem e resiliência que são fontes de inspiração em minha vida.

A vocês, todo o meu carinho e admiração!

Aos meus mestres doutores

Ao Prof. Dr. Flávio Bezerra Barros, meu orientador, expresso gratidão por provocar em mim, a partir de suas lentes e de muitas outras, um encantamento pelo mundo agrobiodiverso, por me guiar por esses caminhos sem perder de vista o viés antropológico. Agradeço a paciência, a sensibilidade e solidariedade, és uma pessoa afetuosa às causas do "outro" e para além dos protocolos acadêmicos fostes amigo nos momentos dolorosos e de alegria, mostrando uma humanidade possível nesse *metiér*.

A minha eterna mestre-orientadora Profª Drª Luiza Nakayama, por partilhar sua sabedoria, experiência e visão crítica acerca da escrita científica. O diálogo profícuo, sobre as linhas temáticas trazidas na tese e sobre as formas de textualização, enriqueceu a escrita e reescrita do texto. A interação mestre-aprendiz foi além dos muros da universidade e alcançou a instituição familiar, pois me destes um lar na grande Belém do Pará, e, comigo dividiu afeto, alegrias, preocupações e o pão de cada dia. Saibas, que no Maranhão tens uma família, tens um lar em minha casa. "Tu deviens responsable pour toujours de ce que tu as apprivoisé" já dizia a obra *"*O Pequeno Príncipe", estamos interligadas pela amizade firmada durante todos esses anos, de mestrado e doutorado.

A banca de qualificação, Prof.ª Drª Laure Emperaire (IRD, França), Profª Drª Deborah de Magalhães Lima (PPGA/UFMG) - Profª Drª Edna Ferreira Alencar (PPGA/UFPA); Profª Drª Katiane Silva (PPGA/UFPA) e Profª Drª Angela May Steward (PPGAA/UFPA), agradeço a disponibilidade de ler e apontar as fragilidades, lacunas e limitações do trabalho, e, apresentar caminhos possíveis, indicações valiosas que contribuíram para a condução da pesquisa de campo e para a versão final desta tese.

A Profª Drª Edna Ferreira Alencar (PPGA/UFPA) sou grata pelo carinho, gentileza, e, disponibilidade para conversas continuadas a respeito do objeto de estudo desta pesquisa e do

fazer antropológico. O se importar com o "outro" foi de uma grandiosidade indescritível, pois o sentimento fincado, nesse percurso, é de solidão.

A Profª Drª Angela May Steward (PPGAA/INEAF/UFPA) pelo convite para participar da sua disciplina, Estudos dirigidos - em agrobiodiversidade, que muito contribuiu no processo de amadurecimento teórico acerca do objeto de estudo.

Às professoras, Pascale de Robert (IRD - Institut de Recherche pour le Développement, França), e, Márlia Regina Coelho-Ferreira (Museu Goeldi-Pará) pela leitura atenta e minuciosa da tese e pelas contribuições relevantes dadas ao trabalho.

A vocês, agradeço carinhosamente!

Às instituições

A Universidade Federal do Maranhão (UFMA), pelo afastamento concedido para realização de curso de doutoramento, em especial, à professora Daniely Gaspar de Sousa pelo companheirismo, admiração e afeto ao longo dessa jornada.

A Fundação de Amparo à Pesquisa e ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico do Maranhão (FAPEMA), pela bolsa de incentivo à qualificação docente, tão importante para a melhoria da qualidade e dos indicadores de pessoal e de pesquisa no Estado do Maranhão.

A Universidade Federal do Pará (UFPA) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia (PPGA), ao corpo docente e discente com os quais convivi durante o curso, e em especial ao secretário, Antônio Carlos Villas, por se mostrar disponível a esclarecer dúvidas recorrentes ao processo, e, apresentar possibilidades de resolução de problemas emergidos.

Aos companheiros e companheiras do Grupo de Estudos Interdisciplinares sobre Biodiversidade, Sociedade e Educação na Amazônia (BioSE), sou grata pelas amizades arranjadas, pela partilha de ideias, de literaturas, de experiências de pesquisas e de vida.

Aos Tentehar coautores neste trabalho

Quero expressar carinho e gratidão!

Ao povo Tentehar, interlocutores e coautores nesse trabalho, em especial aos meus amigos e às mulheres Tentehar, da Aldeia Olho D'água, pela confiança, amizade e disponibilidade em contribuir com a pesquisa, pelas andanças nas roças, nas capoeiras e nos quintais, por dividir espaços, conhecimentos, sentimentos e práticas ao longo dos anos de doutoramento. Agradeço a partilha de sabedorias ancestrais, de memórias, de histórias e de experiências de vida, enriquecendo minha compreensão e respeito da terra e da diversidade de vidas e seres nela presentes.

A Cacique Inês da Conceição Sousa, guardiã de histórias, de memórias e de sabedorias ancestrais, por abrir as portas de sua comunidade, de sua casa, me acolher e compartilhar seus saberes outros.

A Inês da Conceição Sousa Rodrigues**,** Inesinha, Cacique da Aldeia *Itawhu,* pela amizade desde os tempos de Secretaria de Educação de Grajaú-MA, por juntamente com seus filhos, filha e companheiro, me acolher em seu lar, dividir suas histórias e seus sonhos.

Às lideranças indígenas Tentehar de Grajaú-MA que tornaram possível minha entrada no campo, mesmo em momentos turbulentos. Na Aldeia Bacurizinho, cacique Iara Maria Marizê Lopes e José Arão Marizê Lopes. Na Aldeia Olho D'Água, Cacique Inês da Conceição Sousa, Cacique João Batista Conceição e Raimundo Alves de Sousa Guajajara. Na Aldeia Canto do Rio, Telmiston Carvalho, esposo de Cacique Heloísa Bento Guajajara. Na Aldeia Morro Branco, Cacique Sebastião Bento de Sousa Lima, guardião da língua Tupi Guarani. Sou grata por compartilharem comigo as suas vivências, os seus saberes ancestrais, e, o espaço junto ao seu grupo.

Ao casal Ana Cleide Anes de Carvalho e Eduardo dos Reis, por sua hospitalidade e generosidade, encontrei em seu lar, abrigo, cuidado e inspiração para práticas sustentáveis e de policultura.

As mulheres da Aldeia Morro Branco e Canto do Rio: Heloísa Bento Guajajara, Joana Bento Guajajara, Alessandra Bento de Almeida Guajajara e Regina Bento da Silva Guajajara. Nossas conversas sobre os seus modos de vida, histórias e rituais são verdadeiramente enriquecedoras. Em particular, as narrativas orais compartilhadas sobre o rito de iniciação feminina, sobre a mandiocaba e sobre a pajelança, dentre muitas outras, me proporcionaram aprendizados e olhares noutras perspectivas.

Ao professor Edilson Guajajara (in memoriam) pela amizade e sensibilidade às causas do outro. Fostes um amigo desde que cheguei em Grajaú-MA, sou grata pelas aprendizagens que me oportunizou vivenciar junto ao seu povo. Na memória tenho a lembrança de suas narrativas empolgantes, do quanto já havia lutado e do quanto ainda precisava lutar, em busca de seus direitos. O seu olhar esperançoso por dias melhores fortalece o meu desejo de contribuir com sua luta, a luta pelos direitos dos povos indígenas.

As mãos amigas de mulheres

Agradeço carinhosamente as mulheres que me acolheram e se dispuseram a contribuir com este projeto, em especial:

A Anael Sousa Nascimento, uma das dádivas mais lindas dessa jornada acadêmica. És pesquisadora, mulher, mãe e uma amiga incrível. Nossas interações são feitas de trocas de encorajamento, de intelectualidade, de diálogo sobre a construção de nossas pesquisas, e, muito sobre nós. O se importar com as "coisas" da vida do outro, da minha vida, aclarou forças interiores e irradiou luz, trouxe bons fluídos, despertou novos olhares, abriu outros caminhos, e, me fez forte. Retribuir-lhes é uma obrigação que me trará alegria.

A Ana Paula Bezerra dos Santos, (a tia Paula), que desde o início dessa trajetória demonstrou disponibilidade e cuidou carinhosamente do meu filho, tanto nos momentos de enfermidade quanto nas horas de diversão.

A Antonia Márcia Meireles Ramos, um exemplo de resistência, mulher de muitas lutas, firme e corajosa, que generosamente abriu as portas de seu lar, um espaço acolhedor, aromatizado, de calmaria e de muita leveza, tão necessário no exercício da escrita. O carinho, o cuidado, as conversas sobre acreditar no outro, sobre os ciclos se findarem, emanaram boas energias e fortificaram a nossa relação de compadrio.

A Telma Pereira Carvalho, pela leveza de suas palavras, pelo afeto, admiração e apoio empreendido à realização desse projeto.

A Otenilde Brito Meireles, pelas palavras de encorajamento, carinho, cuidado e pelas comidas cuidadosamente preparadas.

A Alessandra Kaelly Melo Lopes, pelo carinho, bons sentimentos, boa energias, interações, partilhas de eventos e de convites para participar de atividades na Aldeia Bacurizinho.

As queridas, Dona Neide e Maria de Fátima, que zelaram pelo meu lar quando precisei me afastar.

Ao partilhar as agruras e as alegrias desse percurso tivemos os nossos laços de afinidade e de afetividade fortalecidos.

Aos demais envolvidos e envolvidas

Aos autores e autoras dos desenhos da tese, Raian Guajajara, Jorge Mike Marques, Elias Biô, um senhor grajauense, aos estudantes da Aldeia Olho D'Água e agricultores Tentehar, pela produção artística e visual, que me proporcionaram trazer neste trabalho.

Ao geólogo, Alexandre Castelo Branco, gratidão por pacientemente e com dedicação elaborar e reelaborar os mapas dessa tese.

Expresso minha gratidão e carinho a todos e a todas que direta ou indiretamente contribuíram com a realização deste trabalho. Parafraseando com Itamar Vieira Júnior “como sementes lançadas ao solo, cuidamos, protegemos e colhemos o tesouro” (Torto Arado).

RESUMO

Nesta pesquisa abordei o tema da agrobiodiversidade entre os Tentehar da Aldeia Olho D'Água, TI Bacurizinho, estado do Maranhão. A agrobiodiversidade, no contexto desse estudo, é compreendida como a parte da biodiversidade que agrega variedades agrícolas e recursos genéticos, processos socioculturais, saberes associados às plantas, aos animais manejados e caçados para fins alimentares. Os caminhos metodológicos inseriram a observação participante, o controle de impressões, a memória coletiva, as narrativas orais, as entrevistas semiestruturadas e abertas, com 13 mulheres e 11 homens, o questionário e o caderno de campo. Essas estratégias foram fundamentais para a construção de uma etnografia atenta e alinhavada com base nas dimensões científicas, sociais e políticas para uma condução exitosa da pesquisa partindo de uma relação dialógica entre a pesquisadora e os interlocutores. Os agricultores reconhecem ou cultivam um imenso e rico conjunto de etnovariedades de plantas alimentícias de todo tipo. Nos quintais, além dos cultivares, se mantém a criação de animais, como porco, bode, galinha, angolista, pato, peru, codorna. Das matas se obtêm as caças tão importantes para a cultura alimentar dos Tentehar, dentre os quais, tatu, peba, veado catingueiro, veado mateiro, caititu, cutia, quati mundé, jacu, juriti, lambu, etc. A relação entre as práticas agrícolas, de roças e de quintais, as caças vindas das matas, e o conjunto da agrobiodiversidade se insere no debate sobre a soberania e segurança alimentar e nutricional e confere traços de singularidades na cultura alimentar Tentehar. A agrobiodiversidade se constitui o fio que entrelaça as relações do agricultor com o manejo das roças, dos quintais e com as caças, remetendo ao sentido de trajetórias, identidade e autenticidade, em que relações interespécies, regras, interdições e proibições são estabelecidas. Como guardiões da agrobiodiversidade, os agricultores Tentehar resistem com seus roçados, cultivando, multiplicando e trocando sementes com parentes e vizinhos. Nos quintais realizam experimentações com animais e plantas, e produzem mudas de cultivares que circulam entre si, em um sistema de conservação de recursos genéticos, *in situ/on farm*. Na prática da caça estão presentes os saberes ancestrais, as táticas empregadas para a captura dos animais, as armas, as armadilhas, as situações de convívio interespécies permeadas pela ambivalência entre matar a caça para se alimentar e o medo da represália vinda dos *piwáras*. Portanto, os dados da pesquisa apontam que o lugar da agrobioversidade na vida Tentehar é o lugar da resiliência e resistência, que se relaciona fortemente com a reprodução material e simbólica das famílias, assim como guarda enorme significado na manutenção dos modos de vida Tentehar.

Palavras-chave: Sistemas agroalimentares. Atividade cinegética. Povos indígenas. Soberania alimentar. Maranhão.

ABSTRACT

In this research, I addressed the topic of agrobiodiversity among the Tentehar people of Olho D'Água Village, Bacurizinho Indigenous Land, Maranhão State, Brazil. Agrobiodiversity, in the context of this study, is understood as the part of biodiversity that encompasses agricultural varieties and genetic resources, sociocultural processes, knowledge associated with plants, and animals managed and hunted for food purposes. The methodological approach included participant observation, impression management, collective memory, oral narratives, semi-structured and open interviews with 13 women and 11 men, a questionnaire, and a field notebook. These strategies were crucial for the construction of an attentive and aligned ethnography based on scientific, social, and political dimensions for a successful research conduction starting from a dialogical relationship between the researcher and the interlocutors. The farmers recognize or cultivate an immense and rich set of ethnovarieties of edible crops of all kinds. In the backyard areas, in addition to the cultivars, there is animal husbandry, such as pigs, goats, chickens, guinea fowl, ducks, turkeys, and quails. From the forests, the Tentehar people obtain the game that is so important to their food culture, including armadillo, “peba”, “catingueiro” deer, “mateiro” deer, collared peccaries, agoutis, white-nosed coatis, guans, “juriti”, “lambu”, among others. The relationship between agricultural practices, both in crop fields and backyard areas, game obtained from the forests, and the agrobiodiversity as a whole is part of the debate on food sovereignty and security, giving the Tentehar food culture its unique traits. Agrobiodiversity constitutes the thread that intertwines the relationships of the farmer with the management of crop fields, backyard areas, and game, referring to the sense of trajectories, identity, and authenticity, in which interspecies relations, rules, prohibitions, and restrictions are established. As guardians of agrobiodiversity, the Tentehar farmers resist with their crop fields, cultivating, multiplying, and exchanging seeds with relatives and neighbors. In the backyards, they conduct experiments with animals and plants, producing seedlings of cultivars that circulate among them, in a system of genetic resource conservation, “in situ/on farm”. In hunting practices, ancestral knowledge, the tactics used to capture animals, weapons, traps, and interspecies interactions permeated by the ambivalence between killing game to eat and the fear of reprisal from the “piwáras” (spirits) are present. Therefore, the data from the research indicate that the place of agrobioversity in Tentehar life is the place of resilience and resistance, strongly linked to the material and symbolic reproduction of families, holding great significance in maintaining Tentehar ways of life.

Keywords: Agroalimentary systems. Hunting activity. Indigenous peoples. Food sovereignty. Maranhão.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Cacique Inês no tear. 23
Figura 2. Maria das Graças. 25
Figura 3. João Batista com uma rede de pegar tatu e peba. 26
Figura 4. Inesinha na roça 27
Figura 5. Luís Fernando mostrando feijão casca podre. 28
Figura 6. Juliana Velha arrancando batata na roça. 29
Figura 7. Seu Mirim debulhando milho da roça. 30
Figura 8. Juliana Filha fazendo farinha. 31
Figura 9. Irandir mexendo em uma prensa com mandioca puba. 32
Figura 10. Joana confeccionando um cofo de palha do coco babaçu. 33
Figura 11. Joarez, seu Nena. 34
Figura 12. Maria Alveni jogando milho para as galinhas. 34
Figura 13. Daw segurando rabos de tatus caçados por ele. 35
Figura 14. Seu Silvério com uma rede usada para caçar tatu. 36
Figura 15. Maria Eva em seu *maniá* armado nos pés de fruta 37
Figura 16. Clarinda. 38
Figura 17. Ana Cleide na entrada de seu quintal. 39
Figura 18. Eduardo segurando um tatu capturado na rede. 40
Figura 19. José Bravo Guajajara em batedor de arroz. 41
Figura 20. Marlê Porfírio Gregório Guajajara em maniá armado no meio da roça. 42
Figura 21. Chicó debulhando milho da roça 43
Figura 22. Maria do Toró manuseando folha santa, alho, mastruz e semente de abóbora. 44
Figura 23. José Valdenilson e família no trabalho de campo. 45
Figura 24. David Aristeu soltando pipa. 46
Figura 25. Neusani no broque de Atanásio, ponto mais alto da aldeia. 46
Figura 26. Interlocutores e relações de parentesco (Família Caboco Silvério). 48
Figura 27. Interlocutores e relações de parentesco (Família Tenente Velho). 48
Figura 28. Etnovariedades de favas apresentadas em um saco de tecido aberto. 62
Figura 29. Etnovariedades de favas. 63
Figura 30. Variedade de galinha cocó. 64
Figura 31. Rua principal da Aldeia Bacurizinho. 80
Figura 32. Localização da Aldeia Olho D'Água, TI Bacurizinho, Grajaú - MA. 82
Figura 33. David Aristeu correndo com crianças da aldeia. 87
Figura 34. Visão panorâmica do centro da cidade de Grajaú, no Maranhão, no Brasil. 91
Figura 35. Feira livre do setor rodoviária, área urbana de Grajaú -MA. 96
Figura 36. Horta comunitária, área urbana de Grajaú-MA 97
Figura 37. TI's da região do município de Grajaú - MA. 100
Figura 38. Experiências de deslocamentos de moradores da Aldeia Olho D'Água. 112
Figura 39. Desenho da escola na aldeia - pés de acerola e de laranja. 117
Figura 40. (A) - Casinha à beira do açude para esperar passarinho; (B) - Baladeira. 119
Figura 41. (A) - Meninos e meninas na atividade de pesca; (B) - Pescados do dia. 120
Figura 42. AB. Produção gráfica de duas alunas da escola da Aldeia Olho D'Água. 121
Figura 43. Biodiversidade presente em representações gráficas. 121
Figura 44. Desenho "vista espacial" da aldeia. 122
Figura 45. Tipos de coberturas. 124

Figura 46. Janela de atendimento do comércio. 127
Figura 47. Fabricação do maniá. 127
Figura 48. Joana com rolo de linha fiado com o algodão. 128
Figura 49. Áreas de uso da Aldeia Olho D'Água, TI Bacurizinho, MA. 130
Figura 50. Menina na *tocaia* 139
Figura 51. Chegada dos caçadores na Aldeia Bacurizinho com caças moqueadas. 142
Figura 52. Festa do Moqueado na Aldeia Morro Branco 2021. 143
Figura 53. Menina-moça segurando cesto com bolinho. 144
Figura 54. Calendário agrícola anual. 157
Figura 55. Parte de uma área de domínio familiar de Juliana Velha. 161
Figura 56. Broque de roças. (A) -. Broque do Mirim; (B) -. Broque do Chico da Marlê. 163
Figura 57. Aceiro no local de roça de Eduardo. 165
Figura 58. Técnica de queima da roça de coivara. 172
Figura 59. Tempos de plantar e de colher 179
Figura 60. Agrobiodiversidade e complexo espacial da roça de Juliana Velha. 181
Figura 61. Menina Tentehar retirando batata. 189
Figura 62. (A) - Embalagem de herbicida. (B) – Rótulo de precauções. 200
Figura 63. Fava-caretinha-vermelha. 202
Figura 64. Fava-caretinha-branca. 203
Figura 65. Fava preta; caretinha-branca; caretinha-preta; caretinha-amarela. 203
Figura 66. Fava-vermelha. 204
Figura 67. Fava-caretinha-preta, manchas pretas nas laterais e a costa branca. 204
Figura 68. Fava-branca-comum, tamanho médio. 205
Figura 69. Fava-fígado-de-galinha. 205
Figura 70. Fava-preta. 206
Figura 71. Fava-branca-pequena. 206
Figura 72. A. Feijão-roxinho. B. feijão-vinagre e C. feijão-casca-podre. 209
Figura 73. Feijão-casca-podre na bajem. 210
Figura 74. Sementes de feijão-sempre-verde. 210
Figura 75. Roçado de mandioca de Joana. 213
Figura 76.Mandiocas branca e mandioca juriti. 214
Figura 77. Mandioca branca, folhas e caule. 214
Figura 78. Mandiocaba com casca e sem casca. 215
Figura 79. Meninas descascando mandiocaba na casa de farinha de Juliana Nova. 215
Figura 80. Arroz ligeiro. 218
Figura 81. Milho ligeiro 218
Figura 82. Cará comprido (*Kara puku*) capoeira de Juliana Velha. 219
Figura 83. Cará comprido (*Kara puku*); Cará redondo (*Kara pu'a).* 219
Figura 84. Cará suspenso na cerca de arame de Joana. 220
Figura 85. Menino mostrando melancia oval cultivada atualmente. 220
Figura 86. Batata branca (*Tytyk Xig*) cultivada atualmente. 221
Figura 87. Sementes de fava caretinha branca armazenada em garrafa de vidro. 222
Figura 88. Sementes de favas branca comum e caretinha vermelha em garrafas *pets*. 223
Figura 89. Sementes de favas branca comum e caretinha vermelha em garrafas *pets.* 223
Figura 90. Feijão-casca-podre armazenado em garrafas *pets*. 224
Figura 91. Sementes de feijão-casca-podre. 224
Figura 92. Sementes de feijão manteiguinha armazenadas em garrafas *pets*. 225

Figura 93. Feijão armazenado em galões de plástico (5 litros). 225
Figura 94. Milho bom para plantar. 228
Figura 95. Mané de puba. 237
Figura 96. Processo de produção da farinha de puba. 238
Figura 97. Processo de preparação do mingau de mandiocaba. 239
Figura 98. Agrobiodiversidade e complexo espacial da roça de Chico da Marlê e Chicó. 249
Figura 99. Agrobiodiversidade e complexo espacial da roça de Eduardo. 250
Figura 100. Agrobiodiversidade e complexo espacial da roça de Inês e Luís Fernando 250
Figura 101. Agrobiodiversidade e complexo espacial da roça de Joana. 251
Figura 102. Agrobiodiversidade e complexo espacial da roça de Maria Eva. 252
Figura 103. Desenho do complexo espacial da roça de Maria Eva. 252
Figura 104. Desenho de um recorte do quintal de cacique Inês. 258
Figura 105. Plantas de quintais, partes utilizadas. 271
Figura 106. Canteiros. 277
Figura 107. Desenho do pé de caju vermelho, frutos e pseudofruto. 278
Figura 108. Galhos de mastruz. 280
Figura 109. Preparação de sumo de mastruz. 281
Figura 110. Desenho de galho do pé de algodão branco. 282
Figura 111. Pé de babosa no quintal de Maria Eva. 283
Figura 112. Plantas de quintais 288
Figura 113. Pé de cojuba com frutos caídos. 289
Figura 114. (A). Fruto do jenipapo. (B). Tinta do jenipapo. 291
Figura 115. Desenho de galhos do pé de tipi. 292
Figura 116. Porco, galo, galinha e pinto comendo milho. 299
Figura 117. Peru, angolista, galinhas e pintos comendo milho. 299
Figura 118. Líquido leitoso retirado da castanha-de- caju. 300
Figura 119. Remédios usados em aves. 302
Figura 120. Ninho (cofo) de palha do coco babaçu. 303
Figura 121. Ninhos de materiais diversos. 303
Figura 122. Ninho de barro 304
Figura 123. Espaço suspenso para criação de codornas. 304
Figura 124. Espaço suspenso para criação de pintos de granja. 305
Figura 125. Desenho da visão panorâmica do quintal de cacique Inês. 306
Figura 126. Criação de gado 1. Pasto com gado anerolado. 308
Figura 127. Criação de gado 2. 308
Figura 128. (A) -. cipermetrina calbos, (B) - mata bicheira. 309
Figura 129. Cacique Inês tirando leite. 311
Figura 130. Chiqueiro de porco, quintal de Maria Eva. 312
Figura 131. Curral caprino cercado e coberto, raça Santa Inês. 314
Figura 132. Veado Menino. 316
Figura 133. Cavalo Asa Branca 318
Figura 134. Caças abatidas na aldeia. 323
Figura 135. Quati Mundé. 325
Figura 136. Fruto da mirindiba. 330
Figura 137. Ceva de Chico da Marlê. 335
Figura 138. Badogue 337
Figura 139. Rede de pegar tatu e pebas. 338

Figura 140. Tatuzeira feita com tela de alambrado, arame grosso, com tampa de madeira. ..338
Figura 141. Espingarda calibre 28. ..339
Figura 142. Arapuca. ..340
Figura 143. Caça moqueada. ..354
Figura 144. Preparação de jacu. ..356
Figura 145. Cutia preparada na água e sal. ..356
Figura 146. (A) - Cutia preparado na água e sal. (B) - Cutia acompanhada de arroz. ..357

LISTA DE QUADROS

Quadro 1. Experiências de deslocamentos de moradores da Aldeia Olho D'Água. 113
Quadro 2. Dados demográficos da Aldeia Olho D'Água, Grajaú-MA. 116
Quadro 3. Descrição da unidade residencial. 125
Quadro 4. Variedades de feijão e descrições locais..... 207
Quadro 5. Variedades de mandiocas e de macaxeiras. 211
Quadro 6. Preparações de comida a partir de variedades de mandioca e seus derivados 235
Quadro 7. Outras comidas da roça..... 240
Quadro 8. Etnovariedades de plantas cultivadas em quintais, finalidades, modos de preparo e de obtenção, Aldeia Olho D'Água, TI Bacurizinho, Grajaú-MA. 261
Quadro 9. Tipos de preparações a partir de plantas de quintais da Aldeia Olho D'Água. 273
Quadro 10. Sínteses dos usos medicinais de plantas cultivadas em quintais. 283
Quadro 11. Aves criadas nos quintais da Aldeia Olho D'Água (2017 - 2022) 294
Quadro 12. Animais de médio e grande porte na Aldeia Olho D'Água (2017 – 2022) 306
Quadro 13. Animais silvestres caçados, durante o ano, na Aldeia Olho D'Água. 341
Quadro 14. Receitas de comidas a partir de animais da mata na Aldeia Olho D'Água. 353

LISTA DE BOX

Box 1. Minhas memórias agrobiodiversas, roças, quintais e caça. 53
Box 2. Minhas impressões sobre ida a campo com a família. 86
Box 3. Um pouco de historiografia da colonização de Porto Chapada 92
Box 4. Os *Vareiros* e o desenvolvimento econômico do Grajaú MA. 94
Box 5. Sistemas agrícolas locais e o agronegócio: um campo de disputas 97
Box 6. Rito de passagem 132
Box 7. Sistemas de conservação *ex situ, in situ/on farm* 229
Box 8. Sobre memória coletiva 243
Box 9. A planta jenipapo e o poder de proteção da sua tintura 289
Box 10. Relato sobre o *karowara/piwára* do pato 296
Box 11. A prática de caça entre as mulheres 327
Box 12. A noção de técnica a partir de um caráter relacional 328
Box 13. Outras estratégias e armas empregadas na prática de caçar 336
Box 14. Mito Katukina 350

LISTA DE ABREVIAÇÕES

ACIMRN - Associação das Comunidades Indígenas do Médio Rio Negro
AGERP - Agência Estadual de Pesquisa e Extensão Rural
AISAN - Agente Indígena de Saneamento
APIB - Articulação dos Povos Indígenas do Brasil
ASIBA -Associação Indígena de Barcelos
AVC - Acidente Vascular Cerebral
BioSE - Biodiversidade, Sociedade e Educação na Amazônia
BPC - Benefício de Prestação Continuada
BSC - Bancos de Sementes Comunitários
CDB - Convenção sobre Diversidade Biológica
CF – Constituição Federal
CONSEA - Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
CREA - Conselho Regional de Engenharia e Agronomia
DHAA - Direito Humano à Alimentação Adequada
DSEI - Distritos Sanitários Especiais Indígenas
EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
EMSI - Equipe Multidisciplinar de Saúde Indígena
FAO - Food and Agriculture Organization
FAPEMA - Fundação de Amparo à Pesquisa e ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico do Maranhão.
FOIRN - Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro
FUNAI - Fundação Nacional do Índio
GLP - Gás Liquefeito de Petróleo.
GPS - Sistema de Posicionamento Global
IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
ICM - Imposto de Circulação de Mercadoria
IFMA - Instituto Federal do Maranhão
INEAF - Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares
INPE - Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais
IPHAN – Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
IPI - Imposto de Produtos Industrializados
IRD - Institut de Recherche pour le Développement
ISA - Instituto Socioambiental
MCP - Movimento Camponês Popular
MDA - Ministério do Desenvolvimento Agrário
PENSSAN - Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar
PGDR - Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural
PPCDAm - Plano de Ação para a Prevenção e Controle do Desmatamento na Amazônia
PPGA - Programa de Pós-Graduação em Antropologia
PPGAA – Programa de Pós-graduação em Agriculturas Amazônicas
PPGED - Programa de Pós-graduação em Educação

PROAGRO - Programa de Garantia da Atividade Agropecuária
PRONAF - Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar
RENASEM - Registro Nacional de Sementes
RENISUS - Relação Nacional de Plantas Medicinais de Interesse ao SUS
RNC - Registro Nacional de Cultivares
SAF - Secretaria de Agricultura Familiar
SAGRIMA - Secretaria de Agricultura, Pecuária e Pesca do Maranhão
SEMEG - Secretaria Municipal de Educação de Grajaú
SISAN - Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
SPI - Serviço de Proteção aos Índios
SSAN - Soberania, Segurança Alimentar e Nutricional
SUS - Sistema Único de Saúde
TCLE - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido
TI – Terra Indígena
TIRFAA - Tratado Internacional sobre Recursos Fitogenéticos para Agricultura e Alimentação
UEMA - Universidade Estadual do Maranhão
UFG - Universidade Federal de Goiás
UFMA - Universidade Federal do Maranhão
UFMG – Universidade Federal de Minas Gerais
UFPA – Universidade Federal do Pará
UFPE - Universidade Federal de Pernambuco
UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

SUMÁRIO

APRESENTANDO OS INTERLOCUTORES 23
INTRODUÇÃO 50
Objeto, questão e objetivos da pesquisa 53
Conceitos, teorias e empiria: entrelaçando saberes 59
Os Tentehar, relações interétnicas e identidade 67
Do percurso metodológico 71
Entre os caminhos e os descaminhos no campo 79
Estrutura da tese 88
CAPÍTULO 1. DO PORTO CHAPADAS A ALDEIA OLHO D'ÁGUA 90
1.1 Porto Chapadas: a cidade de Grajaú-MA 91
1.2 A demarcação da TI Bacurizinho 99
1.3 Memórias de povoação da Aldeia Olho D'Água 104
1.4 Estrutura social 115
1.4.1 Dados demográficos e escola 116
1.4.2 Crianças, adolescentes e suas práticas 118
1.4.3 Moradia, estrutura e distribuição espacial 122
1.4.4 Atividades de subsistência 126
1.4.5 Áreas de uso do lugar 130
1.5 Ritos como eventos especiais 132
1.6 Epistemes e ontologias Tentehar 145
CAPÍTULO 2. A AGROBIODIVERSIDADE DAS ROÇAS 155
2.1A escolha do lugar da roça 157
2.2 Broque, derruba e o rebaixe 162
2.3 Aceiro, queima e coivara 164
2.4 Plantio, colheita e questões climáticas 178
2.5 Calendário lunar e conhecimentos tradicionais 184
2.6 Lugares de gênero 193
2.7 Fatores de mudanças nas técnicas de cultivo 196
2.8 As etnovariedades dos roçados 202
2.9 Armazenamento de sementes 221
2.10 Da comida que vem da roça 234
2.11 Memória, agrobiodiversidade e reconfiguração social 241
CAPÍTULO 3. A AGROBIODIVERSIDADE DOS QUINTAIS 255
3.1 Caminhando pelos quintais 256

3.2 As etnovariedades dos quintais 261
3.3 Da comida que vem dos quintais 273
3.4 Dos remédios que vem dos quintais 278
3.5 Plantas têm "ciência", são protetoras 287
3.6 A criação de aves 294
3.7 A criação de animais de médio e grande porte 305
3.8 E os animais têm nomes? 315
CAPÍTULO 4. A CAÇA: agrobiodiversidade vinda das matas 321
4.1 A prática da caça 322
4.2 Saberes e técnicas: a arte de caçar 328
4.3 Práticas e condutas no ato de caçar 342
4.4 Animais, *piwáras* e caçadores 347
4.5 A caça é mais comida e menos alimento 353
APONTAMENTOS FINAIS 360
REFERÊNCIAS 364
APÊNDICES 385

APRESENTANDO OS INTERLOCUTORES

Para abrir este trabalho apresento alguns dos protagonistas e algumas das protagonistas das narrativas orais presentes nessa tese, são pessoas com quem mantive interações ao longo dessa pesquisa de doutoramento, algumas delas iniciei o contato muito antes do trabalho de campo. Outras, continuamos contactadas após sair do campo.

As narrativas orais que compõem essa pesquisa formam uma coletânea de muitas vozes, uma polifonia, que descrevem acontecimentos, deslocamentos, memórias, práticas, saberes, fases e eventos da vida dos colaboradores e das colaboradoras dessa tese, guiadas ou não pelo objeto de estudo: a agrobiodiversidade na Aldeia Olho D'Água, TI Bacurizinho, estado do Maranhão.



Figura 1. Cacique Inês no tear.
Fonte: Neusani Ives-Felix (2019[2]).

Inês da Conceição Sousa, a cacique Inês, é filha de Silvério Alves de Sousa, conhecido como Caboco Silvério[3], o primeiro morador e fundador da aldeia Olho D'Água. Em

[2]As fotografias presentes neste trabalho, são, em sua maior parte de minha autoria. Quando não for este o caso, registrarei devidamente os créditos de autoria. O ano indicado ao final de cada fotografia e narrativa oral indica a cronologia real em que o registro foi realizado.

[3]Apesar de o termo "caboclo" ser um termo complexo, generalista e ambíguo, usado na maioria das vezes, no sentido pejorativo, neste trabalho o utilizo somente para referenciar o fundador da Aldeia Olho D'Água e, por atender, a um pedido de sua filha Inês que ao invés de "Seu Silvério" eu deveria chamá-lo de "Caboco Silvério" alegando que assim era como todos os conheceram na região grajauense. Dentre os significados dessa terminologia estão, nomeação de uma pessoa do sexo masculino, como acontece na baixada maranhense, indicação do indivíduo

1983, após deslocamentos por várias localidades, indígenas e não indígenas, e morte de seu pai, Dona Inês retorna à aldeia, com seus 14 filhos e o seu companheiro Sr. Francisco Alves de Sousa. Em 1984, foi nomeada cacique pelo chefe de posto Alderico Lopes da Aldeia Bacurizinho e reconhecida pela própria aldeia, exercendo a função no período de 1984 a 2021[4]. Recentemente, devido a um conflito vivenciado na aldeia, perdeu a função de cacique e juntamente com sua filha Inesinha[5] e alguns outros filhos e netos que formaram aliança com ela estão fazendo uma nova aldeia próxima ao rio Mearim que se chama de *Itawhu* que significa Pedra Grande. Inês está com 77 anos de idade e é aposentada. Se considera lavradora, mas passa a maior parte do dia sentada em frente ao seu tear fazendo *maniá.* Define a aldeia como "minha vida", e disse para si mesma quando retornou para Olho D'Água na década de 1980: "eu vou tomar conta daqui, que isso tudo era do meu pai". Ela considera que cumpriu a promessa, porque trouxe melhorias para a aldeia, complementando orgulhosa: "inclusive, consegui água que aqui não tinha, Jesus me abençoou e eu consegui! Tem também o poço artesiano, a estrada, o carro que levava as pessoas de graça - por um tempo-, a televisão comunitária...". E finaliza saudosa: "Gosto de cavalos. Montei nos meus cavalos até quando consegui...".

Francisco Alves de Sousa, de 76 anos, é natural do Piauí. Foi companheiro de Dona Inês por 47 anos e dessa união, 8 filhos. Atualmente é aposentado. Durante sua vida toda mexeu com roça. Veio morar na Aldeia Olho D'Água juntamente com cacique Inês no ano 1983.

como sendo de origem rural e diferenciação do camponês amazônico daqueles vindo de outras regiões do país (Pachêco Filho 2011).

[4] Na tese defini Dona Inês, como cacique, uma vez que a maior parte do tempo do meu trabalho de campo, ela exercia essa função. No entanto, o filho de Dona Inês, João Batista Conceição Souza, começou a responder pela Aldeia Olho D'Água, no primeiro semestre de 2021.

[5] Fundadora e cacique da aldeia nova que estar se formando após o conflito interno na Aldeia Olho D'Água.



Figura 2. Maria das Graças.
Fonte: Arquivo pessoal de Maria das Graças (2022).

Maria das Graças Pereira de Melo, 57 anos, é filha de Dona Inês. Graça é formada no curso de Licenciaturas em Letras. Servidora da Fundação Nacional do Índio – FUNAI, no final da década de 1980, foi professora na região da Aldeia Olho D'Água. Ela recorda: "Fui para a Aldeia Planalto, uma escolinha só o nome. Na verdade, a escola era só nome, porque não tinha prédio. Eu comecei em uma palhoçinha e logo começaram as chuvas e destruiu. E lá fui eu peregrinar, debaixo do pé de jaca, com o quadro nos braços e os meninos acompanhando com as poucas cadeiras que se tinha". Em 1988 e pelo Decreto 26/91, quando a responsabilização escolar indígena passou também para Ministério da Educação e do Desporto, Graça passou a exercer cargo administrativo na FUNAI, se aposentando em 2020.



Figura 3. João Batista com uma rede de pegar tatu e peba.
Fonte: Neusani Ives-Felix (2021).

João Batista Conceição Sousa, tem 41 anos e é filho de Dona Inês (ex-cacique). Atualmente é o cacique da Aldeia Olho D'Água. Desde cedo começou a trabalhar na roça com seus pais "espantando o Chico Preto[6]". João Batista se considera bom caçador, reconhece as caças pela pisada: "Todo animal tem uma pisada diferente: o veado vem pisando, o tatu vem arrastando tudo, o peba anda de choto, anda correndo...então a gente diferencia pelo som da pisada". Nos dias atuais exerce a função de mototaxista, fazendo viagens da aldeia até a cidade de Grajaú.

[6] Pássaro preto que come os grãos recém-plantados.



Figura 4. Inesinha na roça.
Fonte: Neusani Ives-Felix (2019).

Inês da Conceição Sousa Rodrigues, conhecida como Inesinha, é filha de dona Inês e tem 47 anos de idade. Inesinha é graduada em Pedagogia e tem o curso técnico em Enfermagem. Por mais de uma década desempenhou a função de educadora na Aldeia Olho D'Água, ora como docente, dando aula na educação infantil, ora na gestão escolar da escola indígena, ora na supervisão, ora como professora bilíngue (línguas: materna e portuguesa). Trabalhou na função de técnica de enfermagem na Aldeia Bananal por um curto período (2020 a 2022). Atualmente é cacique e professora na Aldeia *Itawhu*, a qual liderou sua criação em 2021. Por necessitar da sua territorialidade no presente e para as futuras gerações da família tomou a decisão de lutar pela criação de *Itawhu.*



Figura 5. Luís Fernando mostrando feijão casca podre.
Fonte: Neusani Ives-Felix (2021).

Luís Fernando Conceição, tem 27 anos de idade, nascido e criado na aldeia é filho de Inês da Conceição Sousa Rodrigues (Inesinha). É professor de formação, caçador e lavrador. Formado no magistério e licenciado em História, tem 8 anos de experiência docente na área indígena, dando aula na Educação Infantil e no Ensino Fundamental em turmas multisseriadas. Estudou na aldeia até a 4ª série e depois foi para Grajaú continuar a escolarização, mas nunca deixou a aldeia. Desde que concluiu o Ensino Médio, passou a trabalhar como professor nessa aldeia. Recentemente, devido ao conflito vivenciado nesse lugar, Luís Fernando perdeu os contratos que tinha com as Secretarias Municipal e Estadual de Educação. Arrumou outro serviço na cidade, na empresa de energia Equatorial, e juntamente com sua mãe Inesinha e avó Inês criaram a Aldeia *Itawhu*.



Figura 6. Juliana Velha arrancando batata na roça.
Fonte: Neusani Ives-Felix (2019).

Juliana Alves Guajajara, conhecida como Juliana Velha[7], com 75 anos de idade, casada com seu Mirim de Sousa Guajajara. É uma mulher de poucas palavras, franzina, fluente na língua Tupi, irmã da cacique Inês, por parte de pai, e, irmã de Joana por parte de pai e de mãe. Aposentada, costureira, lavradora, sempre trabalhou na roça, não estudou, teve 9 filhos, 3 deles morreram. Juliana Velha era a única que ainda cultivava a mandiocaba[8] e fazia a bebida e o mingau que tempos atrás fazia parte do ritual da menina-moça e hoje é revisitada na lembrança dos moradores mais antigos. Ela conta que em 2020 "botei uma roça pequena, apenas para ter as sementes, para que eu tenha as sementes da próxima vez, para poder plantar uma roça maior".

[7] Na Aldeia Olho D'Água é comum que os descendentes tenham o mesmo nome dos ascendentes. Para diferenciar as gerações e as pessoas, no tratamento cotidiano, utiliza-se termos como: Caboco Silvério, Silvério Filho e Silvério Neto; Juliana Velha e Juliana Nova; Inês (mãe) e Inesinha (filha). Joana e Juliana Velha acreditam que a perpetuação dos nomes é uma forma de continuar existindo. Por esta razão, utilizo, na tese, as formas de tratamento como acontecem usualmente na aldeia.

[8] Uma etnovariedade da mandioca. De 2020 para cá mais dois moradores voltaram a plantar essa etnovariedade.



Figura 7. Seu Mirim debulhando milho da roça.
Fonte: Neusani Ives-Felix (2021)

Mirim de Sousa Guajajara, conhecido como Mirim. Aposentado, com 77 anos de idade, é casado com Juliana Velha. Veio das terras indígenas da região da cidade de Arame. Lavrador. Muito disposto, costuma prestar serviços de limpa de aceiro, correção de cercas, colheita, cercado para galinhas, canteiros e outros para os vizinhos que o contratam. Seu Mirim disse que há poucas galinhas caipiras porque “o gato do mato vem pegar as galinhas quase no quintal”.

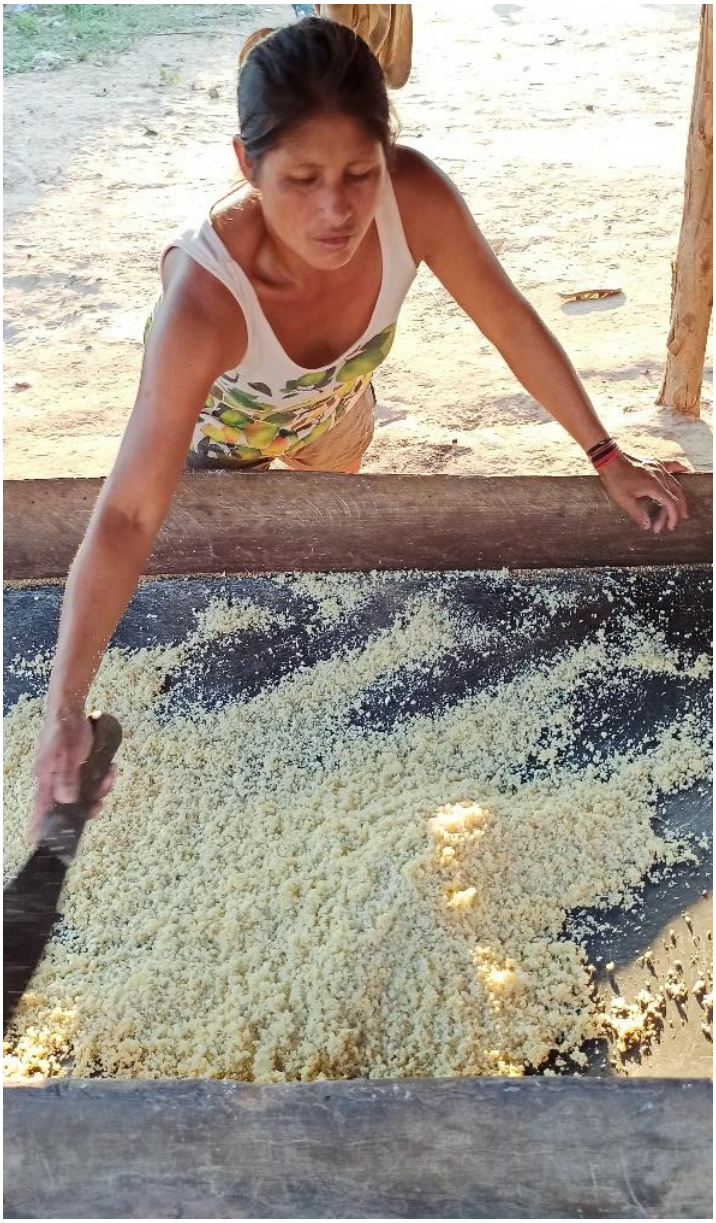


Figura 8. Juliana Filha fazendo farinha.
Fonte: Neusani Ives-Felix (2021).

Juliana Alves Filha Guajajara, conhecida como Juliana Nova, é neta de Silvério Alves de Sousa (Caboco Silvério). Com 34 anos de idade é casada com Irandir Gregório Guajajara. Lavradora e artesã, mãe de 7 filhos, cria mais 3 filhas de uma irmã falecida. Faz juntamente com suas duas filhas lindos colares e brincos de miçangas. Juliana Nova acredita que: “Se estiver menstruada não pode entrar na roça porque as plantas morrem [...]. Quando está menstruada não pode tirar a cebola, se tirar ela morre; se passar por debaixo das plantas com frutas elas podem cair”.



Figura 9. Irandir mexendo em uma prensa com mandioca puba[9].
Fonte: Neusani Ives-Felix (2021).

Irandir Gregório Guajajara, conhecido como Iran, com 40 anos de idade, casado com Juliana Nova. É lavrador, trabalha na roça, já trabalhou em serraria. Nasceu na aldeia Bacurizinho, fez até a 8ª série do ensino fundamental, filho do cacique da Aldeia Soldino, Sr. Soldino Gregório Guajajara. Em relação à construção de casas informa que "Massaranduba na forquilha da casa não é boa, deve ser usada a aroeira, que é resistente. [...]. A madeira nós tiramos toda no machado".

[9] Azeda (fermentada).



Figura 10. Joana confeccionando um cofo de palha do coco babaçu.
Fonte: Neusani Ives-Felix (2021).

Joana de Sousa Guajajara, conhecida como Joana, com 72 anos, é filha do Caboco Silvério e companheira de Joarez da Silva Rodrigues. É lavradora, mãe de 7 filhos, sempre trabalhou na roça. Aposentada, mas tem uma vitalidade invejável. Na roça, ela limpa, planta, colhe, traz a mandioca da roça para casa nas costas e faz farinha azeda. Da juventude, lembra que na roça até da derrubada participou, usando o machado sob a orientação do seu pai. Sobre a reserva de sementes ensina: “A gente tem que guardar a semente até quando a lua estiver bonita, quando ela estiver para lá, aí a fava não broca [brocar no sentido de furar], não dá aquele bichinho, na fava e nem no feijão. Na lua bonita, [lua cheia], você pode plantar o milho para semente”.



Figura 11. Joarez, seu Nena.
Fonte: Neusani Ives-Felix (2021).

Joarez da Silva Rodrigues, conhecido como Nena, com 58 anos de idade, atual companheiro de Joana de Sousa Guajajara, no passado foi casado com Inesinha com quem teve 4 filhos. É caçador, lavrador, *karaíw* - não indígena, nasceu em Porto Franco – MA e mora há 35 anos na aldeia.



Figura 12. Maria Alveni jogando milho para as galinhas.
Fonte: Neusani Ives-Felix (2021).

Maria Alveni Pereira de Sá Ferreiro, conhecida como Alveni, tem 27 anos de idade. É filha de um sobrinho de dona Inês. Nasceu no Hospital Santa Neusa na cidade de Grajaú e morava nos Dois Buritis, terra não indígena até 2008 quando veio para a aldeia com 16 anos de idade na época e não saiu mais do lugar. Aprendeu a mexer com roça desde criança acompanhando seus pais na lida. É casada com Osvaldo Alves de Sousa Guajajara (o Daw) filho de Joana, juntos tiveram dois filhos, Gabriel e Samuel. Alveni me explicou uma das formas de conseguir sementes para plantar na roça: "Como a gente mora aqui, os amigos da gente aqui que plantaram eles sempre nos deram um pouco de sementes, sempre gostam de ajudar com milho, com feijão. Eles sempre dão para gente e vai trocando também".



Figura 13. Daw segurando rabos de tatus caçados por ele.
Fonte: Arquivo pessoal de Alveni (2022).

Oswaldo Alves de Sousa Guajajara, conhecido como Daw, tem 33 anos. É esposo de Alveni. Sempre trabalhou na roça e desenvolve atividades de caça e de retirada de mel. Atualmente está desempenhando a função de Agente Indígena de Saneamento (AISAN), sendo o responsável por ligar e desligar o poço artesiano da Aldeia.



Figura 14. Seu Silvério com uma rede usada para caçar tatu.
Fonte: Neusani Ives-Felix (2021).

Silvério Alves Filho Guajajara, conhecido como Silivério, casado com Arnélia. É lavrador e exímio caçador, trabalhou na roça desde criança, mas parou devido a uma doença. Aposentado por invalidez.



Figura 15. Maria Eva em seu *maniá* armado nos pés de fruta.
Fonte: Neusani Ives-Felix (2022).

Maria Eva de Sousa Vieira Guajajara, conhecida como Mariel, com 45 anos de idade, casada com José Emiliano Alves Guajajara, teve 7 filhos. É lavradora, mora há 24 anos na Aldeia Olho D'Água e veio da Aldeia Lagoa Comprida.

José Emiliano Alves Guajajara, conhecido como Miliano, com 41 anos de idade, é casado com Mariel. Nasceu na Aldeia Olho D'Água, morou um tempo na Lagoa Comprida e retornou para perto de seus pais, Juliana Velha e Mirim. É lavrador, trabalha na roça desde criança.



Figura 16. Clarinda.
Fonte: Neusani Ives-Felix (2021).

Clarinda Sousa Alves Guajajara, tem 24 anos de idade, é filha de Maria Eva e Miliano, tem o ensino fundamental incompleto. Desde criança teve longos períodos que morou na área urbana do município de Grajaú com uma de suas tias para acessar a escola. Lá conheceu um *karaiw* que foi seu companheiro por alguns anos, se separou e retornou em 2021 para morar na Aldeia Olho D'Água com seus pais. No ano 2022 regressou para a cidade mais uma vez. Sonha em continuar seus estudos e ajudar seus pais.



Figura 17. Ana Cleide na entrada de seu quintal.
Fonte: Arquivo pessoal de Ana Cleide (2022).

Ana Cleide Anes de Carvalho Sousa, tem 49 anos, é viúva de Francisco Conceição, filho de Dona Inês. Desde cedo trabalhou na roça, inicialmente com seu pai, depois com seu primeiro companheiro e até os dias atuais. No cotidiano, adora cuidar de seus bichos: galinha, peru, angolista, porco, carneiros, gado e filhotes de animais silvestres como o macaco Chico e o veado Menino. Mora na Aldeia Olho D'Água há cerca de 30 anos. Atualmente desempenha a função de técnica de enfermagem da região.



Figura 18. Eduardo segurando um tatu capturado na rede.
Fonte: Arquivo pessoal de Ana Cleide (2021).

Eduardo dos Reis Farias, tem 29 anos e é o atual companheiro de Ana Cleide. Mora na aldeia há aproximadamente cinco anos e vive de fazer negócios de compra e venda e de troca de objetos, sua profissão é conhecida como *catireiro*.



Figura 19. José Bravo Guajajara em batedor de arroz.
Fonte: Neusani Ives-Felix (2021).

José Bravo Guajajara, o Chico da Marlê, tem 71 anos de idade e é aposentado. Não estudou, é lavrador e trabalha na roça desde criança, mostra orgulhoso seus saberes e crenças no processo de fazer roças, no manejo com o plantio e na interação com a mata “a senhora sabia que a gente precisa escutar a mata, escutar a mãe natureza porque ela fala com a gente, dá avisos, assobia, mas preciso saber ouvir”.



Figura 20. Marlê Porfírio Gregório Guajajara em maniá armado no meio da roça.
Fonte: Neusani Ives-Felix (2022).

Marlê Porfírio Gregório Guajajara, a Marlê, têm 53 anos de idade, é casada com Chico da Marlê. Teve 4 filhos. É neta de Tenente Velho e filha de Daniel Gregório Guajajara, morador antigo da Aldeia Olho D'Água. É costureira e lavradora, trabalha com o marido na roça e cuida dos filhos e netos que ainda moram com ela.



Figura 21. Chicó debulhando milho da roça.
Fonte: Neusani Ives-Felix (2022).

Francisco Bernardo Atanazio Guajajara, o Chicó, tem 20 anos. É genro do seu Chico da Marlê, casado com Letiza Bernardo Barros Guajajara, tem 3 filhos. Tem formação em magistério, mas começou a lecionar na escola da aldeia em 2021 e está sendo iniciado na função de pajé.



Figura 22. Maria do Toró manuseando folha santa, alho, mastruz e semente de abóbora.
Fonte: Neusani Ives-Felix (2019).

Maria Pereira Marinho, conhecida como Maria do Toró, tem 52 anos de idade e é nora de dona Inês. Em 1983, chegou na aldeia já casada com Severino da Conceição Guajajara, o Toró, com quem teve 4 filhos. "Quando eu me casei, eu tinha 13 anos, eu vim para a aldeia. Nós nos casamos na segunda e na terça-feira nós viemos para cá, minha sogra não tinha nem casa aqui, ela estava na casa de um primo dela (Nicácio), ali embaixo, ali no sentido do campo, então nós viemos e ficamos na casa desse primo dela e logo nós fizemos uma casinha aqui. Então mudamos para cá e pronto! Inês praticamente terminou de me criar. Eu criei esses meninos, meus cunhados; eles me chamam de tia é porque eram crianças. A Inezinha, a Roseana, todos, eu acabei de criar mais a minha sogra, então eles começaram a me chamar de tia, são poucos que não chamam assim". Adora cultivar pés de frutas em seu quintal. Na roça trabalhava com seu esposo nas atividades.

Darlene Marinho da Conceição Guajajara, tem 35 anos de idade. É filha de Maria do Toró e Toró e tem um casal de filhos. Ela é pedagoga e há aproximadamente 15 anos vem atuando como professora na Aldeia Olho D'Água e/ou aldeias da região, pela rede estadual e municipal de ensino. Durante essa pesquisa, sua filha ficou na *tocaia*: *"*a gente a trouxe da cidade para aldeia e a gente começou todo o processo, pintamos ela ainda a noite com a tinta

do jenipapo, foram colocadas as missangas e ela ficou trancada dentro do quarto durante oito dias sem poder sair, para não quebrar o resguardo".



Figura 23. José Valdenilson e família no trabalho de campo.
Fonte: José Valdenilson (2021).

José Valdenilson da Silva Felix Ives, filho de Francisco José e Margarida Rodrigues, és grajauense. Especialista em Gestão Pública, graduado em Ciências Contábeis e Técnico em informática para internet, e, em multimeios didáticos. Servidor público de carreira, atualmente ocupa o cargo de Assistente em Administração na Universidade Federal do Maranhão (UFMA). És meu companheiro de vida e de estudo, nessa etapa de formação doutoral participou de maneira efetiva do campo de pesquisa: percorrendo roças, quintais e capoeiras, na Olho D´Água, por vezes, fotografando, fazendo anotações no caderno de campo, marcando pontos de localização de roças, quintais e caças – com o Sistema de Posicionamento Global (GPS), e, facilitando as conversas junto aos homens caçadores. No tratamento dos dados contribuiu para a feitura de figuras, quadros, revisão de normas técnicas de formatação, e, de forma exímia na transcrição de entrevistas.



Figura 24. David Aristeu soltando pipa.
Fonte: José Valdenilson Felix (2021).

David Aristeu Ives Felix, natural de Grajaú-MA, és filho de Neusani e José Valdenilson. Começou a vivenciar as atividades na Aldeia Olho D'Água aos 03 anos de idade, na última estadia em campo, já estava com 06, hoje tem 07. Lá brincou de correr, de soltar pipa, andou descalço, machucou o joelho, percorreu roçados, atravessou capoeiras, acompanhando as crianças da aldeia, aprendeu a pescar no açude, pegou seu primeiro peixinho, passarinhou de baladeira e arapuca, acessou outros universos, como o "infanto juvenil" Tentehar.



Figura 25. Neusani no broque de Atanásio, ponto mais alto da aldeia.
Fonte: José Valdenilson Felix (2021).

Neusani Oliveira Ives Felix, natural de Porto Franco - MA, sou filha de Aristeu Ives e Maria do Espírito Santo, os quais passaram boa parte de suas vidas trabalhando na terra, como agricultores familiares. Como educadora, atuei na docência da educação básica e na sua gestão, e, atualmente exerço o Magistério no Ensino Superior. Mas, como começou essa trajetória? Com 18 anos de idade desempenhei a minha primeira atividade profissional, professora da educação básica, irresponsavelmente talvez ou por carência de mão de obra qualificada na região. Experiência que me possibilitou cursar o Magistério, ao mesmo tempo que estudava o Ensino Médio Científico. Posteriormente ingressei no curso de Pedagogia, já graduada, além da função de professora exerci a de coordenadora pedagógica, esta última, em pré-escolas indígenas e não indígenas no município de Grajaú-MA[10]. Foi na vivência dessa coordenação que conheci os Tentehar grajauenses evento situacional que me desafiou a cada dia a saber mais sobre os mundos *outros*. Neste contexto realizei o curso de Mestrado em Educação, a dissertação versou sobre a escolarização da criança indígena tentehar. A pesquisa de mestrado foi realizada nas Aldeias Morro Branco e Bacurizinho, respectivamente Terra Indígena (TI) Morro Branco e TI Bacurizinho, ambas localizadas no município de Grajaú-MA. E, no doutoramento continuei a estudar junto ao Tentehar, agora na área antropológica e versando sobre a agrobiodiversidade na Aldeia Olho D'Água, TI Bacurizinho, trajetórias, saberes e práticas. Na interação do eu com o *outro* percebi que o diálogo, o intercâmbio, o intercruzamento, a interculturalidade, os encontros e desencontros entre diferentes mundos e entre interespécies, é um caminho possível que se aponta.

Para melhor entendimento das relações de parentesco dos interlocutores dessa pesquisa, construí a (Figura 26) (Família Caboco Silvério) e a (Figura 27) (Família Tenente Velho), as quais representam as duas principais famílias que formaram a Aldeia Olho D'Água.

[10]No período de 2008 a 2016, com dois anos de intervalo, para a realização do curso de Mestrado em Educação (2012-2014).

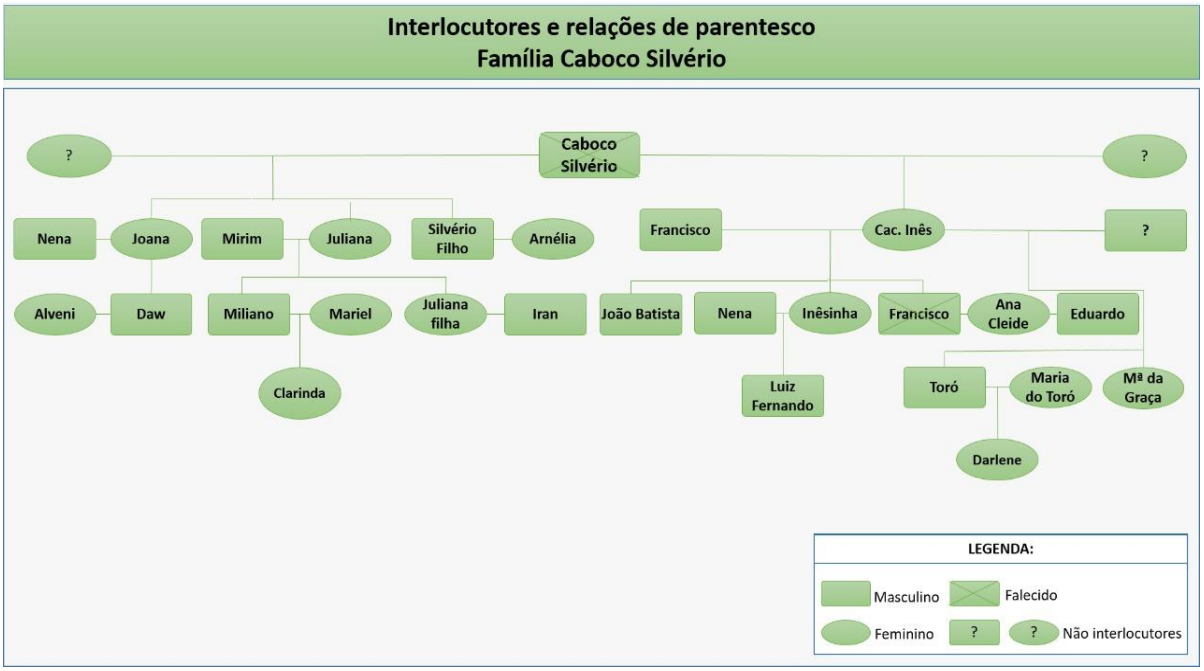


Figura 26. Interlocutores e relações de parentesco (Família Caboco Silvério).

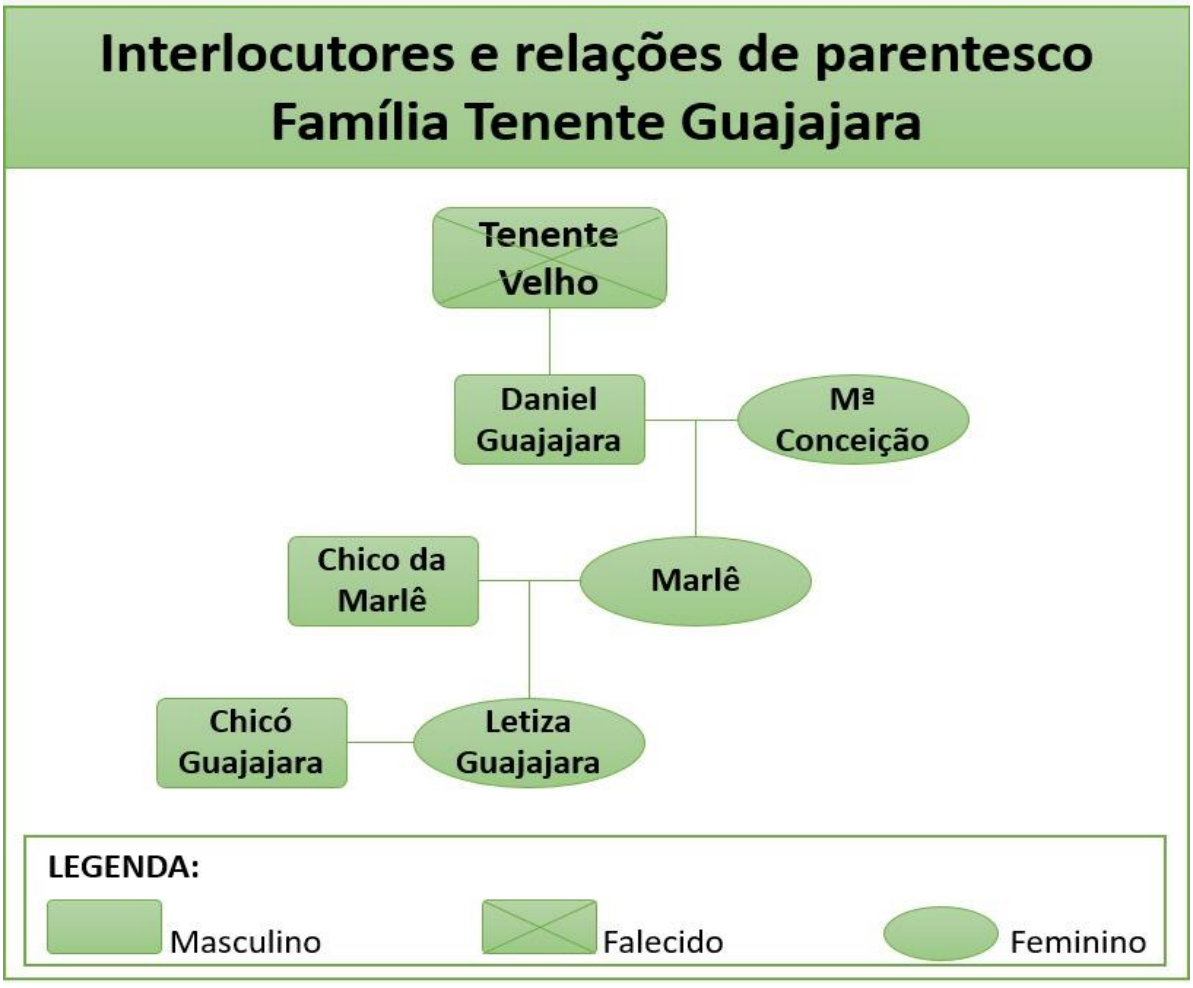


Figura 27. Interlocutores e relações de parentesco (Família Tenente Velho).

Ao analisar as duas figuras, fica evidente que a contribuição, como interlocutores, da Família Caboco Silvério (Figura 26) foi maior quali e quantitativamente, em relação à Família Tenente Velho (Figura 27).

Caboco Silvério, patriarca da família e já falecido, teve duas uniões oficiais, originando dez descendentes (Apêndice 2), dos quais são representados quatro como interlocutores, com destaque para sua filha Inês, a antiga cacique da Aldeia Olho D'Água. A terceira geração foi representada pelo Luiz Fernando e pela Darlene, que embora não esteja como interlocutora, deu informações importantes a respeito da Festa da Menina-moça.

Tenente Velho já falecido, teve 8 filhos (Apêndice 3), dos quais Marlê, filha de Daniel, e seu esposo, assim como Chicó, genro de Marlê, foram interlocutores.

INTRODUÇÃO

Este trabalho teve por finalidade compreender o lugar da agrobiodiversidade na vida do povo Tentehar, da Aldeia Olho D'Água, TI Bacurizinho, município de Grajaú-MA, a partir de um mundo em constantes transformações socioeconômicas, culturais e ambientais, a níveis globais e locais.

A agrobiodiversidade, no contexto desse estudo, é compreendida como parte da biodiversidade que agrega variedades agrícolas e recursos genéticos relevantes para a alimentação e para a agricultura, em interação com os processos socioculturais, e com os saberes associados ao cultivo de plantas, à animais manejados e silvestres.

De maneira geral a agrobiodiversidade abarca as diferentes "formas de vida direta ou indiretamente relacionadas à diversidade agrícola" (Lima et al. 2018: 20), e, inclui como seus componentes, a coleta de produtos, a variedade de gado, de peixe e de recursos selvagens oriundos de campos, florestas e de extensões de terra, dentre eles: árvores, animais selvagens caçados para alimentação, nas matas e nos ecossistemas aquáticos, abrangendo espécies não colhidas, mas que apoiam a provisão de alimentos, como os micro-organismos terrestres, os polinizadores e outros insetos, como abelhas, borboletas, minhocas, pulgões (FAO[11] 2005, Barbieri, Bustamente e Santilli 2015). Portanto, engloba as práticas agrícolas, como o cultivo de plantas e a criações de animais domésticos e as plantas e animais silvestres, dentre outros elementos da biodiversidade, aproveitados de forma direta ou indiretamente na alimentação.

Sabe-se que ao longo da história, o ser humano passou a cultivar plantas e a criar animais, com a finalidade de produção de alimentos, atividades que receberam os nomes de agricultura e pecuária. A agricultura como processo de cultivo de terras e de plantas e de criação de animais surgiu por volta de dez a doze mil anos, também conhecido como "revolução agrícola neolítica", e permitiu ao homem controlar quando, onde e como as plantas seriam cultivadas e como os animais seriam criados (Santilli 2009)[12]. A "agricultura talvez represente o mais importante elo entre o ser humano e o ambiente amazônico carregando uma série de

[11]Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura. Interação do gênero, da agrobiodiversidade e dos conhecimentos locais ao serviço da segurança alimentar manual de formação. (FAO 2005). Disponível em: <https://www.fao.org/3/y5956p/Y5956P03.htm>. Acesso em: 15/11/2021.

[12]As sociedades de coletores e de caçadores transformaram-se em sociedades de agricultores, de forma lenta, gradual e evolutiva pois, com o surgimento da agricultura houve a diminuição e/ou abandono pelo homem das atividades de caça e de coleta de alimentos (Santilli 2009). Embora o surgimento da agricultura se relacione com o abandono e com a substituição pelo homem das atividades de caça e coleta de alimentos pelo cultivo de plantas e de criação de animais, algumas populações, dentre elas as indígenas Tentehar, praticam a agricultura, a caça, a pesca e a coleta de alimentos, até os dias atuais. Cabe ressaltar, que em dimensões menores influenciados por questões sociais e ambientais de níveis globais e locais.

cosmologias que ajudam a tecer personalidades e culturas" (Pereira 2008: 15). A partilha de saberes e de práticas entre os agricultores é uma peça-chave em um processo de produção que envolve técnicas, conhecimentos tradicionais e práticas culturais.

Historicamente no Brasil se desenvolveram dois modelos distintos de produção agrícola, a saber: agricultura patronal e a agricultura camponesa (e familiar) - sistemas agrícolas locais[13]. O primeiro modelo é convertido hoje "no que se convencionou chamar de 'agronegócio', direcionada para a exportação de *commodities* e a geração de divisas para elevar o *superávit* da balança comercial brasileira" (Santilli 2009: 82), que atualmente tem se fortalecido com a política de modernização agrícola, fruto da Revolução Verde que uniformizou as diferentes formas de expressões dos sistemas agrícolas locais afetando esses últimos de forma negativa, tornando-os vulneráveis.

O segundo modelo de produção se refere a 'agricultura familiar'. Conceito que surgiu no Brasil na década de 1990, e, está baseado nas relações sociais de produção da unidade familiar. O universo da agricultura familiar foi caracterizado como estabelecimentos que atendem simultaneamente às condições de: a direção dos trabalhos ser exercida pelo produtor local e a mão-de-obra familiar ser superior ao trabalho contratado (Santilli 2009; Guanziroli e Cardim 2000). Diante da complexidade e da diversidade do universo agrícola familiar é preciso considerar os diferentes tipos de agricultores, as dinâmicas próprias de sobrevivência e de produção e os contextos díspares que estão inseridos, sociais, culturais e econômicos.

A agricultura familiar surge como sustentáculo no desenvolvimento econômico. No Brasil aparece como a principal responsável pela produção de alimentos e dinamização das economias locais, "respondendo por 67% do feijão consumido no país, 58% da carne suína, 54% do leite e 49% do milho, e ocupando cerca de 70% da mão de obra no campo" (Santilli 2009: 86). No entanto, tem sido marginalizada em detrimento da supervalorização, inclusive estatal, da monocultura, do agronegócio[14].

Nas últimas décadas a preocupação com conservação da agrobiodiversidade e com a manutenção dos recursos genéticos, tem sido a nível mundial, tendo em vista a expansão do modelo de monocultura e da ampliação do uso de insumos sintéticos e de pesticidas e herbicidas (Machado et al. 2008).

[13]Nesta tese usarei a expressão sistemas agrícolas locais para me referi à agricultura camponesa, familiar, dentre outras dinâmicas de produção agrícola tradicional.
[14]Ver sobre essa discussão em Santilli (2009: 81-90); e em Fabrini (2008).

Para Emperaire et al. (2016) as pesquisas sobre a agrobiodiversidade além de trazer a preocupação com a manutenção e conservação da diversidade de plantas cultivadas[15], manejadas, podem avaliar:

> Os efeitos induzidos pelas novas conexões que se estabelecem entre uma agrobiodiversidade territorialmente diferenciada e fluxos cada vez mais intensos de mercadorias e *commodities*, de novos saberes e práticas ou novos instrumentos jurídicos que tendem a ser mais restritivos. (Emperaire et al. 2016: 160)[16].

O interesse pela manutenção e pela conservação da diversidade de plantas cultivadas, escolhidas e guardadas por agricultores tradicionais é de interesse tanto "local quanto nacional (resistência a pragas e doenças, adaptação a um leque de condições ecológicas, soberania alimentar, seleção de novas cultivares etc.), além de constituir um patrimônio agrobiológico e cultural" (Emperaire et al. 2016: 160).

A diminuição da diversidade de plantas cultivadas entre grupos indígenas no Brasil já está sendo constatada, como ocorre entre os Guarani-Nhandewa na região Norte do Paraná, que substituíram os sistemas agrícolas locais por sistemas mecanizados, ficando mais dependentes do uso de adubos sintéticos, do uso de agrotóxicos, do plantio de sementes híbridas, e de plantações menos agrobiodiversas, pois as plantações se tornaram mais vulneráveis ao surgimento de 'pragas', dentre outras questões (Almeida et al. 2014).

O debate em torno dos saberes e práticas locais associadas à agrobiodiversidade de povos indígenas e tradicionais é um tema necessário para a desconstrução da visão polarizada entre os povos - coletores e caçadores, extrativistas e agricultores- e para dar visibilidade aos resultados materiais, tecnológicos, alimentares e socioculturais associados à dinâmica desses sistemas de coleta e de cultivo que formam uma *continuuum* agrícola (Lima et al. 2018).

Estudos como de Chambouleyron et al. (2020: 1) apontam que as agriculturas indígenas foram silenciadas ao longo da história de formação do Brasil. E, diversos grupos étnicos do país tiveram suas atividades produtivas reduzidas à caça e à coleta de frutos, fenômeno chamado de "apagamento dos espaços e das práticas agrícolas indígenas"[17].

---

[15] Nesta tese utilizei o conceito de Emperaire et al. (2016: 165): qualquer planta situada em um espaço transformado (roçado, quintal, horta etc.) cuja presença é intencional. São assim consideradas como cultivadas tanto as que são semeadas ou transplantadas quanto as que nasceram no local (ingás, goiabeiras etc.) e que intencionalmente foram conservadas, ou ainda as que resultam de uma ocupação anterior (cuieira, castanheira etc.).

[16] Leão (2020: 32) aponta que estudos atuais em torno da agrobiodiversidade na Amazônia têm investigado os "efeitos provocados por fatores externos vinculados ao trânsito de mercadorias e pessoas".

[17] Chambouleyron et al. (2020) inferem que em documentos oficiais produzidos entre os meados do século XVII a meados do século XVIII aparecem fragmentos históricos de práticas agrícolas entre diferentes grupos indígenas, nas aldeias tida como dos jesuítas, "como a do Caeté, de Maracanã, dos Tupinambás e de Muribira, produziam mandioca (na verdade, 'farinha'), algodão, milho, arroz, legumes, feijões, 'outros legumes' e criações" (p. 9), sendo práticas e saberes oriundos de sistemas agrícolas locais invisibilizados pela história, mas que transformaram espaços e paisagens amazônicas colonial e contemporânea.

Em face desse cenário é que se consolida o objeto de pesquisa desta tese: a agrobiodiversidade entre os Tentehar da Aldeia Olho D'Água, TI Bacurizinho, estado do Maranhão.

Objeto, questão e objetivos da pesquisa

No que tange à minha aproximação com o objeto de pesquisa é importante ressaltar que ingressei no Programa de Pós-Graduação em Antropologia (PPGA) com um projeto que versava sobre a etnobotânica Tentehar e o diálogo intercultural de saberes no contexto da educação escolar nas aldeias Olho D'Água e Bacurizinho, TI Bacurizinho, município de Grajaú-MA. Após, cursar algumas disciplinas, idas a campo e conversas com meu orientador, Prof. Dr. Flávio Bezerra Barros, esse projeto sofreu um redirecionamento, surgindo então, o estudo da agrobiodiversidade, em apenas uma aldeia, a Olho D'Água. Fiquei entusiasmada com a ideia, a princípio, e aceitei o desafio, pois apontava novos caminhos e me obrigava a sair da zona de conforto, uma vez que meu mestrado abordou questões sobre a Educação Escolar Indígena Tentehar (PPGED - UFPA), embora a proposição de estudar o lugar da agrobiodiversidade na Aldeia Olho D'Água também soasse estranha para mim.

Mas ao apropriar-me da literatura pertinente e realizar o trabalho de campo com o olhar para esse objeto percebi que a agrobiodiversidade fazia parte do meu *ethos*, das minhas vivências como filha de agricultores rurais que cultivam no quintal, ou em pedaços de terra de terceiros, por não terem posse de propriedades rurais. Em troca do usufruto da terra, às vezes parte da colheita serve de pagamento, e, às vezes outros serviços prestados, como o de vaqueiro, que obtinha o direito de plantar roças naquelas terras em que cuidava da criação de gado.

Como mão obra disponível da família o manejo de roças e de quintais fizeram parte da minha infância e adolescência (Box. 1).

Box 1. Minhas memórias agrobiodiversas, roças, quintais e caça.

Meu pai foi lavrador, vaqueiro e caçador, mas também trabalhou na cidade. Eu lembro que na minha infância e adolescência acompanhava meus pais nos roçados. E foi nessa lida que tive contato com algumas atividades imanentes da roça de coivara[18]. Das roças de meus pais tenho lembranças do cheiro do florescer das plantas, das bonecas de milho com seus cabelos em uma quimera de cores que ia do amarelo pálido ao vermelho fogo, dos mutirões para bateções de arroz, do mingau de milho verde, da farinha de milho, do milho assado e cozido e daquele arroz novo torrado e pisado no pilão! E, da fadiga sentida nas colheitas de milho com a coceira causada por suas palhas secas.
Dos quintais, as lembranças das mangueiras, das bananeiras, das goiabeiras, das casas de bonecas que eu e minha irmã fazíamos embaixo das galhas de árvores. Dos animais domésticos, e do que eles nos

[18] Composta pela: derruba, queimada, coivara, plantação, capina, colheita, dentre outras.

proporcionavam, lembro do leite quentinho retirado das vacas a cada manhã por meu pai, uma de suas tarefas como vaqueiro do lugar. Lembro dele zangado com as vacas leiteiras quando não facilitavam essa tarefa para ele.
Houve uma vez que acompanhei meu pai em uma caçada, lembro que durante a noite ficamos no alto de uma árvore, onde a rede foi armada. Não foi um bom dia de caça, pois meu pai não sabia se cuidava de mim ou se observava e/ou escutava algum animal que se aproximava.
Como produto da caça realizada pelo meu pai e parentes- na maioria das vezes paca, cutia e veado-, que era salgada e secado ao sol, e depois preparado por minha mãe e minha irmã mais velha, de forma assada, frita, cozida, ao leite de coco, no caldo, como farofa de farinha de mandioca e/ ou de milho [...] na memória o cheiro e o sabor dessas comidas. As carnes secas de paca e de cutia com farinha de milho era um cardápio comum nos nossos cafés da manhã. Genuínas comidas afetivas, despertadas pelas minhas lembranças, de um tempo de outrora.
Ao me apropriar das discussões científicas a respeito do conceito de agrobiodiversidade compreendi que a diversidade de práticas agrícolas desenvolvida por minha família, dentre outras coisas, nos garantia Soberania, Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN).

A realização das disciplinas de Estudos dirigidos - em agrobiodiversidade[19]; Tópicos Especiais em Sociobiodiversidade, Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional[20] e de cursos de extensão, como o, de Defensoras e Defensores Populares das Sementes Crioulas[21], dentre outros, de média e de curta duração, foram basilares no processo de amadurecimento teórico acerca do meu objeto de pesquisa.

Os sistemas agrícolas locais, roças e quintais, têm desempenhado importante papel na conservação da diversidade agrícola, da agrobiodiversidade, pois têm suas bases na policultura, e, em práticas sustentáveis. Para Santilli (2015: 597) o modo de fazer roça é um "bem cultural associado a diversos domínios da vida social", como o processamento dos alimentos (arroz, milho, cana, mandioca), o ofício de artesão e modo de fazer casa de pau a pique.

Entre os agricultores Tentehar as roças são locais onde se produz o alimento e se guarda as sementes para plantar, *a priori* exerce dupla função, a de prover a comida e de conservar as sementes como um banco de germoplasma. A roça foi uma das principais atividades de produção em tempos passados, na Aldeia Olho D'Água, mas nos últimos anos vem sofrendo transformações. Se há 40 anos os Tentehar abasteciam a cidade de Grajaú-MA com gêneros alimentícios, como: arroz, milho, farinha, feijão, fava, dentre outros produtos (Ursini 2007), no tempo presente a produção destina-se especialmente à subsistência, cultivo

[19]Ministrada pela Professora Dra. Ângela May Steward no Programa de Pós-graduação em Agriculturas Amazônicas (PPGAA), Instituto Amazônico de Agriculturas *Familiares* (INEAF/UFPA).
[20]Ministrada pelas Professoras Dra. Gabriela Coelho-de-Souza (Regente), Tainá Bacellar Zaneti e Mariana Ramos no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural (PGDR), Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS).
[21] Realizado pelas Universidade Federal de Goiás (UFG), Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), Universidade Federal do Pará (UFPA) em parceria com a coordenação Nacional do Movimento Camponês Popular (MCP), carga horária de 60 horas.

de alimentos para fins de consumo, embora, ainda haja práticas de venda e de trocas internamente.

Ao discutir sobre os sistemas agrícolas locais é preciso situá-los no contexto das políticas de modernização agrícola, Revolução Verde, que vem solapando-os, a partir do incentivo da plantação de monoculturas, introdução e supervalorização de sistemas de conservação *ex situ.* Na Olho D'Água já é possível observar a introdução de variedades melhoradas nos roçados, como a semente do feijão-sempre-verde, mas não sustentadas, pois os pacotes recomendados para cultivos dessa natureza não são disponibilizados de forma completa aos agricultores locais, e, o uso de pesticidas. Nos quintais foram citadas, a criação de uma espécie de porco melhorada, conhecida como porcão, e as galinhas poedeiras, dentre outros.

Os quintais são um dos mais antigos espaços de manejo da terra e tem um papel indiscutível na subsistência de seus moradores, pois enriquecem a dieta alimentar com mais nutrientes e soberania, fortalecem vínculos sociais e funcionam como reservatórios de biodiversidade. Estão relacionados aos terrenos situados nos arredores de moradias e que são de fácil acesso, porções de terras que mantém uma combinação de variedade de cultivares e que, às vezes, estão consorciadas com a criação de animais domésticos pequenos (Amaral e Germano Neto 2008). Na Amazônia, os quintais são "uma das principais fontes de alimentos, principalmente vitaminas, por oferecerem grande variedade de frutas" (Gonçalves, 2017: 120).

Para os Tentehar o quintal é um espaço em que as pessoas passam a maior parte do dia, quando estão em casa. São locais de processamento e, às vezes, de preparo de alimentos, pois abrigam cozinhas separadas da casa principal e/ou só fogões (a lenha e fogareiro), e lá também, são servidas as refeições. Espaço onde as crianças brincam, onde se recebem visitas e onde são realizados rituais, como, a saída da menina-moça da *Tocaia* e a Festa da Promessa. Lugar de descanso, de lembranças, de cores e de aromas, de reunião de pessoas, de conversas, de planejamento, de festejos, de socialização (festas, lazer, rezas, rituais, cozinha, comidas), uma multifuncionalidade.

No entorno das residências se encontram: bananeiras, mangueiras, goiabeiras, cajueiros, dentre outras, e, a criação de aves e de porcos. Os pastos, onde estão as criações de gado e de carneiro fazem divisa com os quintais. Os quintais são aproveitados como espaço de conservação e de experimentação de variedades de plantas e de animais - domesticadas ou não-locais ou trazidas de outras aldeias. Em síntese, a roça é para os legumes e mandiocas e o quintal para as plantas frutíferas, medicinais, condimentares, ritualísticas, companheiras, dentre outras, e para criações de animais domésticos.

Dentre os problemas enfrentados na TI Bacurizinho estão as questões de exploração de recursos naturais e as climáticas[22]. Há uma permanência de conflitos entre Tentehar e não indígenas, seja por conta destes últimos exercerem atividades de caça no interior dessa área, seja por permanecerem nessas reservas indígenas e/ou nas proximidades para usufruir de seus recursos, dentre eles, a madeira (Ursini 2007).

Como fator de conflitos sociais, se sobressai a prática de extração ilegal de madeira por parte de não-indígenas[23]. Em outubro de 2001 foi verificado, por uma diligência composta por indígenas Tentehar da Aldeia Bananal, pela antropóloga Leslye Bombonatto Ursini e pelo delegado de polícia de Grajaú-MA, que havia uma ocupação de não indígenas, vizinha à Aldeia Tacoatiara, na região central da TI Bacurizinho com a presença de carvoeiras e foi constatado que madeiras eram retiradas desta TI e arrastadas para fora dela. A situação dos Tentehar é que "estão em progressivo crescimento populacional, estão confinados a uma parte restrita da terra indígena tendo compartilhado, a contragosto, com os não-índios o usufruto dos recursos naturais existentes" (Ursini 2007: 13).

Situações deflagrando a prática de extração ilegal de madeira em reservas indígenas maranhenses são com frequência noticiadas em blogs e sites regionais e nacionais[24]. A expansão madeireira e agropecuária em TI's maranhenses tem como consequências além da retirada ilegal de recursos naturais, a formação de pastos e de incêndios florestais de origens criminosas. Somado à ação humana responsável pelo surgimento de incêndios florestais, o clima no Brasil apresenta vulnerabilidade e a "agricultura será umas das atividades mais afetadas pelas mudanças climáticas, pois depende diretamente de condições de temperatura e precipitação"

[22] https://www.socioambiental.org/pt-br. Acesso 12.06.2022.

[23] "No Maranhão, a atividade madeireira e a presença de serrarias se destacam nos municípios de Buriticupu, Zé Doca, Centro do Guilherme, Amarante do Maranhão e Grajaú, estes dois últimos considerados como prioritários no estado, segundo o Plano de Ação para a Prevenção e Controle do Desmatamento na Amazônia (PPCDAm). As atividades ilegais, uma vez esgotadas as áreas de exploração municipais, avançam para o conjunto de Terras Indígenas dos povos Guajajara-Tenetehara, Awa Guajá, Ka'apor, Gavião Pykobjê, Canela-Apanjekrá, Canela-Ramkokamekrá, além da Reserva Biológica do Gurupi, que faz fronteira com as TIs Caru e Awa". Notícia disponível em: https://boletimisolados.trabalhoindigenista.org.br/2016/03/22/estado-de-alerta-incendios-no-ma-afetam-indigenas-e-acuam-isolados/. Acesso em: 15/02/2021.

[24] Disponível em <https://cimi.org.br/2020/05/povo-guajajara-denuncia-a-presenca-cada-vez-maior-de-madeireiros-na-ti-urucu-jurua/>acessado em 02/01/2022. Disponível em <http://realidadenatela.blogspot.com/2021/12/policia-federal-queima-caminhoes-de.html> acessado em 02/01/2022, e em <https://g1.globo.com/ma/maranhao/noticia/2023/03/15/pf-realiza-operacao-contra-comercio-ilegal-de-madeira-extraida-de-terras-indigenas-no-maranhao.ghtml>;<https://g1.globo.com/ma/maranhao/noticia/2023/06/16/dono-de-serraria-e-preso-em-operacao-da-policia-federal-na-terra-indigena-arariboia-no-maranhao.ghtml>; https://imirante.com/noticias/grajau/2023/03/15/operacao-investiga-serrarias-por-venda-de-madeira-extraida-de-terras-indigenas-no-maranhao.>; https://agenciabrasil.ebc.com.br/radioagencia-nacional/geral/audio/2023-06/operacao-contra-desmatamento-ilegal-resulta-em-cinco-prisoes-no-ma>; acessado em 23/06/2023.

(Santilli 2009: 111). A ocorrência de incêndios de forma frequente e vultosa afeta diretamente a produção agrícola e as atividades de caça.

O estado do Maranhão e as suas condições ambientais secas, lhe torna mais suscetível à queima. No estado, não existem estações do ano bem definidas, havendo um período seco (agosto a outubro) e outro chuvoso (janeiro a março) (Nascimento et al. 2017). Já Silva Junior et al. (2018) consideram, em média, 6 meses para a estação chuvosa (novembro a abril) e 6 meses para a estação seca (maio a outubro). Na aldeia Olho D'Água usa-se essa denominação, sendo o período chuvoso denominado inverno e o seco de verão. Os autores alertam que para cada quilômetro de extensão territorial no cerrado maranhense é "observado cerca de 0,23 km^2 de área queimada" (p. 1), sendo que no período de estiagem a vegetação fica mais vulnerável à ocorrência de queimadas, devido ao déficit hídrico da vegetação.

As queimadas na TI Bacurizinho, por conseguinte na Aldeia Olho D'Água, segundo liderança indígena local, "têm sido provocadas para facilitar o acesso de madeireiros"[25]. O monitoramento de focos de queimadas em áreas protegidas do Maranhão entre 2008 e 2012 revelou que as TIs com os maiores números de focos ao longo do período em análise foram: Bacurizinho, Cana Brava e Araribóia, nas quais foram detectados 4,1% de todos os focos detectados no Estado e 49,7% dos detectados nas TI's. No ano de 2012 a TI Bacurizinho liderou o ranking com 842 focos de queimadas (Gerude 2013). Para a autora a menor umidade relativa do ar e ao material combustível são decisivas para o surgimento de incêndios florestais, mas a maioria deles são provocados pelo homem. Pesquisadores do Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais (INPE) confirmam que as condições atmosféricas favorecem às queimadas, mas que 99% delas são frutos da ação de pessoas, as causas mais comuns são econômicas e/ou culturais (Ramos et al. 2011).

O'Dwyer (2016) afirma que os incêndios florestais de grandes proporções que atingiram as TIs do Maranhão, no período de setembro de 2015 a abril de 2016, podem ser resultado de intenções e ações humanas, de agentes econômicos, políticos e do Estado na gestão do território, acrescentando que as queimadas trazem repercussões ruins nos modos de fazer, criar e viver de diversos grupos indígenas.

Já é observado na região pesquisada que os animais silvestres típicos daquelas matas, e, que são caçados para fins alimentares estão desaparecendo, a exemplo do jaó e do jacamim, sendo as queimadas e os desmatamentos apontados como responsáveis por essa diminuição. A exploração de recursos naturais, os incêndios florestais e o desmatamento se constituem em

[25]https://www.brasildefato.com.br/2016/09/14/crianca-morre-vitima-de-queimada-em-terra-indigena-no-maranhao. Acesso em 19.06.2022.

risco para o meio ambiente, para a sociobiodiversidade, para a soberania e segurança alimentar e para às tradições, costumes e ritos Tentehar, como a Festa da Menina-moça na qual são utilizadas carnes de caças moqueadas.

Diante dessa conjuntura sociocultural, política, econômica e ambiental, situada nos níveis globais e locais chegou-se à questão de tese: Qual o lugar da agrobiodiversidade na vida do povo Tentehar, da Aldeia Olho D'Água, considerando a dinâmica dos sistemas agrícolas locais, roças e quintais, e, a caça vinda das matas?

Foram muitos os questionamentos no sentido de se ter uma visão mais completa da temática agrobiodiversidade e de alcançar os objetivos centrais deste estudo, mas elenquei apenas os mais representativos e que estão relacionadas aos objetivos específicos:

1. Como era o manejo dos sistemas agrícolas locais, roças e quintais, antigamente e como acontece atualmente? Quais mudanças foram introduzidas e quais os motivos?

2. Quais as etnovariedades presentes atualmente nos roçados e nos quintais?

3. Quais os animais presentes nos quintais, no passado e nos dias atuais, e suas finalidades?

4. Como e quando são transmitidos os conhecimentos sobre as práticas de manejo dos sistemas agrícolas locais para as novas gerações?

5. Existem tabus relacionados à animais domésticos e/ou da mata? Que animais não são consumidos e por quê?

6. Quais técnicas de caça são utilizadas pelos caçadores? Quais os usos e modos de preparo das caças? Qual a melhor época de caça e por quê? Que aspectos cosmológicos envolvem a atividade de caçar? Quais os tabus na prática de caçar?

7. Que memórias Tentehar na Aldeia Olho D'Água reforçam a interação da agrobiodiversidade com a SSAN?

A minha hipótese de tese é que, apesar de os agricultores da Aldeia Olho D'Água estarem inseridos em um contexto de intensa pressão sobre o território e os seus recursos, estes desenvolveram dinâmicas agrícolas locais que exercem um papel decisivo na produção e

conservação da agrobiodiversidade, e, que juntamente com a caça vinda das matas se insere no debate sobre o acesso a SSAN entre os Tentehar.

Assim, esta pesquisa teve como objetivo geral: compreender o lugar da agrobiodiversidade na vida do povo Tentehar, Aldeia Olho D'Água, considerando a dinâmica dos sistemas agrícolas locais, roças e quintais, e a caça vinda das matas. E, como objetivos específicos, os seguintes:

- ✓ Caracterizar o sistema de cultivo de roças que compõe a agrobiodiversidade da Aldeia Olho D'água, numa perspectiva histórica para identificar mudanças nas práticas e nos saberes acerca do seu manejo.

- ✓ Descrever as etnovariedades de cultivares dos quintais da Aldeia Olho D'Água, finalidades, modos de preparo e de usos, e, a criação de animais domésticos.

- ✓ Conhecer a prática da caça na Aldeia Olho D'Água, técnicas e saberes envolvidos, e os animais caçados para fins alimentares, como parte da agrobiodiversidade vinda das matas.

- ✓ Relacionar as práticas agrícolas, de roças e de quintais, as caças vindas das matas, e o conjunto da agrobiodiversidade que se insere no debate sobre a soberania e segurança alimentar e nutricional que confere traços de singularidades na cultura alimentar Tentehar.

Conceitos, teorias e empiria: entrelaçando saberes

A questão de tese permite transversalizar pelas categorias conceituais de agrobiodiversidade, sistemas agrícolas locais, roças, quintais, plantas cultivadas, criação de animais domésticos, animais silvestres caçados para fins alimentares, conhecimentos tradicionais, conservação de recursos genéticos, Soberania, Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN), relações interespécies, dentre outras. Neste item, a discussão será empreendida acerca desses motes.

Agrobiodiversidade é um conceito amplo e ainda em construção, e, relaciona-se à diversidade de plantas cultivadas e de animais domesticados e à sua capacidade de adaptação e sobrevivência a condições ambientais desfavoráveis, situação impensável nos cultivos de

monocultura, e, abarca todos os componentes da biodiversidade que têm relevância para a agricultura e para a alimentação, e, aqueles que constituem os agroecossistemas (Santilli 2009)[26]. Assim, os animais silvestres, como produtos da sóciobiodiversidade, e, que são caçados com o desígnio alimentar são inclusos como parte desse sistema agrobiodiverso, como já foi citado no início dessa introdução.

Neste contexto, são inseridos os bens imateriais, os conhecimentos tradicionais associados à biodiversidade, as diferentes formas de saber-fazer-criar, como receitas culinárias, técnicas artesanais, músicas, contos, lendas "formas e técnicas de manejo de recursos naturais até métodos de caça e pesca e conhecimentos sobre sistemas ecológicos e espécies com propriedades farmacêuticas, alimentícias e agrícolas" (Santilli 2005: 64).

Entre os Mebêngôkre-Kayapó, a agrobiodiversidade, é alimentada a partir dos processos socioculturais e biológicos, os quais são indissociáveis da produção e transmissão dos valores e dos saberes associados às plantas cultivadas, seus nomes, as formas de cultivá-las, as suas histórias, afirmou (Robert et al. 2012: 340), pois na Amazônia, a biodiversidade agrícola é "espaço de diversidade social, cultural, linguística, cosmológica".

São três, os níveis de complexidade relacionados à biodiversidade agrícola: diversidade entre espécies, dentro de espécies e de ecossistemas; que de maneira simplificada, seria um "processo de relações e interações do manejo da diversidade entre e dentro de espécies, os conhecimentos tradicionais e o manejo de múltiplos ecossistemas [...]" (Almeida 2013: 12). Nesse debate é preciso evidenciar a relevância dos sistemas agrícolas locais- como modelo de produção agrícola com dinâmicas diversificadas, específicas e ambientalmente sustentáveis-, para a conservação da biodiversidade agrícola, que acontece em vários níveis do ecossistema, como: das espécies e da variabilidade genética dentro das espécies (Boef 2007).

Os sistemas de conservação de recursos genéticos são dois, que para Boef (2007), parecem ser complementares:

> *ex situ*, que significa a conservação dos componentes da diversidade biológica fora do seu *habitat* natural; e a conservação *in situ*, que significa a conservação de ecossistemas e *habitats* naturais, mantendo e recuperando populações viáveis de espécies nos seus próprios ambientes e, no caso de espécies domesticadas e cultivadas, nos ambientes onde elas desenvolveram as propriedades que as diferenciam. (Boef 2007: 52).

Os agricultores locais realizam o sistema de conservação *in situ/on farm* que acontece no sistema agrícola de origem, ou seja, roçados, hortas, jardins e demais territórios manejados por agricultores (Reis 2015), uma conservação sob o cultivo (Santonieri e Bustamante 2016).

[26] Ver mais sobre essa discussão em Almeida (2013); Robert et al. (2012); Cunha e Emperaire (2018).

Em cada espaço manejado, roças, quintais, hortas, jardins dentre outros, são encontradas variedades de espécies e com finalidades de uso diversas: alimentares, medicinais, ritualística, de proteção e artesanais, e, conhecimentos específicos sobre formas de uso, de obtenção e de preparação de cada cultivar e/ou de seus produtos.

Para Lima et al. (2018) são diversidades de formas próprias de identificação e de classificação que dão lugar a uma percepção única e característica de cada população local, corroborando com uma dinâmica particular das suas floras nativas, bem como, suas adaptações contínuas nas formas de cultivo; acrescentando que a maioria dos povos indígenas e quilombolas compartilham do entendimento comum de que as sementes circulam livremente e que as redes de solidariedade podem ser espontaneamente mobilizadas, particularmente em caso de perdas.

Os agricultores Krahô têm grande apreço pela diversidade e "estão sempre trocando e adquirindo novas mudas e sementes. As plantas vindas de fora também são bastante valorizadas, sendo constantes as experimentações e incorporações de novas espécies e variedades por fins diversos" (Lima 2018: 170), seja pela necessidade, curiosidade, laços afetivos e oportunidade. Entre os Xavante, os anciãos são considerados como guardiões de sementes, pois "se preocupam com sua subsistência baseada em alimentos cultivados tradicionalmente e pela necessidade que têm de consumir alimentos diferenciados de acordo com sua cultura" (Silva 2013: 99).

Desse modo, o sistema de conservação *in situ/on farm* segue resistindo sendo responsável pelo abastecimento de sementes para a maior parte das culturas no Brasil (Santilli 2009). Mas, corroborando com Dias et al. (2015: 209) ainda é necessário que se busque "maior reconhecimento e apoio aos guardiões de sementes".

Entre os agricultores Tentehar, as roças são locais onde se produz o alimento e onde se guarda as sementes para plantar. A capoeira também é referida como local de armazenamento de alimentos e de sementes[27].

A seguir apresento, embora de forma tímida, como é realizada a conservação dos recursos genéticos (banco de germoplasma) em plantações dos roçados e nos quintais da aldeia. A interlocutora descreve que: "botei uma roça pequena, apenas para ter as sementes, para que eu tenha as sementes da próxima vez (**roçado seguinte**), para poder plantar uma roça maior,

[27]A capoeira é uma roça antiga em que se mantém o cultivo, de um ano para o outro, de mandioca, de batata doce, de inhame, dentre outros. A complementaridade entre "agro e biodiversidade se manifesta conjuntamente no tempo – com os processos de sucessão vegetal depois de um período de cultivo – e no espaço, já que a floresta, em continuidade com a roça, também fornece alimentos e abriga plantas 'manejadas', sementes e mudas" (Robert et al. 2012: 347).

quando eu puder". Continua a narrativa detalhando como acontece a conservação das raízes da mandioca, a maniva: "tiro algumas raízes, mas sempre deixo algumas raízes ligada ao talo, para **não perder a semente, faço isso sempre**, foi meu pai que me ensinou. E eu planto no quintal, na roça e na capoeira" (grifo meu), prática nomeada por ela de "capar" a mandioca. (Juliana Velha, julho 2021)[28].

As etnovariedades de favas existentes na aldeia são armazenadas em um saco bem amarrado, feito com camisa de malha (Figura 28 e 29)



Figura 28. Etnovariedades de favas apresentadas em um saco de tecido aberto. Foto: Neusani Oliveira Ives Felix (2021).

[28] Juliana Velha era a única moradora que cultivava mandiocaba nos últimos anos, mas em 2021, Chico da Marlê e Joana retomaram o plantio desse cultivar.



Figura 29. Etnovariedades de favas[29].
Foto: Neusani Ives Felix (2021).

Arboleda e Barros (2016) apontam que a prática de armazenamento de sementes realizada tradicionalmente por diversas etnias advém de saberes repassados de geração em geração, e, é o que garante a existência da agrobiodiversidade, mantendo variabilidade, qualidade e quantidade de alimentos. Contexto que também se insere entre os Tentehar, a exemplo, de Juliana Velha que aprendeu a "capar" a mandioca com seu pai.

Os quintais Tentehar e a conservação de recursos genéticos. Sobre a criação de animais observei que havia na aldeia uma raça de galinha de ovos na cor azul. Inicialmente apenas uma moradora a manejava, mas com a circulação dos ovos que foram chocados em galinhas outras raças, hoje ela está presente em vários quintais.

Outros exemplos de experimentação são, os ovos de pato, de angolista e de peru, chocados por galinhas, "porque galinhas têm muitas". Quando os filhotes dessas etnoespécies nascem são compartilhados, trocados, e/ou presenteados entre netos, sobrinhas, irmãs, cunhadas. E o casal de galinha da raça cocó, com "topete coroa" (Figura 30), mas os descendentes desses cocós são encontrados em pequena quantidade, porque ainda estava no

[29] Apresentadas em um saco de tecido fechado, "trouxa de pano", com sementes depositadas juntamente com cinzas.

início da sua reprodução e enfrentavam dificuldade na relação desse casal galinha com seus filhotes, pois bicavam suas crias e as matavam. Tudo que é novidade desperta a "curiosidade de experimentação", ou seja, de os moradores fazerem cruzamentos direcionados, baseados apenas nas características externas, nesse caso, a presença do "topete coroa".



Figura 30. Variedade de galinha cocó.
Foto: Neusani Ives Felix (2021).

Embora os moradores tenham a necessidade material de, às vezes, vender, trocar, presentear e/ou comer os seus animais de criação, não se desfazem de todos de uma só vez, porque carecem continuar a reprodução daquele animal.

No que se refere às plantas, é comum perceber que mudas são preparadas e testadas no interior dos quintais, como as de abacate, acerola, buriti, laranja, goiaba incestada, maracujá, jabuticaba, coco da praia, dentre outras. A conservação da biodiversidade agrícola na aldeia é essencialmente o *in situ/on farm.*

A respeito da segurança alimentar e a sociobiodiversidade estas se interligam com à soberania alimentar[30] e compõem o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), sempre evidenciando a diversidade cultural, a agroecologia, a conservação da agrobiodiversidade, a valorização da sociobiodiversidade, o autoconsumo, além de sistemas de interação com mercados.

[30]O Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) endossa a conceitualização do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Sisan) sobre soberania alimentar ao compreendê-la como direito de cada país de "definir suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos que garantam o direito à alimentação para toda população (soberania alimentar), respeitando as múltiplas características culturais dos povos" (CONSEA 2006: 6).

O conceito de SSAN, que vem sendo debatido desde a I Guerra Mundial, é pautado nos intensos interesses e nas disputas, enquanto muitos países passavam por uma crise de acesso e de restrição alimentar. Naquele período histórico, a alimentação passou a ser utilizada como um trunfo, daqueles que conseguiam produzir e atender às suas próprias demandas. A segurança alimentar e nutricional *versa* dentro da realidade de disponibilidade, acesso e consumo (Rosegrant e Cline 2003; Pinstrup-Andersen 2009; Godfray et al. 2010).

No Brasil, a Lei nº 11.346/2006 cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN)[31], que torna obrigação do Estado garantir o acesso à segurança alimentar e nutricional direito de todos. Para que o acesso à alimentação, como direito constitucional e fundamental, se cumpra, o Estado deve adotar políticas e ações que o assegure e respeite a soberania e autonomia sobre a produção e consumo alimentar (Brasil 2006).

Em 2012 foi instituída a Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica com interface com as ações de segurança alimentar e nutricional em um contexto hegemônico do agronegócio voltado à exportação de *commodities* como fator limitante da transição agroecológica e da garantia da segurança alimentar e nutricional (Canavesi et al 2016). O acesso regular e permanente a alimentos saudáveis ajuda na promoção de uma existência digna e integral da pessoa e abrange "a ampliação das condições de acesso aos alimentos por meio da produção, em especial da agricultura tradicional e familiar [...]" (Brasil 2006: 4).

A soberania alimentar é um princípio de luta por transformações sociais de vários grupos pelo mundo: Via Campesina[32], agricultores locais, indígenas, quilombolas, pescadores, mulheres e jovens, dentre outros, que pautam além da soberania alimentar o acesso a "terra, água, biodiversidade, alimento para a construção de autonomias para o Viver Bem [...]". (Zanotto 2017: 152). É uma construção contra-hegemônica da Via Campesina.

A SSAN, neste trabalho, se insere no contexto quanto às formas de acesso ao alimento e à noção de cultura alimentar. Dois aspectos, que articulados permitem pensar as culturas e seus papéis determinantes nas práticas alimentares de um grupo social (Braga 2004). O alimento, os hábitos alimentares se constituem linguagens, para além dos códigos econômicos e do atendimento às necessidades fisiológicas, exprimem identidades sociais, fazem parte de

[31]O artigo 3º da Lei nº 11.346/2006 traz a seguinte redação: "A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis". (Brasil 2006: 4).

[32]Via Campesina durante a Cúpula Mundial da Alimentação em 1996. Embora o termo tenha surgido em 1996 o conteúdo que é "expressado no conceito de soberania alimentar" vem desde "a primeira Conferência da Via Campesina, realizada em 1993 em Mons, na Bélgica, o que demonstra a importância desse tema para os movimentos sociais do campo em nível mundial". (Xavier et al 2018: 4459).

um sistema cultural simbólico, de um conjunto de mecanismos de controle, de significados, de classificações, de planos, de receitas, de regras, e de instruções que orientam o comportamento humano (Daniel e Cravo 2005; Braga 2004).

DaMatta (1986: 32) infere que temos, o alimento e a comida, sendo o alimento "tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva; comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade". Portanto, a comensalidade é constituída de hábitos alimentares cotidianos tradicionais e novos, sendo aquilo que dá sentido às nossas escolhas e revelam a cultura em que se está inserida, determinantes de preferências alimentares, de formas de preparo, de servir e das interdições, demarcando identidades sociais.

Na Aldeia Olho D'Água, ao lado do manejo das roças e dos quintais, os animais caçados são indispensáveis no acesso ao alimento, sobretudo, pela provisão de proteínas animal, e, para a manutenção e reprodução das relações sociais do grupo, agregando solidariedade e reciprocidade (Mauss 2003). Mas, apesar da caça desempenhar um papel preponderante na segurança alimentar do grupo, ultrapassa o aspecto nutricional e se constitui comida, situa-se numa dimensão cultural, simbólica e de ritos.

Os caçadores têm saberes especializados no manejo da fauna e da flora, e, reconhecem uma variedade de animais silvestres, seu modo de comer e suas preferências alimentares, se pelos frutos e/ou flores, a forma de se movimentar e de interagir de suas presas com a floresta, como os Makú, povo caçador do noroeste da Amazônia (Silverwood-Cope 1990). Dentre os animais presentes na região pesquisada estão: tatu, peba, veado catingueiro e mateiro, caititu, cutia, dentre outros. As árvores tidas como boas para a prática de caçadas são sempre lembradas por eles, algodão brabo, mirindiba, mameluco, sumaúma, sapucaia, associadas ao tempo de florir e de frutificar, a partir das estações do ano.

As interações interespécies, humanos e não humanos, estão presentes no manejo dos roçados, dos quintais e nas práticas de caça. Assim, os lugares que de variadas formas a agrobiodiversidade se expressa, são também espaços de negociação, estabelecendo elos agrícolas, sociais, culturais, crenças e religiosidade[33].

[33]Cardoso (2018: 81) ao discutir a noção de *lugar*, fazendo referência às roças, quintais matas, rios e mares, afirma que: "*Lugar* implica, para os Potiguara, um modo de habitar localizado e cuidado" existindo para esses indígenas os lugares de gentes e os lugares dos encantados. "Tais lugares teriam a casa como elemento central, entrelaçado a quintais, roças e caminhos". Para o autor, a experiência e o conhecimento dos Potiguara em lidar com as associações de elementos, como a vegetação, os animais, a terra, a lama e os espíritos encantados, são essenciais, ao interagir com os organismos que habitam esses lugares encantados e realizar negociações harmônicas com eles, os proprietários do lugar.

No manejo dos roçados a negociação é com o cosmo, pois caso deseje obter uma colheita de fartura e colher sementes frondosas e sadias, que serão armazenadas para o plantio do ano seguinte, é preciso observar as fases da lua e as estrelas no céu, antes de plantar e de colher. Os espaços das frutíferas, como os quintais, são lugares de interdições, e de fronteira fluida entre local seguro e perigoso, a depender do horário do dia. No amanhecer do dia e nos finais de tarde, andar por debaixo e/ou próximo de plantas alimentícias é arriscado, ou seja, são espaços que não se deve transitar, pois têm os donos das plantas, e, é preciso respeitá-los. Caso contrário, o dono das plantas e de seus frutos se tornará vingativo e causará doenças, em crianças e adultos: "cai o bicho nele, fica doente e pode até morrer, tem que levar para o pajé tirar" (Maria Eva, setembro 2019), são agentes encantados que atuam como administradores do lugar.

A prática de caçar entre os Tentehar é um evento dual, simétrico e recíproco, pois os caçadores ao capturarem animais silvestres podem se tornar presas. Se inserem em um campo de interações interespécies, em que os caçadores temem a ira dos espíritos-donos dos animais. A represália vinda dos espíritos *(piwáras)* de suas presas, e, de outros animais como a cobra podem atingir o caçador e sua família, sobretudo, as crianças. As interações caça-caçador-mata-e-espécies invisíveis se mostram cercadas de regras, interdições e proibições estabelecidas e respeitadas na prática de caçar, situação parecida é descrita por Willerslev (2012) entre os Yukaghirs, caçadores da Sibéria do Alto Kolyma.

Das matas é preciso ouvir as suas recomendações, conhecer seus mistérios, seus encantos e aprender a lidar com ela, pois "ela dá lições nos caçadores. A senhora sabia que a gente precisa escutar a mata, escutar a mãe natureza, porque ela fala com a gente, dá avisos, assobia, mas precisa saber ouvir" (Chico da Marlê, agosto 2021), alertou o interlocutor.

Os Tentehar, relações interétnicas e identidade

O estado do Maranhão tem uma diversidade de povos, dentre eles, oito são classificados nos troncos linguísticos: Tupi e Macro jê. No tronco Tupi estão os Tentehar (Guajajara), os Awá (Guajá) e os Kaapor (Urubu) e no Macro jê, os Krikati, os Pukobyê (Gavião), os Ramkokamekrá, os Apãnyekrá (Canela) e os Krepu'm kateyê, (Zannoni 1999).

Povo Tentehar "como são conhecidos no Maranhão – ou Tembé – como são nomeados os que vivem no Pará – fazem parte do mundo luso brasileiro desde que os franceses travaram conhecimento com eles em 1613" (Gomes 2002: 41). O médio rio Pindaré foi a região mais antiga habitada pelos Tentehar no início de século XVII. Na época os franceses que estiveram

no Maranhão os nomearam de “os habitantes do Rio Pindaré”, já no século XIX um grupo de indígenas Tentehar migrou “rumo a oeste, para o Rio Gurupi, na atual fronteira entre os estados do Maranhã e Pará, e além para os altos cursos dos Rios Capim e Guamá, então ganharam o nome de Tembé, que significa simplesmente ‘lábios’ na fala tupi da época [...]” (Gomes 2002: 49).

No Maranhão, os Tentehar, estão localizados geograficamente na região central do estado, onde é, a maioria (Melatti 2007; Gomes 2002), povo falante da Língua Tupi Guarani (Rodrigues 1986) e da Língua Portuguesa, esta última como resultante de ações violentas da política de colonização[34].

O etnônimo Tentehar é composto pelo:

> verbo /ten/ (“se”) mais o qualificativo /ete/ (“intenso”, “verdadeiro”) e o substantivizador /har(a)/ (“aquele, o”). Quer dizer, enfim, “o ser íntegro, gente verdadeira”. É um designativo forte que exprime orgulho e uma posição singular: a de ser o verdadeiro povo, a encarnação perfeita da humanidade. [...] Nessa autodenominação está o princípio fundamental do ideal de autonomia e de liberdade (Gomes 2002: 47).

O etnônimo Tentehar significa para esse grupo social o fato de a pessoa fazer parte do povo Tentehar. Mas, comunicam entre-si como Guajajara, a terminologia que é interpretada por eles próprios como ‘donos do cocar’ “*wazay*-cocar-*zara*-dono*”* Gomes (2002: 49).

Apesar de a autodenominação Tentehar ser mais abrangente, sobretudo, na literatura científica, a terminologia Guajajara é atualmente mais usada do que o etnônimo Tentehar, diz o Instituto Socioambiental (ISA)[35]. Na atual conjuntura política há um movimento de afirmação identitária a partir dele, inclusive com reivindicação judicial, para que seja acrescido aos sobrenomes dos indígenas, o termo Guajajara. Identificação que ganha um sentido de empoderamento, de satisfação e de orgulho Tentehar, e, de possibilidade de acesso às políticas afirmativas. Alguns Tentehar relatam que no passado foram registrados com sobrenomes de famílias sertanistas da região, para fugirem de perseguições. Noutro momento da história, os cartórios civis não aceitaram o uso termo Guajajara, sob alegação de que não era sobrenome. Atualmente já é possível registrar e acrescentar em seus sobrenomes o Guajajara.

---

[34]A promulgação da Lei de Diretório, em 1757, como parte da política linguística conduzida por Portugal ao Brasil colonial, é um marco da imposição da língua portuguesa aos indígenas brasileiros. Ver sobre essa discussão em: Silva, José Pereira da. *Língua e inquisição no Brasil de Pombal*. Rio de Janeiro: EdUEJ, s/d.; Cunha, Celso. *Língua, Nação, Alienação*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1980; Almeida, Rita Heloísa. **O** *diretório dos índio: um projeto de civilização no Brasil do século XVIII*. Brasília: UnB, 1997; e, Trouche, Lygia Maria Gonçalves. *O Marquês de Pombal e a implantação da língua portuguesa no Brasil*. Reflexões sobre a proposta do Diretório de 1757. Disponível em <http://filologia.org.br/anais/anais> acesso em 22/09/2023.

[35] Instituto Socioambiental - ISA. 2014. *Guajajara*. Disponível em <https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Guajajara> Acesso em 17 abr. 2020.

Estudos etnográficos como de Wagley e Galvão (1955) na década 1940 previram que os Tentehar poderiam desaparecer em vista das relações interétnicas permanentes, a integração dos indígenas no meio regional, e das modificações culturais sofridas, chamando de "abrasileiramento", ressalvam que embora os Tentehar ainda fossem um grupo social separado da "sociedade brasileira", por traços culturais como a língua e tradições próprias, se o processo de modificações não fosse interrompido ou reorientado a distância cultural diminuiria "ao ponto de permitir a transformação desses índios em caboclos. Não será uma transformação brusca, porém gradual, de índios que 'passam' para a sociedade brasileira" (Wagley e Galvão 1955: 12).

Todavia a previsão de que os indígenas Tentehar se transformariam em caboclos não se confirmou, e, se em 1941 a população Tentehar foi estimada em 2.000 habitantes (Galvão 1996) no século XXI eles são um dos grupos étnicos mais numerosas do país, chegando a 27.616 pessoas (ISA, 2014) e com mais de 8.689 Tentehar falantes da língua materna Tupi Guarani (IBGE 2010).

Nessa perspectiva Oliveira (2004), em seus estudos sobre os indígenas do Nordeste, indica que na "década de 1950, a relação de povos indígenas do Nordeste incluía dez etnias; quarenta anos depois, em 1994, essa lista montava 23 [...] o surgimento recente (duas décadas!) de povos que são pensados, e se pensam, originários" (p. 13).

Mas qual seria a explicação para esse aumento demográfico entre os grupos étnicos do Nordeste, como entre os Tentehar? A pergunta instigante de Oliveira (2004: 24) o "que sucedeu aos povos e culturas indígenas do Nordeste? " O autor problematizará a partir daquilo que a Ciência convencionou a chamar de antropologia dos 'índios misturados' e refletir sobre as "populações tidas com pouca distintividade cultural (ou seja, culturalmente 'misturadas')" expressão que contrastava-se com a noção de índios "puros" (p. 24) e, portanto, tinha uma conotação de negatividade[36].

[36] Oliveira (2004: 24) critica a terminologia '*mistura*' como sendo fruto de uma fabricação ideológica e distorcida e aponta alternativas teóricas como necessárias para explicar o fenômeno daquelas relações interétnicas, pois as etnologias possuíam um apelo descritivo e interpretativo como aparece na obra, *Os Índios e a Civilização*, de Darcy Ribeiro, quando chama os índios do Nordeste de "magotes de índios desajustados" (Ribeiro 1970:56). Já no livro, *O povo brasileiro,* o autor infere que ao longo dos quinhentos anos da invasão europeia no país "surgiu e se multiplicou uma vasta população de gentes destribalizadas, desculturadas e mestiçadas", denominando de um processo de transfiguração étnica. No curso de "um processo de transfiguração étnica, eles se converteram em índios genéricos, sem língua nem cultura próprias, e sem identidade cultural específica. A eles se juntaram, mais tarde, grandes massas de mestiços, gerados por brancos em mulheres indígenas, que também não sendo índios nem chegando a serem europeus, e falando tupi, se dissolveram na condição de caboclos". (Ribeiro 2006: 289). As "populações indígenas que hoje habitam o Nordeste provêm das culturas autóctones que foram envolvidas em dois processos de territorialização com características bem distintas: um verificado na segunda metade do século XVII e nas primeiras décadas do XVIII, associado às missões religiosas; o outro ocorrido neste século e articulado com a agência indigenista oficial". (Oliveira 2004: 24). Nesse contexto, "antes do final do século XIX já não se falava

As sociedades indígenas do Nordeste passaram por um processo assimilacionista muito endurecido, indo das missões religiosas, dos casamentos interétnicos, das questões fundiárias até a extinção de antigos aldeamentos indígenas com a Lei de Terras de 1850. Contudo, no início dos anos 1990, surgiu uma área relativamente nova do conhecimento – uma antropologia dos 'índios misturados' o que significou avanços nos estudos sobre as sociedades indígenas do Nordeste e suas culturas. E o debate passou a ser sobre "a problemática das emergências étnicas e da reconstrução cultural" (Oliveira 2004: 21) e não mais sobre uma 'etnologia de perdas'.

No contexto de uma antropologia dos 'índios misturados' os estudos de Barth (1995, 2000) e Hannerz (1997) se apresentam como alternativas de construção teórica para compreensão de processos de circulação de significados e do caráter dinâmico, variante e não estrutural da cultura. Sendo, os grupos étnicos, entendidos como um tipo de organização social que tem as diferenças culturais como base de sua formação[37].

Diante da complexidade da questão da identidade étnica, Cardoso de Oliveira (2006: 26) a considera como "polissêmica por natureza, e quando associada a grupos étnicos [...] guarda íntima relação com o contexto sobre o qual os povos e os indivíduos que os constituem se movimentam [...]". Portanto, para o autor, envolve interações socioculturais, relações contrastantes e não estaria puramente vinculada às práticas culturais do grupo, aos sinais diacríticos, cultura e identidade seriam instâncias com certa autonomia. Grupos sociais mantém suas identidades étnicas, apesar de graus elevados de mudança cultural[38].

O aumento demográfico entre os grupos étnicos do Nordeste, como entre os Tentehar, dentre outros grupos étnicos, é possível de ser explicado a partir da antropologia dos 'índios

---

mais em povos e culturas indígenas no Nordeste. Destituídos de seus antigos territórios, não são mais reconhecidos como coletividades, mas referidos individualmente como "remanescentes" ou "descendentes". São os "*índios misturados*" de que falam as autoridades, a população regional e eles próprios, os registros de suas festas e crenças sendo realizados sob o título de 'tradições populares'". (Oliveira 2004: 26).

[37]Para Barth (1995: 16-17) as "ideias que compõem a cultura transbordam os seus limites e se difundem de forma diferenciada, criando uma variedade de agregados e gradientes". O conceito de cultura aparece atrelado a uma variação contínua e dinâmica. As fronteiras étnicas "permanecem apesar do fluxo de pessoas que as atravessam [...] categorias étnicas não dependem da ausência de mobilidade, contato e informação" (Barth 2000: 26). Hannerz (1997: 7-8) utiliza a noção de fluxos culturais para abordar os temas: fluxo, mobilidade, recombinação, fronteiras (limites) híbridas e emergência que apareceram mais evidente nas preocupações da antropologia "à medida que a globalização e transnacionalidade passaram a fornecer os contextos para nossa reflexão sobre a cultura". A intensificação "das interconexões culturais à atual reorganização da diversidade cultural no mundo".

[38]A identidade passa a ser vista também a partir do viés empírico "especialmente em sua manifestação étnica [...] e a cultura torna-se um foco passível de descrição, quer vista como representação, quer como portadora de significados vários". [...] agrupa, agrega, unifica, malgrado a diferença dos ecossistemas e, com eles, a presença de alguma variação cultural interna à etnia" (Cardoso de Oliveira 2006: 37-38).

misturados', das fronteiras étnicas, da noção de fluxos culturais, da identidade étnica e sua autonomia.

Do percurso metodológico

Esta, é uma pesquisa etnográfica, na produção de conhecimento antropológico a etnografia, vista como observação participante, se equipara a um rito de passagem na formação do antropólogo, considerando que os imponderáveis da vida real só podem ser registrados a partir da observação plena da realidade e da totalidade de seus aspectos (Malinowski 1984).

Os caminhos metodológicos inseriram, portanto, a observação participante, o controle de impressões, a memória coletiva, as narrativas orais, as entrevistas semiestruturadas e abertas, com 13 mulheres e 11 homens, o questionário e o caderno de campo. Essas estratégias foram fundamentais para a construção de uma etnografia atenta e alinhavada com base nas dimensões científicas, sociais e políticas para uma condução exitosa da pesquisa partindo de uma relação dialógica entre a pesquisadora e os interlocutores.

No processo de observação participante seguir as recomendações de Foote-White (1980) que considera ser "preciso aprender o momento apropriado para perguntar, assim como o que perguntar" (p.81) ou quando Doc o aconselha "Bill vá devagar com esse palavreado de quem, o que, por que, quando, onde [...]. Na medida que me sentei e ouvi, obtive respostas para as perguntas que nem teria feito [...]. (p. 82)".

Quando estava em campo queria muito descobrir se os caçadores tinham alguma *ciência* com suas armas de forma que essas se tornassem mais eficazes na hora da captura do animal, mas todas as vezes que abordava o assunto as respostas não vinham. Até que mudei a forma de fazer as perguntas. Orientada por um dos caçadores, comecei a usar determinados termos, comum entre eles. Compreendi que precisava criar e/ou acionar códigos de acesso para obter os dados que almejava, a exemplo do termo "envenenamento" de armas. Ao utilizá-los as respostas que buscava começaram a aparecer[39].

Diante dos desafios colocados para o antropólogo no campo e na prática do fazer etnográfico, considero que: o conhecimento antropológico, a interpretação do *outro* e a textualização de vidas alheias perpassam por negociações entre pesquisador e pesquisado na

[39]Na antropologia moderna o trabalho de campo é marcado por singularidade sócio-histórica e a etnografia aparece como um gênero de *performance* que *"*garante novas possibilidades teóricas ao 'campo epistemológico'" (Rocha 2006: 99). O trabalho de campo é uma das tarefas básicas, senão a principal, da antropologia, imperiosa na compreensão e interpretação de outras culturas, bem como, no desenvolvimento teórico e metodológico, pois se "deve muito às experiências do trabalho de campo" (Rocha 2006: 104).

busca de encontrar formas mais honestas e menos colonizadoras de traduzir os olhares, os sons e os silêncios com os quais nos defrontamos no encontro com o *outro.*

Na contemporaneidade as ciências sociais não podem dispensar a oposição entre teoria/empiria", em que a "empiria – eventos, acontecimentos, palavras, textos, cheiros, sabores, tudo que nos afeta os sentidos –, é o material que analisamos e que, para nós, não são apenas dados coletados, mas questionamentos, fonte de renovação" (Peirano 2014: 380)[40]. Para além de serem 'fatos sociais' são 'fatos etnográficos' que tem a sua centralidade no caráter político (Evans-Pritchard 1962). A análise do contexto situacional das experiências vivenciadas em campo, eventos e acontecimentos, e sua transformação em textos em interação com a teoria, é necessário para que a análise não se esvazie de significado, resultando em uma "bricolagem intelectual" [41].

O olhar moldado pela teoria é complementado pelo ato de ouvir na medida que este último elimina os ruídos que lhe pareçam insignificantes no exercício da investigação, ir a campo às cegas, é inútil, assevera Evans-Pritchard (2005). Portanto, o olhar intencionado é tido como a primeira exigência para a realização de uma pesquisa de campo, um treinamento sistemático e rigoroso nas teorias da antropologia social dará as condições necessárias para o etnógrafo saber o que e como observar no campo.

Para Oliveira (2000) os três momentos estratégicos na constituição do fazer antropológico são, o olhar, o ouvir e o escrever, sendo o escrever a fase de textualização dos fenômenos socioculturais, vistos e ouvidos, a etapa mais copiosa- a interpretação das vidas alheias em que o ato de pensar e de escrever são quase indissociáveis, pois ambos são solidários e simultâneos, praticamente um mesmo ato cognitivo.

A textualização da experiência do olhar e de eventos empíricos é, portanto, desafiante no fazer antropológico, sendo "a textualização da cultura, ou de nossas observações sobre ela um empreendimento complexo" guiado pelas categorias básicas da antropologia, o "sistema conceitual, de um lado, e, de outro, os dados - nunca puros" (Oliveira 2000: 26-27). O olhar, o ouvir e o escrever serviram de guias durante essa pesquisa e me permitiram o exercício da reflexão epistemológica na interpretação da realidade sociocultural observada.

---

[40]Wolf (2003: 345) considera que o "trabalho de campo reabastece as energias da antropologia, graças ao envolvimento contínuo da teoria com realidades observadas da vida dos povos", sendo a imersão na experiência e no conhecimento local o primeiro passo "para confrontar o trabalho intelectual de construção de teoria com o mundo" (p. 346), portanto, o trabalho de campo depende da teoria e ao passo que a alimenta.

[41]Considerando a autorreflexão como fonte de renovação do fazer etnográfico Peirano (2014: 386) infere que se "o trabalho de campo se faz pelo diálogo vivido que, depois, é revelado por meio da escrita, é necessário ultrapassar o senso comum ocidental que acredita que a linguagem é basicamente referencial".

A teoria interpretativa da cultura (Geertz 2008) caracteriza a descrição etnográfica como interpretativa e microscópica, esclarecendo que os antropólogos não estudam as aldeias e sim nas aldeias e buscam construir uma leitura de "um manuscrito estranho, desbotado, cheio de eclipses, incoerências, emendas suspeitas e comentários tendenciosos [...][42]." (Geertz 2008: 7).

O uso de narrativas orais na experiência etnográfica é tido como possibilidade metodológica constitutiva do processo de produção do conhecimento antropológico em vários campos de estudo[43], são compreendidas aqui para além da coleta de relatos, mas em uma perspectiva da epistemologia indígena Tentehar, na busca de fazer uma etnografia reflexiva pautada nas categorias nativas[44].

O conceito de memória coletiva foi fecundo no percurso metodológico dessa pesquisa, viabilizando o acesso a saberes locais sobre a história de formação da Aldeia Olho D'Água e sobre os sistemas agrícolas locais que geram agrobiodiversidade, entremeando espaços (roças, quintais e mata), lembranças e memórias e de um tempo do passado atualizado pelo tempo do presente. A memória como prática laboriosa de reconstrução do passado, é individual e coletiva (Pollak 1989; Bosi 1994; Halbwachs 2006; Tognoli 2009). Para Tognoli (2009: 127), as memórias são reconstruídas "partindo de experiências coletivas do passado atualizadas pelo presente" [45]. A memória coletiva se configura em um processo de negociação visando uma conciliação entre memória coletiva e memórias individuais.

---

[42] Cabe informar que, na presente tese, utilizei o termo "aldeia" em vez de "comunidade", para a localidade Olho D'Água e outras adjacentes. No entanto, nas falas de interlocutores, como por exemplo Ana Cleide, e em citação direta de diversos autores da literatura, incluída no meu texto (Patzlaff e Peixoto 2009; Robert et al. 2012; Almeida 2013, 2014; Albert 2014; Ribeiro 2015; Descola 2015, 2016; Kaufmann et al. 2018) mantive o termo "comunidade" para não perder a forma original das suas colocações.

[43]Silvia Rivera Cusicanqui *é* promotora do THOA fundada em 13 de novembro de 1983 *e através da História Oral como procedimento metodológico alcança a academia e as comunidades com a mensagem descolonizadora. Considera que o*s ventos da história oral sopraram para o surgimento dos povos indígenas. As narrativas orais estão em um contexto que se configuram em instrumentos de luta. Informações disponíveis em < https://thoabolivia-wordpress-com.translate.goog/about/?_x_tr_sl=es&_x_tr_tl=pt&_x_tr_hl=pt-BR&_x_tr_pto=sc> acessado em 23/05/2022.

[44]Na etnografia reflexiva entra em cena os "etnógrafos nativos" que "estudam suas próprias culturas, oferecem novos ângulos de visão e profundidade de entendimento. Seus relatos são, ao mesmo tempo, empoderados e restritos, de forma muito particulares" (Clifford 2016: 41). Dentre muitos exemplos de etnólogo/etnógrafos nativos cito David Kopenawa e sua obra: Kopenawa, Davi; Albert, Bruce. 2015. *A queda do céu:* palavras de um xamã yanomami. *São Paulo: Companhia das Letras.* E Ailton Krenak e sua obra: Um dos maiores líderes indígenas do Brasil e ativista do movimento socioambiental. Para citar uma de suas obras. Krenak, Ailton. *2019. Ideias para adiar o fim do mundo.* São Paulo: Companhia das Letras.

[45]Utilizo nesta tese o conceito de memória coletiva embasado em Pollak (1989), Bosi (1994), Halbwachs (2006), Tognoli (2009), dentre outros. Halbwachs (2006) vincula a memória individual à memória do grupo e postula que a reconstrução de uma memória é uma atividade laboriosa que busca pontos de referências e uma base comum no grupo social a que pertence. A memória do sujeito, enquanto fenômeno social, está inserida na trama da coletividade. A memória coletiva é uma reconstrução do passado, que tem no grupo social o apoio basilar no processo do despertar de lembranças e de conservar a memória. As lembranças estão em permanente renovação, podendo o tempo antigo caminhar lado a lado com o novo, a partir de vivências das novas gerações, baseada na

Retomo as etapas do trabalho de campo, o olhar, o ouvir e o escrever (Oliveira 2000), para apresentar **os instrumentos de coleta de dados utilizados**: a observação participante, entrevistas, lista livre (Albuquerque et al. 2010), questionário, caderno de campo, registros fotográficos, elaboração de desenhos e de mapas.

O convite aos interlocutores para participar da pesquisa, respectivamente das entrevistas abertas e semiestruturada, foi realizado a partir da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Cabe ressaltar que foi solicitado aos interlocutores a anuência para a utilização de imagens a partir da assinatura do Termo de Anuência do Direito sobre a imagem retratada (Apêndice 1), de acordo com o estabelecido pelo artigo 6º da Portaria nº 177/PRES/2006/FUNAI que regulamenta a utilização das imagens indígenas para a difusão cultural em atividades de pesquisa.

Durante a pesquisa de campo sempre que permitido utilizei câmera fotográfica, gravadores digitais e o Sistema de Posicionamento Global (GPS), este último, para localizar os pontos dos quintais, das roças, das residências, dos locais das caçadas, e demais locais de usos da aldeia. Os pontos de caçadas foram marcados com a ajuda dos caçadores que ao sair à tardinha ou a noite para a referida atividade levavam o GPS e marcavam os pontos. Os pontos de localização dos mapas criados são reais, foram coletados via (GPS) e confirmados junto aos interlocutores[46].

Na observação participante destaco os percursos guiados em quintais e roçados e o acompanhamento de atividades como: o broque, a colheita de feijão, fava, batata e mandioca, a fabricação de farinha de mandioca, o preparo da mandiocaba e de refeições, dentre outras.

A entrevista é considerada como técnica, por excelência, na coleta de narrativas orais, e "está presente em todas as formas de coleta dos relatos orais, pois esta implica sempre num

história e na memória de um grupo social, mas podendo sofrer alterações ao longo do tempo. Bosi (1994) afirma que o velho ao lembrar do passado está se ocupando consciente e atentamente do próprio passado, da substância da sua vida, porque "não se contenta, em geral, de aguardar passivamente que as lembranças o despertem, ele procura precisá-las, ele interroga outros velhos, compulsa seus velhos papéis" (Bosi 1994: 23). Ao trabalhar com lembranças de velhos lhes interessou conhecer o que foi lembrado e escolhido para se perpetuar na história de vida de seus interlocutores e não a veracidade, os erros, os lapsos e suas omissões. Perspectiva sobre o passado, sobre as memórias, que também foram consideradas neste trabalho. Para Pollak (1989: 4) os "processos e atores que intervêm no trabalho de constituição e de formalização das memórias" estão em contínua interação entre o vivido, o aprendido e o transmitido.

[46]O Sistema de Posicionamento Global(GPS) utilizado foi o GPSMAP 64 da Garmin com sua antena helix quádrupla, GPS de alta sensibilidade e receptor GLONASS, localiza sua posição de forma rápida e precisa, e mantém sua localização mesmo em florestas densas e vales profundos, todos os recursos desse dispositivo são projetados para operar de forma confiável nos ambientes mais hostis e desafiadores. Informações disponíveis em <https://buy.garmin.com/pt-BR/BR/p/140020> acessado em 19/05/2022. O aparelho foi disponibilizado pela Universidade Federal do Maranhão/UFMA campus Grajaú para ser utilizado na pesquisa de campo.

colóquio entre pesquisador e narrador" (Queiroz 2008: 43). A partir de narrativas de experiências singulares o sujeito comum é visibilizado e, sua fala constrói e preserva a memória de uma mesma coletividade (Gonçalves e Lisboa 2007; Queiroz 2008). No contexto dessa pesquisa, é compreendida, como as variadas conversas que tive com os moradores ou ex-moradores do lugar, algumas foram gravadas e outras feitas anotações no caderno de campo. Considerei o número de 13 mulheres e de 11 homens entrevistados, interlocutores que mantivemos o diálogo durante os anos de 2018 a 2022, período em que a etnografia foi realizada. Os interlocutores entrevistados são pessoas que têm relações estabelecidas com as roças, as capoeiras, os quintais e as caças. Cerca de 50 entrevistas foram transcritas e o conteúdo foi trabalhado a partir dos objetivos propostos neste estudo.

As entrevistas aconteceram de forma individual ou em grupo, nesta última, quando parentes, filhos, genros, vizinhos, visitantes entravam no meio da conversa enriquecendo e até confirmando a memória individual daquele interlocutor, ao relembrar dos eventos tematizados. As conversas nem sempre foram guiadas por um roteiro previamente elaborado, mas se desenrolaram fundamentadas nas teorias da antropologia social, na literatura em torno do objeto de estudo, nas observações feitas no campo e na vivência dos interlocutores.

Dentre os locais de realização das entrevistas estão: os terreiros das residências, as cozinhas, o caminho da roça, o interior das roças, os quintais, a beira do açude, as festas da promessa e da saída da *tocaia*, a farinhada, dentre outros.

As conversas nos terreiros das residências aconteciam no início da noite, sobretudo, com os interlocutores homens, pois era o melhor horário para encontrá-los em casa, quase sempre esse momento era acompanhado por toda a família extensa. Nas caminhadas às roças os interlocutores também nos mostravam suas estratégias de caça, como a ceva-lugar com comida para atrair os animais; armação de arapucas-técnica- de captura de aves, identificavam veredas feitas por tatus, sinais de caititu, pegadas de animais, como o veado, nas capoeiras e em roçados. Nos quintais conversávamos sobre os cultivares manejados, suas histórias e os seus diferentes usos e modos de preparos, sobre os animais de criação e a importância do manejo desse lugar para a alimentação da família.

Ao percorrer as roças e os quintais na companhia de seus donos pude acessar elementos mais densos sobre a biodiversidade agrícola do lugar, a partir da turnê guiada e das conversas estabelecidas ali. Constatei que ao entrevistar uma dona de quintal e/ou de roça antes de conhecer esses espaços as informações obtidas eram reduzidas, alguns cultivares eram ocultados, a exemplo, da *Cannabis sativa* L. mas, os acompanhando nesses espaços havia sempre outras descobertas, para além dos relatos anteriores.

Algumas entrevistas foram realizadas na área urbana de Grajaú-MA. 1) uma delas com a segunda filha de cacique Inês, Maria das Graças, ex-moradora da aldeia, no mês de dezembro de 2020, na sua residência; 2) em junho de 2021 tive dois momentos de conversa com cacique Inês na cidade. E, por último em fevereiro de 2022 a entrevistei em sua residência[47], a duração dessas conversas nunca foi inferior às 3h, começávamos no final da tarde, geralmente às 16h e adentrávamos até a noite. Foram conversas regadas de muitos ditos, mas de muitos não ditos, de choros, ora de nostalgia, ora de tristeza. Aqui percebidos como fatos etnográficos para além da linguagem verbal.

Gonçalves e Lisboa (2007: 90) sugerem alguns cuidados ao se realizar uma entrevista, dentre eles, estão: o local de realização da entrevista e a atenção aos não ditos "os silêncios, os suspiros seguidos de silêncio, os choros, as emoções" que poderão constituir-se em importantes fontes de análise[48]. Na análise de dados deste trabalho foi considerada a linguagem verbal e não verbal, os não ditos, a confrontação de dados obtidos e a confirmação de dados com os interlocutores. Os choros e os silêncios de alguns colaboradores foram enfáticos e esclarecedores da intensidade de certos eventos acontecidos no lugar[49].

Com a pretensão de estabelecer um formato textual dialógico e polifônico me fundamentei em "*Os Miltons"* de Mariana Ciavatta Pantoja. Ao ler as longas narrativas presentes no, *Os Miltons*, sobre si e suas vidas, me transportei para aqueles seringais, festas e confusões, rio Tejo, partos, casamentos e conflitos entre patrões e seringueiros, narrativas tão densas. Nessa obra a autora se vê "na busca por formas textuais mais adequadas, em especial aquelas que permitissem diálogo entre múltiplas vozes" inclusive a dela, pois não queria "a responsabilidade de falar por eles. Assim, abri amplos espaços para a reprodução das suas narrativas, deixando que eles falassem sobre si e suas vidas com suas próprias palavras e do seu jeito" (Pantoja 2008: 64)[50].

---

[47]Pois a situação de conflito social na Aldeia Olho D'Água e a sua destituição da função de cacique a fez retornar para a cidade.

[48]A expressão do 'não dito' trazida pelas autoras corrobora a visão de Peirano (2014) quando esta última afirma que no momento da transformação da experiência de campo em texto, etapa em que o trabalho vivenciado será revelado por meio da escrita, o silêncio carece ser considerado para uma eficácia analítica. Desse modo, para além das palavras, o silêncio e os sentidos (olfato, visão, espaço, tato), são meios de comunicação que precisam ser avaliados. O 'não dito' é tido como uma das condições para que se faça uma boa etnografia, a tradução do visível ao dizível.

[49]Para Gonçalves e Lisboa (2007) a análise das entrevistas envolve a reorganização dos dados fundamentado no referencial teórico da pesquisa. O desafio é transformá-los em conceitos e estabelecer uma lógica de análise. Após essa etapa, é realizada a análise das trajetórias como um todo, buscando reconstruir a história sociocultural dos grupos investigados e articulando todos os elementos identificados no tempo e no espaço. O trabalho é complexo, mas busca considerar a relação da totalidade dos dados coletados na conjuntura local.

[50]Silva (2019: 55) complementa que uma etnografia mais harmônica "não significa que as análises críticas do pesquisador devem estar diluídas, ao contrário, devem ser fortes e estar bem estampadas, o que deve também estar em evidência é o que o interlocutor fala que faz, o que faz e o que pensa que faz".

Nesse sentido, tomei a decisão de ao longo da textualização dessa pesquisa reproduzir curtas, médias e longas narrativas orais, com menos recortes possíveis, deixando que os Tentehar falassem livremente sobre as suas vidas, os seus saberes, suas práticas e suas memórias agrobiodiversas, como possiblidade de suas vozes terem maior evidência. Em quase todo o texto as falas foram reproduzidas nas formas usuais locais, mesmo reconhecendo que algumas expressões não estavam de acordo com as normas gramaticais da Língua Portuguesa, e, não obedeceram a uma ordem cronológica com exatidão, mas são aproximações temporais e sociais.

Portanto, a escrita dessa tese foi um exercício de construção textual pautada no equilíbrio entre as minhas impressões, as construções conceituais locais, as categorias nativas e a literatura pertinente, na busca de uma relação de poder menos desigual em que as vozes dos interlocutores não ficassem silenciadas em nome de uma "autoridade etnográfica", mas que prevalecesse em uma textualidade polifônica (Clifford 2002). O compromisso com a honestidade das narrativas, dos relatos de eventos e acontecimentos no campo, foi mantido, ao textualizar a vidas de outras gentes[51], pois como é lembrado por Oliveira (2000: 32) a textualização de vidas alheias em 'nossos' textos é um trabalho complexo "moral, político e epistemologicamente delicado".

Para uma organização lógica do texto, de forma a facilitar a compreensão do leitor, recorri a outras estratégias de textualização, como: a) dados de eventos e de datas; b) boxes e notas de rodapé (Pantoja 2008; Silva 2019); e c) figuras e quadros.

a) Dados de eventos e de datas

As narrativas orais não obedecem a uma cadeia sequencial de fatos cronológicos, uma vez que os relatos se baseiam na elaboração de memórias, de lembranças, de identidades (Pollak 1989; 1992), de saberes e de vivências individuais e coletivas.

Assim, há descontinuidades de eventos, de cronologia e de ideias, mas procurei respeitar as singularidades narrativas e identitária (Sommers 1994). As falas como, as de Inês, de Joana e de Luis Fernando, dentre outras, que fui obtendo ao longo dos anos, foram desafiadoras por mudanças, inclusive nos discursos, em diferentes espaços temporais. Embora tenha buscado não recortar em demasia as narrativas orais, as organizei de acordo com os eixos

[51]O confronto da empiria com a teoria se fez necessário durante todo o processo de análise de dados, como recomendado por Wolf (2003) e Peirano (2014), as sequências das narrativas orais foram organizadas no corpo texto confrontando teoria e empiria. Na etapa de confirmação dos dados empíricos foi feito um diálogo intenso via rede social (*WhatsApp*), por meio de trocas de mensagens de texto, de áudio e de imagens, ligações telefônicas, novas entrevistas com retorno ao campo (maio de 2022). Na textualização dos eventos e acontecimentos observados em campo os interlocutores participaram sugerindo modificações em alguns momentos do texto, sobretudo, no que se referia às suas apresentações iniciais.

temáticos apresentados nessa tese, uma vez que as pessoas têm uma lógica própria de fala, “um assunto vai levando ao outro”.

b) boxes e notas de rodapé;

Empreguei boxes e notas de rodapé ao longo do corpo do texto, pois se imbricam e se complementam. Os boxes têm caráter ilustrativos, mas também de cunho reflexivo e analítico, considerações interpretativas sobre os dados da pesquisa de campo acompanhadas de reflexões embasadas na literatura pertinente. E, em determinados momentos constituídos de discussões que não entrariam no corpo do texto, para não confundir o leitor.

Já as notas de rodapé utilizei para explicações, contextualizações, eventos sociais e históricos, e, para situar o referencial teórico.

c) figuras e quadros

As figuras compreendem os desenhos elaborados, o registro fotográfico, feito por mim ou cedidos por interlocutores e/ou terceiros, os mapas (contendo Brasil, Maranhão, Grajaú, TI Bacurizinho, Aldeia Olho D’Água, áreas de uso, local de pesquisa, experiências de deslocamentos migratórios), os croquis dos roçados, figuras com as relações de parentesco dos interlocutores, dentre outros.

Por fim, ressalto que reproduzo nesta tese nomes e sobrenomes dos interlocutores e das interlocutoras com quem convivi e entrevistei, como acordado no momento da assinatura do (TCLE), sendo que ao final de cada narrativa textualizada identifico o interlocutor, mês e ano em que foi realizada a entrevista, exemplo (Mirim, setembro 2019)[52].

[52]Como lembra Goldmam (2016) no texto antropológico é a textualização de uma realidade. Mauss (1979: 53-54) questiona como “observaremos os fatos que coletamos? Como os explicamos?” Infere que os fatos etnográficos têm sido cercados de desconfianças, mas que as “observações recentes dos etnógrafos possuem uma precisão, uma riqueza, uma segurança, uma certeza incomparáveis”. E, é com essa seriedade que está sendo tratado os dados coletados nessa pesquisa.

Entre os caminhos e os descaminhos no campo

Neste subitem apresento alguns desafios vivenciados no trabalho de campo, os quais englobam a interação nativo-etnógrafo. Esclareço ao leitor que a princípio o objetivo foi de realizar o trabalho de campo em duas aldeias da TI Bacurizinho: Bacurizinho e Olho D'Água, mas somente a última se tornou o *locus* final deste estudo doutoral. Devido a vivência que tive nesses dois espaços e a sua relevância para este trabalho, as duas aldeias são objeto de descrição.

A Aldeia Bacurizinho se localiza a 23 km de distância do perímetro urbano de Grajaú-MA. Historicamente sua formação iniciou em 1949 [1950][53], em função do êxodo de indígenas da Aldeia Pedra, que motivados pela seca vieram para as margens do rio Mearim, migração liderada por Raimundo Lopes fundador da aldeia (Gomes 2002), pai de Alderico Lopes e avô da atual cacique Iara Maria Marizê Lopes[54].

A Bacurizinho já é conhecida na literatura acadêmica, a partir da etnografia trazida no livro, *O índio na história: o povo Tenetehara em busca de liberdade* de Mércio Pereira Gomes (2002); das narrativas orais apresentadas na *Coletânea de narrativas Guajajáras,* de Fábio Bonfim Duarte e colaboradores (2018); das dissertações de mestrado intituladas: *Educação infantil Tentehar: encontro e (des) encontros no limiar de um diálogo intercultural,* de Neusani Oliveira Ives (2014), e, *De Tupã a Jesus: a influência do cristianismo entre os Guajajara da aldeia Bacurizinho – Grajaú/MA* (1949 – 2018) (2018), de Isabela Cristina Torres e Silva, dentre outros estudos.

A população da aldeia vem aumentando desde a sua fundação, e, se na década de 1970, tinha cerca de 300 moradores (Gomes 2002), no ano de 2022, a estimativa é de aproximadamente 890 habitantes, distribuídos em 150 famílias. É situada politicamente como aldeia sede, sendo responsável pelo atendimento da saúde de cerca de 15 aldeias: Mangueira, Itapew, Cocal Grande, Cocalinho, Cachoeirinha, Bonita, Ribeirinho, Mangueirinha, Bananeira, Sabonete, Caboclo, Chapadinha, Tiril, Sumaúma, cacique Soldino e Buritizinha, as quais formam a atual região do Bacurizinho[55].

[53]Na memória de seu Alderico Lopes e na de sua filha, Iara Maria Marizê Lopes, a chegada no lugar que viria a se tornar a Aldeia Bacurizinho ocorreu em 1949, na literatura consta 1950.

[54]A migração de indígenas da Aldeia Pedra para as margens do rio Mearim também originou a Aldeia Ipú em 1946 liderada por Chico Lopes, irmão de Raimundo Lopes, que se instalou independentemente. Chico Lopes veio acompanhado de cunhados e de um grupo de parentes. Duas aldeias "comandadas por dois irmãos, com todas as características de rivalidade fraternal, demonstrando a tendência cultural dos Tenetehara de se alinharem preferencialmente com cunhados, ao invés de irmãos" (Gomes 2002: 83), para o autor a preferência reflete a dependência dos homens, sobretudo, no início do casamento, de seus sogros baseado na regra de residência uxorilocal.

[55]Dados obtidos a partir da pesquisa de campo na Aldeia Bacurizinho, 2019/2022.

As casas são, na sua maioria, dispostas em ruas, sobretudo, as localizadas na principal (Figura 31).



Figura 31. Rua principal da Aldeia Bacurizinho.
Foto: Neusani Ives-Felix (2019)

Na aldeia é possível encontrar dois locais de comercialização de gênero alimentícios, como arroz, feijão, açúcar, carne de gado, frango etc., os quais abastecem a região; 1 escola do ensino fundamental, 1 pré-escola, 1 postinho de saúde, 1 cemitério local e 1 torre de *internet.*

Tem-se a presença das igrejas Assembleia de Deus, Cristã Evangélica e Pentecostal que possuem prédios, e a igreja católica sem sede própria, recebe apenas visitas esporádicas das irmãs da Pastoral Indígena. Para a cacique as igrejas influenciam nas práticas culturais de seu povo, e, relembra que seu pai, Alderico Lopes, também pensava assim. Dentre essas mudanças, estão as ressignificações no rito de iniciação da menina-moça, com a inserção de culto e de músicas evangélicas (paródias de forrós) no momento da saída da *Tocaia;* a exigência do uso do sutiã pelas meninas durante o ritual e a diminuição das tradicionais cantorias. Contudo, pondera que as igrejas têm um papel social importante no combate ao consumo de drogas dos jovens.

A minha chegada na Aldeia Bacurizinho, para esta pesquisa, aconteceu entre os meses de abril e maio de 2019. Oportunidade que apresentei a minha proposta de estudo às lideranças políticas do lugar, esclareci que se tratava de uma pesquisa no campo antropológico e de cunho etnográfico e solicitei autorização para realizá-la naquela aldeia. A cacique já me conhecia da

época dos meus serviços prestados à Secretaria Municipal de Educação de Grajaú - SEMEG, na função de coordenadora pedagógica da educação infantil em pré-escolas indígenas e não-indígenas, e, da pesquisa de campo realizada no curso de Mestrado em Educação. Em concordância com seu irmão, líder político e indígena da região vereador José Arão Marizê Lopes[56], me deu anuência à realização do trabalho naquela aldeia e região.

Prontamente iniciei minhas andanças pelos quintais da aldeia. Me deslocava da cidade de Grajaú para a aldeia pela manhã, em um transporte próprio e retornava para a cidade à tardinha, com os professores que lecionavam na Escola Cacique Raimundo Lopes Guajajara. Algumas vezes retornei à noite, após 22h, isso quando havia evento na aldeia, velório, cantorias e/ou outro.

A minha rotina foi a de andar pelos quintais e listar as plantas daquele lugar, seus usos e os saberes das pessoas sobre elas. Às vezes o itinerário era acompanhado por alguém, essa pessoa me apresentava ao dono do quintal e/ou da roça e mediava a conversa na língua materna, Tupi Guarani. Professor Edilson Guajajara[57] me acompanhou, por algumas vezes, e exerceu o papel de auxiliar de pesquisa durante conversas com indígenas Tentehar.

As turnês guiadas pelos quintais e pelos roçados me possibilitava acessar dados interessantes sobre a agrobiodiversidade do lugar[58], mas como exige uma pesquisa etnográfica necessitava acessar os imponderáveis da vida real, tal dinâmica parecia não dar conta. Ao transcorrer o espaço temporal, maio a julho de 2019, refleti sobre as situações vivenciadas, sobre os espaços que tive oportunidade de experienciar e sobre os que não tive. E, em concordância com meu orientador, decidir fazer um reordenamento do local da minha pesquisa de doutorado, o trabalho etnográfico seria realizado somente na Aldeia Olho D'Água. Em 2020 com a pandemia da Covid 19 instaurada, essa decisão se fortaleceu ainda mais.

Diante do exposto, compreendo que a minha vivência na Aldeia Bacurizinho foi relevante para a ampliação do "olhar de educadora" para o "olhar de antropóloga", de forma holística e moldado pela teoria antropológica, como nos lembra Oliveira (2000). Vislumbrei "meu olhar antropológico" como um desafio e uma satisfação de um "encontro etnográfico", com um treinamento científico e um 'esquema mental' sempre em construção, como postula

[56]Eleito como vereador na cidade de Grajaú-MA por 04 vezes, inclusive no atual pleito.
[57]Edilson Guajajara faleceu em 2021, havia lhe conhecido na SEMEG quando assumir concurso público no município de Grajaú-MA em 2008, trabalhei nessa secretaria até meados de 2016. Se mostrava uma pessoa companheira, sentia nele disponibilidade e vontade em contribuir, esteve presente na minha pesquisa de mestrado e de doutorado.
[58]Dados oriundos das turnês guiadas em quintais e roças da Aldeia Bacurizinho não foram analisados.

Malinowski (1984). Além disso, as relações de confiança estabelecidas com pessoas desse lugar facilitariam minha estadia em campo na Aldeia Olho D'Água.

Assim, a Aldeia Olho D'Água (Figura 32), se tornou o *locus* final da minha pesquisa. Fica localizada aproximadamente a 35km de distância do perímetro urbano do município de Grajaú – MA. Historicamente iniciou sua formação em 1961[59] com o retorno de Caboco Silvério para aquela região, antigo local de seus roçados e de suas caçadas.

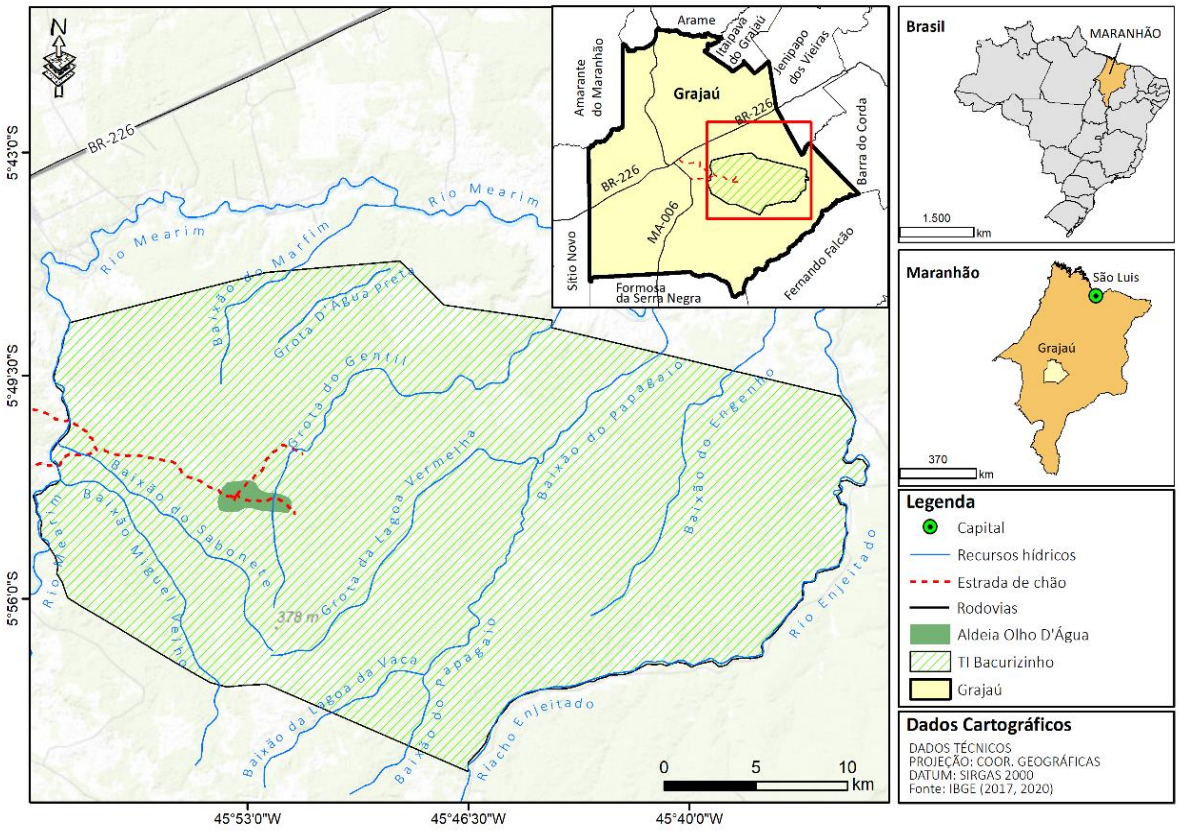


Figura 32. Localização da Aldeia Olho D'Água, TI Bacurizinho, Grajaú - MA.
Mapa elaborado pelo Geólogo Alexandre Castelo Branco (CREA-000915274-1), sob supervisão da autora.
Fonte: Pesquisa de campo (2018-2022).

É pertinente dizer que a pesquisa de campo na Aldeia Olho D'Água teve dois marcos situacionais, e, com aspectos políticos diferenciados: 1) Domínio do cacicado de Inês: período em que realizei três etapas de trabalho de campo, entre os anos de 2018 e 2019, essas tiveram durações de cinco a dez dias[60]; e o 2*)* Domínio do cacicado de João Batista: cenário de conflito social interno que necessitei fazer negociações e acordos para prosseguir com a pesquisa, nesse

[59]A sua caracterização está no item dessa tese: A Aldeia Olho D'Água, TI Bacurizinho, Grajaú – MA,
[60]Cabe ressaltar que em fevereiro de 2020, portanto, antes da pandemia da Covid 19 estive em campo na companhia do meu orientador e de sua companheira, professor Flávio Bezerra Barros e Conceição Barros. Conhecemos o roçado do senhor Baixinho e os quintais de cacique Inês e Inesinha.

domínio realizei duas etapas de trabalho de campo, entre os anos de 2021 e 2022, essas tiveram durações de 08 dias e 01 mês.

A minha primeira entrada na Aldeia Olho D'Água, como campo de pesquisa ocorreu no ano de 2018, no domínio do cacicado de Inês, mas não se tratava da minha primeira ida naquele lugar, pois já havia estado ali antes, acompanhando a prática de ensino na pré-escola indígena. Contudo, os olhares e as perguntas a mim direcionadas demonstravam curiosidade e o quanto eu estava sendo observada.

Contei com o auxílio de Inesinha, educadora indígena, que a conheci trabalhando na SEMEG. Na oportunidade me apresentou à cacique Inês, sua mãe, uma senhora de 79 anos de idade que sempre me fazia perguntas, dentre elas, as relacionadas à minha árvore genealógica, ao local de residência e o tempo ficaria entre eles[61]. Naquele encontro também conheci o senhor Francisco, esposo da cacique, que me questionou desconfiado: "Você é da FUNAI?" Respondi que não. Na ocasião, expus os objetivos da pesquisa que almejava desenvolver na aldeia e a instituição a qual me vinculava.

Socialmente parecia tudo tranquilo e a etnografia vinha acontecendo, mas em março de 2020 com a chegada da pandemia da Covid 19[62] e o caos sanitário instalado no mundo, o cenário mudou completamente, quase tudo parou. Inicialmente as pessoas do mundo inteiro foram orientadas, sob regulamentações legais, a não sair de suas casas, a se manterem isoladas, devido aos riscos de contaminação e de morte que a doença apresenta. Aos pesquisadores do país, sobretudo, aqueles que realizam pesquisas em terras indígenas, normativas da FUNAI orientavam a não entrar em campo, as pesquisas nas reservas indígenas pararam de Norte a Sul do país.

A luta maior nesse momento passou a ser a manutenção da vida, e, em boas condições de saúde. As estatísticas mostravam que a maioria dos seres humanos de todo o planeta entrariam, em algum momento da pandemia, em contato com o vírus da Covid 19. Comigo não seria diferente, fui contaminada três vezes. O grande momento aguardado por uma parcela

[61]Para Berremam (1975), o etnógrafo ao chegar em campo, depara-se com a sua apresentação frente ao grupo. "As impressões decorrem de um complexo de observações e inferências, construídas a partir do que os indivíduos fazem, assim como dizem, tanto em público, isto é, quando sabem que estão sendo observados, quanto privadamente, quando pensam que não estão sendo observados. A tentativa de dar a impressão desejada de si próprio, e de interpretar com precisão o comportamento e as atitudes dos outros são componentes inerentes de qualquer interação social e são cruciais para a pesquisa etnográfica" (Berremam 1975: 125).

[62]SARS-CoV-2 responsável por causar a doença a COVID-19 síndrome respiratória aguda grave. Informações disponíveis em < https://www.paho.org/pt/covid19/historico-da-pandemia-covid-19> acessado em 19/05/2022. O Brasil, desde o início da pandemia até 2022 já acumulou 26.275.831 casos de Covid-19 e 630.494 mortes decorrentes da doença. Informações disponíveis em: < https://www.cnnbrasil.com.br/saude/brasil-ja-registra-mais-casos-de-covid-em-2022-do-que-no-segundo-semestre-de-2021/>. Acesso em 19/05/2022.

significativa da humanidade passou a ser o dia que ficasse pronta uma ou várias vacinas que pudessem impedir de avançar a contaminação causada pelo corona vírus. Esperamos ansiosos por mais de um ano, e, esse dia chegou. Tomei a primeira e a segunda dose, para depois de imunizada retomar os trabalhos de campo com segurança, tanto para a estudante e sua família quanto para os indígenas.

Mas, algo não esperado, por mim, ainda estava por vir, um conflito social local gerado no interior da Aldeia Olho D'Água[63], em que um novo grupo constituído de irmãos paternos, de alguns sobrinhos e de filhos de dona Inês, se apresentam como novas lideranças do lugar. Inês é destituída do cargo de cacique o qual passa a ser exercido por João Batista, apoiado por seu irmão Raimundo Guajajara[64].

Após um cacicado de aproximadamente 40 anos, Inês, deixou o cargo em um contexto tenso, os relatos são de episódios de confrontos com agressões físicas, registros de boletins de ocorrência na delegacia, prisões, denúncias na defensoria pública, medidas protetivas para algumas pessoas, dentre outros. Dentre as hipóteses de motivações estão as disputas territoriais, de poder, de cargos públicos e políticos, dentre outras. O fato era que a aldeia apresentava cisões políticas entre a parentela de caboco Silvério "com todas as características de rivalidade fraternal" nos dizeres de Gomes (2002: 83).

Já no final do ano de 2020 e início de 2021 eu vinha fazendo contatos com as antigas lideranças. Devido a minha insistência em procurá-las, uma delas me informou da efervescência de problemas de política interna na aldeia, afirmando que: "lá está uma confusão que não acaba mais [...]. Aí a gente não sabe como vai ficar lá não. A gente não sabe como ficará essa questão de liderança". A partir dessa narrativa oral via mensagem de texto pelo *WhatsApp* encontros foram agendados com as antigas lideranças para que conversássemos sobre a situação ali instaurada e continuidade da minha pesquisa. Cada momento desses duravam cerca de 3h de conversa e de muito choro. Me deram orientações de como deveria proceder e me comportar na aldeia, deixando claro que deveria conversar com a outra parte interessada na liderança, e, expor minha situação de estudante que precisava concluir o estudo já iniciado naquela aldeia.

Diante do contexto pandêmico da Covid 19 e desse evento situacional social como seria minha reentrada no campo? Retornar a campo me parecia complexo demais e não retornar

[63] Conflito como elemento da dinâmica de produção e de reprodução das relações sociais (Simmel 2011).
[64]Liderança com influência política partidária, afirmava ser apoiado por mais de 15 aldeias daquela região e que mantinha comunicação direta com o então ex-presidente da República Jair Bolsonaro. Vislumbrava com a chegada da monocultura naquelas terras, na aldeia e na região. Nos últimos tempos vinha participando de reuniões com lideranças políticas de instâncias municipal, estadual e federal, em busca do fornecimento de maquinários e insumos, proposta apoiada ex-presidente da República Jair Bolsonaro. Não havia mantido contato com ele no cacicado anterior.

afetaria negativamente o meu curso de doutoramento. Nesse contexto, relações foram estabelecidas com as novas lideranças, negociações e acordos foram feitos[65], e, sob o domínio do cacicado de João Batista realizei mais duas etapas de trabalho de campo.

A reentrada no campo em 2021 aconteceu entre os meses de julho e agosto, fui com esposo e filho, ficamos por um mês acolhidos na casa de Ana Cleide, e, em algumas oportunidades, na casa de Juliana Nova, filha de Juliana Velha. No ano de 2022 retornei a campo para aprofundamentos de dados e permaneci na aldeia por oito dias, no mês de maio. Na última estadia em campo observei que os ânimos do lugar estavam mais aflorados do que no ano de 2021, no que diz respeito ao conflito social ali instaurado. Ouvir de alguns moradores que "coisa pior estava por vir". Algumas vezes fui instigada a falar sobre o assunto, mas sempre levei em conta a necessidade do controle de impressões, não me posicionar a respeito da política local do lugar se fazia preciso. O tempo todo devia me manter vigilante para não fazer qualquer tipo de comentário que pudesse dificultar meu acesso aos dados.

Meu retorno ao campo de pesquisa me colocou diante de um novo cenário político e o controle de impressões como técnica de pesquisa se fez imperativo, em função da situação de conflito, de confronto e de acordos estabelecidos para a retomada da presente pesquisa. Como nos lembra Berreman (1975) o controle de impressões no fazer etnográfico poderá determinar o tipo e a validade de dados que o pesquisador terá acesso, pois envolvem segredos e simulações. Observei que envolvida em um jogo de interações, alguns temas ficavam interditos, tanto pelo pesquisado quanto pelo pesquisador.

Prosseguir o trabalho de campo, nesse contexto de cisão política e familiar, me fez refletir sobre a etnografia de Marques e Villela (2005) que problematiza a relação entre pesquisadores e pesquisados, a partir de distintas impressões que a leitura de uma etnografia sobre brigas de família no sertão do Pajeú pernambucano desencadeou. Na Aldeia Olho D'Água, de um lado estar a cacique Inês e o grupo de filhos a seu favor, e, de outro, um grupo de filhos a seu desfavor, comandando o lugar. Ao textualizar os fatos etnográficos dessa investigação alguns cuidados foram, por mim, tomados, tendo em vista a relação estabelecida com o grupo, mas que estão sujeitas a interpretações outras.

Considero que fazer observação participante nesse cenário me colocou em um emaranhando de questões que envolvem relações de poder, de objetividade, de subjetividade e de identidade (Bourdieu 2003). A situação de tensão social estabelecida nessa aldeia nas últimas

[65]No acordado com as novas lideranças locais previa não tecer comentários a desfavor do atual presidente da República Federativa do Brasil, na época Jair Bolsonaro, manter neutralidade quanto à política local e me hospedar em uma casa apartidária que fosse arranjada pela atual liderança.

etapas da pesquisa de campo mostrou estruturas cognitivas, interesses e sentimentos que se antagonizavam. De um lado, a solidariedade de um grupo, à matriarca e, de outro, ao grupo que se estabeleceu na liderança, entremeados por pressões individuais e de parentesco. Cenário que mostrou a necessidade do meu objeto de estudo ser descrito a partir das condições sociais em que eu estava inserida, em uma relação fronteiriça, entre a objetividade e a subjetividade do campo.

O fato de ter ido a campo acompanhada de filho e companheiro contribuiu para acessar outros ambientes da vida social desse grupo, diferentes daqueles já acessados (Ver Box. 2).

Box 2. Minhas impressões sobre ida a campo com a família.

Foram várias idas a campo, sempre só, mas nas duas últimas, nos anos de 2021 e 2022 fui acompanhada de companheiro e filho. Situação que me abriu portas, por essa razão, considerei destacar. Sendo importante no controle das impressões sobre mim[66].

A respeito das atividades de caça, meu companheiro participou ativamente de conversas com os caçadores sobre essa prática. Os caçadores respondiam aos questionamentos de forma simples e descontraída. Pois, a caça é uma prática pertencente quase que exclusivamente, ao universo masculino, e, com certeza, o mediador sendo um homem resultou em informações e conteúdos mais detalhados. Eu acompanhava as conversas desse grupo mais discretamente, sem muita intervenção, ouvia mais do que falava, observava a chegada dos caçadores com suas presas, o modo como o animal era pelado e/ou tirado o couro, a forma de divisão e distribuição da carne entre parentes e vizinhos.

No período em que estava em campo, em 2021, era a época em que os homens da aldeia se faziam mais presentes nos roçados, pois era o período do broque, de corte, de derrubada e de queima de árvores, trabalho considerado pesado, sendo, portanto, de responsabilidade do homem. O fato de estar acompanhada trouxe aberturas nos espaços de roça também.

A companhia do meu filho no campo oportunizou maior aproximação ao "mundo infanto juvenil" (Figura 33).

[66]Quando retornei a campo, nos meses de julho e agosto de 2021, encontrei antigos moradores que havia retornados para a aldeia, recentemente, e pessoas que estavam ali para visitar parentes, a exemplo da viúva de caboco Silvério, para estes eu era uma estranha. Da minha parte nutria o desejo de conversar com esses moradores e visitantes. Sobretudo, com a viúva de caboco Silvério. Via ali uma oportunidade de saber mais sobre a história de formação da aldeia e sobre os sistemas agrícolas locais no passado. Mas a falta de hospitalidade me frustrava, quando fazíamos perguntas a ela, as respostas eram reticentes. E, quando passávamos em frente à casa que estava hospedada, muitas vezes a viúva nos dava as costas, e outras, se enfiava dentro de casa. O adentrar ao interior das casas na aldeia é outra atividade difícil de ser realizada por um estranho, pois você nunca é convidada a entrar, a não ser quando a menina-moça está na *Tocaia.*



Figura 33. David Aristeu correndo com crianças da aldeia.
Fonte: José Valdenilson Felix (2021)

Experimentou pescar, passarinhar, soltar pipa, subir em árvores, correr livremente naquele ambiente, percorrer roçados, atravessar capoeiras, armar arapucas e conheceu açudes, aves, veado, macaco, bois, vacas, bode, carneiros, porcos, galinhas, pintos, peru, dentre outros bichos, e comeu frutos diretamente da árvore. Além de me sentir mais próxima do público infanto juvenil, meu filho pôde vivenciar muitas coisas diferentes.

Na reordenação do percurso metodológico desta pesquisa, a ida a campo com companheiro e filho, contribuiu para uma maior aceitação entre as mulheres e para a acessibilidade de espaços tidos como aqueles do universo masculino, como as rodas de conversas de caçadores, as roças naquele período do ano, e ao universo "infanto juvenil".

Dentre os pesquisadores que realizaram pesquisa de campo acompanhados de seus companheiros cito Robert e Yoland Murphy (1954); Ellen F. Woortmann e Klaas Woortmann (1997), dentre outras.

Os marcos situacionais da pesquisa de campo, domínio do cacicado de Inês e domínio do cacicado de João Batista, colocaram em evidência a relação dos movimentos étnicos com o fazer antropológico da contemporaneidade, exigindo do pesquisador uma postura de negociação com o grupo social, autorreflexão em torno das situações vivenciadas no campo e reordenação do percurso metodológico. Nessa perspectiva Albert (2014) salienta que a

emergência de movimentos étnicos transformou a ‘situação etnográfica’, pois confronta-se, na atualidade, com o empoderamento indígena local e a globalização político-simbólica da etnicidade.

Estrutura da tese

A tese está estruturada em apresentação dos interlocutores da pesquisa, introdução, quatro capítulos e os apontamentos finais.

Na **APRESENTAÇÃO** trago uma pequena descrição das pessoas que participaram ativamente da realização desse trabalho, coautoras e coautores nessa tese. Na **INTRODUÇÃO** apresento os pontos principais da pesquisa, temática, objeto, problema, perguntas norteadoras, hipótese, objetivos, arcabouço teórico, percurso metodológico e os desafios frente ao trabalho de campo.

No primeiro capítulo intitulado de **DO PORTO CHAPADAS A ALDEIA OLHO D’ÁGUA** contextualizo o campo de pesquisa passeando pela história de Grajaú-MA, lugar de biodiversidade, de flora, de fauna, de paisagens e de muitas gentes, indígenas, quilombolas, ribeirinhos, pretos e brancos; pela demarcação da TI Bacurizinho e pela formação da Aldeia Olho D’Água, estrutura social, cosmológica, ritos, epistemes e ontologias Tentehar.

No segundo capítulo intitulado de **A AGROBIODIVERSIDADE DAS ROÇAS** é caracterizado o sistema de cultivo de roças que compõe a agrobiodiversidade da Aldeia Olho D’água, numa perspectiva histórica para identificar mudanças nas práticas e nos saberes acerca do seu manejo: dinâmica de corte e queima, os tempos de plantar e de colher, as etnovariedades presentes, as formas de armazenamento, o calendário lunar, as questões climáticas, os lugares de gênero, os conhecimentos tradicionais, as memórias e as comidas vindas das roças.

No terceiro capítulo intitulado **A AGROBIODIVERSIDADE DOS QUINTAIS** é descrita as etnovariedades de cultivares, modos de preparo e de usos, a criação de animais domésticos e a relação da variedade biodiversa dos quintais com a soberania e segurança alimentar, e, com os aspectos cosmológicos em torno do manejo desse lugar e dos seres que o povoam.

No quarto capítulo intitulado **A CAÇA: agrobiodiversidade vinda das matas** é apresentado a prática da caça, técnicas e saberes envolvidos, os animais caçados para fins alimentares, e, sua relação com a soberania e segurança alimentar. A prática da caça entre os Tentehar é pautada em uma relação simétrica em que caçador e caça se constituem predadores

e presa, veem e são vistos, em mundo povoado de olhos, como dizem Yukaghirs (Willerslev 2012).

Por fim, faço os apontamentos finais desse estudo, dentre eles considero que os agricultores locais sejam guardiões da biodiversidade agrícola que resistem com seus roçados e quintais agroecológicos, cultivando, multiplicando e trocando sementes com parentes e vizinhos, e, em interação com as matas. Acerca da agrobiodiversidade na vida do povo Tentehar, esta é o fio que alinhava as relações do agricultor local com o manejo das roças, dos quintais e das matas, e, se insere no debate sobre a soberania e segurança alimentar e nutricional.

CAPÍTULO 1. DO PORTO CHAPADAS A ALDEIA OLHO D'ÁGUA



Pintura *Os Vareiros* de Elias Biô

1.1 Porto Chapadas: a cidade de Grajaú-MA

Mas, de onde estamos geograficamente falando? Grajaú, é um município do Estado do Maranhão que está situado na Mesorregião Centro Sul Maranhense e faz limite com os municípios de Itaipava do Grajaú, Barra do Corda, Arame, Jenipapos dos Vieiras, Fernando Falcão, Formosa da Serra Negra e Sítio Novo e tem 211 anos de povoação (Box. 3).

O quantitativo populacional correspondeu a 62.093 habitantes, no Censo de 2010[67]. Já com base nos resultados do Censo Demográfico 2022 a prévia da população calculada foi de 73.872 pessoas, representando um aumento da população de 18,7%, em comparação com Censo anterior[68].

Possui uma extensão territorial de 8.863 km², é banhado pelas bacias hidrográficas dos rios Mearim e Grajaú[69].



Figura 34. Visão panorâmica do centro da cidade de Grajaú, no Maranhão, no Brasil.
Fonte: Italberto Figueira Dantas (2008)[70].

[67] Com uma população estimada em 2021 de 70.692 pessoas. Disponível em < https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ma/grajau/panorama> acessado em 25/04/2022. Estimativas da população residente no Brasil e Unidades da Federação com data de referência em 1º de julho de 2021» (PDF). Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

[68] [68]Disponível em < https://ftp.ibge.gov.br/Censos/Censo_Demografico_2022/Previa_da_Populacao/POP2022_Municipios_20230622.pdf > acessado em 25/08/2023.

[69] Disponível em < https://www.cidade-brasil.com.br/municipio-grajau.html> acessado em 21/04/2022.

[70]Disponível em <https://pt.wikipedia.org/wiki/Ficheiro:Centro_da_cidade_de_grajau_vista_do_alto_do_morro.jpg >. Acesso em 30/04/2022.

Box 3. Um pouco de historiografia da colonização de Porto Chapada

A historiografia revela que no dia 11 de março de 1811 o bandeirante e alferes Antônio Francisco Reis se instalou na companhia de sua família, guias, escravos e aliados, à margem leste do rio Grajaú que na época ficou nomeada de Fazenda Chapada, mais tarde Porto Chapada[71]. "Nascia, assim, um novo empório em pleno coração dos longínquos chapadões. [...] Os homens de negócio desciam o rio Grajaú em canoas, e entrando no Mearim, rapidamente chegavam à Chapada, onde tinham armazéns para depósito de Gênero" (Dino 1985: 23).

A região do Grajaú se tornou um território de grandes cobiças, pois nasceria por meio da navegação fluvial no rio de mesmo nome, um novo centro comercial do sertão maranhense. Esses homens colonizadores saiam do lugar de nome, Pastos Bons, que após três anos da chegada da família real no Brasil fervilhava de expedições que objetivavam atravessar os sertões maranhenses, conquistar outros territórios e povoar essas regiões de gente branca, bem como, estabelecer fazendas de gado, produção muito lucrativa na época (Dino 1985)[72].

O estado do Maranhão, consequentemente seu sertão, foi ocupado e povoado a partir da concessão das sesmarias que nessa província teve como período de 1776 a 1822 (Coelho Neto 1985)[73]. Os invasores com seus cavalos e bois, e, munidos de terçados, punhais e muita pólvora seguiam margeando rios, navegando em certas curvas destes, caminhando em vegetação fechada e em solos úmidos, até fundar a Fazenda Chapada, mais tarde, Porto Chapada com 40 habitantes, hoje o bairro limoeiro, em Grajaú (Coutinho 2006), para o autor, entre os interesses desses homens em percorrerem as terras mais longínquas do sertão maranhense estava a "[...] captura de nativos como força escrava" (p. 40)[74].

De acordo com Coutinho (2006), desde 1785 já se expediam títulos para a posse de terras às margens do rio Grajaú. Ao colonizador do Porto Chapada, o governador, garantiu-lhes honrarias e o direito de tomar posse de áreas de terra, como também disponibilizou recursos, caravana reforçada por homens, muitas munições e diversas mercadorias para o seu regresso[75]. Os habitantes originários dessa região foram os Timbiras, no início do século XVII, dispostos em vários grupos étnicos, dentre eles: apanyekrá, apinayé, canela, gavião do oeste, krahó, krikati e os pukbyê. No regresso do bandeirante e alferes Antônio Francisco dos Reis ao Porto Chapada e com as investidas adentrando

[71]Ao fazer alusão às embarcações. A nomeação diverge entre Porto da Chapada e Porto Chapada, nas historiografias publicizadas a respeito, nesta tese optou-se por usar Porto Chapada. A atual Grajaú já havia sido alvo de outros conquistadores rústicos em campanhas de exploração dos sertões maranhenses. Dentre esses homens em busca de riquezas e de poder que tiveram o lugar Grajaú citado em suas rotas de interesses são mencionados "Manoel Coelho Paredes, Antonio Pimentel, Elias Ferreira de Barros, Pedro Gomes Gouveia, Antônio Moreira da Silva, Segismundo Rodrigues Chaves, Alexandre Marinho, Manoel Henriques e Antônio Francisco dos Reis" (Coutinho 2006: 41).

[72]"A designação Pastos Bons foi atribuída pelos ocupantes provenientes do interior da Bahia e do agreste pernambucano, os quais ficaram maravilhados diante da imensidão de campos verdes que serviam de pasto natural para o gado. Esses campos, naturalmente umedecidos pela grande quantidade de rios ali existentes (o Itapecuru, o Manoel Alves Grande, o Balsas, o Alpercatas, o Codozinho, o Corda, o Pindaré, o Mearim e o Grajaú), formam essa 'mesopotâmia' fascinante para os migrantes vindos de regiões onde era secular o padecimento pela falta de água" (Pachêco Filho 2016: 52).

[73]As sesmarias foi instrumento de distribuição e de legitimação da ocupação de terras no Brasil no sistema de capitanias hereditárias (Almeida 2003).

[74]A Carta Régia, 5 de setembro de 1811, autorizava a escravidão dos índios hostis do Tocantins e Araguaia por "dez anos ou mais". Disponível em <https://www.diariodasleis.com.br/tabelas/carta/1-274-74-1811-09-05-00.pdf> acesso em 26/04/2022.

[75]O bandeirante e alferes Antônio Francisco dos Reis que se instalou nessa localidade e tão logo comunicou o seu feito ao governador Paulo José da Silva Gama deixando-o satisfeito "aqueles homens vindos do alto sertão maranhense, percorrendo quase novecentos quilômetros em tão minguadas embarcações, havia descoberto um caminho fluvial que ligaria a capital da província às prósperas vilas e povoações do sertão" (Coutinho 2006: 48).

as matas com a intenção de tomar posse de um território alheio, o encontro com os Timbiras foi inevitável[76].

O rio Grajaú, o mesmo rio que alimentava os povos indígenas originários traria naquelas correntezas, que vinham os mandis, o sofrimento e a morte daqueles que ali já habitavam, os donos do lugar[77]. Em 1814 uma resposta mais acentuada será dada aos invasores, na ocasião, mais de uma centena de indígenas entre timbiras e pukobiês fizeram um ataque rápido deixando em cinzas, o Porto Chapada, trinta e oito pessoas foram mortas, seja em lutas corporais ou queimadas (Coutinho 2006).

Assim, Grajaú-MA surge a partir de um processo de colonização violento apoiado e incentivado pelo Estado, em meio a conflitos, confrontos e sangue, com os povos originários do lugar, além de riquezas os colonizadores buscavam transformar os povos indígenas em seus servos. A rotina de eventos sangrentos entre colonizadores e povos originários não faria os bandeirantes desistirem da cobiçada terra de Grajaú. E, em 1816, o Porto Chapada ressurgiria das cinzas com a expedição liderada por Manoel Valentim Fernandes, que com astúcias estabelece uma falsa trégua com os pukobiês que sem saber abriram passagem para a própria destruição e mais tarde para a dos timbiras (Coutinho, 2006; Dino 1985) [78].

Em 1881, já com o nome de Vila da Chapada é elevada à condição de cidade, Lei provincial nº 1.225 de 07 de abril de 1881, sendo nomeada de Senhor do Bonfim do *Grajahú* vindo a nomeação se tornar mais tarde em Grajaú, alusão ao formoso e promissor rio Grajaú já conhecido no sertão maranhense. O topônimo "grajaú" tem controvérsias quanto o sentido da terminologia. Há pesquisadores que consideram ser uma decorrência da língua Timbira, *grajahu*, expressaria "muitos índios guajajaras" por atualmente essa população ser numerosa na região (Coutinho 2006: 153).

Mas, há historiador que discorde, como Dino (1985) pois apesar de o termo "grajaú" ter sofrido variações fonéticas ao longo dos usos feitos por diferentes grupos étnicos e ser derivada da língua indígena, essa tese não se sustentaria por não haver registros de que às margens do rio Grajaú tenham sido habitadas por Guajajaras "primitivos", já que estavam no vale do rio Pindaré.

Considerando que os primeiros habitantes do Norte, Nordeste e Sul do país utilizaram a terminologia com segurança, inicialmente para indicar o pássaro, a ave para comer, noutro momento para designar o cesto utilizado para transportar as aves caçadas, vivas ou abatidas, para fins alimentares. Aqui o termo seria uma alteração de *guarajahu*. Por fim, de acordo com o Dicionário da língua tupi antigo a palavra "Grajaú" é considerada uma derivação do termo tupi *karaîá'y* e significa "rio dos carajás" (Navarro 2013: 561).

Conflitos, confrontos e o vermelho do sangue estão fincados nas relações de exploração e de dominação entre colonizadores e povos originários no Brasil, no Maranhão e na atual Grajaú, nesta última desde quando se tornou um povoamento, depois uma vila e, por fim, uma cidade. E, é esse, o lugar desta pesquisa de tese, município de Grajaú -MA, TI Bacurizinho, Aldeia Olho D'Água.

Até a década de 1950, cidade de Grajaú desempenhou um papel de empório comercial importante do sertão maranhense. A responsável por esse crescimento econômico foi a navegação fluvial a partir do vale do rio Grajaú, principal meio utilizado para o transporte de mercadorias até meados do século XX, o mundo chegava até Grajaú pelo rio, já dizia (Pachêco Filho 2010, 2011, 2016).

[76]Como já havia dito Carvalho (2000) Antônio Francisco dos Reis e sua expedição regressaram ao Porto Chapada envaidecidos com o sucesso e seguros de si com o uso de armas de fogo.

[77]"O rio Grajaú que lhes matava a sede e nutria a aldeia, que lhes trazia nas correntezas o mandi, o surubim, o jeju, o curimatá, o aracu, o bagre, a tarira, a piaba, o pacu, a carazinha, o piau e a tapiaca, saciando-lhes a fome, agora, perverso, trazia também o homem branco" (Coutinho 2006: 60).

[78]De acordo com Carvalho (2000) Manoel Valentim Fernandes utilizou-se de duas estratégias para reestabelecer a "paz" com os indígenas. Primeiro fortalecendo a desarmonia entre os pukobiês e timbiras, ofertando aos primeiros proteção com a escolta de seus soldados. E segundo presenteando – os com sal, açúcar, panos e outros objetos trazidos da cidade.

A navegação do rio Grajaú (Box. 4) se configurou no eixo central do progresso econômico do Centro Sul do Estado do Maranhão se tornando "caminho para o norte e corredor natural de exportação e importação de todo o centro sul e sertão maranhense, expandindo a zona de comércio da região até o norte de Goiás e o sul do Pará" (Pachêco Filho 2011: 18).

A partir de 1950 a navegação fluvial teve um declínio e diminuiu seu ritmo. Sobretudo, quando os caminhões surgiram como meio de transporte de mercadorias nessa região, o verão as grandes embarcações deixarão de existir. O rio Grajaú levava e trazia mercadorias diversas por aquele corredor natural, mas também transportava os personagens responsáveis por essa navegação, pois era via tração humana, canoas impulsionadas por mãos e peitos já calejados daqueles homens que varavam mundos[79].

Box 4. Os *Vareiros* e o desenvolvimento econômico do Grajaú MA.

Por trás do progresso do Porto Chapada também estiveram homens pretos, indígenas e brancos pobres, trabalhando em condições análogas à "escravidão". Esses foram arregimentados nas periferias de Grajaú, nas aldeias próximas, especialmente a do Morro Branco, pela adjacência com a área urbana.

Os *Vareiros*, também chamados de *porcos d'água,* "desciam e subiam o rio Grajaú no centro sul do Maranhão, com suas canoas cheias de mercadorias, em direção ao norte mais exatamente ao município de Vitória do Mearim, localizado na baixada maranhense, há oitocentos quilômetros de distância de onde partiam" (Pachêco Filho 2010: 3). O trabalho do *Vareiro* consistia "em empurrar canoas com longas e pesadas varas apoiadas no peito" (p. 4) [80].

O navegar pelo rio Grajaú não era um ofício fácil, primeiramente devido ao pouco volume d'água, sobretudo, no verão. Depois, em razão dos grandes esforços que desprendiam para impulsionar em "média, seis mil quilos de mercadorias nas canoas [...] alguns *Vareiros* adoeciam, adquiriam hérnias e malária, cuspiam sangue. Outros eram mordidos por cobras, todos invariavelmente feriam os pés e os peitos, muitos morreram espetados nas varas ou mesmo de malária" (Pachêco Filho 2010: 8). Caso morressem durante as navegações eram enterrados nas margens do rio Grajaú.

As relações de trabalho eram tensas, pois os homens trabalhavam no limite de seus corpos e de suas mentes, as viagens eram planejadas para serem feitas entre um mês e/ou mês e meio, atrasar era prejuízo ao dono das embarcações. O pagamento dos *Vareiros* era feito em produtos o que os mantinham em cativeiro em analogia ao sistema de escravidão.

Pacheco Filho (2011) ao entrevistar seu Virgulino Guajajara[81] que outrora tinha sido um *Vareiro* soube que quando o referido indígena decidiu sair daquele serviço, Nati Guabiraba, inconformado apresentou uma queixa crime "ao delegado Benício Duarte, exigindo receber o débito contraído pelo índio vareiro. Caso contrário, exigia sua imediata prisão, para que servisse de exemplo a outros que por desventura tivessem a mesma ideia" (p. 226).

[79] Expressão utilizada por Pachêco Filho (2011) em seus estudos de doutoramento.

[80]Dependendo do tamanho da embarcação, iam quatro, cinco, às vezes, até seis *Vareiros* de cada lado da canoa que, com uma vara de aproximadamente seis metros de comprimento e sete quilos de peso, com uma das pontas apoiada em seu peito, já calejado do 'exercício' diário, e a outra no fundo do rio, empurravam toneladas de mercadorias rio Grajaú abaixo, rumo a Vitória do Mearim, transportando peles de animais silvestres, couro, babaçu, algodão, malva. E rio Grajaú acima, rumo à cidade do mesmo nome, levando pólvora, querosene, tecidos, cutelaria, remédios, louças, enfim, todo tipo de produtos industrializados, e, principalmente o sal. (Pachêco Filho 2010: 7).

[81] Já falecido, mas em 2007, época da entrevista era liderança indígena da aldeia Morro Branco.

Assim, os *Vareiros* se viam obrigados a continuar na função, pois no decorrer das viagens adquiriam dívidas com seus patrões ou estes inventavam um débito mesmo sem existir, como nesse caso relatado por seu Virgulino, "era um cativeiro, o *Vareiro"*[82].
Portanto, homens embrutecidos pela pobreza, alguns deles, tiveram suas próprias vidas ceifadas no laboro de um *Vareiro.* E todos eles, em suas mãos e peito calejados, sentiram também o peso e as amarguras do processo desenvolvimentista da chapada maranhense.

O município de Grajaú-MA atualmente é de fácil acesso para as cidades vizinhas, feito via transporte terrestre (vans, ônibus e caminhões) e tem favorecido a entrada e saída de pessoas, de mercadorias e de serviços[83]. A melhoria no acesso à capital do Estado, São Luís,[84] se mostra promissora com a inserção de novas empresas de ônibus, pois até pouco tempo, havia apenas duas.

No que tange à educação a população grajauense é atendida no ensino básico nas redes municipal, estadual e federal[85] e no ensino superior pela Universidade Federal do Maranhão (UFMA) com os cursos de Química e de Geografia, e pela Universidade Estadual do Maranhão (UEMA) com os cursos de Enfermagem e de Direito[86], sendo outros cursos superiores ofertados na rede privada.

Na dinâmica socioeconômica está presente os sistemas agrícolas locais, que ainda resistem aos impactos das políticas de modernização agrícola advindas com a revolução verde; a agricultura patronal -o agronegócio- baseado no cultivo de monoculturas, como, de soja, de milho e de arroz, a plantação de eucalipto (*Eucalyptus*); a extração da gipsita[87], a pecuária, o setor de serviços e o comércio. A pecuária no sertão grajauense está em decadência, apesar de ter sido antes mesmo do período republicano a principal atividade econômica da região, pois

[82] Relato oral obtido em uma entrevista realizada por Pachêco Filho (2011) a Luiz Alves de Arruda, 74 anos, na cidade de Grajau – MA em 03/08/2007.
[83] A abertura da BR-226 facilitou esse acesso. A BR-226 Rodovia transversal brasileira que liga a cidade de Natal (RN), ao município de Paraíso do Tocantins (TO). Disponível em <https://www.gov.br/infraestrutura/pt-br/assuntos/noticias/2021/11/revitalizacao-da-br-226-facilita-o-acesso-a-regiao-metropolitana-de-teresina-pi > acesso em 26/04/2022. Dentre as cidades que a BR-226 passa está Grajaú-MA. E nessa região, a BR-226, foi asfaltada no ano de 2002 (Pachêco Filho 2011).
[84]Grajaú – MA fica a 563km da capital São Luís e o tempo estimado do percurso é de aproximadamente 9h 12min informação disponível em <rotamapas.com.br>.
[85]Grajaú-MA conta um Campus do Instituto Federal do Maranhão (IFMA) que teve funcionamento autorizado a partir de outubro 2013, e, teve a entrega do prédio definitivo em 19 de agosto de 2016. O Campus IFMA de Grajaú integra a terceira fase do plano de expansão da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica do Ministério da Educação. Informações disponíveis em: <https://portal.ifma.edu.br/2016/08/22/grajau-recebe-predio-definitivo-do-ifma/>. Acesso em: 27/04/2022. Dentre os cursos técnicos de nível médio ofertado pelo IFMA estão: administração, agropecuária, agronegócio, edificações e informática.
[86]Os cursos citados são ofertados na modalidade presencial embora na UEMA sejam ofertados cursos na modalidade a distância, Administração e Pedagogia.
[87] "Os termos "gipsita", "gipso" e "gesso", são frequentemente usados como sinônimos. Todavia, a denominação gipsita é reconhecidamente a mais adequada ao mineral em estado natural, enquanto gesso é o termo mais apropriado para designar o produto calcinado. O mineral gipsita, geralmente, é encontrado em granulação fina a média, estratificada ou maciça, coloração em tons claros de amarelo e marrom, constituindo as denominadas rochas gipsíferas" (Lyra Sobrinho et al 2001: 01).

vem cedendo espaço a outras formas de produção, dentre elas estão a extração de minério (gipsita) e as plantações de monoculturas de forma mecanizadas (Vieira 2018).

Nesse contexto, as feiras livres (Figura 35) de finais de semana traz um movimento de resistência dos sistemas agrícolas locais, espaços onde os agricultores locais comercializam suas produções, sobretudo, as hortaliças cultivadas em hortas comunitárias (Figura 36) e animais de criações de suas propriedades e/ou de forma comunitária, como galinhas e porcos caipiras e o peixe de criatórios. Os indígenas comercializam seus produtos nesses espaços, mas de forma esporádica.

A piscicultura tem sido mantida nas localidades: Projeto Boa Vista e Baixão situadas no município, onde existem famílias dedicadas a criação de peixes em criatórios a partir de projetos comunitários, sendo o peixe mais comum, o tambaqui (*Colossoma macropomum*) [88].



Figura 35. Feira livre do setor rodoviária, área urbana de Grajaú -MA.
Foto: Neusani Ives-Felix (2022).

[88]Taxonomia disponível em <https://www.embrapa.br/busca-de-imagens/-/midia/4644001/tambaqui> acessado em 27/04/2022.



Figura 36. Horta comunitária, área urbana de Grajaú-MA[89].
Foto: Neusani Ives-Felix (2022).

A conjuntura socioeconômica do sertão grajauense se configura em um campo de disputas (Box. 5). De um lado a expansão do agronegócio com o acesso facilitado de linhas créditos junto aos bancos e o monopólio de terras por um grupo dominante, de um lado. E do outro, a marginalização dos sistemas agrícolas locais, por conseguinte, a vulnerabilidade das atividades do campesinato e dificuldades de acesso a linhas de créditos junto aos bancos.

Box 5. Sistemas agrícolas locais e o agronegócio: um campo de disputas

Os sistemas agrícolas locais e o agronegócio são modelos de produção agrícolas que comportam divisões internas, e, são socioeconomicamente antagônicas. A agricultura camponesa "foi desenvolvida por ex-escravos e por outros trabalhadores livres, que viviam nas proximidades dos engenhos e das minas, de outro, posseiros que ocupavam pequenas faixas de terra na Região Centro-Sul etc.". (Santilli 2009: 82). E a agricultura patronal, o agronegócio, está enraizada no modelo de colonização que foi instaurado no nosso país.

Na história de colonização e distribuição de terras no Brasil o acesso sempre foi desigual desde os seus primórdios seja com os sistemas de capitanias hereditárias em que Portugal dividiu o território do país em grandes lotes as (sesmarias) e/ou com a chegada da Lei de Terras nº 601 em 1850 (Oliveira 1996; Almeida 2003; Santilli 2009). Dentre as finalidades da Lei de Terras estava a legalização das terras concedidas no período colonial, as ocupadas sem autorização e o reconhecimento das terras devolutas como pertencentes ao Estado (Araújo, 2009). Para Santilli (2009) a Lei de Terras foi um dos mais duros golpes contra a agricultura familiar e contra o campesinato, pois obrigou os pequenos agricultores camponeses, os ex-escravos e imigrantes a se tornarem assalariados e dependentes dos coronéis.

No município de Grajaú -MA a história de colonização não foi diferente com suas terras sendo ocupadas em 1811 pelo bandeirante Antônio Francisco dos Reis (Coutinho, 2006; Dino 1985). Argumenta Vieiras (2018) que as grandes extensões territoriais de Grajaú estão historicamente

[89] Foto disponível em <https://www.facebook.com/photo/?fbid=104157173695375&set=a.104157223695370>. Acessada em 30/04/2022.

concentradas nas mãos de agentes econômicos e políticos de linhagens tradicionais, ou seja, a terra permanece como moeda de troca concentrada e perpetuada nas mãos de poucos[90].

Nas décadas de 1970 e 1980 essa região recebeu imigrantes de outros estados, como os novos latifundiários da região. O sertão grajauense que tinha a pecuária como uma matriz econômica desde o início de sua colonização sofrerá uma reconfiguração do território e uma reordenação da economia que surge por imposições políticas, sociais e de mercado.

O atual sistema latifundiário se reconfigura a partir das dinâmicas locais e globais da agropecuária moderna. A lógica do mercado capitalista se repete e desta vez com os territórios mais fragmentados e mais disputados, setor comercial, industrial, da agricultura e da pecuária empresarial local e, "não deixou de lado a exploração de uma estrutura fundiária em larga escala, caracterizado pelo grande latifúndio, resultado de períodos históricos da divisão da terra no Brasil" (Vieiras 2018: 125)[91]. Nesse contexto, Grajaú intensificou o cultivo das monoculturas de soja, de milho, de eucalipto e da bovinocultura de corte.

Estão em disputa dois projetos de produção: o projeto dos sistemas agrícolas locais e o projeto do agronegócio. Por um lado, têm-se os sistemas agrícolas locais, em suas múltiplas formas de existir e reexistir, que tem um papel basilar na promoção da soberania e segurança alimentar, na geração de emprego e renda com bases sustentáveis e equitativas, a partir da policultura. Nesse modelo agrícola, as relações de trabalhos não são alienadas, os camponeses são os proprietários dos meios de produção e da produção, que parte, é destinada para a subsistência e outra parte transformada em mercadoria (Fabrini 2008; Santilli 2009). Como já foi citado neste trabalho o agronegócio tem contribuído fortemente para a marginalização da agricultura familiar com a concentração e a especulação fundiárias.

Por outro lado, o agronegócio é apresentado pelos setores sociais dominantes como um modelo de "desenvolvimento" para a agricultura brasileira. Mas, também é considerado responsável por problemas como pobreza, miséria, degradação ambiental e violência, entre outras consequências negativas sendo estruturado nos *modus operandi* das relações capitalistas envolvendo a superexploração do trabalho, violência, trabalho escravo, peonagem e outras formas degradações da vida humana (Fabrini 2008) [92].

O agronegócio não possui sustentabilidade econômica e depende de intervenções políticas do Estado, como subsídios, perdão de dívidas e juros baixos, para se manter (Fabrini 2008). O autor acrescenta que além das garantias econômicas e políticas ao setor do agronegócio pelo Estado, outras demandas são exigidas, como: pesquisa científica e tecnológica, educação voltada para um modelo de agricultura "moderna e produtiva" do agronegócio, bem como, o combate à ação dos movimentos sociais no campo, como medidas a criminalização deles mesmos. No ano de 2008 conforme o Plano Safra 2007/2008 foi destinado um:

> volume de recursos financeiros na ordem de R$ 58 bilhões com juros anuais variando entre 6,75% e 8,75% ao ano. Por outro lado, neste mesmo ano, o PRONAF (Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar) dispõe para os pequenos agricultores, R$ 12 bilhões. (Fabrini 2008: 39).

A marginalização dos sistemas agrícolas locais abarca dimensões econômicas, políticas e de enfraquecimento dos movimentos sociais no campo, com medidas como essa de criminalização. Nesse campo de disputa, o Estado Brasileiro, demonstra claramente a que modelo de projeto agrícola tem apoiado a se observar pela discrepância de recursos disponibilizados ao agronegócio que foi supervalorizado na Safra de 2007/2008 em relação aos recursos disponibilizados na mesma safra ao PRONAF.

[90] Grajaú apresenta alta concentração de terras em todo Sul do estado com cerca de aproximadamente 238.096 mil hectares de propriedades latifundiárias e uma forte ligação entre o setor privado os interesses de grupos políticos para manutenção desse sistema (Vieiras, 2018).

[91] O termo latifúndio se refere há um "vasto domínio rural nas mãos de um proprietário, no qual se pratica um tipo de agricultura ou de criação que não exige grandes investimentos" (Silva 2010: 272).

[92]De acordo Fabrini (2008: 36) se o latifúndio do passado "excluía" pela não-produção, agora o agronegócio "exclui" pela produção. Para os movimentos sociais o agronegócio é ""inimigo" da reforma agrária a ser combatido no campo".

O mundo camponês necessita de reconhecimento de seus sistemas agrícolas locais, com medidas políticas de valorização, de proteção e de manutenção, pois tem sido solapado com a política de "modernização agrícola" a partir da Revolução Verde.

A Rica Pérola do Maranhão, como também é conhecida a cidade de Grajaú na região, abriga tantas histórias, sejam elas de resistências, de lutas sangrentas, de muitas mortes, mas também de glórias, de conquistas que nos encanta. Grajaú abriga uma rica biodiversidade de flora, de fauna, de paisagens e de pessoas onde se destacam as belas cachoeiras e suas muitas gentes, indígenas Tentehar, quilombolas dos Santo Antônio dos Pretos, ribeirinhos da Trizidela, os pretos, os brancos, gente de várias nomeações que a invenção ocidental se encarregou de classificar, com suas crenças, memórias, sonhos, esperanças e modos de vidas outros.

A seguir é apresentado o contexto de lutas no processo de demarcação da TI Bacurizinho território onde está situada a Aldeia Olho D'Água.

1.2 A demarcação da TI Bacurizinho

No que diz respeito as Terras Indígenas (TI) situadas no centro sul do estado do Maranhão, que são tradicionalmente ocupadas pelos povos indígenas Tentehar, estão: TI Urucu – Juruá, município de Itaipava do Grajaú; TI Bacurizinho, município Grajaú; TI Cana-Brava, municípios de Jenipapo dos Vieiras, Barra do Corda, Barão de Grajaú e de Grajaú; TI Caru, município de Bom Jardim; TI Governador, município de Amarante do Maranhão; TI Lagoa comprida, municípios de Jenipapo dos Vieiras e Itaipava do Grajaú; TI Morro Branco, município de Grajaú; TI Rodeador, município de Barra do Corda; TI Rio Pindaré, municípios de Bom Jardim e de Monção; e TI Araribóia, municípios Guajá – Arame, Buriticupu, Amarante do Maranhão, Bom Jesus das Selvas, Santa Luzia, Grajaú. Algumas destas TI são habitadas pelo povo Tentehar e por outras etnias, segundo dados do site da Fundação Nacional do Índio - Funai[93]. E, é nessa região, no centro sul maranhense, que está localizada a TI Bacurizinho, município de Grajaú – MA, reserva indígena onde essa pesquisa foi realizada.

O povo Tentehar, na região grajauense, está distribuído em cinco TI's, situadas nesse município: Arariboia, Bacurizinho, Cana-Brava, Morro Branco e Porquinhos. A demarcação da TI Bacurizinho foi fruto de um emaranhado de interações sociais, jogos de interesses, tensões e contradições envolvendo uma disputa de território e territorialidade. Farei uma incursão no processo histórico de delimitação de área dessa TI que durou aproximadamente seis décadas

[93]http://www.funai.gov.br/index.php/indios-no-brasil/terras-indigenas/https://terrasindigenas.org.br/pt-br/terras-indigenas/3892#demografia. Acesso em 22/08/2019.

após o Serviço de Proteção aos Índios - SPI tomar conhecimento da situação dos Tentehar no município de Grajaú-MA, na década de 1920, e foi demarcada com a extensão territorial de 82.432.493 ha em 1979, homologada em 1980.

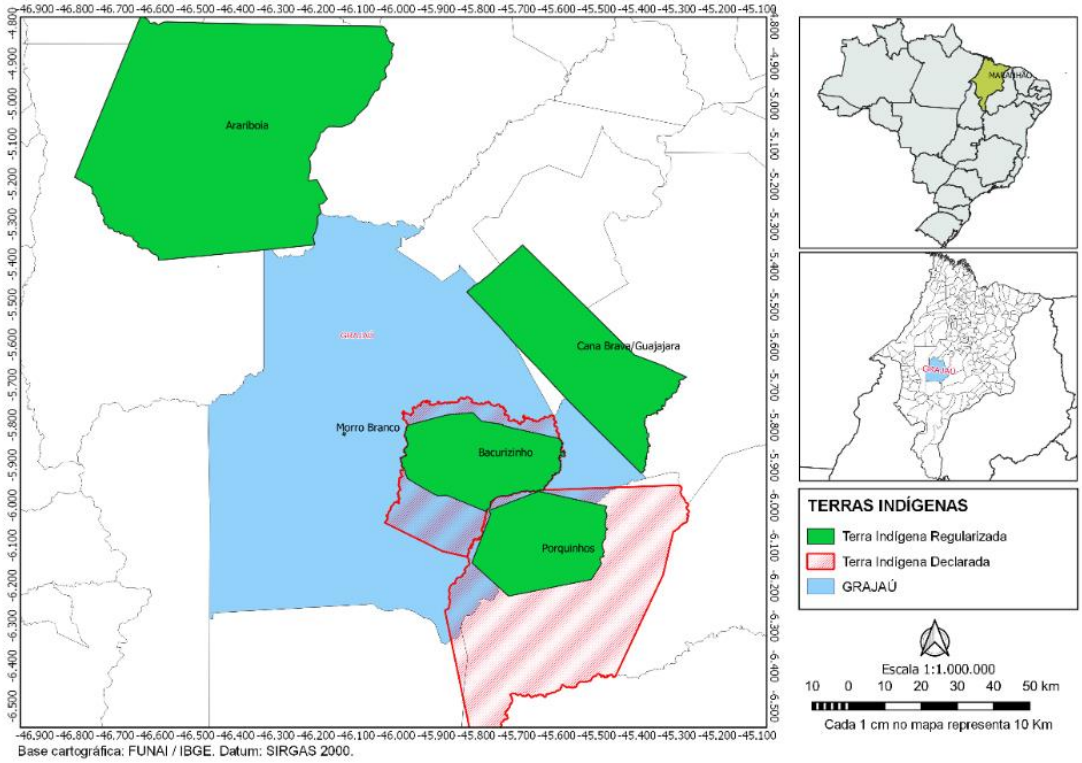


Figura 37. TI's da região do município de Grajaú - MA[94].
Mapa elaborado pela autora. Fonte: Pesquisa de campo (2018-2022).

Apesar de a TI Bacurizinho ter sido demarcada em 1979 com homologação em 1980, a luta pela posse da terra não cessou, uma vez que os indígenas se sentiram lesados com os acordos que o Estado fez com os fazendeiros da região e reclamam junto a Funai a demarcação da área declarada, como consta na área em vermelho que aparece na Figura 37, nos dois lados da TI Bacurizinho uma área historicamente também ocupada por indígenas Tentehar[95].

O SPI toma ciência da situação dos Tentehar no município de Grajaú-MA em 1920. Em 1941, mais de 20 anos depois, também é conhecida pelo inspetor Malcher que "projetou a demarcação de uma área compreendida entre o Rio Mearim e o Riacho Enjeitado. Embora não constem os limites precisos no relatório geral do SPI do ano de 1942, tal área foi estimada em

[94]TI Bacurizinho com área declarada aguardando demarcação.
[95] Relatório de Identificação e Delimitação da TI Bacurizinho/Portaria nº 746/PRES/01-20/04/2004. Neste documento é reivindicado, pelos indígenas Tentehar, a revisão dos limites territoriais da TI Bacurizinho com 134.040 ha, mas que tem homologado pelo Decreto de nº 88.600 e publicado no diário oficial da União em 10/08/1983 apenas extensão territorial de 82.432.4931ha.

85.282ha" (Gomes 2002: 392-393). A proposta não prosperou e em 1949 foi considerada uma área bem menor, de cerca de 10.000m por 10.000 m.

Em 1953, parte da área projetada para delimitação da TI Bacurizinho foi reivindicada por Dária Wíncola de Barros[96], que alegava direitos sobre as terras das aldeias Talhada, Mangueira e Bacurizinho. Em 1959, "as duas partes chegaram a um acordo pelo qual o SPI indenizaria Dária Wíncola de Barros pelas terras dessas aldeias com a quantia de Cr$ 100.000,00, a serem pagos em duas parcelas" (Gomes 2002: 397). O acordo foi registrado em cartório, e em 24 de agosto de 1959, a requerente assinou o recibo da primeira parte, no valor de Cr$ 50.000,00, referente à "venda de três lotes de terras para fazer parte do patrimônio das aldeias Bacurizinho, Mangueira, Pedra, Olho D'Água, Ipu e Cocal Grande" (p. 397)[97].

Com o início do regime militar, em 1964, o processo de demarcação da TI Bacurizinho foi paralisado. Mais de uma década se passou e nos anos de 1975 e 1977 a tensão interétnica entre os Tentehar e fazendeiros e/ou descendentes destes que também reivindicavam direitos de posse sobre parte do território em questão, se intensificou. Mas o radicalismo dos Tentehar foi de tal maneira que conseguiram a demarcação do seu território: "e a T.I. Bacurizinho foi demarcada em 1978 e homologada em 1980, com 82.432ha, uma área um tanto maior do que aquela estimada no croqui traçado em 1959, e próxima daquela proposta em 1942" (Gomes, 2002: 396).

Contudo, o Relatório de Identificação e Delimitação desta TI que traz o pedido, feito pelos Tentehar, de revisão dos limites territoriais dessa reserva, aponta para uma demarcação problemática e com interesses a serem atendidos, que não era do grupo étnico em questão. A revisão dos limites territoriais da TI Bacurizinho para uma área de 134.040 há é reivindicada pelos indígenas Tentehar com base nas tentativas e planos de delimitações anteriores, nos anos de 1942 e 1957, pela SPI, resultando na demarcação de 1979. Neste documento, nos escritos de Gomes (2002: 394) e, segundo este grupo étnico, a delimitação de área vigente se apresenta como fruto de negociações com não-indígenas na busca de atender os interesses destes últimos, dentre eles "ex-funcionários do SPI", e não reconhecer o território efetivamente ocupado pelos

[96] Descendente do fazendeiro Salomão Barros, cearense que montou a fazenda Nazaré, no final do século XIX, próximo a aldeia Coati e que, "por volta de 1920, Salomão Barros erigiu um marco como limites de suas terras" (Gomes 2002: 392). Naquela ocasião os Tentehar já vinham sendo forçados a deixarem as suas aldeias, essa seria pela terceira vez, nesta última desceram um pouco mais o Rio Mearim e fundaram as aldeias Cocalinho, Égua, Morro Branco e Canto do Rio, acrescenta o autor.

[97] No outro limite, a beira do Rio Enjeitado, o fazendeiro Silvério dos Reis Rodrigues se apresentava como proprietário da Fazendo Belo Sonho, contudo, os Tentehar conseguiram justificar que aquelas terras foram antes habitadas por eles, pelo menos desde 1856 (Gomes 2002).

indígenas Tentehar. O relatório faz referência ao ano de demarcação como sendo 1979 e não 1978 como cita (Gomes 2002).

Cabe ressaltar que, na década de 1970, latifundiários disputavam a posse territorial das áreas de abrangência dos Postos Indígenas Pindaré, Angico Torto e Bacurizinho. Terras tradicionalmente ocupadas por indígenas, mas que eram invadidas e reivindicadas judicialmente por fazendeiros com interesses na exploração de recursos naturais, inclusive com desejo de instalação de projetos agropecuários (Diniz, 1988; Gomes, 2002). E foi neste contexto que a TI Bacurizinho foi demarcada.

De acordo Ursini (2007) as disputas e os confrontos entre indígenas e não- indígenas acontecem nessa reserva pelos Tentehar compreenderem a TI Bacurizinho em sua totalidade como pertencentes a eles, "em claro conflito entre direitos de propriedade, de posse e direitos originários" (p. 13), como disposto no *caput* do art.231 e § 6º da CF.

E, assim como ocorreu nas áreas de abrangência dos Postos Indígenas Pindaré, Angico Torto e Bacurizinho e, ainda incide nesta última, a disputa pela posse de terras indígenas provocou conflitos e confrontos em outras regiões maranhenses, como o conflito de São Pedro dos Cacetes na região de Grajaú, Barra do Corda e Jenipapos dos Vieiras – MA, na TI Cana Brava[98].

A expansão descontrolada de latifundiários no interior do Estado do Maranhão, em que invasores foram se adentrando nas TI's, tornaram-se inevitáveis as situações de conflitos e de confronto, como a de São Pedro dos Cacetes. De um lado da disputa pela posse do território estavam os indígenas Tentehar, e, do outro, representados pelos frades capuchinhos e pelos moradores do povoado São Pedro dos Cacetes, nordestinos em sua maioria, que tinham chegado ao Maranhão em busca de trabalho e de terras para cultivar. Os moradores/lavradores não indígenas utilizaram todos os recursos possíveis para se manter no local "todas as estratégias se justificam, desde negociações no âmbito institucional até ações ofensivas tais como assassinatos de Guajajaras" (Coelho 2002: 332). Deste evento os Tentehar lograram o direito às suas terras. Em 1991 a demarcação da TI Cana Brava, Decreto nº 246, foi homologada e dois

[98]O conflito é uma forma de sociação capaz de abrir possibilidades de destruições, mas também de construções. Nesta perspectiva, para George Simmel, o conceito de conflito é "afinal uma das interações mais vivas, que, além disso, não pode ser exercida por um indivíduo sozinho. [...] Conflito é, portanto, destinado a resolver dualismos divergentes, é uma maneira de conseguir algum tipo de unidade, mesmo que seja através da aniquilação de uma das partes em litígio. [...]. É próprio do conflito resolver a tensão entre contrastes" (Simmel 2011: 568-569). Portanto, o termo conflito está sendo compreendido aqui como elemento da dinâmica de produção e de reprodução das relações e interações sociais.

anos mais tarde, em 1993, a Procuradoria Geral da República proferiu uma liminar com vista à retirada do Povoado São Pedro dos Cacetes da reserva indígena Cana Brava.

As situações de conflito entre os Tentehar e não indígenas não são motivados apenas pela disputa da posse de terras, mas tiveram o seu início em 1895 com a chegada de padres Capuchinhos, os quais vieram dispostos a catequisar esta nação indígena (Coelho, 2002). Culminando no confronto, o Massacre do Alto Alegre, grande combate entre indígenas e não indígenas no início do Século XX. O evento é fruto do descontentamento de indígenas da região, com o empreendimento da missão e colonização dos capuchinhos a partir de 1897, em Alto Alegre, atual TI Cana-Brava, localizada nos municípios de Grajaú, Barra do Corda e Jenipapos dos Vieiras - MA[99].

De acordo com os indígenas que participaram deste rechaço, o evento foi um "meio de expulsar os capuchinhos de suas terras, pois estavam irresponsavelmente tirando os filhos ainda mamando do colo das mães e levando-os para a missão, só para depois, quando morriam, simplesmente os atirar no fundo do poço" (Gomes 2002: 271) [100]. Os indígenas dessa região foram perseguidos por vários anos se fazendo mais vítimas entre indígenas do que entre os não indígenas, diz o ISA.

Ursini (2007) afirma que no período da Colônia Alto Alegre as crianças Tentehar eram tiradas de seus pais pelos capuchinhos, as aldeias desta TI foram temporariamente desarticuladas. Depois de cinco anos as aldeias foram reerguidas, no entanto, com um baixo contingente populacional, pois muitos dos Tentehar que sobreviveram aquele evento abandonaram a região de vez e seguiram rumo ao atual estado do Tocantins e o crescimento populacional será retomado somente a partir da década de 1940.

A relação entre indígenas e não indígenas na região grajauense é perpassada de conflitos e manifesta-se em vários espaços sociais, inclusive na escola, pois os ranços da interação vivenciada nos eventos, processo de demarcação da TI Bacurizinho, da TI Cana Brava e do Massacre do Alto Alegre, dentre outros, se encontram em estado latente.

A seguir são apresentadas memórias da povoação da Aldeia Olho D'Água a partir da reconstrução do passado e da elaboração de uma memória coletiva (Halbwachs 2006; Bosi 1994), fatos históricos da formação da aldeia são revelados.

---

[99] Em 13 de abril de 1901 algumas dezenas de líderes Tentehar chegaram à Colônia Alto Alegre cedinho, na hora da missa, invadiram a igreja e mataram todos que estavam ali, desencadeando um combate entre brancos e índios da região, talvez um total aproximado de duzentos brasileiros, religiosos e leigos, foram mortos (Gomes 2002; Almeida 2012). Ainda sobre essa discussão ver Zannoni (1999); Coelho (2002) e Almeida (2009).

[100] De acordo com Gomes (2002) consta no Arquivo da Cúria que algumas crianças Timbiras morreram de tétano na epidemia de 1900, evidenciando a possibilidade de índios Timbiras terem participado do ataque.

1.3 Memórias de povoação da Aldeia Olho D'Água

De acordo com as narrativas orais de moradores da aldeia (Figura 32) esse lugar foi desbravado pelas famílias de Caboco Silvério Tenente Velho e Timir. Silvério Filho (2021) esclarece: "Primeiro chegou meu pai, depois veio a Timir com o Leandro Velho e depois veio o Tenente com a família".

A aldeia é formada, atualmente, por membros das novas gerações da família de Caboco Silvério, em sua maioria. E as lembranças, a memória de sua formação, sempre nos leva a Caboco Silvério como fundador do lugar[101].

> Este lugar aqui foi escolhido por meu pai em 30 (1930) que pai se casou com minha mãe, ela era cearense e casou com meu pai em 1930 e vieram para cá. De 1930 que ele morou aqui, construiu só cinco filhos com a minha mãe, só duas mulheres e três homens, aí eu fiquei aqui. Da segunda família ele tem mais oito filhos" (Cacique Inês 2018).

Em outra narrativa oral, cacique Inês, afirma que:

> Silvério Alves de Sousa era o nome do meu pai. E, minha mãe era Antônia Maria da Conceição. Ele veio para cá na década de 1930 [1936] se casou [no povoado Jatobá] e veio para cá, ele morava lá em cima logo na descida da ladeira, antes do Planalto, logo ali, fez uma casa. Penso que ainda têm alguns troncos de pés de caju, toda casa dele o cercado era de pau [madeira], ele rachava e fazia o rodapé, deixava os paus enfiados pertinho. (Cacique Inês, setembro 2019).

A construção dessa parte do trabalho foi baseada nas lembranças do passado sobre a história desse lugar, Aldeia Olho D'Água. Os interlocutores em uma prática laboriosa de reconstrução do passado a partir de uma memória coletiva (Halbwachs 2006; Bosi 1994) nos contam como se formou a aldeia em questão.

Considerando que cada memória individual é "um ponto de vista sobre a memória coletiva, que este ponto de vista muda segundo o lugar que ali ocupo e que esse mesmo lugar muda segundo as relações que mantenho com outros ambientes" (Halbwachs 2006: 69), pondero que as memórias construídas pelos interlocutores sobre a formação do lugar, por vezes, apresentam divergências. O que é explicado pela situação de conflito e de confronto instaurada na aldeia desde o final do ano de 2020, seja por domínio de poder, seja por acesso a cargos públicos, seja pelo desejo de implantação de grandes empreendimentos naquelas terras, como aqueles voltados para o agronegócio. A memória, em permanente renovação, desse grupo social

[101]O termo "caboco" é uma variação do termo "caboclo" já problematizado nessa tese, aqui utilizado a pedido da interlocutora em questão, pois era assim que gostaria que o pai fosse lembrado, como era conhecido na região de Grajaú.

vai se modificando de acordo com o grupo que os interlocutores fazem parte, o que está no poder e/ou aquele destituído dele. A memória individual é elaborada de acordo com a história de vida que os interlocutores querem perpetuar a partir de cada grupo. Para Pollak (1989) esse é um processo de negociação e conciliação de memórias individuais com a memória coletiva, em que os atores são ativos na constituição e formalização das memórias vividas, aprendidas e transmitidas.

No processo de povoação da aldeia algumas famílias se destacam, como indiquei nos (Apêndices 2, 3, 4). Os apêndices 2, 3, 4 apresentam as relações de parentesco, as quais correspondem as três famílias fundadoras do lugar Olho D'Água e seus descendentes, embasados principalmente nas narrativas orais de Inês, Joana e Silvério Filho. Atualmente, não há descendentes diretos da Timir, porque migraram para outras aldeias da região, desse modo não foi possível coletar memórias dessa família.

A seguir trago descrições sobre as experiências de deslocamentos de moradores da Olho D'Água. De acordo com cacique Inês, Caboco Silvério nasceu nas proximidades da Aldeia Pedra e quando ainda era criança sua mãe, Joana de Sousa, morreu, e seu pai, José Gregório, conhecido como Gregorão casou-se novamente. Caboco Silvério não "se deu"[102] com a madrasta e o pai "lhe entregou"[103] para uma família tradicional de Grajaú, Chaves e Sales, o criarem. A família morava em uma localidade chamada Jatobá localizada nas proximidades do rio Mearim, logo após o povoado Remanso, sendo lá que Caboco Silvério passou parte da sua infância, adolescência e chegou à maioridade.

A família em questão "não tinha filhos e gostavam de criar os filhos dos outros". Meu pai não recebeu educação para aprender a ler, mas foi muito bem-criado, foi ensinado a trabalhar. Ele era um caboco respeitado que tinha muito prestígio das pessoas" (Cacique Inês, fevereiro 2022). A narrativa oral da cacique Inês sugere outra questão, uma prática utilizada por algumas famílias tradicionais do interior dos sertões do país, sobretudo, quando não possuíam filhos homens, a agregação de outras pessoas à sua família que para além da criação desses se objetivava mão de obra familiar.

Na década de1930, com cerca de 22 anos de idade, Caboco Silvério conheceu Antonia Conceição, uma cearense que apareceu na localidade Jatobá e casou-se com ela e na mesma época foram construir uma moradia na descida de uma ladeira que hoje faz a divisa entre as aldeias Planalto e Olho D'Água.

[102]Expressão usada por cacique Inês.
[103]Expressão usada por cacique Inês.

> Meus pais foram os primeiros moradores da Aldeia Olho D'Água, lá não tinha nem vareda de caçador, papai descia a ladeira para buscar água em um poço perto de onde hoje é a casa da Juliana Velha, ali ele foi fazendo suas roças e em cada uma delas fazia o rancho para nós ficarmos em baixo. Eu e meus irmãos nascemos todos ali" (Cacique Inês, fevereiro 2022).

A memória conservada por cacique Inês demarca seu lugar de origem desde o nascimento e reforça a sua pertença àquele lugar, "que é a sua vida", quando perguntada sobre o que era a aldeia para ela.

Na década de 1950, Caboco Silvério decide ir embora, sair da região Olho D'Água com a família para trabalhar de vaqueiro na fazenda Buritizal[104] com o objetivo de: "ganhar gado para ter a semente, pois não tinha condições de comprar, e lá o patrão dava 3 X 1[105]". (Cacique Inês, fevereiro 2022).

Na década de 1960, com um saldo de 22 gados e 04 animais (cavalos e éguas), resultado de 10 anos de trabalho como vaqueiro, Caboco Silvério, decidiu sair da Fazenda Buritizal com a família e retornar à TI Bacurizinho, desta vez, residiriam na Aldeia Canto do Rio, pois Cacique Inês lembra que "na época a Aldeia Olho D'água não tinha água suficiente para o gado beber", já o Canto do Rio é situado às margens do rio Mearim[106].

Nesse tempo cacique Inês havia dado à luz ao seu filho primogênito, João da Mata, sendo com um menino recém-nascido e com o marido - primeiro casamento - que ela chegou nessa aldeia. Para cuidar do pós-parto e do bebê de cacique Inês, Caboco Silvério, trouxe a indígena Deuzina da Aldeia Pedra, região onde ele nasceu, para morar com eles. Com o passar do tempo Caboco Silvério começou a ter um relacionamento amoroso com a indígena Deuzina culminando na separação deste de sua primeira esposa, a cearense Antonia Conceição, e com o retorno dele para região da Pedra, especificamente para o lugar que nomeou, de Olho D'Água.

Embora no Canto do Rio tivesse água em abundância a terra não era boa para a agricultura como mostra um relato de Cacique Inês "um dos motivos que fez o pai voltar para a Olho D'Água, além de ter separado da mamãe, foi porque aquela terra da beira do rio é carrasco, não é boa para plantio, e a terra na Olho D'Água é boa para os legumes" (Cacique Inês, fevereiro 2022).

---

[104]Localizada no município de Grajaú.

[105]Cacique Inês está se referindo ao sistema de produção que o "vaqueiro, que era responsável pela fazenda, não recebia salário em dinheiro. Sua remuneração correspondia a um quarto da produção da fazenda, pois em cada quatro bezerros que nasciam, um lhe pertencia e os outros três eram do proprietário" (Andrade 1973: 147).

[106] "Ficamos um tempo no Canto do Rio porque o chefe do SPI falou para papai que nós não podíamos vir para cá [Olho D'Água], porque aqui não tinha água para o gado e nós tínhamos que ficar vivendo lá na beira do rio enquanto dava um jeito aqui". (Cacique Inês, setembro 2019).

Um pouco antes da separação de Caboco Silvério com a cearense Antonia Conceição, ainda na Fazenda Buritizal cacique Inês conheceu um *karaíw* e casou-se pela primeira vez naquela região "casei numa moradia chamada Sussuapara, nas desobrigas que os padres andavam fazendo missa no sertão"[107] (Cacique Inês, fevereiro 2022)[108]. Noutra narrativa oral cacique Inês explica que:

> Quando nós viemos da fazenda eu já era casada. [...] eu me casei mais ou menos com 15 ou 16 anos. [...] eu me lembro como se fosse hoje, o padre naquele tempo fazia desobriga pelos sertões, não tinha aquelas temporadas, tal dia é missa em lugar fulano, tal dia é missa em lugar tal e o padre saía feito louco casando o povo, nem que fosse na marra, mas se casava. Aí eu vou na esparrela de fazer esse queima e me queimei mesmo. [...] Queima[109] era uma coisa escondida, que ninguém estava sabendo, é tipo uma reunião oculta, a gente vai falava com o padre, os padrinhos também iam e falavam com o padre e dizia que não podia alarmar, não podia dizer nada, só na hora do casamento, aí o padre apoiava, e aí se foi, quando o padre disse: _chega os noivos. Lá se vai nós. Eu me casei junto com um primo meu, que também se casou assim, no queima, e o povo da mulher dele foi botar os piquetes no caminho para matar ele, então foi todo mundo para lá para livrar o homem e eu dizia: _se sair um tiro aqui de dentro do mato queima todo mundo, (risos). (Cacique Inês, setembro 2019).

Caboco Silvério não concordava com o primeiro casamento de cacique Inês, por acreditar que o noivo não daria conta de sustentar financeiramente sua filha, por isso, o casamento foi no chamado por ela de "queima". Quando ela diz que se queimou se refere à sua constatação mais tarde de que seu pai tinha razão, seu marido não a ampararia. Situação que motivou Caboco Silvério a tomar sua filha de volta, agora com dois filhos e já morando na área urbana de Grajaú.

Retomo aqui fatos da história, com experiências de deslocamento de Caboco Silvério. Casou-se duas vezes, teve cinco filhos no primeiro casamento e oito no segundo, e, há informações de que teve outros fora do casamento. Separado da primeira esposa e casado com Deuzina retorna para o lugar que hoje é a Aldeia Olho D'Água, em 1961, seu antigo local de roças e caçadas. Com o passar do tempo se tornou liderança do lugar, mas não cacique. No ano de 1982 com a saúde comprometida foi encaminhado pela FUNAI para cuidados médicos na Capital São Luís, de onde nunca mais voltou, pois veio a falecer. Seu corpo foi enterrado em um cemitério daquela cidade, distante dos amigos, da esposa e dos filhos.

---

[107] As 'desobrigas' são demoradas peregrinações onde os padres andam de ponto em ponto rezando missas e realizando batizados e casamentos. Nas festas realizadas em virtudes das 'desobrigas' "velhos amigos se encontram. Trocam-se amáveis cumprimentos. Casam-se os noivos" (Serra 1984: 30). Desobrigas é uma expressão "utilizada pela Igreja Católica para uma viagem que antigamente os padres faziam pelo interior das paróquias, celebrando missa, casando, crismando, 'abrindo' ou 'fechando' festejos". (Pachêco Filho 2011: 150).

[108] A última entrevista realizada com cacique Inês aconteceu na cidade de Grajaú no mês de fevereiro de 2022 em sua residência no Bairro Vilinha.

[109] "[...] são os casamentos arranjados à última hora, sem mais formalidade que as juras de amor dos noivos que se vêm pela primeira vez e o testemunho seguro de que não há impedimentos legais". (Serra 1984: 30-31).

Inês aponta a década de 1960 como um início de formação da Aldeia Olho D'Água. Nesse sentido, Gomes (2002) destaca que em 1959, o governo do Estado do Maranhão havia comprado lotes de terras, para fazer parte do patrimônio das aldeias Bacurizinho, Mangueira, Pedra, Olho D'Água, Ipú e Cocal Grande. Silvério Filho descreve a partir de sua ótica como foi a formação da aldeia, com a chegada de seu pai e de sua mãe a esse lugar.

> Quem primeiro morou aqui foi o pai mais a mãe. [...] A primeira casa do pai foi ali naquele terreno onde está a casa da dona Joana. Hoje ainda tem aquele pé de goiaba que foi ele que plantou. [...]. Quando o pai veio para cá tinha apenas veredas para ele andar. Na época, o Tenente Velho vinha para cá para fazer caçadas e certo dia disse para o pai que ele não poderia morar aqui sozinho, que se ele ficasse doente não teria ninguém para ajudá-lo. Aqui morava apenas o pai, a mãe e o irmão pequeno dela que se chamava Zé Pequeno, hoje ele mora lá na aldeia Morro Branco, foi embora quando cresceu e se casou. Então o Tenente Velho resolveu vir morar aqui com a mulher dele, que também se chamava Inês, para o pai não ficar sozinho. E, depois veio a Timir mais o Leandro Velho, pai do Leandinho, ele morou ali próximo de onde é a casa do Toró, onde têm aqueles pés de coco babaçu. Aqueles pés de coco foi a Timir que trazia coco e quebrava ali, então nasceu aquele coco ali. Lá também tem o pé de manga da Timir, são dois, o lá do fundo e o outro lá por trás da casa do Toró. A casa do Tenente Velho era ali onde é o campo hoje, ali tinha uma rua que ia até a casa do Eduardo, era a família do Tenente Velho, vieram todos, e eram muitos. (Silvério Filho, julho 2021).

A narrativa oral informa as três famílias que iniciaram o povoamento do lugar, que seu pai chamou de Olho D'Água, respectivamente: a de Caboco Silvério seu pai, a de Timir e Leandro e de Tenente Velho. Seu pai Caboco Silvério não exerceu o papel de cacique, mas é uma liderança reconhecida na memória coletiva do povo do lugar.

Com a ida do pai para o lugar Olho D'Água cacique Inês decidiu juntamente com sua mãe sair do Canto do Rio, e, foi morar na área urbana de Grajaú com seu primeiro esposo e irmãos "foi o tempo que papai separou da mamãe e a gente se desbandaiou todo, o papai não quis ficar lá" (Cacique Inês, setembro 2019). Somado a esse fato a mãe de Inês estava doente. Além da saúde fragilizada, a cearense Antônia como *karaíw*, não encontrava sentido em continuar morando na TI Indígena estando separada de Caboco Silvério que era indígena, não se sentia pertencente daquele grupo social.

Morando em Grajaú cacique Inês separou do primeiro marido e arrumou o segundo companheiro tendo com este último mais dois filhos Toró e Chã. O segundo marido de Inês saiu da cidade para trabalhar no corte de cana e na produção de cachaça em um lugar conhecido como Angico, e, desapareceu, nunca mais retornou para junto de seus filhos e esposa.

Em 1970, um dos irmãos de cacique Inês resolveu levá-las (ela e sua mãe) para Fazenda Jussaral do finado Sr. Dimas, onde trabalhava, para que elas pudessem ter um

pedacinho de roça. Ali foram morar em um lugar conhecido como Aldeia dos Fonsecas[110]. Infelizmente dois anos após trazê-las para perto de si o irmão de Inês faleceu ofendido de cobra. Após a morte do irmão retornaram da Fazenda Jussaral, Aldeia dos Fonsecas, para a cidade de Grajaú dessa vez foram morar no bairro Canoeiro. Lá faziam redes, mocós, pequena bolsa confeccionada com linha de algodão, muito usada pelos caçadores, *maniás* e lavava roupa para terceiros para conseguir sobreviver.

No retorno à Grajaú cacique Inês conheceu o Sr. Francisco, *karaíw* com quem contraiu o terceiro matrimônio em 1974. No ano de 1983 retorna à aldeia Olho D'Água, já com seus 14 filhos e o seu atual companheiro, um ano após a morte de seu pai, como ela descreveu na narrativa oral a seguir.

> Em 1983 eu voltei para cá, meu pai morreu, eles abandonaram isso aqui e eu voltei porque em Grajaú não dava para mim, eu vivia de vender carvão, de fazer faxina nas casas, era aquele "fole" [...]. Na época eu pensei: eu vou é embora, lá eu ainda tenho aonde trabalhar, então eu vim. Meu primo, primo de irmão, que era o Nicácio, fez uma morada para ele ali embaixo, ali no campo, onde entra para cá, ainda hoje tem um tanque que foi ele que mandou fazer, aqui não tinha água em lugar nenhum, o nome daqui é aldeia Olho D'água, mas aqui era seco demais. O certo foi que eu vim cá. Pedir uma roça a ele [Nicácio], que já era tempo de roça queimada, então ele disse: comadre aqui tem bastante roça. Botei um alqueire de roça e acho que não vou dar conta de plantar tudo. Então ele tirou um bom pedaço para mim, nós viemos, metemos a cara, plantamos e ficamos aqui diariamente. Eu disse: eu vou tomar de conta daqui que isso era do meu pai. Aqui era fechado, muita mata. Em tudo que o meu pai morreu os outros filhos abandonaram tudo, um se casou com uma moça lá da Lagoa Comprida, o outro casou irmã dessa. A minha irmã também casou com o irmão delas. O certo é que casaram tudo com as pessoas de uma família só e foram todos para lá. (Cacique Inês, setembro 2019).

O retorno de Inês para o lugar Olho D'Água é marcado por elementos como, o sentimento de pertença ao lugar, a busca de viver em seu território, um espaço para fazer roças, a relação de parentesco com o fundador Caboco Silvério seu pai, seu primo Nicácio, e ausência de seus irmãos. "O compadre Nicácio estava lá na aldeia vigiando, e me disse que aquele espaço era meu, que estava lá só vigiando para ninguém invadir" (Cacique Inês, fevereiro 2022) [111]. E continuou dizendo que:

> O Nicácio foi para a Olho D'Água com a esposa, Leosina e os filhos, na década de 1970, e ficou por lá. Depois que o meu pai morreu ficou naquele lugar para segurar até que eu resolvesse ir tomar de conta. Ele também ia para São Luís para batalhar

[110] Apesar de o nome "aldeia" esse lugar não se tratava de área indígena. A interlocutora explica que "os moradores mais velhos diziam que lá tinha sido uma aldeia antiga, que inclusive chamavam até de aldeia dos Fonsecas, porque esses karaiw compraram esse local, [...] só que lá não tinha índio na época que fui morar lá, mas os mais velhos conheciam lá como aldeia, diziam que os indígenas abandonaram o lugar e a família de Fonsecas comprou esse local" (Cacique Inês, setembro 2019).

[111] Nicácio era um parente e antigo conhecido de cacique Inês ainda criança havia saído da aldeia Bacurizinho, na década de 1950, com sua mãe Juliana e seus dois irmãos, Madrugada e Belinha, em direção aquela região do lugar Olho D'Água.

> para eu ir ficar na aldeia, pois eu era casada com um branco e a FUNAI não queria permitir sua permanência na aldeia. Nicácio retornou para a Bacurizinho [...] depois que cheguei na Olho D'Água. (Cacique Inês, fevereiro 2022).

Maria das Graças[112] que trabalhou naquela região na década de 1980 reforça que Nicácio e Tenente Velho naquela mesma época eram considerados liderança do lugar esclarecendo que:

> Na década 1980 na Aldeia Olho D'Água, a família do tio Nicácio, juntamente com a do Tenente Velho se destacavam como lideranças daquele lugar. Passados alguns anos a família[...] de Tenente Velho formou a aldeia Planalto por querer expandir a criação, as roças, achava que estava muito apertado para tantas famílias[113].Quem ficou lá foi minha mãe e os irmãos que foram chegando por lá, mais precisamente a Juliana Velha e a Joana. [...] me lembro muito quando aquela aldeia era muito povoada [...]. Meu tio, Nicácio, minha mãe, Tenente e família, genros, filhos, todos lá, morando juntos. [...]. Hoje na Aldeia Olho d'Água ficou a minha mãe, os seus irmãos, seus filhos e seus netos. (Maria das Graças, dezembro 2020).

Tenente Velho fazia constantes deslocamentos, sua origem era da Aldeia Pedra, mas "fazia uma casa aqui e acolá, ele não tinha lugar certo, morou um tempo na Olho D'Água e depois subiu para formar a aldeia Planalto" (Cacique Inês, fevereiro 2022). Outros moradores antigos dessa aldeia foram Timir e Leandro Velho.

A memória é reconstruída a partir das experiências do passado de um grupo social a que pertence, e atualizadas pelo presente (Tognoli 2009). As narrativas orais dos interlocutores são discursos de memória construídos, a partir das relações sociais e de parentesco estabelecidas no passado e atualizada no presente, em um contexto de interações políticas, situações de conflito e de relações de parentesco.

A cacique Inês ao retornar para Olho D'Água em 1983 constatou que os seus irmãos paternos maiores haviam migrado para a Aldeia Lagoa Comprida acompanhando suas esposas[114]. E as irmãs migraram acompanhando os seus esposos. Os irmãos pequenos migraram para a Aldeia Bacurizinho com a mãe, Deuzina, "não ficou um pé de cristão, não ficou ninguém da família do pai, só os outros, famílias do Nicácio, da Timir e do Tenente Velho" (Cacique Inês, fevereiro 2022).

---

[112] Segunda filha de cacique Inês fruto do primeiro casamento. Realizei essa entrevista com Maria das Graças no mês de dezembro de 2020 na cidade de Grajaú-MA na sua residência. As razões para o deslocamento da família de Tenente Velho da aldeia Olho D'Água para o lugar que se tornou mais tarde aldeia Planalto se relaciona com a busca por mais espaço para os roçados e criações de animais, de acordo com a interlocutora.

[113] Época que os irmãos de cacique Inês estavam retornando para o lugar Olho D'Água vindos da Lagoa Comprida.

[114] Entre os Tentehar é mais comum que ao casar o marido acompanhe a mulher indo morar juntamente com a família de suas esposas.

Os relatos a seguir endossam essa fala de Inês: “Eu morava aqui e depois eu fui morar lá na Lagoa Comprida, meu marido era de lá, fui para a casa da mãe dele, depois nos separamos e eu vim embora para cá de novo, lá, eu morei uns dez anos” (Joana, agosto 2021).

Juliana Velha acrescenta que: “Eu morei aqui até eu se casar, nós morávamos ali onde era a casa da Joana, tudo perto do pai, depois que ele morreu eu fui morar na Aldeia Bacurizinho com a mãe, mas a Joana tinha casado e foi para a Lagoa Comprida levando o Silvério e o Atanásio que se casaram com mulheres de lá” (Juliana Velha, agosto 2021). Ao se instalar na aldeia Olho D’Água cacique Inês convida seus irmãos a retornarem ao local de antiga morada sob a justificativa de que todos tinham direito porque era uma terra desbravada pelo pai.

Até a chegada de Inês o lugar nunca tinha tido um cacique ou um cacique. Inês então foi nomeada para a função[115]. Mas não foi um processo simples, pois demandou engajamento político de lideranças indígenas da TI Bacurizinho como descreve Juliana Velha.

> Ela veio para cá quando os chefões falaram e ajeitaram para trazer ela. Quem falou a favor foi o seu Alderico Velho[116], o Soldino e o Nicácio que era irmão do Madrugada, sobrinho do nosso pai. Eles trouxeram a Inês da rua para ela vir ser a liderança no lugar do pai, aqui na Aldeia Olho D’Água. (Juliana Velha, agosto 2021).

Cacique Inês exerceu a função no período de 1984 a 2021 e juntamente com o seu coletivo conquistou melhorias para o lugar como se orgulha em dizer: “inclusive, consegui água que aqui não tinha, Jesus me abençoou e eu consegui. Tem também o poço artesiano, a estrada, o carro que levava as pessoas de graça - por um tempo-, a televisão comunitária” (Cacique Inês, fevereiro 2022), dentre outras, como a escola, a construção de açudes, as roças cercadas.

Contudo, devido ao conflito[117] instaurado nessa aldeia no final de 2020, perdeu sua função de cacique no ano de 2021. E, Inês volta a morar na cidade de Grajaú no ano de 2021 e diz que:

> Eu fico doida quando eu não tenho um cantinho para eu plantar alguma coisa, gente, eu juro para vocês, perante esta luz de Deus que não tem este dia para dizer que eu hoje não chorei, eu sinto falta do meu mato, de plantar as minhas coisas. Eu não sei nem explicar, era a minha vida, depois que eu saí de lá eu não me considero viva. Tenho horas que parece que não estou em mim, parece que meu juízo foge, tipo assim,

[115] De acordo com Inês sua nomeação a cacique aconteceu no ano 1984 após uma votação realizada na aldeia Bacurizinho coordenada pelo Sr. Alderico.

[116] Sr. Alderico, que na época respondia como Cacique Geral da TI Bacurizinho.

[117] Dizem que não se sabem explicar o real motivo da situação que passa a Aldeia, mas lamenta e descreve a intensidade de um conflito em vias de confronto: “Lá foi bagaço, pegaram o Toró [um dos filhos] e quase mataram, bateram no Branco [Luís Fernando], mandaram prender. [...] eu fiz o mal para mim mesma. Eles [parentes] tiveram a coragem de dizer na delegacia que eu nunca morei lá, mas todos os prefeitos sabem que eu vinha aqui pedir para irem deixar água no carro pipa lá para aldeia porque estava todo mundo morrendo de sede [...]. Eu cansei de andar por Brasília fazendo relatórios pedido arame para todos e quando o arame chegava só fazia o documento para eles pegarem” (Cacique Inês, fevereiro 2022). Cabe ressaltar que as narrativas orais de cacique Inês que envolvem a tensão instaurada no lugar, Olho D’Água, foram obtidas fora da aldeia.

> uma pessoa que não está em sua essência, eu vivo aqui sozinha, só eu e Deus. (Cacique Inês, fevereiro 2022).

Para Cacique Inês o espaço da aldeia, que se configurou em um espaço de disputas de poder, ganhou um sentido que vai além do domínio de um espaço territorial e abriga uma territorialidade, um lugar identitário que constitui a própria vida, o seu *ethos*, em interação com a natureza, no movimento que realizas com o seu mato, com as suas plantas e com os seus bichos, que inclusive tem nome, como o cavalo Asa Branca.

Para ocupar a função de cacique, assumindo o lugar de Inês, foi nomeado seu filho conhecido como João Batista, e, aos poucos a aldeia está sendo reorganizada, sob a direção das novas lideranças, inclusive com a perspectiva de entrada de projetos da agricultura modernizada[118].

Na Figura 38 e no (Quadro 1) são representadas as experiências de deslocamentos de alguns moradores percursores na formação da Aldeia Olho D'Água.

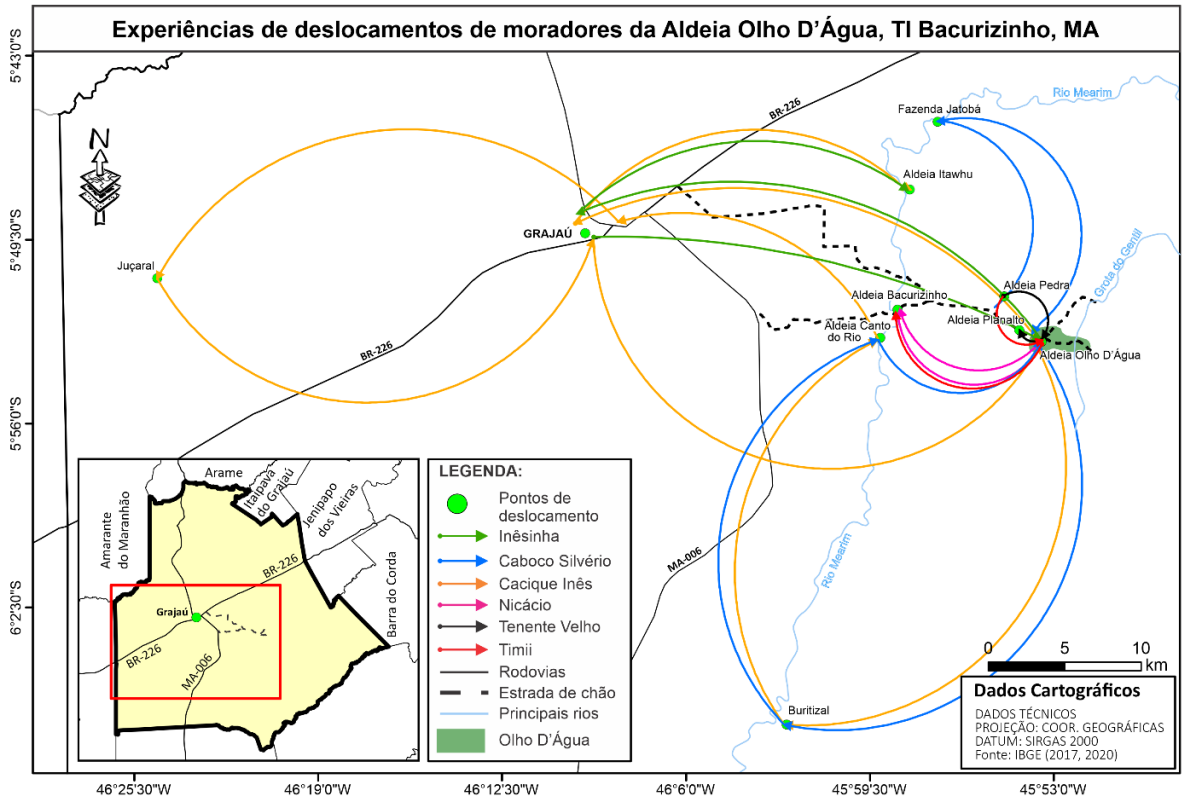


Figura 38. Experiências de deslocamentos de moradores da Aldeia Olho D'Água.

[118]Ressalto que algumas questões relacionadas a essa situação de tensão no interior do grupo social pesquisado não serão aprofundadas nessa tese, tendo em vista que as minhas duas últimas entradas em campo foram negociadas com as lideranças atuais, e, dentre as condições estabelecidas está o fato de não levantar questões que envolvem esse evento.

Mapa elaborado pelo Geólogo Alexandre Castelo Branco (CREA-000915274-1), sob supervisão da autora.
Fonte: Pesquisa de campo (2018-2022).

Os dados para a construção da (Figura 38) e do (Quadro 1) foram coletados a partir de memórias dos interlocutores pesquisados, que, em suas narrativas orais foram descrevendo suas trajetórias de deslocamentos ao longo de suas vidas, como também, as trajetórias de parentes e conhecidos, vivos e já falecidos. Outra solução metodológica foi as conversas informais com descendentes de lideranças indígenas antigas, como ofilhos do Virgulino Bento[119]. Recorri também às memórias de moradores antigos da cidade de Grajaú, estes me ajudaram a localizar as regiões em que os pontos geográficos, Jatobá, Jussaral e Buritizal constavam[120].

A elaboração do mapa com experiências de deslocamentos dos moradores da Aldeia Olho D'Água foi relevante por possibilitar a visualização desses movimentos de migração ao longo da história de formação do lugar até os dias atuais. Os movimentos realizados por eles também constam em muitas das narrativas orais aqui trazidas, e, sintetizadas no Quadro 1.

Quadro 1. Experiências de deslocamentos de moradores da Aldeia Olho D'Água.

Inêsinha 1- Grajaú 1 Aldeia Olho D'Água (atual sede) 2 Grajaú 3 Aldeia Itawhu	**Nicácio** 1 – Aldeia Bacurizinho 2 – Aldeia Olho D'Água (atual sede) 3 – Aldeia Bacurizinho
Silvério Alves de Sousa (Caboco Silvério) 1. Aldeia Pedra 2. Fazenda Jatobá 3. Aldeia Olho D'Água (Limite entre a aldeia atual aldeia Planalto e a atual sede da aldeia Olho D'Água) 4. Fazenda Buritizal 5. Aldeia Canto do Rio 6. Aldeia Olho D'Água (atual sede)	**Tenente Velho** 1 – Aldeia Pedra 2 – Aldeia Olho D'Água (atual sede) 3 – Aldeia Planalto (formação)
Cacique Inês 1- Aldeia Olho D'Água (Limite entre a aldeia atual aldeia Planalto e a atual sede da aldeia Olho D'Água) 2- Fazenda Buritizal 3- Aldeia Canto do Rio 4- Grajaú 5- Fazenda Juçaral 6- Grajaú 7- Aldeia Olho D'Água (atual sede)	**Timir** 1 – Aldeia Pedra 2 – Aldeia Olho D'Água (atual sede) 3 – Aldeia Bacurizinho

[119] Já falecido Virgulino Bento foi cacique da Aldeia Canto do Rio na época em que Caboco Silvério morou lá.

[120]Posteriormente esses pontos foram confirmados através da coleção de mapas municipais disponíveis no *site* do IBGE, informações disponíveis em <https://geoftp.ibge.gov.br/cartas_e_mapas/mapas_municipais/colecao_de_mapas_municipais/2020/MA/grajau/2104800_folha_01_MM.pdf>. Acessado em 28/05/2022. A utilização do aparelho GPSMAP®64 da empresa GARMIN foi outra ferramenta utilizada para coleta de pontos geográficos *in loco*. De posse desses dados e do mapa municipal de Grajaú – MA em formato PDF contratei os serviços de um geólogo para o georreferenciamento do mapa em PDF que consistiu em identificar as coordenadas geográficas das localidades de Jatobá, Jussaral e Buritizal e confecção do mapa (Figura 38).

8- Grajaú 9- Aldeia Itawhu	

Fonte: Pesquisa de campo (2018-2022).

As memórias aqui trazidas sobre a história de formação da Aldeia Olho D'Água são pontos de vistas individuais balizados em uma memória coletiva (Halbwachs 2006) que pode mudar de acordo com o lugar que o interlocutor ocupa no interior do grupo social, e, das relações que têm estabelecidas com os grupos de convívio. Considerando que os pontos de referência da memória têm suas bases na coletividade, nas interações sociais que as pessoas fizeram ou fazem, e, na individualidade inserida em uma coletividade.

As motivações da saída dos filhos de Caboco Silvério da aldeia ao longo do tempo estão associadas aos casamentos com companheiros e/ou companheiras de outras aldeias, e, à morte do pai, porque quando morre uma pessoa que é dono do lugar é costume que os vivos também se retirem. Joana me contou que essa questão de o falecido não querer que os vivos fiquem no lugar que era dele aconteceu com o filho dela, pois sua nora faleceu alguns anos atrás, e, seu filho continuava a morar na casa, certo dia ele recebeu a falecida esposa em um sonho e esta pedia que ele saísse da moradia dela. O seu filho saiu da casa e depois a derrubou, restando apenas a memória do local para ser lembrado.

Contudo, ao longo do tempo outros moradores migraram do lugar, um período de despopulacão. De acordo com Ursini (2007: 4) boa parte das aldeias centrais da TI Bacurizinho teve seus ciclos de vida interrompidos, pois "depois de crescerem bastante foram despopulacionadas pela não-sustentabilidade do ambiente, principalmente a falta d'água, e depois de algum tempo gerações mais novas de famílias antigas do lugar voltaram para lá" (p.4) para reerguê-las, dentre elas, a Olho D'Água.

A falta d'água da foi um fator determinante para os deslocamentos de pessoas dessa aldeia para outras regiões, como relataram os interlocutores a seguir:

> Eles foram embora [o povo saiu da aldeia] porque aqui faltou a água, aqui tinha um poço. [...]. Na época o poço secou e não podíamos cavar mais porque topava na pedra. Mas foi aquele poço velho que criou todos nós aqui. No poço não faltava ninguém, faziam filas, eram muitas pessoas, [...] foram todos embora pela falta de água. No tempo em que o pai veio para cá, pensou que era tudo alagado e o pai pensava que não iria secar, então ele botou o nome do lugar de Olho D'água. Aqui, nos invernos bons, cavando apenas dois palmos já tem água. [...] Aqui antes de chegar água era muito sofrimento só comíamos uma vez no dia. Não banhávamos porque não tinha água. A comadre Inês pegava botijão de 20l e ia buscar água lá na beira do rio Mearim[121] com o marido dela, ela trazia na cabeça. O maior problema era água e por isso as famílias foram embora daqui. (Silvério Filho, julho 2021).

> Quando eu cheguei aqui nós sofremos demais nesse lugar, a senhora acredita que nós íamos buscar água uma hora da tarde e quando chegávamos os meninos estavam todos

[121] Aproximadamente 25 km de distância da Aldeia Olho D'Água.

> chorando de sede e as meninas, minhas filhas, já tinham andado pelos buracos por aí e não achava. Eu pegava um balde de 20 litros e meu marido pegava outro e saímos correndo até na aldeia Bacurizinho, chegávamos lá enchia os baldes e voltava para trás, tinha vezes que quando chegávamos já era tarde demais, e os meninos já estavam todos dormindo. (Cacique Inês, setembro 2019).

Segundo o Sr. Silvério Filho, o maior problema do lugar era a falta d'água, um dos motivos para a sua despopulação. Corroborando com o interlocutor, a escassez d'água na região sempre foi um problema para os moradores. O sofrimento pela falta d'água é marcante na memória coletiva desse povo sendo um tema recorrente nas conversas sobre o lugar. Uma interlocutora explica que há 20 anos existia somente uma cacimba com água na aldeia, para beber. Para coletar a água, uma pessoa com um balde vazio era descida em cordas até o fundo da nascente, esta enchia o balde d'água e era puxada para fora pelos moradores, que a aguardavam à beira da cacimba.

Os deslocamentos migratórios estão associados aos 1. Aspectos cosmológicos (por exemplo, morte de um familiar querido); 2. Aspectos econômicos (por exemplo, necessidade de mais espaços para o cultivo de roças e para criação de animais domésticos); 3. Aspectos ambientais, a escassez d'água no lugar e; 4. Sociais, conflitos, confrontos e formação de novas aldeias.

Respondendo à pergunta que abriu esse capítulo, *de onde geograficamente estamos falando?* De um lugar situado no interior dos sertões maranhenses, Grajaú, TI Bacurizinho, Aldeia Olho D'Água, contexto sócio-histórico e geográfico com todas as suas nuanças, foi nesse lugar que a presente pesquisa se realizou. A seguir, é descrita a estrutura social e cosmológica da Aldeia.

1.4 Estrutura social

Nessa parte do trabalho apresento os dados demográficos obtidos acerca de 12 famílias extensas, moradoras do lugar, a escola, as práticas em que crianças e adolescentes estão imersas, a distribuição espacial das moradias e sua estrutura material, as atividades de subsistência e as áreas de uso da aldeia.

1.4.1 Dados demográficos e escola

De acordo com o levantamento de dados demográficos realizado durante pesquisa de campo, há na aldeia cerca de 12 famílias extensas, subdivididas em 28 famílias nucleares, totalizando 128 pessoas[122] (Quadro 2).

Quadro 2. Dados demográficos da Aldeia Olho D'Água, Grajaú-MA[123].

Família Extensa	Quantidade de famílias extensas:	Quantidade de famílias nucleares:	Adultos Homens	Adultos Mulheres	Crianças e Adolesc.	Total de pessoas
José Bravo (Chico da Marlê)	1	2	02	02	05	09 pessoas
Ana Cleide	1	2	02	02	02	06 pessoas
João Batista	1	1	1	1	1	03 pessoas
Maria Alveni	1	1	1	1	02	04 pessoas
Cacique Inês	1	2	3	2	02	07 pessoas
Maria Eva	1	3	3	5	5	13 pessoas
Silvério Filho	1	3	4	4	9	15 pessoas
Juliana Velha	1	6	6	6	18	30 pessoas
Joana	1	1	2	2	-	4 pessoas
Inesinha	1	1	4	2	5	11 pessoas
Atanásio	1	3	4	3	3	10 pessoas
Toró	1	4	5	5	4	14 pessoas
Total	12	28	37	35	56	128

Fonte: Pesquisa de campo 2022.

[122]Esse dado foi obtido em campo, portanto, pode divergir dos dados registrados no Censo do IBGE 2010 e/ou de outros órgãos oficiais, como o DSEI 2015, que registrou nos municípios de Grajaú e Itaipava do Grajaú 7.452 indígenas Tentehar/Guajajara e Timbira, informação disponível em http://www1.imip.org.br/imip/assistenciaesaude/saudeindigena/dseimaranhao.html#. Acessado em 03/06/2022.

[123]Na aldeia tem a Associação Comunitária da Aldeia Olho D'Agua, número de inscrição – 10.670.542/0001-25 tem como data de abertura 26/05/2008 e situação cadastral a data de 19/10/2021. Raimundo Alves de Sousa Guajajara é o presidente. Dados disponíveis em <https://servicos.receita.fazenda.gov.br/servicos/cnpjreva/Cnpjreva_Comprovante.asp> acessado em 28/07/2022. O presidente da associação é liderança da região incluindo a Aldeia Olho D'Água e outras várias aldeias localizadas nas proximidades. No cenário da política atual do país a liderança é apoiador do Presidente da República Jair Messias Bolsonaro e pretende implantar a sua política de produção agrícola em terras indígenas, sobre essa questão ver, conteúdo disponível em <https://www.camara.leg.br/noticias/576927-ccj-aprova-pec-sobre-atividades-agropecuarias-em-terras-indigenas/> acessado em 30/07/2022, quando a Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania da Câmara dos Deputados CCJ aprova a PEC sobre atividades agropecuárias em terras indígenas no ano de 2019. Ler também a Instrução Normativa Conjunta nº 1, de 22 de fevereiro de 2021, disponível em < in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-conjunta-n-1-de-22-de-fevereiro-de-2021-304921201> acessado em 30/07/2022 que trata desse assunto que tem gerado muitas controvérsias e a notícia disponível em <https://www.cartacapital.com.br/sustentabilidade/ibama-e-funai-abrem-espaco-para-producao-agricola-em-terras-indigenas/ acessado em 30/07/2022.

Os atuais moradores, na sua maioria, nasceram na Aldeia Olho D´Água e são descendentes de Caboco Silvério. Outros vieram de lugares como, Grajaú-MA, área urbana, Sítio Novo, Porto Franco, Piauí, aldeias Bacurizinho e Lagoa Comprida. O tempo de vivência dos interlocutores no lugar se divide entre aqueles que nasceram ali, com algumas saídas e regressos, e os que se fixaram na aldeia ao longo do tempo, a duração do tempo de residência dessas pessoas varia entre 1 e 50 anos.

A faixa etária dos homens adultos da aldeia é de 20 a 77 anos de idade e das mulheres adultas e, já com filhos, é de 16 a 78 anos de idade. O nível de escolaridade dos moradores varia entre aqueles que cursaram e/ou estão cursando o ensino fundamental, portanto fundamental incompleto e, nível superior, em um faixa etária entre 07 e 50 anos de idade. As pessoas não alfabetizadas se concentram entre aquelas de idade superior a 50 anos.

A escolarização na aldeia é mantida pela rede municipal de ensino, com a oferta da Educação Infantil no turno matutino. E, pela Secretaria de Educação do Estado, ofertando o Ensino Fundamental (1º ao 6º ano) nos turnos vespertino e noturno. O ensino nessas duas etapas da educação básica é organizado de forma regular e multisseriada.

As aulas acontecem em um prédio escolar construído pelo Estado que dispõe de duas salas de aulas, uma secretaria, uma cantina e um banheiro (Figura 39).



Figura 39. Desenho da escola na aldeia - pés de acerola e de laranja.
Autor: Raian Guajajara

Os alunos regularmente matriculados na Educação Infantil e no Ensino Fundamental são provenientes da própria aldeia e de aldeias vizinhas. Na Pré-Escola, a faixa etária dos

estudantes é de 3 a 5 anos e no Ensino Fundamental: 1º ano - idade de 06 a 11 anos; 2º ano – de 07 a 13 anos e a turma multisseriada (3º, 4º, 5º, 6º, 7º, 8º anos) – de 10 a 16 anos de idade. De acordo com a demanda novas matrículas nos anos 7º, 8º e 9º subsequentes, iam surgindo. A falta de oferta de Ensino Médio na aldeia é preocupação externada por alguns interlocutores que desejam que os filhos concluam a Educação Básica.

Nos dias de evento, na aldeia e/ou localidades próximas, a frequência do alunado é baixa, a exemplo do dia da Festa da Promessa, que foi apenas um estudante pela manhã, e, à tarde apesar de comparecer um número mais expressivo de discentes, não correspondia à turma formada. Cotidianamente, são as crianças entre 4 e 5 anos de idade que têm a frequência inconstante, alguns pais justificaram que os filhos pequenos choram muito e não gostam de ir cedinho à pré-escola.

1.4.2 Crianças, adolescentes e suas práticas

As crianças aprendem as práticas da caça, da pesca, da agricultura, dentre outras, observando os adultos. Os meninos desde cedo andam no mato, inicialmente passarinhando, depois acompanhando os pais, tios, sogros e irmãos mais velhos nas atividades de caça na mata. E, aprendem entre elas, passarinhando, pescando, meninos caçam e pescam, meninas pescam, conforme descrevo a seguir.

No início quando cheguei na aldeia as meninas e os meninos eram arredios, desconfiados como os adultos. Ficavam me observando e sorrindo. As perguntas que eu fazia eram respondidas com poucas palavras. Mas, com maior tempo em campo e na companhia de outra criança[124], essa barreira se rompeu, e, esse público se tornou nossa companhia em vários momentos do dia.

Os menores, meninos e meninas, brincam de soltar pipas, de jogar bola, de esconde-esconde e de pega-pega. Os meninos maiores, aqueles que estão entrando na adolescência, qualquer hora que os avistássemos, os encontraríamos de posse de uma baladeira[125], pois a atividade preferida deles é passarinhar, caçam passarinhos o ano todo. Porém, no verão, (Figura 40A) constroem tocas/casinhas com galhos verdes de árvores próximas ao açude da aldeia, para ficarem escondidos em espera. Quando os passarinhos se aproximam para beber água, utilizam a baladeira para abatê-los (Figura 40B).

[124]Meu filho, uma criança de 5 anos, na época.

[125]A baladeira ou estilingue é usada para atirar pedras em aves pequenas. É feita de galhos de árvore com o formato da letra Y, ou seja, de uma forquilha. Nas pontas dessa forquilha são amarrados elásticos de borracha do tipo tubo látex, os quais ficam presos a um pedaço de couro, que é a malha da baladeira, local onde a pedra (munição) é colocada e atirada ao ser impulsionada com a força da mão.

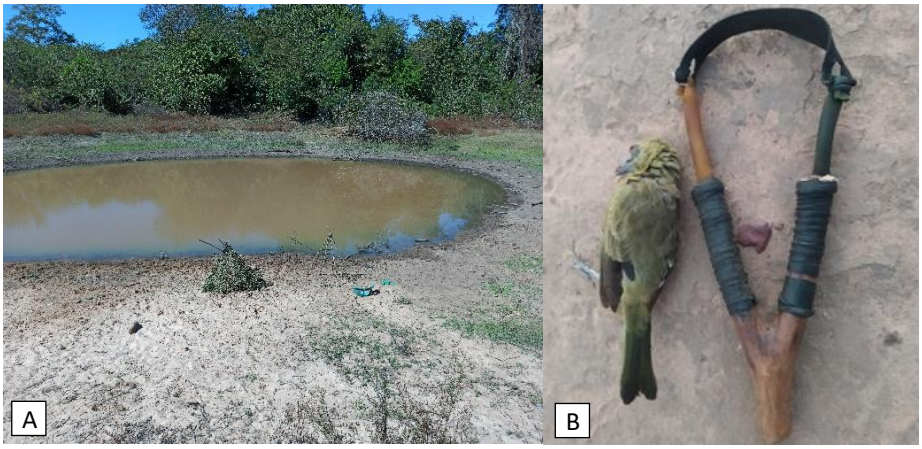


Figura 40. (A) - Casinha à beira do açude para esperar passarinho; (B) - Baladeira.
Foto: Neusani Ives-Felix (2019).

A casinha à beira do açude para esperar passarinho pelos meninos Tentehar, embora rudimentar, guarda semelhança com a casinha, a *takãja*, entre os Tapirapé, "uma casinha construída próxima a uma aguada", lagos, córregos e rios, e que servem somente para caçada de aves silvestres" (Silva e Barros 2020: 225-226). Assim, como na aldeia é usada somente na estação da seca, serve sobretudo para a captura de aves, quando vão em busca d'água, arma utilizada para matar os animais é a baladeira.

As meninas, tanto as pequenas quanto aquelas que se tornaram moça, aquelas que tiveram sua primeira menstruação e ficaram na *tocaia,* realizam a pesca com vara e anzol. Certo dia, a convite da meninada, as acompanhamos em uma dessas pescarias. Foi uma tarde de interação à beira do açude principal da aldeia. O local era um dos espaços de vivência daquela geração, de meninos e de meninas. Fiquei por ali observando o grupo (Figura 41A) pescando, passarinhando e subindo em árvores. Ao passo que as meninas pescavam os meninos se dividiam entre aqueles que pescavam e os que passarinhavam. Mas, nunca cheguei a ver o contrário, meninas passarinhando. A atividade de caça desde cedo faz parte do universo masculino.

À beira do açude, conversamos, eu e as meninas, sobre o *zuí*[126]. Disseram que gostavam dele frito e assado, que o pegavam no açude e na lagoa próxima à sua casa. Mas era necessário chegar de manhã, bem cedinho, e, em silêncio, para ouvir o canto do *zuí* e localizá-lo debaixo d'água, depois, colocar a mão certeira no local e capturá-lo.

[126] É um anfíbio. No início do inverno, nas primeiras chuvas, os *zuí* aparecem. Dizem que eles caem do céu, junto com as primeiras chuvas, porque após a primeira chuva já tem *zuí*. Para os moradores da aldeia, os *zuí*, são iguais as jias e têm pintas vermelhas nas pernas. Só, os mais velhos, e, as crianças maiores, são capazes de identificá-los. Após o momento de captura de *zuí* realizado pelas crianças pequenas, os pais separam os *zuí* de outras jias que não se comem, as venenosas. Nem todo mundo na aldeia está disposto a falar sobre esse assunto, encabulados dizem que não tem *zuí*, mas confirmam que já teve em tempos passados.

A noitinha, acabou a pescaria, as iscas haviam findadas: foram capturados alguns *pirás*[127] que fizeram parte do nosso jantar (Figura 41B).



Figura 41. (A) - Meninos e meninas na atividade de pesca; (B) - Pescados do dia.
Foto: Neusani Ives-Felix (2019).

De acordo com Ives-Felix et al. (2019)[128], os estudantes indígenas do ensino fundamental, de classe multisseriada, percebem e interagem com o meio onde vivem, de acordo com as seis concepções de Sauvé (1997)[129].

Analisei as produções gráficas de 23 estudantes, das quais selecionei duas, porque apresentavam vários organismos vivos, com ênfase nos passarinhos e na interação interespécies nas duas obras. Na (Figura 42A) chamou a atenção o gato do mato e passarinhos em seus hábitats (árvores) e a cascavel, considerada uma cobra altamente venenosa e que pode botar *piwára*[130] nas pessoas, sobretudo nas crianças. Na (Figura 42B), destaco a presença de indígena com cocar na cabeça e maracá em sua mão, como símbolo de luta, resistência e tradições

[127] Peixe pequeno, como a maioria encontrada nos açudes da aldeia.
[128] Ives-Felix, N.O.; Nakayama, L.; Barros, F. B. Representação ambiental de alunos indígenas da aldeia Olho D'Água, Maranhão, Brasil. In: XIV Seminário Nacional de Políticas Educacionais e Currículo e III Seminário Internacional de Políticas Públicas Educacionais, Cultura e Formação de Professores, 2019, Belém. ANAIS DO XIV Seminário Nacional de Políticas Educacionais e Currículo e III Seminário Internacional de Políticas Públicas Educacionais, Cultura e Formação de Professores. BELÉM: PPGED UFPA, 2019. Disponível em: http://xivseminariodoppged.ppgedufpa.com.br/anais.html.
https://drive.google.com/file/d/1eiSTtmn7e9wqz3V7Tjv4-DDDz1PS-BwS/view Acesso em: 20.06.2022.
[129] Sauvé, L. Educação Ambiental e desenvolvimento sustentável: uma análise complexa. **Revista de Educação Pública**, v. 10, 1997. Disponível em: < http://www.rebea.org.br/arquivorebea/acoes/tecendo/ponto_004.pdf>. Acesso em: 06.10.2019.
[130] Uma moradora da aldeia alertou que a cobra era perigosa, pois podia colocar karowara. Contou que sua neta quase morre, certa vez, com o *karowara* da cascavel. Aconteceu quando ela passou em uma estrada e avistou de longe a pele de uma de cobra cascavel pendurado no galho do pé de um caju. Quando a noite chegou, a menina chorava, não arribava mais a cabeça. Então foi levada até o hospital, mas aquilo que ela sentia não curava com remédio não. Lá, no hospital, tinha um índio que conhecia sobre *karowara* de cobra. Então disse para tirar a menina de lá, pois aquilo não ia curar com remédio de hospital. Tinha que levar a menina para o pajé. Ele disse tinha sido *karowara* da cascavel, mas só tinha visto o couro na estrada, mas com três vezes levei a menina no pajé ela ficou boa.

culturais; além disso, observo também elementos do meio ambiente, como o açude, onde as crianças gostam de pescar, de passarinhar e de brincar.



Figura 42. AB. Produção gráfica de duas alunas da escola da Aldeia Olho D'Água.

Na (Figura 43) é indicada a biodiversidade animal presente nos desenhos dos estudantes (Ives-Felix et al. 2019).

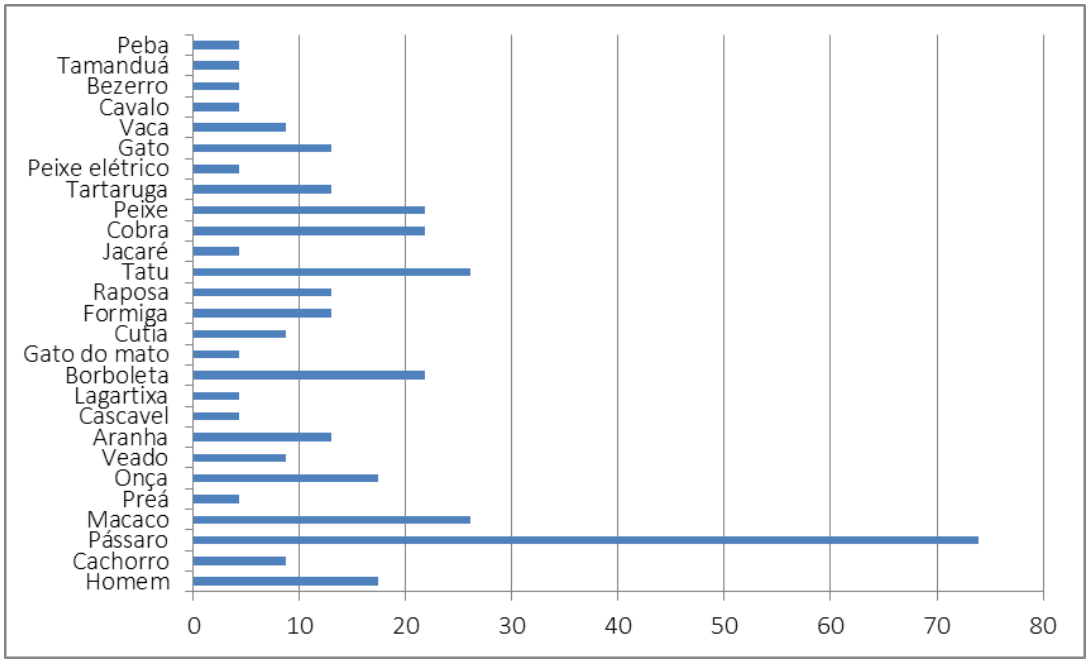


Figura 43. Biodiversidade presente em representações gráficas.

Na (Figura 43), dos componentes da fauna presente, o pássaro foi o de maior frequência e alguns apareceram nos desenhos já identificados pelo próprio estudante, como: beija-flor,

jacú, lambú, pato, arara-vermelha, papagaio e gavião[131]. Considero que seja pela interação que a meninada tem com esse animal, sobretudo, nas passarinhadas. Outro animal que aparece de forma significativa nos desenhos, sobretudo, nas ilustrações das meninas é o tatu. Essa é uma das presas caçadas pelas mulheres e pelas crianças em roças, capoeiras e estradas de forma oportunista. A quantidade de elementos que compõe a fauna da região, presente nas ilustrações dos estudantes, demonstra a consciência que eles têm do ambiente em que vivem. Desde cedo são conhecedores da biodiversidade animal local.

1.4.3 Moradia, estrutura e distribuição espacial

A distribuição espacial das casas na aldeia (Figura 44) obedece a um afastamento de cerca de 100 a 200 metros de distância de uma família extensa para outra. O tamanho do espaço residencial de cada família extensa não obedece a um padrão definido em metros quadrados, mas no domínio conquistado pelas famílias extensas que ali residem, considerando a disponibilidade daquele território na época em que estabeleceram moradia no lugar.



Figura 44. Desenho “vista espacial” da aldeia.

[131]É outro animal temido, pois coloca *piwára* nas pessoas.

Autor: Raian Guajajara[132]

Existiam cerca de 20 prédios residenciais, em maio de 2022, esse número é alterado de acordo com os deslocamentos e/ou chegada de novos membros nas famílias extensas. O espaço onde são construídas as moradias é geralmente cercado de arame farpado e/ou liso, mas em alguns deles, esse cercamento é parcial, sendo na frente e/ou nas laterais e/ou fundo dos locais residenciais, e, em poucos casos, não há cercamento. As moradias na aldeia, em sua maioria, têm paredes de barro, havendo uma ou duas moradias construídas de tijolos de barro.

Os telhados são de telhas de fibrocimento e de cerâmica. Mas, há coberturas de palhas das palmeiras do babaçu[133] e do pati[134] e de cavacos, telhas de madeira (Figura 45, A, B). Juliana Velha explica que no tempo de seus pais "as casas eram cobertas de palha de arroz e tinham paredes de palha de pati. A divisão das residências era um quarto de dormida. O fogão ficava do lado de fora da casa".

[132]Raian Guajajara é neto da cacique Inês e competente desenhista, conversei sobre a possibilidade de ele fazer alguns desenhos sobre a comunidade, suas plantas e animais, os quais fariam parte dos escritos do meu doutorado, mas com os seus devidos créditos. Gostou da ideia e vem contribuindo generosamente.

[133]O que não é muito comum, pois na aldeia não há palmeiras do babaçu.

[134]Pati é uma palmeira de origem brasileira que pode medir acima de 12 metros de altura. É conhecida em outras regiões do país como: patioba, puri e pati-doce, informações disponíveis em:< https://www.jardineiro.net/plantas/pati-syagrus-botryophora.html>acessado em 30/07/2022.



Figura 45. Tipos de coberturas.
(A) -. Cavaco, telhas de madeira e de fibrocimento e paredes de taipa; (B) -. Telhas cerâmicas e paredes de taipa. Fotos: Neusani Ives-Félix (A 2019 - B 2021).

No (Quadro 3) é feita a descrição da unidade domiciliar na aldeia.

Quadro 3. Descrição da unidade residencial.

Tipo de telhado	**Tipo de parede**	**Tipo de piso**	**Fonte de energia**	**Saneamento (água/esgoto /lixo)**	**Eletrodoméstico/ mobília**	**Cozinha**		
						Utensílios	**Fogão**	**Onde fica**
Telhas de fibrocimento e de cerâmica; de palhas da palmeira do babaçu e; de cavacos de madeira	Barro e rebocada com cimento; paredes de taipa[135]; madeira; parede de taipa em partes da casa;	Cimento; barro batido; chão comum;	Gás liquefeito de Petróleo (*GLP*); elétrica; lenha; carvão;	Poço artesiano; Água encanada; fossa; esgoto exposto; queima do lixo em um buraco	TV; rádio; geladeira; fogão a (GLP); cadeira; cama; pote de barro; mesa de madeira; freezer; prateleira; redes de tecido; caixa de som; *maniás*; tamborete de madeira; antena parabólica; ventilador; tanquinho de lavar roupa; pia de cimento;	Colheres de aço; colher de pau; pratos de vidro; pratos de plástico; escorredor; panela de alumínio simples e de alumínio batido; copos de vidro; copos de plástico; panela de pressão; panela de orelhas; e cuias;	Fogão a carvão, fogareiro; fogão a (GLP); fogão a lenha; trempe (três pedras); fogareiro;	Na área externa da casa, no terreiro ao céu aberto; Em um cômodo da casa, geralmente no fundo. Em uma extensão da casa, uma área coberta que fica nas proximidades da casa principal.

Fonte: Pesquisa de campo 2022

[135] Consiste em paredes construídas com a utilização de barro compactado em madeira.

1.4.4 Atividades de subsistência

Dentre as atividades que garantem a subsistência, a de lavrador, é a que sobressai. O tempo de trabalho de roça dos interlocutores era respondido das seguintes formas: “desde pequeno” e “desde criança”, variando de 10 a 60 anos. Além do manejo das roças estão, as criações de animais em quintais e pastos (porcos, patos, galinhas, capotes, gado, dentre outros), coleta de mel, diárias (construção de cercas de arame, limpeza de pastos, limpeza e colheita em roças e/ou outro), fabricação de carvão e artesanato, este último é pouco expressivo, se concentra na fabricação de *maniás*, técnica que ficou sob o domínio das mulheres mais velhas.

Outras fontes de renda são, o acesso aos programas sociais do Governo Federal, como o Auxílio Brasil, Auxílio Maternidade, proventos de aposentadorias, de Benefício de Prestação Continuada (BPC) e a cargos públicos, como: de professor, de técnico de enfermagem[136] e de agente indígena de saneamento (AISAN); esta última não precisa de formação específica. A distribuição desses cargos públicos depende não apenas de formação na área específica, mas de relações de poder, de domínio no lugar, estando essa ocupação e a permanência nela relacionada diretamente com o nível de afinidade com o cacique e/ou lideranças local, seja de relações de parentesco e/ou de aliança política.

Existe, na aldeia, um pequeno estabelecimento (Figura 46) que comercializa gêneros alimentícios como arroz, feijão, refrigerantes, biscoito, macarrão, sardinha, óleos, açúcar, café, flocos de milho, sal, frangos, e produtos higiênicos como, sabão em pó e em barra, detergente, palha de aço, creme dental etc.

[136] A técnica de enfermagem juntamente com a equipe médica realiza atendimento em várias aldeias que fazem parte da Região Ipú. É um conjunto de aldeias da TI Bacurizinho vinculado a uma equipe Multidisciplinar de Saúde Indígena-EMSI, esta por sua vez, subordinada aos Distritos Sanitários Especiais Indígenas - DSEI.



Figura 46. Janela de atendimento do comércio.
Foto: Neusani Ives Felix (2021).

A fabricação de *maniás,* uma rede linha, é realizada no tear pelas mãos das matriarcas (Figura 47), com a finalidade de uso e de comercialização, o tear recebe um lugar de destaque nas residências. Nos dias de hoje são poucos os jovens que se dedicam a aprender esse ofício.



Figura 47. Fabricação do *maniá*.
(A) - Cacique Inês no tear; (B) - Cambitos para atar as linhas e (C) - Facões de madeira.
Fotos: Neusani Ives-Félix (2019).

No tempo dos pais de cacique Inês e de Joana, ainda vivos, a matéria prima dos *maniás*, o algodão, era cultivado nos quintais ou roçados, depois colhidos, higienizados e feito a fiação. Hoje em dia o fio de algodão é comprado nos comércios da cidade. As narrativas orais a seguir rememoram as lembranças desse passado.

> O pai plantava fora da roça, [...] plantava o algodão, ele tinha uma descaroçadeira de algodão e nós fiávamos para fazer rede. Agora quase não tem mais algodão, quase perdemos a semente, só tem um pezinho ali, eu disse para os meninos não quebrarem, só tem ele aqui. Fazia o monte de algodão e depois batia ele em cima do travesseiro de palha de banana com um pau de buriti. Depois enchia aquele topete (objeto de palha parecido com um cofo) de algodão e depois ia fiando com um fuso, aí depois de fazer a linha ia fazer as redes, os mocós. (Joana, julho 2021)
> Antes [...], a gente não achava para comprar, não comprávamos fio nos comércios. Nós tínhamos era que fiar, plantávamos o algodão, desencaroçava, batia aquelas pastas de algodão, enchia um balaião e ia fiar, fiava para fazer a rede. Minha mãe dizia: você só vai se deitar numa rede quando você fiar e eu fiava, eu vendia a rede. Para fazer o *maniá* tinha que torcer ele todinho na perna, além de fiar tinha que torcer, juntar uma perna de linha com a outra [...] para ficar igual ao que a gente compra hoje. (Cacique Inês, setembro 2019).

As narrativas orais das interlocutoras se configuram na trama das memórias coletivas de um grupo social (Pollak 1989; Bosi 1994 e Halbwachs 2006), e, suas lembranças reconstroem um passado agrobiodiverso do lugar.

Atualmente é possível encontrar alguns pés de algodão cultivados nos quintais e nos roçados, mas é bem tímido o cultivo. Dessa produção as mulheres fiam linhas de algodão, como Joana na (Figura 48).



Figura 48. Joana com rolo de linha fiado com o algodão.
Foto: Neusani Ives-Felix (2018).

Cacique Inês se orgulhava de saber fazer *maniás*, ficava em frente ao tear durante a maior parte do dia, empenhada em sua produção artesanal[137]. Ali, contava histórias de sua vida, buscava lembranças de como aprendeu aquele saber-fazer e rememorava dizendo que:

> Eu aprendi fazer *maniá* com a minha tia, não foi ninguém me ensinando, sempre fui uma pessoa curiosa. Quando eu andava pelas casas via aquelas mulheres fazendo as coisas. Ficava ali, horas, observando como era feito e quando chegava em casa inventava de fazer [...]. Depois eu pedia para o papai, quando ele tivesse tempo, tirar uns pati e umas forquilhas. Dizia para ele que queria fazer um *maniá*. Ele dizia: 'está bem, mas para isso precisa ter as facas, tem que ter cambito [...]". Eu dizia está bem papai. Então ele fez para mim e ainda hoje eu tenho um cambito e os outros três já se foram quebrando, mas ainda tem um inteiro, tem uma faca de pau que ainda foi o papai que fez. Ela (a faca) já tem janeiros (muito velha); é mais velha do que meu filho mais velho [...]. Depois que eu aprendi, e pronto, minha profissão é essa! Sempre vivo de fazer *maniá* para vender. (Cacique Inês, setembro 2019).

A fabricação de *maniás* é uma produção artesanal que se constitui como fonte de subsistência. No ano de 2020 um *maniá* de tamanho aproximado de um metro e meio e que demorava em torno de duas semanas para ser confeccionado custava entre 300 e 600 reais. Os *maniás* também são trocados por dias de trabalho na roça, por objetos ou por animais domésticos.

[137]Assim, como também se orgulhava de trabalhar na roça, de lidar com animais e com plantas e do seu poder de liderança, da sua produtividade apesar da idade de mais de 75 anos de idade.

1.4.5 Áreas de uso do lugar

Na (Figura 49) apresento as áreas de uso da Aldeia Olho D'Água.

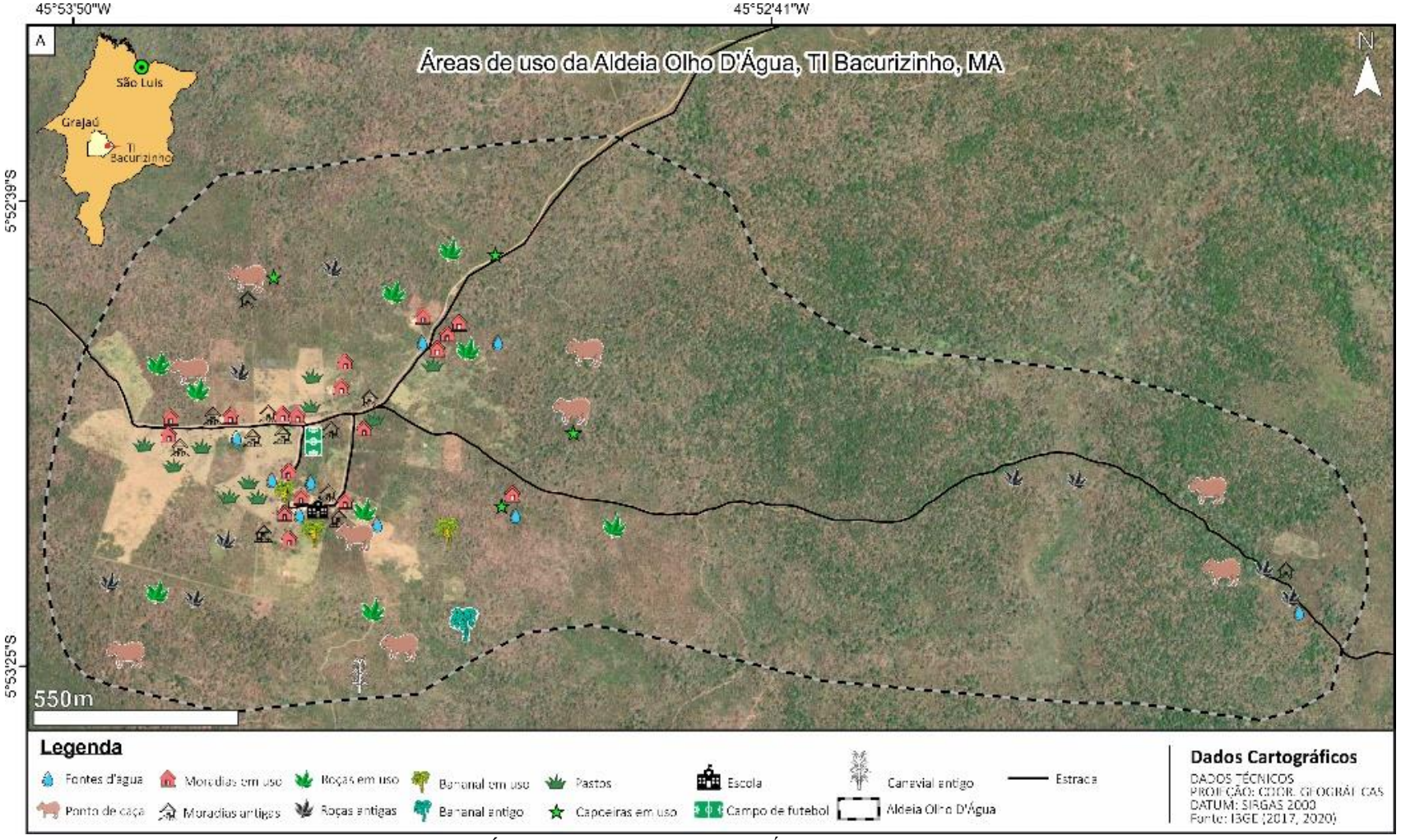


Figura 49. Áreas de uso da Aldeia Olho D'Água, TI Bacurizinho, MA.
Elaboração do Geólogo Alexandre Castelo Branco, sob supervisão da autora. Fonte: Pesquisa de campo (2018 a 2022).

A (Figura 49)[138] apresenta as experiências de uso dos territórios sociais (Little (2002) na aldeia. Na (Figura 49) observa-se que as moradias antigas e as atuais ocupam quase os mesmos locais de uso, no passado e no presente, com algumas exceções.

No passado, as roças ficavam localizadas mais distantes das residências. No presente, com exceção da roça de Chico da Marlê, estão situadas nas proximidades das moradias, como destacam os interlocutores que:

> Naquele tempo o meu pai botava a roça longe por causa dos bichos, quem não queria fazer a cerca, tinha que plantar longe e ia fazer o colchete na estrada para o bicho não passar [...] de primeiro as roças eram cercadas de varão, as pertos de casa, pois as longes não precisavam [...]. (Joana, julho 2021).
> Naquela época (no passado) não tinha aquela coisa de fazer o pasto [...], isso já vem do meu tempo, de 2005 para cá, eu já era grandinho quando começou. Todo mundo tinha gado e era solto, aí começou aquela coisa que tinha que ter o pasto. (Luís Fernando, julho 2021).

A prática de fazer roças próximas às moradias se intensificou com a criação de gado na aldeia, pois os moradores almejam transformá-las em pastos.

No que tange à biodiversidade de cultivares, no passado, no tempo em que Caboco Silvério era vivo, havia a plantação de canas-de-açúcar e máquinas de beneficiamento, como o engenho, hoje em dia não tem mais, contudo, a plantação de bananais permanece.

As fontes d'água aumentaram em relação ao passado, com a construção de açudes e de um poço artesiano, lembrando que as antigas cacimbas ainda brotam água em períodos sazonais. E, os locais de caças, de acordo com os caçadores, ficaram mais distantes devido ao desmatamento e as queimadas, embora as caçadas oportunistas ocorram próximas às moradias. Como espaço de lazer tem o campo de futebol, local das tradicionais partidas de futebol em dias de festa, sobretudo, na saída da menina-moça da *tocaia.*

[138]A (Figura 49) foi elaborada tendo por base: a) a memória dos interlocutores que identificaram o local de moradias e de roças antigas, o bananal e o canavial de seus ancestrais; b) ajuda de caçadores que marcaram os pontos de caça durante as suas atividades na mata, e c) a observação in loco com turnês guiadas ou não, e, marcação de outros pontos de localização, como: as moradias, as roças, bananal e as capoeiras em uso, as fontes d'água, os pastos, a escola e o campo de futebol.

1.5 Ritos como eventos especiais

Os ritos existem em todas as sociedades, são tipos especiais de eventos e se constituem em transições entre estados, designando estatuto legal, profissão, condição de uma pessoa, como casado ou solteiro, menina, moça, mulher (Van Gennep 1997, Peirano 2002, Turner 2005), ver discussão no (Box. 6).

Box 6. Rito de passagem

Van Gennep (1977) infere que a iniciação dos jovens em muitas sociedades tende a adquirir certa autonomia recriando modos alternativos de vida social a partir de príncipios diversos daqueles presentes no dia a dia.

Assim, os ritos de passagem são como uma 'estrutura de posições' em que o período de 'liminaridade' é uma situação interestrutural que alcançam sua expressão máxima nas sociedades de pequena escala (Turner 2005: 137). Para o autor de um modo geral "os ritos de iniciação, seja no sentido da maturidade social, seja no da afiliação religiosa, constituem os melhores exemplos de transição, pois têm fases marginais ou liminares bem-marcadas e prolongadas" (p. 139).

A autoridade dos mais velhos sobre os iniciantes é absoluta, embora não seja baseada em sanções legais "Porque representa os valores axiomáticos. Absolutos, da sociedade. Através dos quais se expressam o 'bem comum'[...], a comunidade total" (Turner 2005: 144). Uma recomendação deste teórico ao se estudar ritual seria para que atenção fosse focalizada nos fenômenos como processos do meio da passagem.

Para Peirano (2002), os rituais como tipos especiais de eventos, obedecem a uma ordem estrutural e têm um sentido de acontecimentos coletivos e uma percepção de que eles são diferentes. Os "rituais e eventos críticos de uma sociedade ampliam, focalizam, põem em relevo e justificam o que já é usual nela" (p. 8), ou seja, trata-se de uma ação social que se realiza "no contexto de visões de mundo partilhadas, então a comunicação entre indivíduos deixa entrever classificações implícitas entre seres humanos, humanos e natureza, humanos e deuses (ou demônios)" (p. 9).

Neste contexto, os ritos passam:

> a ser reconhecidos como tipos de eventos culturais/sociais e, em outras palavras: falas e ritos – esses fenômenos que podem ser recortados na sequência dos atos sociais – são bons para revelar processos também existentes no dia-a-dia e, até mesmo, para se examinar, detectar e confrontar as estruturas elementares da vida social [...]. Como o objeto da antropologia não é inerte, ele influi no olhar que lhe é dirigido, criando novas agências [...] e estimulando refinamentos teóricos (Peirano 2000:29).

As noções de poluição inserem-se na vida social, uma vez que as pessoas tentam influenciar o comportamento umas das outras. E, de acordo com Douglas (1976), as crenças reforçam os constrangimentos sociais, pois:

> O poder político é geralmente precário e os chefes primitivos não são uma exceção à regra. As suas legítimas pretensões apoiam-se nas crenças em poderes extraordinários que emanam da sua pessoa, das insígnias da sua função ou das palavras que pronunciam. Do mesmo modo, a ordem ideal da sociedade é mantida graças aos perigos que ameaçam os transgressores. Estes pretensos perigos são uma ameaça que permite a um homem exercer sobre outro um poder de coerção. [...] (Douglas 1976: 07).

E, conclui que: "se o impuro é o que não está no seu lugar, devemos abordá-lo pelo prisma da ordem. O impuro, o poluente, é aquilo que não pode ser incluído se se quiser manter esta ou aquela ordem" (Douglas 1976:33).

Considerando os ritos como eventos sociais importantes na compreensão das estruturas elementares de um grupo social faço uma descrição ainda que inicial da festa da promessa e do rito de iniciação feminina Tentehar.

A Festa da Promessa acontece em função de um compromisso feito por uma pessoa ainda viva, em razão de *karowaras*, ou devido à solicitação feita por um membro da família já falecido[139]. Wagley e Galvão (1955: 110) afirmam que os espíritos das pessoas e dos animais "após a morte do indivíduo, tornam-se perigosos e malignos aos Tenetehara, que para controlá-los necessitam da interferência dos pajés", portanto, entre os Tentehar as pessoas mortas podem fazer mal às vivas.

Quem recebe os pedidos da Festa da Promessa geralmente estão acometidos por alguma doença, os mortos solicitam a festa acompanhada ou não de comida, e, em troca oferecem a saúde restaurada daquele a quem foi feito o pedido ou de algum membro da família que esteja enfermo, como no caso da neta de seu Mirim, são seres outros, negociando com seus parentes vivos e/ou não.

A solicitação para realizar uma festa dessa natureza pode vir em forma de sonhos, aparições do falecido à pessoa viva e transmitida pelo pajé, como na epistemologia wapichana, em que o xamã, o *marinao*, é "mediador das relações entre o mundo dos vivos e o dos mortos, cujos habitantes sabe influenciar e pôr ao seu serviço". (Oliveira 2018: 58). E, entre os Araweté que os espíritos dos mortos são normalmente visíveis "apenas aos olhos da própria espécie ou de certos seres transespecíficos, como os xamãs". (Viveiros de Castro 2004: 228).

Como uma pessoa viva ou membros de sua família podem se tornar obrigadas a realizar uma festa da promessa? Como os humanos podem negociar com *karowaras* e pedir o reestabelecimento da saúde? As narrativas a seguir, de Juliana Velha, de Mirim e de Joana explicam como essas situações se materializam.

Juliana Velha afirma que sua filha, Juliana Nova, estava morrendo em razão de uma promessa feita pela irmã.

> A pessoa faz a promessa e se não pagar fica doente. Com a Juliana Nova foi assim, ela quase morre, mas não foi ela quem fez a promessa; foi a mãe das crianças, ela dizia que quando a filha dela fosse para a *tocaia* para ficar moça ela iria fazer uma festa com comida, com porco cozinhado e fava. E, ia tomar cachaça até rolar no chão, só que ela morreu e não fez a festa que falou, então passou para Juliana Nova que está cuidando das meninas, aí a Juliana Nova estava morrendo, desmaiava, até que a promessa foi paga[140]. [...]. Nesse tempo eu vendi uma novilha para pagar o tocador.

[139]Sobre a frequência do evento um interlocutor respondeu que: "aqui já faz tempo que não tem mais. Mas nessas aldeias, aqui ao redor, de vez enquanto tem festa: na Planície, no Planalto, no Bacurizinho e no Ipú" (Mirim 2019).
[140]Quando a mãe das crianças, uma das filhas de Juliana Velha, faleceu as filhas órfãs ficaram sob a responsabilidade de Juliana Nova.

> [...]. Foi o Pajé que falou, ele disse que a Juliana Nova estava assim porque a irmã dela disse que ia fazer a festa, morreu e não fez, então havia passado para a Juliana Nova fazer. (Juliana Velha, julho 2021).

A obrigatoriedade de realizar a festa, nesse caso, se deu em razão de um anúncio feito de comemoração da saída da menina-moça da *tocaia* por uma mãe que morreu sem tempo de cumpri-lo, e, os mortos vieram cobrar a promessa para outros integrantes da família.

Mirim, esposo de Juliana Velha, procurou um pajé, quando uma das netas adoeceu no ano de 2019, o xamã lhe informou que haviam colocado *karowara* na menina. O avô prometeu que, se a saúde da neta fosse restaurada, se o *karowara* fosse retirado, faria uma festa com tocador e comedoria.

Meses depois a neta teve a saúde reestabelecida e o avô tinha uma promessa a pagar, consciente do seu compromisso apresentava algumas decisões e planejamento da dinâmica da comedoria no dia do evento, como consta a seguir:

> Para o dia da Festa da Promessa de minha neta eu já chamei o pajé. Ele é o meu irmão, ele mora na Aldeia Planície. Quando precisamos, vamos buscar ele: todo mundo só corre para ele, pois ele é, o que sabe mais. Já convidei o povo, já estão todos sabendo, mas ainda não sei qual será o dia. Vai ter muita comida [...]. Se matar o boi de manhã, meio-dia, já faz o almoço e durante o dia vai fazendo comida, [...]. Chegam os convidados que vão dormir e já jantam. (Mirim, setembro 2019).

O avô buscava os meios materiais para cumprir o anunciado como, ir junto ao banco solicitar crédito, a fim de comprar um boi e de contratar um tocador para o dia da festa. A dinâmica da festa depende da exigência feita pelo morto, podendo ser só a comedoria ou a festa dançante acompanhada de um banquete.

A seguir descrevo dois casos de Festa da Promessa realizadas por solicitação de um parente morto. No primeiro, uma viúva da Aldeia Pedra recebe a mensagem pelo pajé, de que seu falecido marido desejava uma oferenda. E, no segundo, a filha recebe a visita do pai em sonho lhe pedindo comedoria, Aldeia Olho D'Água.

Na Aldeia Pedra, vizinha à Olho D'Água, uma "viúva está dando a carne para o marido, eles vão matar um boi". O pajé lhe disse, o Leandinho quando foi procurado pela viúva queixando-se de uma enfermidade que, seu falecido marido, (*teko ho'o wer*), está pedindo uma oferenda para que você possa ficar boa" (Joana, setembro 2019).

A festa aconteceu em 2019, os convidados começaram a chegar no local dias antes, uns vindos de localidades longínquas, outros de aldeias vizinhas, pessoas de todas as idades até bebês alojados em *tipoias.* O fluxo de pessoas indo em direção ao evento foi intenso à sua véspera. Os meios de transportes usados eram camionetas e motocicletas, e, muitos iam a pé.

O local da festa foi o quintal da família do falecido. Para a comedoria a viúva comprou um boi que foi servido durante o dia aos convidados. A dança ficou reservada para o período noturno.

A estrutura física montada foi a seguinte: um galpão com a cobertura de palha da palmeira do babaçu, sem paredes, mas com uma divisória de madeira ao meio. De um lado da divisória estava a equipe de som eletrônico e os cantores, e, do outro a área ficou reservada a pista de dança. Distribuídos no espaço do quintal, seja em árvores, seja em residências, estavam os *maniás* armados, eram de pessoas que vieram de outras localidades. Ao redor da pista de dança avistava-se algumas caixas de isopores e alguns produtos à venda, como refrigerantes, biscoitos e bebidas alcoólicas, se assemelhando à uma quermesse. Inesinha disse que, antigamente quando menina vendia muitos bolos nessas festas, preparados por sua mãe, juntamente com ela e suas irmãs.

Ao iniciar as músicas eletrônicas a criançada e os adolescentes tomaram conta da pista e dançavam ao batuque de *funks* modernos, de *dance* e de forrós, dentre outros. Mais tarde, por volta de 22h, a viúva e o pajé fizeram a abertura oficial da festa da promessa. O discurso foi na Língua Tupi. Pediam respeito ao momento recomendando que as pessoas não praticassem atos de violência.

O pajé Leadinho reforçou que a anfitriã era uma viúva que tinha feito um grande esforço para realizar a festa, e, portanto, solicitava que todos brincassem com responsabilidade e não brigassem[141]. Após o discurso de abertura e, ao som de música ao vivo, em que tiveram os gêneros musicais forró e *reggae* priorizados, a pista foi tomada por pessoas de maior idade. Enquanto observava a festa também, eu era observada.

Nos dias seguintes, o assunto das conversas entre os moradores se dividia entre a minha ida à festa e o fato da ausência de oferenda de carne durante o baile. Dizia um interlocutor insatisfeito: "Não foi feita direito, porque não houve a distribuição de comida para toda gente". E, por essa razão a viúva poderia não receber totalmente a cura.

O segundo caso é a comedoria ofertada ao pai falecido, caboco Silvério. Joana teve repetidas vezes a visita de seu pai falecido em sonhos lhe pedindo comedoria. E, teve que fazer uma festa com alimentos em abundância, em respeito ao pedido. Como esclarece a seguir:

> O pai estava pedindo as coisas para mim, o nome do meu pai era Silivério: "eu quero comida, eu quero a leitoa assada", o pai disse para mim. Todo dia a noite ele ia onde eu estava. Eu pensei: o negócio não está bom para mim, eu estava magrinha, estava doente, sentia febre. Ele queria me levar. Disse que se eu não desse as coisas ele iria me levar". [...] A mãe viu que eu não estava bem. Perguntou o que eu tinha e eu disse

[141]Mas, no decorrer da festa várias vezes o som foi interrompido e esse pedido era repetido.

> para ela que o pai ia atrás de mim, quando eu ia me deitar. Falava que se eu não desse a comida, ele ia me levar. Então a mãe disse que se ele estava pedindo nós deveríamos dar. A mãe matava aqueles capados grandes [porco grande] e dava para ele. Neste tempo, havia muita gente conhecida e a mãe falou com a Joana para vir para cá, na aldeia Olho D'Água, para me ver, porque o meu pai estava pedindo as coisas e ela não sabia o que fazer". (Joana setembro 2019, complemento meu).

Joana descreve como foi a festa da promessa realizada para o seu pai falecido.

> Neste tempo, (no dia da festa) tinha muita gente aqui. A casinha era logo ali, perto do pé de cajá e lá também tinha um pau para sentar-se em baixo. Lá nós colocamos a comida. Na época, nós todos morávamos na casa: minha mãe e minhas irmãs. Nós pedimos para a mulher vir aqui, e, ela veio também, então ela falou: "Senhor Silvério, a sua filha está fazendo esta promessa para o senhor, você nunca vai pedir mais nada para ela, esta é a última vez que ela está lhe dando as coisas". O meu pai pedia comida, ele não morreu aqui, morreu em São Luís e foi enterrado lá mesmo, não sei nem onde fica o cemitério, nós não nos despedimos dele. As comidas que demos foram o café, o mamão, a banana. Neste tempo, a roça estava cheia de banana madura, [...]. Na época, nós matamos aqueles capados e as pessoas comeram tudo. Nós não botamos nenhum pedaço na boca, o povo comeu e levou a carne. Nessa época, a mulher falou na frente dos primos e dos familiares: "Senhor Silvério, a sua família está dando essas coisas para você, então nunca mais você vem pedir mais nada para eles". (Joana, setembro 2019).

As pessoas falecidas entre os Achuar na Amazônia equatoriana gostam de visitar as pessoas que eram próximas a elas durante a vida, pois aparecem para quem os conhecem em sonhos. E, a interpretação do conteúdo dos sonhos permite que se amolde às necessidades momentâneas da realidade (Descola 2006) acrescentando que:

> Às vezes sonhamos com os mortos pouco depois de seu falecimento; defuntos vêm se queixar para nós: lamentam a sua solidão e pedem comida com insistência, pois estão sempre com fome. A gente então precisa encher as vasilhas de comida e cerveja de mandioca sobre os túmulos deles, ou não nos deixam em paz. Os mortos são infelizes e põem a culpa em nós. (Descola 2006: 144, destaque meu).

Assim como entre os Tentehar, entre os Achuar na Amazônia equatoriana, os mortos também podem fazer mal as pessoas vivas: "é muito perigoso sonhar com os mortos, a gente enfraquece e pode morrer também" (Descola 2006: 148)[142]. Em uma perspectiva comparativa, Willerslev (2012), ao estudar junto aos Yukaghirs comenta sobre a inexistência de fronteiras fixas entre humanos e não humanos, como animais, árvores, rios, lagos e espíritos, já que são participantes em um campo de interações sociais em que todos fazem parte de uma rede de ver e ser visto[143].

[142]Ver sobre essa discussão em Descola (1997), ontologia animista que delineia a crença de que os homens podem instituir relações particulares com entidades sobrenaturais.

[143]Para os Yukaghirs nativos que vivem na bacia do rio Kolyma na Rússia os olhos estão por toda parte, e que o mundo está cheio de visões e povoado de olhares, portanto, é um mundo que vê. "Não se limita apenas as coisas visíveis, ou coisas com olhos para os Yukaghirs. Antes, ver, para eles, é universal: tudo – dos animais, rios, lagos e árvores aos espíritos e mesmo às sombras – tem uma perspectiva própria que devolve o olhar. Se levarmos isso

A festa da promessa como ritual, é um evento social importante entre os Tentehar, e a sua observação nos ajuda a compreender a interação entre pessoas vivas e mortas e entre seres interespecíficos, prática social que revela não haver fronteiras entre os vários mundos e seres que o habitam.

O Rito da Iniciação Feminina Tentehar, passagem do estado de menina-moça para o estado de mulher, se traduz, sobretudo, no tempo de reclusão por sete dias, na primeira menstruação da menina (*tocaia*), pós *tocaia,* período que se estende da saída da *tocaia* até a chegada da apresentação da menina-moça à sociedade, *Festa do Moqueado*[144].

Na etapa da *Tocaia* a menina-moça é colocada em um dos cômodos da casa da família, geralmente um quarto pequeno e escuro, que é reservado para a sua permanência por sete dias. Deitada em uma rede, a menina-moça fica reclusa, o seu corpo: do rosto aos pés é pintado de tinta de jenipapo preparada pela mãe ou avó, "a tinta do jenipapo é para tirar as coisas ruins" (Darlene, outubro 2018) [145].

Sobre o uso do jenipapo no Rito cacique Inês descreveu que:

> Na hora que ela diz que menstruou pela primeira vez, a gente já vai atrás do jenipapo, seja aonde for, porque tem que pintar ela todinha [...]. Quando a menina passa de moça para mulher, a gente a prende e passa o jenipapo. Ela passa oito dias presa[146]. É pintado ela todinha de jenipapo. A gente banha ela todinha, não deixa nada, tudo, tudo pintado. O resguardo dela é naqueles dias. Aí corta o cabelo: aqui a testinha, apara um pouco lá atrás; e bota aquelas missangas no pescoço dela. Aí, ela fica lá presa dentro do quarto. Ali não entra ninguém não. Vai só aquele visitante, os parentes que vão visitar". (Cacique Inês, outubro 2018).

a sério, não como uma vaga intuição, mas como um fato da visão, então tudo está envolvido em uma rede de ver e ser visto e não há algo como simplesmente um 'observador' ou um 'objeto', mas apenas um mundo sentiente povoado de olhos. Entretanto, esta concepção de viver em 'um mundo que vê' tem ramificações adicionais para todos os seres – humanos, animais e espíritos – que participam em um campo de interações sociais definido em termos de predação". (Willerslev 2012: 57).

[144]Até a década de 1990 além das etapas da Tocaia e da Festa do Moqueado este Rito na região do Grajaú-MA era composto pela etapa conhecida de Mandiocaba. A *Mandiocaba* ou *Festa do Mingau* é uma etapa intermediária que acontece após a saída da menina-moça da *Tocaia* e antes da *Festa do Moqueado*. A menina-moça por sua vez prepara e serve um mingau de mandioca (*kàwi*). Zannoni (1999) afirma que a menina-moça é "convidada a demonstrar sua capacidade de realização de atividades específicas da mulher adulta" (p. 67). Atualmente a *mandiocaba* não é realizada como etapa do Rito de Iniciação Feminina Tentehar nas TI's Morro Branco e Bacurizinho. Silva (2018) em sua dissertação intitulada *Os Tenetehara e seus rituais: um estudo etnográfico na TI Pindaré*, faz uma abordagem, no contexto atual, sobre o Rito de Iniciação Feminina Tentehar/guajajara e infere que a *Festa da Mandiocaba* é uma etapa complementar da *Festa do Moqueado* entre os Tentehar na TI Pindaré no Estado do Maranhão. Sobre essa discussão ver ainda Zannoni (1999), Freitas (2014), Ives-Felix *et al*. (2018).

[145]Sobre a tinta do jenipapo ver discussão no capítulo sobre a agrobiodiverisdade dos quintais.

[146]Essa quantidade dias pode variar entre sete e oito. Nesse trabalho uso os setes dias como marco temporal do período de reclusão, tendo em vista, as meninas-moças que acompanhei na *Tocaia*.

A pintura do jenipapo evita pegar *karowara*, afirma Inesinha, ao relembrar seu tempo de reclusão: "no meu ponto de vista aquele jenipapo serve [...] para o corpo ficar fechado. [...] para não pegar coisa ruim, pegar *karowara"* [147].

No pescoço da menina são usados generosos colares de miçangas para proteção contra a cobra de duas cabeças. Embaixo da rede é posta uma esteira de palha da palmeira de babaçu para que a menina-moça não tenha contato com o chão. Observei que em algumas *tocaias* são feitos defumadores com a fumaça de algodão para que o cheiro de sangue da menina-moça fosse camuflado [148].

No alto dos braços e das coxas da menina-moça (Figura 50) são amarrados fios de linhas para que a reclusa tenha futuramente pernas e braços grossos, fortes, sadios e belos.

[147]Reis (2014) ao estudar o rito de passagem, entre os Tembé /Tenetehara, observou que a pintura usada pela menina na Festa do Mingau se refere a uma homenagem aos Espíritos da Mata, os quais estão presentes na festa e são conhecidos por *Ka'azar* na língua Tupi, sendo responsáveis pela proteção do povo e da mata. Neste contexto, há certos limites espaciais criados entre os próprios espíritos, assim, a menina com a pintura da onça no rosto, banda da lua/cuia no corpo que representa a fauna e flora, não pode entrar em outro ecossistema, como o aquático, por exemplo, pois é uma área restrita aos espíritos dos caruanas.

[148]Nas Teorias Amazônicas, apresentadas por Overing (2006) entre os Piaroa, a pintura facial é usada para reconhecer o próprio processo menstrual e seu forte poder transformacional, pois é vista uma relação entre excreções e veneno e entre o veneno e a fertilidade. A mulher expulsa os fluidos venenosos corporais, no sangramento menstrual, e é purificada fisicamente pela menstruação. A autora complementa que: "Ao sangrar a sua vagina expele todos os venenos perigosos que havia internalizado durante o mês ao conviver com outras pessoas [...] o sangue menstrual é perigoso para os outros, especialmente para as crianças e jovens porque a mulher está se purificando profundamente, eliminando todos os pensamentos não domesticados emitidos pelos outros". (Overing 2006: 43). Entre os Piaroa, uma mulher menstruada não pode cozinhar para pessoas vulneráveis, pois elas poderiam ingerir o odor venenoso de seu sangramento e isso impregnar, deixando-as doente.



Figura 50. Menina na *tocaia*
Foto. Neusani Ives-Félix (2021)

Os colares, as redes, as esteiras, os lenços na cabeça[149], defumadores com a fumaça de algodão e a pintura com a tinta do jenipapo na menina-moça usados no período da *tocaia* desempenham um papel de proteção, pois entre os Tentehar o fato da adolescente sempre estar na rede, andar calçada, usar colares e lenço na cabeça e estar pintada com a tinta do jenipapo impedirá que ela atraia a cobra de duas cabeças, que poderá se aproximar sorrateiramente e ter relação sexual com a menina, mesmo sem ela saber.

Assim, disse um interlocutor que, "a cobra pode se transformar em uma pessoa humana para ela". O antropomorfismo presente na transformação da cobra em pessoa demonstra os não humanos interagindo com humanos, agindo mutuamente uns sobre os outros[150]. As avós, mãe e parentes próximos repassam os impedimentos dessa fase de liminaridade que: é proibido 'espiar lá fora' pela brecha da *tocaia*, ficar de conversa 'à toa', fazer barulho, sorrir, receber visitas masculinas, e menos ainda, colocar os pés fora da *tocaia*. A menina-moça é orientada

[149]Após passar os sete dias de reclusão a menina-moça continua usando os colares de miçanga e ao sair de casa usam lenço na cabeça, pois ainda estão em um período de liminaridade.
[150]Ver sobre essa discussão Seraguza (2017); Viveiros de Castro (2004).

sobre seu corpo e sobre as tradições culturais relacionadas ao papel social da mulher no seu grupo.

A transição da menina-moça para mulher é permeada de proibições, cercada de tabus, dentre eles, as restrições alimentares que devem ser respeitadas desde o período da *tocaia,* no *pós tocaia* e até chegar o dia da *Festa do Moqueado.* Durante o resguardo alimentar fica proibido o consumo de carnes de veado mateiro, lambú, jacu, macaco, guariba, cutia, porco queixada, caititu, anta, dentre outros, pois farão parte da carne moqueada do evento e são reimosas. O macaco é um animal considerado teimoso, danado e inquieto, por isso a menina-moça é proibida de consumi-lo, pois poderá adquirir esse comportamento. Caso a menina-moça descumpra alguma dessas regras sofre interditos, como ser impedida de participar da última etapa do rito, e, sofrer consequências futuras, como: "ficar sem rumo e abestalhada", "sua vida pode não seguir em frente", "ficar doente e ter filhos doentes".

Contexto que nos remete à impureza presente nos alimentos (Douglas 1966); na Amazônia, a associação alimento-reima (Figueiredo e Barros 2016); e o poder dos animais de se transfigurar em outros seres (Viveiros de Castro 2004) amplamente presentes entre os povos tradicionais, principalmente entre os indígenas.

Dentre os alimentos permitidos, estão: o mingau de milho, o inhame, a batata branca, amarela e roxa, mas pondera uma interlocutora que: "podem comer [...], mas não é de qualquer jeito; tem que realizar um processo de preparação, o inhame e a batata têm que botar encostado ao corpo, o beiju tem que botar acima da cabeça para não ficar com cabelo branco".

As interdições e permissões em torno da menina-moça nesse estágio de liminaridade, moça-mulher, se entrelaçam e revelam aspectos relacionados aos modos de vida, crenças e costumes de um grupo, demonstrando um saber-viver local e específico.

À noite, ao som de cantos indígenas e/ou de músicas de forró, sertanejas, evangélicas e/ou outras, e, de foguetes, a menina-moça é aguardada para saí da *tocaia*. Entre os convidados estão, pajés, cantores indígenas, cantores não indígenas, a aldeia e sua vizinhança. Vêm parentes de vários lugares, às vezes chegam dias antes, nos dias próximos à saída da *tocaia* é possível acompanhar da porta de casa famílias inteiras chegando ao local do evento[151].

[151]O Rito da Iniciação Feminina Tentehar tem passado por ressignificações com a intrusão de novos objetos, inclusive pela presença de igrejas protestantes nas aldeias desta etnia. Seu Alderico (Ives et al., 2015, p. 384) exemplifica algumas interferências do protestantismo na cultura Tentehar, citando as pinturas corporais, pois as igrejas são categóricas: "[...] dizem que não é uma coisa nossa. Dizem que é uma coisa do demônio". e complementa- na mesma página- indignado: "Não pode não, é lei tribal, o moqueado tem que acontecer [...] o índio está à frente das igrejas". Na Aldeia Olho D'Água não há prédios de igrejas de nenhuma denominação, no entanto, na Aldeia Três Pedras são realizados cultos evangélicos pela Assembleia de Deus e alguns interlocutores participam. Nos períodos conhecidos como 'desobrigas', a igreja católica também realiza missas e batizados na aldeia, mas durante essa pesquisa, período de 2018 a 2022 não aconteceu essa atividade na região.

A saída de Maíra, da *tocaia*, não foi muito diferente, regada de arrasta pé, bebidas alcoólicas e romance velado[152], por volta das 03h:20min da manhã, foi convidada a sair da *tocaia,* e, ao som de foguetes correr a uma distância de 100 metros aproximadamente, da *tocaia* até ao balde d'água com folhas de macaxeira, e, acompanhada de mulheres adultas, jovens e crianças. Ao chegar ao local onde está o balde d'água, é auxiliada pelas anciãs, que que lhes dão um banho de água fria e esfregam as folhas de macaxeira no seu corpo. O soltar foguetes no momento da saída tem por finalidade despertar na menina-moça uma mulher inteligente, astuta, perspicaz, e, a água fria no seu corpo a deixará disposta, empenhada, dedicada em suas atividades futuras.

A participação de cantores tradicionais nas saídas de meninas-moças da *tocaia*, nem sempre é possível, sobretudo, quando não têm cantores na região. Mas, na véspera da saída da *tocaia*, no penúltimo dia de reclusão, à noite, os cantores tradicionais podem se reunir para fazer a cantoria na frente da casa da família da menina-moça. O canto indígena nesse dia faz referência às caças, aos pássaros e às pessoas que moram distantes, e, mais uma vez, toda a aldeia é avisada ao som de foguetes de que, na madrugada do dia seguinte, finda a reclusão e a menina-moça sairá da *tocaia*.

Quanto à participação de cantores não indígenas dependerá dos recursos financeiros disponíveis e/ou patrocínios recebidos para a contratação, e, quando não é possível, uma caixa de som de grande potência é arranjada. Por fim, foguetes e bebidas são compradas e as comidas são preparadas. A comida é ofertada pela família da jovem reclusa, a bebida fica por conta dos convidados, podendo algumas vezes ser fornecida pelo anfitrião, na saída de Maíra julho/2021 a família matou um porco que criava no quintal para oferecer aos convidados.

Nos dias de comemoração, como a saída da menina-moça da *tocaia*, é tradicionalmente organizada uma partida de futebol. Na saída de Maíra, a partida foi entre os times da Aldeia Olho D'Água *versus* Aldeia Lagoa Comprida, o time primeiro saiu vitorioso.

No passado, diz cacique Inês, que quando suas filhas entraram na *tocaia* a folha da mandiocaba era usada na menina-moça[153], como descreve que:

> [...] quando a menina vai banhar, o sabonete que a gente passa nela é a folha da mandiocaba. É a folha que a gente passa na índia. [...]. A utilização da mandiocaba aqui para nós guajajaras [dessa região] só é usada a folha. Assim, na saída da menina-moça da tocaia já tem uma pessoa com a vasilha [balde d'água] esperando-a. De lá do quarto já vem uma pessoa com ela correndo e já tem uma mulher lá com as folhas de mandiocaba [...]. (Cacique Inês).

[152]Nesse evento houve um rapto de uma menina enquanto aguardava a saída da menina-moça. O rapto consiste no rapaz indígena ou não indígena carregar a moça para a casa de seus pais, a partir dali, constituirá matrimônio, mas são raptos combinado entre as partes.

[153] Uma variedade da mandioca, no presente é usada a folha de macaxeira.

Após a saída da menina-moça da reclusão, a festa continua sem hora determinada para acabar. E, no pós *tocaia* além dos tabus alimentares, o uso do lenço na cabeça ao sair no sereno ou no sol e dos colares de miçangas devem ser mantidos, até chegar o dia da *Festa do Moqueado* que acontece uma vez ao ano.

A reclusão-tempo na *tocaia* é a etapa mais vivenciada desse rito pelas meninas-moça da Aldeia Olho D'Água e região. A *Festa do Moqueado* se tornou uma etapa do rito que exige custos econômicos mais elevados, além de ser realizada em aldeias mais distantes, como Morro Branco, Bacurizinho, Ipu e Arymy.

Lideranças indígenas juntamente com os pais das meninas-moça se programam e marcam a data para realizar a *Festa do Moqueado*. Irão dançar a festa, as meninas da aldeia e região, que menstruaram pela primeira vez e ficaram na *tocaia*, ocorre geralmente no segundo semestre do ano, mas pode acontecer antes. Os caçadores organizam as caçadas coletivas com três meses ou mais de antecedência e o produto dessa caçada é moqueado e consumido no dia da festa (Figura 51).



Figura 51. Chegada dos caçadores na Aldeia Bacurizinho com caças moqueadas.
Foto: Retirada da página do facebook de Arão Marizê Lopes [154].

[154]Disponível em <https://www.facebook.com/photo?fbid=3964784253662274&set=pcb.3964784286995604> acessada em 29/07/2022, no dia da realização da Festa do Moqueado da Aldeia Bacurizinho e região.

A música e a dança permeiam todo o Rito, mas na *Festa do Moqueado* ganham evidência as cantorias tradicionais entoadas que obedecem a uma determinada sequência, estando relacionada às caças e aos pássaros. Disse um cantor "[...] certas cantorias serão cantadas até [...] perto da meia noite, outras até perto da manhã, e encerra com 'Suíra'", são cantorias acompanhadas ao som de maracás (Figura 52)



Figura 52. Festa do Moqueado na Aldeia Morro Branco 2021[155].
Foto: Neusani Ives-Felix (2021).

Dentre os ornamentos usados durante a *Festa do Moqueado* destacam-se aqueles que cobrem os olhos da menina-moça, os quais são confeccionados com penas de aves (papagaio, arara e tucano, principalmente) (Figura 53).

[155] No primeiro plano mulheres Tentehar entoando cantos ao som de maracás; no segundo, meninas-moças usando vestimentas e adornos a rigor e dançando acompanhadas de seus pares; ao fundo parentes (mães, avós, pais, tios, irmãos, pessoas da comunidade e convidados externos) acompanhando o evento.



Figura 53. Menina-moça segurando cesto com bolinho[156].
Foto: Neusani Ives-Felix (2021).

O rosto da menina-moça é coberto para que futuramente possa ser uma pessoa séria, caso contrário, ficaria gaiata pelo resto de sua vida. Na (Figura 53) as meninas estão segurando cestos com bolinhos produzidos com carnes moqueadas, de animais silvestres, e com farinha de mandioca, depositados em cestas feitas de palhas e/ou de talos do pé de buriti. Ao final da festa serão entregues pelas mães e pelas meninas-moças aos convidados especiais, desempenha um papel de lembrança da festa[157].

Depois da *Festa do Moqueado*, última etapa do Rito, a jovem está preparada e livre para construir sua família e escolher seus caminhos, caso não passe por este ritual, coisas ruins podem acontecer à jovem, como aquisição de doenças e geração de filhos não saudáveis. O conjunto de artefatos que compõe o Rito e seu entrelaçamento de objetos e coisas têm

[156] Festa do Moqueado na Aldeia Morro Branco 2021, menina-moça usando adorno no rosto e segurando cestos com bolinhos feitos com carne de animais caçados e moqueadas e com farinha de mandioca.
[157]Quando havia abundância de caças o bolinho era feito somente com carne de jacu e farinha de mandioca, mas nos últimos anos com a escassez da caça, outras carnes de animais silvestres que fazem parte da Festa do Moqueado estão sendo utilizadas.

intencionalidades (Ingold, 2012), se movimentam e criam sentidos na sociabilidade entre as pessoas do mesmo grupo, desempenha um papel de agente social no processo educativo, no disciplinamento dos corpos e das mentes das adolescentes, saberes apropriados que persistirão por toda a vida adulta e que "[...], reforça hábitos, práticas e modos de identificação que moldam e constroem um povo" (Ribeiro, 2013: 361). Como entre os Tentehar, as sociedades amazônicas ontologicamente têm no corpo a baliza central para a percepção do mundo (Capiberibe 2015); entre os Kaiowá e Guarani a menstruação funciona como um marcador etário na vida das mulheres em uma rede de relações, a qual compõe o corpo (Seraguza 2017)[158].

1.6 Epistemes e ontologias Tentehar

A constituição ontológica da Ciências, da "razão ocidental", apartou natureza de cultura, em um discurso de verdade que elaborou uma ideia de cultura como constituída de humanidade e que têm suas raízes nas relações com a natureza, elaborações simbólicas e particulares.

A epistemologia Tentehar exige o rompimento com a visão ocidental de mundo, a qual instituiu uma natureza diferente de humanidade (Descola 1997, 1998, 2006, 2011, 2015, 2016)[159]; Latour (2019) antropologia simétrica[160] e Ingold (2000)[161], compreendendo que a

[158]"Isto pode sugerir que os aprendizados realizados durante o resguardo da primeira menstruação também são inscritos no corpo e podem ser rememorados durante a vida da mulher kaiowa e guarani, pois trata-se de um conhecimento relacionado ao modo de ser e viver entre esses indígenas. [...]. Solicitou ao marido (avô da menina) para buscar remédio no brejo, buscou folhas e lascas do tronco de cedro e regulou a alimentação da menina para comer somente arroz sem sal. No entorno da janela do quarto onde a menina estava guardada, havia cedro preso entre as madeiras para protegê-la de cobras cegas, *jaguarete* (onças), *jara* (donos e mestres), *jasy jatere5, mba´etirõ* (maus espíritos) e outros animais e seres sociais que pudessem se aproximar em virtude do odor que a mulher exala neste período (*pyti`u*), atrativo a esses seres". (Seraguza 2017: 142).

[159]O debate proposto por Descola sobre o *continnum* na interação entre natureza e cultura, se mostra na contramão da visão ocidental de mundo, que em nome de uma racionalização técnico-científica, a qual instituiu uma natureza que é diferente de cultura, uma natureza diferente de humanidade (Descola 1997, 1998, 2006, 2011, 2015, 2016).

[160]Antropologia simétrica considera que natureza e sociedade se encontram imbricadas, em uma rede de interações heterogêneas que ultrapassam os limites do dualismo natural-cultural. A questão de Latour (2019: 44) é "se a constituição moderna inventa uma separação entre o poder científico encarregado de representar as coisas e o poder político encarregado de representar os sujeitos, não devemos tirar disto a conclusão de que os sujeitos estão longe das coisas". O teórico propõe tratar a realidade considerando a sua hibridização sugerindo a antropologia simétrica, na qual natureza e sociedade devem ser analisadas, a partir de uma base comum, ponderando que não há uma separação do mundo das coisas e dos homens. Ver mais sobre essa discussão no artigo de Freire, Letícia de Luna. Bruno Latour: notas para uma antropologia simétrica. *Comum*. Rio de Janeiro, v.11, n. 26, p. 46-65, janeiro/junho, 2006.

[161]Ingold (1995) mostra outra forma de perceber a natureza e a cultura que vai além da concepção de ser humano como criatura constitucionalmente dividida. Assim, afirma que em muitas culturas não-ocidentais, como entre os caçadores ojibwa do Canadá subártico, a condição de ser pessoa, é uma essência interna que engloba "poderes de percepção e sensibilidade, volição, memória e fala, indiferente à forma particular que a espécie assume exteriormente" (p. 6), ou seja, o corpo humano é como um disfarce, o qual pode ser trocado pela forma de um animal, portanto, a fronteira entre a espécie humana e não humana não é paralela, mas se cruza entre humanidade e animalidade, como estados do ser, sendo o homem o *locus* onde o natural e o cultural se encontram. Essa noção de corpo físico coaduna com o perspectivismo ameríndio de Viveiros de Castro

interação entre sujeito e ambiente é ontologicamente inseparável e está em constantes transformações, em que estar e habitar o mundo acontece de formas diversas. O perspectivismo ameríndio de (Viveiros de Castro, 2004) mostra menos a cultura se distinguindo da natureza que a natureza se afastando da cultura, mas que há, contextos relacionais e variáveis entre humanos e não humanos, e não domínios separados.

Assim, a epistemologia Tentehar está inserida em uma rede de interações e subjetividades humanas e extra-humanas em que envolve sistemas de crenças, força cosmológica, comunicação, mediação e negociação entre diferentes seres do cosmo, como: o "*bicho*" (*to'o wer*), *karowara, teko ho'o wer*, *ymaé*, *piwára,* o pajé, as pessoas comuns, dentre outros.

Em uma perspectiva animista, Descola (1997; 1998; 2006; 2011; 2015; 2016) afirma que entre os Achuar da Amazônia equatoriana os animais e as plantas, em sua maioria, são vistos como pessoas dotadas de uma alma (*wakan)* similar àquela dos humanos, tornando-os capazes de experimentar emoções e permitindo-lhes trocar mensagens com seus pares, humanos e não humanos. O que guarda semelhança com o modo de os Tentehar interagirem com as suas subjetividades, espíritos, mortos, *karowara*s, plantas, mata, floresta e os seus donos, habitantes de outros níveis cósmicos, fundado em relações de continuidade e de descontinuidade entre humanos e não humanos, entre o mundo dos homens e o mundo das coisas[162].

A construção ocidentalizada, dos ditos "modernos", baseada no dualismo "humano" *versus* "não humanos", "ciência" *versus* "sociedade" (Latour 2019: 99-100) não coaduna com a filosofia de outros povos tido como os "não modernos", grupos como "chineses ou ameríndios, zandés ou barouyas". E, como o povo Tentehar, que tem a sua cosmologia estruturada sob outra ótica, em que não há separação entre o mundo das coisas e o mundo dos homens, pois estes se encontram em uma rede de interações heterogêneas, conexões e influências na realidade, que se conectam em uma cadeia (Latour 2019).

O "bicho" (to'o wer) e o karowara entre os Tentehar. A terminologia "bicho", (*to'o wer)* na Língua Tupi, se refere ao espírito de algo que cai nas pessoas, com mais frequência nas

[162]Para Viveiros de Castro (2004) há muitas "referências, na etnografia amazônica, a uma concepção indígena segundo a qual o modo como os seres humanos veem os animais e outras subjetividades que povoam o universo-deuses, espíritos, mortos, habitantes de outros níveis cósmicos, plantas, fenômenos meteorológicos, acidentes geográficos, objetos e artefatos - é profundamente diferente do modo como esses seres veem os humanos e se veem a si mesmos" (p. 227).

crianças. Já *karowara*s são trabalhos feitos por pajés ruins para adoecerem ou matar pessoas. Mirim, em seu relato, diferencia o "bicho" *(to'o wer)* de *karowara*.

> Porque na língua indígena a gente diz o "bicho" com o nome de *to'o wer*, mas não é *karowara*. Eu perguntei para a minha irmã (pajé) como é o jeito do "bicho" que cai nas crianças. Ela disse que é tipo uma rãzinha, um sapinho bem pequenininho, até que ela botou uma na minha mão, mas eu não fiz foi ver, só vi um negócio mexendo. Ela disse para eu segurar, mas eu não consegui foi bater na mão dela de novo. É um "bicho" tão liso. Quando ele cai na pessoa, se for num lugar falso, no estômago, na cabeça, ou na barriga, aí ele dá diarreia, dá dor de cabeça. A força do "bicho" que cai na gente é mais fraca do que aquela coisa botada na gente, aquela coisa que a pessoa fez e jogou. [...]. O "bicho" que cai na gente anda por todos os lugares, é, que a gente não vê. No mato é mais perigoso, mas se tiver muita planta na casa da gente, no terreiro, a gente não pode passar debaixo com o menino da gente no colo de manhã cedo e de tardezinha quando já está quase a noite. [...]. (Mirim, maio 2022).

Uma diferença apresentada por Mirim entre os dois seres sobrenaturais é o tipo de força que cada um tem, *to'o wer*, o "bicho" é mais fraco do que o *karowara*, pois este último pode até matar.

As narrativas orais a seguir descrevem o que é o *karowara*:

> *Karowara* é uma coisa que os pajés ruins, maldosos jogam nas pessoas: um pedaço de vidro, um osso, uma pedra de miçanga, carvão, formigas. Eles jogam e entra na pessoa. Então a pessoa que caiu esse *karowara* nela deve ir em outro pajé (pajé do bem) para saber o que foi e retirar. Quando eu tinha uns dezessete anos jogaram um *karowara* em mim, jogaram formiga, passei um ano sem conseguir andar, foi quando o pajé descobriu. [...]. Na época eu ainda fui para o médico e não dava nada, eles passavam remédios, mas não ficava boa. Depois eu fui tirar lá no pajé. [...], as pessoas fizeram durante a noite, quase madrugada, eu estava dormindo e quando fui levantar que pisei no chão foi como se estivesse uma faca entrando no pé. Eu senti aquela dor, não conseguia levantar e não pisava no chão. Eu pensei que poderia ser um espinho, mas não era. [...]. A pessoa bota *karowara* quando tem inveja da gente, não devemos comer nada perto de pajé, porque as vezes ele também está com fome, ou está precisando, e, se não der ele bota *karowara*. Lá no Bacurizinho têm muitos pajés e já morreram muitas pessoas por causa de *karowara*. O povo de lá quase não comem perto da gente, quando vamos para lá pensamos que o povo de lá nem comem. Porque eles não comem perto para a gente ver. [...], criança é mais fácil de pegar. (Clarinda, agosto 2021).

> *Karowara* são coisas que o pajé mal joga na gente. Tem pajé que faz o bem e têm outros que fazem mal. [...], na minha filha Juliana Nova a pessoa botou cabelo dentro dela, mas a mulher tirou, se não tivesse tirado ela tinha morrido nesse tempo. Eu levei para o hospital, mas os médicos não achavam nada. O Silvério [Filho] também foi a mesma coisa, [...] ele quase morre. Ele não aguentava mais nem se levantar, nós passamos quase um mês no hospital, mas não era médico que curava. Os braços dele todo empolado, ficava todo inchado, foi quando o filho do Nicácio chegou e disse que não ia curar com remédio não, que as vezes foi *karowara* que deram para o Silivério [Filho]. (Juliana Velha, agosto 2021, complemento meu).

> *Karowara* é um feitiço. Uma coisa enfeitiçada. [...]. Chega uma pessoa em sua casa, às vezes nem entra, e, joga um *karowara* em você aí, fica doente na hora. A pessoa joga uma pedra de carvão, ou pó de carvão, e ali, está o *karowara* que vai te deixar doente. No mesmo dia ou no dia seguinte, você já vai sentir. O carvão tanto dói, como esquenta, uma vez alguém jogou em mim. [...]. Os *karowaras* são jogados pelos pajés maus, pois têm pajés perigosos, pajés matadores" (Chicó, julho 2021).

Os Tentehar conceituam genericamente os sobrenaturais de *karowara*, Wagley e Galvão (1955), já havia feito essa constatação ao pesquisá-los na década de 1940[163]. As narrativas orais sobre os *karowaras* apontam para atividades relacionadas à feitiçaria, à coisa botada, à coisa jogada na pessoa, dentre outras.

Wagley e Galvão (1955: 107) distinguem os seres sobrenaturais entre os Tentehar em pelo menos quatro categorias, "criadores ou heróis culturais, [...] os 'donos' da floresta e das águas ou dos rios; os *azang*, espíritos errantes dos mortos; espíritos de animais [...][164]". Os seres são dotados de espíritos que, entre homens e animais, sobrevivem à morte do corpo[165].

Os pajés são procurados para retirar tanto o *to'o wer* como os *karowaras* das pessoas, mas quando se trata desse último não revelam quem fez o mal àquele indivíduo (Oliveira 2018). É perigoso para o pajé que curou e para os parentes do enfermo, pois podem sofrer retaliação e vingança do pajé ruim, como afirmou a interlocutora que: "não, ele não quis dizer, nós tentamos muito, mas ele não quis com medo de acontecer alguma coisa, da pessoa querer se vingar" (Clarinda, agosto 2021), estar se referindo ao pajé que tirou o *karowara* de seu corpo.

O processo de identificação do ser não humano e a retirada do *karowara* do corpo descrito da seguinte forma:

> Meu avô usa o fumo. O fumo é para passar a mão [no corpo da pessoa] para descobrir o tipo de espírito. (Chicó, julho 2021, complemento meu).

> A minha irmã [pajé] usa um bocado de remédios, ela usa o fumo. Primeira coisa eles passam a mão na pessoa, esfrega a mão. Aí ele [pajé] conta tudo o que está acontecendo com aquela pessoa. Se foi um negócio botado [*karowara]*, se foi espírito "bicho" essas coisas assim. Aí é que ela vai saber o que está precisando, se vai fazer aquele defumador. [...] eles pegam a pólvora daquela que a gente atira na espingarda, dois tubos de pólvora, e saem derramando arrodeando a pessoa. Aí pega aquele fumador e bota só um pouco em cima, depois queima com um palito de fósforo e o fogo passa arrodeando a pessoa, aí sai aquela fumaça para a pessoa ficar cheirando. Depois vão passar a mão, se tiver alguma coisa que é mais difícil para tirar, para curar, aí eles dão um jeito. [...] tem uns pajés que só faz chupar na pessoa que tem *karowara*, chupa no lugar que estiver doendo: nas costas, nos peitos, na cabeça, aí chupa, mas a minha irmã tira é na mão mesmo, sem chupar nem nada. (Mirim, maio 2022, complemento meu).

[163]Nas narrativas orais inclusas nessa tese têm relatos em que os interlocutores estão se referindo ao espírito "*bicho"* (*to'o wer*), mas utilizam o termo *karowara*. O termo usado por eles não foi alterado neste trabalho, mesmo sabendo que tinha significados diferentes, a fim de manter a originalidade da narrativa.

[164]Os espíritos na "mitologia são descritos como homens dotados de imenso poder sobrenatural. Viveram algum tempo na terra, que abandonaram pela residência eterna na 'aldeia dos sobrenaturais' (*Karowara-nekwahawo*)". (Wagley e Galvão 1955: 107).

[165]De acordo Wagley e Galvão (1955: 110) "os espíritos [almas] dos homens são chamados em vida dêstes de *ekwê*, e os dos animais, *piwára.* Ambos, após a morte do indivíduo, tornam-se perigosos e malignos aos Tenetehara, que para controlá-los necessitam da interferência dos pajés".

Para os Tentehar as doenças advêm por meio de vinganças de seres sobrenaturais, em razão de *karowaras, piwára, azang, to'o wer*, o "bicho" das frutas, das plantas, dos animais, dentre outros[166]. E, o processo de cura como consta nas narrativas dos interlocutores também vem por meio de seres não humanos intermediado pelo pajé, que ao ser chamado para realizar a cura busca "identificar o sobrenatural causador da doença, pois somente se tiver esse sobrenatural como familiar é que poderá curar com sucesso" (Wagley e Galvão 1955: 116)[167].

O Ka'azar e Ma'aiwa wazar[168] respectivamente, o dono das plantas e das frutas. Quintais, roças, capoeiras e matas são espaços de interação e de negociação interespécies na cultura Tentehar, uma vez que as plantas têm donos *(Ka'azar*) e seus frutos também *(Ma'aiwa wazar*). Andar debaixo de árvores frutíferas, coletar frutos e consumi-los tem suas regras, pois os espaços temporais estabelecidos por seus, *Ka'azar, Ma'aiwa wazar*, interditam os horários de "manhãzinha e à tardinha". Não respeitar esses códigos os deixarão zangados e as pessoas sofrerão consequências, pois o "bicho" *(to'o wer)* que cai nas pessoas, nesse caso *o àràbin,* espírito das plantas frutíferas, pode adoecê-las.

Nas interações interespécies o mesmo universo, as roças, os quintais e as matas, são coabitados por humanos e não humanos, são lugares administrados por gente e por encantados, ambientes de diálogos e de negociações entre interespécies e multiespécies visíveis e não visíveis (Peixoto 2019; Cardoso 2018); se insere na indissociabilidade existente entre o mundo das coisas e dos homens (Latour 2019) [169].

Na cosmologia Tentehar as doenças são consideradas de "[...] origem exclusivamente sobrenatural – um espírito que pune o indivíduo por ofensas mesmo involuntárias como topar com um gavião morto" (Wagley e Galvão 1955: 116). No caso *àràbin* este poderá atacar o indivíduo pelo simples fato deste ficar andando por debaixo de plantas frutíferas em horário proibido.

---

[166]Nessa perspectiva que atribuir as causas de doenças e ou de mortes aos seres sobrenaturais na literatura etnográfica cito Mussolini (1980) observou no território Wapichana que entre os indígenas Vapadiana a morte estar sempre associada à atuação de maus espíritos que pode agir sozinho ou com auxílio de terceiros.

[167]"O pajé indaga o paciente de suas atividades nos últimos dias e tôda informação que possa conduzir a uma indicação da origem do mal. Nem sempre é bem-sucedido no inquérito, e o processo é curar por tentativas, isto é, chamar vários sobrenaturais até que sob a influência de um dêles seja capaz de retirar o *ymaé*. O insucesso nas curas é atribuído a um êrro na identificação do sobrenatural". (Wagley e Galvão 1955: 116).

[168]A grafia de alguns termos na Língua Tupi, como *ka'azar* e *ma'aiwa wazar*, a foi obtida a partir de conversas com o professor Sebastião Guajajara, e, outras foram consultadas em Navarro, E. A. *Dicionário de tupi antigo: a língua indígena clássica do Brasil*. São Paulo. Global. 2013. p. 561.

[169]Sobre essa discussão ver: Descola (1997); Donna Haraway (2003; 2008), Willerslev (2012); Silveira (2016).

Certa ocasião estava fazendo uma turnê guiada por um quintal, enquanto fotografava e perguntava sobre as plantas, a interlocutora me informou que precisava retornar para casa, pois estávamos debaixo de pés de frutas e já era à tardezinha, era perigoso. Mas, ponderou dizendo que não aconteceria nada comigo, pois "branco não acredita, e, é por isso que criança morre, porque adoece, e, corre é pro hospital". No entanto, outro interlocutor alertou que: "acontece com o branco, e, ele não sabe, por exemplo: a pessoa às vezes está passando mal, vai para o hospital e o doutor diz que atacou derrame, tem pressão alta. E, às vezes não fica bom, acaba até falecendo, aquilo ali [...] é o "*bicho*" que caiu nele, mas ele não sabe" (Chicó, julho 2021).

O *àràbin* não é *karowara,* esclarecem as narrativas a seguir:

> Não, o *karowara* é outro, o *àràbin* é um espírito e o *karowara* é uma coisa que o pajé ruim joga na pessoa. (Clarinda, agosto 2021).
>
> O *àràbin* é o espírito das frutas, por exemplo, você vai logo cedo pegar uma fruta, mas o *àràbin* não quer que pegue ou que coma naquela hora, só pode pegar umas oito horas. Sete horas ele está lá embaixo, a pessoa não vê, mas ele está lá e cai na pessoa que vai pegar frutas cedo e então a pessoa começa a vomitar, a se sentir mal. [...] O *àràbin* é o espírito das frutas, [...] das plantas[170], ele fica cuidando delas. *Àràbin* é tipo gente, ele anda demais, na linguagem ele é chamado de "*ozan*", ele não gosta muito de ser chamado de *àràbin*, ele fica com raiva. *Àràbin* nós usamos para dizer que é o "bicho" que caiu. (Chicó, julho 2021).

Os interlocutores descrevem essa situação de perigo e de negociação da seguinte forma:

> Não podemos andar por aí à vontade. Não pode andar de manhã cedinho debaixo dos pés de plantas ou de tardezinha que pode cair o espírito das plantas *[àràbin]*. Uma vez a Joana foi na capoeira e viu um cacho de banana madura, e, ela comeu, então quando ela chegou em casa ela ficou vomitando e com disenteria. Tinha um velho, o Leandro Velho que estava morando na casa do Toró, então nós levamos lá e ele disse que foi algo que havia caído nela e ele tirou e ela ficou boa. (Juliana Velha, julho 2021, complemento meu).
>
> Tem o erubino [*àràbin*] que você não pode ir nem cedinho e nem de tardezinha colher frutas porque o erubino está olhando, se mexer o *karowara* do erubino cai na criança, gente grande também adoece. Aconteceu com a mulher lá em casa e ficou com disenteria a noite toda, com dores, vomitando, e, no outro dia levamos para o pajé, e o pajé disse que o erubino havia caído nela. As plantas têm espíritos, existe mesmo [...] e só o pajé sabe tirar. (Silvério Velho, julho 2021, complemento meu).
>
> Toda planta tem dono. Aconteceu comigo, de manhã cedo, tinha um pé de goiaba que o meu pai plantou. Quando eu passei cedinho para buscar água no poço, lá tinha muita goiaba no pé, então eu tirei, era uma goiaba grande. Eu tirei e fui comendo para buscar água. Quando eu cheguei [em casa] eu fiquei vomitando e com dor de barriga. Me

[170]Elisabetsky (1986) afirma que, entre os Kayapó, as plantas também têm espíritos, mas com uma única exceção: "A pitu - não possuem espírito próprio. A pitu é tida como tão poderosa que sua própria visão ou proximidade podem causar doença ou morte [...]. Estes se situavam, invariavelmente, junto aos jardins medicinais secretos plantados pelos xamãs. É provável que o medo generalizado que envolve a pitu funcione como proteção às plantações medicinais mais importantes contra visitas indesejáveis. (p. 142).

> caguei todinha, eu estava boazinha, e, fiquei doente ligeirinho, vomitei foi muito. [...], isso já aconteceu três vezes comigo. [...], também tinha uma banana ali e estava madurinha, essa hora [final da tarde]. Eu tirei e comir e quando eu cheguei em casa aconteceu do mesmo jeito, eu vomitei, me caguei, eu pensava que ia morrer. Eu já disse para o meu neto que não pode ir tirar fruta nessa hora, que tem *karowara*[171]. (Joana, julho 2021, complemento meu).

Mas, o que fazer quando desagradar ao *Ka'azar e o Ma'aiwa wazar/àràbin* cair no indivíduo causando doenças? Como é o processo de cura? O pajé é o especialista da cura, que deixa as pessoas boas, é sempre procurado para retirar o *to'o wer,* nesse caso o *àràbin*, como é destacado nos relatos a seguir:

> A minha mãe me levou lá no pajé, no Leandrinho Velho, e, ele disse que eu estava mexendo na comida dele, do dono das plantas (*Ka'azar).* Ele disse que era *karowara*[172]. Nesse tempo ele fez remédio, me chupou, me chupou, e, na mesma hora eu fiquei boa. (Joana, julho 2021).
>
> Minha filha sentiu dor de barriga e febre e eu levei no pajé e ele disse que era *àràbin*. Eu acredito, porque o pajé disse que é, então era. (Maria Eva, setembro 2019).
>
> Já aconteceu comigo também. [...] a mãe me levou no irmão dela que é pajé. [...], ele bota a mão no peito da pessoa, e, sente, sente a pessoa respirando mais rápido. É quando o pajé identifica o espírito que está na pessoa. [...], foi ele quem retirou de mim, se não fosse ele eu havia morrido, o *àràbin* caiu em mim e morreu, já estava seco dentro de mim, e, o pajé disse que se eu demorasse mais para tirar eu também morreria. (Clarinda, agosto 2021).

O processo de cura começa com a identificação do tipo do espírito, do "bicho" *(to'o wer)* que caiu na pessoa, que se dá pela prática: de sentir a respiração ou esfregar a mão, impregnada de fumo, no corpo do indivíduo, dentre outros, como descreve o interlocutor que:

> A pessoa sente na barriga, fica batendo parecendo um coraçãozinho, só que não é. O pajé que cura na hora que passa a mão identifica qual é o espírito. A pessoa pensa que é o coração acelerando. O meu sogro certa vez disse que o coração dele estava acelerando, mas não era, era o "bicho" que tinha caído no estômago dele. Ele ficava vomitando e meu avô passou a mão nele, e, ele ficou bom. (Chicó, julho 2021).

As interações Tentehar que coexistem com as plantas, os frutos, seus donos invisíveis, os espíritos *Ka'azar* e *Ma'aiwa wazar,* o pajé, o *karowara,* as doenças e a cura, apresentam um universo coabitado, povoado de humanos e não humanos e negociado entre gentes e agentes encantados.

Entre os Potiguara na interação com os espaços de quintais, de roças e de caminhos, se destacam os lugares de gentes e os lugares dos encantados. A casa teria a centralidade e os demais lugares seriam ambientes de interações e de negociações de multiespécies. Se entre os Tentehar os *Ka'azar e o Ma'aiwa wazar* negociam os espaços temporais da interação das

[171]A interlocutora usa o termo *karowara* para designar o "bicho" *(to'o wer)* que cai nas pessoas, nesse caso *àràbin.*

[172] Termo usado, *karowara,* para designar o "bicho" *(to'o wer)* que caiu na pessoa.

pessoas e com as plantas frutíferas; dentro da cultura Potiguara as interações nas roças, quintais e caminhos acontecem entre as "[...] multiespécies, onde se associam [mandiocas - outras diversas plantas - animais - terra - dono do lugar] no fazer lugares marcados pela noção de cuidado, de intimidade e reciprocidade" (Cardoso 2018: 82). E, aponta formas outras de existência que desafiam a lógica ocidental de mundo.

Lima (2018) destaca que entre os Krahô as plantas cultivadas 'brotam para alguém', uma interação social que pode ter sucesso ou não, e, que está permeada de troca, de criação e de predação. Se, por um lado as plantas cultivadas têm seus donos humanos, por outro, têm seus donos não humanos, com esses últimos é preciso estabelecer uma negociação, pois os donos não humanos podem se vingar através de doenças. Numa perspectiva comparativa de interação social com as plantas cultivadas, Krahô e Tentehar, transitam em *continuum* social de subjetividades humanas e extra-humanas.

Pajés bons e pajés ruins, ambiguidade e xamanismo, para Sztutman (2005: 153) o xamanismo é a "instância privilegiada para a comunicação entre agentes humanos e não-humanos". O objetivo aqui é refletir sobre os papéis exercidos pelo pajé entre os Tentehar, seja na produção de malefícios, seja na produção de curas.

Na Aldeia Olho D'Água não há pajés que residem lá, quando se precisa de um, busca-se nas aldeias vizinhas e/ou se deslocam até à residência deles.

Os Tentehar depositam sua fé e suas crenças no pajé, mas alertam para os cuidados nessa interação xamânica, pois há aqueles que trabalham para o bem e aqueles que produzem malefícios. Acreditam que há dois tipos de pajés: os enviados por Deus, aqueles que fazem o bem, e os que trabalham para as forças malignas: "para quem mora nessa terra; para aquela pessoa que não é boa, que quer fazer o mal, que é ruim, [...]" (Mirim, maio 2022). Portanto, o pajé ora desempenha o papel de médico, aquele que cura, e, ora o de feiticeiro que bota *karowaras,* que produz maldade[173].

Ao abordar o xamanismo na epistemologia wapichana, Oliveira (2018: 55) chama a produção de maldades pelos pajés (os infortúnios, a feitiçaria, as doenças, a morte), de estilo de xamanismo agressivo, nomeando-o de "técnicas de 'estragar' os outros", e acrescenta que: "tem muito tipo de pajé. Agora tem tudo, só para estragar gente. Não é para curar gente não [...]". (p. 68). O trabalho do pajé curador é cercado de perigos, pois nesse xamanismo de estilo agressivo, ele precisa lidar com os *karowaras* colocados nas pessoas pelo pajé ruim. E, o fato dele desfazer

[173]Em uma perspectiva de pajés e feiticeiros no xamanismo, ver Junqueira (2004).

a maldade do algoz não será velado por muito tempo, pois os pajés sempre descobrem a ação do outro.

Há, casos na aldeia, de pajé ruim que se tornou membro de religiões protestantes como sinal de redimissão, mas que não largou suas práticas antigas de pajelança, comenta um interlocutor que:

> [...] no Bacuri tem um pajé que é da igreja, dizem que ele era acostumado a botar as coisas para as pessoas [*karowaras*]. [...] Ele fazia o mal para umas pessoas e chamaram ele para ser crente. Ele disse que largou, [a pajelança], mas nunca que largou, como é que a senhora sabe escrever e a senhora vai esquecer? Esquece não, então com o pajé é do mesmo jeito.

O fato de o pajé conciliar os papéis de integrante da igreja e de praticante da pajelança mostra reconfigurações contemporâneas nas práticas do xamanismo.

Nesse contexto, o papel e a validade do conhecimento do pajé são questionados. Para Juliana Velha, se o pajé for filho de Deus mesmo não cobrará pelo processo de cura, mas se não for cobrará, afirmando que: "Certa vez eu quase morro, paguei quatrocentos reais para o pajé para eu ficar boa". O dinheiro foi utilizado na compra de ingredientes para a preparação dos remédios a serem ingeridos no processo de cura, mas a supervalorização das consultas e dos tratamentos passaram a levantar insatisfações e suspeitas sobre a postura do xamã na aldeia[174].

A comunicação dos pajés entre agentes humanos e não-humanos se reflete em momentos como: a) identificações dos sobrenaturais- o tipo de espírito e/ou *karowara* que está castigando fisicamente aquela pessoa; b) no processo de cura, e, c) no processo de formação do pajé, os quais são classificados como aqueles que sabem mais e aqueles que sabem menos. Os interlocutores informaram que na Aldeia Planície morava o pajé considerado o melhor, pois era o que sabia mais, e, todo mundo o procurava.

Alguns espíritos são chamados para ajudar na identificação da causa da enfermidade, ou seja, o não humano que está atacando a pessoa doente. E, podem revelar para o xamã processos de tratamentos, produção de remédios, e, transmitir saberes ao especialista da cura. Como é descrito a seguir: "tem uns espíritos que ajudam os pajés a melhorar o conhecimento dele, é tipo um professor, ele ensina o pajé que aprende com o conhecimento daquele espírito. Têm uns espíritos que ajudam, mas há outros que adoecem" (Chicó, julho 2021)[175]. A

[174] Ver sobre essa discussão em Oliveira (2018: 73-74) que ao fazer uma etnografia entre os wapichana destaca que: "Nas construções sociais que são feitas hoje sobre o papel e a validade do conhecimento xamânico muitas são pautadas em uma crítica muito forte à postura ética desses especialistas à sobrevalorização das consultas e a mudanças na extensão dos tratamentos, que passaram a levantar suspeitas sobre a postura do xamã e de seus interesses financeiros em protelar etapas de tratamento com vistas a aumentar o faturamento".

[175]Ver sobre essa discussão em (Wagley e Galvão 1955).

interatividade entre o mundo não visível e o pajé tem relação direta com o sucesso da cura, pois esta dependerá da identificação correta do sobrenatural que adoeceu o indivíduo.

Mussolini (1980: 189), ao discorrer sobre a epistemologia wapichana, afirma que a interação entre o xamã (médico-feiticeiro) e os espíritos acontece a partir da arte ventríloqua dos pajés que chamam espíritos em seu auxílio "pelo talento do pajé em imitar outras vozes e gritos de animais" atraindo para si a pessoa do médico-feiticeiro, ser, de grande prestígio e que desfruta de conhecimentos altamente especializados na comunicação interespecífica, mediação entre humanos e não humanos.

A crença no xamã e os saberes em torno do processo de interação entre seres humanos e não humanos revela uma filosofia de vida Tentehar em que interagem entidades sobrenaturais e humanas, seres interespecíficos desafiando a lógica do mundo ocidental organizado de forma a separar cultura e natureza.

Os elementos trazidos nessa parte da etnografia são relevantes para uma compreensão de forma holística do mundo Tentehar. O conjunto de dados organizados a partir de narrativas orais, de quadros, de figuras, de desenhos e de mapas, enriquecem o nosso imaginário e nos coloca diante de uma episteme Tentehar, inserida em uma rede de negociações, mediações e interações entre diferentes seres do cosmo.

CAPÍTULO 2. A AGROBIODIVERSIDADE DAS ROÇAS



Desenho: Jorge Mike Marques

Nesse capítulo, é caracterizado o sistema de cultivo de roças que compõe a agrobiodiversidade da Aldeia Olho D'água, numa perspectiva histórica para identificar mudanças nas práticas e nos saberes acerca do seu manejo, como os tempos de plantar e de colher, as etnovariedades presentes, as formas de armazenamento, a conservação *in sito* e sua relação com os aspectos cosmológicos, dentre outros.

As expressões usadas entre os Tentehar para indicar as práticas agrícolas é "mexer com roça, botar roça, trabalhar no broque, trabalhar na capoeira" que significam ter acesso a um território social, brocar, derrubar, queimar, encoivarar, limpar, plantar e colher alimentos como o milho, a abóbora, o feijão, o inhame, o arroz, a batata, dentre outros.

O conceito de roça trazido pelos interlocutores se relaciona com o lugar onde se produz, se busca e se guarda o alimento. É o lugar onde se guarda as sementes para plantar. Ou ainda um lugar de parentesco, de afetividade e de reciprocidade, como indica a narrativa oral a seguir:

> A roça para mim é mesmo que ser uma mãe. Aqui eu trago a semente para dentro dela e depois eu só faço levar os legumes para casa, para mim a roça é uma mãe, ela me dar tudo enquanto. Depois que ela começa a produzir, ela me dá tudo. Aqui eu já vou pegando mais de vinte sacos de milho e vendendo. Eu já tenho sessenta litros de feijão guardado, e já vendi também. Entre tudo, eu acho que todo o meu feijão deve dar uns três sacos de feijão. Agora eu estou esperando a minha fava dar, mas esta eu não vendo não, vou guardar toda. Eu já tenho feijão para comer de um ano a outro. (Chico da Marlê, maio 2022).

Além de manter uma relação de parentesco também se mantém uma relação de trocas com os espaços de cultivo. Na (Figura 54) o calendário agrícola anual indica as etapas do ciclo da roça de coivara.

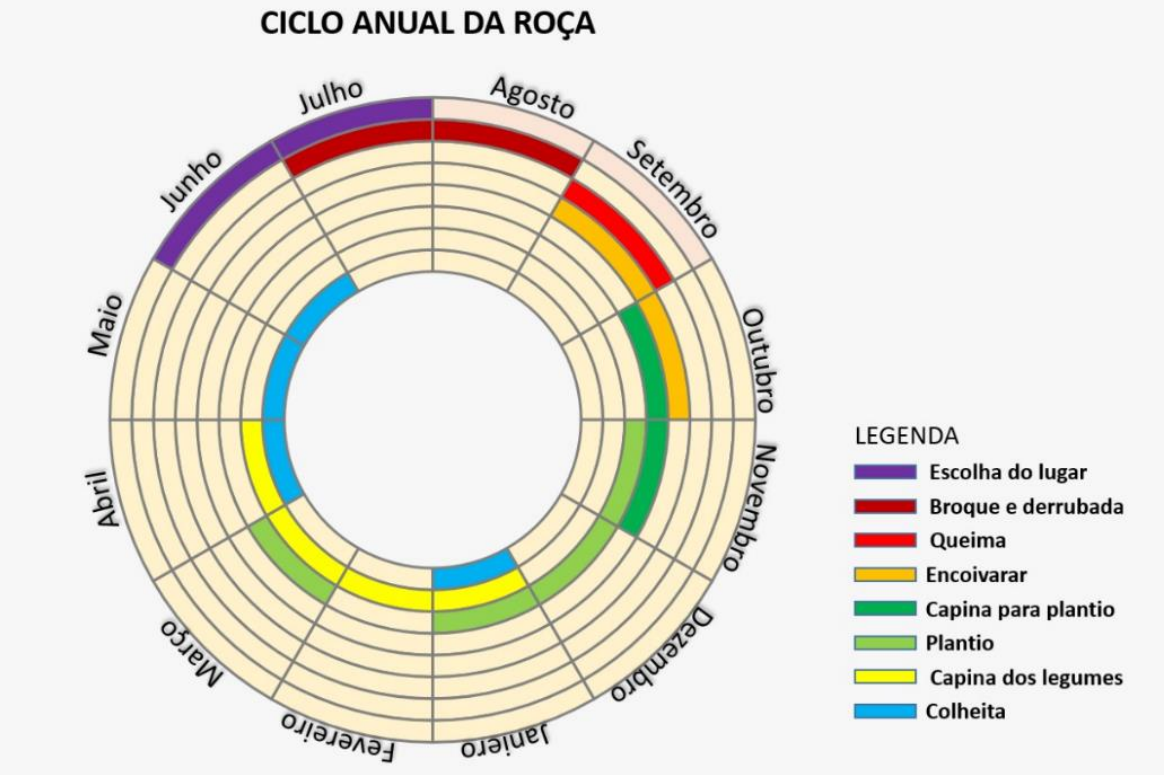


Figura 54. Calendário agrícola anual.
Gráfico produzido por José Valdenilson Felix (2022).

Desde o tempo dos pais ou dos avós dos interlocutores, as etapas do ciclo anual obedeciam aos espaços temporais apresentados, pois os lavradores sabiam com mais precisão o tempo das chuvas e o tempo seco[176]. Porém, nos últimos anos, as chuvas têm oscilado entre chegar antes do tempo esperado ou tardiamente, em razão disso, as etapas têm sofrido modificações temporais, como é o caso do intervalo entre as atividades de coivara e de plantio que tem se prolongado[177].

A seguir é realizada uma discussão em torno de cada uma das etapas do ciclo da roça de coivara, descrevendo todo o ciclo.

2.1A escolha do lugar da roça

Nos meses de junho e de julho os moradores escolhem o lugar de fazer a roça. Algumas situações são consideradas, dentre elas:1) qualidade do solo, se é bom ou não, para o plantio de

[176]A expressão do "tempo dos pais e mães" é utilizada por Nascimento et al. (2016) para se reportar a um tempo passado, ao tempo de antigamente. Tomo emprestado e uso nesse trabalho com a mesma conotação, às vezes com variações, a exemplo, "tempo dos pais" ou "tempo dos avós".
[177]Ver mais sobre essa discussão no item sobre as questões climáticas nesse capítulo.

legumes; 2) localização da área de roça, se perto ou longe das residências, e o 3) respeito ao domínio da área de vivência de cada família e suas proximidades, dentre outras.

A terra é considerada boa para a plantação de legumes quando é escura, caroçuda, uma terra mais solta que não gruda, diferente de um barro massapê. Ana Cleide afirma que:

> Nós escolhemos aquele lugar que a terra é boa, uma terra escura, uma terra caroçuda, sempre um lugar mais baixo, pois a possibilidade de o legume dar melhor, é maior, por isso, a minha roça é aqui, [a roça era cortada por uma pequena grota em um local mais baixo da aldeia]. Se não tiver a terra boa aqui por perto, tem que procurar mais longe porque se a terra não for boa o legume não vai dar bom. (Ana Cleide, maio 2022, complemento meu).

A agricultora alerta que se plantar em uma terra fraca, que não tenha as qualidades citadas, não terá uma boa colheita, sendo recomendável procurar uma área de roça mais distante das residências do que insistir em um cultivo de terra fraca.

O tempo de descanso do solo está relacionado com a sua qualidade, se é bom ou ruim, para o plantio de legumes. Luís Fernando afirma que:

> Geralmente quando uma pessoa diz que vai plantar só uma capoeira pode saber que é no local da roça do ano passado. Mas, quando vamos plantar em um lugar que já fizemos roça, nós olhamos para a vegetação para ver como está com o passar dos anos. Quando já tem muito mato, que você ver que já dar um fogo bom, porque a terra tem que queimar bem [...] para ser boa. [...]. Um local de roça antiga passa de 4 a 6 anos, e, às vezes até 8 anos para a terra ficar boa de colocar roça de novo. [...] esse ano plantamos o feijão e o milho, mas não deu bom. A minha avó disse que não deu bom porque plantamos no lugar que era capoeira e que ainda não estava boa para plantar e a terra não queimou direito [...], mas se não der bom já vai ficar o pasto mesmo. (Luís Fernando, julho 2021).

A vegetação é um ponto de partida para avaliar se a terra já está boa ou não para o plantio, de uma roça e, até mesmo para saber sobre futuro daquela área plantada, se continuará sendo área de roça ou se será transformada em pastos. A quantidade de mato, uma vegetação grossa, é a constatação de que há um bom solo para o cultivo, uma terra que já recuperou boa parte de seus nutrientes. No entanto, um solo fraco, com pouca vegetação também é cultivado, mas será transformado em pastos, após a colheita, geralmente de feijão e de milho.

O mato já foi analisado por Woortmann e Woortmann (1997) que, ao estudarem sobre os camponeses sergipanos na década de 1980 afirmam ser, o mato, o ponto de partida de:

> [...] qualquer dos espaços do sítio. Após derrubado, torna-se roça, que se torna capoeira fina, que evolui para a capoeira grossa, que novamente se torna roça, até que, inviabilizado o rodízio de terras, o solo excessivamente ‘esmorecido’ é coberto de pastagens ou palmas. (Woortmann e Woortmann 1997: 29).

Tanto entre os camponeses sergipanos como entre os indígenas Tentehar em questão, ocorre uma alternância entre a vegetação natural e o cultivo de legumes e entre o cultivo de legumes e a criação, sendo o mato, o ponto de partido para o uso da terra.

O acesso a recursos financeiros para a construção de cercas nas áreas de roças é uma das dificuldades apontadas pelos lavradores que almejam fazê-las nas proximidades de suas residências. Tê-lo disponível poderá determinar se o roçado será próximo ou distante da moradia[178].

Antigamente os roçados se localizavam mais distantes das residências. Já, nos tempos atuais as roças são, na sua maioria, próximas às moradias das famílias, e, com tamanhos menores em relação ao passado, situação que tem relação com os cultivares que estão sendo mais plantados atualmente, como o feijão e o milho, que permitem o uso do mesmo solo por dois anos consecutivos, e, o interesse da plantação de capim para fazer pastos. Como afirma o interlocutor que: "a gente bota a roça perto por causa da cultura de fazer o pasto [...], a roça tem que ser perto para cercar e futuramente ser um pasto" (Luís Fernando, julho 2021). A prática de plantar capim para formação de pastos é mais recente.

No passado, no tempo dos avós do interlocutor, a menos de 40 anos atrás, as etnovariedades tinha maior diversificação e se plantava em maior quantidade, pois a alimentação das famílias dependia exclusivamente dos produtos obtidos na roça. A colheita deveria durar o ano todo, portanto, a escolha de um local para plantação de legumes era avaliada cuidadosamente pelos lavradores, pois o solo deveria ser rico em nutrientes, e, por conseguinte, apresentar uma expectativa de boa colheita.

Além do cercamento da área do roçado é necessário respeitar o domínio da área de vivência de cada família, se um morador desejar fazer um roçado em outra área que não é do seu domínio deverá conseguir a permissão para uso com o responsável por aquele espaço.

A noção de domínio de território, empregada nesse trabalho, está relacionada as áreas de vivência, de convívio e de usufruto, de uma família extensa e/ou nuclear que ocorre a partir de um acesso coletivo e não tem relação com o conceito de propriedade privada.

Ao longo da pesquisa busquei saber como se conquistava o domínio de uma área de vivência, na aldeia. Desde tempos atrás, moradores e suas lideranças se reuniam e entravam em consenso demarcando onde cada família iria fazer sua moradia, realizar suas atividades de criação de animais[179] e de plantio de roças, as roças também podem ser feitas em capoeiras ou matas mais distantes.

A esse respeito a interlocutora descreve que:

[178] As roças mais distantes das residências não são cercadas, atualmente, tem a do seu Chico da Marlê. Dentre as dificuldades de fazer uma roça distante de casa está o escoamento da produção. "Uma roça longe tudo tem que ir buscar [...] [a colheita]. Acho ruim roça longe" (Alveni, julho 2021). Outro objetivo de trazer as roças para próximo das moradias é o de futuramente transformar a área do roçado em pastos, plantação de capim.

[179] A criação de animais soltos, circulando em áreas alheias às de seus donos, é uma situação presente na aldeia.

> Aqui já tem lugar certo. A gente vai ficar sempre trabalhando naquela área que tiraram para gente [...] está marcado. Daqui até chegar naquela cerca é de meu irmão. De lá, dá cerca do Batista para cá, já é nosso. Daqui até chegar acolá [indicando a lateral oposta ao cercado de Batista] é de Ana Cleide. Nós podemos colocar roças daqui dessa cerca até chegar na cerca do Batista. Mas, para o fundo posso colocar até onde eu quiser. Essas cercas aí já estão marcando a divisão, fazendo a separação entre a área que é do Cipriano, meu irmão, e a área de Ana Cleide e a minha [...]. A gente precisa cercar as roças, não pode deixar em aberto, as pessoas criam as coisas, na maioria das vezes, é solto [gado, porcos]. A cerca é feita de arame liso e as madeiras das cercas são tiradas daqui mesmo, quem tirou as estacas foi meu irmão Baixinho e o meu marido, serraram de motosserra. (Alveni, agosto 2021, complemento meu).

As cercas de arame liso, farpado e de talos finos, desempenham o papel de proteção dos roçados contra a invasão de animais criados soltos que representam riscos às plantações. E, são, marcos divisórios de área de domínio de famílias extensas e nucleares na aldeia.

Em conversa com outros interlocutores, soube que quando chegaram na aldeia, há anos, conversaram inicialmente com a cacique e, em coesão com o grupo, era decidido o lugar que seria de domínio daquela família. Seu Mirim, por exemplo, quando veio da Lagoa Comprida para morar na Olho D'Água lhe foi ofertado, a princípio, um local próximo à residência da cacique, mas preferiu ficar distante, pois considerou a amplitude territorial que seria relevante para a criação de animais domésticos e para o plantio dos roçados. Como também, para a partilha futuramente, com seus filhos.

Observei duas situações envolvendo delimitação de área de usufruto de famílias na aldeia.

A primeira, em 2019, foi com a chegada de Baixinho, veio com a sua esposa e com seus filhos para morar na aldeia. Buscava um local para recomeçar a vida, um lugar para construir a moradia, para criar animais domésticos e para plantar o roçado. Na época, Inês era a cacique, e, em conjunto com os outros moradores decidiram sobre a área de vivência e de usufruto daquela família recém-chegada. Tratava-se de um local de capoeira grossa, e, que fazia parte das capoeiras velhas da família extensa de Silvério Filho, que concordou em cedê-la. O novo morador, naquela ocasião, repetia insistentemente que não queria confusão com os residentes antigos, portanto, além do combinado pelo coletivo, a anuência da família que detinha o domínio daquele lugar, era necessária.

A segunda, em 2021, foi a construção de uma nova residência por um antigo morador, de paredes de barro-*taipa*, e cobertura de telha *brasilit.* A casa foi erguida afastada da moradia velha, em uma área de capoeira fina, onde recentemente havia sido a roça de sua mãe. Nas laterais e frente da nova residência cultivou plantas ornamentais, na parte do fundo da casa, feijão. Planejava ainda construir um chiqueiro para a criação de porcos. Apesar de

ter mudado a residência de lugar não saiu da área de domínio de sua família extensa. O tamanho das áreas de domínio familiar não é padronizado, a extensão territorial se relaciona, sobretudo, com o tempo que a família reside no lugar e com a distância que estão da sede da aldeia.

Para Little (2002) territórios sociais é uma expressão utilizada para definir as múltiplas experiências territoriais de uma diversidade de grupos sociais, dentre eles, as sociedades indígenas e quilombolas do país. Esses territórios agregam as terras de morar, de criar e de plantar, como na (Figura 55): Parte de uma área de domínio familiar.

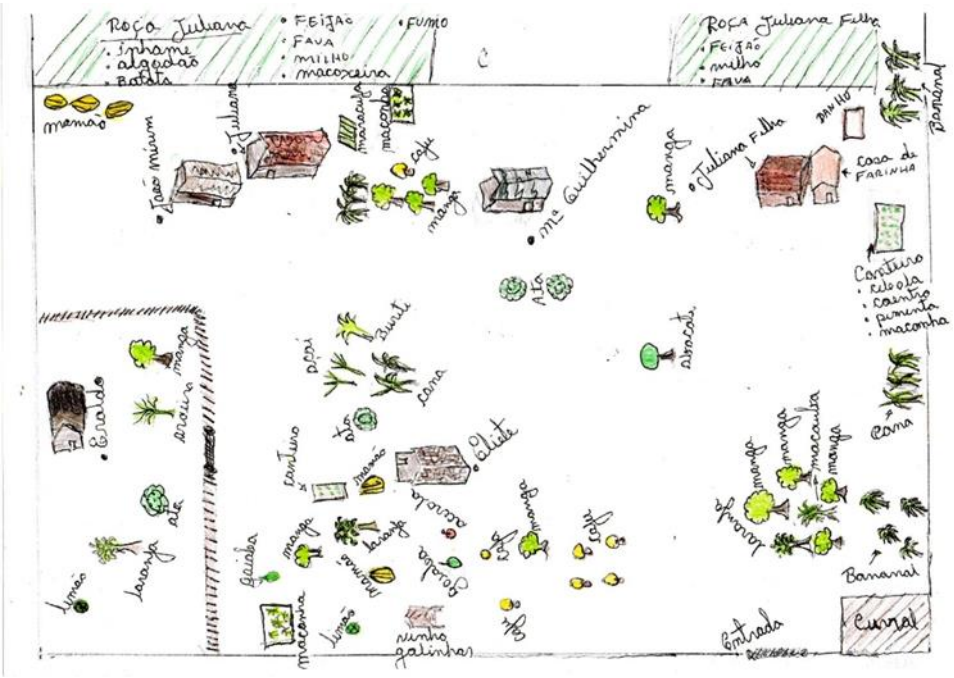


Figura 55. Parte de uma área de domínio familiar de Juliana Velha.
Anotações do caderno de campo. Autoria: José Valdenilson Felix (2021).

Os dados etnográficos apontam para o que Almeida (2008) chama de uso comum dos espaços territoriais, de territorialidades específicas, que articulam o acesso comunitário aos recursos naturais e a apropriação individual de bens, a partir de uma organização interna do grupo que se vincula a normas sociais instituídas coletivamente na conjuntura política e social estabelecida.

A experiência de territorialidade nessa aldeia nos remete ao que Little (2002: 261) destaca, como: “unidades de parentesco funcionam também como unidades territoriais” ao mencionar as múltiplas experiências de territórios sociais entre as sociedades indígenas do Alto Amazonas.

> Nesse processo social de territorialização existem separações internas, como parte da organização de ocupação territorial do grupo, que ao longo do tempo se consolidou em espaços de sociabilidade familiar e identitário. São formas de territorialidades específicas em que o fator identitário tem grande relevância na formação de coletivos socais (Almeida 2008)[180].

Antigamente a escolha de um lugar de roça, mesmo que fosse longínquo, se atrelava ao fato de o solo estar bom para plantar e que pudesse fornecer uma boa colheita. No tempo presente, se o feijão e milho não derem bem, transforma a área cultivada em plantação de capim para os bichos. As roças deixaram de ser a principal fonte de renda da família e se tornaram um complemento.

2.2 Broque, derruba e o rebaixe

Depois de escolhida a área da roça as etapas seguintes são broque, derruba e o rebaixe. Cada broque recebe o nome de um chefe de família: o broque do Mirim, do Chico da Marlê, do Eduardo. Os homens direcionam as atividades e a força de trabalho masculina parece demarcar o espaço de gênero. O broque (Figura 56) é realizado geralmente nos meses de julho e agosto. Consiste em roçar, ou seja, cortar a vegetação fina do espaço da roça, atualmente é feito com roçadeira, mas no passado se brocava de facão, nos tempos em que Joana trabalhava com seu pai, caboco Silvério.

[180]Milano (2011) ao discutir sobre a produção da territorialidade na comunidade Invernada dos Negros, localizada no Estado de Santa Catarina, descreve sobre formas específicas de territorialização desse grupo social que agregam características do fazer cultural local, manifestadas em elementos indenitários como o ‘fogo de chão’, e, se consolidam em espaços de sociabilidades familiar em que coabitam “pais, avós, irmãos, irmãos de criação ou sobrinhos” (p. 119).



Figura 56. Broque de roças. (A) -. Broque do Mirim; (B) -. Broque do Chico da Marlê.
Foto: Neusani Ives Felix (2021).

Ao findar o broque é realizada a derrubada das árvores de maior porte. Atualmente, são usadas como ferramentas para este fim, o machado e a motosserra, mas antigamente era só o machado. Joana[181] ressalta que, no tempo de seu pai, praticava a derrubada somente com o machado: "[...] eu derrubei um bocado de vezes a roça com machado [...], agora não têm mais árvores. Agora é só o roço [broque] e depois queima. Antes tinha a mata, nós brocava, derrubava, juntava e queimava, mas agora não tem mais".

Assim, quando as roças são feitas em áreas de vegetação fina não é realizada a etapa de derrubada, pela ausência de árvores de maior porte, falta de mata. As matas têm diminuído nessa região, de acordo com os interlocutores, fato que decorre das queimadas e de ações de madeireiros.

[181] Joana juntamente com as irmãs Juliana Velha e cacique Inês, no passado, executavam todas as etapas de um roçado, sendo esse feito motivo de orgulho.

O momento da derrubada das árvores não é realizado de forma aleatória "[...] quando vamos fazer a derrubada a gente já tem o cuidado de separar a madeira que é boa para cerca, e a que é boa para fazer o carvão" (Luís Fernando, julho 2021)[182]. Portanto, esse processo da derrubada de árvores, requer dos lavradores saberes específicos a respeito das espécies vegetais que são derrubadas e/ou mantidas no espaço do roçado. O tipo de madeira que será utilizado para a construção de casas; de cercas, considerando a resistência, seu valor de mercado; aquelas destinadas a fabricação de carvão e o seu poder de combustão, e, as que serão usadas como lenha na cozinha das casas e/ou nos fornos para a fabricação de farinha, dentre outros usos, junto com o preparo da terra é também realizado uma coleta (Woortmann e Woortmann 1997).

Realizado o broque e a derrubada de árvores, é chegado o momento do rebaixe. O rebaixamento consiste em cortar os galhos de árvores derrubadas, aqueles que ficaram altos, mas só será necessário se houver a derrubada de árvores grandes. Sobre o assunto, o interlocutor afirma que: "se não cortar aqueles galhos que ficam por cima, as árvores que foram derrubadas, a roça não vai queimar direito e fica uma roça crua. Não queimou direito porque o dono da roça [...] não quis rebaixar" (João Batista, julho 2021). No entanto, há lavradores que discordam e dizem que se a roça for brocada cedo, logo no mês de julho, não será preciso cortar aquelas galhas altas das árvores derrubadas, pois com um verão intenso, em setembro a vegetação estará seca e queimará por completo deixando o chão da roça limpo.

Concluídas a brocagem, a derrubada e o rebaixamento das árvores maiores, serão realizados o aceiro, a queima e a coivara, que descrevo a seguir.

2.3 Aceiro, queima e coivara

Na agricultura tradicional os aceiros, a queima e a coivara, são momentos de preparação do espaço da roça. Agosto e setembro é o tempo de construir os aceiros e de realizar a queima da vegetação brocada e derrubada. O fato de realizar a queimada no mês de setembro tem o benefício de ser uma época de verão intenso, e, portanto, que o fogo queima por completo a vegetação seca.

[182]As cercas são construídas com madeiras conhecidas como, capitão do campo, maçaranduba, aroeira e outras. A preferência do tipo de madeira para a construção das habitações é a aroeira, que é de maior durabilidade: "minha casa que estou morando foi construída só com aroeira nas forquilhas, que é resistente, pois a maçaranduba na forquilha da casa não é boa" (Iran, agosto 2021). As forquilhas são feitas de madeiras de maior dureza, consideradas resistentes, são utilizadas na vertical da casa e funcionam como os pilares centrais da estrutura da habitação. Têm um formato bifurcado assemelhando a letra "y". O angico é o mais encontrado e apreciado na produção do carvão, pois as chamas desse carvão vegetal têm maior durabilidade, não solta faíscas, por conseguinte, cozinha os alimentos mais rápido. Já o carvão do tipo de madeira sabiá não é apreciado, pois suas chamas apagam muito rapidamente.

A abertura do aceiro é feita com a roçadeira, a enxada e o facão, e, é liderada pelo pai de família acompanhado de genro, de filhos e de trabalhador diarista, em alguns casos. Os aceiros (Figura 57) consistem em "um limpo bem largo ao redor da roça para controlar o fogo" (Luís Fernando, julho 2021), funcionam como faixas de segurança, no entorno de toda a área que será plantada, impedindo que o fogo se alastre e alcance as matas circunvizinhas. Antigamente quando a vegetação era mais abundante deixava-se uma faixa de vegetação verde entre a área brocada e o aceiro, e, detinham um maior controle do fogo.

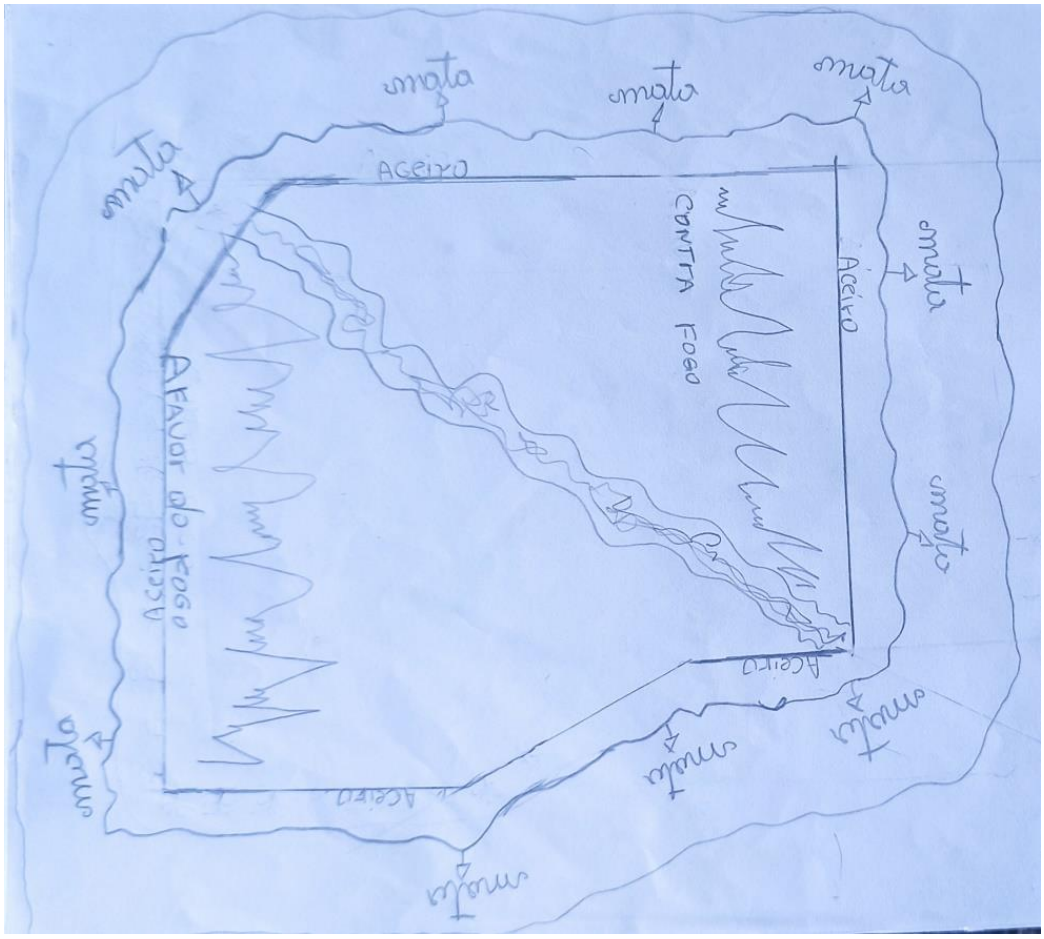


Figura 57. Aceiro no local de roça de Eduardo.
Autor da ilustração: Eduardo.

A construção de aceiros e a tarefa da queima demandam dos lavradores saberes próprios desse processo e da vegetação derrubada, como: estado da vegetação na ocasião da queimada: úmida, seca, muito seca; altura da vegetação; poder de combustão; cálculo da projeção do fogo, direção e intensidade do vento, época do ano, horários e temperatura do dia; pontos de origem do fogo no interior da área de cultivo e características da vegetação a ser protegida nas proximidades da área de roça.

Com os aceiros concluídos é realizado a queima nas áreas de roças, em dois momentos: o primeiro é após o broque e derruba, quando a queima é na vegetação por completo, e, dura uma tarde de trabalho; o segundo é de parte da vegetação que não queimou inicialmente, e, ocorre após as coivaras prontas que consiste em juntar galhos e talos, a vegetação que não queimou e dispor em feixes.

Ao contrário de outras etapas, a queima no primeiro momento, não fica restrita ao grupo doméstico, e, o trabalho ganha a forma de mutirão, "a gente não bota fogo sozinho, precisa ter um grupo de pessoas. A gente chama as pessoas da comunidade, de seis a dez pessoas, para ajudar no controle do fogo [...]. Geralmente o pessoal não é pago, porque é rápido, em uma tarde queima a roça toda" (Luís Fernando, julho 2021).

Não é pago diárias para alguém que colabore nos momentos de "botar fogo no broque", e, acontece em um sistema de rodízio, ou seja, a queima será realizada nos broques de todos aqueles que compõem o mutirão, desde que tenha uma área de roça, por meio de um circuito de reciprocidade. Para Mauss (2003) a organização da vida social está fundada na tríade -dar-receber-e-retribuir- esta última como moralmente obrigatória, a necessidade da reciprocidade[183].

Os moradores da aldeia consideram mutirão ou adjunto um evento que reúne vizinhos e parentes na área de roça de um agricultor a fim de realizar algumas etapas do trabalho agrícola, como a queima e a colheita. Atualmente, acontece de forma mais intensa nos momentos de queima das áreas brocadas. Já, no passado, na queima e na colheita, sobretudo, nas de plantação de arroz. O dono da área de plantio a ser beneficiada, é quem convida, organiza e prepara as condições de trabalho em conjunto e quem fornece a alimentação e a bebida (cachaça) para a comemoração. E, no dia marcado é realizado o mutirão.

Essa forma de organização de trabalho também acontece noutras comunidades tradicionais, como no Quilombo do Vale do Ribeira – SP, que são organizados para a

[183]Para Mauss (2003) as relações de troca, como fato social, permitem a sociabilidade entre as pessoas e são para além dos bens, das riquezas e dos produtos, das coisas úteis economicamente, pois são também espirituais e morais estabelecidas não entre indivíduos, mas nas "coletividades que se obrigam mutuamente, trocam e contratam; as pessoas presentes ao contrato são pessoas morais: clãs, tribos, famílias [...]". (Mauss 2003: 190). Ao longo do tempo as etnovariedades cultivadas na aldeia pesquisada sofreram modificações, a exemplo, da plantação de arroz que reduziu quase por completo nos últimos anos, fato que também modificou as relações de solidariedade baseada na reciprocidade, pois o trabalho em conjunto era uma prática muito presente na colheita do arroz e, atualmente, se concentra no momento da queima dos roçados. As etnovariedades cultivadas atualmente são sobretudo milho, feijão e mandioca, os quais na época da colheita não exigem tanta agilidade em relação ao tempo de colher, como também, os tamanhos das roças foram reduzidos e, portanto, só o núcleo familiar consegue realizar a colheita desses legumes sem a necessidade de mutirão.

realização: das roçadas - abertura de grandes áreas de roça-; colheita de arroz e o plantio e colheita (quebração) de milho. Concebido pelos mais velhos como ‘puxirão’, mutirão é o tipo de: “organização de trabalho que reúne o maior número de pessoas, dura mais tempo e é seguido de um baile. Geralmente, envolve toda a comunidade ao longo do dia inteiro” (ISA 2017: 42), a pessoa (ou família) beneficiada pelo cumprimento da tarefa, é o responsável por convidar, organizar e preparar as condições para o trabalho e para o baile, bem como fornecer alimentação.

Entre os Tentehar a celebração com a distribuição de cachaça entre os convidados para o mutirão acontece apenas no momento da queima dos broques, quando a vegetação estiver toda queimada e o fogo estiver sob controle. Não se espera retornar para a aldeia, acontece nas proximidades da área queimada, “lá no mato mesmo, geralmente debaixo de uma árvore”, disse um morador.

E, se difere dos camponeses sergipanos em que a festa acontece após o mutirão para a queima da roça, com a distribuição de comidas e bebidas:

> debaixo de uma das árvores que foi deixada de pé (e protegida do fogo). É nesse local que se fará a distribuição da comida e da bebida rituais (carne e cachaça), que contrastam com a refeição cotidiana (feijão, farinha e água), e é também de onde partem as tochas que atearão fogo, simultaneamente, em pontos determinados. A queima, como festa, não tem hora para terminar-termina quando a comida e a bebida acabarem; enquanto processo técnico perigoso, acaba quando tudo está queimado e não há mais perigo de o fogo se expandir para fora da área desejada. É então que ‘a bebida corre solta’. Quando o fogo está sob controle, os homens podem ‘ficar de fogo’. (Woortmann e Woortmann 1997: 58).

Os momentos da queima e da festa, entre os camponeses sergipanos, são de domínio exclusivamente masculino, as mulheres e as crianças são interditadas.

Diferentemente dos bailes, no Quilombo do Vale do Ribeira - SP, realizados após os mutirões, os homens, mulheres e crianças participam. Os convidados para os mutirões trabalham o dia inteiro na roça. À noite, após servido o jantar, começa o baile, dançam de par, tocam violão, sanfona, cavaquinho e pandeiro, a “dança vai até de manhã, e quando amanhece é servido o café. As crianças menores dançam no começo do baile, e depois dormem todas juntas em um quarto separado para esse fim” (ISA 2017: 43).

Seu Mirim infere que os mutirões acontecem na época da queima e da colheita e justifica que existe devido aos momentos do cultivo da roça que não podem passar do tempo, acrescentando que:

> [...] as coisas têm seu tempo certo, se passar já tem prejuízo, por exemplo, se eu for botar uma roça e não queimar no tempo, ela vai pegar uma chuva e aí já não queima bem, vai ficar muitos pedaços de paus. E, tem a terra que ela bem queimada dá um legume melhor. (Mirim, agosto 2021).

O último mutirão para colheita aconteceu em 2021 na aldeia, foi no corte e bateção do arroz de Baixinho[184]. Afirma a interlocutora, a mão de obra foi só ajuda mesmo, e acrescenta que:

> Como nós [Alveni e Daw] ajudamos desde o começo, a plantar, a capinar, a limpar, carregar água para jogar veneno ele nos deu cinco volumes de arroz. [...] teve muita ajuda: meus dois irmãos que vieram lá da rua; o Daw o meu esposo; outro irmão que morava aqui; eu; meu pai; minha mãe; a sogra e o sogro dele. Teve um dia que tinha umas 12 pessoas cortando arroz. Primeiro, meu irmão veio para cá trabalhar na roça do Baixinho cortando arroz. E, depois Baixinho foi com o Daw [cunhado] para lá trabalhar na roça do meu irmão, cortar e bater arroz. No dia do mutirão nós matamos uma leitoa para fazer o almoço para o povo. A leitoa era grande [...]. A carne deu para se alimentar uns três dias. No primeiro dia fez o almoço para o povo que estava trabalhando na roça. Só que no primeiro dia do mutirão tinha um bocado de gente. No segundo e terceiro já não tinha tanta gente. As crianças participaram do mutirão, mas só para ir mesmo, ficar por lá, pelo meio, mas tiveram uns maiores que cortaram alguns pés de arroz. E, os meus filhos são danados para carregar o arroz, engajobar[185], aquele meu filho mais velho ele é danado para engajobar o arroz. (Alveni, julho 2021).

O mutirão que aconteceu recentemente na colheita de arroz de Baixinho rememora uma prática que foi comum em tempos passados. A organização de trabalho estruturada na prática da reciprocidade, baseada no sistema de "trocas" e de "contratos": "meu irmão trabalhou na roça do Baixinho. Baixinho cortou e bateu arroz na roça do meu irmão". Circuito de reciprocidade que se torna também de parentesco, e, reúne no espaço de colheita, três gerações: avós, filhos e netos.

A colheita de arroz é tida como um momento de sufoco entre os moradores da aldeia. E, que necessita de um trabalho em conjunto, pois o arroz tem o tempo certo de ser colhido, caso contrário, os pés de arroz caem e se perdem. É possível inferir que as variedades cultivadas determinam a forma de uma organização de trabalho. Em uma análise comparativa com outro grupo social, os moradores do Quilombo do Vale do Ribeira-SP, a "cultura do arroz sempre exigiu grandes puxirões na colheita porque uma vez maduro, o arroz deve ser colhido rapidamente, evitando o risco de mudar o tempo e a chuva arruinar a safra. Até hoje, os maiores puxirões e bailes são para colheita do arroz". (ISA 2017: 43).

Mas, o processo de trabalho agrícola na aldeia tem sofrido modificações: com a variedade plantada, redução do cultivo de arroz; redução no tamanho dos roçados; e, nas relações de produção, com o pagamento da mão de obra em moeda corrente: "o trabalhador

[184]Baixinho é irmão de Alveni e foi o único morador da aldeia que nos últimos dois anos consecutivos havia plantado arroz.

[185]Juntar feixes de pés de arroz para bater: "a gente corta e vai fazer as gajobazinhas. Gajobas são os montes de pés de arroz que a gente vai fazendo. A gente vai cortando o arroz e fazendo montes pequenos de pés de arroz. [...] quando a gente vai bater, corta por exemplo hoje, com 3 dias tem que bater. Então a gente vai juntando aquelas gajobas pequenas e vai botando [empilhando] uma em cima da outra até ficar um monte" (Alveni, julho 2021).

vem mais pelo dinheiro", disse uma interlocutora. O modelo de produção baseado na prática da reciprocidade vem cedendo espaço para outro modelo que tem o dinheiro como fator de troca, embora ainda seja mantida as trocas de diárias.

Mas, como se fazia roça antigamente na aldeia?

Nos tempos antigos nas épocas de broque, derrubada, queima e colheita se juntava toda uma família e trabalhava nas roças das pessoas daquele grupo. Quando acabava um roçado passava para o outro, e, assim iam fazendo.

Luiz Fernando busca na memória as lembranças de como era o trabalho no roçado antes de sua saída da aldeia para estudar, e, destaca que:

> A mão de obra mudou muito, antes de eu sair para estudar em 2007, o sustento das famílias era da roça, [...] a gente juntava, fazia os adjuntos para ir trabalhar uma semana numa roça, na outra semana já era noutra roça. [...] não tinha como você fazer uma roça sozinho, você tinha que trocar serviço. [...] eu trabalhei muito assim, quando eu era menino. Tipo mutirão, principalmente nas colheitas de arroz, de feijão, que geralmente é no inverno. Então no tempo da chuva todo mundo tem que se ajudar. No meu tempo de menino era tudo no mutirão. Os legumes de grão é que dão mais trabalho: o arroz, que precisa ser colhido no tempo certo, se não, ele cai; o feijão que com a chuva ele apodrece. No mês de maio é o tempo da colheita. Quando tinha alguém muito apertado com o arroz passando do tempo de colher era feito o mutirão na roça dele para não perder o legume. Era no mutirão, a gente trocava dias, trocava mão de obra. Hoje eu trabalhava na sua colheita e amanhã você trabalhava na minha. No tempo dos meus avós era assim. (Luiz Fernando, agosto 2021).

Outra interlocutora lembra que antigamente as roças tinham tamanhos maiores e era o principal meio de subsistência, afirmando que:

> As roças de antigamente eram maiores do que as de hoje, eram de 8 a 10 linhas. Aqui nesse lado onde fizemos nossa casa foi botada uma roça de 16 linhas, nos anos 1997, 1998, foi o pai dos meninos. Ele matava gado e trocava por serviço, vinha de 15 a 20 pessoas para trabalhar. Os meninos eram pequenos na época. A renda aqui era da produção da roça, tirava o arroz, a fava, o feijão, o milho para comer e para vender na rua para poder comprar alguma coisa que não tinha na roça. Houve épocas que os homens iam trabalhar em fazendas. Nesse tempo, as mulheres se juntavam e iam trabalhar nas roças, por exemplo, hoje tantas mulheres iam trabalhar na roça da Maria na capina de arroz, quando terminassem, aquela turma ia para a roça da Juliana. Assim, antigamente se trabalhava muito em mutirão, vinha aquela turma da Lagoa Comprida (aldeia vizinha) trabalhava e quando terminava aquele serviço em uma roça iam para a roça do outro, todos tinham roça e a cada dia se trabalhava na roça de uma delas, até acabar. (Ana Cleide, julho 2021).

As narrativas orais elencadas evidenciam um tipo de produção própria das famílias que, em tempos passados, foi mais estruturada em uma organização de trabalho de cooperação local em que parentes e vizinhos se mobilizam "para troca de certos tipos de alimento, para troca de dias de trabalho, [...], para caçar grandes animais, [...] para a grande derrubada, para festas. [...] cooperativo e de reciprocidade" imbricando "um plano local e um plano de parentesco" (Almeida 1986: 12).

Essa forma de organização ainda se mantém na aldeia pesquisada, no entanto, em menor intensidade. A "ideia de reprodução da família para si (no curto e no longo ciclo)" (Almeida 1986: 2) está mais articulada e inserida no modelo de produção capitalista. Dessa forma, o sistema de trocas de dias de trabalho nos roçados está dando lugar ao sistema de pagamento de diárias em dinheiro; o sistema de colheita na meia está quase desaparecimento e os membros da família estão se dispersando, sobretudo, a geração mais nova em busca de serviços remunerados fora da aldeia[186].

Da narrativa oral de Ana Cleide destaco duas questões: a dispersão de membros da família, os homens, para trabalharem em fazendas como assalariados, e; a forma de organização das esposas, que ficaram sem os maridos e às vezes sem os filhos maiores, para a manutenção do manejo de seus roçados. Nesse momento, a produção familiar será liderada por mulheres e pautada na cooperação e na reciprocidade de outras mulheres, apesar de as atividades da roça desempenhadas pelas esposas e filhas serem nomeadas de "ajuda" (Woortmann e Woortmann 1997). Observa-se uma invisibilidade do trabalho feminino, apesar de o protagonismo desempenhado nesse processo de produção e das atividades realizadas em casa e nos quintais. Para Almeida (1986), a questão do trabalho masculino versus "não trabalho feminino" é uma questão da ideologia camponesa que se resolve no plano do modelo cognitivo, ao argumentar que:

> Na ideologia camponesa, o trabalho legitima o acesso à terra e ao produto dela derivado o fato de ser o homem quem trabalha a terra lhe dá direitos sobre ela, em oposição à mulher que 'não trabalha'. [...]. Mas mulheres trabalham na terra. A contradição é resolvida no plano do modelo cognitivo. Atividades femininas (isto é, trabalho doméstico, de tipo serviços ou outros diretamente produtivos, mais trabalho agrícola) não são definidas como trabalho. Isso não significa que sejam ignoradas: e sim que são contabilizadas automaticamente como atividade masculina. (Almeida 1986: 11).

No modelo cognitivo, Woortmann e Woortmann (1997), a noção de trabalho no mundo camponês transversaliza ideologias e subjetividades em seus múltiplos significados. São processos sociais que dão diferentes configurações às relações de produção em grupos familiares.

Os Tentehar têm estabelecido zonas de contatos com a sociedade ocidental de modelo econômico capitalista há vários séculos, desde 1600 (Gomes 2002). A Olho D'Água

[186]O trabalho na meia era assim: "quando o pai botava as coisas de meia ele dividia no meio mesmo, matava um porco dividia no meio, negócio de meia é sempre assim" (Joana, julho 2021). Na produção na meia o participante é convidado a trabalhar para alguém, seja para matar um animal ou para colher legumes. Ao final do trabalho, que pode durar um dia ou até mais de uma semana, a produção é dividida ao meio entre o dono da roça ou do animal e a pessoa que prestou o serviço. Essa forma de trabalho era muito realizada na colheita de plantações de extensões grandes, sobretudo, para não perder o tempo de colheita e consequentemente a plantação.

como parte desse grupo social e inserida em um mundo global onde todos estão conectados, teve as interações interétnicas intensificadas com as construções de estradas, a chegada da energia elétrica, da internet mais recentemente e do acesso ao dinheiro, para citar alguns fatores. E as transformações advindas desse processo de interações são percebidas nas práticas de manejo do cultivo, nas variedades que se plantam atualmente e nas práticas alimentares, dentre outros.

O segundo momento da queima está atrelado às coivaras, ou seja, "você junta os galhos que restaram para queimar" (Ana Cleide, julho 2021). São formadas após o primeiro momento de uso do fogo. O tempo de encoivarar é setembro e outubro. Essa atividade fica mais restrita ao grupo doméstico, homens, mulheres e crianças participam. Ao concluir a etapa de encoivarar é concretizado o segundo momento de queima.

A queima, como já dito neste texto, se desdobra em dois momentos: o primeiro é a queima da vegetação por completo, após o broque e derruba, e, o segundo é de parte da vegetação que não queimou inicialmente e foi encoivarada.

Os agricultores advertem que a primeira queima, a do broque, deva ser efetivada no intervalo de 12h até às 15h, e, em dia quente e ventilado, mas Chico da Marlê pondera que apesar de que no dia da queimada seja necessário um tempo quente e ventilado, o vento precisa ser controlado, para amortizar os riscos de as chamas passarem para mata circunvizinha.

No momento da queima o tempo deve estar bem quente, "pois a roça precisa ficar bem queimada", disse um interlocutor. Um grupo de pessoas, vizinhos e parentes organizados em mutirão realizam a queima como descrito a seguir:

> Primeiro faz o aceiro para poder tocar fogo. Aí, na hora de botar o fogo você tem que botar no contravento para ele ir se afastando um pouco do aceiro. Depois que o fogo afasta você bota do outro lado da roça, que é o contrafogo, porque se não fizer assim, do jeito que as chamas vierem elas pulam lá fora do aceiro e queima tudo. Depois do contrafogo realizado, você vai botando fogo ao redor de todo o aceiro com o facho feito de taboca: pinica a ponta da taboca e bota fogo. Dependendo do tamanho da roça ela queima em meia, uma hora. Depois vem a capina com facão, depois é esperar a chuva para plantar. (Eduardo, julho 2021).

> A roça é aceirada todinha para poder fazer a queima. [...] A gente toca fogo em um dos lados do aceiro, primeiro. Depois coloca do outro lado, e, as chamas vão se encontrar no meio da roça. Em seguida a gente toca o fogo nos lados todinhos da roça que é para esse fogo se juntar. Se a gente colocar fogo só de um lado do aceiro ele se espalha e passa para a mata. (Alveni, julho 2021).

Os focos de fogo são colocados em uma parte da roça que esteja na direção oposta ao vento (Figura 58), o processo de queima é iniciado e avança a área de roça. Em seguida os focos de incêndios são colocados na outra extremidade, agora no mesmo sentido do vento. O fogo

avançará sobre a área da roça e se encontrará com as chamas iniciadas do outro lado e se apagarão.

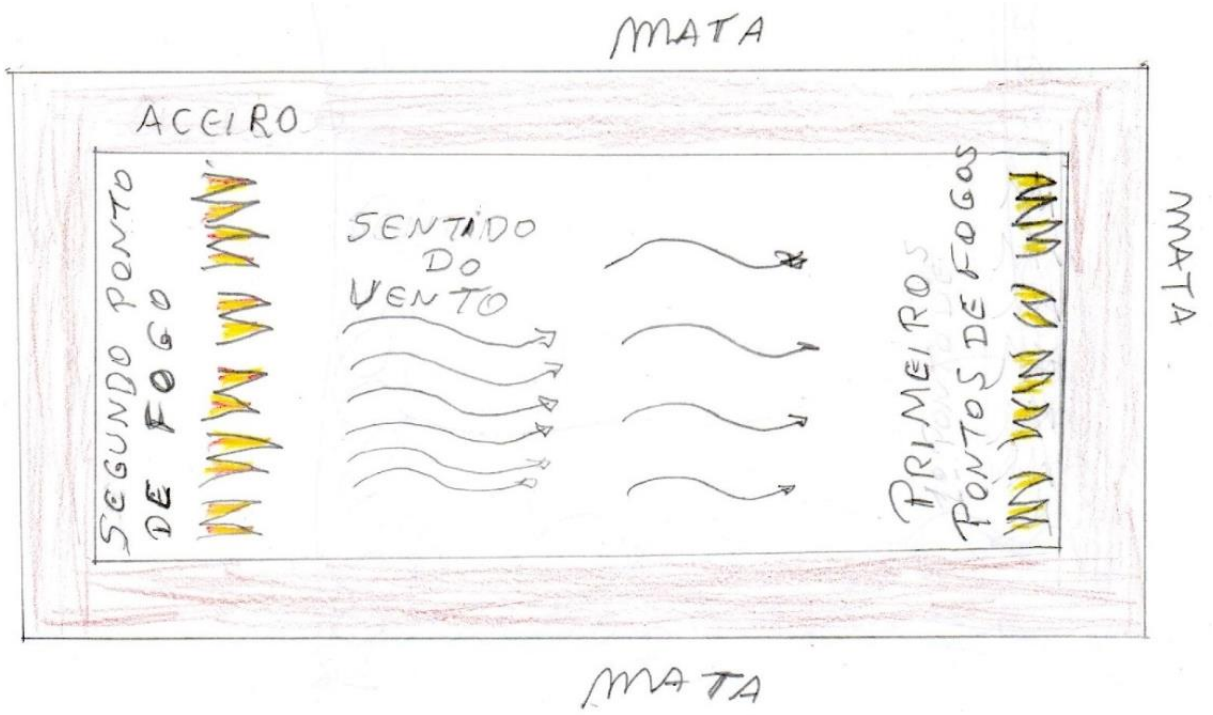


Figura 58. Técnica de queima da roça de coivara.
Anotação caderno de campo.
Autor da ilustração José Valdenilson Felix

Como ilustrado na (Figura 58) a técnica de queima utilizada é possível manter sob controle as chamas impedindo-as que ultrapassem o aceiro e avancem na vegetação próxima, pois ao iniciar a queima no sentido oposto ao vento o fogo avança devagar. E, somente quando uma parte da área já estiver queimada, é que os lavradores irão atear fogo no lado oposto das primeiras chamas para concluir o processo de queima. A queimada no roçado é uma prática cercada de cuidados especiais (Steward 2018), como: confecção de aceiro, observação da temperatura, da direção vento, da umidade do solo e da escolha do momento e de pontos adequados para começar o fogo. O saber fazer traduzido no ato de queimar é: "um ofício reservado para quem sabe fazer, e o momento da queima é um evento comunitário de importância sociocultural" (Eloy et al. 2021: 75); que é praticado a partir de regras e procedimentos criteriosos e elaborados (Eloy 2017).

A tarefa da queima da vegetação seca nas áreas de roçado é executada de forma cuidadosa, e, em conjunto, a partir de "trocas" e de "contratos", de sociabilidades e de intersubjetividades geradas pela dádiva. As trocas e os contratos se manifestam voluntariamente em forma de dádivas, mas o que parece livre, gratuito e desinteressado é também obrigatório e interessado (Mauss 2003), aqui materializada nas trocas de tardes de trabalho nos roçados.

Ao passo que buscam manter o controle do fogo para que não cause danos à vegetação circunvizinha, tarefa do coletivo, e que indica o senso de responsabilidade e de zelo dos agricultores para com o meio ambiento, seu território. Objetivam obter uma área de roça bem queimada: "porque se não houver uma boa queima, se a terra ficar crua, os legumes não ficarão bons" (Chico da Marlê, agosto 2021), de forma a conquistar um solo adubado, rico em nutrientes, e, portanto, um cultivo vigoroso.

Como dizem os agricultores da aldeia, a queima é o único adubo para a terra a ser cultivada, e, acrescentam que:

> O fogo tem que queimar a terra, até ficar preta, pois o fogo prepara a terra para receber as sementes. O fogo aduba a terra. (Chico da Marlê, agosto 2021).
> A terra bem queimada sai mais adubada, cria aquele carvão, aquela cinza. Aquilo é uma vitamina para o nosso plantio, para o arroz, para o feijão, para o milho, mas se fosse a terra aradada[187] não teria isso. Se não queimar direito fica uma terra crua. Você broca, derruba uma mata e o fogo não pega nela, não queima direito. O legume vai dar, mas é fraco. E a terra queimada é uma terra rica, fértil. Então você tem que rebaixar bem rebaixado depois da derruba para queimar bem queimado. (Eduardo, julho 2021).
> A terra que não queima, ela fica crua, dá trabalho em tudo, ficam folhas em cima da terra, fica muitos garranchos, o arroz dá ruim, tudo o que plantar não dá cem porcento. A queimada é tipo um adubo para roça. (Mirim, julho 2021).

A realização eficiente da primeira queima facilita a segunda "a terra bem queimada facilita muito engarranchar, encoivarar" (Ana Cleide, agosto 2021). Ao final da queima das coivaras o espaço da roça ficará limpinho, nas palavras de mulheres Tentehar: "limpa, igual ao terreiro de casa". O segundo momento de queima enriquece ainda mais o solo com nutrientes e facilita a prática do plantio em pontos específicos do roçado. A esse respeito é observado que:

> Após a queima, nos locais das coivaras fica aquela cinza. Ali é onde se planta: a melancia, a abóbora, o pepino, o melão, o quiabo. Ali é o primeiro lugar para as plantas de ramas, pois dão boa. Esse ano plantei abóbora, deu muitas, a melancia também, mas só que foram pequenas. (Ana Cleide, agosto 2021).

Ao finalizar a queima das coivaras, será aguardada a chuva para realizar o plantio. Se a chuva demorar muito, e, chegar somente no mês de dezembro será feita uma capina antes de semear, pois o mato, nas palavras da cacique Inês, "já tomou conta da roça".

A queima da vegetação, de acordo com os lavradores Tentehar, prepara a terra para receber os cultivares, fornecendo nutrientes necessários para a fertilização do solo e consequentemente gera uma boa produção de legumes. E, facilita a limpeza da área cultivada, pois uma queima bem-sucedida impedirá o nascimento de mato, ervas daninhas. A queima ruim, exige a limpeza da área de roça de forma manual, com facão e enxada, e demandará mais tempo

[187]No ano de 2020 por iniciativa de um político da região foram aradadas algumas áreas de cultivo na aldeia, mas os moradores alegaram que a terra ficou fraca para o plantio e que criou muito mato. Enfatizando que preferiam plantar em terras queimadas.

de capina. Mas, como a escassez de mão de obra é uma das dificuldades citadas ao trabalhar com roças atualmente, uma roça bem queimadinha é o que se busca, tanto pela biomassa resultante da queima que se torna nutriente para o solo, como, pela necessidade de menos tempo dedicado a capina da roça.

No rio Cuieiras, região do baixo Rio Negro, a queimada na área de roça é realizada com o objetivo de: "disponibilizar adubo e retirar as ervas adventícias [...]. O uso do fogo, visto como um problema amazônico, quando bem manejado, pode ser considerado imprescindível para o manejo sustentável da paisagem [...]". (Cardoso 2009: 2181-2182). Para os povos indígenas do Rio Negro a roça queimada é considerada cheirosa e "adquire uma nova força, a de fazer crescer plantas" (Velthem e Emperaire 2016: 28), a força adquirida pelo solo significa prontidão para receber a plantação de legumes.

Agricultores do Quilombo do Vale do Ribeira SP realizam o roçar, o carpir e o queimar, sendo o aceiro o próprio controle do fogo. Aproveitam a biomassa resultante da queima, na área de cultivo, como nutriente que: "vai sendo reabsorvido pelo solo à medida que se decompõe. Os tocos de madeira menores são amontoados e queimados novamente. A esse procedimento se dá o nome de encoivarar. Após a coivara, a roça está pronta para receber as sementes e manivas" (ISA 2017: 26).

Como acontece entre os agricultores Tentehar, o uso do fogo na agricultura de corte e queima, está presente em outras regiões do país como a "principal tecnologia que permite a disponibilização dos nutrientes provenientes da biomassa vegetal para adubação do solo, otimizando o plantio e manejo dos cultivos agrícolas" (Eloy et al.2021: 75).

Em razão do uso do fogo, a agricultura de corte e queima é tensionada entre ser considerada como insustentável *versus* sustentável, modelo agrícola que propicia a manutenção da biodiversidade florestal.

> O sistema de agricultura de corte e queima é praticado há milhares de anos, entre diferentes povos, sobretudo, nas regiões tropicais. É responsável "pela subsistência de milhões de pessoas ao redor do mundo" (Pedroso Júnior et al. 2008: 165). E, na Amazônia cerca de 600 mil famílias acessam a alimentação por meio dessa forma de uso do solo (Homma et al., 1998, Cardoso 2009).
>
> É um sistema agrícola de caráter diversificado e itinerante que aproveita a biomassa da floresta, e, inclui o manejo de cultivares, práticas e saberes acumulados pelas populações

locais (Velthem e Emperaire 2016). As autoras descrevem o Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro- Patrimônio Cultural do Brasil[188], como:

> uma prática complexa que, do ponto de vista ecológico, envolve três etapas: a derrubada, a queima que permite a transferência dos elementos nutritivos que se encontram nas árvores para o solo e, por fim, a regeneração da floresta que se reinstala nas velhas roças. A etapa chave de sustentabilidade ecológica dessa prática reside no tempo de pousio que deve ser suficiente para a reconstituição de uma biomassa na base de um novo ciclo de cultivo em boas condições de fertilidade do solo. (Velthem e Emperaire 2016: 24).

Acerca das tensões geradas a respeito da sustentabilidade ecológica dessa prática de uso do solo, estão, por um lado, estudos que indicam a sua sustentabilidade, quando praticada: "tradicionalmente e sob baixas densidades populacionais, mantendo, ou mesmo, promovendo a biodiversidade local e garantindo a subsistência de muitas populações pobres rurais", e, por outro, uma literatura acadêmica crescente e um debate político vigente que avaliam, a agricultura de corte e queima, como insustentável sendo equivocadamente relacionada ao aumento de incêndios florestais, ao desmatamento, e outros impactos ambientais e socioeconômico (Pedroso Júnior et al. 2008: 153) [189].

Rego e Kato (2017) consideram a insustentabilidade do modelo de agricultura de corte e queima em detrimento da intensificação de queimadas e da redução do tempo de pousio, fatores responsáveis pela redução da capacidade produtiva do solo, pois um sistema de cultivo deve descansar de sete a dez anos para recuperar a sua fertilidade natural. Os autores sugerem o uso de novos sistemas de produção estimados como sustentáveis, viáveis

[188]Discussões acerca do Registro do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro, como Patrimônio Cultural do Brasil, e o seu pedido data de 2007. A inscrição no Livro dos Saberes e Modos de Fazer do IPHAN/Minc – Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional ocorreu em 05 de novembro de 2010, após ter sido realizado todos os trâmites exigidos. Para Velthem e Emperaire (2016: 7) as diversas etnias da região do Rio Negro "no mesmo tempo que produzem e resguardam variedades agrícolas, têm em comum formas de transmissão e circulação de saberes, práticas e produtos que respondem pela altíssima agrobiodiversidade da região". Ao apresentar o Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro sob a forma de um resumo do dossiê de registro, as autoras buscam "sensibilizar a sociedade brasileira para que apoie iniciativas capazes de gerar novos caminhos e mudanças significativas que garantam de fato a autonomia, sustentabilidade e segurança alimentar das famílias e comunidades indígenas da região do Rio Negro" (p.7). Dentre os aspectos relevantes do Patrimônio é destacado o contexto multiétnico e multilinguístico, no qual o sistema agrícola é constituído.

[189]Para Pedroso Júnior et al. (2008) a comunidade científica teve uma mudança de visão, que por longa data tratou o sistema agrícola tradicional- um complexo sistema de práticas e técnicas- como ecologicamente sustentável que parecia adaptar-se ao solo e à sua biodiversidade. Mas, há cerca de 50 anos os estudos foram direcionados para os impactos da agricultura de corte e queima nos solos florestais e de forma mais recente para a relação desse sistema agrícola com o desmatamento e o aquecimento global, agregando o uso do fogo e seus supostos impactos causados ao solo e às florestas, como tema de interesse de pesquisa.

e justos: sistemas produtivos baseados nos princípios agroecológicos, como o manejo de capoeira: sistema de corte e trituração[190] e os sistemas agroflorestais[191].

Ora, as pesquisas acadêmicas compreendem a agricultura de corte e queima como ecologicamente sustentável e propõem a sua promoção e manutenção (Pedroso Júnior et al. 2008; Rego e Kato 2017). Ora como insustentável, seja pelo aumento populacional acelerado, seja pela intensificação do processo com repetidas queimadas e diminuição do tempo entre o pousio e o cultivo. E, propõem sistemas agrícolas alternativos. Em ambos os posicionamentos o tempo de pousio é tido como um dos elementos chave na sustentabilidade ecológica da agricultura de corte e queima.

O uso do fogo tem ganhado evidência no contexto da agricultura de corte e queima, e, na literatura acadêmica algumas pesquisas indicam que queimadas em ritmos continuados com extração frequente de nutrientes minerais reduz a matéria orgânica e empobrece o solo, dentre outros aspectos negativos. Noutra linha de investigação pesquisadores atestam que o uso do fogo por povos tradicionais e indígenas sempre estiveram presentes nas práticas de agricultura, e somente nos últimos tempos houve um aumento nos incêndios gerando impactos negativos. E, apesar de serem apontadas como responsáveis pelas ocorrências, estudos mostram que a influência de fatores internos e externos têm gerado mudanças no comportamento do fogo.

Para Eloy et al. (2021), Eloy (2017), pesquisadores e representantes indígenas e tradicionais de várias partes do território brasileiro, a recorrência de incêndios se dá a partir dos anos 2000, inclusive com uma grande seca em 2010[192], devido a fatores internos e externos que não se vinculam diretamente com a agricultura de corte e queima, como é destacado a seguir que:

> a multiplicidade e a interdependência de fatores internos e externos, da escala local a global, que explicam os incêndios no Brasil e na América Latina [...], acúmulo de combustível, a multiplicação das fontes de ignição, distúrbios antrópicos nas paisagens e as mudanças climáticas [...], o desmatamento na bacia do Xingu (e as mudanças climáticas associadas) é a principal causa do aumento dos incêndios florestais, pois para os povos indígenas, o fogo sempre existiu e nunca ocorriam incêndios grandes que traziam tantos impactos" (Eloy et al. 2021:78-79).

[190]A tecnologia de corte e trituração da capoeira sem queima foi desenvolvido pela Embrapa Amazônia Oriental em parceria com as universidades alemãs de Göttingen e de Bonn. Está associada a trituração de capoeira e ao seu enriquecimento com o plantio de leguminosas arbóreas de crescimento rápido com menor tempo de pousio, diminuindo a pressão sobre as áreas de floresta e preservando a biomassa vegetal (Rego e Kato 2017).

[191]Os sistemas agroflorestais podem ser classificados de acordo com Martins (2013) como: silviagrícola – consórcio envolvendo espécies arbóreas e cultivares; silvipastoril - consórcio envolvendo espécies arbóreas e animais; e agrossilvipastoril- quando o consórcio é realizado entre arbóreas, culturas agrícolas e animais, a classificação considera a natureza dos componentes.

[192]2010 é tido como um ano de seca severa, após essa "grande seca, o comportamento do fogo parece ter se alterado de maneira mais acentuada" (Eloy et al. 2021: 80) contribuindo para o aumento de extensões de áreas queimadas anualmente, inclusive com registros de incêndio em Terras Indígenas.

No rol de causas do aumento dos incêndios florestais estão o desmatamento e as mudanças climáticas- o tempo seco- como é citado pelos interlocutores dessa pesquisa como responsáveis pelo aumento de incêndios na região. É comum se ouvir, a seguinte expressão: "O tempo está seco demais", com isso, um cigarro aceso que ficou largado na mata pode ser o início de um incêndio, ponderou um morador. As mudanças no clima local são observadas e sentidas pelos moradores da aldeia, inclusive com as alterações que têm provocado no desempenho do fogo.

Eloy et al. (2021) trazem para o debate a problemática de equívocos criados em torno da agricultura de corte e queima, por vezes, vista como improdutiva e atrasada, e, acusada de ser a razão de desmatamentos e de incêndios. Pesquisas realizadas nas zonas tropicais e na América Latina desmistificam esse equívoco ao indicar que é esse modelo de agricultura tradicional que propicia a manutenção de:

> paisagens florestais diversificadas. A sua característica principal é que, após a derrubada e a queima da vegetação, o solo é trabalhado sem que os tocos das árvores sejam arrancados. O pousio florestal garante a renovação da fertilidade do solo e de controle de plantas invasoras. Diversas técnicas de manejo da capoeira (derruba e capina seletiva, plantio de árvores) costumam favorecer a sucessão vegetal após a fase de cultivo. (Eloy et al. 2021: 75).

Corroborando com os autores, equívocos como esses em torno da agricultura de corte e queima precisam ser esclarecidos, pois o fato de percebê-la como insustentável, a desqualifica e gera conflitos socioambientais e situações de insegurança alimentar.

Entre os Tentehar a agricultura de corte e queima envolve as práticas de manejo da capoeira, de armazenamento de sementes e de alimentos[193]. E de inserção de árvores frutíferas, como plantações de cajus, manga, mamão[194]. Cultivares de inhames, de batatas e de mandiocas são mantidos e/ou replantados. O cultivo mais duradouro, com exceção das frutíferas, é o de mandiocas como a jaibara que permanece por até dois anos embaixo do solo, sem que as raízes apodreçam. E, com a prática de "capar" usada para prolongar a vida de um pé de mandioca que consiste na retirada de partes das raízes para não o matar. A capina seletiva é mantida para não deixar que o mato tome de conta do cultivo. Com o cultivo

[193]No Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro a biodiversidade das plantas é conservada a partir da prática de "repassar as plantas, mudas ou sementes da roça velha para a roça nova. Sem esse repasse, as plantas irão se perder nas velhas roças, rapidamente tomadas pelo mato" (Velthem e Emperaire 2016: 31). Entre os agricultores da aldeia essa é uma prática que acontece sobretudo no cultivo de mandiocas. Além da transferência de mudas da roça antiga para as roças novas é realizada entre vizinhos, parentes e conhecidos trocas de sementes, relações sociais importantes para a manutenção da etnovariedade de plantas cultivadas nas roças e quintais.

[194]Duas capoeiras em específico mantinham plantações de cajus, manga, mamão. É comum ouvi relatos que na aldeia havia capoeiras de pés de bananas e de cana-de-açúcar ao lembrarem de seus ancestrais.

mantido nas áreas de capoeiras e práticas como, “capar” mandiocas, é prolongado o tempo de vida de plantas e de capoeiras.

Nos sistemas agrícolas do Rio Negro, o manejo da capoeira é considerado como, “o início da reconquista do espaço cultivado pela floresta e esse processo tem início com o plantio das frutíferas, às quais progressivamente se entremeiam as espécies silvestres, preparando assim um novo ciclo roça-floresta” (Velthem e Emperaire 2016: 26).

No rio Cuieiras, região do baixo Rio Negro, as plantas são manejadas de forma diversificada em um ciclo que imita uma sucessão agroecológica. A roça é o principal espaço de cultivo e a mandioca a espécie central. Guardando grande semelhança com: os Tentehar, e outros povos da Amazônia, os agricultores e agricultoras do rio Cuieiras manejam a capoeira ou floresta secundária, “de forma a incrementar sua base alimentar e de suprimentos, podendo inserir espécies madeireiras e frutíferas formando sistemas agroflorestais” (Cardoso 2009: 2182). Para o autor são processos de resistência em desfavor de uma produção da monocultura mental em que práticas e saberes basilares na interação solo e vegetação são mantidos e uma agrobiodiversidade é construída.

Entre os povos indígenas do Rio Negro a interação com a capoeira representa uma reconquista do espaço cultivado pela floresta; entre os agricultores e agricultoras do rio Cuieiras, também na região do Rio Negro, é incremento à base alimentar, e, entre os Tentehar a capoeira é local de armazenamento de sementes, de alimentos, e, também de inserção de frutíferas. O manejo da capoeira entre as diferentes localidades apresentadas se intercruza e aparece como meio de interação prolongada com o solo e sua vegetação, e, como formação de sistemas agroflorestais que contribuem com a permanência da etnovariedade de cultivos e elaboração da agrobiodiversidade local.

2.4 Plantio, colheita e questões climáticas

O calendário (Figura 59) que orienta o tempo das atividades nos roçados está diretamente relacionado com o tempo das chuvas. Concluído a etapa das coivaras, é aguardada a chegada das primeiras águas, entre o final de novembro e início de dezembro, para plantar.

De acordo com o (Figura 59) é possível ter um panorama do calendário agrícola nos roçados da aldeia, os tempos de plantar e os de colher dos principais cultivos na aldeia.

TEMPOS DE PLANTAR E DE COLHER DA ALDEIA OLHO D'ÁGUA, TI BACURIZINHO - GRAJAÚ/MA

Variedades plantadas	Ciclo do plantio e da colheita								
	Nov.	Dez.	Jan.	Fev.	Mar.	Abr.	Mai.	Jun.	Jul.
Feijão	P	P	C	C	P	P	C	C	
Arroz		P	P			C	C		
Milho	P	P		C	C		C	C	C
Fava	P	P						C	C
Mandioca e macaxeira	P	P							
Melancia, abóbora, maxixe	P	P	C	C	C				
Batata doce	P	P							C

LEGENDA
P Plantio
C Colheita

Figura 59. Tempos de plantar e de colher
Fonte: Pesquisa de campo (2018-2022).

Na (Figura. 59) pode ser observado que o feijão é plantado nos meses de novembro a dezembro, início e fim das águas de cada ano. "a gente planta o feijão no final das águas, umas três semanas antes da semana santa".

O que se planta após as primeiras chuvas? A abóbora, o melão, a melancia, o maxixe, o milho, o feijão, a fava, no geral os cultivares que enramam. Ao plantar o feijão no início das águas, cerca de dois meses depois, já tem feijão verde para ser colhido. "A fava planta no início das águas junto com milho, pois precisa plantar ela cedo, porque é um grão considerado custoso, demora uns cinco meses para ficar boa para colher. Aqui eu plantei a tradicional, aquela média do caroço branco" (Eduardo, julho 2021). O tempo de plantar também tem correlação com a variedade do cultivar a ser plantado. Como destaca o interlocutor ao continuar sua narrativa:

> [...] se plantar no início das águas ele carrega muito e no momento da colheita ainda está chovendo e pode estragar. Gosto de plantar o feijão manteiguinha mais para o fim das águas porque aí eu posso deixá-lo secar todinho no pé, aí a gente corta o pé e bate na lona para tirar os caroços do feijão. (Eduardo, julho 2021).

A preferência por plantar o feijão manteiguinha no fim das águas tem por finalidade evitar a perda de parte da colheita. No entanto, os dois momentos de plantio do feijão oferecem riscos ao agricultor. Nas primeiras águas, se for um período de muita chuva, os pés de feijão podem ficar amarelados, embebedados, caso tenha muita chuva, e não irá carregar. Já plantar no fim das águas pode trazer maior facilidade na hora da colheita do feijão, mas têm-se o risco das chuvas serem insuficientes e as vargens não encherem.

O arroz é um cultivar que demora de três a quatro meses para ser colhido. "É plantado no mês de janeiro porque já é a época que começa a chover muito, se plantar em janeiro, tem arroz que leva três meses, o arroz ligeiro" (Iran, agosto 2021); abril é geralmente o tempo de

colheita do arroz ligeiro. Maio e junho são os meses do arroz custoso. Esse cultivo precisa ser colhido em uma etapa só, para não haver prejuízos.

A macaxeira, a mandioca e o inhame são plantados geralmente nos meses de novembro e dezembro. A mandioca e a macaxeira começam a ser colhidas um ano após o seu plantio, em alguns casos, após seis meses. A colheita ocorre de acordo com a necessidade da família, não há um mês específico, podendo durar mais de dois anos embaixo da terra.

A colheita começa nos meses de janeiro e fevereiro, quando é colhido a melancia e o melão. Nos meses de março, abril já é colhido o milho, o feijão verde. Junho, julho e agosto são colhidos: o amendoim, o gergelim, o feijão, a fava e o milho seco. Como é descrito na relação que se faz sobre o modo de colher: "quando está bom para colher a gente tira o feijão todo, e, fica com o milho e a fava, e depois que tira tudo fica a mandioca e o inhame na capoeira [...]. Sempre deixo uma capoeira de um ano para o outro" (Juliana Velha, julho 2021). A maneira que a interlocutora maneja o espaço do roçado é parecido com a de seu pai no passado.

> O pai era assim, todos os anos que o pai botava roça, ele plantava mandioca e tinha as antigas, dois, três, quatro anos, era assim. Todas as vezes que ele botava a roça ele deixava a mandioca para trás plantada [...]. Naquela época o pai plantava no baixão, plantava uma linha de banana, uma linha de cana, o pai tinha aquele rolo para moer a cana. [...], a mandioca babuzinha, o pai gostava de plantar dentro do arroz, quando o pai tirava o arroz, ela ficava lá no limpo. (Joana, julho 2021).

As roças de Joana, Juliana Velha, Maria Eva, Chico da Marlê ainda obedecem a essa dinâmica, ou seja, ao terminar a colheita do feijão, do milho[195], da fava e do arroz, este último quase não cultivado mais, ficam a mandioca e o inhame. Já outros roçados como de Ana Cleide, Alveni, Cacique Inês, após um ou dois anos de plantio de legumes os espaços serão transformados em pastos.

O espaço de plantio, o roçado, tem uma lógica de consorciamento anual, um complexo espacial e temporal (Woortmann e Woortmann 1997; Leão 2020), com um formato geralmente retangular. O ato de plantar implica um saber sofisticado que considera aspectos ancestrais, temporais e espaciais, dentre outros. Como é destacado pelos interlocutores a seguir que:

> [...] na hora de plantar a roça, nós plantamos primeiro o feijão e depois que o feijão cresce um pouco, nós plantamos o milho e a fava dentro do feijão. (Juliana Velha, julho 2021).
>
> [...] se plantar ao mesmo tempo é danado para o milho ensombrar o feijão, aí não dar nenhum nem outro, o feijão amarela, tem que ter um intervalo [espacial] de um pé para o outro, oito dias, já é diferença. (Eduardo, julho 2021, complemento meu).
>
> Eu planto feijão e milho no mesmo espaço da roça, mas é assim. Eu planto feijão aqui nesse espaço da roça e espero o feijão nascer, quando o feijão está desse tamanhozinho assim, eu já planto milho dentro [indicando a altura – cerca de 20 cm]. Porque se a

[195]Após o primeiro ano de colheita "poderia ser plantado o feijão, o milho que daria da mesma forma, mas só se brocasse, pois, a terra ainda estaria boa para ser plantada" disse uma interlocutora.

> gente deixar para plantar o milho com feijão já grande, o milho não sai, ele entangue. (Alveni, julho 2021, complemento meu).
>
> [...] primeiro é plantado o feijão e quando ele nascer e crescer cerca de 15 a 20 cm é que se deve plantar o milho, pois caso plante os dois na mesma época, o milho suga a força do feijão resultando em uma colheita fraca desse legume. (Luís Fernando, julho 2021).

Nas narrativas orais trazidas é percebido que há um tempo específico entre plantar o feijão, a fava e o milho. Como também, um intervalo espacial entre os pés de cada um desses legumes que deve ser respeitado para que as vargens carreguem de grãos e sejam saudáveis.

No sistema de consorciamento, em um mesmo espaço de roça, é plantado uma etnovariedade de cultivo como: feijão, fava, milho, mandioca, abóbora, melão, melancia, maxixe, quiabo, dentre outros (Figura 60). No complexo espacial da roça de Juliana Velha tem-se uma mostra de como é organizado e ordenado o consorciamento das etnovariedades cultivadas respeitando os espaços de cada planta.

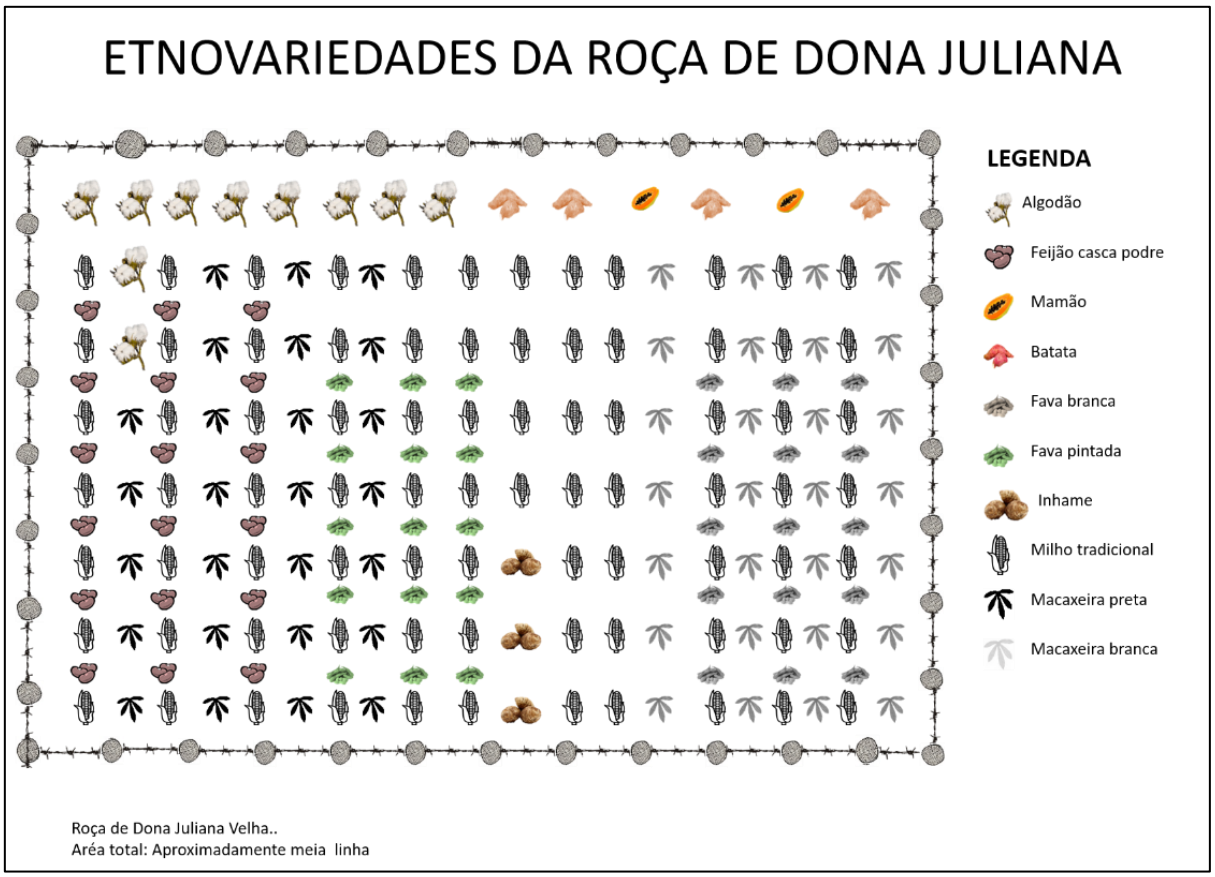


Figura 60. Agrobiodiversidade e complexo espacial da roça de Juliana Velha.
Fonte: Pesquisa de campo 2021.

A lógica do espaço de plantio na (Figura 60) evidencia uma lavoura diversificada com a plantação de legumes, de pés de algodão e de plantas frutíferas, como pés de mamão. E, como descrito nas narrativas apresentadas nesse subitem: milho, feijão e favas estão enfileirados e intercalados obedecendo um distanciamento necessário para crescerem de forma saudável. A

distribuição das sementes nesse roçado se configura em uma articulação de espaços que se interligam.

Noutra ocasião, Juliana Velha se orgulhava da beleza das etnovariedades que compunham a sua roça e comentava que:

> aqui eu plantei a fava branca e a vermelha, [...] macaxeira, [...] a mandioca da raiz branca, a mandioca jaibara, a mandioca da batata vermelha e a mandiocaba. [...] venho para a roça todo dia se eu der conta de trabalhar. Venho domingo e têm vezes que eu chego só à noite em casa, trago farinha, trago café. Os meninos vêm, mas quando não aguentam, voltam para casa" (Juliana Velha, setembro 2019).

A afirmação mostra o tempo dedicado ao roçado, sem esquecer as crianças naquele espaço, embora com momentos mais curtos. A plantação de cajueiros disposta em fileiras a qual fazia parte da sua roça, hoje capoeira, também era motivo de satisfação.

Sobre as questões climáticas, é observado que o tempo de chuva tem variado com as suas mudanças, pois nos últimos anos as chuvas demoraram mais para chegar. No ano de 2021 algo inesperado aconteceu, na Aldeia Olho D'Água e na região do município de Grajaú, pois, a chuva não atrasou e chegou muito antes do que era previsto, quando ainda havia broque para queimar, no mês de outubro.

No ano de 2022 ao retornar a campo, e, ao encontrar os indígenas na cidade, quis saber se as chuvas haviam sido boas para a plantação ou se haviam atrapalhado. Se havia dado tempo, antes da sua chegada, de todos os indígenas brocarem e queimarem seus espaços de roças. Se alguém havia ficado sem colocar roça.

Constatei que o fato de as chuvas terem chegado antes do tempo esperado foi motivo para que algumas pessoas plantassem uma área de roça menor, em relação aos anos anteriores, e, para que outras não cultivassem um roçado, como relatam os interlocutores que:

> A chuva tem que chegar no mínimo no final de dezembro, [...] muita chuva, às vezes, até atrapalha os legumes [...], por exemplo, se você plantar o milho tarde, ele não vai prestar, isso se você plantar na época que está chovendo muito, porque a terra estará embriagada [encharcada], aí o milho não cresce, fica amarelo. (Eduardo, maio 2022 complemento meu).

> Nesse ano nem roça nós não botamos. Para começar a chuva veio muito cedo, aí a roça não queimou. Aí, quem plantou roça esse ano, só uns pedacinhos, foi a tia Joana, a Ana Cleide que plantou só milho e feijão. O pessoal que plantou roça aqui foi muito fraco esse ano. [...] a gente ficou tipo assim perdido, não tem? Porque ainda não tinha acontecido isso. Tipo a chuva chegou cedo e já foi embora [fevereiro de 2022] que no caso ainda era para estar chovendo. (Alveni, maio 2022).

> Plantei milho, fava, feijão-casca-podre, casca verde, vinagre e manteiguinha. Ganhei dois litros de sementes de feijão de minha cunhada que mora na aldeia Pedra e já lhe

> dei de volta duas sacas de feijão na bajem, esse ano. Mas não dei conta de plantar toda aquela área que broquei, faltou sementes[196], [...]. (Atanásio, maio 2022).

Ao relacionar o tempo de hoje com o passado os agricultores disseram que:

> Antigamente, o que era melhor para nós era os invernos, que eram bons. Hoje, os invernos são fracos! Para não perder uma roça, devemos aproveitar logo nas primeiras chuvas, que hoje já são tardes demais: as chuvas começam em janeiro, fevereiro. Este ano mesmo, [2020], começou a chegar tarde; chegou no final do mês de fevereiro. Hoje, [...] você deve plantar o arroz ligeiro[197]. Naquela época, o inverno começava em novembro [...]. Em outubro, nas primeiras chuvas nós já plantávamos o feijão, plantava mandioca, plantava a semente da abóbora, a semente da melancia e tudo dava, não morria mais não! Hoje, você só vai plantar fora de época, o clima mudou demais. Hoje, as plantas também adoecem muito; antigamente, não tinha e hoje têm: se você plantar uma fava dá tantas lagartas! (Chico da Marlê, agosto 2021, complemento meu).

> Naquele tempo, era bom de chuva: quando meu pai queimava a roça, ele podia plantar logo e a mandiocaba nascia e não morria mais. O pai [Caboco Silvério] podia queimar num dia e no outro podia plantar o feijão e o milho que não morria, porque logo chegava chuva. Ele sabia quando ia começar as chuvas! Hoje não tem mais como saber, hoje não está bom para chover, chove uma vez e passa um bocado de dias sem chover. Se nós plantarmos as coisas na primeira chuva, vai morrer tudo, mas naquele tempo não era assim não! Naquele tempo, meu pai era o primeiro a ter legumes da roça: nós ajudávamos na roça, eu e a mãe, a Joana. Já o Silvério e o Atanásio [...] eram pequenos, mas iam todo mundo para a roça, quando era meio-dia nós parávamos. (Juliana Velha, Complemento meu).

> Agora em julho, para o lavrador profissional, já era para estar com a roça brocada. [...] queima no mês de setembro e encoivara. No mês de novembro dependendo da chuva, nós plantamos porque a chuva está variada, às vezes, aprontamos a roça e ficamos esperando [...] porque não chove. Antes nós plantávamos nos meses de novembro e dezembro, mas, hoje, está difícil chover nestes meses, então, o mato toma conta da roça e quando vai chover, vamos limpar a roça, quase nos meses de janeiro ou até fevereiro. Nesse período plantamos o arroz, o milho, a fava, tudo o que é de alimentação. (Cacique Inês, setembro 2019).

Ao perderem o domínio do calendário da roça, os agricultores da aldeia, ficaram sem saber quando a chuva chegaria e quando iria embora e, por essa razão, alguns não conseguiram realizar as etapas exigidas no fazer roças, sobretudo a queimada, quando a chuva chegou cedo demais.

As mudanças climáticas foram perceptíveis, com o passar dos anos. E, de acordo com as narrativas orais de cacique Inês (2019), Chico da Marlê e Juliana Velha (2021), e Alveni (2022), prejudicaram os agricultores no manejo dos roçados, pois perderam o domínio temporal. Entre os agricultores Tentehar o domínio sobre o tempo cronológico de um roçado é

[196]Além da insuficiência de sementes, a mão de obra estava reduzida, já que os filhos adultos trabalhavam em Grajaú.

[197] Tipo de arroz com colheita prevista para no máximo três meses de plantio (Chico da Marlê). Segundo Eduardo: "O ligeiro a gente planta até no final do mês de janeiro e colhe em junho ou julho, o arroz tradicional planta em dezembro" é plantado um mês antes do arroz ligeiro, pois o tempo de colheita do arroz custoso é de 4 meses.

compartilhado entre filhos e netos, ao longo dos anos, pois a geração mais nova precisa aprender a lidar com os ecossistemas.

Elteto (2019) considera que os sistemas agrícolas locais e seus sistemas de conservação estejam vulneráveis às pressões exercidas pelo agronegócio, pela degradação dos agroecossistemas e pelas mudanças climáticas. Para Santilli (2009) as mudanças climáticas afetam a agricultura, pois esta é uma atividade dependente de forma direta de condições de temperatura e de precipitação. A "elevação das temperaturas das áreas tropicais e subtropicais, que incluem a maior parte dos países em desenvolvimento, como o Brasil, afetará diretamente a produção agrícola" (p. 111)[198]. Uma das soluções apontadas pelos cientistas para o enfrentamento dos efeitos das mudanças climáticas, nas culturas de arroz e de milho, foi a "diversificação da produção agrícola e desenvolvimento de variedades agrícolas mais resistentes à seca e a temperaturas mais altas. Em ambos os casos, a diversidade de espécies e as variedades de plantas cultivadas- a agrobiodiversidade" (p. 116). Dentre as estratégias de adaptação às mudanças climáticas a conservação da agrobiodiversidade é apresentada como elemento chave.

Lima et al (2021: 17) consideram que os "calendários de povos tradicionais, enquanto composição de narrativas, práticas rituais e de manejo do mundo, expandem-se na pesquisa intercultural como instrumento de monitoramento e, em perspectiva, de governança ambiental e climática"[199].

2.5 Calendário lunar e conhecimentos tradicionais

O calendário lunar e a dinâmica de manejo dos roçados funcionam como um sistema de transmissão de saberes que se configuram em uma teia, inter-relacionando crenças, conhecimentos tradicionais e práticas locais.

Conhecimentos tradicionais são semelhantes ao saber científico? Ao discutir sobre dissenções entre saberes tradicionais e saber científico, Cunha (2007: 78) explica que: ao passo que o conhecimento científico se apresenta como "verdade absoluta até que outro paradigma o venha sobrepujar" os conhecimentos tradicionais não são universais, não é um

[198]Santilli (2009) alerta para estimativas que revelam que, se não houver um controle das mudanças climáticas, a capacidade da produção agrícola dos países em desenvolvimento, até 2080, será reduzida em 9%. As mudanças climáticas causarão impactos negativos na produtividade de "espécies importantes para a alimentação das áreas mais pobres do mundo, como grande parte da Ásia, a África Subsaariana, o Caribe, as Américas Central e do Sul, onde vivem 95% do total mundial das pessoas desnutridas" (p. 113).

[199] As questões climáticas são discutidas também por (Santilli 2009); Ramos et al. (2011); Gerude (2013) e Arboleda e Barros (2016);

acervo fechado e acabado, não é um tesouro intocável, como muitas vezes é visto pelo senso comum, e, são mais tolerantes ao acolher "frequentemente com igual confiança ou ceticismo explicações divergentes cuja validade entendem seja puramente local[200]".

Os múltiplos regimes de conhecimento tradicional como um acervo em aberto se reorganizam, se reconfiguram, e, se mantém, pois residem "tanto ou mais nos seus processos de investigação quanto nos acervos já prontos transmitidos pelas gerações anteriores. Processos. Modos de fazer. Outros protocolos". (Cunha 2007: 78)[201]. E, se há alguma semelhança entre o saber científico e os saberes tradicionais é que ambos são obras inconclusas que se fazem e se refazem na busca de compreensão do mundo e das formas de nele agir, acrescenta a autora.

A noção de conhecimentos tradicionais associados à biodiversidade (Azevedo e Moreira 2005) é para Santilli (2005: 64) "práticas, inovações e conhecimentos desenvolvidos pelos povos indígenas, quilombolas e populações tradicionais, relevantes para a conservação e a utilização sustentável da diversidade biológica". Segundo a autora, cultura material e cultura imaterial[202] são interdependentes advertindo que, a compreensão dos bens culturais requer considerar a sua dimensão imaterial, ao passo que para entender a dinâmica do patrimônio imaterial exige respeitar o conhecimento cultural que o sustenta.

Cunha (2005: 17) ressalta que a "diversidade biológica e a diversidade cultural têm uma interdependência evidente nos sistemas agrícolas, pastorais e naqueles baseados na caça e na coleta" o manejo humano nesses ambientes influencia diretamente na biodiversidade.

Nessa perspectiva a Etnoecologia aponta duas ecologias: a ciência moderna e a experiência tradicional com suas múltiplas formas de compreensão do mundo natural (Toledo e Barrera-Bassols 2009). Considerando como traços principais do conhecimento tradicional

---

[200]"'Pode ser que, na sua terra, as pedras não tenham vida. Aqui elas crescem e estão, portanto, vivas'" (Cunha (2007: 78). De acordo com a pesquisadora cada sistema tradicional tem regras próprias para atribuir um tipo de conhecimento, seja coletivo, esotéricos e/ou exotéricos. E, exemplifica o conhecimento tradicional relacionado à biodiversidade: "Costuma-se chamar de saber ecológico tradicional ao conhecimento que populações locais têm de cada detalhe do seu entorno, do ciclo anual, das espécies animais e vegetais, dos solos, etc. A relevância desse saber em geral não é disputado" (p. 81), trazendo para o debate o problema da validação de modelos locais de conhecimento, que considera controverso.

[201]O Brasil, um país megadiversificado em recursos genéticos e conhecimentos tradicionais e equipado cientificamente "para desenvolver e valorizar esses recursos internamente [...] está perdendo uma oportunidade histórica, a de instaurar um regime de colaboração e intercâmbio respeitoso com suas populações tradicionais" (Cunha 2007: 83). Ver mais sobre essa discussão em Sautchuk (2017).

[202]"Os bens imateriais abrangem as mais diferentes formas de saber, fazer e criar, como músicas, contos, lendas, danças, receitas culinárias, técnicas artesanais e de manejo ambiental. Incluem, ainda, [...] formas e técnicas de manejo de recursos naturais até métodos de caça e pesca e conhecimentos sobre sistemas ecológicos e espécies com propriedades farmacêuticas, alimentícias e agrícolas – os conhecimentos tradicionais associados à biodiversidade" (Santilli 2005: 64).

ou local, os conhecimentos do agricultor tradicional, a respeito do seu entorno e a apropriação de suas naturezas[203]. Para os pesquisadores o conhecimento tradicional sobre a natureza se mantém ao longo do tempo, até milhares de anos, com alterações e permanência de práticas antigas, crises e turbulências, em uma sucessão espiralada.

Toledo e Barrera-Bassols (2009: 40) ressaltam que a natureza da sabedoria local se baseia em "uma complexa inter-relação entre as crenças, os conhecimentos e as práticas", e, consideram a etnoecologia como abordagem analítica do complexo 'kosmos-corpus-práxis' ou 'k-c-p', argumentando que:

> A etnoecologia, com seu enfoque holístico e multidisciplinar, permitiram o estudo do complexo integrado pelo sistema de crenças (*kosmos),* o conjunto de conhecimentos (*corpus)* e de práticas produtivas (*práxis),* o que torna possível compreender cabalmente as relações que se estabelecem entre a interpretação e leitura e o uso ou manejo da natureza e seus processos (Toledo e Barrera-Bassols 2009: 41).

Logo, os interlocutores diante de seu cosmos acionam um corpo de saberes e realizam suas práticas produtivas, a exemplo, das plantações a partir das fases lunares, orientadoras do tempo bom para semear e para colher. Pois, para se ter um cultivo sadio e uma boa colheita, entre os Tentehar, o calendário lunar é preciso ser respeitado.

As narrativas orais a seguir ilustram a práxis de um existir ancestral e de um agir local. Em que o calendário lunar precisa ser observado na hora de plantar os legumes na roça de coivara para que se tenha uma colheita de fartura. Como descreve Eduardo que:

> É na lua cheia o tempo bom para plantar, na lua minguante não presta, porque o arroz fica fininho o arroz cai todinho, dependendo do arroz. O milho fica só aquele talinho, mas plantando no cheio da lua o milho fica com as espigas grandes. Tudo o que você planta na lua cheia dá bom. Por exemplo, se você plantar um pé de banana no cheio da lua vai dar umas bananas grossas, já se você plantar na lua minguante vai dar só aquelas coisinhas velhas, pode ser banana grossa, mas vai dar só bananinha seca. Da mesma forma é o arroz, se plantar na lua cheia vai dar o cacho grande e os pés grandes. O milho dá pés grandes e a espiga grande, o feijão dá de um feijão grande, viçoso, muitas sementes, muitos grãos (Eduardo, agosto 2021).

Perguntado se alguma vez havia desobedecido o tempo lunar na hora de plantar seus cultivares na roça e no quintal, Eduardo respondeu que: "não, porque eu nasci e me criei dentro da roça, aprendi com meu povo, com meus pais, sempre me baseei nessas coisas".

---

[203]Na mente do agricultor tradicional existe: "um detalhado catálogo de conhecimento acerca da estrutura ou dos elementos da natureza, as relações que se estabelecem entre estes, seus processos e dinâmicas e seu potencial utilitário. [...] no saber local existem conhecimentos detalhados de caráter taxonômico sobre constelações, plantas, animais, fungos, rochas, neves, águas, solos, paisagens e vegetação, ou sobre processos geofísicos, biológicos e ecológicos, tais como movimentos de terras, ciclos climáticos ou hidrológicos, ciclos de vida, períodos de floração, frutificação, germinação, zelo ou nidificação, e fenômenos de recuperação de ecossistemas (sucessão ecológica) ou de manejo da paisagem". (Toledo e Barrera-Bassols 2009: 36).

Luís Fernando aprendeu com a sua avó que aprendeu com o seu pai, Caboco Silvério, que:

> Tem que esperar a lua virar, a lua ficar boa para poder plantar, [...] para nascer melhor. Por exemplo, o arroz tem que ser plantado na lua cheia, pois vai carregar muito, o caroço vai ficar bom, mas se plantar quando a lua estiver minguante os pés não vão vingar, vai ser fraco. O feijão é o que mais plantamos, se a lua estiver minguante só aquele risco nós não plantamos, temos que esperar a lua virar e chegar a lua cheia se não o feijão não carrega, tem que plantar o feijão na lua cheia para carregar. Os legumes de grãos, como o milho, o feijão, o arroz, se não esperar a lua boa o legume não vai prestar, dar chocho, dar falhado, não carrega. Nós plantamos quando a lua está virando de crescente para cheia. Um dia antes de plantar a gente sempre olha para saber como está o céu, se estiver bem estrelado, no outro dia é um dia bom para plantar, dependendo da lua. Só se pode plantar quando a noite estiver estrelada, por exemplo, se for plantar o feijão amanhã e se esta noite estiver poucas estrelas no céu, então não planta, porque vai carregar pouco, só planta se a noite anterior estiver bem estrelada, pois irá dar melhor, irá carregar mais. Tem muito essa questão aqui, a crença sobre a plantação. (Luís Fernando, setembro 2019).

É percebido nessa narrativa oral que o conhecimento tradicional está sendo transmitido para a terceira geração da família, Luís Fernando, e sua manutenção está sendo praticada no manejo do roçado.

Os interlocutores sempre ouviram dos mais velhos que antes de plantar grãos como, feijão, fava e milho, devia observar as fases lunares e o céu, esse último precisava estar estrelado. Observância necessária para garantia de cultivares em abundância e sadios, bom carrego, sem falhas, sem doenças, frondosos.

O fato de o céu estar estrelado é um indicador de tempo bom para plantar, sobretudo grãos, como é retomado a seguir:

> O meu pai sabia o dia de plantar as coisas. Ele dizia que quando a lua está enchendo é bom para plantar mandioca, milho, feijão. Dia de sexta-feira podia plantar o milho e o feijão, mas quando têm muitas estrelas no céu, porque carrega muito, se não tiver muita estrela não adianta plantar, porque é perdido, não carrega (Juliana Velha, setembro 2019).

A sexta-feira é outro marcador que indica tempo bom para plantar o milho e o feijão, mas dever ser agregada a ela o céu estrelado.

O processo de armazenamento e renovação de sementes também deve ser orientado pelo calendário lunar. Joana, ao guardá-las para o plantio do ano seguinte, observa como a lua está, e descreve que:

> Quando a lua estiver bonita, [...] eu vou colher o milho maior para guardar para semente. Assim, eu também faço com a fava e com o feijão. Quando a lua 'estiver para cá' eu guardo as coisas de plantar para o gorgulho não comer. A 'lua para cá' é a lua cheia, para não dar broca [nas sementes], para não dar aquele bichinho na fava, nem no feijão, as coisas lá de casa são todas assim. Pai foi quem me ensinou, quando a lua estava para cá [lua cheia], a lua estava bonita, ele plantava a cana, plantava a banana e ficavam bonitas (Joana, setembro 2019 complemento meu).

Nas narrativas orais alusivas ao calendário lunar os interlocutores referenciam os seus ancestrais, pais e avós, em um processo de transmissão e de compartilhamento de saber tradicional mediado pelo diálogo entre filhos e netos, tendo a linguagem oral e a memória como principais recursos[204]. Cosmologia transmitida para os mais jovens a partir de uma memória biocultural dos anciãos. A dinamização do complexo 'k-c-p' se realiza em níveis espiralados, e, os atores produtivos são "o eixo desde onde se dá a engrenagem entre a dimensão do kosmos, a do corpus, e a da práxis", a partir do complexo 'k-c-p' (Toledo e Barrera-Bassols 2009) é possível refletir sobre a interação na "apropriação (intelectual e material) da natureza" (Toledo e Barrera-Bassols 2009: 42).

É observado que o calendário de plantio, o tempo bom para plantar o milho, o feijão, a fava, o arroz, dentre outros grãos, é a lua cheia agregada ao céu estrelado e orientado pela chegada das chuvas. Portanto, o espaço temporal de plantio, de colheita e do processo de seleção de sementes para o armazenamento estão em simbiose com o calendário lunar.

Em uma análise comparativa, cito as fases lunares na cosmologia Krahô, como norteadoras do tempo da semeadura, que também é orientado pelas chuvas[205]. Lima (2018) infere que as plantas têm agência, têm desejos e têm pensamentos. Portanto, os humanos donos das roças "não criam suas plantas em ambientes vazios. A roça é um lugar aberto e dinâmico, um emaranhado de relações entre os humanos, os cultivos, outras plantas, animais, seres e agencialidades" (p. 160)[206]. Na narrativa do indígena Krahô, Tadeu Caihy é afirmado que a: "Lua também manda nesse plantio; o resfriado da Lua faz bem para a terra. Cada planta tem seu jeito, elas falam entre si; a banana gosta do escuro, sem lua, gosta de ficar onde está friozinho, molhado" (Lima 2018: 167). Alguns pontos são comuns, outros se divergem, ao relacionar as fases lunares e o manejo das espécies plantadas entre os Krahô e entre os Tentehar, o que é comum ao se discutir sistemas de crenças e saberes locais entre outras etnias.

---

[204]Ver mais sobre essa discussão em Toledo e Barrera-Bassols (2009).

[205]"O tempo do plantio é orientado pela chuva, mas também pelas fases da lua. Maria Homr~e contou que cada alimento tem sua 'lua boa' para plantar e que o céu escuro, sem lua (*awcapôtkô*), não é bom para plantio. Ambrósio Cupekaj afirmou que a lua crescente (*kôjkwacajpu*, 'lua no meio do céu'), exatamente na metade, é o tempo certo para plantar mandioca, milho e banana (crescimento vertical), que ficam bem altos, com espigas, raízes e frutos grandes. Mas não a batata-doce, que fica com raiz fina: a batata, o inhame e a abóbora (plantas de rama) devem ser plantados na lua cheia (*pytwryrejacotre* ou [...], 'lua redonda' ou 'lua carregou mandioca'), para crescerem grandes e redondos. Já para Raimundo Zezinho Popry e sua esposa Maria Prerkwyj, o tempo bom de plantar mandioca e macaxeira é a lua cheia, não a crescente". (Lima 2018: 166, destaque meu).

[206]Entre os Achuar na Amazônia equatoriana as plantas da roça têm alma e a roça tem magia a (Descola 2006). O autor descreve a descoberta de uma pedra *Nunkui*, também chamada de *nantar* que vem por um sonho. *Nunkui* e/ou *nantar* são: "amuletos poderosíssimos que favorecem o crescimento das plantas cultivadas, transmitindo-lhes a energia que encerram" (Descola 2006: 113). A humanização de plantas cultivadas significa que elas são receptivas às invocações *anent* que lhes dirige, no entanto, somente em sonhos e em transes alucinatórios sua forma humana é recobrada, outrora perdida.

No que diz respeito aos processos de partilha de conhecimentos e técnicas sobre mexer com roça entre os Tentehar é descrito que no passado, cerca de 30 anos atrás, as crianças pequenas eram levadas para a roça. Enquanto as mães e os pais desenvolviam as atividades de capina, plantio e/ou colheita, as crianças ficavam em *maniá*s armados em galhos e/ou troncos de árvores. No tempo presente, essa prática deixou de existir, pois as roças, na maioria, estão localizadas nas proximidades das residências e as crianças estão na escola.

Atualmente as crianças com idade de 05 a 12 anos acompanham os pais e/ou avós nos roçados, quando não estão na escola, mas não demoram para retornar às suas casas. Na roça observam e repetem algumas práticas dos adultos como, a catação de feijão, de fava, retirada de inhame e de batata branca (Figura 61) nas interações nos roçados são compartilhados com as crianças saberes sobre variedades de plantas, formas de manejo e narrativas de lembranças do tempo dos antigos, em que as roças eram maiores e a fartura alimentar também[207].



Figura 61. Menina Tentehar retirando batata[208].
Foto Neusani Ives-Felix.

Espantar o chico preto das plantações da roça, principalmente as de arroz, é atividade de meninos e de meninas da aldeia desde outrora[209]. No presente, devido à pouca plantação de

[207]A técnica utilizada para a retirada da batata consiste em furar o chão, parte da superfície que esteja mais elevada, com um facão, de preferência de ponta fina. Onde estiverem às raízes tuberosas a ponta do facão ficará levemente presa, o suficiente para ser detectado a presença da raiz da batata.

[208]O modo de colher a batata branca consiste em, primeiramente furar repetidas às vezes o chão nas proximidades de onde foi semeada, com um facão de ponta fina para localizar a produção. A batata ficará levemente presa à ponta do facão, o suficiente para ser detectada a sua presença ali. Em seguida é feita uma pequena escavação para retirá-las de debaixo da terra.

[209]Quando a semente é colocada na cova e/ou quando está começando a nascer essas aves se aproveitam e comem os grãos que foram semeados. Na época do plantio o agricultor necessita vigiar o seu cultivo para não o perder e as crianças são ou foram destaques nessa atividade de espantar os pássaros da roça. Faz parte da memória coletiva

arroz e à chegada do veneno nas roças da aldeia, é uma função bem reduzida, mas ainda existe: "às vezes eu dou um agrado para os meninos espantarem o chico preto. Eu tinha um menino que ficava aqui, mas aí depois ele não veio mais. Ele espantava os pássaros da minha roça de feijão e de milho" (Eduardo, agosto 2021).

Os interlocutores ancorados em uma base comum, os ensinamentos do pai ou da mãe, reelaboraram suas lembranças de iniciação no roçado. E, em uma rede de interações estabelecida com a família, buscaram na memória como era, no tempo de seus pais, o trabalho no roçado. Juliana Velha lembra de ensinamentos do pai, das técnicas de manejo com as plantas (legumes) e do calendário lunar. Quando está acompanhada de filhos, de genros e de netos na roça, os alertas sobre os perigos e os cuidados que se deve ter com os roçados.

Silvério Filho, como outros lavradores da aldeia, aprendeu as atividades de roça imitando e as experimentando na companhia do pai e de irmãos, como relata a seguir que:

> No tempo de plantar arroz tinha mais serviço para nós. Levantava 4h da manhã e íamos para a roça para não deixar o chico preto comer o arroz, as suas sementes, e as que estavam nascendo. Íamos todo mundo e ficávamos lá até às 6h da tarde. A comida era feita lá. Na roça nós comia arroz, fava e tudo que o pai plantava. Eu não ajudava muito, mas o pai me levava para roça. O meu serviço era ajudar na capina, não era muito, mas ajudava. (Silvério Filho, setembro 2019) [210].

É com a manutenção desses saberes e a produção de roçados que sustentou e/ou complementou a alimentação de sua família ao longo da vida adulta. Joana trabalhou durante toda a sua vida na roça e recorda que:

> Eu era menina, e, já ia para roça acompanhar o meu pai. Era pequena, do tamanho dos meus netos [aproximadamente 08 anos de idade]. O pai levava nós tudinho para a roça. Na época que tinha o chico preto ele me botava para ficar tangendo, depois a Juliana, depois o Silvério, depois o Atanásio. O trabalho das crianças naquele tempo era espantar passarinhos da roça, menino botava a baladeira na mão e ia para a roça. Nós íamos para roça de manhã e ficava até de tardezinha para espantar os bichos [pássaros] para não comerem as sementes plantadas, o chico preto come tudo, se não olhar [...]. Quando meu pai era vivo eu o ajudava a plantar: ele cavava e eu ia atrás dele plantando a mandioca. Nesse tempo nós plantava o arroz de inchada, de catana. Cavava o chão e botava o arroz [semente] na cova, plantava o arroz. (Joana 2021, complemento meu). O meu pai me ensinou a trabalhar na roça. Veja meu dedo! Isso é só espinho! [cicatrizes]. Eu ajudando o meu pai, brocando de facão e o espinho bate no dedo da gente, pega o nervo e ele fica torto, deste jeito! Agora que eu aprendi a capinar com enxada, com roçadeira. (Joana, setembro 2019, complemento meu).

Na narrativa oral de Joana é descrito como nos tempos de seus pais, a iniciação das crianças no manejo do roçado acontecia, com atividades leves como espantar o chico preto para não comerem as sementes plantadas, depois com a prática da capina, do plantio e do brocar. A

---

dos moradores, a ameaça que essa ave representa para o cultivo de legumes. "De quatro para cinco horas da manhã os passarinhos já estão na roça para comer as sementes que estão nas covas". "Quando o arroz está embuchando também precisa ficar de olho, pois na hora que o arroz começar a sair nos cachos os pássaros aparecem para comer", disse outro interlocutor.

[210] Atualmente Silvério Filho não faz roça, por questões de saúde, sua renda é oriunda de auxílio-doença.

entrevistada se orgulha de ter aprendido a mexer com roça acompanhando o seu pai. E, foi com os produtos obtidos nos roçados que criou os seus filhos: “eu criei todos os meus filhos trabalhando de roça, meu marido me largou com cinco, mas todos os cinco são trabalhadores e todos foram para a escola” (Joana, setembro 2019). A partilha de conhecimentos acumulados pela interlocutora com os filhos revela o espiral de saberes ancestrais que se desenrola entre gerações.

No tempo presente as ferramentas utilizadas para o manejo da roça são, o machado e/ou motosserra, quando as árvores são mais grossas, geralmente na etapa da derruba. A roçadeira (foice) que é usada no período do broque e do rebaixamento-corte de galhos de árvores-, o facão, a catana e a enxada que são utilizadas em outras etapas como, na capina e no plantio e a plantadeira que é outro recurso utilizado para a atividade do plantio, o cutelo para cortar o arroz, na colheita. A motosserra e a plantadeira são ferramentas menos utilizadas na aldeia, sobretudo, a primeira pelo seu alto custo. “Antigamente a gente usava muito o machado para fazer a derruba das árvores mais grossas, hoje em dia, a gente já usa a motossera” (Luís Fernando, julho 2021).

Eduardo lembra que: “quando eu trabalhava com meus pais tinha o facão, a catana, a gente plantava também o arroz, o feijão e o milho, com a catana, íamos furando o chão e plantando, mas agora já tem a plantadeira de arroz [...], mas a plantadeira acaba deixando cova aberta e facilita muito para as pombas e o chico preto comerem a semente, aqui tem muito chico preto, é uma praga”. (Eduardo, agosto 2021).

Todos os interlocutores acompanhando seus pais e mães nos roçados manejavam as ferramentas como, o machado, o facão de cintura (fino), a catana e a enxada[211], dentre outros. Hoje, além dessas ferramentas citadas, se agregaram a elas: a plantadeira, o motosserra, a roçadeira (foice), o cavador, o enxadeco, o cutelo, a alavanca, a cunha e a marreta; o caititu (motor para ralar mandioca), a pá e a bomba manual de jogar veneno.

Alveni descreve como aprendeu a trabalhar em roças de coivara.

> Nós sempre mexemos com roça mesmo, nossa renda toda vida foi de roça [...] desde cedo eu sempre trabalhei com minha mãe na roça, quando eu tinha 7 e 8 anos de idade, eu já mexia com roça, limpando arroz, apanhando feijão. A mãe sempre gostava de levar a gente para limpar (capinar) arroz, limpar o feijão. [...]. A minha mãe usava mais era a gente mesmo para trabalhar na roça, a família. Logo nós éramos 13 irmãos e um ajudava o outro e aí, ia indo para frente, [...]. Lá em casa todo mundo sabe mexer em roça, das mulheres aos homens, todo mundo sabe. (Alveni, julho 2021).

[211]O facão, a catana e o machado eram as ferramentas de trabalho de maior acessibilidade na época em que os interlocutores acompanhavam seus os pais na roça.

Quem ensinou a interlocutora foi sua mãe que nasceu e se criou dentro dos roçados e que levava os filhos para lhe ajudar na capina, no plantio e na colheita dos cultivares. No passado, quando seguia com sua mãe e seus irmãos nos roçados, os filhos constituíam a principal força de trabalho da família juntamente com os pais. No presente, o cenário teve transformações sociais e culturais e os interesses das novas gerações também mudaram. E esclarece que, apesar de seus filhos lhes acompanhar nas atividades do roçado, sonha com outras possibilidades de profissão para eles, pois analisa a lida na roça como sendo um trabalho árduo, duro, apesar de considerá-la como meio de sobrevivência. E, pondera que:

> Eu penso assim, deles estudarem e não ser igual a mim. Assim, porque essa vida de roça não é boa não [...]. Eu queria que eles estudassem e se formassem em alguma área que eles gostassem. É isso que eu penso para eles. Minha avó dizia que roça não dá camisa para ninguém não, ela tira a camisa [risos]. Porque roça é bom para quem já é acostumado a mexer nela mesmo, e, se supre dela porque tem muita gente que só sobrevive dela mesmo, não tem outro meio de sobreviver, igual nós aqui, nós sobrevivemos é da roça mesmo, nós plantamos o milho, planta o feijão, planta a fava. E aí vai sobrevivendo é da roça mesmo. (Alveni, julho 2021).

A preocupação da mãe com o futuro profissional de seus filhos não os impede de participar das atividades desenvolvidas no seu roçado, que de forma livre e sem responsabilidades de tarefas a cumprir vivenciam aquele ambiente, como todas as crianças da aldeia.

Joana e Juliana Velha destacam que as novas gerações demonstram ter outros interesses como, estudar, conquistar empregos na aldeia e/ou fora dela, e não o de prosseguir nas atividades de agricultura, e, afirma que: "Hoje em dia as crianças e os jovens não fazem mais isso o que a gente ensina, [trabalhar na roça] mas não querem mais[212]" (Joana, julho 2021). A interlocutora está se referindo aos trabalhos que as crianças de antigamente faziam como, espantar passarinhos da roça, ajudar na capina, no plantio e na colheita.

A intensificação das interações interétnicas, a imersão no mundo global, o fascínio pelo mundo tecnológico, as constantes idas e permanência na cidade: com compra e/ou aluguéis de residências na área urbana, a chegada dos serviços públicos na aldeia, o acesso a outras fontes de renda, dentre outros fatores, se constitui em motivações para os jovens buscarem outras possibilidades, além da prática de mexer com roças.

[212]A redução quase total de plantios de arroz e a chegada do veneno na aldeia também alterou o processo de participação dos jovens e crianças nos roçados, pois a tarefa de espantar o chico preto ficou significativamente reduzida. Como diz a interlocutora que: "Agora também compraram veneno e mataram um bocado dos bichos (chico preto, pombinhas). Disseram que era bom, botava o veneno no arroz e derramava lá na roça para os bichos comerem. Morreu o chico preto, mas também morreu um bocado de pombinhas no meio da roça, comia o arroz envenenado e morriam". (Joana, agosto 2021). O veneno na aldeia começou a ser utilizado nos últimos anos, e, é visto por alguns lavradores como um aliado na limpeza dos roçados. No entanto, alguns legumes começaram a não encher a vargem, a não carregar, como a fava e o feijão, havendo anos que toda a plantação ficou comprometida.

Mas esse fato não pode ser considerado como fator de abandono dos roçados, a exemplo, do jovem interlocutor Luís Fernando, que estudou na cidade e retornou à aldeia como professor da escola, não deixou de ir às caçadas, e após um período sem colocar roças, mas retornou às atividades agrícolas tradicionais. O interesse de que crianças e jovens da aldeia tenham outras ocupações no futuro, além do trabalho nos roçados partirem de alguns pais que consideram o trabalho e a vida na roça, árduos.

No processo de transmissão de saberes sobre o manejo no roçado, pequenas responsabilidades atribuídas aos filhos, como, atividade de capina, de colocar sementes dentro das covas, no período do plantio, espantar os passarinhos para não comer os grãos plantados, ajuda no período da colheita. Isso revela as práticas de observação, de imitação, de experimentação, de divisão de tarefas e de convívio com a agrobiodiversidade na aldeia, que são também formas de educação sobre o "mexer" com roças, uma transmissão de saberes entre gerações, uma valorização do fato de estarem juntos, de compartilhar lembranças e conhecimentos, que fazem parte da identidade cultural e do estabelecimento do lugar de pertencimento de um grupo social.

Nas práticas de experimentação e de imitação é que se torna aprendido o manejo do roçado entre grupos sociais diversos (Pasinato et al. 2017). A transmissão do saber fazer na atividade agrícola se realiza pelo próprio trabalho, pois: "o saber é um saber-fazer, parte da hierarquia familiar [...]. A transmissão do saber é mais do que transmissão de técnicas: ela envolve valores, construção de papéis, etc." (Woortmann e Woortmann 1997: 11).

Para Toledo e Barrera-Bassols (2009) esses saberes vão se aperfeiçoando e se adaptando à realidade local e temporal a cada geração, a partir do diálogo estabelecido entre elas, avós, pais, filhos e netos, e com a natureza. O ato de lembrar, de reconstruir uma memória, e, compartilhá-la, é tido como instrumento de manutenção e de reconfiguração de conhecimentos locais antigos, um corpo de saberes sobre a dinâmica e o valor sociocultural da roça se mantém ao longo do tempo. Contexto em que diversidade biológica e diversidade cultural são interdependentes, e, que o manejo humano na natureza influência de forma direta na biodiversidade (Cunha 2005).

2.6 Lugares de gênero

A divisão de gênero nas atividades dos roçados (Semeghini et al. 2017) na aldeia é definida da seguinte forma: os homens realizam o broque, a derrubada e a queimada e as mulheres participam juntamente com os companheiros e/ ou com os filhos, da escolha do local

de roça, da prática de coivara, da capina, do plantio e da colheita. “Ela entra na hora da coivara, na capina, no plantio e na colheita. A parte do broque e do fogo é com os homens” (Chico da Marlê, maio 2022). A narrativa oral de Chico da Marlê indica os momentos que sua esposa e sua filha participam do manejo da roça, como também, as práticas que são de responsabilidade dos homens.

No entanto, há mulheres na aldeia que já realizaram todas as atividades exigidas no manejo de uma roça, como Joana, ao relatar que: “quando precisava derrubar as árvores era eu quem derrubava, rebaixava e botava o fogo, mas agora eu não faço mais isso”.

As mulheres vão para a roça pela amanhã e retornam para suas casas próximo do meio-dia, para preparar o almoço, por vezes, ao final da tarde algumas delas retornam ao roçado para realizar atividades de limpeza, observar o plantio e para colher legumes[213]. A esse respeito Juliana Velha (julho 2021) afirma que: “Eu só trabalho um meio-dia, eu não aguento passar o dia todo, já teve tempo que eu aguentava, hoje mesmo eu não aguento mais”. No caso do Chico da Marlê, que a roça é a mais distante de sua residência, a família constituída da esposa, filhos, filha, genro e netos, dorme no local em alguns dias da semana, em um barraco construído por eles.

Os homens, por sua vez, também concentram suas atividades no turno da manhã, com exceção dos períodos de queimada da roça, pois o fogo é colocado na vegetação seca após o meio-dia; e da colheita de arroz, quando é necessária uma intensidade maior de mão de obra sob a pena de perder a produção se não colher no prazo previsto.

Para Woortmann e Woortmann (1997), a noção de trabalho aparece como uma categoria subjetiva, cultural ou ideológica, e que tem múltiplos significados. Nas formas de construção de gênero no espaço agrícola entre camponeses sergipanos indicam a existência ideológica de dois circuitos de atividades, o masculino e o feminino.

Apesar de as mulheres trabalharem na roça realizando atividades como coivara, capina, plantio e colheita[214], é comum que sua participação no processo de trabalho agrícola seja nomeada de *ajuda*[215], como as narrativas orais descrevem a seguir: “eu *ajudava* o meu

[213] Descrevendo seu cotidiano na roça, Alveni diz que: “chego 7 horas e fico trabalhando na roça até umas 10h:30 porque preciso voltar para fazer o almoço, mas eu faço muitas atividades na roça, eu faço coivara, eu capino, eu planto. No caso da nossa roça aqui geralmente é mais a mulher que planta porque meu marido vai abrindo as covas e eu vou colocando as sementes dentro, eu vou plantando, um trabalho em conjunto”, como os filhos são pequenos não podem contar com esse auxílio na mão de obra.

[214] Joana, Juliana Velha e Inês, são mulheres que realizavam todas as etapas do roçado desde o broque, a derrubada e queimada considerada atividades do universo masculino.

[215] Entre os camponeses sergipanos a categoria trabalho “só se aplica ao homem, mais especificamente ao pai família. No espaço da roça no sítio, a mulher, os velhos e os não – adultos em geral não “trabalham”; sua atividade se define como *ajuda*. É só no âmbito da casa que a atividade feminina é considerada trabalho [...] marcando assim espaços de gênero”. (Woortmann e Woortmann 1997: 134).

marido a plantar", "naquela época os homens faziam o broque, derrubavam, e, as mulheres iam *ajudar* a capinar, fazer coivara, plantar, colher", diz Marlê ao lembrar do manejo do roçado no passado e dos espaços ocupados por homens e por mulheres. A limpeza do roçado e de sua plantação, a capina é tida como uma das etapas difíceis no processo de manejo agrícola[216]. No plantio de feijão, por exemplo, é preciso realizar a capina, no mínimo duas vezes, sendo essa uma das etapas que a mulher é sempre citada. Portanto, considerar como *ajuda* o trabalho feminino no roçado parece fazer parte de uma construção social que demarca espaços de gêneros no interior do grupo.

Já o trabalho com a casa, na cozinha, é o universo da mulher, os homens da aldeia também participam desse universo considerado feminino, mas apenas em caso de a esposa está doente e não terem filhas em casa. Pela construção social e simbólica do grupo, as mulheres interrompem sua jornada no roçado para preparar o almoço e atender as crianças: "fico trabalhando na roça até umas 10h:30min porque preciso voltar para fazer o almoço".

Se por um lado, a casa é demarcada como o espaço da mulher, por outro, a roça [no período inicial] e as matas são vistas como universos exclusivamente masculinos. Embora em alguns momentos do processo agrícola as mulheres partilhem o mesmo espaço e ao mesmo tempo com seus maridos, genros, filhos, como também chegam a realizar sozinhas as jornadas de capina, de coivara, de plantio e de colheita. Mas, a maioria delas só adentram os espaços do roçado após os homens terem realizado as etapas iniciais do preparo da terra, pois é tarefa dos homens, um trabalho pesado e perigoso, como reforça o interlocutor: "Ela entra na hora da coivara, da capina, do plantio e da colheita. A parte do broque e do fogo é com os homens", as mulheres só entram no espaço da roça após os homens o "amansarem"[217].

A divisão de gênero no processo de trabalho agrícola da roça obedece às determinadas etapas do manejo, e está relacionada com os saberes ancestrais que foram repassados entre gerações, como também, atrelada as ideologias e significações que foram atribuídas à noção de trabalho e de espaço de gênero pelo grupo ao longo do tempo.

De um lado existem especificidades locais e culturais Tentehar, de outro parece haver, 'atualizações locais' (Woortmann e Woortmann 1997) de modelos ideológicos mais globais e ditos modernos. Para Shiva (1998) é parte do discurso hegemônico não reconhecer o trabalho

[216]Dentre as dificuldades que os moradores da aldeia enfrentam para a realização do manejo dos roçados, estão: 1) a falta de acesso a sementes; 2) a redução de mão de obra, 3) a ausência de recursos para pagar diárias de trabalhadores no roçado, 4) O pouco ou nenhum recurso para compra de ferramentas de manejo dos roçados, 5) ausência de recursos para compra de arames e de outros materiais para construção de cercas ao redor das roças.
[217]A expressão "o espaço da roça já 'amansado'" é utilizada por Woortmann e Woortmann (1997: 135) ao se referirem à realização das primeiras etapas de preparação do espaço do roçado, broque, derrubada, queimada.

realizado pelas mulheres, como também, não valorizar os saberes que desenvolvem ao longo da história. Mas, o fato é que as mulheres Tentehar contribuem para economia local e, por conseguinte, para a soberania e segurança alimentar e se pautam em uma ordem inversa às representações de produção moderna.

A interação de mulheres com as plantas cultivadas, esse respeito, Descola (2006: 122) infere que a mulher Achuar é educada desde a infância para dominar a sociedade vegetal; necessitam de um saber botânico pacientemente acumulado, algo ignorado pelos homens.

Robert et al. (2012) descrevem a origem das plantas cultivadas entre os Mebêngôkre:

> Antigamente, não tinha roça. A origem das plantas cultivadas é atribuída a Nhàkpôkti, uma mulher que vivia entre as estrelas e resolveu descer na aldeia para ser a namorada escondida de um dos caçadores. O mito conta que a mulher, embora casada e adotada pela comunidade, voltou ao seu lugar de origem para buscar sementes e raízes de sua roça e ensinar, no regresso, a agricultura aos Mebêngôkre. Assim, segundo nos diz a tradição oral, a agrobiodiversidade Mebêngôkre original foi o presente de uma esposa estrangeira que vinha de muito longe. Outras histórias também valorizam a integração de plantas alimentícias de outros, sejam elas adquiridas nas aldeias inimigas no tempo das guerras ou em roças abandonadas de outros povos [...]. (Robert et al. 2012: 363).

Para Lima et al. (2018: 25), os cultivares são considerados como sujeitos que habitam o cosmo e que impõem uma negociação política nas atividades cotidianas realizadas, não é "possível, portanto, pensar e tratar os cultivos e tantas outras formas de vida simplesmente como recursos - objetos que estão à disposição do uso humano, como o faz a agricultura industrial".

As interações de mulheres com as plantas estão na origem da agricultura Mebêngôkre atribuída a Nhàkpôkti. E, na educação de meninas Achuar equatorianas, que devem aprender a dominar o mundo vegetal, enquanto o menino experimentará o ócio até a adolescência (Descola 2006).

São dois contextos que nos ajudam a perceber e a comparar a afinidade de mulheres Tentehar com as plantas cultivadas nos seus quintais e roçados, razão pela qual são elas que ficam mais tempo cuidando dos pés de frutas, preparando mudas. E nos roçados estão presentes no plantio dos legumes, na limpeza da roça e na colheita. Sendo elas, na maioria das vezes, que selecionam e compartilham sementes.

2.7 Fatores de mudanças nas técnicas de cultivo

A limpeza dos roçados antes do plantio é uma etapa que demanda muito cuidado, exigindo a observação do crescimento do mato e a sua retirada antes do plantio, e, durante o

crescimento da plantação. Atualmente os interlocutores observam a escassez da mão de obra e apresenta como solução o uso de herbicidas na primeira etapa de limpeza[218].

Ao relacionar o passado e o presente no contexto da limpeza das roças, os interlocutores disseram que:

> Antigamente não tinha veneno, o povo não mexia, a gente limpava só de facão mesmo, mas agora a gente está usando o veneno também [...]". (Joana, julho 2021).
>
> O veneno é o seguinte, você joga antes de plantar e tem um outro veneno que você pode jogar por cima do legume que o legume não morre, é um veneno que pode usar em tudo. Aqui no início eu usei o veneno mata tudo, depois de plantado eu usei o outro que ele não mata o capim e o arroz, é considerado um capim, mas se botar no feijão ele vai matar. Aqui na área do feijão eu geralmente gosto de fazer manual, mas existe um veneno para botar no feijão também. (Eduardo, julho 2021)
>
> Já faz muito tempo, já tem mais de 10 anos que começaram a usar, o Francisco ainda era vivo e ele já usava o veneno. (Ana Cleide, julho 2021).
>
> Logo nós éramos 13 irmãos e um ajudava o outro [...]. Lá em casa todo mundo sabe mexer em roça, das mulheres aos homens. [...], mas atualmente eles vêm mais pelo dinheiro e na mão da gente dinheiro é tão difícil. Aí a gente prefere utilizar mesmo o nosso trabalho a colocar outras pessoas para trabalhar se a gente não tem dinheiro para pagar uma diária. Ou então comprar um veneno e colocar. Colocamos o veneno 2x, é antes de plantar o milho que a gente joga. A gente jogou o mato tudo misturado com o Tucson. Só pode jogar antes de plantar o feijão. Depois de plantar não pode mais não que mata o feijão". (Alveni, julho 2021)
>
> [...] se o mato crescer antes de plantar a gente joga o veneno para acabar com o mato. [...] o veneno também é caro e a mão de obra também, porque sozinho hoje a pessoa não dá conta de botar, por exemplo, duas linhas de roça. [...] hoje a nossa maior preocupação é o arame e o veneno, e, ter a disponibilidade de ter uma galinha, um porco, ou então, um dinheiro para pagar alguém para te ajudar na roça. [...] o que mudou foi a entrada dessas facilidades, que é o veneno que usamos para matar o mato que gastamos menos tempo para jogar. (Luís Fernando, julho 2021).

Diante da escassez da mão de obra[219] e da falta de recursos para o pagamento de diárias a trabalhadores, o uso de herbicidas nos roçados, apesar de ter altos custos para os agricultores, é visto como um elemento facilitador na limpeza das roças, e, já uma prática instaurada. Recordam que antigamente não usavam herbicidas, a capina era realizada de forma manual. Em muitos casos a força da mão de obra era da própria família constituída por muitos filhos. Noutros podia contar com as trocas de diárias, mutirões e na base de meia.

---

[218]Os tipos de herbicidas citadas pelos interlocutores foram: Tucson e o DMA. "O Tucson é Registration_data_unavailable NUFARM herbicide 18707. [...] um herbicida sistêmico, seletivo e pós-emergente recomendado para o controle de plantas daninhas dicotiledôneas de porte herbáceo e semi-arbustivo em áreas de pastagens". Disponível em: < https://agrobaseapp.com/brazil/pesticide/tucson-2>, acessado em 12/08/2022. O DMA® 806 BR. "Registrado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA sob nº 02108604. [...] Herbicida seletivo de ação sistêmica do grupo do Ácido Ariloxialcanoico". Disponível em: < https://www.corteva.com.br/content/dam/dpagco/corteva/la/br/pt/products/files/Bula_DMA-806-BR_141117.pdf>, acessado em 12/08/2022.

[219]A geração mais nova tem outros interesses, como ir para a cidade estudar e/ou trabalhar. Assim, as roças estão sendo manejadas pelos membros mais velhos da família extensa e/ou nuclear que já não tem mais força para mexer com grandes espaços de roça.

A geração mais nova tem outros interesses, como ir para a cidade estudar e/ou trabalhar. Assim, as roças estão sendo manejadas pelos membros mais velhos das famílias extensas e/ou nuclear; pessoas que já não tem mais força para mexer com grandes espaços de roça. Outro fator é o tamanho das famílias, que com o controle de natalidade ficaram menores, constituída por mãe, pai e dois filhos. No entanto, na aldeia, esse é um caso isolado, pois esse controle de natalidade não é realizado, pelo serviço de saúde, com as mulheres da área.

Os moradores ponderam que apesar de o uso de herbicidas ter se tornado comum, o mesmo não pode ser utilizado nas plantações que enramam, como o feijão, a fava e a melancia. Costumam falar: "tudo que enrama não pode ser afetado de veneno", pois entanguem, não crescem, não carregam, nesse tipo de plantação, homens e mulheres compartilharem da tarefa de capina nas roças, embora seja uma tarefa mais realizada pelas mulheres.

Desde o início da pesquisa de campo, em 2018, que ouvia relatos sobre o fato de que as plantações de fava não prosperavam. Mas, qual a explicação para tal fato. As narrativas a seguir esclarecem que:

> Antigamente[220], para cá não usava o veneno, era tudo na catana, hoje não. E a fava não pode nem ver veneno. Até a terra, se você jogar veneno nela neste ano, no outro ano se você plantar a fava ela "engrogulha", a folha embola toda, não dar que presta. Então na minha roça e eu acho que foi por conta disso também que eu usei veneno. Aqui dava muita fava, mas aonde jogam veneno não dá mais. Eu fico observando e já percebi isso. [...]. Antes quando era roça que não tinha veneno dava muita fava, muito feijão, muito milho, muito arroz, arroz fazia era se perder. [...] hoje a gente planta a melancia, mas não dar mais, são plantas sensíveis, ainda têm sementes para plantar, mas não dá mais nada, ficam aquelas coisinhas pequenas. (Ana Cleide, julho 2021).

> Olha aqui é um pé de fava [me mostrando um pé de fava ao andarmos na roça]. Ixi! A fava deu pouquinho demais se eu tiver apanhado muito eu apanhei uns 2 litros de fava. [...] naquela parte que eu plantei primeiro junto com feijão e com milho os pés de fava morreram todos. Não sei se foi por causa da água, mas as vargens não encheram ficaram seca velha. Já essa parte que eu plantei por último plantei pouquinho, mas as vargens encheram. [...], o Tucson não mata o capim ele só mata o mato. Mesmo assim, prejudicou o feijão porque só com o cheiro [do veneno] a folha do feijão já embola todinha. Às vezes só com o vapor, pois a gente joga naquela bomba motorizada, [...] ela joga muito vapor para trás. (Alveni, julho 2021, complemento meu).

As interlocutoras acreditam que pode ter sido devido ao uso de herbicidas que houve prejuízos no cultivo da fava, do feijão, do milho como também reduziram as etnovariedades cultivadas, como: melancia, melão, pepino, amendoim, dentre outras, plantas que enrama.

O uso de insumos químicos nas lavouras se apresenta como uma faca de dois gumes, pois se por um lado, reduz a mão-de-obra e facilita o processo de limpeza da área de plantio,

[220]Ao perguntar sobre o tempo que se referia ao falar de antigamente me explicou que era da época que trabalhava com seus sogros nas roças ou quando seus filhos ainda eram crianças, cerca de 30, 20 ou 15 anos atrás.

por outro, traz risco à saúde humana e à plantação. O que se configura a curto prazo em benefícios, a médio e longo prazo, se conforma em estragos ambientais e à saúde do homem, com uma concentração elevada de agrotóxicos nos alimentos (Craveiro et al. 2019) sugerindo que ao se alimentar estamos nos envenenando. Sendo um "custo absorvido por toda a sociedade sob as mais diferentes maneiras, mas que não é diretamente percebido por essa" (Soares 2010: 9).

Outra questão que merece ser observada é o fato desses agricultores não receberem assistência técnica para fazer o uso desses insumos, o que pode potencializar os riscos à saúde dos produtores e do meio ambiente, haja vista o teor tóxico dos herbicidas. Gaspar et al. (2005), em uma pesquisa realizada no município de Arari/ Maranhão, sobre o risco no uso de agrotóxico nas lavouras, destacaram que:

> [...] 30% dos trabalhadores rurais são analfabetos, 68% não leem os rótulos dos produtos, 12% sofreram intoxicação comprovada por agrotóxicos, 41,7% guardam as embalagens cheias dentro de suas próprias residências e 46% jogam as embalagens vazias nas roças. Cerca de 60% das amostras de água analisadas revelaram algum tipo de resíduo de agrotóxicos, incluindo resíduos de inseticidas organoclorados em concentrações bastante elevadas. (Gaspar et al. 2005: 43).

Apesar da pesquisa ter sido realizada há mais de 10 anos, a situação é semelhante na aldeia pesquisada: agricultores não são alfabetizados na língua portuguesa, embalagens vazias de herbicidas são abandonadas nos roçados[221] (Figura 62A, 62B) e são armazenados em casa, ausência de equipamento de segurança[222]. No entanto, não houve relato de intoxicação, apesar do registro da mortandade de animais por intoxicação, como as pombinhas e o chico preto[223].

[221] Sobre esse assunto ver em Gaspar et al. (2005); Craveiro et al. (2019).

[222]"Estima-se que no Brasil anualmente, 5.000 trabalhadores são vítimas de intoxicação por agrotóxicos. A maioria desses casos poderiam ser evitados se houvesse o uso efetivo de equipamentos de proteção individual (p. 3)". (Craveiro et al. 2019), pois só o fato de as pessoas terem o contato diretamente com os insumos químicos, podem ser intoxicadas, o risco para os aplicadores e manipuladores são maiores.

[223]O chico preto é uma ave pequena de penas de cor preta e que se alimenta de grãos pequenos. É considerado uma praga no roçado, pois gosta muito de grãos de arroz, de feijão, dentre outros.



Figura 62. (A) - Embalagem de herbicida. (B) – Rótulo de precauções.
Foto Neusani Ives-Felix.

Os insumos químicos surgiram durante a Segunda Guerra Mundial, como produtos de baixo custo e eficiente no controle de pragas. Para Santilli (2009), os insumos químicos foram inseridos na agricultura a partir da segunda revolução agrícola dos tempos modernos que:

> se caracterizou pelos novos meios de produção agrícola, derivados da revolução industrial: a mecanização, a motorização e a introdução de produtos químicos (adubos, fertilizantes e agrotóxicos)". [...]. No início do século XIX, o emprego de produtos químicos cresceu significativamente, principalmente depois da Segunda Guerra Mundial. (Santilli 2009: 54-55).

Para a autora, a partir da segunda revolução agrícola a produtividade do trabalho agrícola centuplicou com a intensificação da mecanização e com o crescimento no uso de produtos químicos, dentre outros. E, com a Revolução Verde no final da década de 1950 e início da de 1960 várias regiões do mundo passaram a conhecer um modelo agrícola "dependente de insumos industriais e da mecanização" (Santilli 2009: 59), e, associado aos insumos químicos, adubos e agrotóxicos[224].

No Brasil, em meados da década de 1940, os insumos químicos começaram a ser difundidos e no final da década 1960 houve a intensificação do seu uso[225] (Soares 2010). O

[224]De acordo com Santilli (2009: 59) os agrotóxicos foram "desenvolvidos principalmente a partir da Segunda Mundial, como armas químicas, e depois adaptados ao uso industrial e agropecuário para eliminar pragas".
[225]De acordo com Soares (2010: 11) em função "da isenção de impostos como o Imposto de Circulação de Mercadoria (ICM), Imposto de Produtos Industrializados (IPI) e das taxas de importação de produtos não produzidos no Brasil [...]".

autor considera que o sucesso dos agrotóxicos no "combate às pragas fez com que novos compostos organossintéticos fossem produzidos, fortalecendo a grande indústria de agroquímicos presentes nos dias de hoje".

O discurso político acerca do uso de agrotóxicos no Brasil tem controvérsias, pois para Viegas (2016: 189), a partir de 2008, o Brasil se tornou "o maior consumidor de agrotóxicos do mundo. Apesar disso, o país não figura como o maior produtor de alimentos". No Maranhão, as zonas agricultáveis são:

> [...] altamente dependentes de insumos químicos, dentre os quais estão os agrotóxicos. O uso indiscriminado desses produtos tem levado ao aparecimento de resíduos nos diferentes compartimentos ambientais (água, solo, ar) e nos alimentos, bem como o surgimento de inúmeros casos de intoxicação em trabalhadores rurais. (Gaspar et al 2005: 44).

Os argumentos basilares usados para legitimar o uso indiscriminado de insumos químicos no sistema agrícola brasileiro, e, em países em desenvolvimento, são: maior produtividade, e, de forma aligeirada, e, de intervenção no problema da fome. Mas, esse é um discurso inconsistente, pois se por um lado, somos os maiores consumidores de insumos químicos do mundo há mais de uma década, por outro, atualmente temos as taxas de fome no país aumentadas, cada vez mais as pessoas têm menos acesso à alimentos[226].

De acordo com pesquisa desenvolvida em 2022 pela Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar (Rede PENSSAN), como parte do projeto VIGISAN[227], mais da metade da população brasileira, 125,2 milhões de pessoas são afetadas, em algum grau, com a insegurança alimentar e 33,1 milhões de brasileiros e brasileiras passam fome[228].

A intensificação do uso de insumos agrícolas de base química, em todas as regiões do país, e, os riscos que essa prática representa à saúde humana, das plantas, dos animais e do meio ambiente como um todo, expõe a necessidade da criação de políticas públicas que se paute para além de criações de normas, de leis, de regulamentações e de monitoramento, mas que avancem rumo à transição agroecológica, com o incentivo à agricultura orgânica, onde se busque um modelo agrícola que garanta a saúde humana e do meio ambiente e um desenvolvimento sustentável.

---

[226]Dados disponíveis em <https://www.correiobraziliense.com.br/brasil/2022/07/5020611-pais-esta-de-volta-ao-mapa-da-fome-da-onu.html>. Acessado em 15/08/2022. E, <https://combateafome.org.br/?utm_source=googlerg&utm_medium=search&utm_campaign=rgfome&gclid=Cj0KCQjw3eeXBhD7ARIsAHjssr-vXMtA2jB3eUM45HKkpglY3x2N4Sda6sYXOtrovFaaPQUj2WRET_saAvReEALw_wcB> acessado em 15/08/2022.

[227]VIGISAN é um aplicativo, destinado à vigilância da segurança alimentar e nutricional.

[228] Dados disponíveis em:< https://olheparaafome.com.br/>, e, em: <https://www12.senado.leg.br/noticias/arquivos/2022/10/14/olheestados-diagramacao-v4-r01-1-14-09-2022.pdf> acessados em 31/03/2023.

2.8 As etnovariedades dos roçados

Apresento, a seguir, a diversidade de plantas cultivadas nos roçados, favas, feijões, mandiocas, macaxeiras, arroz e outras, suas caracterizações e classificações se dão a partir de conhecimentos tradicionais indígenas, utilizo os termos, sementes crioulas, sementes locais e tradicionais, caroços e grãos, de forma genérica para se referir às sementes.

São mantidas pelos agricultores 09 etnovariedades de fava (Figuras 63-71), envolvendo os três níveis de variabilidade, da biodiversidade a diversidade de espécies, a diversidade genética e a diversidade de ecossistemas agrícolas ou cultivados (Santilli 2012)[229].



Figura 63. Fava-caretinha-vermelha[230].
Foto: Neusani Ives Felix (2021).

[229]Para Santilli (2012: 458) a biodiversidade envolve três níveis de variabilidade: "a diversidade de espécies, a diversidade genética (a variabilidade dentro do conjunto de indivíduos da mesma espécie) e a diversidade ecológica, que se refere aos diferentes ecossistemas e paisagens". Na agrobiodiversidade inclui a "diversidade de espécies (por exemplo, espécies diferentes de plantas cultivadas, como o milho, o arroz, a abóbora, o tomate etc.), a diversidade genética (por exemplo, variedades diferentes de milho, feijão etc.) e a diversidade de ecossistemas agrícolas ou cultivados (por exemplo, os sistemas de corte, queimada e pousio, também chamados de coivara ou itinerantes, os sistemas agroflorestais, os cultivos de arroz em terraços e em terrenos inundados etc.) ".

[230] Tem cor branca e pintas vermelhas nas costas



Figura 64. Fava-caretinha-branca[231].
Foto: Neusani Ives Felix (2021).



Figura 65. Fava preta; caretinha-branca; caretinha-preta; caretinha-amarela.
Foto: Neusani Ives Felix (2019).

[231] Tem manchas marrons e costa branca.



Figura 66. Fava-vermelha[232].
Foto: Neusani Ives Felix (2021).



Figura 67. Fava-caretinha-preta, manchas pretas nas laterais e a costa branca.
Foto: Neusani Ives Felix (2021).

[232] Com manchas brancas nas laterais, barriga e costa avermelhada.

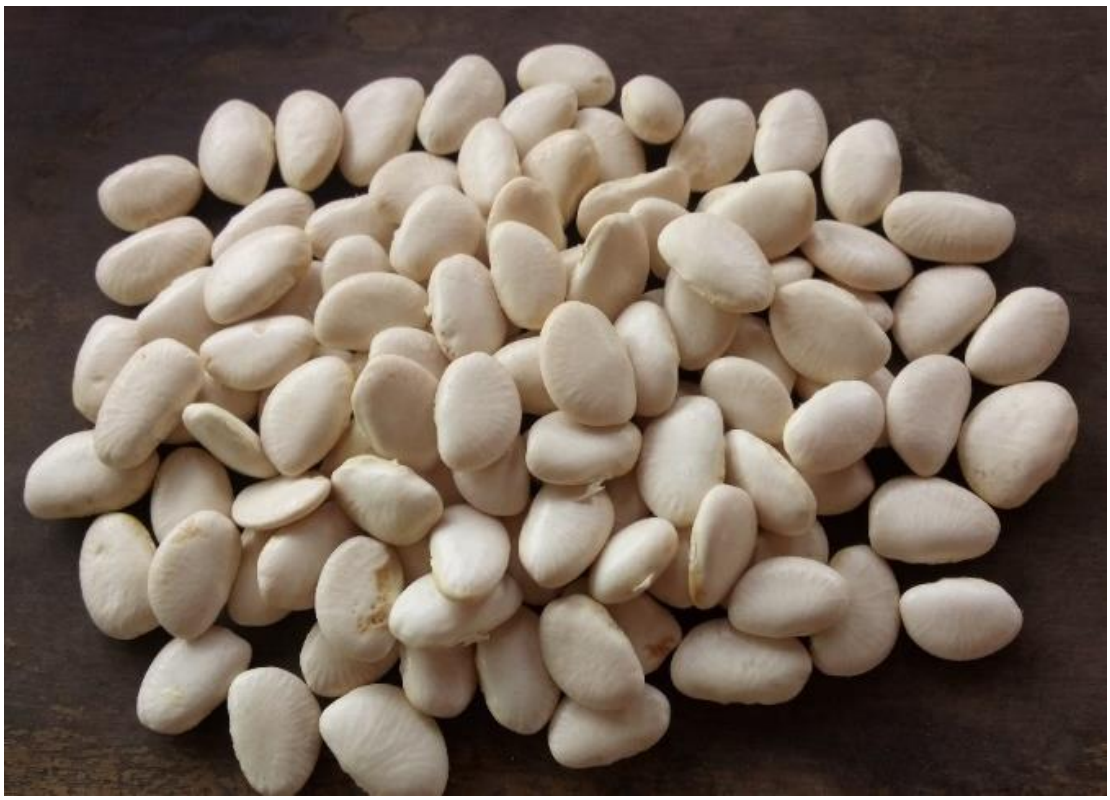


Figura 68. Fava-branca-comum, tamanho médio.
Foto: Neusani Ives Felix (2019).



Figura 69. Fava-fígado-de-galinha[233].
Foto: Neusani Ives Felix (2021).

[233] Cor amarelada creme, tamanho médio.



Figura 70. Fava-preta[234].
Foto: Neusani Ives Felix (2021).

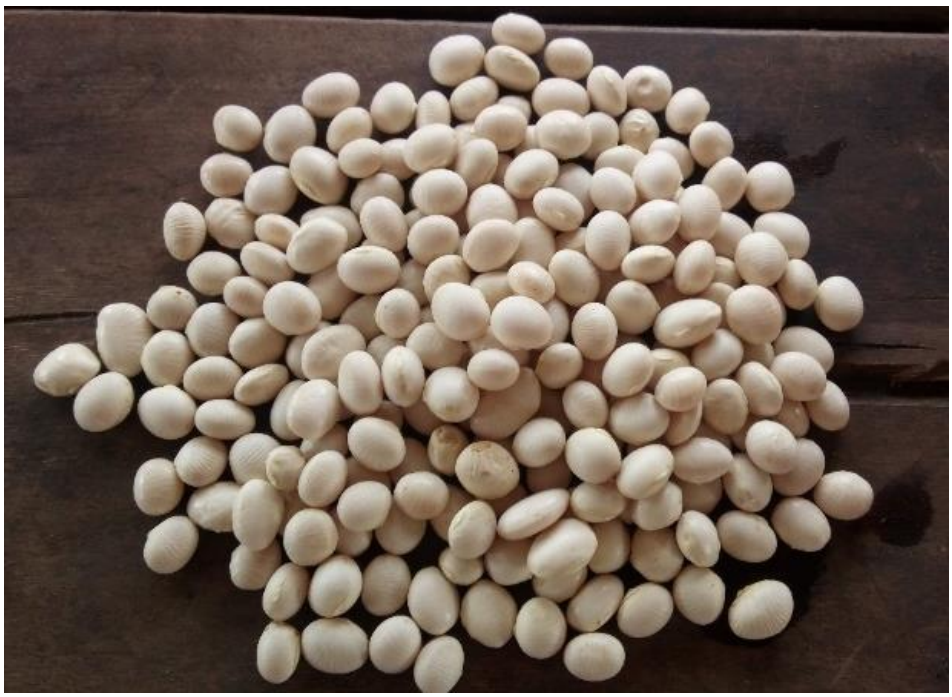


Figura 71. Fava-branca-pequena.
Foto: Neusani Ives Felix (2019).

A variedade genética de fava é significativa e vem sendo mantida, a partir do seu cultivo nos roçados, desde o tempo de caboco Silvério. A fava-preta guarda uma história de

[234] Cor preta, tamanho grande.

ancestralidade, Juliana Velha afirma que: “tenho a semente da fava preta, que era a semente, que meu pai também plantava aqui”[235]. Joana acrescenta que: “sempre tento manter a semente, planto nem que seja pouca [...] para não perder”. A preferência é pela fava de cor branca e de caroço pequeno ou médio, pois amolecem rápido, e, é boa para engrossar o caldo grosso, sendo consideradas as mais gostosas. O conceito de sementes está sendo usado no sentido incluir todo material de propagação de origem animal e vegetal, base de qualquer sistema agrícola.

A maioria dos cultivos para a alimentação humana foi gerada a partir da domesticação de plantas. As variedades cultivadas, as práticas e os costumes estão ligados aos sistemas de conhecimentos locais. Em especial, na agricultura tradicional envolve a conservação de recursos genéticos, a diversidade genética existente e os saberes que se têm sobre o cultivar (Machado e Machado 2015).

Dias et al. (2015: 195) consideram que a diversidade cultural e ambiental em que os povos indígenas estão inseridos permitem que estes estejam “entre os maiores conservadores *in situ/on farm* da agrobiodiversidade brasileira”. Apesar de alguns grupos indígenas se estabelecerem como guardiões de suas sementes, muitas realidades se encontram vulnerabilizadas, como a dos Guarani-Nhandewa, na região Norte do Paraná, que substituíram os sistemas agrícolas locais por sistemas de agricultura mecanizada e intensificaram o uso de adubos sintéticos, de agrotóxicos e de sementes híbridas (Almeida et al. 2014).

Apesar de ter sido encontradas 09 variedades de favas, estas estão sendo cultivadas em apenas três roçados, revelando certa vulnerabilidade dessa semente crioula. No caso do milho e do arroz, as sementes híbridas já estão sendo utilizadas.

Já as variedades de feijão foram encontradas 06, como consta no (Quadro 4) juntamente com as descrições locais.

Quadro 4. Variedades de feijão e descrições locais

N°	Feijão	Descrição local	Circulação
1	Manteiguinha	Caroço bem pequeno, semente, grão, considerado por alguns como duro para cozinhar, mas macio depois do cozimento e saboroso.	A semente circula na região há mais de 30 anos.
2	Casca-podre	O caroço é maior do que o do feijão manteiguinha. É rendoso. A casca da vargem tem a aparência de podre. Adaptou-se bem ao tipo de solo da região. Considerado muito saboroso, é cultivado em todas as roças.	A semente veio do Estado do Tocantins trazido por um dos filhos de cacique Inês que se mudou para aquele Estado e que presenteou a mãe com essa etnovariedade de feijão, há mais 20 anos.

[235]O pai de dona Juliana faleceu na década de 1980.

3	Vinagre	O caroço é avermelhado forte, é de tamanho mediano. Carrega muito (boa produção);	A semente vem sendo mantida há muitos anos. No tempo que Caboco Silvério mexia com roça, já plantava esse feijão.
4	Sempre-Verde[236]	Está em uma fase experimental de cultivo. Caroço é de cor verde, corudo, a pele do caroço é grossa. O tamanho é mediano. Os agricultores consideram o sabor diferente e não gostaram do cultivar. É consumido eventualmente misturado com arroz e/ou com farinha.	Semente doada pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Pesca do Maranhão - SAGRIMA, em parceria com lideranças indígenas.
5	Roxinho	Caroço é de cor roxa forte, mole para cozinhar e macio depois de cozido. Plantado em algumas roças.	Veio da Aldeia Romana. Maria Eva ganhou de um parente.
6	Corujinha	Caroço é de cor roxa clara e pintadinho. Pele fininha, macio e mole para cozinhar.	Ana Cleide ganhou a semente de uma conhecida da Aldeia Pedra Grande. Vem guardando há anos.

Fonte: Pesquisa de Campo (2018-2022).

Algumas experiências realizadas no manejo desse cultivar são motivadas pela curiosidade:

"o feijão vinagre plantei por curiosidade, eu não o conhecia [...] ele é um feijão que carrega muito e eu me interessei mais pela cor dele, ele é vermelho forte, guardei a semente [...] o feijão-sempre-verde para mim foi uma curiosidade também, mas a preferência minha é o manteiguinha". (Eduardo, agosto 2021).

O feijão-sempre-verde que consta entre as etnovariedades desse cultivar é um exemplo de semente melhorada que está sendo implementada na aldeia e na região. É uma variedade nova de feijão que causa estranheza e até recusa entre os Tentehar, nesses anos iniciais de sua inserção a produção não foi rendosa em comparação à colheita do feijão-casca- podre que é cultivado há cerca de 20 anos e já é adaptado ao estresse do solo daquele local. Foi observado o fato de não haver distribuição de insumos complementares para o cultivo dessa semente

[236]De acordo com Alessandra Kaelly Araújo Melo Lopes está sendo desenvolvido um trabalho em uma perspectiva de implantação da agricultura familiar em algumas aldeias indígenas Tentehar. O trabalho foi iniciado há cerca de cinco anos, iniciativa apoiada pelo vereador indígena José Arão Marizê Lopes, pela prefeitura municipal de Grajaú-MA, pela Secretaria de Agricultura Pecuária e Pesca– SAGRIMA Governo do Maranhão e outras instituições como a Articulação dos Povos Indígenas do Brasil (APIB) e a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa). Em 2020 foram cadastrados 165 indígenas de agricultores para receber sementes pela SAGRIMA através do Programa *Mais sementes e mudas* em parceria com a Secretaria de Agricultura Familiar (SAF) e da Agência Estadual de Pesquisa e Extensão Rural (AGERP). Dentre as sementes ofertadas estavam: A semente do feijão biofortificado Aracê desenvolvido pela Embrapa que contém micronutrientes, ferro e zinco superiores aos encontrados no feijão comercial; a semente do feijão-sempre-verde e a do milho e do arroz. A prefeitura municipal de Grajaú-MA disponibilizou um trator para gradear pequenas áreas de capoeiras nas aldeias, de aproximadamente de 2 linhas, cada linha corresponde 25x25 braças que equivale 2 metros e 20 centímetros cada. O vereador José Arão em contrapartida tem disponibilizado combustível e/outros insumos e buscado parcerias junto aos órgãos municipais, estaduais e filantrópicos para implementação dessa iniciativa. O objetivo é que essas sementes sejam multiplicadas e a fome diminuída entre as famílias indígenas da região.

melhorada, sendo oferecida apenas a semente do feijão-sempre-verde[237] e disponibilizado a mecanização de uma área de duas linhas para o plantio, mas como uma prática esporádica.

Ao perguntar sobre o feijão-sempre-verde, um interlocutor afirmou que:

> ele é um feijão que não teve renda de nada, não aumentou em lugar nenhum, quem plantou só tirou mesmo para comer. E para falar a verdade, ninguém guardou ele para semente, porque ninguém gostou dele. E, se ele for um feijão como disseram que tem mais vitaminas do que os outros, mesmo assim ninguém gostou. Ainda fizeram ele verde no arroz, para fazer misturado, mas ninguém gostou, é tão tal que ninguém guardou a semente deste feijão. Não teve muita serventia para nós parentes, só se for para os brancos lá fora, mas aqui mesmo foi plantado porque era novidade, mas não gostamos dele[238].

Londres (2014: 12) explica que frequentemente "quando cultivadas por agricultores familiares, as sementes melhoradas apresentam muito baixo desempenho". E destaca dois fatores responsáveis: 1) a não aquisição do pacote completo recomendado para esse tipo de cultivo, o pacote completo inclui a correção do solo, a irrigação, a utilização de adubos sintéticos e a aplicação de agrotóxicos; 2) as sementes não serem adaptadas às condições específicas do solo e do clima daquela região.

Cabe observar que na realidade pesquisada o primeiro fator não foi contemplado e a questão da adaptação do cultivar ao solo pode ter sido o outro elemento, que juntos desfavoreceram a produção da semente melhorada, do feijão-sempre-verde, distribuída entre as famílias.

A seguir imagens de algumas etnovariedades de feijão.



Figura 72. A. Feijão-roxinho. B. feijão-vinagre e C. feijão-casca-podre.
Foto: Neusani Ives Felix (2022).

[237]A semente melhorada do feijão-sempre-verde foi fornecida para os agricultores inscritos no Programa *Mais sementes e mudas* no ano de 2020.
[238]Nessa parte da discussão o interlocutor preferiu que não fosse identificado, pois é um tema que envolve questões de políticas internas e partidárias.



Figura 73. Feijão-casca-podre na bajem.
Foto: Neusani Ives Felix (2021).



Figura 74. Sementes de feijão-sempre-verde.
Foto: Neusani Ives Felix (2021).

A preferência é pelo feijão-casca-podre, vinagre e manteiguinha. O primeiro carrega muito, se adaptou bem ao solo da região, e, é um feijão bom para cozinhar. O vinagre e o manteiguinha são feijões saborosos e vêm sendo mantidos há mais de 30 anos.

As variedades de mandiocas e de macaxeiras consta no (Quadro 5), bem como as suas descrições locais, noções sobre a história social da planta e preferências entre os agricultores.

Quadro 5. Variedades de mandiocas e de macaxeiras.

N°	Mandiocas	Descrição local	Acolhimento	Circulação
1	Jaibara	A batata da mandioca é bem enxuta. A cor da batata da mandioca é amarela clara e de formato alongado. A entrecasca é branca meio rosada. A farinha fica bem amarelinha, mas pode ficar com gosto amargo[239]. A cor da maniva é branca. O formato da folha é arredondado. O talo da folha é branco. A batata da mandioca tem um sabor amargo. Pessoas e animais não podem comer nem a casca dessa mandioca porque se embebedam e morrem envenenados (teor tóxico alto).	Por um lado, nem todos os agricultores plantam por acharem perigosa, tem muito medo de manejar essa variedade. Por outro lado, há agricultores que as cultivam, devido a sua durabilidade debaixo da terra de até dois anos.	Essa mandioca circula na região vinda da Aldeia Bacurizinho, Aldeia Planalto até a Olho D'Água. Marlê[240] ganhou as sementes que foram plantadas em sua última roça de um parente da Aldeia Planalto.
2	Juriti	A batata da mandioca é seca e branca (enxuta). Pouco engalhada quando nova. O formato da folha é fino e retilíneo. O talo da folha é vermelho: "o talo é vermelho parecido com o pé da juriti"[241] (ave). O caule envelhecido é de cor vermelha. Caules jovens são de cor acinzentada.	São cultivadas em todos os roçados.	Essa variedade circula pelas várias aldeias da TI Bacurizinho. É cultivada na Aldeia Olho D'Água desde a época em que caboco Silvério botava roça.

[239] Para a farinha não ficar amarga mistura a mandioca jaibara com outra etnovariedade.
[240]Uma família que havia saído da TI Bacurizinho e estava morando na área urbana. Há cerca de um ano havia retornado, agora estava morando na aldeia, e, por ter ficado por um tempo sem mexer com roçados não tinha semente armazenada.
[241] Narrativa oral de Juliana Velha.

		A cor da entrecasca é rosada escuro. O formato da batata da juriti é meio arredondado, curta e de espessura grossa. É venenosa.		
3	Branca	A cor da batata é amarela como gema de ovo, e, leitosa. A entrecasca é de cor creme, amarelada. A cor da maniva é branca. Bem engalhada. A farinha fica bem amarelinha. É venenosa.	São cultivadas em todos os roçados.	A variedade circula há anos na região, vinda da Aldeia Bacurizinho.
4	Babuzinha	A cor da batata é branca quase amarela e é enxuta. A entrecasca é fina e de cor branca amarelada. O formato da folha é meio arredondado. A cor da maniva é branca meio rosada. A estatura do pé de mandioca é baixinha e muito esgalhada, cresce no sentido horizontal. É venenosa.	Não está presente em todos os roçados.	A semente circula na aldeia e na região. A semente é mantida há alguns anos. As filhas de Caboco Silvério recordam que seu pai gostava de plantá-la.
5	Mandiocaba	A batata é aguada e adocicada. A cor da batata da mandiocaba é branca. A entrecasca é de cor arroxeada. A espessura da batata é bastante grossa. É venenosa.	Apesar de os moradores mais antigos demonstrarem saudosismo ao se falar da mandiocaba, apenas três moradores estavam cultivando essa variedade no período da pesquisa.	A semente circula na aldeia e na região desde o tempo de Caboco Silvério.
6	Macaxeira-água-morna	A cor da batata é branca. A entrecasca é rosadinha. Bem enxuta. Muito mole para cozinhar. Com 06 meses plantada já pode comer a sua batata. Não tem teor tóxico.	Variedade nova inserida na aldeia.	Veio da Fazenda Pantanal, Conceição do Araguaia, Pará. Ana Cleide ganhou de seus pais.
7	Macaxeira-branca	A batata é bem enxuta. A batata amolece durante todo o ano. A entrecasca é de cor vermelha. Com 06 meses de plantada já pode comer a sua batata. Não tem teor tóxico.	Presente em todos os roçados e em alguns quintais.	A semente circula na aldeia e na região.

8	Macaxeira-preta	A batata é enxuta, mas nas primeiras águas não amolecem. A entrecasca é de cor vermelha. Com 06 meses de plantada já pode comer a sua batata. Não tem teor tóxico.	Presente em quase todos os roçados e em alguns quintais.	A semente circula na aldeia e na região.

Fonte: Pesquisa de Campo (2018-2022)

A preferência é pelas mandiocas juriti e babuzinha, pois são enxutas e em menos de um ano, dependendo da necessidade alimentar, já são colhidas para fazer a farinha. E pela mandioca branca que, apesar de leitosa, a "farinha feita da mandioca branca fica bonita, bem amarelinha, igual a gema do ovo" (Joana, julho 2021).

O número de etnovariedades de mandiocas classificadas pelos interlocutores foram 5. As mandiocas são consideradas brabas, pois contêm teor tóxico, são venenosas. As macaxeiras foram indicadas 3 etnovariedades, estas são as mansas, pois não contém teor tóxico.

Das mandiocas são produzidas, a farinha, a goma para preparação de beijus, a puba que é a base para mingaus e bolos, dentre outros. Das macaxeiras é produzido, a farinha branca, a mistura da farinha de puba, bolos, e, é consumida frita, cozida individualizada e cozida com carnes, dentre outros.

A seguir imagens de algumas etnovariedades de mandiocas.



Figura 75. Roçado de mandioca de Joana[242].
Foto: Neusani Ives Felix (2019).

[242] Lado esquerdo pés de mandioca branca e lado direito pés de juriti.



Figura 76.Mandiocas branca e mandioca juriti.
Foto: Neusani Ives Felix (2021).



Figura 77. Mandioca branca, folhas e caule.
Foto: Neusani Ives Felix (2021).



Figura 78. Mandiocaba com casca e sem casca.
Foto: Neusani Ives Felix (2021).



Figura 79. Meninas descascando mandiocaba na casa de farinha de Juliana Nova.
Foto: Neusani Ives Felix (2021).

As variedades de mandiocas cultivadas no passado ainda estão sendo conservadas, no entanto, por um menor número de pessoas, como é o caso da mandiocaba, que vinha sendo cultivada por apenas uma família e mais recentemente por mais duas, que recomeçaram a plantar essa variedade, a diversidade agrícola está ameaçada (Santilli 2012; Elteto 2019).

Etnovariedades novas foram introduzidas, a jaibara e a macaxeira água morna, a jaibara chegou na aldeia por meio de trocas, compras, e, em forma de presente, como no caso de Marlê que ganhou de parentes da Aldeia Planalto e a macaxeira água morna veio da Fazenda Pantanal, Conceição do Araguaia, no Estado do Pará. O cultivo de variedades de mandioca e o uso de seus derivados é discutido em trabalhos como, o de: Leão (2020); Viana et al. (2019); Emperaire e Eloy (2008); Steward e Lima (2012); dentre outros. É um cultivar que carrega uma importância nutricional e cultural.

No Apêndice 5, arroz e outras variedades são feitas descrições locais, a indicação da finalidade principal do cultivar, noções sobre a circulação e a preferências entre os agricultores. Nesse apêndice é apresentado as variedades de arroz e de outros cultivares presentes nos roçados atualmente, e que tiveram no passado, indicando que houve substituições, redução e abandono do plantio de alguns legumes, como arroz tradicional que vem sendo substituído pelo arroz ligeiro, e, que entre alguns moradores o seu cultivo desapareceu por completo. Cenário de homogeneização de sementes, de monocultura, que ameaça fortemente a diversidade agrícola.

Para Shiva (2003), os sistemas locais de todo o mundo têm sido subjugados por políticas de eliminação, pois, acerca desse objeto, não há políticas de debate e de diálogo. Os sistemas locais de saber vivenciam um processo de desaparecimento estruturado em vários planos e vários processos responsáveis por uma série de violências; sendo duas centrais: 1) a invisibilidade, a negação do saber local, primeira razão para esses sistemas entrar em colapso, pôr os tornarem desprezíveis e obscuros, condenados ao desaparecimento[243]; 2) os sistemas formais/modernos de saber[244] destroem as condições de existência concreta dos sistemas locais[245].

Dentre as consequências nefastas que as monoculturas intelectual e agrícola trazem está a redução da biodiversidade que "ameaça os sistemas de sustentação da vida e o sustento

[243] Para Shiva (2003) invisibilizar os sistemas de saber local é o primeiro plano da violência gerada contra os sistemas locais.

[244]. Para Shiva (2003: 21) é "a versão globalizada de uma tradição local extremamente provinciana", mas o saber tido como universal que era para ter sido disseminado imparcialmente se propagou pelo mundo inteiro, por meio da colonização intelectual, como uma tradição ocidental moderna e dominante, acrescentou a autora.

[245]A ligação entre saber e poder é constitutivo do sistema dominante que gera uma colonização intelectual, as monoculturas da mente, uma tradição universal e considerada superior aos sistemas locais. Pois, os sistemas modernos de saber são oriundos de uma "cultura dominadora e colonizadora, os sistemas modernos de saber são, eles próprios, colonizadores" (Shiva 2003: 21), e tem a sua base social em uma cultura, classe e gênero específicos.

de milhões de pessoas nos países do Terceiro Mundo" (Shiva 2003: 89). Contexto situacional que contribui para o apagamento da interação da diversidade cultural, ecológica e biológica e vem prejudicando "os meios de vida das pessoas cujo trabalho está associado ao uso diversificado e múltiplo dos sistemas de silvicultura, agricultura e criação de animais" (p. 167).

Nesse contexto, Santilli (2012) afirma que a legislação de sementes no Brasil favorece mais o sistema formal de sementes, tendo como pauta a comercialização de espécies, sobretudo, aquelas passíveis de maiores lucros, e que valoriza os sistemas de monoculturas. Legislação responsável pela ausência de manutenção da agrobiodiversidade, pois mesmo "que não se possa estimar exatamente a dimensão da perda, a diversidade agrícola está ameaçada, e ela constitui a base da sobrevivência das populações rurais, notadamente as de baixa renda" (Santilli 2012: 459), que em diferentes níveis está relacionada a mudanças ocorridas na agricultura, sobretudo, a partir da instauração da revolução verde.

Emperaire et al. (2021: 31-32) salientam que ameaças de redução de biodiversidades motivada pelo "desenvolvimento de uma agricultura indígena periurbana, mudanças alimentares, sistema de escolarização que não considera as formas tradicionais de transmissão dos saberes, dentre outros, entre os indígenas no Médio Rio Negro levaram esse grupo social a registrar seu sistema agrícola tradicional"[246]. Mais tarde, outros sistemas tradicionais foram reconhecidos como Sistema Agrícola Tradicional Quilombola do Vale do Ribeira (2018) e o Sistema Agrícola Tradicional dos Apanhadores de Flores Sempre-Vivas da Serra do Espinhaço (MG) (2020). O registro desses Sistemas Agrícolas Tradicionais trouxe em certa medida o reconhecimento da "importância dos aportes dos povos indígenas e das comunidades locais à agrobiodiversidade brasileira e à segurança alimentar nacional" (p. 32).

O reconhecimento nacional e internacional de sistemas agrícolas tradicionais entre os diferentes povos permite novas reflexões em torno dos paradigmas da modernização da agricultura, da revolução verde, que afeta e ameaça as agriculturas indígenas e de comunidades tradicionais.

A seguir imagens de algumas das etnovariedades elencadas no Apêndice 5.

[246]Como já apresentado nesse capítulo de tese, a Associação das Comunidades Indígenas do Médio Rio Negro (ACIMRN) enviou ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) no ano de 2007 uma "solicitação de registro do sistema agrícola regional como Patrimônio Cultural Imaterial, conforme o Decreto no 3.551/2000. [...]. A proposta se articulou com a Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro (FOIRN) e a Associação Indígena de Barcelos (ASIBA) e, em 2010, o Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro foi registrado como patrimônio imaterial, inscrito no livro dos saberes" (Emperaire et al. 2021: 32) foi o primeiro sistema agrícola tradicional do Brasil a receber o reconhecimento de patrimônio imaterial.



Figura 80. Arroz ligeiro.
Foto: Neusani Ives Felix (2021).



Figura 81. Milho ligeiro.
Foto: Neusani Ives Felix (2020).



Figura 82. Cará comprido (*Kara puku*) capoeira de Juliana Velha.
Foto: Neusani Ives Felix (2021).



Figura 83. Cará comprido (*Kara puku*); Cará redondo (*Kara pu'a).*
Foto: Neusani Ives Felix (2021).



Figura 84. Cará suspenso na cerca de arame de Joana.
Foto: Neusani Ives Felix (2021).



Figura 85. Menino mostrando melancia oval cultivada atualmente.
Foto: Neusani Ives Felix (2020).



Figura 86. Batata branca (*Tytyk Xig*) cultivada atualmente.
Foto: Neusani Ives Felix (2021).

As variedades de arroz, de milho, de melões, de melancias, de batatas, de gergelim, de algodão, de inhames, nos remetem a uma agrobioversidade do presente, mas sobretudo, do passado. Essa última, a partir de memórias elaboradas: do que se plantava, do que se comia, do que era bom para o paladar, "construção da memória tecida na recordação do lugar vivido, uma atualização e recriação do vivido no presente" (Maciel 2013: 22). Ao referir ao lugar vivido, ao passado, me remeto ao lugar trazido pelos interlocutores de que as práticas agrícolas fundadas nas relações de reciprocidades, de parentesco, e de coletividade encaminhavam para uma fartura biodiversa.

2.9 Armazenamento de sementes

O objetivo nesse subitem é apresentar as formas de armazenamento usadas pelos agricultores indígenas Tentehar com o propósito de preservar as sementes de fava, de feijão, de milho, dentre outras.

Nas narrativas orais dos agricultores, as roças aparecem como locais de produção de alimentos e de bancos de sementes, como podemos acompanhar a seguir:

> a roça é onde se produz o alimento, por isso que quero sempre ter um pedacinho de terra plantada. [...], botei uma roça pequena, apenas para ter as sementes, para que eu tenha as sementes da próxima vez, para poder plantar uma roça maior, [...] tiro algumas raízes da roça, mas sempre deixo algumas raízes ligadas ao talo, para não perder a semente. (Juliana Velha, julho 2021).

O roçado tem a função de preservar as sementes, como um banco de germoplasma. A capoeira é citada como outro local de armazenamento de alimentos e de sementes. Arboleda e Barros (2016) inferem que prática de armazenamento de sementes é realizada tradicionalmente por diversas etnias como forma de manter a variabilidade, qualidade e quantidade de alimentos.

As sementes de favas, feijão e milho são armazenadas, na maioria das vezes, dentro de garrafas *pets* e empilhadas em um canto da casa e dispostos em prateleiras. E, utiliza-se galões de plástico com a capacidade de cinco litros, garrafas de vidro, e, por vezes, são acomodados em uma espécie de "trouxa de pano" (saco de tecido) (Figura 28 e 29), onde as sementes são guardadas juntamente com cinzas para que os bichos/insetos não furem os grãos selecionados e armazenados para o plantio.



Figura 87. Sementes de fava caretinha branca armazenada em garrafa de vidro.
Foto: Neusani Ives Felix (2019).



Figura 88. Sementes de favas branca comum e caretinha vermelha em garrafas *pets*.
Foto: Neusani Ives Felix (2021).



Figura 89. Sementes de favas branca comum e caretinha vermelha em garrafas *pets*[247].
Foto: Neusani Ives Felix (2021).

[247] Empilhadas em cima de garrafas pets cheias de sementes de feijão manteiguinha.



Figura 90. Feijão-casca-podre armazenado em garrafas *pets*.
Foto: Neusani Ives Felix (2019).



Figura 91. Sementes de feijão-casca-podre[248].
Foto: Neusani Ives Felix (2021).

[248] Selecionadas para o plantio e marcada com o risco vermelho.



Figura 92. Sementes de feijão manteiguinha armazenadas em garrafas *pets*.
Foto: Neusani Ives Felix (2019).



Figura 93. Feijão armazenado em galões de plástico (5 litros).
Foto: Neusani Ives Felix (2019).

Antigamente, como eram guardadas as sementes?

> A gente tirava as sementes e guardava dentro de uma lata de leite para os bichos não comerem, elas podem ficar no aberto, mas os bichos comem rapidinho. Tinham as pessoas que amarravam no pano, fazia aquela trouxa e pendurava por cima do fogo para os bichos não mexerem, não dar praga. (Ana Cleide, agosto 2021).

No passado as sementes de fava, feijão, melancia, melão, pepino, abóbora, dentre outras, eram guardadas em embalagens/latas de leite, em cabaças ou amarradas em um pedaço de pano e dependurados em cima do fogão da cozinha para serem aquecidas. Atualmente essa prática é bastante reduzida, mas ainda acontece (Figura 29); dentre os tipos de armazenamento de sementes entre agricultores locais, estão a trouxa de pano com sementes misturadas com cinzas e/ou dependuradas em cima do fogão da cozinha e paiol suspenso, sendo os tipos de armazenamentos mais generalizados: galões de plástico, garrafas de vidro e as garrafas *pets,* sobre essa discussão ver (Elteto 2019). Entre os Tentehar a preferência no tempo presente é pelos *pets* como recipientes de armazenamento de sementes, embora guardem em galões de plástico e garrafas de vidro.

Já os grãos de milho para plantar são guardados de um ano para o outro, ainda na palha. A prática de guardar a espiga de milho na palha como forma de armazenamento de semente foi realizada pelos agricultores na aldeia e de forma intensa por muito tempo. Atualmente acontece com menos frequência, pois alguns já não têm a semente do milho tradicional[249] e já estão comprando o milho nitrogênio em lojas de produtos agropecuários.

Juliana Velha afirma que "todo ano, mesmo pequeno, coloco um pedaço de roça para continuar com as minhas sementes". O roçado, para além de fonte de subsistência, tem um papel de banco de preservação de sementes crioulas. A interlocutora acrescenta que:

> A semente desse milho [tradicional] eu quase perdi, só tem aquele pouco que eu plantei lá perto da casa, [...] vou conseguir tirar para plantar de novo, a semente desse milho é do tempo do meu pai. Também tenho a semente da fava preta que era a semente que meu pai plantava também, [...] este ano eu tive muita fava e feijão. Eu comi desde verde e ainda deixei para plantar. Deixei dois litros de fava para plantar, também deixei o feijão. (Juliana Velha, agosto 2021, complemento meu).

Consideram que as sementes/grãos nascem melhor quando são guardadas de um ano para o outro. É necessário renová-las anualmente garantindo-lhes saúde. Ao manejar um espaço de roça todos os anos, e com um cultivo diversificado, também realizam a manutenção da agrobiodiversidade e mantêm uma tradição a partir da necessidade dos agricultores familiares de guardarem suas sementes, prática local que demanda segurança legal[250]. Nascimento (2011: 59) chama a atenção para o fato de as sementes representarem "um elo entre o camponês e o seu território".

---

[249]O milho tradicional é a variedade melhorada nas práticas indígenas ancestrais. O milho ligeiro é o milho transgênico comprado nas lojas de produtos agropecuários.

[250] Sobre essa questão Santilli (2012: 471) considera que a "guarda de sementes para semeadura na safra seguinte é uma tradição e uma necessidade de grande parte dos agricultores familiares, e abrange diferentes cultivos agrícolas. A salvaguarda legal dessa prática é essencial para os sistemas locais e para a conservação da diversidade de espécies, variedades e agroecossistemas".

A conservação de maniva obedece a outra dinâmica, como é evidenciada a seguir, que:

> misturo minha roça com tudo, para não perder a semente, [...]. Nós perdemos a semente da mandiocaba[251] porque nós não plantávamos para fazer a semente, plantava só de uma peça, agora eu planto na minha roça um pouco da juriti, da mandioca branca, da babuzinha, de macaxeira e não perco a semente. (Joana, julho 2021).

A interlocutora demonstra preocupação em perder as sementes de suas etnovariedades e como providência de manutenção realiza o cultivo anual. A conservação das manivas é realizada das seguintes formas: a) "capar"[252] a mandioca no roçado, na capoeira e/ou no quintal. A técnica consiste em retirar uma parte das raízes do pé de mandioca, sem que mate o cultivar por completo; b) fazer um feixe de caules de mandiocas, levar para os quintais de casa, enfiar no chão no sentido vertical e manter o solo húmido.

A CDB reconhece como fundamental o papel da mulher nas práticas de conservação e de utilização sustentável da diversidade biológica. E afirma sobre "a necessidade da plena participação da mulher em todos os níveis de formulação e execução de políticas para a conservação da diversidade biológica (Brasil 2000: 8). Dessa forma Arboleda e Barros (2016) destacam que a prática de armazenamento de sementes crioulas realizada tradicionalmente por diferentes etnias é um aprendizado que resiste entre as mulheres. Como é visto entre as mulheres Tentehar pesquisadas que realizam um trabalho de conservação e de armazenamento de sementes e se destacam como guardiãs de variedades crioulas, pois são pessoas que contribuem para a manutenção da diversidade local, tem a paixão pela diversidade como elemento de motivação, e, dessa forma também promove mais segurança alimentar. (Geneflow 2009).

Na seleção e melhoramento das sementes, os interlocutores consideram que há sementes boas e ruins. A semente para ser avaliada como boa, além da saúde e do tamanho do grão, precisa ser uma variedade apreciada pelo dono da roça, sendo aquele produto que o agricultor goste de consumir, como o feijão manteiguinha.

Mas, o que é uma semente boa para o plantio? No caso de grãos como fava, feijão, milho são os caroços mais graúdos e que estejam saudáveis. O milho deve ter as carreiras de grãos dispostas de forma retilínea e sem falhas entre elas. O posicionamento enfileirado e retilíneo dos grãos indica a posição boa de se plantar. Como também não deve possuir sementes e sabugos podres. Os caroços da extremidade superior da espiga não servem para o plantio, são dispensados.

---

[251]A interlocutora estar se referindo aos agricultores da aldeia e da região que não plantam mais mandiocaba.

[252]"Capar" a mandioca consiste em cavar ao redor de suas batatas e retirar de dentro do chão apenas uma parte delas. O restante das raízes será retirado do chão juntamente com o pé do cultivar, quando for na época de plantar: "se eu arrancar tudo logo, a maniva vai secar e vai se perder tudo", disse a interlocutora (Juliana Velha, setembro 2019).



Figura 94. Milho bom para plantar.
Foto: Neusani Ives Felix (2021).

O agricultor ou agricultora, ao guardar as sementes, realizam uma prática individual e coletiva, pois no tempo do plantio, que começa no início das águas, as trocas de sementes acontecem de forma mais forte. É quando as pessoas se informam sobre quem tem determinadas sementes e começam uma rede de trocas:

> muitas vezes um fulano tem uma semente boa, melhor do que aquela que a gente tem. Aí, a gente fala e troca. Às vezes ele se agrada da semente que a gente tem, aí a gente também troca, [...]. O primeiro feijão manteiguinha que eu plantei aqui (2020) foi a moradora vizinha que me deu as sementes. [...]. E o feijão-casca-podre ganhei da minha sogra. (Alveni, agosto 2021).

A circulação das manivas de mandiocas evidencia um processo de movimentação dessas sementes entre os moradores da aldeia. Como descrito na narrativa oral a seguir:

> Eu trouxe da roça da minha irmã, a mandioca branca, essa que parece com a jaibara e a juriti eu trouxe de lá da roça do meu irmão Nicácio, lá no Bacurizinho. Porque eu não tinha mais a maniva, eu fui lá, achei essa mandioca, cortei os galhos, amarrei [...]. Aí plantei lá na grotinha que tem só pedra, um baixão lá na Aldeia Ipu, quando eu vim embora de lá [...] eu trouxe. [...] se perder a semente a gente vai atrás, vamos caçando maniva nos outros lugares, uns dizem que não tem, outros têm e querem vender as manivas. (Joana, julho 2021).

Nessa narrativa oral as manivas das mandiocas branca e da juriti, que hoje são cultivadas no roçado e na capoeira de Joana, foram por ela recuperadas já que na época de seu pai havia essa etnovariedade e já não tinha mais. Observa-se o percurso que as manivas fizeram até chegar onde estão hoje-primeiro ambas foram deslocadas da Aldeia Bacurizinho até à Ipu, depois são movimentadas de lá até a Olho D'Água. A rede de troca existe, mas os formatos vão sendo alterados e nessa relação de troca, outros elementos vão sendo agregados, como a moeda de valor monetário (dinheiro) e outros produtos.

Portanto, as sementes circulam entre as famílias e as trocas são feitas, intra e entre as aldeias da região. De acordo com os quadros de etnovariedades construídos nesse capítulo é possível observar que as sementes plantadas são frutos dessa relação de trocas na região e externamente, quando são agregadas sementes dos estados como Tocantins e o Pará. Nessa dinâmica de troca de sementes a cacique Inês ganha destaque, sendo mencionada por diversas vezes como a fornecedora de sementes, dentre elas, a do cará redondo, do milho tradicional, do feijão-casca-podre.

A agrobiodiversidade é resultante de fatores naturais e culturais e não pode ser dissociada "dos contextos, dos processos e das práticas culturais e socioeconômicas que a determinam e condicionam", pois, a diversidade é além de biológica, genética, ecológica e socioeconômica e cultural[253] (Santilli 2012: 471).

O modo de fazer roça para além de um bem material é também cultural. Na prática de manejo, de conservação e de armazenamento de sementes, as mulheres Tentehar praticam os intercâmbios e utilizam estratégias de seleção, de tratamento e de armazenamento das variedades cultivadas, conservando uma biodiversidade agrícola e fortalecimento a agricultura tradicional indígena.

A discussão em torno dos sistemas de conservação *in situ/on farm* é complexa, o cenário político de modernização tecnológica dos sistemas agrícolas tornou vulnerável os sistemas de conservação local, associado às mudanças climáticas e à degradação dos agroecossistemas (Elteto 2019).

Na década de1960 a Revolução Verde passou a ser conhecida em alguns países desenvolvidos com a distribuição de sementes. Até à década de 1980 foi a vez dos países subdesenvolvidos. As sementes crioulas, pautados na variabilidade e adaptadas aos seus locais foram massivamente substituídas por variedades modificadas direcionadas à agricultura comercial. (Boef 20071980; FAO 1998; Santilli 2012; Santilli 2009; Paulino e Gomes 2015).
Assim, será dado mais espaço nessa parte da tese para contextualizar esse debate no atual cenário na modernização da agricultura (Box. 7).

Box 7. Sistemas de conservação *ex situ*, *in situ/on farm*

Os sistemas de conservação de recursos genéticos por agricultores locais *in situ/on farm*[254] são imprescindíveis diante da necessidade de manutenção da diversidade genética associado ao

[253]"[...] há autores que agregam um quarto nível de variabilidade: o dos sistemas socioeconômicos e culturais que geram e constroem a diversidade agrícola. A biodiversidade agrícola resulta de fatores tanto naturais quanto culturais" (Santilli 2012: 471).

[254]São dois sistemas de conservação de recursos genéticos, que para Boef (2007: 52), parecem ser complementares "a conservação *ex situ*, que significa a conservação dos componentes da diversidade biológica fora do seu *habitat* natural; e a conservação *in situ*, que significa a conservação de ecossistemas e *habitats* naturais, mantendo e

paradigma de modernização da agricultura que consome de forma intensa os insumos químicos e as sementes geneticamente melhoradas.

No entanto, os sistemas agrícolas locais com seus sistemas de conservação estão ameaçados "quando as populações que as conservam se encontram vulneráveis às pressões exercidas pelos interesses ligados aos negócios agrícolas, às mudanças climáticas e à degradação dos agroecossistemas" (Elteto 2019: 11). A afirmação da autora nos coloca diante do cenário instaurado com a política de modernização tecnológica dos sistemas agrícolas, Revolução Verde, e a supervalorização dos sistemas de conservação *ex situ* com a introdução de variedades melhoradas.

Na década de 1950 iniciou-se a venda e a distribuição de sementes em países desenvolvidos, período em que passaram a ser regularizadas. Entre os anos de 1960 e 1980 os países subdesenvolvidos começaram a substituir os materiais locais, as sementes crioulas em larga escala, pautados na variabilidade e adaptadas às especificidades de cada local, por variedades melhoradas que se destinam à agricultura comercial[255] (Boef 2007; FAO 1998; Santilli 2012; Paulino e Gomes 2015). As inovações e uso de tecnologias nos sistemas agrícolas se configuraram em uma estratégia mercadológica que favorece às pressões de países ricos e mais desenvolvidos e desconsideram a relevância dos sistemas locais para a conservação da agrobiodiversidade e para a segurança alimentar.

Sob a influência do modelo agrícola industrial introduzido no Brasil[256], nos anos 1960 e 1970, surgiu a regulamentação legal das sementes no país, no ano 2003; legislação que reconhece as sementes crioulas, Lei de Sementes Brasileira nº 10.711/2003 que dispõe sobre o Sistema Nacional de Sementes e Mudas e dá outras providências.

Ao fazer uma análise crítica dos impactos dessa Lei na biodiversidade agrícola, na agricultura tradicional e local, Santilli (2009; 2012) cita incoerências, como:

a) o impasse da caracterização das variedades locais, ora a Lei prevê que serão determinadas e reconhecidas pela própria comunidade, ora menciona que fica a cargo do Ministério da Agricultura definir os "descritores socioculturais e ambientais" (p. 158), que definirem se as variedades são locais ou comerciais[257];

---

recuperando populações viáveis de espécies nos seus próprios ambientes e, no caso de espécies domesticadas e cultivadas, nos ambientes onde elas desenvolveram as propriedades que as diferenciam". (Boef. A conservação *in situ* "visa a deixar espécies no seu *habitat* natural, permitindo adaptação e evolução contínuas. Essa estratégia é uma adaptação daquela usada em conservação da natureza. Esses conceitos são aplicados em conservação de agrobiodiversidade, particularmente para conservar espécies semi silvestres ou parentes silvestres de espécies cultivadas. Teoricamente, isso é apropriado sobretudo para *habitats* que estão ameaçados, sejam eles naturais ou tenham um componente de manejo humano". (Boef 2007: 54 - 55). No documento da CDB é esclarecido que as condições *in situ* significa são: "as condições em que recursos genéticos existem em ecossistemas e hábitats naturais e, no caso de espécies domesticadas ou cultivadas, nos meios onde tenham desenvolvido suas propriedades características. **Conservação** *ex situ* significa a conservação de componentes da diversidade biológica fora de seus hábitats naturais. **Conservação** *in situ* significa a conservação de ecossistemas e hábitats naturais e a manutenção e recuperação de populações viáveis de espécies em seus meios naturais e, no caso de espécies domesticadas ou cultivadas, nos meios onde tenham desenvolvido suas propriedades características (Brasil 2000: 9). A conservação *in situ* dos cultivares acontecem no sistema agrícola de origem, ou seja, roçados, hortas, jardins e demais territórios manejados por agricultores (Reis 2015). Sobre a temática, recursos genéticos conservados sob cultivo, ver em (Santonieri e Bustamante 2016; Lyra et al. 2011) dentre outros.

[255]Parte considerável das variedades melhoradas se destinam à agricultura comercial que estão estabelecidas em áreas que não sofrem com temporadas de estiagem, que tem acesso a sistemas de irrigação e à pacotes de insumos químicos (FAO 1998). E, não contemplam variedades locais e reduz a biodiversidade plantada.

[256]Com esse novo paradigma, o de uma agricultura moderna, os sistemas formais de sementes com "variedades de alto rendimento, homogêneas, estáveis e dependentes de insumos externos, introduzidas pela revolução verde" (Santilli 2012: 459) ganham papel central na modernização' da agricultura inclusive com financiamentos de organismos internacionais. Para Santilli (2012: 461) as concepções vigentes "da variedade homogênea e estável como a mais 'perfeita' e adequada a qualquer sistema agrícola e de que os cientistas são os únicos capazes de realizar inovações na agricultura – fundamentaram as leis de sementes aprovadas no período pós-revolução verde, que se inspiraram em leis de países industrializados e procuraram sustentar, juridicamente, um modelo industrial de produção de sementes. Tais leis tentaram, na verdade, promover a 'modernização' da agricultura por meio de uma imposição legislativa artificial, que ignora a realidade sociocultural e econômica dos agricultores e dos sistemas agrícolas locais e tradicionais dos países em desenvolvimento".

[257]Para a autora cabe às comunidades locais, ainda que seja com apoio e participação dos Ministérios da Agricultura ou do Desenvolvimento Agrário e técnicos da área agrícola, "definir os critérios para identificação e a

b) A Lei das Sementes favorece mais o sistema formal de sementes voltado para espécies de maior valor comercial e de ampla utilização em sistemas de monoculturas. Que são incapazes de atender às especificidades de agricultores tradicionais e locais que vivem em regiões e ambientes diversos e plurais[258];
c) não assegura "o acesso (dos diferentes tipos de agricultores) a sementes de boa qualidade, adequadas às suas necessidades, na época certa e em quantidades suficientes" (Santilli 2012: 465); quando ambos os sistemas de sementes deveriam ser favorecidos, de acordo com a legislação vigente;
d) Lei de Sementes no Brasil como uma legislação artificial que ignora os sistemas agrícolas locais e tradicionais e suas realidades socioculturais e econômicas;
e) A legislação de sementes torna também responsável pela não manutenção da agrobiodiversidade, ao negar a importância dos agricultores locais nos sistemas agrícolas, ao anular suas inovações, experimentações, práticas, saberes e compartilhamento que são centrais na biodiversidade agrícola. Esses impasses põem grandes desafios entre a legislação vigente e a criação de políticas públicas de base ecológica para agricultores familiares (Correa e Weid 2006).
Apesar de essa lei ter sido construída com a participação da coletividade por meio de reinvindicações civis e ser considerada um avanço no reconhecimento legal das sementes locais, não asseguram sua proteção quando as colocam em uma lógica de mercado (Elteto 2019).
Na agricultura dita moderna o discurso é de maior produção de alimentos em um curto espaço de tempo, e, atuar no combate à fome, mas a lógica tem sido outra, atender aos interesses de grupos econômicos hegemônicos, como por exemplo, promover juridicamente um sistema de produção de sementes para comercializar.
Noutra via estão os sistemas *in situ* ou *on farm*[259] que seguem resistindo e favorecem a conservação da biodiversidade agrícola em vários níveis do ecossistema, como: das espécies e da variabilidade genética dentro das espécies (Boef 2007).
A sobrevivência dos agricultores familiares, guardiões das sementes crioulas e; contribui com a segurança alimentar e a autonomia das populações tradicionais, sendo os sistemas locais os responsáveis pelo abastecimento de sementes para a maior parte das culturas no Brasil, dentre as razões para a prática de guardar as sementes pelos agricultores, estão: "tradição familiar ou regional; tentativa de redução dos custos; escassez de sementes ou cultivares; preços acima do valor aceito pelo mercado; e baixa de qualidade da semente comercial" (Santilli 2009: 146). São acrescentadas nesse processo, as relações de confiança e de reciprocidade importantes nas redes de trocas de sementes locais.
Dias et al. (2015: 209) consideram que "deve-se buscar maior reconhecimento e apoio aos guardiões de sementes, pois se percebe que parte da riqueza de espécies que utilizam atualmente já é menos em comparação a um passado não tão remoto". E, citam experiências que foram realizadas nessa perspectiva: ações de promoção da agrobiodiversidade e segurança alimentar da Embrapa com o povo Krahô (1997)[260]; primeira feira de sementes entre os Krahô (1997)[261]; o projeto Etnoconhecimento e

caracterização das variedades que desenvolveram, produziram ou adaptaram às condições socioambientais locais e específicas, assim como os critérios para diferenciá-las dos cultivares comerciais" (Santilli 2009: 158).

[258]Ao favorecer ao sistema formal de sementes desconsidera a relevância dos sistemas de sementes locais, também chamadas de "informais" nos quais "as atividades de produção, intercâmbio, melhoramento e conservação de sementes são realizadas pelos próprios agricultores por meio de suas redes sociais e segundo as normas locais" (Santilli 2012: 457).

[259]Ver mais sobre essa discussão em Santilli (2009); Lyra et al. (2011); Santilli (2012); Paulino e Gomes (2015); Santonieri e Bustamante (2016); (Elteto 2019), dentre outros.

[260]"As ações de promoção da agrobiodiversidade e segurança alimentar da Embrapa com o povo Krahô envolveram a construção do primeiro acordo de cooperação com a Funai no ano de 1997, que viabilizou a construção com a Associação Kapey do primeiro contrato brasileiro de acesso aos recursos genéticos e ao conhecimento tradicional associado no ano de 2000". (Dias et al 2015: 199).

[261]"Motivados pelo resgate de sementes dos. bancos de germo-plasma da Embrapa, os Krahô realizaram, em 1997, sua primeira feira de sementes, evento que vem acontecendo periodicamente, atualmente com nove edições realizadas. [...] as feiras têm reunido mais de 2 mil indígenas,' entre Krahô e outros 16 povos indígenas com destaque para: Paresi, Guarani, Xerente. Apinajé, Krikati, Gavião, Javaé, Kayapó, entre outros. As feiras influenciaram e motivaram principalmente povos como os Paresi, [...] do Estado de Mato Grosso; os Xerente, do

Agrobiodiversidade entre os Kaxinawá de Nova Olinda (entre 2011 e 2014)[262]; Embrapa Clima Temperado iniciou, a partir de 2013, um trabalho de promoção do uso de sementes crioulas com o grupo Guarani Mbya, estabelecido na região litorânea do Rio Grande do Sul, dentre outras experiências de promoção da agrobiodiversidade envolvendo a Embrapa, instituições com povos e territórios indígenas, organizações indígenas, indigenistas, universidades- e a Fundação Nacional do Índio (Funai).

Dentre os resultados favoráveis à conservação *in situ/on farm*, as experiências trouxeram: a retomada da agricultura tradicional, o surgimento de novos roçados, sendo estes biodiversos, o manejo comunitário com as feiras, os bancos locais de sementes e com os guardiões. A utilização sustentável da diversidade biológica aparece como aliada ao atendimento das necessidades de alimentação, de saúde e de outra natureza, de acordo com a Convenção sobre Diversidade Biológica - CDB (Brasil 2000).

Já o Tratado Internacional sobre Recursos Fitogenéticos para Agricultura e Alimentação – TIRFAA (Brasil 2008) prevê no Artigo 6º como medida de promoção do uso sustentável dos recursos fitogenéticos relacionadas com a conservação *on farm* como, a elaboração e manutenção de políticas agrícolas e medidas jurídicas apropriadas e que promovam o uso sustentável dos recursos fitogenéticos para a alimentação e a agricultura. E que promovam o desenvolvimento e a manutenção dos diversos sistemas de cultivo que favoreçam o uso sustentável da agrobiodiversidade e de outros recursos naturais;

O TIRFAA reconhece a interdependência entre conservação e o uso sustentável dos recursos. Esse reconhecimento retira os agricultores de uma posição apenas de beneficiários das estratégias da conservação *in situ* / *on farm* e os tornam sujeitos ativos do processo. Nessa perspectiva, a agrobiodiversidade passa a ser instrumento de implementação de agriculturas mais sustentáveis (Reis 2015), em uma lógica inversa à da política de modernização da agricultura que visa separar a agricultura da natureza.

Os sistemas de conservação *in situ/on farm* vão contra a lógica dominante de agricultura moderna e se configura em estratégia de conservação da agrobiodiversidade.

As variedades (e sementes) têm definições como: locais, tradicionais e/ou crioulas. De acordo com a Lei de Sementes brasileira (Lei nº 10.711/2003)[263] o cultivar local, tradicional ou crioula é a "variedade desenvolvida, adaptada ou produzida por agricultores familiares, assentados da reforma agrária ou indígenas, com características fenotípicas bem determinadas e reconhecidas pelas respectivas comunidades" (Brasil 2003 s/p).

Correa e Weid (2006: 11) afirmam que sementes crioulas ou locais, são "aquelas melhoradas e adaptadas por agricultores e agricultoras, por seus próprios métodos e sistemas de manejo, desde que a agricultura se iniciou há mais de dez mil anos". E, complementam que: de cada espécie cultivada existem centenas de variedades "e cada uma delas evoluiu sob condições ambientais, sistema de cultivo e preferências culturais específicas".

As sementes crioulas são adaptadas às características e às condições ambientais locais a que se desenvolveram e não dependem de insumos químicos, como as sementes comerciais e desempenham um papel relevante na conservação da agrobiodiversidade e no desenvolvimento de sistemas agroecológicos.

Para Santilli (2012: 473), as sementes representam escolhas agronômicas, socioculturais, ambientais e econômicas e enfatiza a necessidade de políticas públicas que promovam "uma ampla diversificação das sementes e conferir maior espaço – legal e institucional – para os sistemas locais e tradicionais, em vez de tentar impor, artificialmente, um único sistema (o sistema formal)" e que garanta aos agricultores locais e tradicionais a livre escolha de suas sementes.

Estado do Tocantins; os povos indígenas do Estado de Roraima; e os Kayapó, do Estado do Pará, os quais já organizaram seus próprios encontros de agricultorespara troca de sementes". (Dias et al 2015: 200 - 202).

[262]"Cujo propósito era a valorização dos conhecimentos tradicionais por meio de ações de intercâmbio e troca de saberes, o estudo da agrobiodiversidade e o desenvolvimento de ações de melhoria e diversificação da produção aliando conhecimento tradicional e técnico-científico". (Dias et al. 2015: 211).

[263]Artigo 2º, XVI, da Lei 10.711/2003 (Lei de Sementes). Disponível em < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10.711.htm#:~:text=Ficam%20proibidos%20a%20produ%C3%A7%C3%A3o%2C%20o,Par%C3%A1grafo%20%C3%BAnico> acessado em 31/08/2022.

Nos sistemas locais, a conservação das variedades genéticas, as sementes crioulas, é mantida através de extensas redes de relações sociais, de redes de trocas de sementes, usos de suas próprias sementes[264] e de saberes locais sobre os cultivares, experimentações e adaptações às especificidades de cada local. Nesse contexto, destaco os Bancos de Sementes Comunitários que se integram à rede chamada de Sementes da Paixão[265] (Paulino e Gomes 2015). Os bancos de Sementes Comunitários se originaram numa vertente oposta à política de agricultura moderna e estão engajados na defesa de uma agricultura livre de agrotóxicos.

As sementes crioulas ou Sementes da Paixão como carinhosamente são chamadas na Paraíba representam "um elo entre o camponês e o seu território de esperança" (Nascimento 2011: 59), e, representam relações de poder e de resistência à modernização capitalista da agricultura baseada na monocultura, mecanização e dependência de insumos químicos.

Apesar das críticas feitas à Lei de Sementes e Mudas, nº 10.711/03, ao permitir "aos agricultores produzirem, trocarem ou venderem sementes e mudas entre si, sem precisarem aderir ao Registro Nacional de Sementes (Renasem) e ao Registro Nacional de Cultivares (RNC)" (Paulino e Gomes 2015: 521), abre uma brecha que representa busca por legitimação das sementes crioulas tanto por cientistas como por agricultores ecológicos. As sementes são "objetos não humanos e atores sociais em determinado espaço, porque são ativos de lutas simbólicas em defesa dos interesses dos agricultores pobres perante as empresas" (p. 220)[266] em uma perspectiva da antropologia simétrica[267]. As Sementes da Paixão adquirem uma nova carga simbólica e atuam ativamente no processo de empoderamento dos agricultores frente pressões mercadológicas capitalistas[268].

Paulino e Gomes (2015: 526) afirmam que se por um lado, os capitalistas são atores supostamente com mais força na constituição das ações estatais por ocuparem um lugar privilegiado de poder, por outro "os pobres, dotados de pouco poder político, apelam a outras linguagens" que têm em pauta os "direitos humanos, a importância da natureza, os direitos territoriais e a sacralidade de alguns espaços de vida", linguagens socialmente aceitas e que estão na contramão ao projeto de modernização da agricultura.

Mas, apesar dessa abertura legal as sementes crioulas foram rejeitadas, ao longo da evolução do movimento agroecológico no Brasil, pelos sistemas oficiais de pesquisa "agrícola, de extensão rural,

[264]As sementes são guardadas de um ano para o outro exemplo da safra de 2020/2021 seleciona-se as sementes para a safra seguinte.

[265]Os agricultores familiares de vários municípios do semiárido do Estado da Paraíba têm criado Bancos de Semente Comunitários (BSC), "integram numa rede chamada de Sementes da Paixão. Esta rede toma por base ideais da agroecologia, prática agrícola alternativa com preceitos ecológicos e sustentáveis. Os agricultores que participam desta rede defendem constantemente uma identidade campesina e tradicional, em contraposição à modernização capitalista" (Paulino e Gomes 2015: 517). Os variados bancos de sementes ficam espalhados pelos assentamentos da Paraíba e trazem em sua variação um conjunto de saberes transmitidos entre gerações, resultado dos fazeres diários desses camponeses.

[266] Latour (2019); Latour (2008).

[267]"Portanto, as sementes crioulas são atores contrários às forças que desafiam os pequenos agricultores, servindo para afirmar a tradição campesina e, assim, demarcar a propriedade intelectual daquilo que eles cultivam, definindo o direito de uso por parte desta população". (Paulino Gomes 2015: 522).

[268]Paulino e Gomes (2015: 526) analisaram o conteúdo de 10 trabalhos que tinham como abordagem as experiências das Sementes da Paixão. Os autores identificaram que na literatura trabalhada as sementes da paixão são concebidas como: "uma forma de libertar-se do monopólio do capitalismo sobre os meios de produção e se autonomizar frente aos programas governamentais, que os fariam dependentes. Um caminho baseado numa insurgência à subordinação do capitalismo dominante, cuja tradição deve ser resgatada como uma forma de evocar os valores locais: o conhecimento popular para a efetivação da autonomia e da independência". A literatura trabalhada também apontou para uma tendência a certas oposições: tradição x modernidade; campesinato x agronegócio; semente transgênica x crioula "forjando um posicionamento indenitário, baseado numa lógica simbólica, tida como tradicional e campesina, em contraposição a práticas modernas e à racionalização". Mas, o fato é que essa polaridade não existe, não há uma oposição à modernidade e à ciência, mas um modo diferente de aplicar os conhecimentos que diferem do padrão dominante da racionalidade moderna e capitalista e tem como foco a valorização de práticas tradicionais, ancestrais e de ação ambiental, abrindo "espaço para a revalorização do local e do rural" um reforço às identidades locais que é "uma dimensão cultural da própria modernidade" ressaltam os autores.

de crédito e pelos programas públicos de distribuição de sementes" (Correa e Weid 2006: 11)[269], desvelando, uma contradição existente entre política pública e legislação, no exemplo citado a Lei de Sementes é desrespeitada[270] e representa os desafios na implementação de políticas públicas voltadas à promoção e fortalecimento da agricultura tradicional indígena e da conservação da agrobiodiversidade.

2.10 Da comida que vem da roça

A ideia de cultura alimentar está situada em uma dimensão cultural, simbólica e de ritual, compreendendo um conjunto de práticas, de saberes e de significados atribuídos, pelos grupos sociais, ao ato de comer (Barros 2020).

Para Lévi-Strauss (1979) a culinária pode ser vista como uma atividade humana universal presente em todos os grupos humanos, como uma espécie de linguagem, uma vez que em todas as sociedades humanas, pelo menos alguns dos alimentos são cozidos e, ao mesmo tempo, que são orientados por regras construídas socialmente, considerando as suas particularidades. Para o teórico a culinária representa a necessária articulação entre natureza e cultura se constituindo um elo de passagem da etapa da natureza para o estágio da cultura[271].

As diferentes sociedades produzem e distribuem suas comidas de acordo com seu sistema simbólico, de classificações e de regras e a comensalidade constituída em linguagem se apresenta como uma dimensão cultural. O alimento não está livre das associações culturais

[269]Um exemplo dessa rejeição é a seguinte: "Em 2005, o Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA) implantou o benefício do seguro agrícola, tornando-o compulsório para todas as famílias que obtêm crédito. Naquele mesmo ano, a região Sul foi fortemente afetada por uma das mais duras estiagens em cinquenta anos. Após constatarem perdas consideráveis em cultivos de milho, feijão e soja, muitas famílias tomadoras de crédito recorreram aos bancos para receber o seguro a que tinham direito. Tiveram uma desagradável surpresa quando receberam dos bancos uma negativa de ressarcimento do prejuízo fundamentada na alegação de que tinham 'utilizado tecnologias inadequadas'. Segundo as regras do Programa de Garantia da Atividade Agropecuária (Proagro), as variedades e as técnicas de cultivo aceitas devem ser definidas pelo Ministério da Agricultura (Mapa), que as condicionam a regiões ecológicas identificadas no zoneamento agrícola. Como essas regras foram concebidas conforme a lógica dos pacotes tecnológicos do agronegócio, apenas sementes comerciais e manejos agroquímicos são prescritos. Assim, os que utilizaram sementes crioulas foram prejudicados" (Correa e Weid 2006: 12-13).

[270]Pois, a Lei de Sementes brasileira (nº 10.711/2003) prevê no Art. 48 que: "observadas as demais exigências desta Lei, é vedado o estabelecimento de restrições à inclusão de sementes e mudas de cultivar local, tradicional ou crioula em programas de financiamento ou em programas públicos de distribuição ou troca de sementes, desenvolvidos junto a agricultores familiares" (Brasil 2003 s/p).

[271]Lévi-Strauss em *O cru e o cozido* originalmente publicado em (1964) compreende o cru como metáfora da natureza e o fogo, da cultura, como representações míticas da passagem da natureza para a cultura, indo do fenômeno biológico rumo às estruturas, as regras que subjaz o sistema simbólico de cada grupo social. Lévi-Strauss (1979) elaborou o *triângulo culinário* que os seus vértices correspondem ao cru, ao cozido e o apodrecido respectivamente. A categoria cru é o polo e o cozido e o apodrecido são classificados em extremos opostos. O cru é o alimento em estado natural, sem nenhuma elaboração, enquanto o cozido representa a elaboração cultural do alimento e o apodrecido significa um retorno ao estado de natureza. Nas variadas sociedades humanas os alimentos são classificados em algum desses estágios, no entanto, possuem suas próprias versões do triângulo culinário com suas variações e concepções próprias das categorias de "cru", "cozido" e "podre", pois o que para uns é considerado o estágio cru, para outros pode estar no estágio de apodrecido (Lévi-Strauss 1979). Latente ao triângulo têm-se as duplas inversas *elaborado/não elaborado* de um lado e, do outro, *cultura/natureza*.

que permeiam as relações sociais dos grupos humanos “essas associações determinam aquilo que comemos e bebemos, o que é comestível e o que não o é” (Braga 2004: 39).

Assim, o uso da mandioca e de seus derivados como matéria-prima na elaboração de pratos da cultura alimentar Tentehar, além de fonte nutricional representa comida (DaMatta 1986), como a farinha azeda e da mandiocaba e outras preparações (Quadro 6).

Quadro 6. Preparações de comida a partir de variedades de mandioca e seus derivados

Comidas	Ingredientes	Modo de Preparo
Farinha azeda	• Raízes de mandiocas	Retira a mandioca da roça, bota de molho por uns quatro dias para ela amolecer, depois de mole, tira ela da água e bota dentro do “cocho” uma espécie de madeira oca, ou pode deixar em um balde, ou bacia, o que tiverem, por dois dias fora da água, só a mandioca depois de amolecida para ela ficar azeda. Retira mais mandioca na roça para ralar e misturar com aquela mandioca que já está azeda no cocho. Depois de ralada faz a mistura e leva para a prensa para tirar todo o líquido (manipueira). Depois de seca, que as vezes demora uma noite, leva para peneirar e depois leva para o forno de lenha para torrar. Seu Mirim alerta que se a mandioca passar mais de 4 dias fora d’água fica muito azeda.
Farinha de puba (Figura 96)	• Raízes de mandiocas	Põe raízes de mandiocas por 3 a 4 dias na água para amolecer. Após o período de amolecimento das mandiocas que foram colocadas na água, outra porção de raízes de mandiocas são arrancadas da roça, descascadas e raladas. Depois das raízes de mandiocas pubas (amolecidas) retira do recipiente com água, machuca com as mãos e põe na prensa juntamente com a mandioca ralada que não foi amolecida na água, para escorrer toda a água. Depois de escorrer toda a água da massa de mandioca misturada, que dura cerca de uma noite, retira-a da prensa, peneira e leva para o forno de lenha para torrar.
Chibé	• Farinha azeda • Água	Põe a farinha azeda dentro de uma cuia e adiciona a água e deixa descansar. Quando os seus caroços incham e ganham uma textura macia, está pronto o chibé.
Beiju	• Tapioca • Sal • Água	Põe a massa da tapioca em uma vasilha, adiciona sal, e vai adicionando a água aos poucos e mexendo com as mãos até dar o ponto. Depois, peneira e leva para assar em uma frigideira, adiciona uma camada fina de massa de tapioca. Espere secar de um lado e vire para secar o outro.

Grolado	• Massa de mandioca puba verde (quando não é levada ao sol) • Óleo • Sal	Passa a massa de mandioca puba em uma panela com um pouco de óleo e sal e vai mexendo até dar o ponto, cozinhar.
Mané de puba (Figura 95)	• Massa de mandioca puba verde (quando não é levada ao sol) • Ovo • Açúcar • Leite • Cravinho • Erva doce • Canela • Óleo • Sal e/ou açúcar a gosto.	Bota a massa de puba numa bacia e vai botando o ovo, o açúcar, o leite, o óleo cravinho, erva doce, canela e vai amassando com as mãos até ela dar o ponto, dá liga. Depois pega aquela massa da puba amassada bota em cima de palhas de banana que forram o fundo do forno de assar farinha. Em seguida bota outras palhas de banana por cima do bolo. Aí espera assar de um lado, "a gente vira o bolo de um lado para o outro, quando a folha da banana seca parecendo queimar. O mané de puba quanto mais fino ele for mais rápido assa".
Mingau de tapioca	• Massa de tapioca • Sal	Bota a água para mornar com um pouco de sal; põe aos poucos a massa seca de tapioca dentro da água da morna formando uns carocinhos, emboladinhos; Em seguida deixa o mingau ferver até cozinhar a tapioca.
Macaxeira cozida	• Macaxeira • Água • Sal	Descasca a macaxeira, corta em pedaços e põe para cozinhar com água e sal em uma panela.
Mingau de Mandiocaba (Figura 97)	• Mandiocaba	Descasca, lava e rala a mandiocaba. Põe a massa da mandiocaba em um saco/pedaço de tecido e espreme manualmente separando a massa mais grossa da manipueira. Bota a manipueira para descansar em um recipiente. No fundo do recipiente ficará a goma/tapioca e em cima a água. Em uma panela põe essa água para cozinhar até que a quantidade inicial colocada fique pela metade e perca o gosto amargo: "quando ela baixa a água ela está boa, ela também fica com um cheiro que conhecemos que está boa. Quando está preparando tem que ficar mexendo para ele não derramar, se derramar não saberemos quando ele realmente está bom, porque a água não baixou, ela derramou". No processo de cozimento a água da manipueira é controlada com uma colher de pau. Quando acabar o amargo [veneno] pode ser consumida como bebida; Ao perceber que a água da manipueira cessou o amargo é colocado tapioca, [uma porção da massa que se formou no fundo recipiente], para o mingau de mandiocaba ficar grosso e cremoso. "Se a raiz da mandiocaba passar dois dias de tiradas antes de preparar o mingau ela vai ficar docinha" (Juliana Velha).

Fonte: Pesquisa de campo 2018 -2022.

Das variedades de mandioca e seus derivados são produzidas, a farinha azeda, base para a preparação do chibé e a farinha de puba, alimentos muito presentes na mesa Tentehar, ora consumido como acompanhamento de alguma comida, ora como a principal refeição do

dia. E, com as massas de mandiocas são preparados bolos, como o mané de puba, beijus e grolados. Outra forma de consumo são as raízes cozidas e/ou assadas, no caso das etnovariedades não venenosas, as macaxeiras, dentre outros usos.

Das comidas apresentadas no (Quadro 6) destaco: o bolo mané de puba (Figura 95), a farinha de puba (Figura 96) e a mandiocaba (Figura 97). O mané de puba é uma preparação de bolo de forma coletiva, e, por ocasião da semana santa "aqui todos fazem o mané de puba. Se não quiser com açúcar, bota o sal e se não quiser com sal ou açúcar você pode botar a rapadura, a Inês gosta de fazer com a rapadura, ela disse que o sabor é outro, que é mais gostoso". (Ana Cleide, abril 2022).



Figura 95. Mané de puba.
Foto: Alveni, 2022.

Para a produção da farinha de puba (Figura 96) são coletadas diversas variedades de mandiocas, as consideradas mansas e brabas, inclusive a mandiocaba e misturadas. Durante o processo da farinhada são extraídos das etnovariedades de mandioca a matéria prima para a produção da farinha, a goma, base para a preparação de beijus, e, no caso da mandiocaba a manipueira para a produção de mingau.



Figura 96. Processo de produção da farinha de puba.
Fotos: Neusani Ives Felix (2021).

Em tempos passado, o mingau de mandiocaba (Figura 97) era servido durante o ritual da menina-moça, como afirma Juliana Velha que: “da mandiocaba nós fazemos o mingau e fazemos a farinha. Dizem que antigamente o indígena tirava a água da mandiocaba e preparava [o mingau fino] para a saída da menina-moça, era assim, dava para os convidados. A menina não podia beber. Hoje é mais usada para a farinha”.

Em algumas regiões de TI do povo Tentehar esse tipo de uso ainda permanece, mas na aldeia pesquisada é preparado esporadicamente, e, como comida. O seu consumo é lembrado com nostalgia, pois é muito apreciado pelas gerações mais velhas. As memórias produzidas sobre o mingau sempre estão relacionadas com um ente querido, a exemplo das expressões: “quando o meu pai era vivo [...]”, “no tempo da minha mãe [...]”.



Figura 97. Processo de preparação do mingau de mandiocaba.
Foto: Neusani Ives Felix (2021).

Os momentos de saber-fazer mingau de mandiocaba estão reduzidos, dentre outros, e junto diminuiu a transmissão de saberes e de técnicas a esse respeito. Contexto que leva a uma necessidade mais intensa de inclusão de alimentos de origem externa nas práticas alimentares. Situação parecida foi evidenciada por Ramos (2007) entre os agricultores do município de Maquiné – RS que com a redução do consumo de milho, de tubérculos e abandono de cultivos como, do arroz e do trigo, a ingestão de alimentos externos foi intensificado, como consequência uma maior incorporação de alimentos industrializados. A autora argumenta que as mudanças identificadas no sistema alimentar de agricultores de Maquiné – RS se relacionam com os deslocamentos do processo de modernização da agricultura e do mundo rural.

No (Quadro 7). Outras comidas da roça, apresento algumas formas de consumo do milho, da abóbora e do inhame.

Quadro 7. Outras comidas da roça

Comidas	Ingredientes	Modo de preparo
Milho assado no fogo de brasa	• Milho verde	Põe o milho sobre as brasas com uma certa distância e vai virando a espiga de milho conforme vai assando cada lado.
Milho cozido	• • Milho verde	Põe o milho em uma panela com água, adicione sal. Deixe cozinhar por uns 20 minutos.
Mingau de abóbora	• Abóbora madura	Separar duas talhadas de abóbora madura; Cozinhar a abóbora; Retirar abóbora cozida da água, machucar, amassar e colocar na mesma água que foi cozida. Mexer até dar o ponto.
Mingau de Inhame	• Inhame • Sal	Retira a casca do inhame; corta em pedaços médios, bota para cozinhar com água e sal até amolecer. Depois de cozinhar retirar o inhame da água e machucar, amassar. Em seguida coloca na água em que foi cozido e mexa até dar o ponto.
Mingau de milho com abóbora	• Milho verde • Abóbora madura • Sal	Rala o milho verde[272] e retira o leite; cozinha duas talhadas de abóbora separadamente e amassa após cozer. Mistura o leite de milho verde com a abóbora amassada, adiciona um pouquinho de sal e mexa até dar o ponto.
Pamonha	• Massa de milho verde • Açúcar ou sal • Manteiga • Coco ralado • Erva doce ou Cravinho • Leite de gado	Ralar o milho verde meio duro, não pode ser muito verde; Retira aquela massa grossa, põe leite de gado aos poucos e vai mexendo para não ficar muito fino; Põe o açúcar ou sal, a manteiga, o coco ralado, a erva doce ou cravinho e vai mexendo. Quando a massa está meio grossa, igual o mingau do milho, coloca em copinhos feitos de palha da banana[273] e/ou de milho. Bota na água quente quase fervendo e aguarda cozinhar.

Fonte: Pesquisa de campo 2018 -2021.

De acordo com as regras da comensalidade (DaMatta 1986), o consumo de mingau da mandiocaba, da farinha azeda, da farinha de puba, dos mingaus de abóbora, de inhame, de milho, dentro outros, não se trata apenas da ingestão de nutrientes, apesar de ser função

[272]Atualmente também é utilizado o liquidificador nesse processo.

[273] Murcha a palha de banana no fogo para amolecer. Rasga, retira o talo do meio da folha e faz os copinhos. Amarra a parte debaixo e deixa a boca aberta, depois bota a massa da pamonha no copinho e amarra a parte de cima.

primordial da alimentação, mas, é comida, está em uma dimensão cultural, um jeito específico de preparar e de alimentar-se de um grupo social, o ato de comer transformado em um *habitus* capaz de demarcar identidades. Os modos, de elaborações das comidas, apresentados se relacionam ao que Zaneti (2017) chama de alimentos ditos locais, de enraizamento social, a trajetória social do alimento, desde a relação entre os agricultores na produção da matéria prima, na comida elaborada, e no modo de comer.

A comida entre os Tentehar agrega solidariedade e reciprocidade (Mauss 2023), e está relacionada ao modo de vida do grupo social, pois na sua interação com o ato de comer concebem uma comida dotada de "simbolismo, relacionados à cosmologia, formação do corpo, trocas, reciprocidades, ritos, etc." (Silva 2013: 19) sendo compreendida como parte de um sistema de regras e classificações.

Diante do exposto, considero que as roças na Olho D'Água funcionam como reservatórios de agrobiodiversidade e têm um papel reconhecido no sistema alimentar dos seus moradores, enriquecendo as práticas de comer, fortalecendo vínculos sociais, rituais, tradicionais e de parentesco. Mas, alerto que, a conservação da biodiversidade agrícola local e a vivência da soberania e segurança alimentar, dependem de políticas públicas pautadas na agroecologia, na valorização da produção e do consumo de produtos da sociobiodiversidade.

2.11 Memória, agrobiodiversidade e reconfiguração social

Biodiversidade agrícola e fartura estão presentes na memória Tentehar, "a fartura do tempo dos meus pais", rememora Joana dizendo que:

> Naquele tempo aqui estava cheio o paiol de arroz, tinha fava, era fartura. Mas agora ninguém quer trabalhar mais na roça. Naquela época nós estava trabalhando para velha Inês, a gente trocava dias. Tinha as apanhas [colheita] de arroz que ficava todo mundo junto. Hoje, a gente vai sozinha para a roça e não faz nada. Um bocado de gente faz as coisas ligeirinho, [...]. Juntava todo mundo e trocava o trabalho, um dia para um, outro dia para o outro e para outro, até acabar, mas agora não é mais assim. (Joana, julho 2021).

A interlocutora lembra de um tempo de fartura situado no passado, e, de uma época de atividades de natureza coletiva, com os mutirões nas colheitas de arroz. Considera hoje que o trabalho na roça seja solitário[274].

[274]Situação semelhante foi observada nos trabalhos de Nascimento et al. (2016: 229); Nascimento (2006) e Woortmann (1992). Ao recordar "o modo de vida típico do passado é resgatado da memória dos velhos através do conceito de 'Fartura'" (Nascimento 2006: 23). Para Woortmann (1992: 5) "aquele tempo de *antigamente é* concebido como um tempo de *fartura* para a família como um todo, e como um tempo de *respeito* com relação à mulher, e essa fartura era possibilitada, na representação das mulheres, por seu trabalho agrícola [...]".

A referência a um passado de fartura é dada em relação à quantidade de pessoas envolvidas nas atividades agrícolas, "todo mundo trabalhava na roça de todo mundo", da fartura das chuvas com invernos mais prolongados, a influência das questões climáticas nas práticas agrícolas. Para Woortmann (1992: 5) é "importante notar que *antigamente* era um tempo de *fartura* também porque não era um tempo de dinheiro".

Os interlocutores guardam memórias do que se plantava, no tempo dos seus pais, como se armazenava e do que gostavam de comer.

> Meu pai plantava o gergelim, a caninha da índia. Para nós era uma tradição, quando íamos para a roça já trazia o gergelim e a caninha, mas hoje em dia não planta mais, [...]. Meu pai plantava aquela melancia compridinha, agora quando tem é aquela melancia redonda. (Marlê, julho 2021).
>
> Tenho saudade das batatas. A batata, hoje não dá mais batata, as pessoas já não plantam mais, aqui era a batata branca, a vermelha, a amarela. Joana dizia que ia arrancar as batatas para adoçar, ela tirava e jogava no terreiro, com dois ou três dias, ela pegava e levava para o borralho para assar. (João Batista, agosto 2021).
>
> Tinha muita batata sobrando, uma hora dessa estava cheio de sacos de batatas por aí. E, na lua bonita os meninos estavam assando, a gente fazia aquela fogueira e eles assavam. Nesse tempo a gente plantava toda coisa: cana, banana, mudubinho [amendoin], gergelim, algodão. O pai plantava muito algodão. Nesse tempo, quando os outros iam fiar algodão, dizia assim: "tu me dá um saco de meia" aí o pai dava e a pessoa fiava um para ela e outro para o papai. Quando o pai estava botando as coisas de meia ele dividia no meio mesmo. (Joana, julho 2021).
>
> Antigamente tinha milho de pipoca, aquele melãozinho branco, aquela meloa que é um melão grande que quando está maduro ele mesmo racha, também chamado de melão de pipoco, a melancia tradicional, hoje ninguém vê mais, ninguém planta e tinha em todas as roças. A melancia tinha uma que era branca, tinha uma rajada pintadinha, eram as melancias compridas. [...] quando chegava um conhecido que vinha visitar, dava abóbora, feijão, fava, a fartura era grande. [...], tinha um paiol, fazia um girau dentro de casa e ia colocando o arroz que era apanhado no cacho, não era cortado no pé, ia só botando lá, cortava na roça ia trazendo de jumento nos jacás e ia espalhando no paiol. A fava também era do mesmo jeito, a fava não era desbulhada, era guardada na baje e colocada no paiol. (Ana Cleide, julho 2021).

A partir das memórias coletivas (Box. 8) elaboradas e guardadas nas lembranças dos que vivenciaram um tempo de trabalho agrícola juntamente com seus pais, mães, sogra e sogro é sugerido um modo de fazer roças dimensionado na: organização do trabalho de forma coletiva e familiar, que em escala menor ainda permanece; um maior número de pessoas mais jovens e do núcleo familiar envolvido na atividade agrícola; chuvas que chegavam mais cedo; maior expressão de variedades cultivadas; o armazenamento da produção em paióis; animais como meio de transporte utilizado na transferência da produção da roça para a aldeia.

A prática de fazer roças, como expressão econômica de garantia à subsistência, confere um lugar de destaque na diversidade de plantas cultivadas nos tempos de antigamente (Box. 8).

Box 8. Sobre memória coletiva

A abordagem teórica da memória coletiva está presente nos trabalhos de Alencar (2010)[275] e Maciel (2013)[276] e Almeida et al. (2014)[277]. Para Alencar (2010), por meio do convívio e de narrativas de eventos passados, "aquelas pessoas que pertencem a diferentes gerações podem partilhar um mesmo conjunto de lembranças e de memórias, sobre a história de um povoado" (p. 34). Para a autora, ao ouvir, ao reproduzir e ao partilhar narrativas de fatos vividos pelas gerações anteriores, de um mesmo grupo social, os vínculos dos sujeitos com o lugar e com a paisagem são ampliados e a identidade social fortalecida[278].

Maciel (2013) persegue uma abordagem que busca a mediação entre a experiência, a narrativa e o tempo entrelaçando o vivido e o lembrado, em que o lembrado é "entendido como construção da memória tecida na recordação do lugar vivido, uma atualização e recriação do vivido no presente" (p. 22). As experiências de uma vida constituem o lembrar e o esquecer, sendo as vivências o ponto de partida de nossas memórias que ao serem lembradas recriam o passado que é atualizado pelo tempo presente, ressalta a autora.

Para Almeida et al. (2014), na memória Guarani-Nhandewa, na região Norte do Paraná, ficou o saudosismo, um tempo em que se cultivava uma etnovariedade de arroz, feijão, milho, mandioca e batata doce e que agregava uma relação maior de solidariedade, cooperação e reciprocidade com a comunidade a partir da dinâmica agrícola, pois boa parte das atividades de cultivo eram realizadas por meio de mutirão.

[275]Livro: Memórias de Mamirauá. A partir das memórias conservadas nas lembranças de antigos moradores, possíveis fundadores dos povoados que compõem a reserva de Mamirauá, a autora foi capaz de apreender sobre o "modo de vida que existiu no passado, das estratégias econômicas utilizadas pelas famílias para garantir sua sobrevivência; dos eventos que marcaram a vida dos grupos sociais que formam os povoados" (Alencar 2010: 22), embora sejam relatos passíveis de lacunas.

[276]Livro: O espaço lembrado: experiência de vida em seringais da Amazônia. A autora tem como fio condutor do seu trabalho a trajetória de vida de quatro mulheres seringalistas do interior amazônico que viveram parte de suas vidas em seringais e depois vieram para a cidade e pondera que esforçou-se para que as mulheres fosse as narradoras de suas existências e partindo dos rastros das vivências em seringais, e, em localidades à margem do rio Madeira, das pistas de um mundo em ruínas que deixaram pra traz, buscou recriar e interpretar as narrativas obtidas sem se preocupar com a legitimidade de uma verdade científica, mas com a veracidade própria do ato de narrar. Ao provocar o ato de lembrar de um lugar vivido que carregava em si um universo de significações propiciou as interlocutoras da pesquisa um espaço de encontro com pessoas que faziam parte de seu mundo, pois no trabalho de reconstrução do passado, todas elas, mulheres amazonenses que viveram em seringais e depois vieram para a cidade se referiram às lembranças afetivas de pessoas, de lugares, de festas, de experiências de deslocamentos e de trabalhos, um verdadeiro encontro com o tempo e lugares de outrora.

[277]O artigo intitulado: Agrobiodiversidade nas comunidades Guarani-Nhandewa no Norte do Paraná: memória e resgate. Almeida et al. (2014) expõem a temática, práticas agrícolas ancestrais e modernas na Terra Indígena (TI) Laranjinha, habitada por Guarani-Nhandewa, na região Norte do Paraná. Os autores mostram a intensificação das relações comerciais na agricultura indígena a partir de financiamentos de cooperativas e ampliação da modernização em detrimento da diminuição de práticas agrícolas baseada no corte e queima. Com a substituição dos sistemas agrícolas locais por sistemas de agricultura mecanizada os indígenas na TI Laranjinha ficaram mais dependentes do uso de adubos sintéticos, do uso de agrotóxicos e do plantio de sementes híbridas e as plantações mais vulneráveis ao surgimento de 'pragas', dentre outras questões. Afirmam que com a diminuição excessiva da prática da roça de coivara tem-se uma produção e uma alimentação menos diversificada e o saudosismo a um tempo em que se cultivava uma miudeza coisas, arroz, feijão, milho, mandioca e batata doce, somado à criação de animais de pequeno porte. No cenário atual vive-se a instauração de um sistema agrícola baseado em monocultura de soja, milho, algodão, por exemplo, *versus* a uma diminuição acentuada da agrobiodiversidade.

[278]Um grupo social desperta as lembranças a partir de pontos de referências que definem a base comum de um grupo e os diferenciam dos outros, demarcando fronteiras socioculturais e fortalecendo o sentimento de pertença social (Alencar 2010).

É observada uma relação saudosista produzida, pelos interlocutores, ao elaborar suas lembranças e recordar de experiências vividas como: ir à roça para comer as melancias compridinhas e caninha da índia plantada pelo pai; aquele melãozinho branco tão doce; as fogueiras em noites de lua cheia para assar batatas doce; o paiol cheio de legumes; todo mundo junto nas colheitas de arroz, do lugar da coletividade na dinâmica agrícola, dos romances proibidos nos roçados; a roça como local de romances é trazida por Woortmann (1992).

O trabalho laborioso de elaboração de memórias, a partir das experiências de uma vida baseada em atividades agrícolas, se constituem em lembranças afetivas de lugares, de sabores, de cores, de comunhão, de pessoas, de amores proibidos, um encontro com o fazer roças de outrora: a fartura do tempo dos pais[279]. Dentre as contribuições da memória social nesse estudo está o de apreendê-la como fenômeno social coletivo e relacioná-la com a construção de identidades de um grupo social.

A finalidade da produção da roça, desde o passado até os tempos atuais, é a de subsistência. No entanto, tiveram períodos que parte da colheita foi comercializada externamente. João Batista diz que: "no tempo dos meus pais ainda jovens e trabalhadores da roça a produção que vinha de lá [roça] era para o nosso alimento [...] o que fosse sobrar a gente vendia".

A comercialização da produção se configura na seguinte dinâmica: uma parte dos legumes obtidos ficam reservados ao consumo alimentar da família e ao plantio da roça no ano seguinte, uma parte excedente é vendida, quando há esse excedente. No tempo dos pais de João Batista essa prática acontecia com maior frequência e o valor pecuniário resultante era recurso usado para aquisição de produtos como: o sal, o café, o açúcar, o óleo, o sabão, o tecido, as vestimentas, as munições, dentre outros. Nos tempos atuais ainda acontece, mas em escala menor, pois os produtos dos roçados também ficaram reduzidos. Contexto, descrito pelos interlocutores a seguir:

> A produção das roças era para o nosso alimento, o arroz, a fava, o feijão e o milho nós não vendíamos logo, a gente via como ia ser a colheita e o que fosse sobrar a gente vendia. [...]. O dinheiro nós comprávamos a roupa, o café, o açúcar. (João Batista, agosto 2021).
>
> [...] meu pai botava roça, umas cinco linhas de mandioca, lá tinha fava, batata, inhame, milho, melancia, abóbora, melão, mamão [...]. Meu pai gostava de plantar aquele amendoim vermelho, ele plantava uma linha. [...], nós comia e vendia, lá em Grajaú. Nós botava as coisas nas costas de um jumento e levava. Naquela época era difícil entrar carro por aqui. Meu pai levava o arroz, o feijão, a fava, levava tudo no jumento. A gente saía umas três horas da manhã e chegava umas dez horas. Quando dava umas três horas da tarde nós voltava e chegava aqui de noite. Lá a gente comprava o sabão, o óleo, o açúcar. O arroz não comprava porque já tinha plantado. [...], quando meu pai

[279]Para Maciel (2013) um verdadeiro encontro com o tempo e os lugares de outrora.

> vendia as coisas na rua ele também trazia o chumbo, a espoleta, o sal, comprava roupa, comprava o tecido para eu fazer os vestidos. (Marlê, agosto 2021).

> Houve uma época que um morador botou uma roça de dez linhas e deu muito arroz. O pai da Alveni no primeiro ano que ele veio morar aqui ele tirou uma carrada de arroz e uma de milho e levou para rua [...] naquela época todo mundo tinha roça de arroz, a tia Juliana, a dona Inês, a Joana, o Paulo, [...], o Toró [...]. (Ana Cleide, agosto 2021).

A conjuntura mudou, os tempos são outros, os roçados com dimensões de áreas e com produções menores ainda mantém uma variedade de fava, de feijão, de mandioca, de milho, dentre outras. Exercem um papel reconhecido na soberania e segurança alimentar dos moradores, fortalecem vínculos sociais, culturais e conservam a biodiversidade agrícola local.

Na perspectiva de soberania e segurança alimentar, cacique Inês esclarece que:

> O feijão que eu colho na roça, dá para eu comer o ano inteiro. Eu não sei este ano, mas sempre deu. Esse ano eu caí na tentação e vendi um pouco do feijão, mas eu não tenho o costume de vender, só dá para meu sustento, [...]. O milho também é só para o meu gasto, para as minhas galinhas, para o meu porco, e esse ano tudo foi pouco (Cacique Inês, setembro 2019).

Os legumes destacados na narrativa foram o feijão e o milho, outros itens alimentícios como: o arroz, o café, o açúcar, as carnes bovinas, são adquiridos, por ela, externamente com proventos de sua aposentadoria, como acontece em outras famílias da aldeia. Joana afirma a esse respeito que: “as coisas que não tiro da roça eu vou comprar em Grajaú, eu compro, o bombril, o óleo, o café, o açúcar, o frango, mas eu mato galinha também, compro ovos na rua, mas como os daqui, quando tem”.

Conjunturalmente o tempo presente expressa mudanças em relação ao fazer roças. Mas, como essas transformações são percebidas entre os Tentehar? As narrativas orais a seguir são de diferentes gerações e revelam como estas a percebem.

> Antigamente a roça era a base da alimentação. A roça era bem variada, se plantava quase de tudo. Lá tinha o milho, o feijão, a abóbora, o jerimum, a melancia [...] a cana da índia, o gergelim, o inhame, tudo tu plantava na roça, [...]. Então era bem variada. [...]. Mas hoje na roça plantamos basicamente o milho e o feijão. Hoje em dia não se planta mais o arroz porque dá muito trabalho. Do ano passado [2020] para cá foi que alguém voltou a plantar o arroz aqui [...]. É a cultura de não estar sobrevivendo só da roça. Naquele tempo a sobrevivência era a roça, hoje em dia, não é mais. Então é a necessidade, não tem mais a necessidade de viver só da roça, naquele tempo ou era a roça ou passava fome. Como não se tem mais essa grande necessidade de viver só da roça, então não se planta mais tudo. (Luís Fernando, agosto 2021, complemento meu).

> Antigamente era difícil as pessoas irem na rua [...], hoje todo mundo tem uma motinha e vai lá comprar rapidinho. Antigamente tinha que ir de pé nas veredas, nem estrada tinha. Então tinha que plantar aqui, [...]. Hoje compra mais na rua porque deixou de produzir, de plantarem, antes a gente não comprava arroz, fava, feijão, milho, farinha porque já tinha e hoje já compramos tudo isso. (Ana Cleide, julho 2021).

> Antes a família era grande, a família tinha mais tendência para a lavoura, para viver juntos com os pais e trabalhar. Mas os filhos de hoje, tanto na família indígena quanto na não-indígena querem se profissionalizar, dirigir, ser enfermeiro, ser professor.

> Então, a roça diminuiu, quebrou aquela força [de trabalho] do pai de família que não tem mais aquela mão de obra para fazer quinze, dezoito linhas de roça, como eu vi minha mãe muitas vezes cultivar. Hoje faz duas, três, cinco no máximo porque a mão de obra hoje é menor. Às vezes são os velhinhos, os genros, são poucas pessoas para a lida na lavoura. (Maria das Graças, dezembro 2020, complemento meu).

As variedades de arroz cultivadas no presente são: o ligeiro e o agulhinha, mas há 40 anos havia mais de seis variedades desse legume sendo plantado

Luís Fernando, jovem da terceira geração de caboco Silvério, considera que no tempo presente não há necessidade que se plante todos os legumes na roça. Ao se referir ao cultivo de arroz ressalta demandar muita mão de obra, sendo um dos motivos, da redução e/ou abandono do plantio desse cultivar.

Maria das Graças explica que primeiramente, os donos dos roçados no tempo presente são as pessoas mais velhas da aldeia, que já não tem muita força física para o trabalho braçal. E, segundo a geração mais nova, indígena ou não, que antigamente era mão de obra no manejo das roças têm outros interesses. E, "quebrou aquela força (de trabalho) do pai de família", pois, anseiam novas profissões, empregos, sejam em cargos públicos ou privados, na aldeia ou na cidade.

Outra entrevistada, sugere que no tempo presente há certa dependência externa na aquisição de itens alimentares, em parte, em decorrência da intensificação e da facilidade do translado entre aldeia e cidade, situação que não existia no passado, pois não tinha transporte motorizado e nem estrada.

Diante do exposto, sugere-se uma redução da produção de subsistência: áreas de roças menores, variedades/espécies com menor variabilidade, disponibilidade de mão de obra diminuída, substituição de sementes locais por sementes híbridas e melhoradas, dependência do comércio para aquisição de gêneros alimentícios, dentre outros fatores.

Robert et al. (2012), ao trabalharem com os Mebêngôkre na Amazônia, inferem que a maior dependência do mercado, os conflitos territoriais e frentes de desmatamento, dentre outros, têm impulsionado mudanças negativas para essa população tradicional, no que diz respeito à "erosão" de conhecimento sobre as cultivares e suas espécies, que faz parte do manejo da diversidade biológica e cultural. No entanto, constataram também que, embora entre os Mebêngôkre houvesse conflitos territoriais e desmatamento, as roças continuavam ricas em diversidade de tipos de plantas cultivadas.

Como entre os Tentehar os agricultores do município de Maquiné – RS tiveram sua produção de autoconsumo diminuída (Ramos 2007), para a autora além da mão-de-obra escassa para trabalhar nos roçados esse fato pode estar relacionado às mudanças de percepção sobre o

sistema agrícola, "as transformações nas relações simbólicas entre os agricultores e seu mundo" (p.75), e, em decorrência da modernização da agricultura e das transformações no interior do mundo rural local[280].

A diminuição da prática de fazer roças e consequentemente a redução de etnovariedades como as de arroz, entre os Tentehar, podem ser desdobramentos do processo de modernização da agricultura com seus pacotes tecnológicos (Correa e Weid 2006) que sorrateiramente tem adentrado, às aldeias e às comunidades tradicionais, introduzindo "elementos 'de fora'" (Ramos 2007: 57) como sementes híbridas, transgênicas, saberes técnicos e agrotóxicos (Ramos 2007; Correa e Weid 2006; FAO 1998).

O fato é que uma reconfiguração sociocultural acerca das práticas agrícolas está posta, talvez em decorrência Revolução Verde, mas agregada à abertura de estradas vicinais; à chegada da energia elétrica; acesso a novos meios de transportes; o maior acesso e frequência na área urbana, intensificando as interações interétnicas nos últimos anos, com residência na cidade e na aldeia[281]; o maior acesso a bens de consumo, como geladeira, fogão, gás, energia elétrica, transportes motorizados; o acesso aos serviços públicos e outras fontes de recursos, a mudança de interesses das novas gerações, que agora almejam outras profissões diferente daquela de agricultor.

Dias et al. (2015: 208) consideram que:

> [...] ao mesmo tempo em que as populações locais estão cientes e preocupadas com a perda de espécies tradicionais, o intenso contato com a sociedade ocidental globalizada dos últimos anos está solapando a cultura tradicional de forma acelerada, principalmente sob o ponto de vista das gerações mais novas. Essa é uma realidade cada vez mais comum no Brasil.

Novos hábitos, novos comportamentos foram adquiridos nessa reconfiguração sociocultural como, a transformação de formas de acesso e de conservação de alimentos, a exemplo, da chegada da energia elétrica e da geladeira que oportunizou o consumo e a

[280] De acordo com Ramos (2007: 56) entre os agricultores de Maquiné "a mão de obra necessária para todos os trabalhos na lavoura era assegurada pelo grande tamanho das famílias". Os membros das famílias eram numerosos, mão de obra suficiente, para o trabalho nos roçados. Entre os Tentehar o número de membros das famílias não sofreu uma redução expansiva. A insuficiência da mão de obra no trabalho do roçado atualmente pode se relacionar com questões de mudanças de percepção sobre o sistema agrícola, com as transformações socioculturais locais.

[281]Muitos indígenas começaram a manter residência na aldeia e na cidade. Na área urbana, a maioria, fixou residências em bairros afastados, alguns deles frutos de invasões, e, vivem em condições de vulnerabilidade social. Algumas famílias indígenas chegaram a frequentar o lixão da cidade em busca de alimentação, como afirma Silva (2017: 47): "Grande parte dos catadores de resíduos sólidos são indígenas, [...] por serem muitos e não ter uma boa escolaridade não encontram oportunidades de emprego, [...]. Nas proximidades do lixão catadores constroem seus barracões". Atualmente não existe mais esse lixão na área urbana da cidade, mas essa relação morar na aldeia *versus* morar na cidade é intensa. Às vezes apenas os membros mais novos da família residem na área urbana e seus pais e avós continuam na aldeia. Alguns conseguem se inserir no mercado de trabalho, outros inserem no meio escolar, mas outros não se enquadram em nenhuma dessas opções.

conservação de alimentos ultraprocessados. Portanto, as formas de existir e subsistir vem se modificando e, desta forma, influenciando nas escolhas do que plantar e do que comer entre as famílias.

O debate proposto conversa sobre o lugar da agrobiodiversidade no passado e no presente da vida Tentehar. Considero que as práticas agrícolas locais e sua biodiversidade agrícola, nos tempos passados, se apresentavam como principal meio de subsistência e importante dinâmica de conservação de recursos genéticos. Mas, diante das reconfigurações sociais postas, no tempo presente, ocupa um papel complementar, preponderante e reconhecido nos sistemas alimentares e na conservação da agrobiodiversidade.

Além do debate empreendido ao longo desse capítulo, tendo como mote as práticas de fazer roças como sistema tradicional agrícola entre Tentehar organizei croquis dos roçados que conheci no período das safras de 2020/2021 e 2021/2022.

Nos croquis dispostos a seguir é possível observar como são organizados e distribuídos os cultivares no espaço dos roçados desse período. Obedecem às especificidades do agricultor: tamanho da área brocada[282], disponibilidade de sementes para o plantio[283] e de mão de obra para a atividade.

A área das roças na safra de 2020-2021 variou entre 1 a 8 linhas, cada linha corresponde 25x25 braças que equivale 2 metros e 20 centímetros cada. A menor área plantada foi de Juliana (cerca de meia linha) e as maiores foram de Chico da Marlê e Chicó cerca de 10 linhas (Figura 98), Eduardo cerca de 8 linhas (Figura 99), seguida de Luís Fernando e cacique Inês cerca de 4 linhas (Figura 100).

Para Antunes e Saleh (2010) o termo “linha” é definido como uma antiga medida agrária presente nos estados do Maranhão, Piauí e Pernambuco. Essa medida corresponde a um terreno com dimensões de 55 metros por 55 metros, totalizando 3.025 metros quadrados, o que equivale a 25 braças por 25 braças. Vale ressaltar que cada braça equivale a 2,2 metros. Para os autores, essa medida é válida em todos os estados brasileiros e é conhecida como “tarefa”, podendo variar de região para região nos estados de São Paulo, Mato Grosso, Minas Gerais e Paraná.

[282]Juliana Velha relatava que a sua roça era pequena e que os homens da família, esposo e filhos, não havia feito o broque de uma área maior. Acrescenta que na sua juventude fazia até o trabalho de broque e derruba, mas atualmente já se sente velha e com problemas de saúde, e, portanto, não consegue fazer as primeiras etapas do roçado. Joana também compartilha da mesma situação, roçado pequeno devido à falta de mão de obra nas etapas iniciais do fazer roça, considerada uma etapa que cabe aos homens realizá-las.

[283]Chico da Marlê brocou um espaço considerável de roçado, mas não conseguiu plantá-lo todo, pois faltou sementes. No seu roçado plantou sementes compradas, doadas por parentes e conhecidos, e, ainda ficou espaço sem plantar.

As figuras a seguir são croquis de roçados no período das safras de 2020/2021 e 2021/2022.



Figura 98. Agrobiodiversidade e complexo espacial da roça de Chico da Marlê e Chicó.
Fonte: Pesquisa de campo 2022.

A roça de Chico da Marlê e Chicó (Figura 98) evidencia um manejo de diferentes plantas que, apesar de aparentemente misturadas, estão dispostas de forma consorciada de acordo com os objetivos do agricultor, formando um lindo mosaico. Os cultivares estão agrupados por variedades, sendo elas: de mandiocas, de macaxeiras, de feijão, de fava, de milho, de inhame, de batata, de algodão, de mamão. No roçado tem ainda os cultivos sazonais (maxixe, melancia, abóbora) geralmente cultivadas naqueles lugares que foram feitas as coivaras, ali se planta tudo que enrama, diziam os agricultores e agricultoras.

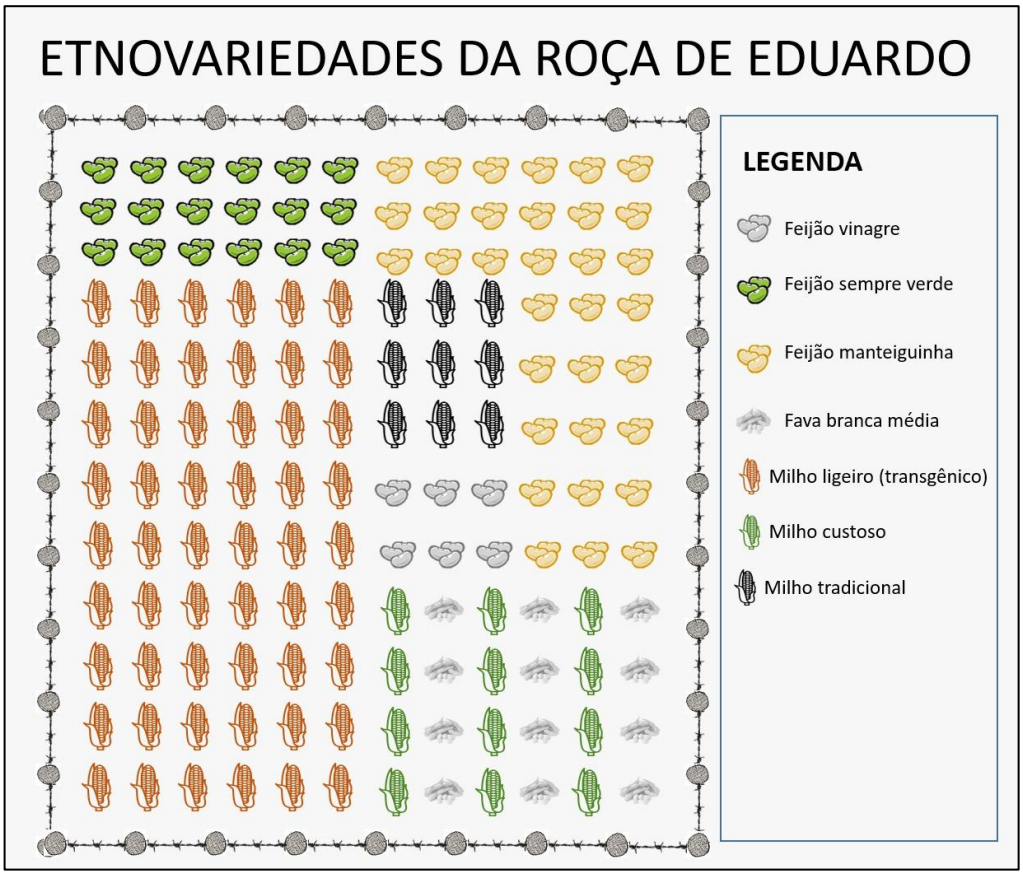


Figura 99. Agrobiodiversidade e complexo espacial da roça de Eduardo.
Fonte: Pesquisa de campo 2021.

A roça de Eduardo (Figura 99) mostra uma plantação consorciada de milho tradicional, ligeiro, fava e feijões casca verde, vinagre e manteiguinha, os cultivares foram distribuídos em fileiras de acordo com a variedade.

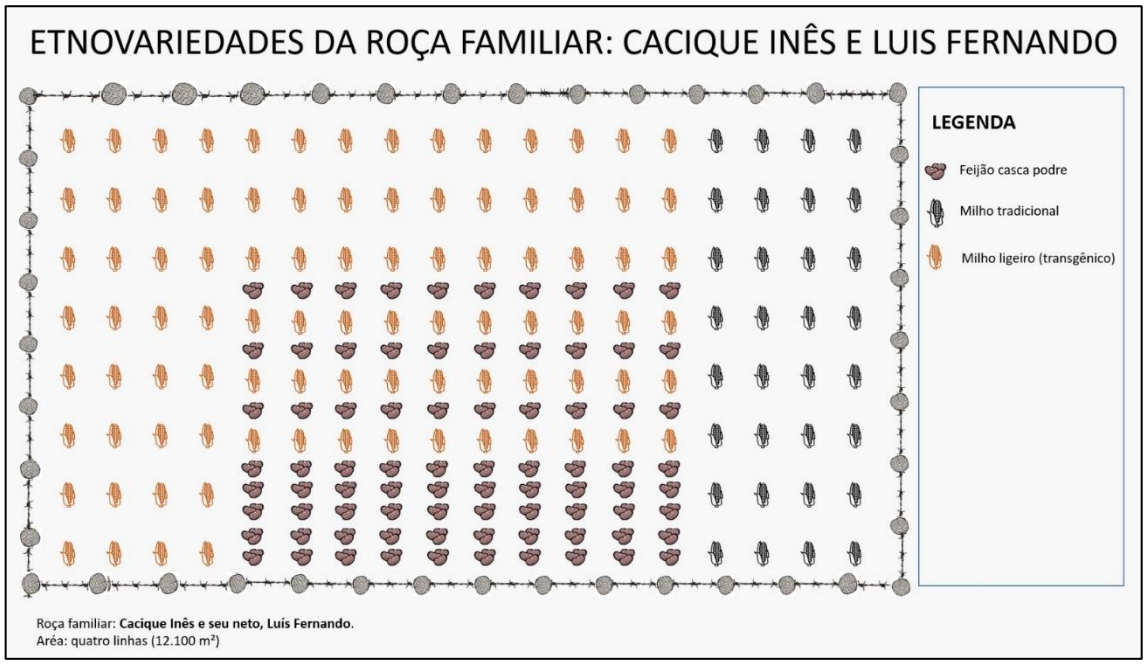


Figura 100. Agrobiodiversidade e complexo espacial da roça de Inês e Luís Fernando
Fonte: Pesquisa de campo 2021.

A roça de Inês e Luís Fernando (Figura 100) mostra uma plantação consorciada de milho nitrogênio e tradicional com o feijão-casca-podre. Apesar de ser um roçado de maior extensão de área de plantio, em relação a alguns roçados, as variedades cultivadas foram apenas três. O plantio foi organizado em fileiras e entre algumas de feijão foi plantado o milho nitrogênio. Agricultoras e agricultores explicavam que quando são plantados o feijão e o milho no mesmo espaço da roça é preciso obedecer a uma ordem temporal de plantio, essa temporalidade é respeitada para que as vargens do feijão encham perfeitamente, sejam sadias.

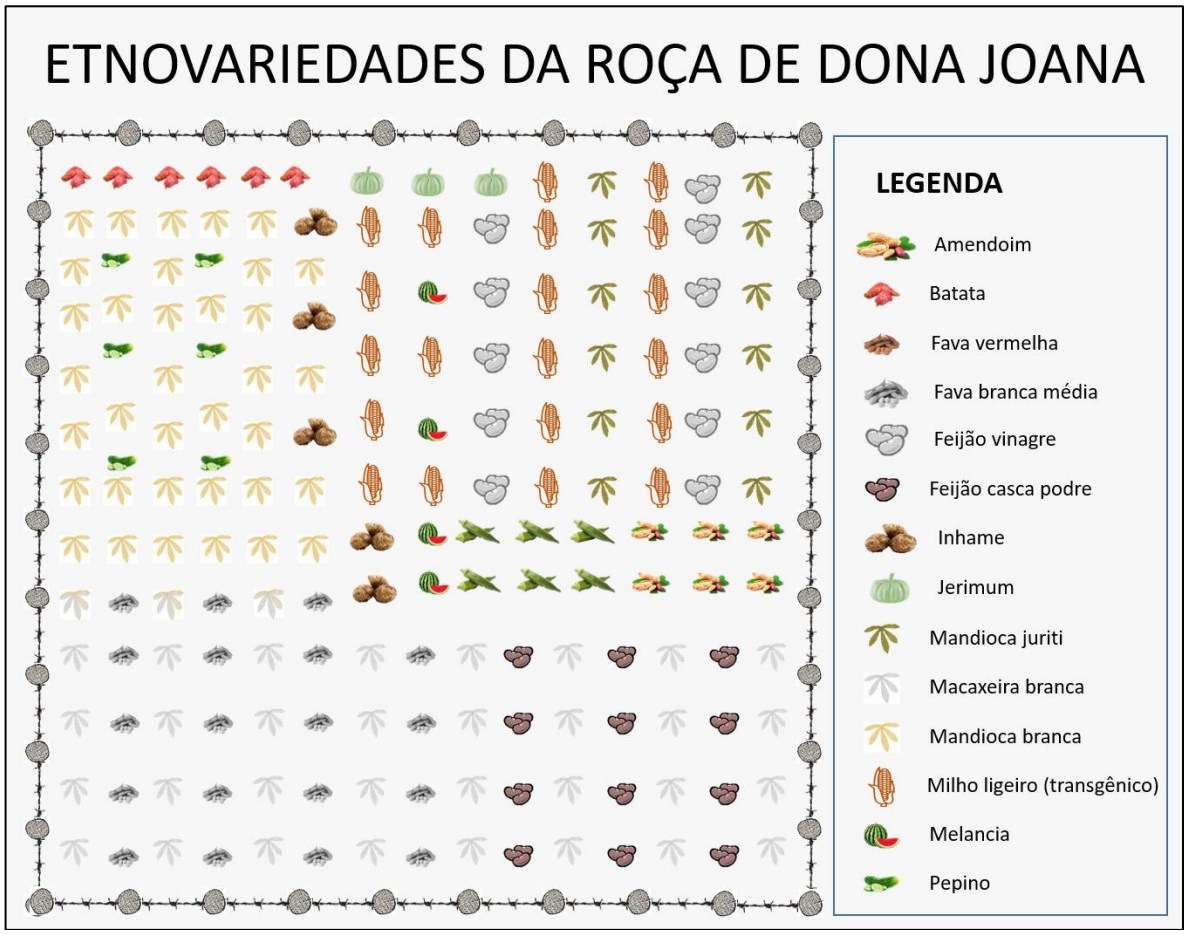


Figura 101. Agrobiodiversidade e complexo espacial da roça de Joana.
Fonte: Pesquisa de campo 2021.

A roça de Joana (Figura 101) evidencia uma lavoura bem diversa, com o manejo de diferentes plantas que, apesar de aparentemente misturadas formam um mosaico de etnovariedades. Em uma parte da roça a mandioca branca é distribuída aleatoriamente e consorciada com a batata e o inhame e com os cultivos sazonais (maxixe e pepino). A mandioca juriti é organizada noutra parte da roça, em fileiras compartilhando o espaço com as fileiras de feijão vinagre e as de milho nitrogênio e com os cultivos sazonais (melancia, jerimum, quiabo

e amendoim). Noutra área do roçado a macaxeira branca é disposta em fileiras, ora ao lado de fileiras de fava vermelha ora ao lado de fileiras de feijão-casca-podre.

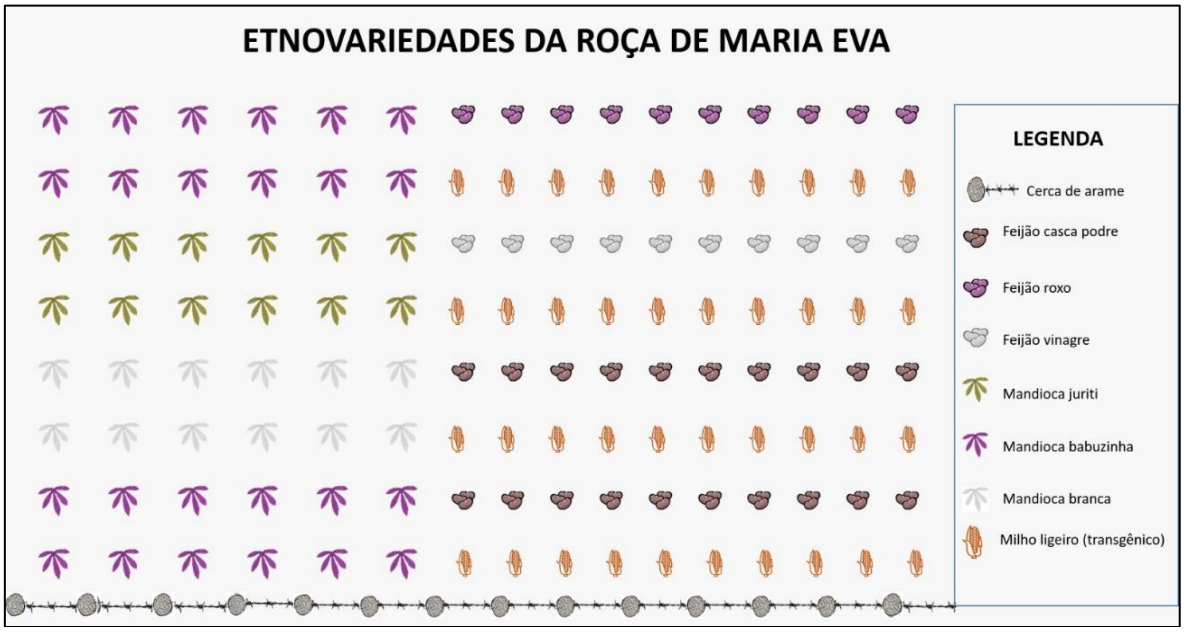


Figura 102. Agrobiodiversidade e complexo espacial da roça de Maria Eva.
Fonte: Pesquisa de campo 2022.

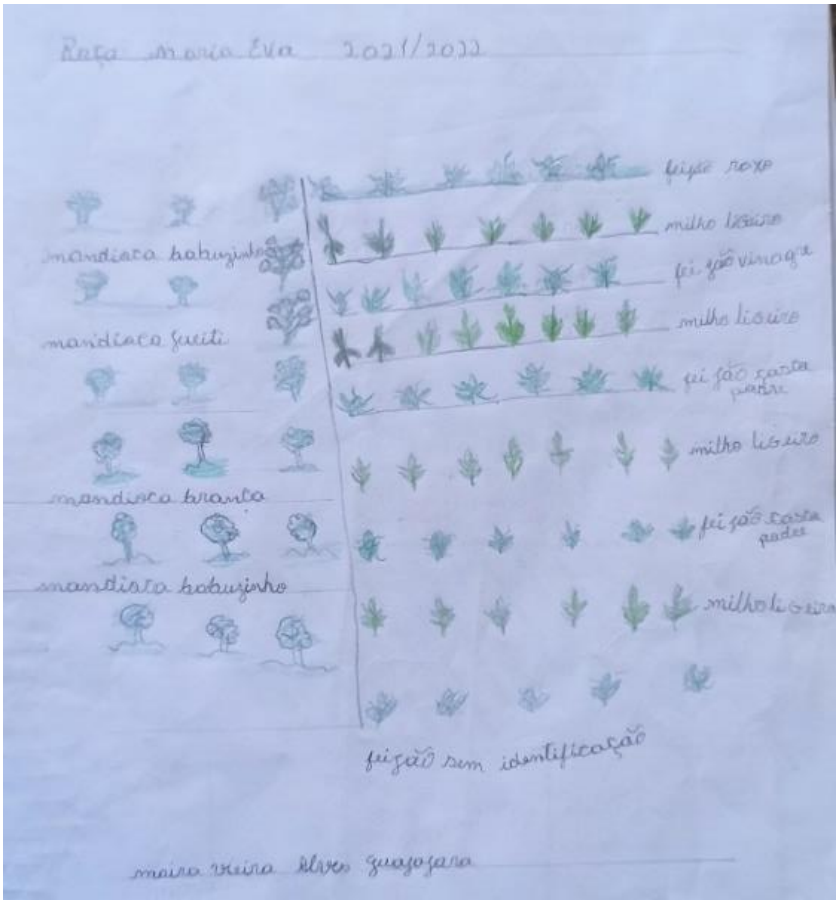


Figura 103. Desenho do complexo espacial da roça de Maria Eva.
Fonte: Pesquisa de campo 2022. Desenho de Maíra filha de Maria Eva[284].

[284]Maíra é uma menina que havia se tornado moça em julho de 2021 quando ficou reclusa na Tocaia por 7 dias.

Na (Figura 103) o desenho de Maíra mostra a organização do roçado de sua família, o cultivo de etnovariedades de mandiocas em algumas fileiras. Noutras é consorciado a plantação de feijões com o milho intercalando as fileiras.

A partir do desenho de Maíra e dos croquis apresentados é possível observar a agrobiodiversidade dos roçados Tentehar: as variedades, a organização, distribuição e delimitação do plantio que obedecem a configurações próprias e estão relacionadas com as necessidades do agricultor: autoconsumo, venda de excedente, manutenção de variedades locais, como é caso das favas coloridas e da mandiocaba cultivadas por Joana, Juliana Velha e Chico da Marlê.

A organização dos espaços de roça entre os agricultores no Quilombo de Providência, Salvaterra, Ilha do Marajó/PA (Leão 2020)[285] guarda semelhanças com a organização das roças Tentehar que em um mesmo espaço de roça é cultivado a mandioca, o feijão, a fava, o milho, a batata, o inhame, o gergelim e espécies sazonais, como o maxixe, o jerimum, a melancia, a abóbora, o quiabo, dentre outros. Trata-se de um costume transmitido entre gerações que maximiza o aproveitamento da terra, por meio de consórcios simples, ao passo que mantém uma diversidade de cultivares; (Toledo e Barrera-Bassols 2009; Steward e Lima: 2017; Leão 2020).

Estudos mostram a importância de práticas agrícolas tradicionais, do fazer roças de coivara, para a conservação da diversidade biológica, agrícola e cultural com povos colecionadores e selecionadores de variedades, a exemplo dos: Krahô - TO com mais de 20 cultivares de batata-doce (Dias et al. 2015); das mulheres Kayapó - PA que conhecem e nomearam mais 49 variedades de batata-doce, 36 variedades de cará, 26 variedades de bananas (Robert et al. 2012); e o Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro com o registro de 120 variedades de mandioca (Velthem e Emperaire 2016), reconhecido como Patrimônio Cultural do Brasil em 2010[286]. Os Sistemas Agrícolas Tradicionais provocam movimentos de

[285]Em sua dissertação de mestrado intitulada - Cultivando autonomia: análise da socioeconomia e agrobiodiversidade no Quilombo de Providência, Salvaterra. Ilha do Marajó/PA .2020.

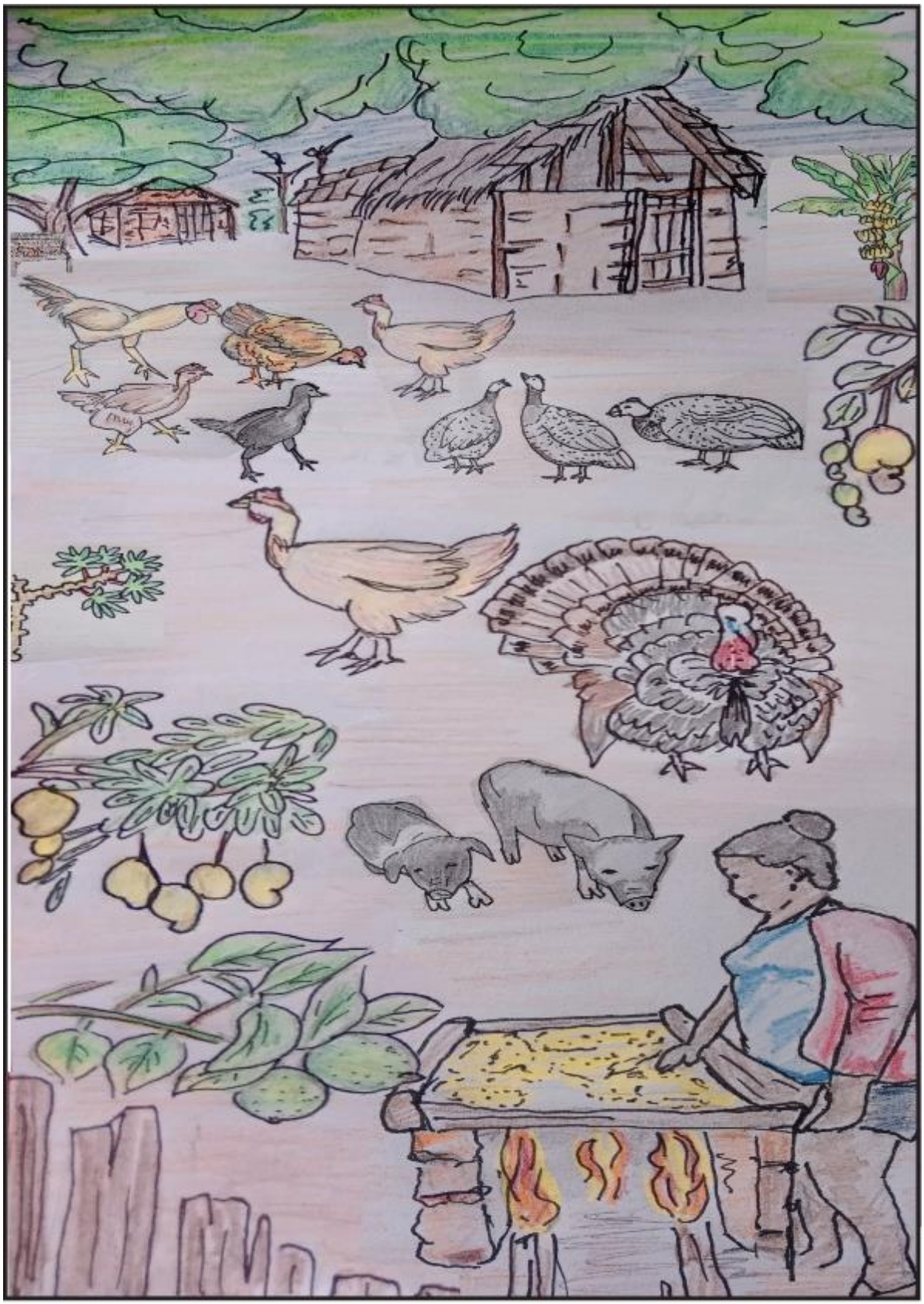
[286]"Art. 216 CF 1988. Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem: I - as formas de expressão; II - os modos de criar, fazer e viver; III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas; IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico.§ 1º O Poder Público, com a colaboração da comunidade, promoverá e protegerá o patrimônio cultural brasileiro, por meio de inventários, registros, vigilância, tombamento e desapropriação, e de outras formas de acautelamento e preservação.§ 2º Cabem à administração pública, na forma da lei, a gestão da documentação governamental e as providências para franquear sua consulta a quantos dela necessitem. (Vide Lei nº 12.527, de 2011) § 3º A lei estabelecerá incentivos para a produção e o conhecimento de bens e valores culturais. § 4º Os danos e ameaças ao patrimônio cultural

transmissão de saberes, de técnicas, de práticas, de tradições, de artefatos, de produção e elaborações de memórias coletivas e de identidades socioculturais. Dimensões que giram em torno do manejo de agrossistemas e da cultura material de sistemas alimentares locais.

Os sistemas agrícolas locais, a conservação *in situ/on farm* e a segurança alimentar estão ameaçados, em detrimento de um modelo de agricultura avesso à conservação dos recursos naturais e biodiversos da terra. Nesse contexto, os lugares de roça se constituem espaços de resiliência, pois a biodiversidade agrícola ainda resiste, embora no passado tenha se apresentado com maior expressividade, a partir do cultivo de uma diversidade de plantas como, milho, batata-doce, algodão, gergelim, arroz, fava, feijão, inhame, mandiocas, macaxeiras, mandiocabas, melancia, dentre outras. E, mantido por processos socioculturais e biológicos, indissociáveis da produção e transmissão de valores e de saberes associados às plantas cultivadas.

serão punidos, na forma da lei. § 5º Ficam tombados todos os documentos e os sítios detentores de reminiscências históricas dos antigos quilombos" (BRASIL, 1988 s/p). Disponível em acesso em 16/06/2023.

CAPÍTULO 3. A AGROBIODIVERSIDADE DOS QUINTAIS



Desenho: Jorge Mike Marques

Neste capítulo é descrita a agrobiodiversidade dos quintais na Aldeia Olho D'Água, destacando a etnovariedade de cultivares-finalidades, modos de preparo e de usos-, a criação de animais domésticos e a relação da variedade biodiversa dos quintais com a soberania e segurança alimentar, bem como, os aspectos cosmológicos em torno do manejo desse lugar e dos seres que o povoam.

3.1 Caminhando pelos quintais

Caminhei na companhia de mulheres por 14 quintais das 12 famílias extensas situadas na aldeia, mas por uma questão de organização de dados optei por apresentar neste capítulo 10 quintais e a conjuntura que os abarcam. Durante as caminhadas e estadias pelos quintais, as narrativas orais na maioria de mulheres, versaram sobre os cuidados, os modos de uso, a diversidade de cultivares e os seus donos (*àràbin*), pois, os quintais são lugares[287] que humanos e não humanos habitam, e esse último, impõe regras, limites a serem respeitados.

Entre os Tentehar plantas e frutas (*àràbin/Ma'aiwa wazar)* têm espíritos, que são seus donos. Entre os Apinajé as plantas também possuem espírito ou alma (Ribeiro, 2015), e, em uma comunidade ribeirinha amazônica dispersas ao longo do rio Erepecuru (afluente do Rio Trombetas), os morados afirmam que:

> Todo lugar tem uma mãe, [...]. A mãe é um *encantado*, a 'dona' do lugar. A mata tem mãe, bem como o rio, a terra, a cachoeira, o corpo humano. [...] e, em certas situações, pode *judiar* e causar doenças. Sendo assim, o *encantado* exige que se tenham determinados cuidados a fim de manter o bem-estar humano. [...] Caso contrário, o *encantado* pode *judiar* da pessoa, causar doenças (Teixeira 2006: 123-124).

Semelhantes aos Tentehar que: "tudo tem dono" água, floresta, animais, plantas e frutos. E, que as exigências como: não andar debaixo de árvores frutíferas e não coletar frutos em horários que não sejam permitidos "nem cedinho e nem de tardezinha" (Juliana Velha) devem ser acatadas. O descumprimento dessas requisições fará o, dono das plantas e de seus frutos, vingativo, causador de doenças em crianças e adultos, pois "joga o bicho" *o àràbin* na pessoa", são agentes encantados que atuam como administrador do lugar.

Há registros de encantados nos quintais de outras regiões, como em Mangueiras, município de Salvaterra Arquipélago do Marajó - Pará, como explica Peixoto (2019: 116-117)

[287]Uso o termo lugar a partir da conceituação de Y-Fu Tuan (1983: 6) que apresenta as especificidades dos termos de espaço e o de lugar. Considera as ideias de "espaço" e "lugar" como interligadas, em que uma não se define sem a outra. "Na experiência, o significado de espaço frequentemente se funde com o de lugar". " 'Espaço' é mais abstrato do que 'lugar'. O que começa como espaço [...] transforma-se em lugar à medida que o conhecemos melhor e o dotamos de valor". O conceito de espaço estar relacionado à amplitude e o movimento. E, o de lugar à pausa, às experiências vivenciadas, aos símbolos e aos sentidos.

que "os 'donos' e as 'mães', exercem função de 'administradores dos lugares'" ao se referir às regras estabelecidas pelos não humanos que habitam o lugar do quintal, "o quintal é símbolo de um universo coabitado por humanos, não humanos e sobrenaturais, que dialogam e são imprescindíveis em sua composição".

Utilizo o conceito de encantado a partir do trabalho de Teixeira (2006: 123) que os consideram como muita coisa "pode ser um lugar, um animal, uma pessoa, pode estar no fundo, na mata e pode não estar, nem ser nada específico. O encantado é um *continuum* de linguagem, história, valores e de ser; ele está em toda parte e é algo incluído no cotidiano da comunidade".

A mediação entre os humanos e os encantados é realizada pelo pajé como explica Silvério Velho que: "as plantas têm espíritos, existe mesmo [...] e só o pajé sabe tirar". Interação que corrobora com as afirmações de Wawzyniak (2003) e Peixoto (2019) ao indicarem os seres encantados como aqueles que impõem uma série de regras para que os humanos possam participar desses lugares e usar o que pertencem a eles.

É nos quintais que muitas das interações naturezas-culturas coexistem, pois lá estão: as plantas domesticadas e nativas, os animais domésticos e outras espécies não domesticadas e as coisas do invisível (Peixoto 2019; Teixeira 2006), a cobra de duas cabeças[288] e os donos das plantas, dentre outras espécies que coexistem naquele espaço. A interação natureza-cultura compreendida como ontologicamente inseparável é reveladora de formas diversas de estar e habitar o mundo, as quais estão em constantes transformações (Ingold 2000).

As mulheres Tentehar descrevem os quintais como sendo "um espaço grande com muitas plantas, com pés de frutas, bem limpinho, onde se cria animais" (Figura 104). É o lugar onde as pessoas passam a maior parte do dia, quando não estão nos roçados e/ou nas matas. É nele que muitas vezes se localiza o fogão de lenha, o fogareiro e o forno de torrar farinha, e, ali é preparada e servida as refeições[289]; um *maniá* ou uma rede é armada para o descanso: "armam

[288]A cobra de duas cabeças persegue a menina-moça no período de sua primeira menstruação. Se apresenta na forma de um belo rapaz que a enfeitiça e pode levá-la a morte, por isso, uma série de regras de proteção são seguidas, dentre elas, a pintura com a tinta de jenipapo em todo e/ou na maior parte do corpo da menina afim de camuflá-la. Em Jauari, comunidade ribeirinha amazônica, dispersa ao longo do rio Erepecuru, se a pessoa se deparar com o ser encantado pode adoecer gravemente e até chegar à morte ou "encantar-se, transformando-se assim em um ser de 'ordem' semelhante ao encantado" (Teixeira 2006:126). Entre os Tentehar se a menina-moça se encontrar com a cobra de duas cabeças ela ficará encantada, enfeitiçada, se gesticula a semelhança de uma cobra, retorcendo o seu corpo, deixa de se alimentar e pode ficar louca ou morrer. O processo de metamorfose, de transformações de corpos, elementos apresentados pelos Tentehar ao se referir a cobra de duas cabeças traz uma relação com o perspectivismo ameríndio em que o corpo aparece como diferenciador nas cosmologias amazônicas, pois o que se acha são: "humanos vestindo roupas animais e tornando-se animais, ou animais despindo suas roupas animais e revelando-se como humanos" (Viveiros de Castro 2004: 247).

[289]Ressalto que além dos fogões de lenha e dos fogareiros, o fogão a gás (GLP), já se fazia presente em algumas residências. Esclareço que não são todas as moradoras que preparavam e serviam as refeições no quintal, ou que, lavavam suas louças na área externa da casa.

rede e têm deles que dormem debaixo do pau no quintal" (Alveni, julho 2021). É lá, que as crianças brincam, que as louças e roupas são lavadas, que o artesanato é trançado, que a farinha azeda e a tradicional são confeccionadas, que as conversas sobre as matas, as caças e as roças acontecem, dentre outras. É no espaço do quintal que acontecem, o ritual da saída da *tocaia* da menina-moça e as festas da promessa em oferenda aos mortos, dentre outras. E, é lá que a sociabilidade é vivenciada, que visitas são realizados, pois, dificilmente serás convidado a adentrar o interior de uma casa.

Os quintais Tentehar são espaços multifuncionais e uma diversidade de práticas produtivas e socioculturais são realizadas pelas famílias. A abordagem da multifuncionalidade para os quintais é trazida por Amaral (2014) que destaca entre as principais funções dos quintais para as agricultoras tradicionais da Baixada Cuiabana, estão: a socioeconômica; a manutenção dos modos de vida local; a conservação ambiental e da agrobiodiversidade e a promoção da segurança alimentar das famílias com o papel do autoconsumo dos quintais.

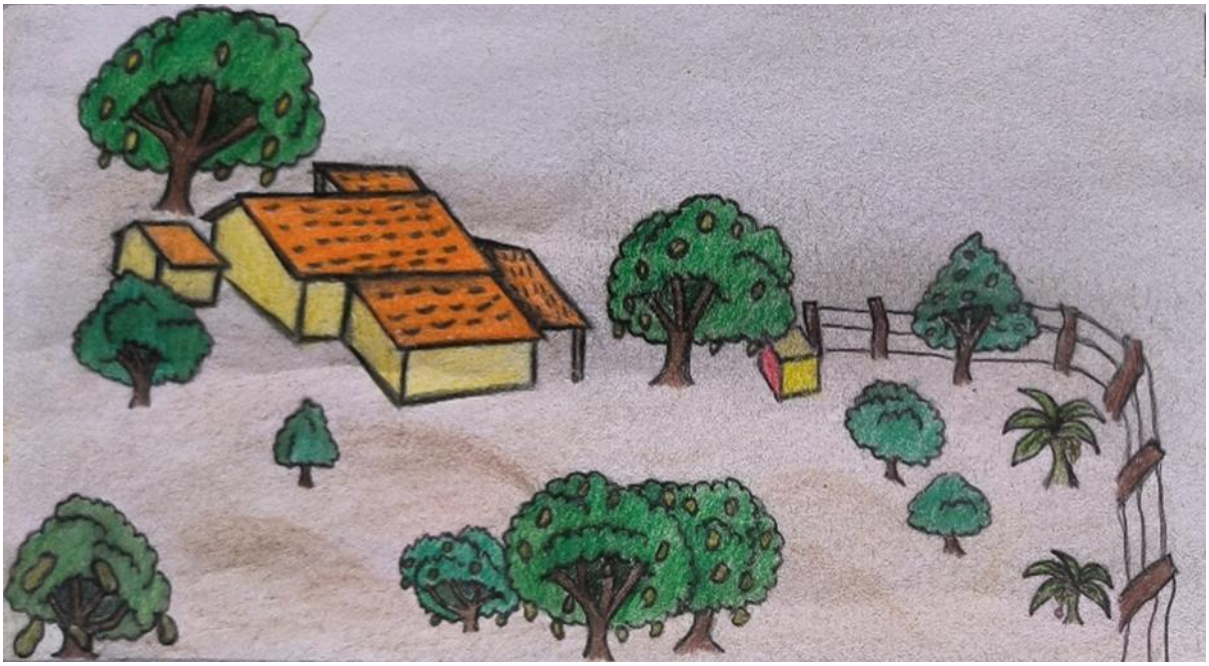


Figura 104. Desenho de um recorte do quintal de cacique Inês.
Autor dos desenhos: Raian Guajajara

No desenho (Figura 104) vê-se dispostas no quintal mangueiras carregadas de frutos e com suas copas esverdeadas, que generosamente distribuem sombra para seus moradores, dentre as variedades de manga, estão: as de mesa, de cheiro e de fiapo. Há mangueiras que foram cultivadas pela família que anteriormente morou no local, e, por esse fato recebeu o nome de quem a plantou, como descreve Inesinha que:

> Pé de manga de Timir. Timir não é o nome da manga é o nome da velhinha que tinha uma casa ali no quintal da mãe. Quando eu cheguei pela aldeia eu tinha seis anos, se bem me lembro, seis ou sete anos, então a minha mãe fez a casa aí em cima. Tinha a aldeia lá embaixo, aonde é a casa da Joana, [...], a rua era ali e a mamãe fez a casa dela, lá em cima, só tinha uma varedinha para ir lá. A mamãe fez a casa ali onde é a casa do Mauro, [...]. Lá para cima já tinha a casa da Timir, que é aonde tem esse pé de manga que nós chamamos de pé de manga da Timir, porque ela tinha plantado. Depois que o pessoal havia mudado para o Planalto e para o Bacurizinho. Pois, todos mudaram e ficamos apenas nós por aqui, [...] a mãe e os filhos todos pequenos, então os filhos foram casando e aumentando a aldeia. E, lá na parte de cima, também ficou só a Senhora Timir, mas depois ela abandonou tudo e foi embora também, então ficou este pé de manga dela, que é o pé de manga da Timir, acho que têm outros pés de manga que ela deixou. (Inesinha, março 2020).

Conhecer a história associada às plantas, como o pé de manga da Timir, os seus nomes e os seus donos humanos é também conhecer a história do lugar e das pessoas que ocupam aquele espaço juntamente com as plantas[290].

Nos quintais têm presente cultivares, como: a macaxeira, os batatais, o bananal, os pés de acerola, o canteiro de condimentares, dentre outros. Das plantas nativas do quintal, os pés de jucá, de mutamba, de ingarana, de aroeira, de moreira e de cedro, que na estação chuvosa (novembro a abril) estão carregadas de muitas folhagens que se altera de acordo com a estação do ano. Por exemplo no período seco (maio a outubro) o pé de mutamba fica sem nenhuma folha, apenas com os frutos pendurados em seus galhos.

Os cuidados diários com os quintais são realizados na maior parte por mulheres[291], como: plantar, replantar, experimentar novas sementes, preparar mudas, adubar, regar, limpar e coletar. Os homens desempenham as funções como, construir um chiqueiro para os porcos, um cercado de arame farpado, liso e/ou de madeira para a proteção das plantas, um canteiro para o cultivo de condimentares, dentre outros.

O processo de adubação das plantas é feito com o uso de terra queimada com folhas de árvores frutíferas, como a manga, carvão triturado, geralmente são pedaços bem pequenos de carvão que restaram no fundo dos recipientes que os condicionavam, e esterco de boi e de ovelhas, dentre outros. A respeito do uso de adubo nas plantações cacique Inês faz a seguinte ponderação:

---

[290]Concordando com Emperaire e Eloy (2008) conhecer a história das plantas pode possibilitar o aprofundamento do sentido das interações entre plantas, espaços e indivíduos. A história das plantas é relevante para a compreensão dos motivos delas estarem em um dado lugar, como também, por permitirem embrenhar-se nas trajetórias de vida das pessoas e suas relações com as espécies vegetais da paisagem que participam (Robert et al. (2012); Emperaire e Eloy (2008).

[291]Sobre a participação do gênero feminino em atividades agrícolas, como no manejo de quintais e de roçados, ver os estudos de: Woortmann (1992); Ferreira e Sablayrolles (2009); Almeida e Gama (2014); Mekonen et al. (2015); Mota et al. (2021), dentre outros.

> Aqui não precisamos de adubo porque a terra é boa. Às vezes, uso um pouco dessas terras de folhas de manga queimadas, que também acho bom. O estrumo de gado tem um problema, se você vai botar num canteiro, você tem que primeiro encher um saco com o estrumo de gado e ficar molhando um tempo até o cocô do gado ficar bem lavado, sair toda a urina, é que você pode usar. Se usar ele sem lavar pode matar as plantas, porque a urina do gado é muito forte. (Cacique Inês, setembro de 2019).

A ponderação feita por cacique Inês e corroboradas por outras mulheres da aldeia sobre o cuidado exigido na utilização do esterco de boi revela saberes, sensibilidade e zelo nas práxis de manejo de plantas cultivadas nos quintais.

A circulação das variedades de espécies acontece por meio de trocas e/ou doações por parte de parentes e de vizinhos, tendo outros casos em que os cultivares são adquiridos por meio de compra de sementes. Muitas das etnovariedades presentes nos quintais estudados são de origem local, e, mas há os de origem externa. Joana conseguiu algumas das mudas de seus cultivares, como as de cajueiros, externamente, vieram de uma plantação de caju que fica localizada na divisa da TI Bacurizinho com a área não indígena, no trecho da MA-006 que separa os municípios de Grajaú e de Formosa da Serra Negra. Outras é resultante da circulação no interior da própria aldeia, de trocas ou doações, como afirma que: “elas vêm de vários lugares, as crianças trazem uma mudinha encontrada embaixo das árvores, como pé de manga [...], trouxe da casa da minha irmã a muda de acerola que fiz suco e joguei as sementes no quintal e nasceram” (Joana, setembro 2019).

Os Tentehar gostam de diversidade, mudas e sementes são testadas, experimentadas, trocadas, doadas, adquiridas externamente e cultivadas, seja por curiosidade ou necessidade. Como os agricultores Krahô que têm “grande apreço pela diferença e estão sempre trocando e adquirindo novas mudas e sementes. As plantas vindas de fora também são bastante valorizadas, sendo constantes as experimentações e incorporações de novas espécies [...]” (Lima 2018: 170), a finalidade é diversificada, curiosidade, laços afetivos ou a ocasião.

3.2 As etnovariedades dos quintais

No Quadro 8 é registrado as etnovariedades presentes em 10 quintais com os nomes locais e indígenas. E, apresentado de forma sintetizada a descrição das finalidades, de tipos de uso, modos de preparo e de obtenção de produtos e subprodutos a partir das plantas manejadas.

Quadro 8. Etnovariedades de plantas cultivadas em quintais, finalidades, modos de preparo e de obtenção, Aldeia Olho D'Água, TI Bacurizinho, Grajaú-MA.

Nome popular	**Nome indígena**[292]	**PU**	**US**	**FU**	**MP e MO**
Caju Caju amarelo comprido Caju amarelo maçã Caju amarelo arredondado Caju banana amarelo Caju vermelho comprido Caju vermelho redondo maçã	*akazu*	Pf	Ah	Comer	*In natura.* Cozer: doce do pseudofruto.
		Pf	Ah	Beber	*In natura*, bater no liquidificador, fazer suco e refresco
		Fr	Ah	Comer	Torrar.
		Pf	Mh	Beber	Água do pseudofruto, *in natura*. Função: anti-inflamatório e cicatrizante.
		Pf	Mh	Lavar	Higienizar o local ferido com água do pseudofruto, *in natura*. Função: anti-inflamatório e cicatrizante.
		Fr	Mh	Comer	Torrar e triturar; o pó produzido deve ser peneirado. Com o pó fazer chá. Função: tratamento de pneumonia.
		Fr	Mh	Aplicar	Assar a castanha até soltar um líquido viscoso de cor escura; retirá-lo e reservá-lo. Função: tratamento de frieiras.
		Fr	Ma	Aplicar	Assar a castanha até soltar um líquido viscoso de cor escura; retirá-lo e reservá-lo. Função: tratamento do gogo de caroço, nos olhos de galinha.
		Fo	Mh	Beber	Chá da folha novinha (brotinho). Função: tratamento de diarreia.
		Tr	Mh	Bochechar lavar, beber	Raspar a parte interna da casca, obtendo um líquido. Outra forma de obtenção é colocar a casca do tronco de molho em água e deixar descansando. Função: anti-inflamatório e cicatrizante para ferimento bucal e na retirada de dente.
Cajá	*tawewa*	Fr	Ah	Comer	*In natura.*
		Fr	Ah	Beber	*In natura*, bater no liquidificador, fazer suco e refresco.

[292] A tradução do nome indígena das plantas existentes nos quintais foi realizada com auxílio do especialista indígena Tentehar Sebastião Bento Guajajara e do Dicionário Guajajara-Português de autoria de Carl e Carole Harrison - Associação Internacional de Linguística SIL – Brasil, Anápolis – GO – 2013, disponível em < https://www.sil.org/system/files/reapdata/14/15/80/141580492686378971823968698096869774884/Dicionario_Guajajara_Portugues.pdf> acesso em 15 / 04/2020.

		Fr	Mh	Beber	Tirar a entrecasca e colocar de molho na água. Tomar o líquido. Função: tratamento da diabetes.
Cajuí	*akazu'i*	Pf	Ah	Comer	*In natura*, mais doce que o caju.
		Pf	Ah	Beber	*In natura*, bater no liquidificador, fazer suco e refresco.
Aroeira	*ywira'a ro yw*	Tr	Mh	Beber	Colocar a casca de molho na água e deixar ficar vermelho. Fazer garrafada. Função: desinflamar o útero. Colocar a casca de molho na água, juntamente com o cipó, por aproximadamente uma hora. Função: tratamento de diarreia com sangue e com cólica.
Manga Manga espada Manga fiapo Manga cajá Manga coração de boi Manga de cheiro Manga de mesa Manga moça Manga pequi Manga rosa	*màg*	Fr	Ah	Comer	*In natura*
		Fo	Mh	Beber	Preparar chá com folhas de manga e de goiaba. Função: tratamento de diarreia
		Tr	Mh	Beber	Raspar a casca do tronco e separar o sumo. Função: tratamento de diarreia.
		Tr	Mh	Lavar	Retirar a entrecasca do tronco e colocá-la de molho em água. Lavar ferimentos. Função: cicatrização.
Ata	s/t[293]	Fr	Ah	Comer	*In natura.*
		Fo	Mh	Beber	Chá. Função: tratamento de tontura
Condessa	*tair nyw*	Fr	Ah	Comer	*In natura.*
Graviola	s/t	Fr	Ah	Comer Beber	*In natura.* Suco.
		Fo	Mh	Beber	Chá. Função: tratamento da diabete e "bom para os rins".
Pimenta de macaco	*taz ka'i*	Fr	Ah	Comer	*In natura.* Triturar pimenta de macaco, com alho e o sal. Função: temperar os alimentos.
		Fr	Mh	Beber	Colocar o fruto no vinho ou na cachaça. Deixar de molho por uns três dias. Função: tratamento de dor entre as escápulas, "dor de entruzidade".

[293] s/t – sem tradução.

Erva doce	s/t	Fo	Ah	Beber	Chá da folha com açúcar, para substituir o café.
		Fo	Mh	Beber	Chá da folha com açúcar. Função: controlar a pressão arterial.
Coentro Coentro do Pará	*kuentro*	Fo	Ah	Comer	Preparar/temperar alimentos, consumi-lo *in natura* ou cozido.
		Fo	Mh	Beber	Chá do coentro com coronha. Função: tratamento de convulsão.
Coco da praia Coco da praia amarelo	*wàhuhu*	Fr	Ah	Comer	*In natura.*
Buriti	*myryxi'a*	Fr	Ah	Comer	*In natura.*
		Fr	Ah	Beber	Bater a polpa no liquidificador ou machucar na mão para fazer suco.
		Fr	Mh	Aplicar	Extrair o óleo. Função: cicatrizante.
		Fo	Ar	Fabricar	Retirar a parte superficial do talo. Função: "pau do buriti" para tear.
Buritirana	*murytyrana*	Fr	Ah	Comer	*In natura.*
		Fr	Ah	Beber	Bater a polpa no liquidificador ou machucar na mão para fazer suco.
Jambo	s/t	Fl Fo	Ah	Comer	*In natura.*
Cojuba	*kuz*	Fr	Mh	Beber	Preparar um chá da polpa e das sementes. Função: Abortiva.
		Fr	Pa	Fabricar	Colocar água dentro do fruto por vários dias até o miolo amolecer, o casco do fruto deve estar bem seco. Retirar toda a polpa e as sementes do interior do fruto através de um pequeno furo e com auxílio de uma vareta. Depois de limpo, colocar o casco no sol até secá-lo. Função: confecção de maracá. Cortar ao meio o fruto maduro, mas não seco. Retirar a polpa e as sementes. Função: confecção de cuia e/ou palheta, para mexer farinha no forno.
		Ar	Mi	Andar	Mulher grávida que passar sob a árvore e ela estiver carregada de frutos, todos caem.

Urucum	*uruku*	Se	Ah	Temperar	Fritar as sementes no óleo e misturar com a farinha branca. Triturar e peneirar, se tornando uma massa bem fininha. Fritar as sementes na gordura quente. Espera soltar a tinta e retira os caroços. Usar a tinta na comida, para temperar.
Jucá	*zuka*	Tr	Mh	Beber	Colocar a casca na água, até que as propriedades da casca passem para a água. Função: tratamento da diarreia, de inflamação de útero e de garganta.
		Fr	Mh	Lamber	Esmagar a vagem e peneirá-la e colocá-la no mel. Função: tratamento de garganta.
Jatobá	*zutaiwa*	Fr	Ah	Comer	*In natura.*
		Tr	Mh	Beber	Colocar a casca de molho na água, por 24 h. Coar o líquido e acrescentar um pouco de açúcar; colocá-lo ao sol, por 24 h. Tomar 2 ou 3x ao dia. Função: anti-inflamatório, tratamento de anemia e regulador de menstruação.
		Fr	Mh	Beber	Ralar a casca e misturá-la no liquidificar com mel e ovos. Função: tratamento de tosse.
		Re	Mh	Pingar	Colocar a resina no fogo, para amolecer, acrescentar água e coar; guardar em um recipiente contra gotas. Função: limpar a visão e tratar catarata.
Maconha	*petyràn*	Fo Se	Mh	Beber	Fazer chá da folha e/ou das sementes. Função: tratamento de derrame, dor de barriga, insônia e para diminuir o fluxo menstrual.
		Se	Mh	Beber	Colocar a semente triturada em aguardente. Função: tratamento de derrame.
		Se	Mh	Massagear	Colocar a semente triturada em aguardente. Função: Massagem nos braços, nas pernas e nas mãos, com dormência.
		Fo	Al	Fumar	Prensar a folha, para fazer um tipo de cigarro.
Mamão Mamão amarelo Mamão rosa Mamão vermelho	*zàràkàxihu*	Fr	Ah	Comer	*In natura.*
Mastruz	s/t	Fo	Mh	Aplicar	Pisar e colocar sobre o ferimento. Pode misturar o sumo da folha do mastruz com o sumo da folha de algodão ou sumo da folha grossa. Função: anti-inflamatório e para emendar osso quebrado.
Amêndoa vermelha Amêndoa branca	*amen ipiràg*	Fr	Ah	Comer	*In natura.*
		Ar	Mi	Plantar Morar	Plantar ou morar próximo a essa árvore. Função: afastar a pessoa daquele lugar.

Coração de nego	*ià'à*	Tr	Mh	Beber	Retirar a casca do tronco e colocar de molho. Pode ser ingerida uma vez ao dia. Função: tratamento contra a diarreia e câimbra de sangue.
Batata amarela Batata branca Batata roxa	*zytyk*	Tu	Ah	Comer	Cozer ou assar.
Folha grossa		Fo	Mh	Beber	Triturar a folha e mistura com mastruz, folha de algodão, semente de abóbora. Função: anti-inflamatório. Passar no liquidificador, juntamente com a folha de mastruz, três dentes de alho e a semente da abóbora, depois coar e guardar o sumo, na garrafa. Função: tratamento pós-operatório.
Maxixe	s/t	Fr	Ah	Comer	Cozer com outros alimentos.
Jerimum	*zurumu*	Fr	Ah	Comer	Assar ou misturar na carne.
Cipó de escada	*ywypo*	Tr	Mh	Beber	Descascar e pisar o cipó. Tira umas pequenas tiras e põe de molho, por mais ou menos uma hora. Função: Tratamento de diarreia.
		Tr	Cr	Construir	Usar para amarrar caibros e para amarrar talos para colocar barros e levantar paredes, das casas.
		Tr	Cr	Construir	Suas ramas formaram uma casa, as quais servem de galinheiro.
Pinhão roxo	*piàw'yw*	Tr	Mh	Gargarejar	Retirar o leite que sai do tronco. Função: anti-inflamatório.
		Pl	Mi	Proteger	É bom para evitar olho grande, inveja. Para não ter inimigos.
		Pl	Mi	Acalmar	Banhar. Função: calmante para criança.
Pinhão branco		Fr	Pr	Limpar	Misturar com soda cáustica e sebo. Cozinhar, formando um tipo de sabão.
Macaxeira branca	*makaxer*	Ra Ah		Comer	Cozer na água. Serve como ingrediente para outros pratos salgados. Pode também ser ralado cru no caititu; a massa serve para produção de bolos, beiju e farinha azeda.
Macaxeira preta					
Mamona	*ma'ywàkàzàn*	Se	Pc	Embelezar	Extrair o óleo. Passar no cabelo.
		Se	Mh	Aplicar	Extrair o óleo e colocar em cima do local com ferida. Função: cicatrizante.
Mandioca jaibara Mandioca raiz branca Mandiocaba	*mani'ok*	Ra Ra Ra	Ah Ah Mi	Comer Comer Comer	Fazer a farinha e o bolo mané de puba. Ralar a raiz e colocar a massa em um saco de pano, para escorrer o líquido, o qual serve para fazer o mingau. Consumir no Rito de Iniciação Feminina.
Catinga de porco	*tàzuràn ywyra'yw kàxig*	Tr	Mh	Beber	Retirar a casca do tronco e por de molho. Pode ser ingerida 3X ao dia. Função: tratamento de problemas do útero, como inflamação, corrimento.

Fava-do-divino Fava-orelha-da-vovó Fava-redondinha-pequena-branca	*hupe*	Se	Ah	Comer	Cozer e misturar com arroz; cozer para fazer caldo.
Maravilha	s/t	Fl	Mh	Beber	Chá. Função: tratamento para problema de coração.
Ingá	s/t	Fr	Ah	Comer	*In natura.*
Tamarindo	*tamarin*	Fr	Ah	Beber	Retirar polpa. Preparar suco e refresco.
		Fr	Mh	Beber	Misturar a polpa do fruto, com água. Função: Tratamento de gordura no fígado.
		Fo	Mh	Beber	Chá das folhas. Coar e guardar em uma garrafa. Função: tratamento de diabetes.
Manjericão	s/t	Fo	Mh	Banhar Beber	Chá. Quando a água estiver amarelada, deixar esfriar. Função: realizar banho na mulher que quebrou o resguardo e dar um copo do líquido para beber. Chá das folhas juntamente com alfavaca. Quando a água amarelar, deixa esfriar. Função: realizar banho em pessoa resfriada.
Alfavaca	*tupàn ka'a*	Fo	Mh	Beber	Chá. Função: tratamento da gripe. Chá com folhas de manjericão. Função: tratar resfriado.
		F	Ah	Comer	Escaldar um frango, com as folhas. Para retirar o cheiro do frango.
Erva cidreira	*ka'a*	Fo	Mh	Beber	Chá. Função: baixar a pressão arterial, controlar os nervos, aliviar mal-estar no estômago.
		Fo	Ah	Beber	Chá com açúcar, para tomar pela manhã, para quem não toma café.
Abacate	*maywa kà' i*	Fr	Ah	Comer Beber	*In natura* ou em vitamina (polpa e leite) e misturado com farinha.
		Se	Mh	Beber	Retirar lascas do caroço e colocar de molho, por três dias. Beber o líquido. Função: tratamento de inflamação renal.
Babosa	s/t	Fo	Mh	Tomar	Retirar a polpa e colocá-la ao sol. Quando secar, acrescentar um pouco de goma, para fazer pílulas. Função: tratamento da gripe.
		Fo	Pc	Aplicar	Retirar a polpa e colocá-la diretamente no cabelo. Misturar a folha inteira triturada com condicionador (creme de cabelo). Função: hidratação.
		Fo	Mi	Guardar	Guardar a parte cortada do cabelo entre as folhas da babosa. Função: crescimento do cabelo rápido e saudável.
Cebola de folha Cebolinha Cebolinha de folha	*ma'ywànemuhu*	Fo	Ah	Temperar	Picar e colocar nos alimentos cozidos e/ou não.
		Fo	Ah	Temperar	Picar e colocar nos alimentos cozidos e/ou não.
		Fo	Ah	Temperar	Picar e colocar nos alimentos cozidos e/ou não.

Enxerto de passarinho	s/t	Fl	Mh	Beber Aplicar	Ingerir o sumo da folha triturada. Função: anti-inflamatório. Colocar as folhas trituradas em cima da parte do corpo machucada. Função: anti-inflamatório.
Acerola	s/t	Fr	Ah	Beber Comer	*In natura* ou triturar, para fazer sucos, refrescos e doce.
		Fo	Mh	Beber	Chá das folhas verdes. Tratamento: combate à febre.
Algodão	*amanezu*	Fo	Mh	Beber	Misturar o sumo da folha de algodão com o sumo da folha de mastruz, ou apenas a folha de algodão. Função: tratamento pós-cirúrgico.
		Fo Fr Se	Mh	Beber	Triturar o capucho (semente com o algodão). Acrescentar leite de peito. Função: tratamento de gripe de criança. Triturar a folha de algodão, juntamente com a semente, até ficar molinha. Função: tratamento da tosse. Retirar o leite do caroço de algodão, pisando-o. Função: tratamento de tosse.
		Fo	Mh	Aplicar	Amornar a folha do algodão e espremer no ouvido. Função: tratamento de dor de ouvido.
		Fo	Mh	Lamber	Juntar o sumo da folha do algodão com mel e pedras de fogo em uma bacia de alumínio, virando um tipo de xarope. Função: tratamento de gripe.
		Se	Pa	Fiar	Fiar a linha, a partir do caroço do algodão, para fazer a linha no fuso e da linha, o *maniá* e para fazer pavios de lamparina.
Mutamba	s/t	Fr	Ah	Comer	*In natura.*
		Fr	Aa	Comer	*In natura*, para o gado.
		Tr	Mh	Aplicar	Retirar a casca do tronco da mutamba. Extrair a gosma com lascas na casca. Função tratamento da erisipela.
Quiabo	*kyabo*	Fr	Ah	Comer	Cozido sozinho ou misturado em carnes, feijão, arroz.
Malva	s/t	Pl	Pa	Varrer	Secar vários pés. Amarrá-los formando uma vassoura. Colocar um cabo de madeira. Serve para limpeza dos quintais e casa.
Angico	*kurupaiw*	Tr	Mh	Lamber	Cozinhar a casca do tronco com açúcar e água. Esperar ficar com consistência de melado. Função: tratamento de gripe.
		Tr	Ma	Beber	Colocar a casca do tronco de angico de molho na água, por uns três ou quatro dias, para a galinha beber. Função: evitar o gogo nas galinhas.
		Ma	Co	Queimar	Cortar a madeira, colocar na caieira. Função: Produção do carvão vegetal.
Boldo da folha fina Boldo da folha grossa	*ka'a ro*	Fo	Mh	Beber	Chá. Função: tratamento de problemas no fígado.
Jaca	s/t	Fr	Ah	Comer	*In natura*
Amora	s/t	Fo	Mh	Beber	Fazer o chá da folha em dois litros d'água e deixar ferver até reduzir a um litro. Tomar 3X ao dia. Função: amenizar os sintomas da menopausa e tratamento da diabetes.

Moreira	s/t	Tr	Mh	Beber	Fazer lascas na casca do tronco, para sair a seiva o qual é misturado com um pouco de água para ser ingerido. Função: Liberação de catarro do peito.
		Tr	Mi	Extrair	Sair de casa, de manhã cedo, sem falar com ninguém. Em silêncio e sem olhar para o olho (broto) da árvore, extrair a seiva por meio de incisões na casca. Função: Ritual para obter o leite.
Banana Banana casca verde Banana coruda Banana murici Banana nanica Banana nanicão Banana pacovan Banana prata Banana roxa	*pako*	Fr	Ah	Comer	*In natura.*
		Tr	Mi	Inserir	Colocar o cabelo entre o tronco e as folhas. Função: cabelo crescer rápido e belo.
Goiaba Goiaba vermelha	*weaw*	Fr	Ah	Comer	*In natura* ou fazer doce, retirando a semente do fruto e cozendo com água e açúcar.
		Fo	Mh	Beber	Ferve as folhas verdinhas (brotos) na água, sozinha ou com outras folhas. Função: Tratamento de diarreia.
Jabuticaba	*zawyxi ywyra y'a kwer*	Fr	Ah	Comer	*In natura.*
Jambo	s/t	Fr	Ah	Comer	*In natura.*
Azeitona	s/t	Fr	Mh	Beber	Retirar a casca e colocar de molho na água. Função: controlar a diabetes.
Carambola	s/t	Fr	Ah	Comer	*In natura*
		Fr	Mh	Beber	Fazer suco. Função: bom para os rins.
Maracujá pequeno Maracujá grande	*murukuza*	Fr	Ah	Comer	*In natura* e suco
		Fo	Mh	Beber	Chá de duas folhas amarelas e tomar. Função: calmante e tratamento da insônia.
Gergelim preto Gergelim branco	s/t	Se	Ah	Comer	Torrar e triturar, para fazer paçoca.
	s/t	Se	Mh	Comer	Misturar a semente triturada com água. Função: evitar aborto espontâneo.
Inhame	*kara*	Tr	Ah	Comer	Cozer misturado com carne.
Tipi	s/t	Fl	Mh	Aplicar Cheirar	Colocar a folha verde no álcool junto com a alfavaca e com o manjericão. Passar na cabeça e no corpo, também cheirar. Função: atuar na dor de cabeça.
		Fl	Mh	Aplicar Cheirar	Colocar a folha verde no álcool junto com a alfavaca e com o manjericão. Passar nos pulsos, nos pés, na moleira e cheirar também. Função: tratamento para convulsão.

		Pl	Mi	Proteger	Cultivar em casa. Função: Proteger da maledicência e do “olho ruim”.
Cedro	*ywyràkàxigyw*	Fo	Ma	Repelir	Colocar as folhas verdes trituradas nos ninhos dos galinheiros e nos cantos da casa. Função: espantar as pichilingas.
Capim de cheiro/Capim santo	*ka'api'i*	Pl	Ah	Beber	Chá com açúcar, no lugar do café
		Pl	Mh	Beber	Chá. Função: aliviar dores de cabeça.
Capim Mombaça	*Agwer ma'ea'yr u'u ka'api'i*	Pl	Aa	Comer	Formar pastos destinado ao gado.
Capim braquiária Capim braquiarinha		Pl	Aa	Comer	Formar pastos destinado ao gado.
Cana de açúcar roxa	*kàn*	Tr	Ah	Comer	*In natura*
		Fo	Ma	Beber	Chá da folha amarelada. Função: aliviar dor no momento de urinar.
Vassourinha	*ty peir haw*	Ra	Mh	Beber	Triturar no liquidificador ou pisar. Misturar com água. Função: tratamento de infecção urinária. Chá sem açúcar. Função: expelir pedras dos rins.
Romã	s/t	Fr	Ma	Beber	*In natura* ou sua casca é deixada de molho na água e a ingestão é feita quando a água ficar tonalizada. Usada no tratamento de inflamação de garganta.
Jenipapo	*zanypaw*	Fr	Ri	Pintar	Ralar a casca do fruto, levando a massa obtida ao fogo. Colocar a massa em um tecido e espremer, para retirar o líquido. Ferver esse líquido, até ele ficar bem preto. Função: proteção, pintura corporal.
Café	*ypyhunu*	Se	Ah	Beber	Preparar o pó de café a partir da semente torrada.
Noni	s/t	Fr	Mh	Beber	Fazer suco. Tomar diariamente. Função: tratamento de inflamação no útero.
Laranja Laranja comum Laranja-da-terra Laranja enxertada	*nàràz*	Fr	Ah	Comer	*In natura*. Laranja da terra, preferencialmente suco.
		Fr	Mh	Beber	Colocar a casca da laranja da terra de molho na água. Tomar o líquido. Função: tratamento de colesterol alto e diabetes.
Lima	s/t	Fr	Ah	Comer	*In natura*.
Limão Limão tanja	*rimàw*	Fr	Ah	Beber	*In natura* ou suco ou adicionar no preparo de alimentos.
		Fr	Mh	Beber	*In natura* ou suco, o limão comum. O limão tanja deve cortar o fruto em cruz. Colocá-lo para ferver juntamente com alho ou fazer suco. Função: tratamento da gripe, tosse.
Tangerina	*nàraz kàxig*	Fr	Ah	Comer	*In natura*.
		Fo	Mh	Beber	Chá. Função: controle da pressão alta.
Pitomba	*pytom*	Fr	Ah	Comer	*In natura*.

		Fr	Aa	Comer	*In natura*. Atrair os animais-caça, principalmente a cutia, determina os locais de espera do caçador.
Pimenta de cheiro	*taz nekwen*	Fr	Ah	Comer	Colocar na preparação de alimentos, e *in natura*.
Pimenta malagueta Pimenta malagueta grande	*taz*	Fr	Ah	Comer	*In natura.*
		Fr	Mi	Pendurar	Amarrar o fruto em uma linha e colocá-lo na pessoa e ou no animal picado de cobra. Função: mística
Pimentão	*taz uhu*	Fr	Ah	Comer	*In natura* e para temperar comida.
Tomate	s/t	Fr	Ah	Comer	Colocar no preparo de alimentos.
Tabaco	*petym*	Fl	Pa	Fumar	Secar a folha na sombra até murchar. Tirar o talo e enrolar, várias vezes, até a folha ficar durinha. Cortar para fazer o fumo de corda.
		Fl	Mh	Friccionar	Triturar a folha verde. O sumo sozinho ou misturado na cachaça, deve ser friccionado no cabelo. Função: combater piolhos.
		Fl	Mh	Aplicar	Colocar a folha seca e curtida, no umbigo inchado da criança nova. Função: anti-inflamatório.
		Fl	Ma	Repelir	Folha amarela, a folha seca, é colocada nos ninhos das galinhas, para espantar as pechiringas.

Fonte: Pesquisa de campo 2022.

Legenda: Pu: Parte utilizada; Ar: Árvore; Tr: Tronco/Ca: Caule; Fl: Flor; Fo: Folha; Fr: Fruto; Ma: Madeira; Pl: Planta total; Pf: Pseudofruto; Ra: Raiz; Re: Resina; Se: Semente; Tu: Tubérculo. Us: Uso; Ah: Alimentação humana; Aa: Alimentação animal; Al: Alucinógeno; Co: Combustível; Cr: Construção; Mh: Medicinal humano; Mi: Místico; Ma: veterinário; Pa: Produto artesanal/utensílio; Pc: Produto cosmético; Pr: Produto de limpeza; Ri: Ritual; Fu**:** Forma de Uso; Mp: Modo de Preparo; Mo: Modo de Obtenção.

De acordo com o (Quadro 8) a maior etnovariedade de interespécie encontrada nos quintais pesquisados foi a de manga (10), seguida de banana (9), caju (7), mamão (4), mandioca (4), fava (4), laranja (4), batatas (3), cebolinha (3), coco (2), folha grossa (2), cipó (2), macaxeira (2), boldo (2), goiaba (2), maracujá (2), gergelim (2), capim braquiara (2), limão (2), pimenta malagueta (2).

Os cultivares são utilizados na sua totalidade e/ou a partir de suas partes: folha; tronco/caule; flor; fruto; pseudofruto; raiz; resina; semente e tubérculo (Figura 105)

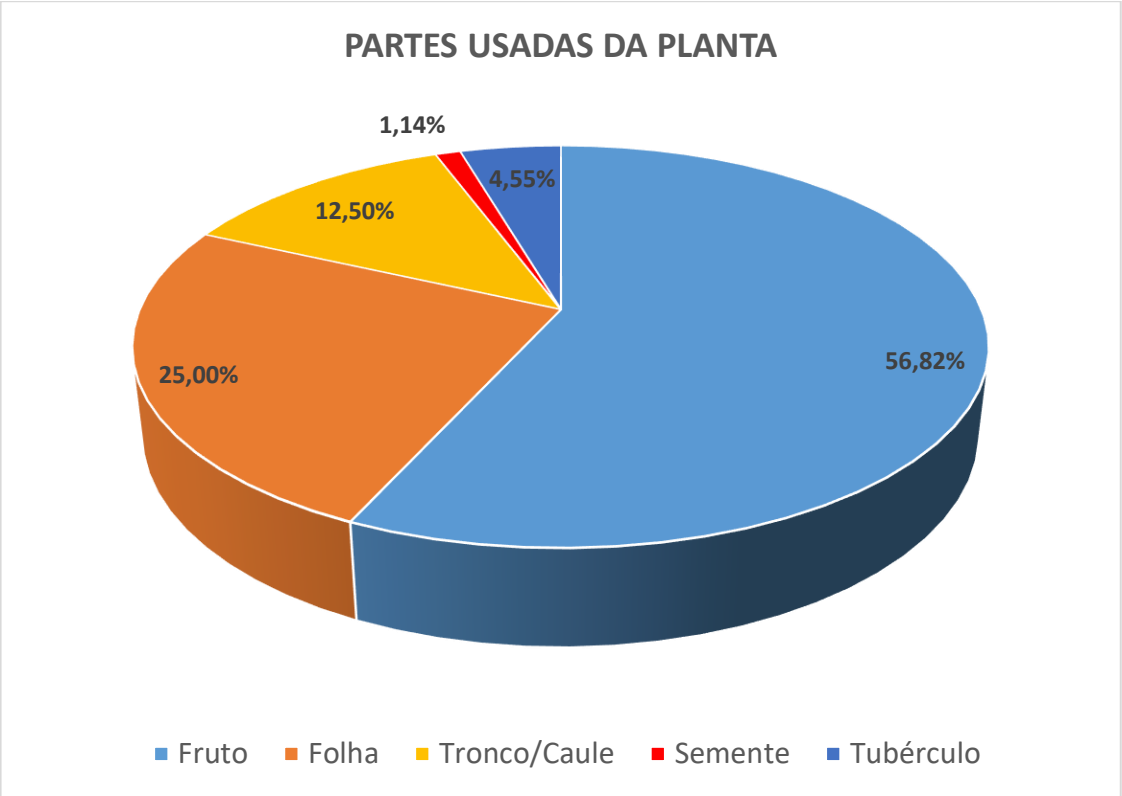


Figura 105. Plantas de quintais, partes utilizadas.

Dentre as partes usadas da planta, se sobressaem os frutos, as folhas e o tronco/caule (Figura 105). As várias partes, de uma mesma planta, podem ter tipos de usos diversos.

Como outros grupos indígenas, os Tentehar, se apropriaram de saberes sobre o processo de domesticação de plantas, sobre os modos de uso, de preparo e de obtenção e os fazem para diferentes finalidades: alimentação humana e animal, alucinógeno, combustível, construção civil, medicinal humano, místico, veterinário, produto artesanal/utensílio, produtos cosméticos, produtos de limpeza, ritual, abortivo, condimentares e repelentes, como espantar

pichilingas, dentre outros[294]. A concentração e a abrangência de usos dos cultivares estão voltadas para fins medicinais e alimentícios.

Dos usos das plantas com fins medicinais destacam-se: o tratamento para o combate à gripe, resfriado, tosse, pneumonia, inflamação de garganta, problema de visão, osso quebrado, circulação, diarreia, câimbra de sangue, ferimentos, pós-operatório, anti-inflamatório, gordura no fígado, resguardo quebrado, controle da pressão arterial, controle do colesterol, problemas no coração, convulsão, derrame ou acidente vascular cerebral (AVC), dores de cabeça, infecção urinária, inflamação nos rins, erisipela, insônia, evitar aborto, e combate a piolho, dentre outros. Os tratamentos são na forma de beberagens, via oral, banhos com lavação da cabeça, do rosto e do corpo, aplicação sobre o local enfermo, bochechos, massagens, gargarejos, inalação, fricção, conta-gotas e outros.

Cabe ressaltar que das plantas utilizadas no tratamento de saúde do povo Tentehar algumas delas são de interesse ao Sistema Único de Saúde (SUS) e constam na Relação Nacional de Plantas Medicinais de Interesse ao SUS (RENISUS), tais como o - Alho (*Allium sativum L*.), a Babosa (*Aloe barbadensis Mill*.), o Caju (*Anacardium occidentale L*.), a Goiaba (*Psidium guajava L*.), a Romã *(Punica granatum L*.) e a Aroeira (*Schinus terebinthifolia*) (Brasil 2023, 2019)[295].

Os modos de preparo vão do simples aos elaborados, no uso medicinal, vão desde os chás, garrafadas, sumos, lambedores, xaropes, colírios, leite *in natura*, azeites, banhos com lavagem de cabeça e compostos (parte da planta mais aguardentes e/ou vinho/álcool), dentre outros. Na alimentação o fruto é consumido *in natura*, assados, cozidos, fritos, triturados, na forma de refrescos, sucos, vitaminas, doces, bolos, beijus, farinhas, mingaus, temperos e/ou condimentos. Nos modos de uso e de preparação das plantas e de seus componentes, estão presentes os processos de: curtir, assar, cozer, torrar, triturar, raspar, ralar, pisar, macerar, esmagar, vinhar, peneirar, misturar, secar, picar, aquecer, murchar, amornar, cortar em cruz, dentre outros.

Nos modos de obtenção de produtos e subprodutos a partir de plantas manejadas destaco a extração do látex e/ou líquidos com cortes/lascas no tronco das árvores, como no pé de moreira, de manga, de mutamba e de caju; a extração do leite e do azeite da castanha-de-

[294]Sobre essa discussão ver em: Posey (1986); Vasco-dos-Santos et al. (2018) saberes sobre as plantas tradicionais e seus usos adquiridos entre os indígenas, transmitidos principalmente por via oral.
[295] Ver sobre essa discussão em: Santos e Carvalho (2018) a Relação Nacional de Plantas Medicinais de interesse ao SUS (RENISUS), expectativa de um diálogo entre os saberes tradicionais e os saberes científicos.

caju; a extração do leite do caroço de algodão; o raspar das cascas e/ou entrecascas do tronco de cajá; o raspar da casca do fruto do jenipapo e do jatobá; a retirada da casca de troncos como, o de angico, de manga e de azeitona; o arrancar dos brotos dos pés de goiaba, dentre outros.

Exemplo de etnovariedades de quintais é citado por Cardoso e Guimarães (2012, p. 44) ao destacarem as etnovariedade de pés de frutas, nos quintais Potiguar, "por sua importância e papel fundamental na ligação da noção de casa com o cuidar de plantas, sendo uma marca fundamental do processo de transformar uma morada em um lugar familiar". Santilli (2015) considera as plantas como um bem cultural e como sujeitos sociais que estão associadas a diversos domínios da vida social. Entre os moradores da aldeia ao construir uma casa de morada realizam o cultivo de diferentes plantas ao seu redor, quase que concomitante à construção civil empreendida, tornando aquele local em um lugar afetivo.

3.3 Da comida que vem dos quintais

A agrobiodiversidade presente nos quintais contribui para o equilíbrio alimentar, a partir de preparações culinárias mais nutritivas e com uma produção sustentável (Silva 2013). Descrevo a seguir receitas elaboradas a partir de plantas de quintais, conforme o Quadro 9.

Quadro 9. Tipos de preparações a partir de plantas de quintais da Aldeia Olho D'Água.

Comidas locais	Ingredientes	Tipo de preparação
Arisco de pimenta- de-macaco	• Pimenta de macaco • Alho • Sal	Passar a pimenta de macaco juntamente com o alho e o sal no liquidificador.
Batata assada no borralho	• Batata doce	Arrancar a batata doce do chão, deixar dois ou três dias no terreiro para adoçar. Colocar no borralho[296] para assar.
Doce de acerola	• Acerola • Açúcar	Tirar o talo do fruto e pôr na panela com açúcar. Deixar no fogo para soltar o líquido. Apurar o líquido até engrossar a calda do doce. Não adicionar água. Cozer apenas com a água do fruto.
Doce de caju	• Caju • Açúcar	Retirar a água do caju e desprezar. Ferventar a polpa. Pôr calda de açúcar. Voltar ao fogo até ficar corado e molinho.
Mangusta	• Manga verde de fiapo • Creme de leite • Açúcar (opcional)	Cozinhar a manga na panela de pressão para amolecer. Descascar a manga ao amolecer. Raspar com a colher. Colocar na panela novamente e adicionar creme de

[296]Um tipo de cozimento realizado a partir da inserção do alimento, nesse caso a batata doce, dentro de uma mistura de brasas com cinzas.

		leite. Mexer bem, até virar mingau ou passar no liquidificador. Ao engrossar está no ponto.
O doce de goiaba	• Goiaba • Açúcar • Cravo	Retirar a semente da goiaba, deixando só a polpa. Aferventar a goiaba e retirar toda a água. Adicionar calda de açúcar e pôr para cozinhar novamente até dar o ponto de doce: quando a polpa do fruto ganha um aspecto marrom. Adicionar o cravo da índia, para quem gosta.
Paçoca de gergelim	• Gergelim • Açúcar ou sal	Secar a semente de gergelim na panela. Adicionar farinha, açúcar ou o sal e pisar no pilão até ganhar um aspecto de paçoca.
Pó de café (antigamente)	• Sementes de café • Açúcar	Botar as sementes de café para secar. Ao secar pisar no pilão, batendo devagar para ela soltar uma palinha. Ao ficar só o caroço botar para secar de novo, quando estiver bem sequinha, botar na panela, adicionar um pouco de açúcar, o açúcar é adicionado só para o caroço do café não ficar muito solto no pilão e ficar mais fácil de pilar. Vai queimando os caroços até ficarem torrados e preguentos. Depois de esfriar é levar para o pilão para tirar a massa, pilar e peneirar até tirar todo o pó, aí o café já estava pronto.
Receita de molho de pimenta	• Pimenta dedo de menina/moça • Pimenta malagueta • Pimenta olho de peixe • Pimenta de cheiro (para dar sabor) • Líquido – manipueira, limão ou óleo	Misturar todos os ingredientes dentro de uma frasco de plástico ou de vidro e deixa vinhar.
Suco de tamarindo	• Tamarindo • Água • Açúcar	Retirar a casca do fruto. Pôr o fruto de molho por mais de 3h. Retirar a primeira água. Pôr em uma segunda água e deixar de molho, por menos de 3h. Quando a polpa estiver largando do caroço põe o fruto dentro de um saquinho de cebola (toquinha), para ajudar retirar a polpa. Espremer o saco para a polpa sair só a massa, porque os caroços ficam todos. É possível retirar a polpa somente com as mãos. Mistura a polpa com água e açúcar, mexe bem, e o suco estará pronto.

Fonte: Pesquisa de campo, 2022.

A alimentação é indispensável ao ser humano e vai muito além das questões biológicas, transcende a sobrevivência e permeia a cultura (DaMatta 1986: 33) diferencia os

conceitos: alimento e comida[297]. O primeiro está em uma dimensão universal e o segundo, em uma dimensão cultural, se refere a algo costumeiro e simbólico. Cada grupo social possui formas diversas de produzir, de preparar e de consumir os seus alimentos, pois os hábitos alimentares estão intrinsecamente ligados ao modo de vida de um povo (De Garine 1995) como parte de um sistema simbólico, de regras e cultural.

No (Quadro 9) apresentei nas práticas alimentares Tentehar elaborações de comidas a partir de plantas dos quintais. Observa-se que são tipos de preparações culinárias que sofreram adaptações agregando ingredientes externos processados e ultraprocessados, como açúcar, leite condensado e creme de leite. Contudo no cotidiano, comidas e modos de comer tradicionais ainda perduram, com menor ou maior frequência, como: o chibé, o mingau da mandiocaba[298] e as carnes moqueadas acompanhadas de farinha azeda, prática alimentar que não se alterou desde os tempos passados, consumida triscando no sal cru, São saberes, modos de preparação e gostos alimentares específicos que se sustentam, reformulados ou não.

Esse contexto de transformações nas práticas alimentares entre os Tentehar se relaciona com os seus interesses atuais que vêm passando por modificações, em relação ao tempo passado, consoante ao processo interétnico intensificado nessa região, estreitamento das relações sociais com a cidade; com a redução de cultivo de alguns legumes, como a batata doce, o milho e a fava, com o aumento da necessidade de aquisição de itens alimentares externos, e, a incorporação de alimentos ultraprocessados[299], sobre essa discussão ver (Ramos 2007).

Nos quintais são cultivados condimentos e/ou temperos que são usados para realçar o sabor antes, durante ou depois da preparação de um prato. Além disso, provêm de diferentes partes da planta e, em sua maioria, são muito cheirosos. Dentre eles, destaco as: pimenta-de-cheiro, pimenta-malagueta e os pimentões (frutos), coentro, coentro do Pará (folha larga), cebolinhas (de folha) e urucum, dentre outros.

Arnélia e Maria do Toró citaram o uso do coentro, do coentro do Pará e da cebola de folha *in natura* na preparação de pratos como: feijão, carnes caças, carnes bovinas, galinhas e outros. Cacique Inês esclarece que: “a pimenta-de-cheiro é colocada na comida para dá gosto e

[297]Para DaMatta (1986: 33) o alimento “diz respeito a todos os seres humanos”, e, comida diz respeito a “alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade [...]” de um grupo, de uma classe e/ou pessoa.
[298]O processo de preparação do mingau de mandiocaba foi descrito no capítulo desta tese relacionado à agrobiodiversidade das roças.
[299]O acesso aos programas sociais do Governo Federal, dentre eles: aposentadorias, Programa Bolsa Família, auxílio maternidade, auxílio emergencial e proventos do serviço público se configura em fontes de renda importantes no acesso de alimentos, de comida. Nesse trabalho não faço classificação de maior ou menor importância quanto ao tipo e acesso a alimentação, pois tanto a aquisição de alimentos via roça, quintais e matas, quanto através do poder aquisitivo disponibilizado pelos programas sociais são fontes acesso à segurança alimentar de um grupo social.

as pimentas que ardem são usadas no momento de fazer a refeição, come cru". Juliana Nova foi categórica: "Pimenta-de-cheiro, é usada como tempero em comidas, feijão". Sobre o uso do urucum Maria Eva descreve que: "Põe na gordura quente. Espera soltar a tinta (solta o corante) retira os caroços da panela e põe a comida que será temperada".

Sobre os usos de temperos Inesinha afirma que:

> Geralmente nós plantamos, o cheiro verde, a cebolinha, a pimenta [...], mas usamos também os temperos da rua: tomate, cebola de cabeça, alho. Trazemos da rua quando fazemos compras. Quando vem da merenda escolar a gente divide, os parentes gostam de cebola, de tomate, mas em relação a cheiro verde é mais difícil, mas alguns usam [...]. Eles plantam mais, é a pimenta e o coentro da folha larga, um diferente. Usam a cebola, o tomate, mas não fazem muita questão dessas coisas, dos temperos não, se tiver, usam, mas não é assim: tem que ter ou não vai prestar a comida. É que nós do meio da aldeia, como dizemos, usamos mais a cultura. Como a pimenta de macaco, bota ela em comida, ela verde. Ela arde um pouco, e, comem também, alguns comem quando ela fica madura, ela fica bem molinha. As pimentas têm: olho de peixe, uma redondinha, a malagueta que é muito plantada, a pimenta de cheiro, a pimenta roxa, que ela arde, mas é todo tempo verdinha ela não muda de cor é todo tempo verde. [...] A semente do urucum se usa, são aquecidas no óleo e misturadas com a farinha branca. Depois pisadas e peneiradas, se tornando uma massa vermelha bem fininha e usada por alguns indígenas, mas pode esquentar só os caroços do urucum na gordura antes de colocar a comida na panela. (Inesinha, setembro 2019).

Apesar da narrativa apresentar o acesso ao tomate de fonte externa, em alguns quintais, havia a plantação desse cultivar, inclusive com canteiro suspenso e no chão, e, em um dos anos durante a pesquisa de campo, 2021, uma moradora e sua família havia cultivado uma horta de tomate, pepino, alface, pimentão e outros.

Na elaboração de refeições, os condimentos e/ou temperos são usados por alguns interlocutores com maior intensidade, e, por outros, não. Pois, para alguns, não é determinante para que um prato seja saboroso, a exemplo, da cutia cozinhada no fogo de brasa e na água e no sal para "manter o sabor verdadeiro da caça" como disse Chico da Marlê.

O cultivo do coentro, da cebolinha, de pimentas e da *Cannabis*[300] é geralmente feito em canteiros cercados, de tábuas de madeiras e/ou de telas de arame galvanizado, podendo ser suspensos ou não. O objetivo dos canteiros cercados é proteger os cultivares de ataques dos animais de criação, porco, galinhas e outros. A cebola de palha, as variedades de coentros e os pés de *Cannabis* são dispostos em fileiras evidenciando a organização do espaço. (Figura 106. A, B).

[300] *Cannabis* conhecida popularmente como "maconha" disponível em < https://adwacannabis.com.br/a-botanica-da-cannabis/> acesso em 12/02/2023.



Figura 106. Canteiros.
(A) - Canteiro suspenso, cebola de folha e *cannabis*. (B) - Canteiro no chão, cebola de folha, coentro e carvão triturado.
Foto: Neusani Ives Felix (2020).

Os cultivares presentes nos quintais contribuem de forma efetiva na segurança alimentar da população Tentehar, e, a mulher tem um lugar preponderante nesse contexto. Mota et al. (2021: 23) inferem que são as mulheres em geral as "as principais detentoras dos conhecimentos sobre a produção de alimentos e suas formas de preparação, por sua condição de responsáveis pelos cuidados da família, incluindo a alimentação".

3.4 Dos remédios que vem dos quintais

Descrevo a seguir algumas plantas, formas de uso, tipos de preparação e formas de obtenção de seus produtos e subprodutos, com fins medicinais.

O caju (Figura 107) se destaca pelos tipos de uso para fins de tratamentos de saúde, de acordo com a parte utilizada: pseudofruto, fruto, casca do tronco e água.



Figura 107. Desenho do pé de caju vermelho, frutos e pseudofruto.
Autor do desenho: Raian Guajajara

No desenho do pé de caju (Figura 107) o tronco do cajueiro tem muitas lascas, essa prática é a busca de obtenção de matéria prima para a produção de remédio.

> A água do caju (pseudofruto *in natura*) é usada para sarar ferimento, fazendo a lavagem do ferimento. (Inesinha, setembro 2019).
>
> No tempo de caju a gente tira a água para guardar. Limpa e sara ferida (Cacique Inês, setembro 2019).
>
> O pé de caju serve para tratar menino que está com ferida na boca, raspa o pau, espreme: brota um líquido que é colocado no algodão e passado na boca com ferimento, com dente arrancado para sarar. (Juliana Nova, setembro 2019).
>
> A entrecasca do pé de caju é boa para tosse. Você tira a entrecasca do caju, põe de molho e fica tomando a água. (Maria do Toró, setembro 2019).
>
> Da casca do pé de caju raspa a segunda pele dali brota uma água que é usada para curar o ferimento na boca. E, uso a castanha-de- caju (fruto) para o tratamento de

> pneumonia: assa a castanha, pisa, peneira, formando um café da castanha. Dali é feito um tipo de chá que é indicado para o tratamento de pneumonia. (Ana Cleide, setembro 2019).
>
> O leite/óleo da castanha-de-caju é bom para acabar com coceira: queima a castanha, tira a gordura e o leite é que serve para matar frieiras dos pés de criança". (Maria Eva, setembro 2019).

Nas narrativas orais aparecem os tipos de usos do caju, o tratamento de ferimentos, de pneumonia, de tosse e de frieiras. E as formas de obtenção da água do seu tronco, do café e do leite e óleo da castanha-de-caju.

Das folhas e do tronco do pé de manga são preparados chás, como descreve Juliana Velha que: "prepara o chá da folha da manga com a folha da goiaba", é usado no tratamento de diarreia, e, raspa a casca do tronco da manga, "dali brota uma água", tem a mesma finalidade. Outra forma de preparação de remédio a partir dessa planta é indicado por Maria Eva que: "retira a segunda casca (entrecasca) do pau do pé de manga, põe de molho e lava ferimentos, ajuda a sarar. [...] pisa as folhas, ferve as folhas pisadas que é usado no tratamento de diarreia".

Da goiabeira, da mangueira, do abacateiro, da laranjeira-da-terra, da amora, do maracujá, da tamarindo e do limoeiro, as mulheres realizam as seguintes preparações:

> Prepara o chá da folha da goiaba com a de manga para o tratamento de dores de barriga (diarreia)". (Juliana Velha, 2019).
>
> O abacate você tira as lapinhas do caroço e põe de molho, deixa avinhar por três dias. Depois começa a beber a água do caroço de abacate. Quando estou com os meus rins muito inflamados uso o remédio caseiro. A água do caroço serve para os rins [...]. A laranja-da-terra põe a casca de molho e toma à água, usado no tratamento de colesterol alto, diabetes, já tomei, mas amarga muito" [...]. A amora serve para menopausa e para diabete. Cozinha a folha da amora em dois litros de água e deixa ferver até ficar só um. Depois você fica tomando três vezes ao dia. O chá da amora consegue amenizar os sintomas da menopausa, aquela quentura no corpo e depois que passa, vem àquela frieza, aquele suor frio. Ainda hoje eu sinto nos pés, tem hora que meus pés estão pegando fogo, hoje eu sinto dor nas pernas, nos ossos dos pés, mas com o chá da folha da amora a quentura acalma. Para a diabete também fazemos o chá da mesma forma. [...] Das folhas amarelas do maracujá fazemos o chá. Pega duas folhas amarelas, faz o chá e toma. Ele é calmante e serve para aquelas pessoas que estão com insônia. Usei esse chá um tempo, quando eu não estava dormindo à noite, eu fiz o chá e fiquei boa. [...]. A tamarindo mistura a polpa do fruto do somente com água, serve para tratar gordura no fígado. [...]. Ferve as folhas de tamarindo, depois coa e põe em uma garrafa. Fica tomando aquela água. Usado no tratamento de diabetes. O limão comum, você estando gripada faz o chá do limão com alho e pimenta-do-reino, que é muito bom para gripe. Você espreme a água do limão comum dentro de uma vasilha com água, depois põe uma pitadinha de sal, põe o alho e pisa uns três caroços de pimenta-do-reino e põe dentro, não põe açúcar. (Maria do Toró, setembro 2019).
>
> Corta o fruto do limão em cruz e põe para ferver juntamente com alho. Usado no tratamento da gripe. (Inesinha, setembro 2019).

As narrativas orais a seguir evidenciam a relação de intimidade das mulheres com a planta mastruz (Figura 108) no processo de tratamento de doenças inflamatórias.



Figura 108. Galhos de mastruz.
Foto: Neusani Ives Felix (2019).

> A folha do mastruz pisada pode ser colocada em cima do ferimento. O sumo, um tipo de suco, retirado da folha machucada, misturado com o sumo da folha de algodão é usado no tratamento pós-cirúrgico. (Inesinha, setembro 2019).
>
> A folha de mastruz pisada e misturada com sal pode ser colocada em cima do machucado, da pancada. [...], o sumo do mastruz pode ser usado quando a mulher ganha menino. Pisa no pilão ou passa no liquidificador: a folha de mastruz, a folha santa ou grossa, a folha de algodão, coa e tira o sumo. Põe na garrafa, guarda na geladeira e a pessoa fica tomando. (Cacique Inês, setembro 2019).
>
> Tritura o mastruz, mistura com a folha grossa, com a folha de algodão, com a semente de abóbora, é um anti-inflamatório. (Joana, setembro 2019).
>
> Passa a folha de mastruz no liquidificador, juntamente com três dentes de alho e a semente da abóbora, coa e tira o sumo e a pessoa depois da operação (cirurgia) fica tomando. [...] o mastruz serve para quando a pessoa quebra um osso, para emendar: o mastruz é para desinflamar. (Maria do Toró, setembro 2019).

Nos relatos elencados são descritos com riqueza de detalhes os modos de preparações para obtenção do sumo, beberagem, usada como anti-inflamatório, cicatrizante. Em cada narrativa outros ingredientes são agregados na elaboração do sumo de mastruz (Figura 109), como: folha de algodão, sal, folha santa ou grossa, semente de abóbora e alho.

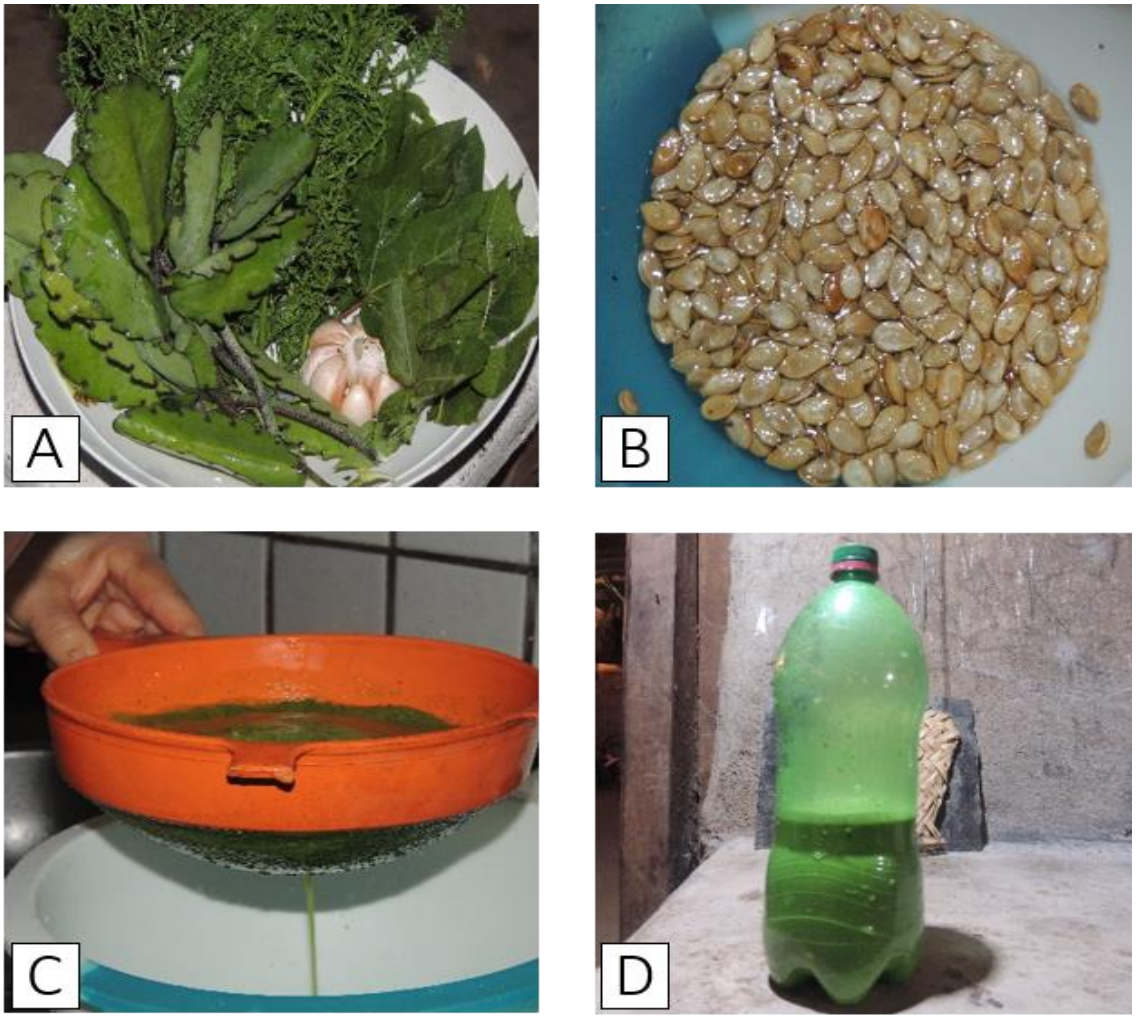


Figura 109. Preparação de sumo de mastruz.
(A) e (B). Ingredientes; (C) Processo de coação; (D) Sumo.
Fotos: Neusani Ives Felix (2019).

Do algodão (Figura 110) é possível fiar linhas e delas fabricar *maniás* para dormir e caçar, prática muito presente nos tempos de Inês, Juliana e Joana, ainda jovens, atualmente é bem reduzida.

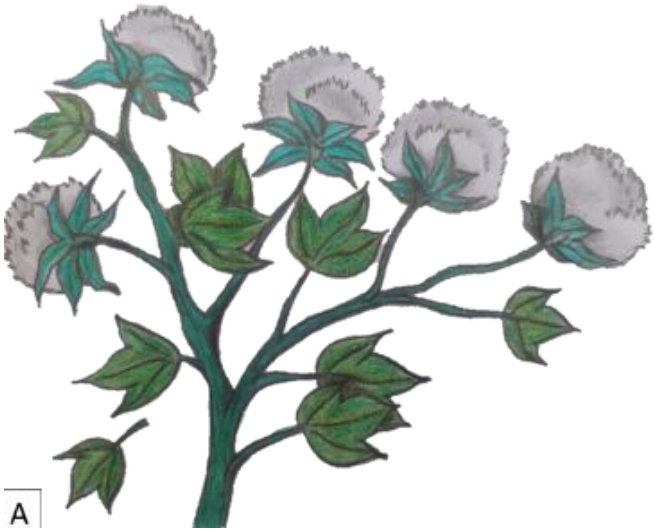


Figura 110. Desenho de galho do pé de algodão branco.
Autor do desenho: Raian Guajajara.

Seus usos para fins medicinais vão além de compor um dos ingredientes do sumo de mastruz, sendo é indicado como analgésico e outros, como consta nas descrições a seguir que:

> Antigamente a gente fazia o sumo da folha do algodão com mel e pedras de fogo em uma bacia de alumínio, virava um tipo de xarope, para gripe. (Cacique Inês, setembro 2019). A folha de algodão pisada juntamente com a semente de algodão, até ficar molinha; é usado para parar a tosse. Retira-se também o leite do caroço de algodão, é usado no tratamento de tosse. (Juliana Velha, setembro 2019). Morna a folha do algodão e espreme no ouvido, ajuda a aliviar a dor. (Joana, setembro 2019).

A babosa (Figura 111) é usada para controle de sintomas gripais e da saúde capilar.

> Serve para gripe. Quando eu era criança, tinha um senhor que fazia as curas com a babosa. Papai mandava, ele fazer para nós, eu era muito criança e não lembro bem, mas ele tirava a baba dela, botava no sol e, quando ela estava secando, ele botava um pouco de goma e ia fazendo umas pílulas para nós tomar para a gripe. Outras pessoas usam a babosa para a saúde do cabelo, passa aquela baba no cabelo. (Cacique Inês, setembro 2019).



Figura 111. Pé de babosa no quintal de Maria Eva[301].
Foto: Neusani Ives Felix (2019).

A mamona, catinga-de-porco, manjericão, alfavaca, erva-cidreira, mutamba, enxerto-de-passarinho, angico, pinhão roxo, olho da goiaba, gergelim, tabaco, tipi, maconha *(Cannabis)*, respectivamente, tem seus usos e modos de preparação sintetizados no Quadro 10:

Quadro 10. Sínteses dos usos medicinais de plantas cultivadas em quintais.

Nome local	Interlocutoras	Tipo de preparação
Mamona	Juliana Nova	"Põe o óleo da semente da mamona em cima da parte do corpo que está ferido, que cicatriza".
Catinga-de-porco	Joana	"Retira a casca do tronco da catinga-de-porco e põe de molho. Pode ser tomada (ingerida) três vezes ao dia. Ajuda no tratamento de problemas do útero, como inflamação, corrimento, tem o gosto travento".
Olho da goiaba (broto da folha)		"Faz o chá da folha novinha, tomar para dor de barriga, diarreia, serve para adultos e para crianças".
Manjericão	Cacique Inês	"Cozinha, quando a água amarelar deixa esfriar, e realiza o banho na mulher que quebrou o resguardo. E dar um copo para beber, é muito bom"!
	Maria Eva	"Usa o banho com a folha do manjericão em mulheres que teve bebê (no estado de pós-parto), e, sobretudo, naquelas que quebraram o resguardo".

[301] Observe que uma mecha de cabelo é colocada entre as folhas da babosa.

	Juliana Nova	"O banho é dado em bebês recém-nascido".
	Joana	"Cozinha as folhas de manjericão com alfavaca, quando a água amarelar deixa esfriar e realiza o banho na pessoa resfriada, lavar a cabeça. Também é feito o chá da folha de alfavaca, para gripe".
Erva-cidreira	Inesinha	"Ferve as folhas verdes da erva-cidreira, preparando assim, um tipo de chá que é usado para baixar a pressão arterial [...] para controlar os nervos e para pessoas gripadas".
A pimenta-de-macaco	Maria do Toró	"A pimenta-de-macaco no vinho moscatel ou na cachaça após avinhar por uns três dias, e ficar tomando, é boa para dor de entruzidade, aquela dor que dá entre uma pá e outra".
Folha da graviola		"Cozinha a folha da graviola, o chá fica verdinho. [...] é bom para diminuir a diabetes".
Tipi		"O tipi, nós botamos a folha verde dele no álcool junto com a alfavaca e com o manjericão para no caso de você sentir uma dor de cabeça, você passa na cabeça, passa no corpo e cheira. O tipi também serve para quando a pessoa está tendo convulsão, você passa aquele álcool nos pulsos, nos pés, na moleira e bota para cheirar também, é bom demais".
Boldo		"Cozinha o boldo de folha grossa e também da folha fina. Faz o chá, se não quiser cozinhar, você ferve a água bota a folha dentro e abafa. O boldo que é bom para o fígado".
Folha de enxerto-de-passarinho	Cacique Inês	"O sumo do enxerto-de-passarinho pode ser ingerido como anti-inflamatório e as folhas machucadas podem ser colocadas em cima da parte machucada do corpo".
Angico		"Do angico pode ser preparado um xarope. Cozinha a casca do angico com açúcar e água. Espera ficar tipo de um melado, que é usado no tratamento da gripe".
Pinhão roxo		"Do pinhão roxo faz o gargarejo do leite que sai do tronco que é bom para garganta".
Gergelim preto	Juliana Velha	"O gergelim preto, mais o preto, pisa a semente, mistura com água, formando um leite. Serve para segurar o bebê na barriga (útero)".
Fumo		*"*A folha do fumo é colocada para secar, curtir. Depois é cortada e colocada no umbigo inchado da criança nova".
Fumo	Joana	"A folha é usada para matar piolhos em crianças, o sumo da folha verde do fumo misturado na cachaça, ou não, ajuda a desinfestar o cabelo".
Cannabis (maconha)	Joana	"O chá da folha e das sementes é usado no tratamento de derrame"
	Arnélia	Pisa a semente e mistura com água, formando um tipo de leite. A semente pode ser pisada também e colocada no aguardente, usada no tratamento de derrame (Acidente Vascular Cerebral AVC).
	Maria do Toró	"O bagaço da semente misturado com aguardente é usado para fazer massagem em partes do corpo com dormência, nos braços, pernas, mãos".
	Cacique Inês	"Você está com insônia, você pode fazer o chá da folha a que relaxa e dorme".

Fonte: Pesquisa de campo 2022.

Joana explica como se fazia o fumo, descrevendo que:

> antigamente, o pai fazia assim: ele quebrava a folha e enfiava na parede para ela ficar murchando, e, depois tirava o talo e enrolava o cordão. A folha ia murchando e enrolava de novo, torcia e na hora que ela ficava durinha podia cortar para fazer o fumo. Faz o rolinho, vai amarrando, apertando e deixando o rolinho ir curtindo vários dias, depois eles cortam para usar. Chamava de fumo de corda. Então a folha é usada para fabricação de fumo. [...]. Antes, em todas as casas que chegávamos tinha aquelas folhas de fumo penduradas nas biqueiras, que as pessoas tiravam e botavam para ir secando na sombra, para não ficar seco de mais: na sombra não fica aquele seco que esbagaça (Joana, setembro 2019).

A *cannabis* é também usada para efeito de fins alucinógenos, consumido na forma de cigarros, muito apreciado mais pelos homens Tentehar, como sempre dizem "é uma coisa da cultura da gente". As investigações de Elisabetsky (1986: 143) evidenciam que o "emprego de plantas alucinógenas por populações indígenas vem de longa data e constitui parte integrante de sua cultura". À semelhança desse estudo, os Kayapó detêm de saberes precisos sobre o modo de preparo e da posologia de seus remédios, como: "a planta é colocada em água fria. A planta é colocada em água morna. A planta é colocada em água fria e ambos postos a ferver. O sumo da planta é extraído. A planta é esquentada no fogo" Elisabetsky (1986: 143) [302].

Dentre o conjunto de interespécies que os quintais abrigam estão as árvores nativas. Algumas delas já estavam lá quando o lugar começou a ser povoado, os moradores chegaram as encontraram e cuidaram para que elas permanecessem ali. Como descreve Inesinha que:

> Aquelas plantas: o pé de cajá, o pé de moreira, que serve de remédio para gripe, eles não foram plantados, eles já estavam lá e a gente só fez o quintal, já estava dentro e nó fomos apenas limpando e zelando daquelas árvores. Aquele pé de mutamba nasceu lá e fomos limpando, então deu aquelas frutas. As plantas que levamos foi a goiaba e a manga de espécie. Tem aquele pé de manga grande, que a gente chama de pé de manga da Timir, aquele do fundo da casa da mãe, que quando a mãe fez a casa dela, ele já existia lá e ainda hoje ele dá fruta, mas as outras plantas foi ela quem plantou, foi plantando até encher o quintal. (Inesinha, março de 2020).

Mas, há casos de o morador ter trazido das matas e jogado a semente nos arredores da residência, como Mirim que trouxe a semente do pé de jatobá para plantar no seu quintal, "aquele pé de jatobá eu trouxe uns caroços de onde a gente ia caçar cutia e joguei ali, e nasceu, está é grande, tem muito jatobá".

[302]A autora acrescenta que entre os Kayapó a administração dos remédios acontece da seguinte forma: "Chá para beber (frio). Chá para beber (quente). Banho. Colocar a planta em cima do local afetado. Cheirar. Pingar nos olhos, nariz e ouvidos. Passar no rosto. Passar no corpo. Amarrar a rama. Pingar o sumo da folha em cima do local afetado. Deitar-se em cima. Cheirar a fumaça. Ficar em cima da fumaça. Colocar no nariz". (Elisabetsky 1986: 143).

Assim, nos quintais é possível encontrar pés de: cajá, aroeira, jucá, mutamba, cipó de escada, jatobá, dentre outros, que oferecem frutos, sombra, combustíveis[303] e propriedades fitoterápicas. Os modos de preparo e de usos dos remédios elaborados, a partir de árvores nativas, bem como, a parte da planta utilizada são temas das narrativas orais a seguir:

> A entrecasca da cajazeira serve para quem tem diabetes. Você tira a entrecasca e bota de molho. Para tirar a entrecasca você remove aquela primeira casca, que não serve, e depois tira a entrecasca e põe de molho na água. Depois fica tomando, é a água que você bebe. (Maria do Toró, setembro 2019).
>
> A aroeira põe a casca (do tronco) de molho com água e deixa avinhar. Toma a garrafada para desinflamar o útero. (Cacique Inês, setembro 2019).
>
> A casca de aroeira juntamente com o cipó serve para tratamento de câimbra de sangue [...]. Mudando a cor, ficando quase vermelha está bom. (Arnélia, setembro 2019).
>
> Para diarreia, você pega pedaços de cipó de escada e a casca de aroeira, depois bate com um cacete, até ficar bem moído. Depois abre o cipó e põe dentro de uma vasilha para avinhar. Quando estiver bem avinhado você coa ele com um pano e põe dentro de um vidro para beber. Eles dois são bons, põe de molho até quando a água mudar de cor, que fica meio avermelhado, então está bom para beber. Quando eu bebi, tomava três vezes ao dia, é muito bom para diarreia [...]. A semente do jucá, a pessoa pisa bem pisada e depois peneira, pega aquele pó e depois põe dentro do mel, sacode para misturar bem. Então, você toma, que serve para desinflamar a garganta, desinflamar tudo"! (Senhor Francisco, setembro 2019).
>
> A casca do jucá é colocada de molho na água, por um tempo, até que as substâncias da casca passem para a água. Ajuda no tratamento da diarreia, de inflamação de útero e de garganta. [...]. Pisamos a vagem, botamos na água e deixamos avinhar, passar de um dia para outro, ou dois ou três dias. A garrafada é usada para dor por dentro, nos peitos. [...]. Rala a casca do jucá. A massa ralada mistura com mel, ovos e bate no liquidificador; é usado para o tratamento de tosse [...]. Coloca a casca do tronco da aroeira de molho por um dia, a casca do meio. No segundo dia coa e ponha para avinhar de um dia para o outro no sol, tem que ficar da cor de sangue. Mistura com um pouco de açúcar para diminuir o gosto travento. É tomado duas ou três vezes ao dia, a base de dois dedos no corpo. É usado no tratamento de anemia e para regular a menstruação. A casca do fruto do jatobá ralada, misturada com mel e ovos, depois batida no liquidificador é usado para o tratamento da tosse. [...] Da mutamba retira a casca (do tronco) e dela retira uma gosma e essa gosma é passada na pele afetada por *izipe* (Cacique Inês, setembro 2019).
>
> A resina do jatobá é boa para a visão. Trisca a resina no fogo para amolecer. Depois põe três pingos daquela resina dentro de um copo d'água, em seguida coa e guarda em um recipiente conta-gotas. Serve para limpar a visão e para o tratamento de catarata (Juliana Velha, setembro 2019).

[303]Sobre as plantas com efeito de combustão é possível encontrar uma ou outra espécie nos ambientes próximos às residências, como o angico, que é citado como árvore preferida entre os moradores para fazer carvão, pois cozinha mais rápido e tem maior durabilidade: "tem gente que faz de todo tipo de madeira, mas eu, enquanto tiver, eu só faço de angico, porque ele é um carvão quente, é um carvão que não dá cinza, é um carvão maciço e por isso que eu gosto de fazer com ele" (cacique Inês, setembro 2019); "para fazermos o carvão nós utilizamos o angico porque ele é mais quente, não é apagador, você pode encher o fogareiro de carvão e você ver a quentura, ele tem um fogo quente e depois que pegar não precisa ficar abanando direto. Tem algumas madeiras ruins que precisa ficar abanando direto para o fogo não apagar" (Maria do Toró, setembro 2019). O carvão também é feito das árvores candeia e sabiá, embora houvesse uma reclamação geral de que o fogo não durasse muito e/ou que fizesse faíscas demais atrapalhando o cozimento do alimento.

Diante do conjunto de narrativas orais elencadas e do (Quadro 10) considero que os saberes Tentehar sobre as plantas e sobre o sistema de tratamento de suas enfermidades guardam estreita relação com a forma de ver e estar no mundo. Sobre essa discussão ver em Prance (1986)[304].

3.5 Plantas têm "ciência", são protetoras

As aspas indicam que o termo "ciência" é de uso local. Já a palavra protetora ou companheira se revela a partir de expressões dos interlocutores como: "afasta mal olhado", "afasta a inveja", "protege de *karowaras*" muito mencionado em relação ao uso da tinta do jenipapo no corpo das crianças, sobretudo, nas mãos e nos corpos dos jovens, moças e rapazes, em período de liminaridade.

Situo o jenipapo como planta do quintal ou da mata que é protetora e de uso ritualístico. No espaço do quintal as intersubjetividades das espécies interagem com seus moradores. Entre os Tentehar plantas têm donos, e, há aquelas que têm "ciência", que é "preciso saber lidar com elas"[305] disse cacique Inês, pois estabelecem uma relação de negociação com os humanos, têm condutas próprias e influenciam no modo de agir daqueles que interagem com elas.

O pé de moreira (Figura 112 A, B) é descrito como planta que tem "ciência" e o seu comportamento é descrito como:

> De manhã cedo sem falar com ninguém, a pessoa vai fazer lascas no caule da moreira, para que possa sair o leite. Mas essa pessoa não pode falar com ninguém e nem olhar para o olho da árvore, se não a árvore não dar o leite. O leite misturado com um pouco de água é usado para afrouxar e expulsar o catarro do peito. Ajuda no tratamento contra a tosse.

[304]Para Prance (1986) existe certa dependência por parte de cada grupo em relação às plantas que os rodeia e ressalta como avanço científico a inclusão de as técnicas de cultivo e de remanejamento do ecossistema indígena, como conhecimentos tradicionais ecológicos. Descola (2006) observou que entre os Achuar a esfera social se organizava a partir da interação entre os humanos e não humanos, nesse contexto, as almas de pessoas, das plantas e dos animais são enfatizadas. Realidades etnológicas diferentes, mas que guardam semelhanças com a interação dos Tentehar com habitantes de outros níveis cósmicos (Viveiros de Castro 2004).

[305]O termo 'ciência' usado pelos moradores da aldeia é análogo à utilização pelos beiradeiros do Riozinho do Anfrísio, Barros (2017: 178-179), ao fazer uma etnografia sobre os saberes de caçadores do Riozinho do Anfrísio constatou que este termo é utilizado entre os beiradeiros quando "reconhecem algum comportamento peculiar ou uma 'certa sabedoria' de uma determinada espécie, costumam dizer que o animal tem uma 'ciência'. Portanto, para ser bom caçador, é condição primordial conhecer essa "ciência".

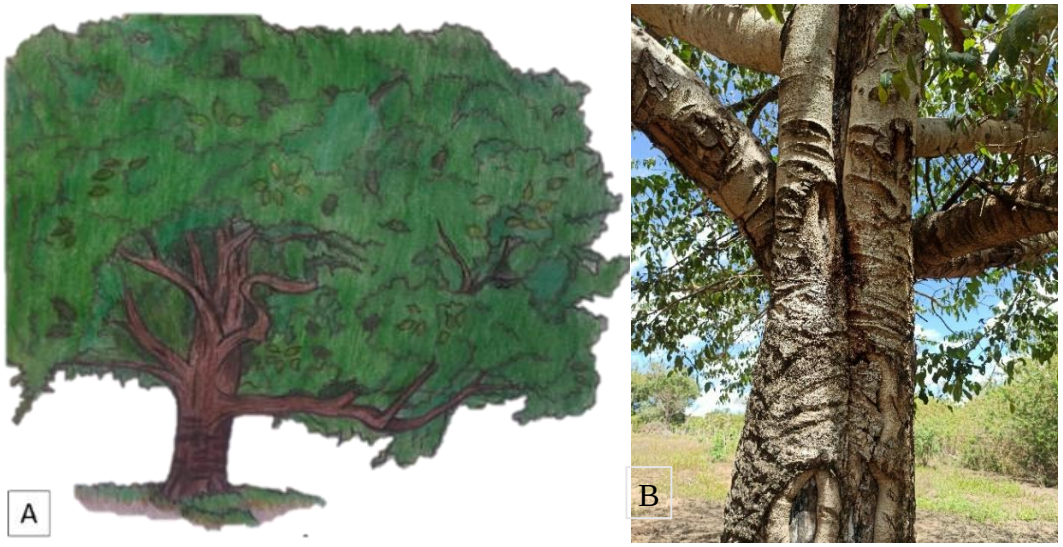


Figura 112. Plantas de quintais
(A) - Desenho do pé de moreira. Autor do desenho: Raian Guajajara. (B) - Caule do pé moreira com marcas de cortes, quintal cacique Inês.
Fonte: Neusani Ives-Félix (2022).

O leite obtido do tronco do pé de moreira, de uso medicinal, é condicionado ao comportamento do humano que se relaciona com ele, pois há uma forma específica de interação, de acordo com a vontade da espécie, para que se tenha sucesso da retirada do seu látex.

O pé de cojuba (Figura 113) guarda uma interação complexa com as mulheres. O comportamento dessa planta pode revelar segredos, e, influenciar no futuro de uma mulher que deseja, ou não, engravidar. Maria do Toró explica que: “se uma mulher buchuda em segredo passar debaixo do pé de cojuba carregado de frutos, todos caem”. Nesse caso, se a pretensão da grávida recente for de guardar esse estado, em segredo, deverá evitar aproximação com o pé de cojuba. E, se uma mulher pretende engravidar, não poderá passar por baixo das galhas dessa planta. O modo como o humano age, aquele sabedor da conduta dessa planta, estar atrelada às suas reações.



Figura 113. Pé de cojuba com frutos caídos.
Fonte: Neusani Ives-Félix (2022).

O fruto do pé de cojuba têm outros fins de usos, de acordo com as interlocutoras a cojuba (polpa e semente) tem efeito abortivo, tema complexo de ser abordado entre elas, pois há interditos, acusações[306].

Dentre as plantas protetoras estão: o jenipapo (Box. 9), o tipi, a pimenta-malagueta, o pinhão roxo, a bananeira e a babosa. A tinta do fruto do jenipapo protege de doenças e de espíritos malignos, sendo muito comum as crianças Tentehar estarem com as mãos pintadas; e, estar fortemente presente no ritual da menina-moça Tentehar, a partir das pinturas, como fonte de proteção.

Box 9. A planta jenipapo e o poder de proteção da sua tintura

A tintura do jenipapo está presente no corpo Tentehar nos momentos dos rituais, das lutas ou no dia a dia, com maior ou menor intensidade, às vezes distribuída no corpo com grafismos bem definidos, outras vezes, apenas espalhada. Nos rituais a pintura corporal com a tinta do jenipapo recebe destaque nos ritos de iniciação feminina e masculina Tentehar.

[306] Como entre os Tentehar, outros estudos, como de Prance (1986), apontam o uso de abortivos em grupos indígenas da Amazônia. Do fruto do pé de cojuba é feito a cuia, utensílio doméstico, e, o maracá instrumento musical usado nos rituais e cantorias, como ele é feito é destacado na narrativa oral a seguir: “Retira a parte do miolo (polpa e semente do fruto), cozinha com água, preparando um tipo de chá. A ingestão do chá provoca o aborto. [...] para fazer o maracá, pega o casco (fruto) que estiver bem seco, faz um buraco pequeno. Coloca água dentro pelo buraco, por vários dias, até amolecer o miolo. Retira o miolo com uma vareta. Quando vai saindo o miolo se coloca mais água e sacode a cojuba até sair todo o miolo. Depois de limpo, coloca no sol, para secar por dentro e não ficar com mau cheiro. Para fazer a cuia ou palheta para mexer farinha no forno; a cojuba madura, mas não seca é cortada ao meio. É retirado todo o miolo e, por vezes, são até decorada”. (Inesinha, setembro 2019).

As adolescentes Tentehar na primeira menstruação têm seus corpos quase totalmente pintados de jenipapo e os adolescentes recebem os mais belos grafismos em seus corpos, os quais estão relacionados aos pássaros e a cantoria que foram escolhidos para o rito de iniciação do rapaz. E, no cotidiano a pintura é feita nas mãos, nos pés e no rosto de crianças pequenas, e, por vezes, no corpo todo como forma de proteção.
Mas, por que tanto as crianças como as meninas-moças e os meninos-rapazes precisam de proteção? Nas narrativas orais a seguir, os interlocutores afirmam que:

> O jenipapo evita muita coisa, criancinha que é assombrado a gente empreta ela de jenipapo, e, ela fica boa. Menino que só fica doente, a gente banha ele com jenipapo, e, ele fica bom, e, é por isso que eu digo que ele [o jenipapo] evita as coisas ruins (Cacique Inês, outubro 2018)[307].
>
> Tem o *erubino* (dono das plantas) que você não pode ir nem cedinho e nem de tardezinha colher frutas porque o erubino está olhando, se mexer o *karowara* [espírito] do erubino cai na criança, gente grande também adoece. (Silvério, agosto 2021).
>
> Na criança é mais fácil de cair o bicho [espírito] porque a criança é mais fraca que o adulto. Para proteger as crianças a gente passa o jenipapo na mão da criança, aqui fazemos direto, a mãe pinta a meninazinha da minha irmã todinha de jenipapo, ela fica pretinha. (Clarinda, julho 2021).
>
> O jenipapo é para eliminar todos os males, todos os espíritos malignos que existem vagando pelo ar, e, o jenipapo vem para fortalecer o corpo da mulher, que está passando por aquele processo [de iniciação]. (Outro interlocutor, complemento meu).
>
> Nós pintamos a menina-moça de jenipapo para a cobra[308] não encostar na menina, porque tem aquele cheiro, também serve para afastar o mal olhado, para não ficar doente, para não dar dor de cabeça, ela tem que cumprir o resguardo direitinho para ficar forte. (Avó de uma menina-moça).

Se observa a partir das narrativas orais, a busca por corpos, da criança pequena e dos jovens iniciados, sadios e livres de doenças e de espíritos (*to'o wer)* ruins. Pois, para os Tentehar, as crianças e os adolescentes em foco estão em fases marginais ou liminares, portanto, vulneráveis, suscetíveis a pegar espíritos *(to'o wer)*, ter a intrusão em seus corpos de seres sobrenaturais malignos que lhes farão mal. E, a pintura da tinta do jenipapo no corpo aparece como elemento de proteção[309], e, instrumento de

[307]Quando a criança Tentehar completa um mês de idade a "mãe pinta a mesma para que esta criança se acostume com a tinta e para evitar doença no corpo desta criança, como por exemplo, coceira com ferimentos no corpo. E quando essa criança cair não vai quebrar os ossos do corpo, não vai tá descendo sempre, crianças que passam por esse processo da pintura corporal vai ser criança alegre e saudável" (Silva e Lima 2022: 13).
[308]Ver sobre essa discussão em (Seraguza 2017).
[309] Em uma análise comparativa com os outros grupos sociais, como os Assurini da TI Trocará, a criança "ao nascer tem o seu corpo todo pintado com tinta de jenipapo para proteger contra os *Karowaras*" (Nunes 2017: 94), pois é considerado que as crianças Assurini ainda não possuem autodefesa e têm suas almas soltas que só com o tempo irá se prender ao corpo, acrescentou a autora. A pintura corporal para criança Assurini ultrapassa a identificação étnica e serve de proteção contra os sobrenaturais malévolos. Entre os Tentehar as crianças não teriam uma alma solta de seus corpos, mas teriam seus corpos frágeis e que precisam ser fortalecidos. Semelhante também ao que acontece entre os Canela, em que as crianças são pintadas de urucum para crescerem mais depressa e não pegarem doenças a "pintura faz crescer e protege de doenças, daí a necessidade quase diária de pintar os *ahkraré* (meninos pequenos) e as *mekupryré* (meninas pequenas), os quais são vistos com mais frequência pintados" (Oliveira e Rolande 2018: 121-122).

busca de um corpo fortalecido, demarca status sociais[310], e, exerce certo encantamento sobre as pessoas, incluindo nós, os não indígenas.

Na preparação da tinta do jenipapo, há demandas específicas para os homens e para as mulheres da aldeia. Os homens, aqueles mais próximos da menina-moça: pai, tios, irmãos vão coletar o fruto, que são cultivados em algum quintal da própria aldeia e/ou noutra próxima, e, também são encontrados na mata.

Em casa, os frutos são entregues às mulheres, e, a continuidade da fabricação da tinta é realizada somente por mulheres, as mulheres mais velhas, podendo ser avó, a mãe da menina-moça ou outra anciã (Figura 114. A, B) do fruto do jenipapo e da tinta já processada.



Figura 114. (A). Fruto do jenipapo. (B). Tinta do jenipapo.
Fonte: Neusani Ives-Félix (2019).

O processo de extração da tinta é descrito por duas interlocutoras:

> Para tirar a tinta, retira as cascas do fruto, depois é ralar o fruto. Bota aquela massa na panela quente e passa ela, fica virando. Quando ela ficar bem quente você tira e quando ela esfria um pouco você espreme em um pano e aquela água preta, já é a tinta. O jenipapo dá de ano em ano, tem ano que dá muito fruto, tem ano que dá pouco. (Mirim e Juliana Velha, setembro 2019).

> Deixe ferver por algum tempo até o líquido da superfície do jenipapo ralado sair. Quando todo o líquido tiver saído [...] esprema, retirando o restante. Coloca mais uma vez na panela até aquele líquido ficar bem preto. (Maria Eva setembro, 2019).

Ao finalizar o processo de preparo, a tinta é armazenada em um recipiente, como garrafas de vidro pequenas, e estará pronta para ser utilizada nas pinturas corporais de crianças, adolescentes e adultos. A interação dos Tentehar com jenipapo vai além de seu poder de abdução e de afetar[311] as pessoas, pois a agência exercida pelo jenipapo pode eliminar males sobrenaturais que ameaçam crianças, meninas e rapazes em períodos de corpos frágeis. Mediador de conexão entre seres interespecíficos, de intencionalidades, de simbolização ou de sentidos, para se situar em uma rede de conexões e de interações heterogêneas na realidade (Latour 2019: 44)[312], um *continnum* na interação culturas-naturezas (Descola 1997).

[310]Para Silva e Lima (2022: 14) a "pintura das mãos tem significado importante para o povo Guajajara, serve como aviso que uma menina ficou moça na comunidade ou para indicar que uma pessoa faleceu na aldeia e que essa pessoa teve contato com o falecido".
[311]Teoria social de agência de Gell (1998).
[312]"Conexões entre os mediadores" Merencio (2013: 193).

A interação Tentehar com a prática da pintura corporal, assim como, entre os grupos sociais Asurini e Canelas aparece como elemento de construção de corpos fortes e protegidos de seres sobrenaturais, invisíveis e malévolos.

Tipi (Figura 115) é outra planta que tem comportamento peculiar, Maria do Toró relatou que ela se comporta da seguinte forma:

> Aqui têm dias que ele amanhece fedendo. O pessoal mais velho fala que quando o pé de tipi fica fedendo é porque tem alguém falando do dono. O tipi é muito bom ter em casa, por causa de olho ruim, por causa de invejosos. Tudo ele tira! Aqui nasce muito no inverno. O tipi já veio do branco, esse aqui já tem muito tempo que trouxemos, [...], um amigo meu trouxe lá da cidade do Sítio Novo.



Figura 115. Desenho de galhos do pé de tipi.
Autor do desenho: Raian Guajajara

A pimenta-malagueta afasta cobras e inveja, e, é usada no tratamento de pessoa mordida de cobra, a planta é cultivada em quase todos os quintais; Juliana Nova explica que: "amarra a pimenta-malagueta em uma linha e amarra a linha na pessoa e ou animal ofendido de cobra". O pinhão roxo "é muito bonito, é bom para evitar olho grande, inveja, para não ter inimigos". Afirma Arnélia.

Os pés de banana e de babosa (Figura 111) ajudam na proteção da saúde capilar, consequentemente na beleza dos cabelos, a pessoa ao cortá-lo deve: "colocar o cabelo no pé [tronco] e entre as folhas de bananeira, para que cresça ligeiro e bonito [...]. A parte cortada do

[cabelo] é guardada entre as folhas da babosa para que o cabelo cresça rápido e saudável" (Maria Eva, setembro 2019).

Os quintais aparecem como espaços de negociação entre humanos e não humanos, um imbricamento de interações entre interespécies, em que um mundo intersubjetivo de plantas e de pessoas é revelado (Silveira 2016). A exemplo, do pé de moreira que para obter o seu látex a pessoa precisa ficar em silêncio desde o seu se levantar de manhãzinha até a coleta do leite. E, deve ainda se comportar de forma a não olhar para a copa da árvore, caso contrário, a moreira se negará a brotar o látex. O tipi é outro agente de fala que avisa ao seu dono quando este corre algum tipo de perigo, liberarando o seu odor forte. E, por fim, o pé de cojuba que revela interditos do ser humano.

As formas de interação entre os Tentehar e seus cultivares, ao observar o comportamento e linguagem desses últimos, permitem aos primeiros perceber perigos que se aproximam; a recorrê-las como fonte de proteção, pintura corporal com a tinta de jenipapo, e, a aprender a "lidar com elas" as plantas que têm "ciência".

Em outras regiões, também há registros de plantas como agentes de pensamentos, de linguagem e de desejo. Lima (2018: 167) cita que entre os Krahô as plantas são gente e tem fala, "cada planta tem seu jeito, elas falam entre si, mas a gente não entende. Elas se organizam" [313], portanto, são vistas como sujeitos que pensam, que sentem, que se comunicam e se socializam. Oliveira (2018: 152) afirma que entre famílias Wajãpi e cultivares é guardada uma "rede de relações entre espécies companheiras [...], tais como a produção de alegria e tristeza, as ações de afeto ou agressão", observando os nexos parentais. Em Mangueiras, Salvaterra, Pará "as plantas que têm vida, 'elas têm sempre alguém com elas e viram gente mesmo'" (Peixoto 2019: 108).

Ressalto mais uma vez que o conjunto de plantas cultivadas, cuidadas mais por mulheres da aldeia, os saberes em torno de cada cultivar e do seu manejar, bem como, as interações interespécies estabelecidas nesse espaço revelam a manutenção de uma variedade agrícola presente.

[313]Para Lima (2018: 160) os agricultores humanos não criam seus cultivares em ambientes vazios, pois as plantas têm agencialidades, têm histórias, desejos, pensamentos, linguagem, ou seja, "as plantas têm vontades e estados de ânimo, linguagem, pensamento e socialidade: uma forma própria de andar e de se reproduzir, histórias, cantos, manifestações estéticas e rituais".

3.6 A criação de aves

Os quintais desempenham importante papel na produção econômica, cultural e sociobiodiversa Tentehar. As famílias criam animais como: aves, porcos, bode, gado, dentro outros, sendo a criação de galinhas, a predominância. No manejo de criação de animais domésticos são elaboradas e apreendidas técnicas de manejo de uma geração para a outra, e, inseridos novos saberes.

A finalidade da criação de animais é a produção de alimentos, sobretudo as aves, a carne e os ovos, fontes de proteínas, acesso à comida saudável. E, se configura em uma produção econômica, em que o excedente é vendido ou trocado no interior da própria aldeia. Como destaca Luís Fernando, "é preciso ter a disponibilidade de uma galinha, de um porco, [...] para pagar alguém para ajudar na roça". Os animais são trocados por força de trabalho e por outros objetos como, *maniás*, linhas de algodão coloridas, dentre outros.

A respeito da criação de aves nos quintais (Quadro 11), é possível ter um panorama geral desse sistema, com as descrições locais sobre cada uma das raças nomeadas.

Quadro 11. Aves criadas nos quintais da Aldeia Olho D'Água (2017 - 2022)

Famílias que criam	Nome local	Descrição local
Juliana, Maria Eva, Alveni, Ana Cleide, Joana.	Galinha do ovo azul ou galinha caipira preta ou cinza "acinzentada escura"	Cores das penas varia entre preto e cinzenta e põe um ovo azul. Um morador trouxe de outra região e foi sendo reproduzido na aldeia.
Inês, Maria Eva, Ana Cleide, Julianas, Joana, Maria José, Arnélia, Alveni, Sílvia, Marlê.	Galinha pedrês	Característica marcante são suas penas com pintinhas
	Galinha peruana	Pescoço pelado, penugem cinzenta, ovos branquinhos, sua origem é da própria aldeia
	Galinha caipira tradicional	Comum, penas de cores variadas: preta, amarelada, cinza, etc.
	Galinha Nanicão	Corpo grande, do tamanho da galinha caipira comum, mas têm pernas curtas, pequenas.
	Galinha Galinhola	Corpo e pernas curtas "a galinhola é toda pequena".
	Galinha Crespas	"Penas assanhadas, não chega a ser arrepiada"
	Galinha Caipira Arrupiada	Penas arrepiadas e de cores variadas. Seus ovos são brancos. Vieram da Aldeia Lagoa comprida. "É uma galinha das antigas".
	Galinha Carioca	De tamanho mediano, fácil de engorda, pois aparta-se dos seus filhotes ainda pequenos
	Caipira cruzada com rodilan	Se assemelha com a caipira tradicional comum, mas cresce mais rápido, é de postura. Cruzamento da galinha caipira com a rodela esta última variedade é comprada nas casas de fazendeiros na cidade
Ana Cleide Maria Eva	Galinhola	Tem o corpo pequeno

Joana	Galinha cocó	O formato da penugem na cabeça assemelha a um cocó. "topete, cora". O macho dessa variedade é valente e mata os pintinhos novos. Vieram da Aldeia Pedra.
Joana	Galo carioca cruzada com cocó	Cruzamento do galo carioca com a galinha cocó realizado na aldeia.
Ana Cleide	Galinha rodilan	Poedeira. Originam-se de pintos de granja comprados nas casas de fazendeiros na cidade.
Inês, Maria Eva, Ana Cleide, Julianas, Joana, Maria José, Arnélia, Alveni. Sílvia, Marlê todas criam[314].	Angolista ou galinha d'angola	Começam a cantar cedo da manhã, ao clarear do dia. Mas também "cantam no claro da lua". As penas têm pequenas pintas branca e põem seus ovos longe da residência de seu criador. Caso alguém encontre seus ninhos não podem pôr as mãos, pois lhes causam estranheza e elas os abandonam. Os ovos são retirados com conchas de alumínio ou de madeira: "Para tirar o ovo da angolista do ninho tem que tirar com a colher de pau, se botar a mão, a angolista larga".
Ana Cleide	Peru	Penas de cores variadas, ao ouvir barulho ou estranhar algo, como a presença de cobras, levantam suas e penas e fazem o som glu, glu, glu, glu!!! Característico dessa ave. Quem choca os ovos do Peru são as galinhas. Assim, como os ovos de pato e de angolista. Os perus vieram de Grajaú-MA
Ana Cleide Maria Eva Maria José Sílvia.	Pato	De origem da própria aldeia. É um animal que tem *piwára* (Box. 10).
Ana Cleide	Codorna	Comprado na casa de fazendeiros em Grajaú-MA.

Fonte: Pesquisa de campo 2022.

A origem das aves criadas é variada, sendo de outras regiões do estado, da cidade de Grajaú, municípios vizinhos, aldeias da região e do interior da própria Olho D'Água, como no caso das angolistas, a prática de troca é predominante.

Dentre a diversidade de aves (Quadro 11) os quintais apresentam 05 etnoespécies: galinha, pato, peru, angolista e cordona, e, 13 raças de galinha, sendo a caipira tradicional a preferida, os interlocutores alegam que o sabor da carne é mais gostoso. O pato é uma etnoespécie que requer cuidados por parte das pessoas que desejam alimenta-se dele, pois tem *piwára* (Box 10).

[314]Com exceção da família de Chico da Marlê todas as demais criam galinha da angola, angolista é o termo local usado.

Box 10. Relato sobre o *karowara/piwára* do pato[315]

A narrativa oral de seu Silvério Filho apresenta o fato mais recente de *karowara/piwára* do pato ter feito mal à uma pessoa da aldeia.

> Certa vez o pajé Eldir estava aqui, foi quando Claudino estava passando com a mulher dele em busca de cura, então eu chamei ele e disse que o Pajé estava aqui. A mulher estava com sol na cabeça. O Eldir estava fazendo o serviço dele demorou pouco, Daniel chegou e pediu para Eldir tirar o quebranto do filho dele. Depois que Eldir terminou o serviço com a mulher do Claudino, foi. Daniel tinha ido na aldeia da beira do rio, na casa do Raimundo. Dizem que lá tinha um pato macho [...]. Então decidiu matar [...] disse que ouviu dizer que deveria dar cachaça para o pato antes de matar. E, assim ele fez, deu cachaça e depois matou. Então o *karowara* do pato caiu no menino do Daniel, o Francisco. Dizem que a criança passou a noite toda chorando, não dormia, ficava batendo os braços igual ao pato. Quando Eldir chegou na casa do Daniel, olhou para criança e perguntou o que Daniel tinha feito, em que ele tinha mexido. Daniel negou e disse que não tinha feito nada, mas Eldir insistiu e afirmou que ele havia matado um pato, e, que o *karowara* do pato é que estava adoecendo a criança. Então Daniel contou a verdade e Eldir, o pajé, tirou o *karowara* do pato que estava no Francisco e o menino ficou bom. (Silvério Filho, julho 2021).

Situação parecida é descrita por Silva e Barros (2020), entre os Tapirapé da aldeia Tapi'itãwa[316], em que o consumo de uma lista de caças e de aves proibidas para homens e mulheres no período de gestação e resguardo do parto. Dentre elas estão**:** jacu-verdadeiro, mutum-de-penacho/pintado, pato-do-mato, galinha, galinha d'angola, filhote de porcão, filhote de caititu e quati. Animais que culturalmente entre os Tapirapé tem a ingestão proibida pela mulher grávida ou que esteja no pós-parto, por até um ano, e pelo esposo nesse mesmo período. Caso os pais consumam essas caças e/ou aves podem atrair para si ou para os seus filhos, algum tipo de mal, como deficiências ou malformação do bebê, enfraquecimento das pernas da criança, ou apresentar outro problema.
Na situação narrada entre os Tentehar tem-se em questão um pato criado no quintal, mas que mesmo assim, espiritualmente é perigoso, pois com a ação do pai de ter matado e consumido a sua carne causou mal ao filho, pois nele foi colocado um *karowara/piwára,* algo que lhes fez mal. Outros relatos dos entrevistados nesse trabalho dão conta de casos envolvendo caças, animais silvestres, resguardo descumprido e a morte de um filho querido[317].

Na criação de animais, como de aves, ocorrem experimentações nos processos de reprodução, os cruzamentos entre etnoespécies e/ou raças acontecem de forma livre, pois são animais criados soltos nos quintais.

As angolistas ou galinha d'angola são belas aves, barulhentas e fornecedora de proteína muita apreciada pelos criadores. Além de cantarem durante o dia, em noites de lua clara, no clarão da lua, elas cantam muito mais: tô fraco, tô fraco, tô fraco. O manejo da angolista ou galinha d'angola requer cuidados diferenciados. Assim, no processo de reprodução os moradores

[315] O espírito *(piwára)* do pato. Mantenho o termo *karowara* como falado pelos interlocutores, mas nas suas explicações estão se referindo ao espírito do pato.
[316]Situada no Território Indígena Urubu-Branco, no Nordeste do Estado de Mato Grosso.
[317] Ver essa discussão no capítulo sobre caças como parte da agrobiodiversidade vinda das matas.

usam técnicas como, não meter as mãos diretamente no interior do ninho dessa ave e ter os ovos da angolista incubados por galinhas. As galinhas chocam os seus próprios ovos, os de angolista e os de peru, dentre outros. O tempo de incubação dos ovos dessas aves pode durar de 17 a 21 dias, dependendo da temperatura local, disse Ana Cleide.

Mas, por que a participação das galinhas na reprodução da angolista e do peru?

> A angolista choca também, só que ela choca no mato, e como elas tiram no mato e aí é tempo de chuva, morre tudinho. Termina não criando nenhuma. Aí a gente pega bota os seus ovos debaixo da galinha, tem mais facilidade de criar. Porque o ninho das angolistas são todos longe da casa, elas tiram, mas devido à chuva, morre tudinho. Ela não tira no verão, só no inverno. Começam a botar agora em outubro, aí lá para janeiro, fevereiro, elas estão chocas. Elas põem por cerca de seis meses e ficam cerca de seis meses sem botar ovos. A diferença da galinha e da perua é que com 08 a 10 dias que termina o choco já estão botando, já andam doidas cantando, caçando lugar para colocar ovos. Quando eu vejo que a galinha está choca e está sem ovos, eu aproveito o choco da galinha. Pois, quando a galinha está choca ela não sai do ninho, aí a gente coloca os ovos debaixo e ela choca, tira e não faz diferença. Às vezes têm 3, 4 galinhas que estão chocas, aí eu pego os ovos da angolista ou da perua e ponho debaixo delas. No caso da perua quando eu quero aproveitar os ovos dela, quando não está choca ainda, e, se passar muito tempo, muitos dias, ele não tira, porque o ovo estraga, envelhece. Quando você acha um ninho de angolista, você não pode meter a mão, se você meter a mão, se tiver 30 ovos debaixo da angolista, se você pegar um ovo com a mão pode ficar os outros todos lá, pode ser 50 ovos, se pega um com a mão elas não vão mais lá. [...] aí você tem que levar uma colher de pau, ou então, puxar com o pau para fora do ninho para poder pegar o ovo da angolista. (Ana Cleide, agosto 2021).

Essa prática de manejo na criação de aves é experimentada por outras mulheres na aldeia, como Maria José que conta: “ minhas angolistas vieram da região do Amarante do lugar chamado de Pipiri. Na verdade, foram trazidos 12 ovos e foram chocados por uma galinha, nasceram 09 angolistas: 07 fêmeas e 02 machos”. Maria Eva lembra que sua neta havia ganhado de presente ovos de angolista, e, para a reprodução da ave também chocou os ovos debaixo de uma galinha.

Outra moradora reforça que:

> Para tirar os pintinhos da galinha d'angola é preciso encontrar o ninho, pegar os ovos e botar embaixo da galinha para ela chocar. Da última vez que a galinha chocou os ovos galinha d'angola nasceram 6. Angolista é sistemática se alguém chegar no ninho dela e pegar um ovo com as mãos, ela deixa o ninho. Para pegar um ovo é preciso usar uma colher de pau (Joana, julho 2021).

No entanto, para uma boa reprodução das aves domésticas em geral, outros elementos devem ser observados e respeitados, como o calendário lunar: “se a gente prestar atenção para deitar as galinhas, para chocar os ovos, quando for na lua cheia tiram tudo de uma vez, e, se não, fica ruim para tirar. Como está acontecendo agora, tirou 1 pinto, depois mais 2. E, na lua cheia, tira tudo de uma vez” (Ana Cleide, agosto 2021). As interlocutoras revelam saberes que

se fundamentam na inter-relação de crenças, de conhecimentos e de práticas, o kosmos-corpus-práxis' ou 'k-c-p', (Toledo e Barrera-Bassols 2009)[318].

E, há os cruzamentos direcionados, como, o da galinha caipira com a rodilan e do casal de galinha cocó, com "topete coroa" (Figura 30), práticas baseadas em conhecimentos empíricos, a esse respeito a interlocutora destaca que:

> Eu tenho uma espécie de galinha há mais de 30 anos, não quero perder, e, por onde eu vou, eu levo comigo. [...] a galinha arrupiada é das antigas. O galo arrupiado eu trouxe da Lagoa comprida. De primeiro quando eu estava buchuda do [meu filho] Doutor Cácio[319], Zévia perguntou se eu queria olhar galinha de meia para comer no meu resguardo, e, eu disse quero, e, dessas galinhas desse tempo até hoje eu tenho, já tem mais de 30 anos que eu tenho a semente. (Joana, julho 2021, complemento meu).

Na narrativa de Joana está presente a prática da conservação *in situ* da semente crioula, uma das preocupações das criadoras de galinhas. Ao manter um sistema de criação de animais domésticos de forma contínua e duradoura, como faz Joana, é conservado o germoplasma de uma etnoespécie. Ressalto a necessidade de maior valorização dos guardiões de sementes crioulas, como Joana. Prática de conservação *in situ* que obedece a outra lógica de mercado, pois não é apoiada em insumos químicos, e, nem em sementes geneticamente modificadas. De acordo com Santilli (2012) e Reis (2015) o fortalecimento do sistema de conservação *in situ* desenvolvido pelos agricultores locais carece de passar por formulações de políticas públicas específicas que valorizem os sistemas locais de conservação das variedades genéticas[320].

As aves se alimentam de "milho, mato, capim, grilo, comem todo inseto [...], o que a gente der, elas comem [...]. A ração eu dou só para os pequeninhos. A ração inicial, milho com farelo de trigo e de soja, uma mistura" (Ana Cleide, agosto 2021). Apenas a interlocutora citada compra ração para os pintos de granja e para as codornas, apesar de a compra de pintos rodilan ser praticada por outros moradores[321]. A alimentação (Figuras 116, 117), em específico das galinhas, é uma das dificuldades nesse sistema de criação, diz Joana: "Agora tenho poucas

[318]Entre os Tentehar o calendário lunar também é observado na hora de plantar os legumes na roça e as árvores frutíferas nos quintais para que se tenham colheitas fartas. Ver mais sobre essa discussão no capítulo 4. Sobre agrobiodiversidade das roças Tentehar.

[319]"Doutor Cácio que nasceu lá no IPU, pego pelo Dr. Cácio" disse Joana. O filho de Joana recebeu o nome, Doutor Cácio, em homenagem ao médico que fez a cesariana em sua mãe garantindo saúde aos dois, pois o bebê estava em uma posição no útero que impossibilitava o parto normal.

[320]No capítulo sobre a agrobiodiversidade das roças destaco a experiência das Sementes da Paixão no Estado da Paraíba que são bancos de sementes crioulas com o objetivo de colaborar com a construção de uma política de sementes que valorize e sistematize as experiências de conservação do patrimônio genético por famílias agricultoras guardiãs". (Paulino e Gomes 2015: 517). Pereira e Soglio (2020: 63) categorizam as práticas sociais de conservação nas dimensões "socioecológica, socioeconômica e política, cultural e ética" sugerindo que a complexidade de elementos presentes nessas dimensões deva ser considerada na "criação de políticas públicas em agroecologia, reconhecendo o protagonismo dos guardiões de sementes crioulas e contribuindo, assim, para o desenvolvimento rural sustentável".

[321]"De granja" é o termo utilizado para diferenciar os pintos caipiras tradicionais dos pintos comprados em casa de fazendeiros na cidade de Grajaú - MA.

galinhas porque eu não tenho o que dar para comer, elas ficam aí no mato [...], eu vendo também, quando têm muitas, chega um tempo que não tenho mais milho para dar para elas comerem aí eu vendo".



Figura 116. Porco, galo, galinha e pinto comendo milho.
Foto: Neusani Ives Felix (2021).



Figura 117. Peru, angolista, galinhas e pintos comendo milho.
Foto: Neusani Ives Felix (2021).

No tratamento da saúde das aves recorre-se aos saberes locais sobre plantas cultivadas e/ou nativas e seus modos de uso.

Para tratamento do gôgo de caroço[322], nos olhos de galinha, Joana e sua família usam o leite de castanha-de-caju que é retirado no processo de aquecimento do fruto, no momento

[322]De acordo com o site https://www.aviculturaindustrial.com.br/imprensa/classificacao-sintomas-e-tratamento-da-bouba-aviaria/20131003-091149-a547 acesso em 22/01/2023 o gôgo de caroço termo local, é chamado de *abouba aviária*. É uma moléstia comum em aves, causada "por um vírus de dispersão lenta, e acomete galinhas e perus, causando nódulos na pele dos animais", o transmissor é um mosquito. De acordo com Moura (2009) é uma doença causada por vírus e se manifesta em forma de caroços escuros na pele das aves, em volta dos olhos, no bico, na crista e nas barbelas.

que está sendo assado. O modo de uso é o gotejamento de pingos do líquido leitoso e de aparência escura nos olhos da ave e/ou no local atingido (Figura 118).



Figura 118. Líquido leitoso retirado da castanha-de- caju.
Foto: Neusani Ives Felix (2019).

No tratamento do gôgo comum[323] Senhor Francisco informou que "a casca do angico é boa para evitar o gôgo nas galinhas: você pega a casca do angico e põe dentro d'água, deixa de molho por uns três ou quatro dias e dar para a galinha beber, que evita o gôgo. Aqui, às vezes, nós ainda fazemos".

Para afastar as pichilingas (piolhos de galinha) Joana afirma que: "eu botava a folha do fumo dentro do cofo para espantar as pichilingas [...], mas as folhas devem estar amareladas, quase seca para serem colocadas nos ninhos das galinhas e espantar as pichilingas". Maria Eva salientou que: "põe as folhas do fumo machucadas em cima dos piolhos de galinha e faz uma fumaça em baixo ou próximo aos ninhos, a fumaça espanta".

A castanha (fruto) do caju aquecida libera um cheiro forte que se espalha na fumaça causada pelo processo de queima do fruto e pode ser usada para afastar pichilingas, Maria do Toró descreve que: "põe algumas brasas próximo ao galinheiro, nos cantos da casa. Põe as castanhas do caju em cima de uma chapa de flandres para aquecer/queimar, as castanhas juntamente com brasa e a fumaça espanta as pichilingas". A interlocutora acrescenta que a folha do cedro também pode ser usada, da seguinte forma: "Você machuca bem a folha do cedro, bota dentro de casa, nos cantos, e no galinheiro, e, aquela catinga da folha espanta as pichilingas".

[323]De acordo com o site https://www.cpt.com.br/cursos-avicultura/artigos/coriza-infecciosa-gogo acesso em 22/01/2023 a coriza infecciosa (gôgo) "é uma doença bacteriana respiratória aguda, subaguda ou crônica, altamente contagiosa, que afeta, principalmente, o trato respiratório superior das aves".

A esse respeito cacique Inês lembrou que: “antigamente usava muito a folha do cedro para espantar as pichilingas dos galinheiros. Colocava as folhas verdes dentro dos ninhos e as pichilingas iam embora, mas hoje nós compramos remédios e botamos”.

Os saberes sobre os usos de plantas cultivadas e/ou nativas para o tratamento da saúde das aves estão em algumas práticas e na memória coletiva dos interlocutores[324], e, apesar de a sinalização de inserção de insumos externos, o sistema de criação tradicional de aves ainda mantém o uso de remédios locais.

Dentre os insumos e tecnologias externas utilizadas no sistema de criações de aves destaco o tratamento de doença aviária infecciosa, pena mole, com o uso de Terramicina e/ou Tormicina[325], como descreve Joana que:

> Aqui deu doença e morreu um bocado das galinhas. Aí eu comprei remédio e as que ficaram estão todas vacinadas. Eu dei Terramicina, ele serve para febre. Quando a galinha fica doente as penas ficam moles e caem. De repente as galinhas caem de cima do poleiro no chão. Depois que elas botam o bico no chão, se não der remédio logo elas morrem, é a doença da pena mole. Eu compro o remédio lá na rua e meu marido aplica, outro dia eu comprei de 25 reais.

Outros produtos utilizados para fins da saúde aviária são: o Trissulfim (Figura 119 A) para tratamento de infecções. E, o Cipermetrina Calbos 6% pour-on [326] (Figura 119 B) que apesar do uso ser indicado o para o controle de pragas bovina estava sendo usado para o controle de piolhos de galinha, as pichilingas.

[324]Para Halbwachs (2006) as lembranças estão em permanente renovação podendo o tempo antigo caminhar ao lado do tempo novo a partir de vivências das novas gerações; De acordo com Tognoli (2009) a memória é reconstruída a partir das de experiências coletivas do passado atualizadas pelo presente. Ao longo das narrativas orais dos interlocutores a memória e as lembranças vão sendo reconstruídas e renovadas, ao passo, que o presente e a vivência retomam o passado.

[325]Na aldeia o uso da *Terramicina* é também direcionado ao tratamento de doenças infecciosas em aves apesar de ser um medicamento indicado para doenças infeciosas em bovinos, informações disponíveis em <https://www.zoetis.com.br/especies/bovinos/terramicina-mais/informac%c3%b5es-tecnicas.aspx> acesso em 02/02/2023. Já o medicamento, *Tormicina La*, é indicado para a prevenção e tratamento de doenças infecciosas em bovinos, suínos e ovinos <https://www.lojaagropecuaria.com.br/Tormicina-La-Oxitetraciclina-50-ml/p>acesso em 02/02/2023.

[326]Cipermetrina Calbos 6% pour-on “é um parasiticida do grupo dos piretróides, de uso externo, “pour on”, destinado ao controle de carrapatos, piolhos e moscas de bovinos” disponível em< https://www.lojaagropecuaria.com.br/Cipermetrina-6--Pour-On-1-litro/p> acessado em 23/01/2023.



Figura 119. Remédios usados em aves.
(A.) Trissulfin. (B) - Cipermetrina Calbos 6% *pour-on*
Foto: Neusani Ives Felix (2021)

O manejo da criação de aves, nos quintais pesquisados, requer cuidados cotidianos que estão baseados em saberes da medicina veterinária convencional, quando, por exemplo, há a inserção de insumos tecnológicos para o tratamento de doenças virulentas, infecciosas e de pragas. E, em saberes empíricos a partir da medicina veterinária local e sustentável, o líquido retirado da castanha-de-caju e a casca de angico para o tratamento do gôgo de caroço e o uso das folhas de cedro e do fumo para afastar as pichilingas das aves.

Kaphle, Wu e Lin (2002: 2) situam a medicina sustentável para animais, no contexto da Agricultura Sustentável, como alternativa na "diminuição dos efeitos negativos da revolução verde e seus resultados, [...] a medicina sustentável é um conceito relativamente novo, com as medicinas complementar, alternativa e holística como uma tentativa preliminar nesta área".

Quanto às instalações das aves, de modo geral, estas circulam por todos os espaços próximos às moradias, e, dormem em galhos de árvores. O cuidado maior é com as instalações dos ninhos, busca-se proteger as aves de pichilingas e os seus ovos de cachorros e, outros animais, como o tiú e o gato do mato, termo local. Os ninhos suspensos são construídos de materiais como: palhas de coco babaçu (Figura 120) e de milho (forro), de barro, de tábuas, de varas, de paletes de madeira, de plástico, de troncos de palmeiras, de telha *brasilit*, de lona, dentre outros (Figura 121, 122), mas há aqueles ninhos construídos pelas aves no mato, muito característico das angolistas.



Figura 120. Ninho (cofo) de palha do coco babaçu.
Foto: Neusani Ives Felix (2021)

Apesar de na aldeia não contar com palmeiras de coco babaçu, suas palhas são trazidas de outras regiões e usadas nas coberturas de casas e na confecção de cofos, esteiras, abanes e topetes, dentre outros, geralmente confeccionados pelas mulheres. Mesmo com a palha do coco babaçu sendo de difícil acesso, a preferência é por ninhos de palha, como explica Joana, que:

> fiz os ninhos agora de palha, fiz o cofo, mas também é feito de barro. Eu gosto do cofo porque dá menos trabalho, e, se der muita pichilinga eu só pego o cofo e queimo todinho, sapeco elas. Já, no ninho de barro a pichilinga entra na brecha e não tem como sapecar, aí tem que jogar água quente no barro. (Joana, julho 2021).



Figura 121. Ninhos de materiais diversos.
Foto: Neusani Ives Felix (2021)



Figura 122. Ninho de barro.
Foto: Neusani Ives Felix (2021).

As instalações dos ninhos das aves são simples e rústicas, no entanto, é possível encontrar espaços mais elaborados para a criação de codornas e de pintos de granjas. Cabe ressaltar que o galinheiro suspenso, cercado de tela, com base de tábuas e coberto de telha *brasilit* ou de lona foi encontrado apenas em uma residência da aldeia (Figura 123 e 124).



Figura 123. Espaço suspenso para criação de codornas.
Foto: Neusani Ives Felix (2021).



Figura 124. Espaço suspenso para criação de pintos de granja.
Foto: Neusani Ives Felix (2021).

No manejo de criação de pintos de granja tem-se a presença da galinha caipira com seus pintinhos no cercado suspenso para ajudar na adaptação dos filhotes de origem externa ao novo espaço (Figura 124). Além de aquecer os pintinhos debaixo de suas asas, a galinha mãe e seus filhotes ensinam os pintos de granja a comerem outros alimentos, além da ração. As galinhas com cerca de 6 meses de vida já estão prontas para o consumo.

3.7 A criação de animais de médio e grande porte

Os animais de médio e grande porte são: o gado, o cavalo, a égua, o jumento, os carneiros, as ovelhas, e, os porcos. Na (Figura 125) observa-se que o chiqueiro dos porcos se localiza no interior do quintal e o curral e o pasto estão conexos a ele. Quando existe só a criação de porcos tem apenas o chiqueiro, mas quando há a criação de gado, carneiro, cavalo, égua, jumento, tem o curral interligado ao espaço do quintal, local onde os animais se alimentam, dormem, e, é tirado o leite.



Figura 125. Desenho da visão panorâmica do quintal de cacique Inês[327].
Autor: Raian Guajajara

No (Quadro 12) é possível ter uma visão mais completa das criações de animais de médio e grande porte na aldeia.

Quadro 12. Animais de médio e grande porte na Aldeia Olho D'Água (2017 – 2022)

Famílias que criam	**Nome local**	**Descrição local**	**Outras informações**
Ana Cleide[328], Juliana mãe[329], Silvério[330], Inês[331], Joana[332].	Gado Holandês	Cor preta e leiteiro	De origem da região de Grajaú-MA
	Gado Nelore	Cor branca, não é gado leiteiro, mas é bom de engorda	De origem da região de Grajaú-MA A preferência pelo gado Nelore
	Gado Gi	Gado leiteiro, mas não é muito bom para engorda	De origem da região de Grajaú-MA
	Cruzamento Gi com Nelore	Leiteiro e bom de engorda	De origem da região de Grajaú-MA
	Cruzamento Nelore com Holandês	Mais resistentes e crescem rápido	São vacinados contra aftosa, vacinas fornecidas pela Estado.

[327] Destaque para o chiqueiro de porcos e o curral.
[328]Nelore, cruzamento nelore com holandês.
[329]Nelore pura.
[330]Nelore, holandês e cruzamento nelore com holandês.
[331]Nelore, holandês, e, variedades do cruzamento das raças de holandês com pardo suíço, holandês com nelore.
[332]Nelore, holandês, gi, e, variedades do cruzamento gi com nelore. O atual garrote da aldeia é resultado do cruzamento de gi com nelore, como é apenas um garrote para toda a aldeia, as variedades do cruzamento do gado de outras raças com gi irão aparecer mais.

	Cruzamento Nelore com Pardo Suíço	Leiteiro e bom de engorda	De origem do Projeto da Funai/PRONAF em 2005
Cacique Inês, Maria Eva, Alveni, Chico da Marlê, Ana Cleide, Sílvia	Porco	Cor branca, preta e cinza e branco com pintas pretas.	Atualmente os porcos são trocados no interior da própria aldeia.
Ana Cleide, Maria José e Baixinho	Carneiro e ovelhas Raça Santa Inês	De baixa estatura, uns mais peludos e outros menos peludos. São de cores variadas.	Vieram do município de Sítio Novo, do lugar Vargem Grande. Se alimentam de capim e comem sal. São vacinados contra aftosa.
	Carneiro e ovelhas Raça Pelo de Boi	Estatura mais alta, quase não tem pelo e pesa mais. Pelo de boi é o cruzamento da raça Pé duro com Santa Inês.	
Inês	Cavalo	Pele branca	De nome Asa Branca é muito querido por cacique Inês
Baixinho	Égua	Mais espantada	Origem Dois Buritis
Maria Eva	Jumenta	Mais manso	De aldeia da região

Fonte: Pesquisa de campo 2022.

A seguir é discutido a presença dos animais listados no (Quadro 12) destacando o manejo, as preferências, as finalidades de usos, e, conexões entre o passado e o presente.

A criação bovina abarca as raças nelore, holandês, cruzamento nelore com holandês, gi com nelore, holandês com pardo suíço. A preferência dos moradores é pelo gado nelore, é mais resistente, cresce rápido e o manejo exige menos cuidado. Como uma interlocutora reforça que: "a preferência é o gado nelore, pois é um gado branco não cria carrapatos. Não é manso [...], mas é fácil de reproduzir, bom de engorda. Só vacina e solta no pasto. O gado escuro é o gado leiteiro, mas é acharcado de parasita, o Holandês".

Ana Cleide destaca que:

> Não tenho garrote reprodutor, vendi o meu em fevereiro desse ano 2021, por 4.600 reais. Um reprodutor para todo a aldeia basta[333], pois dois brigam pelas vacas no cio, quebram cerca, saem doídos quando sente o cheiro delas [...]. Esse local que moro hoje foi uma roça grande, depois o Chiquinho plantou capim. Era um pasto antigo, mas depois que o Chiquinho morreu foi acabando tudo, parece que morreu todo de uma vez, e, isso aqui virou só uma capoeira. Agora é que comprei a semente e plantei de novo.

A alimentação do gado, além do sal, é o capim Mombaça, Braquiária e o Braquearão cultivado nos pastos da aldeia que inicialmente foram roças e depois transformados em pastos[334]

[333] De acordo com os entrevistados o tempo de reprodução da vaca é de 9 meses, no entanto, a 1ª gestação acontece a partir de 02 anos e meio.

[334] A prática de plantar capim para formação de pastos, é mais recente, mas se no passado o local de roça se transformava em capoeiras, no tempo presente uma das preferências dos moradores por colocar uma roça próxima

(Figura 126). O motivo da escolha dessas variedades de capins se deve ao fato de ser: “mais resistente ao solo e melhor para engorda do gado. O gado gosta, e, é bom para engordar. É comprado em casas de produtos agropecuários. É criado para vender em um momento de aperto, mas muitas vezes, vendemos a preço abaixo do mercado” (Cipriano, julho 2021) [335]. A finalidade da criação de gado é ter uma reserva econômica para uma hora de necessidade.



Figura 126. Criação de gado 1. Pasto com gado anerolado[336].
Foto: Neusani Ives Felix (2021).

É comum que nas famílias onde há a criação de gado o curral seja uma extensão do quintal (Figura 127).



Figura 127. Criação de gado 2[337].
Foto: Neusani Ives Felix (2021).

da residência é realizar o plantio de capim, após a colheita de legumes. Faço essa discussão no capítulo 4. A agrobiodiversidade das roças no subitem intitulado a escolha do lugar da roça.

[335] Cipriano é genro de Joana e mora na cidade de Grajaú-MA e gosta de lidar com gado. No momento desse depoimento estávamos na casa de sua sogra na aldeia. Ele com toda disposição os apresentava os gados da família.

[336] Cruzamento nelore com holandês.

[337] Curral e pasto com irmãos, novilha e bezerro, cruzamento de nelore com gi e vaca, a mãe, gi.

Os criadores vacinam seus animais contra aftosa, usam a placentina[338] no parto das vacas, quando necessário, e, para o controle de carrapatos e pragas usam os insumos como, Cipermetrina Calbos 6% pour-on e o mata bicheira aerocid total (Figura 128, A, B).



Figura 128. (A) -. cipermetrina calbos, (B) - mata bicheira.
Foto: Neusani Ives Felix (2021).

A presença do gado, do porco e de outros animais na aldeia pode ter relação com a origem de formação do lugar na década de 1960, com a chegada de Caboco Silvério, pois regressando da Aldeia Canto do Rio para Olho D'Água, provavelmente trouxe os animais. Cabe ressaltar, que antes de se instalar no Canto do Rio caboco Silvério trabalhou em uma fazenda na função de vaqueiro, e, era pago com um quarto da produção. Porém, a origem da criação dos animais na aldeia não foi esclarecida.

Após a morte de Caboco Silvério a população da aldeia e os animais desapareceram. Anos mais tarde, com a chegada de Inês que buscava populacionar o lugar, a criação de gado foi retomada, em 1997, de acordo com as narrativas orais a seguir:

> A minha primeira cabeça de gado para criação chegou aqui na aldeia em novembro de 1997. [...] fui eu quem trouxe, uma bezerra que o pai deu para meu filho quando ele era bebê, eu trouxe da fazenda cajueiro no Sitio Novo. Depois dona Joana trouxe mais uma cabeça de gado da aldeia Lagoa Comprida, formando uma dupla. E, dona Inês

[338] Indicado para Bovinos, Equinos, Suínos, Ovinos, Caprinos, informações disponíveis em http://ucbvet.com/produto/placentina/ acesso em 27/01/2023.

> comprou também. Em 1998 ganhei mais sete cabeças de gado de meu pai. Meu filho na época tinha 2 anos e hoje tem 25. Houve uma época que a Funai mandou um gado para as aldeias. Mas, não mandaram nada para manter, nem semente e nem vacina. Como não tinha pasto, a maioria das pessoas mataram. Ou trouxeram o gado que ficou amarrado alguns dias aí matava um, quando acabava aquela carne, matava outro. Lá mesmo na hora que estavam sendo transferido o gado de uma carreta para a outra teve deles que quebrou a perna e lá mesmo eles mataram. [...]. Lá na época você podia escolher, tinha o holandês que era manso e tinha o gado branco que era bravo, o nelore. O gado de leite não era bonito, aí as pessoas procuraram as mais bonitas achando que iam dar conta de cuidar, mas não sabiam para cuidar do gado. Aqui na aldeia Planalto teve um senhor que amarrou uma novilha nelore e como ele não tinha costume de mexer com os bichos, quando ele amarrou a novilha puxou a corda e prendeu o dedo dele que torou na hora, ele não tem mais o dedo, o Tenentinho. A corda passou por cima do dedo dele e a novilha deu aquele soco e o dedo caiu lá. Aí ele matou a novilha na mesma hora. Depois ele matou outra porque disse que não iria criar onça para comer ele. Em outros casos não tinha água para dar, nem comida, só tinha água aqui na Olho D'água e na Pedra. Aqui tinha o poço que começaram a furar em 1995 e 1996 eles entregaram pronto. Depois de dez anos o poço secou e foi o tempo que nós vendemos tudo, a Dona Inês foi que ficou com três ou quatro cabeças de gado, mas tinha que carregar água do Bacurizinho ou da rua num tambor de 200 litros para dar ao gado. Não tinha carro pipa na época e a gente carregava numa Toyota da saúde que estava aqui, todo dia ia buscar água para beber, para comer, para banhar e ainda trazia esse tambor para a dona Inês dar água para esse gado. Nós vendemos tudo, mas antes de tomar a decisão de vender, nós levava o gado para beber água na Lagoa Comprida todo dia de tarde. O gado bebia lá, mas como era longe quando chegava aqui o gado já estava com sede de novo, eram seis quilômetros rodando de volta. Aqui na época, juntando todo mundo, tinham entre 80 e 100 cabeças de gado, todos tinham um gado, dos grandes aos pequenos, todos tinham e nessa época todos venderam o gado. (Ana Cleide, agosto 2021).

A criação de gado tem idas e vindas, marcada por uma insustentabilidade ambiental, a falta d'água, por ausência de assistência técnica, de condições de formação de pastos e de fornecimento de insumos, como a vacina contra aftosa, que atualmente é fornecida por órgãos governamentais, de acordo com os entrevistados. Ou até mesmo, por ser de um tipo de organização social que não tem a acumulação material como base de sua economia.

Apesar desse contexto, contínuo-descontínuo, os moradores continuam criando gado, de 13 famílias extensas 05 tem criação. Os animais não pertencem a uma única pessoa da família, como é caso de Joana, que durante a coleta de dados tinha 11 cabeças de gado no pasto, mas que pertenciam a ela, aos filhos, aos netos e aos enteados. A criação de gado é um bem material da família, sua principal finalidade é ter uma reserva para um momento de aperto financeiro.

O manejo das criações de animais de pequeno e médio porte é desempenhado, em sua maior parte por mulheres, inclusive na criação do gado, (Figura 129).



Figura 129. Cacique Inês tirando leite[339].
Foto: Neusani Ives Felix (2019).

A participação da mulher na criação de gado é destaque, parte do manejo é realizado por elas, como levar o gado para tomar água, para o curral, para comer sal, para dormir, para soltá-los nos pastos, para aplicar medicações e para ordenhar, apesar de observar que essa última prática era realizada apenas por uma criadora. Já o cercamento, a limpeza e o plantio de capim nos pastos são serviços do universo masculino.

A respeito da criação suína, os porcos são animais considerados malinos, ou seja, mexem nas plantações dos vizinhos, e, por isso são criados presos em chiqueiros e/ou no quintal do seu proprietário. Os chiqueiros (Figura 130) são pequenos cercados de madeira, podendo ser coberto com palha, telha, plástico ou não. A finalidade desse tipo de criação animal é alimentar e comercial.

[339] Vacas pretas com pintas branca - cruzamento de Holandês com Pardo suíço; Vacas e bezerros brancos - da raça Nelore.



Figura 130. Chiqueiro de porco, quintal de Maria Eva.
Foto: Neusani Ives Felix (2019).

A criação de porcos é para fins alimentares, para troca por força de trabalho, ou para venda. Alveni explicou que havia trocado um porco reprodutor por uma leitoa, com o seu irmão. O porco serviu de alimentação para o adjunto que fizeram para colher e bater o arroz da roça do irmão. Maria Eva matou um de seus porcos para as festividades da saída da *tocaia* de sua filha. Joana busca em sua memória e lembra que sua mãe matava aqueles capados grandes (porco capado) e servia ao povo e ao pai falecido em um momento de oferenda.

A alimentação dos porcos é à base de milho, acrescido de sobras de refeições, abóbora, casca de mandioca mansa, macaxeira, dentre outros. Para a manutenção da saúde dos suínos são comprados fármacos da medicina convencional, por alguns criadores, dentre eles foram citados: o Pencivet e o Dectomax[340] com o objetivo de tratar infecções e/ou desverminar o animal. E, a Placentina aplicada no momento do parto, quando necessário, "para poder dar força, pois algumas vezes a porca não tem força para botar o leitão para fora, e, se não aplicar a vacina, ela e os filhotes acabam morrendo. Quando aplica placentina ela bota o leitão, mesmo que já esteja morto, e sobrevive" (Eduardo, julho 2021). A gestação de um porco é de cerca de 4 meses e 17 dias, disse o interlocutor.

[340]Pencivet Plus Ppu é um antibacteriano de uso injetável, à base de Benzilpenicilina G, Procaína, Benzilpenicilina G Benzatina e Dihidroestreptomicina, associado à um anti-inflamatório não-hormonal, o Piroxicam, informações disponíveis em <https://www.msd-saude-animal.com.br/produto/pencivet-plus-ppu/acesso>em 02/02/2022. Já o Dectomax é parasiticida injetável indicado para suínos, bovinos e ovinos. Sendo eficaz no controle de vermes redondos e artrópodes que comprometem a saúde do animal. Informações disponíveis em <https://costavet.com.br/produto/dectomax-50ml/> acesso em 02/02/2023.

Na época de caboco Silvério vivo, a criação de porcos, já era uma realidade.

Mas, se intensificou a partir de um projeto da FUNAI que distribuiu o animal entre os moradores da região, não foi especificada data.

> Também sempre teve o nosso porco comum. Teve um tempo de uma associação, que não foi a lugar nenhum, trouxe aquele porcão grandão sem pelo, não sei que porco era aquele, mas ninguém mais tem. Na época teve um técnico que veio orientar, que veio apoiar, eu não me lembro mais como aquela associação chegou, sei que foi adquirido em Bacabal a matriz, o barrão e tudo, mas não foi a lugar nenhum, o pessoal comeu, bebeu, acabou. E, hoje, eu acho que na região não existe mais, foi só um fogo de palha, hoje só existe mesmo o nosso comum. Lá em casa sempre teve, minha mãe, meu avô (Caboco Silvério) sempre teve. Eu me lembro que desde criança minha mãe sempre dizia que quando o Grajaú era muito atrasado, meu avô era quem abastecia Grajaú de banha de porco para esses senhores ricos, era banha, tapioca, arroz, farinha, abóbora, isso foi antes de eu nascer, nos anos 1960, muitos anos atrás. (Maria das Graças, dezembro 2020).

Apesar da tentativa de inclusão de uma raça nova, o porcão, a experiência não vigorou, sendo o porco comum, a que se mantém até hoje.

Sobre as instalações dos porcos, é lembrado que antigamente eram criados soltos, mas trazia muitas reclamações, pois o animal mexia nas plantações, como apresentado na narrativa a seguir:

> Quando a gente começava a plantar as coisinhas nos quintais, aí os porcos iam mexer. Porcos alheios e nossos. Os outros reclamavam, então foram prendendo. No caso, as pessoas plantavam a banana, uma touceira de cana, o porco fuçava. As pessoas começaram a reclamar muito, pois não podia plantar nada. Dona Inês prendeu os dela e disse na época que: para ela prender os porcos dela todo mundo teria que prender os seus, e, assim foi feito. Cada morador começou a criar preso seus porcos, ainda hoje, está assim. Entre os anos de 2005 e 2006 não tinha mais porcos, tinha assim, um ou dois nos chiqueiros. Mas, Dona Inês toda vida criou porco, mesmo preso ela sempre manteve. O óleo de porco quem tirava era a família da Dona Inês. E ela deixava o porco ficar bem gordo e quando matava dava vinte litros de gordura. Uma vez eu matei um porco de 180 quilos e eu tirei, se não me engano, 48 ou 38 litros de banha, guardamos no "cocão" *(garrafa pet*). Eu levei para a mamãe, dividir com a mulher do meu cunhado que me ajudou a derreter. [...] para tirar muita gordura o porco tem que ficar bem gordo e para engordar nós usávamos o milho, a mandioca mesmo. (Ana Cleide, agosto 2021).

João Batista (3ª geração da família de Caboco Silvério) lembra que nos quintais, no tempo de seu pai novo, a criação suína era abundante: "meu pai criava muito porco, quando faltava as coisas, o pai matava um porco e vendia para comprar, foi um tempo que nós comíamos muito fato, o pai comprava lá na rua mais a mãe e trazia na cabeça".

A banha suína, produto comercializado e bem requisitado no passado, na aldeia e na cidade, mas que no tempo presente abre espaço para o uso do óleo de soja, embora a criação de porcos tenha permanecido, hora mais forte, hora mais timidamente.

Os carneiros, são criados por três moradores, são das raças: Santa Inês e Pêlo de Boi. A finalidade dessa criação é para alimentação e para venda. Eduardo descreve que: “os carneiros não crescem em estatura, mas são bons de engorda. O resultado do cruzamento do carneiro Pé Duro com Santa Inês são carneiros bons para a venda, a carne é melhor, é saborosa e, é, bom de engorda. Pesa mais que o carneiro comum Pé duro”. E, ao perguntar se a carne era doce, me respondeu que dependia da alimentação, do tipo de capim, e explica que: “na ração são muitos hormônios que vem, mas de forma natural é diferenciada, a carne é mais saborosa” (Eduardo, maio 2022).

Assim, como o gado, a alimentação do carneiro é o capim Mombaça, Braquiária e o Braquearão, pois se alimentam nos pastos juntamente com o gado. Para a manutenção da saúde dos caprinos são aplicadas vacinas aftosas e a placentina. Alguns moradores não têm instalações específicas, criam soltos no quintal, nos pastos. Mas, há instalação cercada e coberta (Figura 131).



Figura 131. Curral caprino cercado e coberto, raça Santa Inês.
Foto: Neusani Ives Felix (2022).

O cavalo, a égua e a jumenta são animais usados como meios de transportes. No passado os seus usos eram mais frequentes, sobretudo, para trazer os alimentos da roça para casa. Joana recorda do passado e diz que:

> Naquele tempo tinha muito jumento aqui. O jumento era para pegar água, buscar mandioca, levar água para a roça. Íamos homens e mulheres uma fileira nos jumentinhos. [...] tinha o burro também, mas o burro é mais violento. O jumento é menor, no jumento uma pessoa sozinha consegue botar. Já a égua e o burro não, neles é preciso duas pessoas para botar. (Joana, julho 2021).

Dentre as atividades realizadas pelas mulheres, estão: dar alimentação, água e medicação aos bichos de criação, fazer farinhada, mané de puba, mingau de mandiocaba,

limpar, molhar, plantar, adubar e colher no quintal, na roça e nas capoeiras, dentre tantos outros afazeres

Estudos têm mostrado que o manejo de quintais, de atividades agrícolas em geral, como apresentadas nesse trabalho, tem se constituído domínio de mulheres. Situações evidenciadas nos estudos de Woortmann (1992: 2) em comunidades pesqueiras do litoral do rio Grande do Norte341, ao analisar a relação espaço, construção do gênero e a condição feminina evidenciou que em "muitos grupos ditos de 'pescadores', a produção agrícola das mulheres é tão ou mais importante que a pesca, [...] e central para a constituição da identidade de gênero da mulher". Almeida e Gama (2014: 1041) afirmam que na comunidade de Santo Antônio, Santarém, Pará, o "manejo dos quintais é realizado pela mulher, responsável pela introdução de novas espécies e sua diversificação tende a evoluir ao longo do tempo". Mekonen et al. (2015) afirmam que na Etiópia o manejo de quintais é gerido entre os membros da família, no entanto, o maior número de funções é desempenhado por mulheres. Mota et al. (2021) inferem sobre as contribuições das mulheres rurais para a soberania e segurança alimentar e nutricional dos povos.

Dentre outros trabalhos que evidenciam o protagonismo da mulher em atividades econômicas sustentáveis, como no manejo de quintais, de roças, de pesca e na produção e preparação de alimentos. Estudos relevantes na busca de visibilização da mulher como agente ativa na produção econômica, e, de seu papel de guardiãs de agrobiodiversidade.

3.8 E os animais têm nomes?

De maneira geral, os Tentehar não dão nomes às suas criações como: porcos, bodes e aves, pelo fato de os considerarem como fonte de proteína animal na sua dieta alimentar. Mas, algumas famílias criam animais silvestres trazidos da mata, como, por exemplo: macaco, cutia e porco do mato e os nomeiam. A esse respeito os interlocutores relataram que:

> Esses animais, filhotinhos, novinhos, não são para comer. Eles são criados e muitos têm nomes [...] ficam mansinhos com o tempo [...]. Na maioria das vezes, quando a gente mata a mãe do animal e está lá o filhote, então nós o pegamos e levamos para casa, para cuidar. Então, se ele não for embora, se ele se acostumar [...], ele fica como um membro da família, ninguém mexe mais, criamos até quando retornam para o mato de novo. (Luís Fernando, março 2020).
>
> Um dia o Oséias, meu filho, matou um caititu e tinham filhotes. Um, era pequeno, ainda mamava, então, ele pegou e trouxe. Quando ele chegou na aldeia, ele falou para o Isaac que havia trazido um caititu [...] e se ele queria criar. Isaac aceitou, comprou leite e conseguiu uma mamadeira velha. Começou a alimentar o caititu. No começo o

[341]Apesar de a pesquisa ser voltada para comunidades denominadas 'pesqueiras' a autora infere sobre o papel da mulher em atividades produtivas, apontando a necessidade de uma visibilização do protagonismo feminino em oposição ao silenciamento do ponto de vista das mulheres.

> caititu gritava dia e noite, não deixava o Isaac dormir. O caititu cresceu, ficou grande. Eu fui na rua e comprei um chocalho para botar nele, era um caititu macho. Ele entrava aqui, saia lá em cima na casa do Mirim e de lá pegava a estrada e ia bater na Lagoa Comprida [...] quando o pessoal vinha de lá para cá, ele acompanhava [...] nós fizemos um chiqueiro para ele, um chiqueiro alto, [...]. Aí, teve uma moqueada lá no Bacurizinho. Resolveram levar o caititu, porque não ia ficar ninguém na casa e eles ficaram com medo de passar alguém e levar o caititu, que era manso. Então eles levaram. [...]. Lá na frente, como o caititu estava gordo, ele ficou muito cansado com o calor do sol e acabou morrendo. Choraram, mas eles decidiram levar o caititu até lá, na casa da mãe. Chegando lá, a mãe decidiu tirar o couro e lá eles comeram a carne, porque eles não criaram o caititu, [...]. Aqui eu criava um macaquinho. Quando eu peguei, ele não tinha nem dente, não tinha nem pelo. Os parentes foram caçar e mataram a mãe dele e trouxeram o filhote ainda agarrado com a mãe. Mata a mãe tem que trazer o filhote, para ele não morrer na mata. Então os parentes deram o macaquinho para o Oséias, e nós criamos até ele crescer (Silvério Filho, julho 2021).

Os filhotes trazidos da mata e criados em casa, são integrados ao mundo doméstico, recebem nomes e raramente é fonte de alimentação, como o veado Menino (Figura 132 A e B) criado por Ana Cleide.



Figura 132. Veado Menino.
(A) -. Menino tomando leite na mamadeira, 2021; (B) - Menino comendo milho, já maiorzinho, 2022.
Foto: Neusani Ives Felix (2021/2022).

Como entre os caçadores Tentehar, caçadores de outras regiões da Amazônia brasileira, como na reserva extrativista Riozinho do Anfrízio, ao abater uma caça fêmea e

observar que a mesma estava grávida e/ou deixou filhotes não os abandonam na mata, os levam para ser cuidado no seio de sua família, como descreve Barros (2017) que:

> Por lapso, uma fêmea grávida ou com filhote, instalam-se problemas para o culpado. O caçador pode ficar com panema e tem que assumir o papel de levar o bacuri indefeso para o seio de sua família e criá-lo. Ao chegar à casa esse animal é acolhido com alegria por todos, principalmente pelas mulheres e crianças, que logo dispensam cuidados e afetos. Geralmente recebem um nome e passam a conviver no ambiente doméstico; em determinados casos, dentro de casa. (Barros 2017: 172).

A responsabilidade de cuidar dos bacuris indefesos entre os caçadores do Riozinho do Anfrísio se relaciona com o risco que o culpado pela morte da genitora tem de ficar panema. Após ocorrer o infortúnio de matar a genitora, os caçadores obrigam-se a criar o(s) filhos órfão(s) da sua presa (Barros 2017), até que o animal silvestre domesticado escolha o próprio destino: ficar no ambiente doméstico ou voltar para a natureza. O futuro dos filhotes de caça domesticados entre os Tentehar tem a mesma premissa.

Há outros animais, além dos vindos das matas, que são nomeados por seus donos humanos, é o caso do Asa Branca, das vacas Estrela, Estrelinha, Raposa e Raposinha de cacique Inês.

A interlocutora é emblemática para marcar o lugar e situar os seus animais entre as pessoas da sua família. Afirma com satisfação que Asa Branca (Figura 133), lhe escuta e a obedece, basta chamá-lo: “Asa Branca, anda devagar rapaz, então ele diminui a velocidade. Asa Branca, rapaz anda de depressa, e ele aumenta a velocidade”.



Figura 133. Cavalo Asa Branca
Foto: Neusani Ives Felix (2020).

Além do Asa Branca, conversa com suas vacas de estimação, Estrela, Estrelinha, Raposa e Raposinha, ao fazer a ordenha sempre as chama pelo nome. Ora diz palavras de carinho, ora de repreensão. Ao conversar e até dar bronca em seus animais domésticos deixa o espaço de seu quintal ainda mais familiar, pois situa esses não humanos entre as pessoas, criando uma relação de afeto com o bicho. Se apega a eles a ponto de dificultar a sua comercialização e o seu uso para fins alimentares, como é caso, das vacas, "já teve ocasião dela (Cacique Inês) comprar gado para matar para não matar as vacas dela, [...] os bichos que têm nome são difíceis serem comidos" (Luís Fernando, março 2020). Caso o animal seja vendido ou morto o mesmo nome é dado ao outro animal adquirido, tido como o seu sucessor.

Outra referência de afetividade entre a cacique Inês e os bichos de seu quintal, diz respeito aos seus dois papagaios:

> Um tem personalidade bem difícil, é danado e tem parte com algo muito feio. Ele sai daqui e vai beliscar as crianças na escola. Outro dia, ele roeu o fio da geladeira e eu corri pra esconder ele e acobertar a safadeza, pois se meu marido visse, ia acabar com a vida dele. Já o outro é calmo e lembra meu filho. Quando vou pra roça, ele fala, parece que estou vendo meu filho falar. (Cacique Inês, março 2020).

A narrativa da interlocutora evidencia o sentimento de tristeza que ficou estampado no seu olhar. Considero que o papagaio calmo seja mais do que um companheiro quase humano, é a lembrança talvez mais forte, de um filho perdido.

O comportamento dos bichos e sua interação com as pessoas no seio familiar me remete aos estudos de Ingold (2015) ao ponderar que os animais são revelados pela sua forma de estar e se mover no mundo. Nessa perspectiva o autor acrescenta que:

> Através da atribuição de nomes e endereços a animais os introduzimos em nossas casas como companheiros quase humanos. Fora do domínio doméstico, na selva, os animais são apenas 'coisas vivas'. Situado entre pessoas e lugares [...], encontra-se todo um universo de coisas, tanto animadas quanto inanimadas, que não se distinguem nem pelo nome nem pelo endereço. [...] seja qual for o seu nome, em todos os casos o animal é o que faz, e é conhecido pela assinatura da sua atividade. Muitos animais da floresta boreal são criaturas reclusas, e é raro conseguir deles mais do que um olhar fugaz [...]. Os animais são [...] revelados pelas suas impressões ou trilhas, e, claro, por seus chamados ou alaridos, ou pelos sons que fazem quando se movem [...]. Na ontologia Koyukon, [...], cada animal é a instanciação de uma determinada maneira de se estar vivo - uma concentração de potencial e um lugar de crescimento neste campo inteiro de relações que é a própria vida. (Ingold 2015: 245 - 249 – 250).

As interações estabelecidas entre os moradores e os animais nomeados e introduzidos no interior de seus lares são reconhecidas "pela assinatura da sua atividade" (Ingold 2015). São companheiros[342], quase humanos, com espaço para diálogo, cumprimentos, elaborações de memórias, sentimentos e emoções afloradas, repreensões, cordialidade, afinidade e discordância de personalidades, segredos, responsabilidade de cuidar do outro - órfãos indefesos, preparação de alimentos especiais, como o leite aprontado para os filhotes de caça, que é introduzido na sua boca com a ajuda de uma mamadeira, e, adereços, chocalho, coleira, outros.

Outras questões dessa interação, humanos e animais nomeados, é a recusa pelo humano do desfecho da relação de convivência com o animal- ao relutar enxergar os animais com nomes como alimento ou objeto de troca ou venda-, a companhia do animal no interior das residências, nos quintais, nos pastos, nas capoeiras, nas roças, nas matas, nas veredas, e, noutros lugares, como acontecia com o veado Menino, que acompanhava sua dona por diversos espaços.

As múltiplas funções dos quintais Tentehar, aparecem ora como parte de um sistema de reprodução sociocultural e econômico; ora como um modo particular de manutenção de formas de vida, de saberes e de práticas de manejo para conservação da agrobiodiversidade -

[342]Em algumas situações nem tão companheiros, a exemplo, do papagaio de personalidade difícil que saia de casa para beliscar as crianças na escola, dentre outras provocações, que fazia com a sua dona.

com uma variedade de cultivares e a criação de animais; ora como promotora de segurança alimentar e nutricional.

A multifuncionalidade dos quintais, lugar de experiências, simbólico, dotado de valor, de códigos e de regras, se entrelaça com as múltiplas interações que nele coexistem, entre as interespécies visíveis e não visíveis. Interações socioculturais estabelecidas em um *continuum* humanos e não-humanos (Descola 1997). Alicerçadas em uma cosmovisão onde não há uma separação do mundo das coisas e do mundo dos homens, pois esses mundos se encontram em uma rede de interações heterogêneas, mundos que estão imbricados (Latour 2019)[343]. Naturezas-culturas concebida em intensa conexão *natureculture* (Donna Haraway 2003; 2008).

[343]Antropologia simétrica Latour (2019) perspectiva de análise das realidades a partir da indissociabilidade entre do mundo das coisas e dos homens em que a realidade deve ser considerada na sua hibridização.

CAPÍTULO 4. A CAÇA: agrobiodiversidade vinda das matas



Desenho: Jorge Mike Marques

A agrobiodiversidade compreendida de maneira simplificada, como já citada nesta tese, é a diversidade de espécies cultivadas e de criação de animais em sistemas de cultivo e agrícolas, ou seja, as muitas interações e relações no manejo da diversidade, dentro e entre espécies, com os saberes tradicionais (Machado e Machado 2015). Já em uma perspectiva conceitual mais ampla, a agrobiodiversidade vai além do cultivo de plantas e de criações de animais domésticos, e inclui plantas e animais silvestres, utilizados direta ou indiretamente, inclusive os animais caçados nas matas e que são de uso alimentar (FAO 2005; Barbieri, Bustamente e Santilli 2015).

Neste capítulo, o objetivo foi conhecer a prática da caça na Aldeia Olho D'Água, técnicas e saberes envolvidos, os animais caçados para fins alimentares-como parte da agrobiodiversidade vinda das matas- e, sua relação com a soberania e segurança alimentar.

4.1 A prática da caça

A prática de caça neste trabalho é compreendida no sentido de uma prática social entre os Tentehar que transcende a noção de aquisição alimentar e se torna comida (DaMatta 1986), fortalece as relações sociais e de parentesco, pois agrega solidariedade e reciprocidade (Mauss 2003) entre os caçadores, familiares e vizinhos. Está situada em uma dimensão cultural, simbólica e de ritual[344], ao passo que gera segurança alimentar. Caçar entre os Tentehar se configura em um evento dual, simétrico e recíproco, pois as pessoas são caçadoras e são caçadas, se tornam presas, em um campo de interações interespécies: humanos, animais e espíritos, "em uma rede de ver e ser visto" em um mundo povoado de olhos (Willerslev 2012: 57), em que os caçadores temem a ira dos espíritos-donos dos animais e evitam ser predados.

As caçadas ocorrem tanto na estação chuvosa (novembro a abril) quanto na seca (maio a outubro)[345]. Na estação chuvosa as caças mais encontradas nas matas e nas capoeiras da região são: tatus e pebas. Um caçador afirma que "com a lua bonita (lua clara) o tatu não anda. Nós vamos caçar quando a lua está saindo, de nove a dez horas da noite" (Daw, agosto 2021). Entre os homens caçadores Tapirapé, Aldeia Tapi'itãwa, também é observado a influência da lua na movimentação das caças, pois a paca e o tatu, não andam na lua clara, andam mais na época do escuro, na lua nova (Silva e Barros 2020).

[344]A prática de caça está diretamente ligada ao Rito de Iniciação Feminina Tentehar, mais especificamente à Festa do Moqueado. Nas caçadas para fins de realização do Rito de Iniciação Feminina Tentehar são organizadas expedições com grupos de caçadores que passam dias na mata, moqueam os animais capturados, e, retornam à aldeia quando têm uma quantidade de carne significativa para o evento.

[345]De acordo com a denominação de Silva Junior et al. (2018), para as estações.

Já, na estação seca os animais mais capturados são: caititus, cutias e jacús, sendo os veados, um pouco menos, embora sejam muito buscados pelos caçadores. Apesar de a atividade de caça ocorrer durante todo o ano é no tempo seco que se tem uma maior variedade de espécies animais. Nessa estação é possível avistar exposições de peles de animais capturados e dependuradas em árvores nos quintais (Figura 134A), como sinal de que ali há bons caçadores, inferindo o número de animais abatidos pela família, naquela temporada. Na (Figura 134B) um tatu e uma cutia, capturados por Luís Fernando e Rubinho[346].

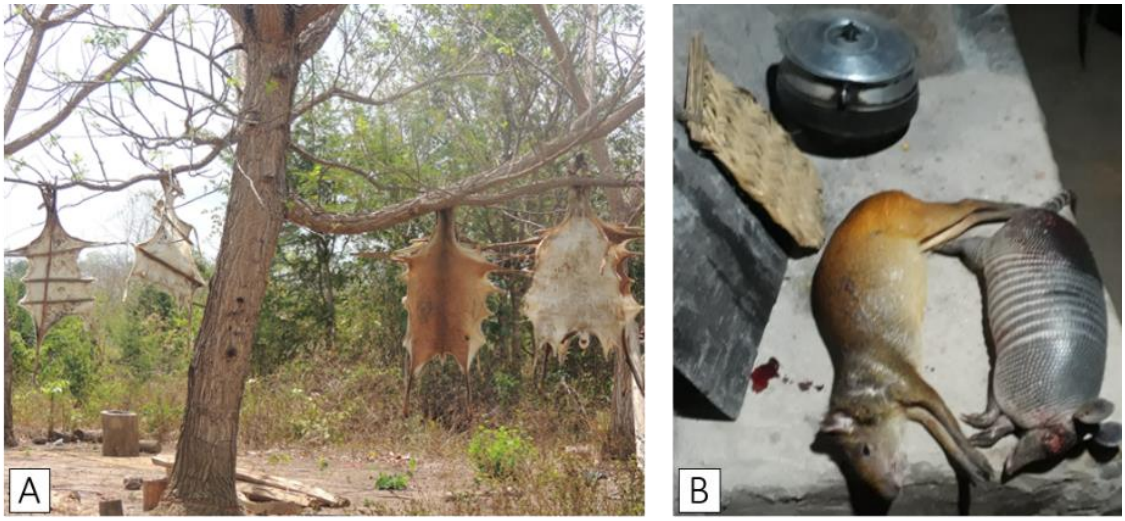


Figura 134. Caças abatidas na aldeia.
(A) - Peles de veados dependuradas em um pé de cajazeira; (B) - Tatu e cutia abatidos por netos da cacique Inês.
Fotos: Neusani Ives-Félix (2019).

Luís Fernando considera que o verão (estação seca) é a melhor época para as atividades de caça, mas pondera:

> Hoje, na nossa região, todas as caças estão difíceis: são questões de madeireiros, fogo todo ano e as caças estão diminuindo bastante. Dez anos atrás, havia muito mais caças. Hoje para caçarmos, nós temos que ir mais longe na mata, para matar alguma caça. As mais fáceis de encontrar hoje são as cutias e o jacú, já as mais difíceis são as caças grandes, como o veado mateiro e o porco queixada, muito difícil! [...] antes nós íamos perto e já matávamos, íamos a pé, perto já matávamos, mas, hoje, temos que ir de motocicleta, porque as caças já diminuíram muito, o veado, o tatu. O próprio macaco, a guariba, que, nós indígenas, gostamos muito de comer, [...] este também está muito difícil. (Luís Fernando, setembro 2019).

[346]Luís Fernando e Rubinho mataram um tatu e uma cutia durante minha estadia em campo, setembro 2019, ambos são netos da cacique Inês. No dia seguinte à caçada as conversas giravam em torno das suas "artimanhas", técnicas usadas para capturar os animais, os caçadores falavam orgulhosos do feito, sobre essa discussão ver em (Willerslev 2012).

Sobre as caças e sua redução etnobiodiversa, e, em quantidades, os moradores da aldeia afirmam que:

> O que não tem aqui é a paca, a capivara e a anta. Dizem que a anta, a capivara e a paca gostam de local que tem brejo, lagoa, rio, e, aqui não tem. Aqui tem jabuti, que costuma aparecer só no inverno (Silvério Filho, julho 2021).
>
> Particularmente gosto mais da carne do tatu. Mas, o que mais matamos aqui, é cutia e o jacú. [...] tempos atrás havia a paca, mas atualmente não existe mais na região. O caititu tem muito ainda, costuma destruir as roças de milho e de mandioca, sobretudo, as mais afastadas da aldeia (João Batista, julho 2021).
>
> Quando eu era criança meu pai caçava cuandú[347] (Juliana Filha, julho 2021).
>
> Naquela época, tinha o jaó[348], mas, agora, é difícil achar. O povo está acabando com as árvores. O fogo está queimando direto, antes não era assim. Quando nós íamos para o Bacurizinho, era só por debaixo dos paus, era frio, tudo na sombra. Agora não tem mais, os paus queimaram tudo. Lá no Gregorinho, hoje, parece uma capoeira e, antigamente, a gente passava por baixo das árvores, só ia na sombra. (Joana, julho 2021).
>
> O jacumim, aqui, tinha em todo lugar. Hoje é difícil de você achar um jacamim, às vezes matam um no ano. (Ana Cleide, agosto 2021).
>
> [...] tem o jacamim, mas agora é difícil de matar, porque está tudo sapecado e eles ficam muito longe, nas pontas de matas frias. Nesta região de caça nossa, tinha o jacamim [...], agora acredito que não tenha mais, porque eu já dormi muitas noites lá no Centro[349] e não escutei ele gemer: ele tem um gemido de noite. Antigamente ele cantava e tinha vezes que eu matava bem próximo de casa. (Chico da Marlê, agosto 2021). O veado mateiro de vez em quando a gente mata, mas tem também o veado catingueiro (Silvério Filho, julho 2021).
>
> O veado mateiro tem a carne melhor do que a carne de gado, melhor que a carne de ovelha, não tem pinché (mal odor) nenhum. Eu até brinco com os caras, eu digo que o veado tem a carne sadia, porque ele nunca precisou de uma injeção [...], já o gado é todo tempo na injeção bruta. O mateiro é gordo na mata, nunca precisou de injeção, o mateiro não tem um carrapato, o pelo dele você passa a mão, e, é lisinho, é uma coisa de Deus, da natureza. (Nena, agosto 2021).

As narrativas orais apresentam um estado de desaparecimento e de ameaças de extinção de animais silvestres da aldeia. Ao relacionar o tempo presente com o tempo passado as pessoas trazem lembranças de quando comiam cuandú, viam jaó, paca e ouviam o gemido do jacamim[350]. O gosto pelas carnes de tatu e de veado estão entre as preferências dos caçadores, embora essa última seja atualmente pouco encontrada na região[351]. Outro animal capturado na

[347]Roedor arborícola e herbívoro. Também conhecido por porco-espinho e cuim.

[348]Ave pequena, menor que o jacú, mas com muita carne. Têm dois tipos de jaó: a verdadeira é bem maior, um pouco pintado, tipo a galinha pedrez e a chorona tem penas roxa. Segundo Ana Cleide: o jaó não tem rabo, como o jacú. O jaó ainda tem hoje na região, mas é difícil encontrar. Essa ave está citada no Livro Vermelho da Fauna Brasileira Ameaçada de Extinção (Edição de 2018). Livro Vermelho – Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade. Disponível em:< https://www.icmbio.gov.br>. Acesso em: 18.06.2022.

[349]Local atual de sua roça. Fica distante da aldeia no meio da mata.

[350]Ave típica da região amazônica. Segundo Ana Cleide: "é um pássaro preto maior que o jacú".

[351]O veado é a caça de preferência entre Tentehar e a anta entre os Makú, povo caçador do noroeste da Amazônia da região colombiana do Vaupes e de uma área entre os rios Negro e Japurâ, no Brasil (Silverwood-Cope 1990: 59), a "anta é a caça de terra mais apreciada. Não somente por sua carne rica e sua gordura, mas também pela

estação seca é o quati mundé[352] (Figura 135), não sendo muito comum, mas ainda encontrado nas matas da localidade.



Figura 135. Quati Mundé.
Foto: Neusani Ives-Felix (2021).

Os moradores em geral vêm percebendo a diminuição da biodiversidade de animais de caça na região, e, dentre as justificativas para essa redução da fauna local, são citadas, o desmatamento e as queimadas como agentes que afugentam as caças, como consta nas narrativas orais apresentadas, sobretudo, em vista dos problemas ambientais nas terras indígenas maranhenses (Ramos et al. 2011; Gerude 2013; O'Dwyer 2016; Silva Júnior et al. 2018).

abundância - uma anta adulta pesa mais de 100 quilos. Durante o período de observação, apenas duas antas foram mortas e, no total de dois anos de trabalho de campo, somente oito". O que as duas caças têm em comum é a dificuldade de capturá-las, entre os Tentehar, é reconhecido a sua diminuição pelo desmatamento e pelas queimadas na região.

[352] Mamífero de pele coberta por bastante pelos vermelhos e brilhantes, tem o rosto parecido com o de um cão. Na ocasião de captura do quati em agosto de 2021 os moradores se reuniram no quintal de Joana local onde o animal foi pelado com água quente, e, retirado as vísceras. Os homens reservados ao seu grupo, sorriam alto e brincavam entre eles, ao falarem que o órgão genital do quati é constituído também por ossos e considerado estimulante sexual natural. Para preparar o estimulante sexual, o órgão do quati é torrado, triturado (pisado no pilão) e depois feito o chá. A banha do quati também é usada para fins medicinais, indicado no tratamento contra calvície, explicaram os interlocutores. Assim como entre os Tentehar, em outras regiões da Amazônia brasileira, como na reserva extrativista Riozinho do Anfrízio, Altamira/Pará, há registro de uso das propriedades terapêuticas de animais para o tratamento de incapacidade sexual masculina (homem frio) como destacaram os estudos de Barros *et al*. (2012) sobre o uso da fauna local como recurso medicinal entre os habitantes dessa área protegida.

A fauna local é evocada nos ritos, nas cantorias ritualísticas, na confecção de utensílios, com fins míticos ou mágicos, e, na preparação de remédios. Além da carne para fins alimentares, outras partes do corpo do animal são utilizadas, como: a pele, as patas do veado, o chifre, o rabo do tatu, a arcada dentária de porcões e o órgão genital do quati mundé. Como entre os Tentehar, os Krahô utilizam a fauna tanto para fins alimentares, medicinais, "como matéria-prima de artesanato e com propósitos míticos ou mágicos" (Piovezan et al. 2016: 104), como, em rituais e cantigas, a exemplo, do Ketxwajê: ritual de iniciação masculina.

A narrativa oral a seguir descreve sobre alguns dos usos de partes do animal abatido:

> O rabo do tatu é medicinal, você pega ele torra e faz um chá. [...] usado para quem está com dores de ouvido [...]. A questão de guardar os chifres das presas, as patas e o couro é para mostrar, é quase uma tradição dos grandes caçadores aqui, é para dizer assim: no ano passado, eu matei tantos mateiros, aí pega as patas do veado para exibir, [...]. Pelo tamanho das patas e dos chifres, dá para saber, mais ou menos, o tamanho do veado: define quem é melhor caçador. [...] é para isso que guardamos. Não chega a ser uma competição para ver quem é melhor, mas é uma questão para ficar ali de recordação, de lembrança, para ficar de exibição. (Luís Fernando, setembro 2019).

Noutra lógica, menos exibicionista, os caçadores do Riozinho do Anfrísio descrito por Barros (2017) utilizam partes de animais abatidos como amuletos de sorte, como a costela da onça[353] e o feto do veadinho[354]. Entre os Tentehar para continuar sendo um bom caçador é necessário: antes de dar um pedaço da carne da caça ao parente ou vizinho deve-se furá-la com faca, e, colocar sal dentro dos cortes. Assim, não vai acontecer nada com o caçador. E, não se deve deixar todo mundo meter a mão no mocó caçador, só o dono mesmo.

Os saberes sobre a prática de caças são estruturados em um sistema de crenças que é transmitido a partir de relações de parentescos e de ancestralidades: "nas lembranças dos antepassados" disse Nena, um caçador da aldeia. E, na experimentação, na escuta dos mais velhos e "na escuta e visão da mata" disse Chico da Marlê. Portanto, nas interações ecológicas no uso do território ao longo das gerações e na observância de normas sociais locais, interdições, tabus e preferências.

[353] Amuleto de sorte relatado pelos caçadores. Seu uso implicava na recolha de uma costela quando o animal era abatido. Colocava-se a costela para secar e depois guardava na coronha da espingarda. Acreditava-se que a partir desse feitiço, se tornava mais fácil abater onça. Essa prática era empregada na época da 'Pele de Gato', não sendo mais realizada hoje em dia. (Barros 2017:183).

[354] O uso do veadinho como amuleto também é destacado como estratégia mágica utilizada por estes caçadores. De acordo com o autor, é um empreendimento que visa melhorar o desempenho do caçador, assim, o amuleto é constituído da seguinte forma: "Quando ocorre de um caçador abater por engano uma veada com feto ainda em estágio inicial, este é usado como amuleto de sorte. Deve ser dessecado e guardado em segredo. Em seguida o caçador coloca-o na coronha da espingarda ou na boroca" (Barros 2017: 182).

Apesar de as atividades de caça fazerem parte majoritariamente do "universo masculino"[355] as mulheres da aldeia também são caçadoras. Por essa razão, descrevo a interação da mulher na prática da caça para visibilizar o "universo feminino" local neste contexto (Box. 11).

Box 11. A prática de caça entre as mulheres

De forma particular, a caça é praticada por mulheres na aldeia, a partir de encontros ocasionais que ela tem com as suas presas, no caminho da roça, nas capoeiras, nas estradas, ou açudes.
Juliana Velha recorda de quando era menina e andava no mato com seu pai: "nós íamos para o mato, mas só com o nosso pai. Naquela época, tinha cachorro bom de caça. À tardinha, o pai chamava para nós irmos caçar com ele, e, nós íamos. Quando o cachorro corria atrás de uma caça e acuava, o pai mandava a gente ir lá [...] e depois ia atrás [...] e quando o pai chegava, ele matava a caça e, às vezes, nós matávamos de cacete".
Ana Cleide considera que: "as atividades que o homem faz, a mulher também faz. A mulher, aqui da aldeia, ela caça de cachorro: ela mata a caça no buraco, quando o cachorro acua. Às vezes, a mulher leva o cachorro e ele acua alguma caça e ela mata de pau e de facão. Ela mata cutia e tatu. Ela só não caça à noite, em esperas. A espingarda é mais difícil a mulher pegar".
As narrativas orais supracitadas revelam o modo particular de caçar da mulher Tentehar, que sem usar armas de fogo abatem as suas presas utilizando objetos e ferramentas que tiverem disponíveis no momento. A forma de caçar ensinada pelo pai, Caboco Silvério, ao levar as filhas mulheres para a mata é a mesma praticada por outras mulheres na aldeia. Apesar de não ter sido mencionado por elas uma nomeação para esse modo de capturar suas presas, na literatura, é chamada de caçada oportunística (Piovezan et al. 2016) e de encontros ocasionais (Barros 2017)[356].
Segundo alguns caçadores a atividade da caça para a mulher é perigosa, porque elas não estão habituadas a andar naquele ambiente, como os homens, já que a mata é tida, por eles, como um espaço masculino, e, é lá que estão os animais perigosos, que têm *piwára,* como, a cobra, a onça e o gavião. Assim, os homens não encorajam as mulheres a irem juntos nas caçadas, pois além dos perigos, a mulher "não dará sorte ao caçador". O medo maior, segundo os homens, é de onça: "faz medo a onça dar uns tapas nelas, não dá sorte na caçada não"!; "a onça reconhece a mulher. Dizem que quando a mulher está buchuda de filho homem, a onça persegue"; "elas não caçam porque não tem o costume. As mulheres não têm as manhas de mexer com onça. Muitas vezes, a onça fica é valente para a mulher [...] ela conhece o pinxé do homem e o pinxé da mulher", disse um caçador. O temor que os homens caçadores e as suas mulheres têm da onça pode ser explicado em uma dimensão espiritual Tentehar: pois as onças têm *piwára,* espíritos dos animais, que parece "ter um tipo de poder especial capaz de lhes permitir entrar nos corpos de outros animais"[357] (Wagley e Galvão 1955: 114).
Apesar de ser difícil a mulher manusear a arma de fogo, espingardas, havia uma moradora famosa por tão bem utilizá-la. Maria José tinha a fama de boa caçadora, quando mais jovem já havia matado bicho grande, comentavam os mais próximos. Colecionava algumas marcas de mordidas de cobra, sinais de sua prática de caçada na mata.

[355]O homem sempre busca ser um exímio caçador, pois ser um bom caçador lhe agrega um *status* de grandeza, significa ter coragem para interagir com a mata e com os seus animais; ter desenvoltura nas técnicas e nos usos de armas de caçadas; ter destreza para criar e executar artimanhas que ludibriarão as presas, dentre outras qualificações. Os rapazes solteiros e caçadores por excelência são considerados bons partidos para as moças. Há relatos de mulheres casadas que dentre os motivos de escolha de seus companheiros, o *status* de bom caçador foi considerado, afirmou uma interlocutora que: "as pessoas me diziam, você deve se casar com fulano, pois ele é um bom caçador".

[356] Ver mais sobre essa discussão em Piovezan et al. (2016) e Barros (2017).

[357]"Extremamente malignos por sua própria força sobrenatural. O animal possuído do *piwára* da onça adquire alguns dos caracteres da onça. Uma anta com o espírito da onça (tapiira-*zawáre*), por exemplo, tem o corpo e pernas de anta, porém as garras e a cara de onça. Tal como azang, o *piwára* da onça pode aparecer aos caçadores sob diferentes formas de animais". (Wagley e Galvão 1955:114).

Certa vez, a avistei dando um tiro certeiro em um gavião que estava no pasto, próximo à sua casa. Matou a ave e lá mesmo deixou. Quis saber o que houve, pois ela não trouxe a caça para casa. Meio sem querer falar, com um riso de canto de boca, afirmou que: "o gavião bota espírito nas pessoas e pode fazer muito mal". Se caísse nas crianças poderia até matá-las, e, já que tinha netos pequenos não podia trazê-lo. Dentre os tabus alimentares da aldeia está o gavião[358], nenhuma pessoa do lugar simpatiza com o bicho. Assim, como a onça e a cobra, o gavião é um animal temido pelos Tentehar "pela marginalidade particularmente forte de seus *piwára"* (Wagley e Galvão 1955: 113-114).
Algumas mulheres mais jovens não caçam, pois tem medo da mata; não tem interesse e/ou não tem tempo devido a outros afazeres, como: cuidar da casa e dos filhos. Mas, aquelas mulheres que estão em suas atividades nos roçados, nas capoeiras ainda caçam de forma oportuna[359].

4.2 Saberes e técnicas: a arte de caçar

A espera é uma técnica de caçada bastante usada na aldeia, principalmente, no período seco, é realizada no período do final da tarde até a noite. Em noite de lua clara, os caçadores ficam na espera até a lua sair (Box. 12). É também utilizada em outros lugares do país, como na Reserva Extrativista Riozinho do Anfrísio[360] (Barros 2017), contudo, com particularidades, pois entre os beiradeiros da Reserva se constrói a plataforma conhecida como *mutá.*

Já entre os Tentehar se faz o uso do *maniá* para esperar, são redes pequenas feitas pelas mulheres, cujas extremidades são amarradas em dois galhos de árvores ou em duas árvores finas, pés de mirindiba[361], de pitomba[362], ou de outras árvores frutíferas. O caçador fica sentado dentro do *maniá* esperando a chegada dos animais como, o veado, a cutia, o caititu e o jacú.

Box 12. A noção de técnica a partir de um caráter relacional

A noção de técnica, no sentido maussiano, vai além da ideia de que ela está presente somente quando há o uso de instrumentos. Mauss (2003: 407) definiu a técnica como "ato tradicional eficaz" considerando a e a sua transmissão como intrinsecamente ligadas à tradição, sendo um aspecto distintivo da humanidade em relação aos animais, pois: "Não há técnica e não há transmissão se não houver tradição". Mauss (2003) alertou para a necessidade de ampliar a noção conceitual de técnica,

[358]No caso do gavião o tabu alimentar é, por completo, nenhuma parte do animal pode ser consumida. Ver sobre essa discussão em (Piovezan et al. 2016).
[359]Sobre caça oportunista ver (Piovezan et al. 2016); (Barros 2017).
[360]Barros (2017: 174) cita principais técnicas para caçar animais, usadas por beiradeiros da Reserva Extrativista Riozinho do Anfrísio, sendo "a espera, a excursão com cachorro, a excursão sem cachorro, as armadilhas, lanternagem e o que eu chamei de encontros ocasionais". E descreve as como: "A primeira técnica consiste na montagem de uma plataforma suspensa conhecida localmente como "mutá" [...], que fica numa altura de aproximadamente dois metros do chão. Esta estrutura de madeira e cipós é construída na floresta sob árvores frutíferas, que espécies de caça costumam visitar a noite para se alimentar. O caçador fica em silêncio apoiado nessa estrutura à espera da chegada da caça. Quando a mesma se aproxima para se alimentar dos frutos que estão pelo chão, o caçador ouve suas pisadas na mata, identifica-a com o auxílio de uma lanterna, sendo então abatida com tiro. A espera é mais utilizada no verão, pois nesta época torna-se mais fácil ouvir os sons dos animais se deslocando na serapilheira da mata, uma vez que o solo está enxuto. (Barros 2017: 175).
[361]Árvore do cerrado, sendo que seu fruto é bastante apreciado pelos veados, por possuir muito líquido.
[362] É uma árvore alta. Seus frutos são apreciados pelas pessoas e pelos animais silvestres, principalmente a cutia.

reconhecendo o seu caráter relacional e abandonando uma abordagem centrada em operações mecânicas.
A técnica, na perspectiva antropológica, pode ser compreendida como "uma forma de relação dos humanos com algo que, em alguma medida, difere deles mesmos -objetos, animais, ambientes ou o próprio corpo considerado como uma dimensão híbrida", como afirma Sautchuk (2017: 11). Para o autor, a técnica envolve uma interação entre humanos e não humanos, mediada ou não por objetos, e orientada por propósitos, eficácia ou transformação.
Esse conceito ressalta a natureza relacional da técnica, que abrange tanto as interações materiais quanto os significados culturais atribuídos às técnicas. E, se distancia da noção de operações mecânicas, da noção de técnica como algo em si e/ou como "a ação do sujeito sobre um objeto, ou do humano sobre o ambiente" (Sautchuk 2017: 16). De caráter relacional a técnica de apresenta como formas variadas de mediação, em uma complexa interação entre humanos e não humanos.
Bechelany (2017: 268), por sua vez, destaca as interações dos caçadores indígenas Panará com armas de fogo na prática da caça, observando as relações e os sentidos materiais e sociais imbricados nesse processo que relaciona o corpo, o objeto e a matéria. Ressalta que a técnica diz respeito a "uma ou mais relações que constituem a pessoa e o mundo material em que ela vive". Essa perspectiva dialoga com o conceito de técnica aqui situado, ao enfatizar a sua natureza relacional e importância na construção do mundo vivido pelos indivíduos.
Para me referir aos aspectos da interação do povo indígena Tentehar com a caça e as relações ali imbricadas utilizo elementos da técnica em uma perspectiva antropológica. Compreendendo que esta se faz presente nas formas de interação/comunicação entre caçador e presa; caçador e ambiente da mata, no tempo bom de caçar, nos locais bons de caça, nos locais e tempo perigosos da mata, no escutar a mata, no caçador e instrumentos de caçadas: saberes ancestrais sobre a caça, estratégias empregadas para a captura dos animais, as armas, as armadilhas, dentre outros objetos. Componentes que se interligam no evento das caçadas e na constituição do indígena Tentehar enquanto caçador inserido em um contexto relacional de uma ou mais interações entre caçador, caça, ambiente e objeto. Portanto, a técnica é situada como uma ou várias formas como as pessoas fazem as coisas, e, em que ritmos e gestos corporais realizam. Como as pessoas se constituem no mundo em que vivem a partir da interação corpo, objeto e matéria e dos imbricamentos que emergem desse processo relacional.

A técnica da espera demanda do caçador conhecimentos prévios da área de caçada, dos animais a se caçar, e, de atrativos para as caças[363]. As esperas embaixo de árvores, como é comum entre os Tentehar, têm os frutos e as flores como elementos de atração. Já as próximas aos açudes ou lagoas tem a água e as cevas tem a alimentação colocada pelo caçador.

O processo de localização de árvores boas para fazer esperas é descrito por João Batista[364] como:

> a gente primeiro sai para ver as esperas: nós vamos para o mato já sabendo quais são as esperas que prestam: geralmente a caninana é boa, uma árvore de fruta amarelinha, possui uma massa doce, entre a casca e o caroço da fruta, é menor que uma pitomba [...]. Agora, se estiver um tempo quente, a mata realmente seca, seria a mirindiba, [...] a mirindiba tem mais água. [...], os animais vão, não tanto pela fome, mas pela sede, pois o fruto da mirindiba possui água e os animais se alimentam dele para se saciar: vão pela sede. No tempo da caçada tem o fruto da mamaluco[365], pois quando acaba o

[363]Sobre esse assunto ver Piovezan et al. (2016).
[364]Essas informações foram obtidas enquanto caminhávamos em direção a roça do Chico da Marlê. João Batista foi bastante prestativo, explicando orgulhoso, sobre a biodiversidade local e mostrando as árvores boas para a atividade de esperas de animais. Naquela mesma caminhada pela mata mostrou galhos de árvores onde seria adequado fazer o trepeiro, local onde o caçador armaria a sua a rede, e esperaria o animal para poder abatê-lo.
[365]Variação de mameluco, uma variedade de árvore. Segundo interlocutores, costuma nascer nos baixões, que são locais mais frios. O pé de mamaluco "é bom para caçada de jacú e de pomba galega" (Chico da Marlê, julho 2021).

> inverno começa a florir a mamaluco no mês de junho, e aí, em julho, ela está com os frutos caindo; logo depois vem a mirindiba e a copaíba [...]. A sumaúma [ou Samaúma] é a árvore mais grossa daqui. O pé de sumaúma é grande. Têm pessoas que chamam ela de barriguda. Da sumaúma o veado come os botões de flores que caem. Tem o pé de algodão brabo, boa para caçada de veado, o animal come a flor, e, o pé de sapucaia[366] que também é boa de espera, [...]. (João Batista, julho 2021).

Portanto, para realizar a prática da espera por caças é necessário fazer a localização dos espaços próprios, considerados bons para o sucesso da atividade, como descrito por João Batista, embaixo de pés de caninana, de merindiba com frutos (Figura 136), dentre outras, demandando saberes dos caçadores sobre a área de caça, a flora e a fauna local.



Figura 136. Fruto da mirindiba.
Foto: Neusani Ives-Felix (2021).

Silvério Filho afirma a esse respeito que: "quando andamos pela mata e vemos as árvores que servem de espera, nós tentamos lembrar do local depois, e, quando está no tempo de os frutos caírem, nós vamos olhar para ver se os animais já estão comendo lá: se estiver bom, vamos esperar". Mas, como saber se embaixo de uma árvore é adequado para fazer esperas? Para os caçadores da aldeia é quando: o chão está riscado de pisadas de animais, com marcas de suas patas, restos comida (frutos ou flores) embaixo da árvore. Ali o caçador poderá subir na árvore e esperar a presa.

[366]É uma árvore, cujas amêndoas são muito apreciadas pelas pessoas e pelos animais silvestres.

Na técnica da espera, dentre outras, requer do caçador saberes sobre a flora, os modos de agir e as percepções da presa em relação ao caçador. As narrativas orais a seguir apresentam que:

> Além de conhecer as árvores boas de esperas é preciso observar o movimento dos animais embaixo delas, por exemplo, se o pé de mirindiba estiver carregado e caindo, você consegue ver o modo do animal em baixo. (Chico da Marlê, agosto 2021).
> A pisada do veado é diferente da pisada do tatu. O tatu fica arrastando o rabo e de longe a gente escuta. Já o veado vem em silêncio, só na pisada da ponta do pé. O porcão faz 'zuada' porque ele fica roncando, de longe a gente escuta, de longe a gente já sabe qual é a caça. O porcão e o caititu não tem espera e nem comida certa a gente pega eles, já andando. O veado é uma caça inteligente porque sente cheiro e escuta muito, o fuboca (veado) quando vem para a espera ele fica na ponta dos pés e bota o nariz para cima para sentir se tem alguém ali. Quando o veado sente a pessoa ele fica tipo soprando. O mateiro (veado) é mais lento para sentir, mas também ele sente o nosso cheiro. (João Batista, julho 2021).
> O veado nós matamos na espera, porque ele enxerga muito e sente a gente: sente o cheiro, por isso nós subimos na espera. Se ficar no chão, ele sente. Quando o veado chega [...], ele para, e, fica levantando o focinho para tentar sentir o cheiro: se não sentir, é que ele entra. Meu sogro quando ele ia caçar, [...] queimava pau pubo[367], para fazer fumaça, embaixo da espera, para o bicho não sentir o cheiro dele: a fumaça se espalha e o bicho não sente o cheiro. O macaco tem vários tipos de comportamentos: o manso que, apesar de o caçador apontar a arma para ele, não demostra reação para fugir. E, há macacos mais veacos, como o capelão[368], apesar de lento, o capelão só anda em cima das árvores, ele não desce no chão, como o macaco que pula logo no chão. A guariba também só fica em cima, só vai cair se o cabra matar [...]. A cutia quando vem comer, ela deixa a pele da fruta, tanto faz se é mirindiba ou se é caninana. Mas têm frutas, como o mamaluco, que a cutia engole o caroço, não deixa restos, mas o caçador consegue ver o rastro da cutia. [...], a cutia, ela come deixando aqueles farelos no lugar. Já o veado sai comendo, pega uma fruta aqui, outra ali, não fica parado igual a cutia comendo em um só lugar. O veado come e deixa o caroço limpo, come com a pele [...] e solta aquela baba, daquilo que ele está comendo. (Silvério Filho, agosto 2021).
> Na época que a mata está verde, você enche uma lata de esterco de gado, queima e pendura para fumaçar e disfarçar o cheiro da gente, porque o veado é um bicho que cheira e escuta muito. O velho finado Zequinha dizia que: quando o veado não vem é porque ele sentiu alguma coisa, cheiro, a presença do caçador. Então, é preciso fazer o "bode" que é a lata com bosta (esterco) do gado queimando, a gente fura a lata toda, bota um pouco de pau, acende e bota a bosta do gado. [...] quando é varrida[369], a gente sempre faz um fogo cedo. Aí a fumaça é espalhada e esconde nosso cheiro. (Nena, julho 2021).

O veado observa o caçador: "enxerga muito" "escuta muito" "sente a gente", sente o cheiro humano, os animais da mata de modo geral sentem o cheiro humano, e, com isso não se aproxima. É a percepção da presa que reconhece o seu predador por suas qualidades corporais humanas (Willerslev 2012). Com o objetivo de atrair a presa para o local de espera de modo

[367]Galhos de árvores apodrecidos ou secos, os quais servem para fazer uma fogueira. Os galhos pubos, por estarem úmidos, queimam soltando fumaças.
[368]"É um macaco bem grandão, ele dá dois macacos. E, anda pulando igual o macaco-prego". (João Batista).
[369]Limpeza de uma área. "Quando a gente anda no mato, a gente vê o lugar que os bichos estão passando. Aí, a gente faz aquela varrida que é um caminho bem limpo, na mata, para a gente andar e esperar a caça passar". (Silvério Filho).

que ela possa ser abatida os Tentehar removem o cheiro humano de seu corpo, uma transformação humano-animais, que envolve a retirada do cheiro de gente com a fumaça de esterco de boi e de pau pubo, processo relacionado ao esforço do caçador em aparentar-se com a sua presa, desconstruindo a sua pessoalidade humana que será reconstruída com o seu retorno da floresta para a casa.

Entre os Yukaghirs, da Sibéria do Alto Kolyma, descrito por Willerslev (2012: 62) é "um conceito de caça que é baseada numa hábil e deliberada "desumanização", na qual eles removem suas qualidades corporais humanas e assumem uma nova identidade ou capacidade, [...]". O cheiro é tido como dos aspectos de identificação de uma humanidade e deve ser considerado "como um tipo de instrumento mágico, para sanear um sentido de alteridade do eu e reconstruir a identidade em um formato humano mais estável". (Willerslev 2012: 69).

Os caçadores Tentehar identificam as caças pelos seus modos de interagir na mata: pelo rastro dos animais, pelo som da pisada, a exemplo do veado que anda na ponta dos pés e sorrateiramente; do tatu que arrasta o rabo no chão[370] fazendo barulho; do ronco rumoroso do porcão; da locomoção dos macacos nos galhos das árvores, dos cantos e gemidos das aves, dentre outros. Pelos rastros deixados pela presa, os caçadores podem analisar se é um animal que anda rápido ou devagar, e se a pisada é recente ou tem muito tempo. O modo, e o que os animais comem podem definir sua identidade, e, se o local onde deixaram suas marcas alimentares[371] é bom para caçar ou não[372].

O fato de a presa enxergar muito, escutar muito, senti muito e de emitir sons, bem como, do caçador esconder o seu cheiro, revela uma forma de comunicação e de interação entre caçadores e presa, a partir dos sentidos: cheiro e audição, como enfatizados nas narrativas orais de caçadores Tentehar a seguir: "O veado é uma caça inteligente porque sente cheiro e escuta muito, o fuboca (veado) quando vem para a espera ele fica na ponta dos pés e bota o nariz para cima para sentir se tem alguém ali. Quando o veado sente a pessoa ele fica tipo soprando". A "fumaça é espalhada e esconde nosso cheiro".

Forma de interação semelhante ocorre entre os caçadores panará que identificam suas presas a partir de um som característico. Conforme argumenta Bechelany (2017) durante a atividade de caça entre o povo indígena Panará, a visão e a audição, atuam de forma coordenada, explorando qualquer manifestação de vida na floresta. O som presente na caça não se limita

[370]Assim como na ontologia Koyukon que "os animais são [...] revelados pelas suas impressões ou trilhas, e, claro, por seus chamados ou alaridos, ou pelos sons que fazem quando se movem" (Ingold 2015: 249).
[371]Nas narrativas orais apresentadas é feita uma descrição diferenciando o modo alimentar da cutia e do veado.
[372]Ver sobre essa discussão em (Silverwood-Cope 1990).

apenas à audição do caçador, mas também ao som emitido por ele, que é ouvido pelos animais. Esse som representa uma forma de interação entre caçadores e presas, baseada em relações recíprocas de ouvir e ser ouvido. No campo de interação vivenciado na floresta no ato de caçar tem as propriedades corporais como "elementos centrais na constituição de uma condição de caçador, obtida por meio de cuidado e manutenção do corpo" (Bechelany 2017: 286)[373].

Os caçadores Tentehar reconhecem uma diversidade de árvores silvestres, os períodos que florescem e frutificam, a partir das estações do ano, as preferências alimentares dos animais, pelos frutos e flores, e o modo de interação de suas presas com a floresta, como os Makú, povo caçador do noroeste da Amazônia (Silverwood-Cope 1990), os caçadores Tentehar veem a distribuição dos animais de caça na mata, a partir das estações seca e/ou chuvosa, observando os ciclos sazonais dos frutos, pois as caças são encontradas naqueles locais de alimentação acessível e das quais gostam dos frutos e das flores.

O tempo de expectativa do caçador, por um animal, ao utilizar a espera vai depender de onde as presas estão, se próximas ou distantes do local da caçada: "se eles estiverem perto, eles vêm logo, mas vem desconfiado, sem fazer barulho, mas se eles estiverem mais distantes eles demoram a chegar" (Silvério Filho, julho 2021).

Além da espera, os caçadores utilizam ou já usaram técnicas como, o batuque, assobios, bebedouro, ceva, quebra-cabeça, varrida, dentre outras. A técnica do batuque é associada à da espera, consiste em batidas realizadas no chão com pedras ou outro objeto, entre dois caçadores, imitando sons da mata. Sua finalidade é chamar os animais que estão distantes, arredios dos locais de espera, alguns caçadores utilizam como descrito a seguir:

> Eu não sabia como era. Eu andava, no mato com meu sogro. Aí ele encontrou duas pedras e me deu uma. Ele disse como fazia, e, eu fui para um lado, e, ele foi para o outro. Passou um tempo, eu estava escutando o batuque do meu sogro. Aí eu segui mais para frente, para fazer o meu batuque também. Quando demorou mais um pouco, ele atirou e depois assobiou. Eu fui lá, era um catingueiro que ele havia matado, [...] e de lá mesmo, nós voltamos. [...] depois eu fui só eu e meu menino, lá no mesmo lugar que meu sogro matou o catingueiro. Eu fiz o batuque e, só lá, eu matei três cutias. Se você quiser matar cutia, é só fazer o batuque. (Silvério Filho, julho 2021).

> Você escolhe uma árvore bem grossa e fica encostada nela e vai batendo no chão. Você dá duas batidas no chão, espera um pouco e bate de novo e vai batendo. [...] tem que ficar encostado num pau, senão a onça vem e te pega. Corre muito risco, porque vem tudo, até a cobra vem. Você encostado na árvore, os animais vêm de lado e vê você: não só a onça, mas outras caças também. Aí, você mata. A batida no chão parece o barulho da fruta jacarandá caindo do pé. (João Batista, julho 2021).

[373]Para Bechelany (2017: 286) a "feitura desse corpo é um processo contínuo, de permanente cuidado. O resultado é um corpo capaz de agir de maneira adequada na caça. Isto significa que na mata um corpo deve exalar um cheiro que não espante os animais, mas os atraia; precisa ter movimento e velocidade adequados para correr atrás do animal, e ser silencioso na hora certa; deve ser resistente e forte para aguentar longas jornadas e carregar a presa de volta para a aldeia".

Nas narrativas orais dos caçadores sobre o batuque, é apresentado o perigo que ele pode representar aos homens na mata ao atrair também animais perigosos, como a cobra, a onça. Outro elemento que aparece é como o conhecimento sobre caça e caçada é transmitido entre as gerações de homens de uma mesma família.

Além do som provocado pelo batuque para aproximar os animas do caçador existe o assobio, com ou sem apito, imitando os sons feitos pelo animal que se deseja abater. Como, por exemplo, o macaco, que de tardezinha é fácil de ser capturado, como explica Chico da Marlê: "porque, às vezes, fica algum macaco perdido e fica assobiando, chamando os outros. Aí, o cara escuta e assobia igual, imita o macaco para ele vir e a gente matar [...] o que mais mata, por aqui, é o macaco-prego". Já, para atrair as aves jaó e lambú esse mesmo caçador consegue chamar com o assobio no apito[374].

O bebedouro é uma técnica de caça em desuso. Consiste em colocar água em um local específico para as caças beberem, geralmente na estação seca. Os caçadores disseram que quando a praticavam era assim, furavam um buraco no chão no meio da mata e colocavam um recipiente dentro, geralmente um tambor de plástico de 20 litros, depois o enchiam de água. Mas, assim como o batuque, os caçadores consideram o bebedouro uma prática ariscada, pois atraem não apenas os animais de caça, mas também animais indesejáveis, como a onça e a cobra. Outra dificuldade é de levar a água até o local do bebedouro.

A ceva (Figura 137) está associada à técnica da espera e consiste em colocar alimentos para atrair os animais selvagens como, cutia, lambú, jaó, juriti, dentre outros. A cutia se coloca milho quebrado ou na espiga empendurada em galhos de árvores, as espigas de milho devem ficar amarradas a um galho e sobre o chão para que as cutias não levem a isca; a juriti come o grão de milho inteiro, a lambú já não come milho, come mais o arroz com palha.

[374]Para se comunicar na mata, os caçadores, sinalizam com galhos quebrados de árvores ou com as marcas de seus pés sobre a vegetação (folhas) indicando por onde passaram e qual direção seguiram.



Figura 137. Ceva de Chico da Marlê.
Foto: Neusani Ives-Felix (2021).

Associado à ceva é feito o quebra-cabeça que segundo João Batista: “a gente faz a ceva. Quando ela está boa, a gente faz uma cerquinha, deixando um espaço para o animal entrar. Aí, quando ele vai entrar desarma a armadilha e bate um pau na cabeça dele”. A estratégia relatada se configura no quebra-cabeça, mas não cheguei a vê-lo, possa ser que essa técnica seja pouco usada ou esteja em desuso na prática de caçadas na região.

A varrida é uma técnica de caçada muito usada para a captura de tatus e de pebas no período seco, como destaca Silvério Filho que: “[...] no tempo de verão se quiser comer tatu é preciso fazer a varrida. Se forem muitos caçadores, faz-se a varrida grande, de quinhentos a mil metros”. João Batista acrescenta que: “quando a gente anda no mato a gente ver o lugar que os bichos estão passando, aí a gente faz aquela varrida, que é um caminho bem limpo na mata para

a gente andar e esperar a caça passar". Observa-se na narrativa oral que antes de ser feita a varrida, o local é identificado pelo caçador como um espaço que é frequentado pelos animais que se buscam abater, como os tatus e os pebas. Ao fazer varridas os caçadores poderão atrair animais indesejáveis, dentre eles, a cobra cascavel.

Como entre os Tentehar, as técnicas e/ou armadilhas na prática de caça, arapuca, trilhas/varridas e a espingarda, são usadas entre os Tapirapé, somado ao jequi e à *takãja*, esta última trata-se "de uma casinha construída próxima a uma aguada, que são ambientes como lagos, córregos e rios, os quais servem somente para caçada de aves silvestres" (Silva e Barros 2020: 225-226). Entre os Makú (Silverwood-Cope 1990: 53) é constatado várias formas/armadilhas para se caçar, como: a zarabatana para abater "os animais que se situam ou se movimentam no alto das árvores", aves e macacos; já para caçar os animais do solo são usados arcos e flechas envenenadas para caçar caititu, cachorros e porretes para abater o porco queixada, cachorros e lança para matar a anta, dentre outras.

Os caçadores utilizam a maioria das técnicas que foram elencadas somada a outras estratégias para a captura de animais silvestres, as cinco mais comuns estão descritos na Box 13.

Box 13. Outras estratégias e armas empregadas na prática de caçar

O inverno (período das chuvas) é o tempo que mais se abate tatu na aldeia. Há várias armadilhas para capturar esse animal: "nós usamos o badogue e a rede, tem também a tatuzeira, mas ela é usada mais quando o cachorro corre atrás do tatu, que fica acuado dentro do buraco. Aí armamos a tatuzeira na boca" (Silvério Filho). Além disso, ao avistar um tatu na roça, por exemplo, os moradores utilizam qualquer objeto disponível no momento, como pedra, pau, pedaço de madeira para matá-lo, tipo de caça praticada mais por crianças e mulheres, a caça oportunista (Piovezan et al. 2016; Barros 2017).

1. Badogue:
Bastante utilizada no tempo chuvoso o badogue (Figura138) é definido, entre os caçadores Tentehar, como uma arma de caça que atira e mata os animais quando estes se aproximam, como o tatu e a cutia. Quanto ao seu uso, tem algumas recomendações, como:

> [...] quando a gente arma o badogue a gente precisa ir todo dia olhar, porque quando o tatu passa na frente do badogue, ele dispara e mata o bicho; aí a caça morta pode estragar" (Daw, julho 2021).

> [...] meu filho já pediu para eu mandar fazer um para nós, mas eu não quero [...] porque é muito perigoso, tem que saber armar. Dizem que um senhor, chamado Milton Careca, acabou morrendo por causa do badogue. Aqui em casa, nós usamos a rede (Silvério Filho, julho 2021).



Figura 138. Badogue.
(A). A arma badogue; (B) Parte superior do badogue.
Foto: Neusani Ives-Felix (2021).

2. Rede

A rede é um instrumento de caça melhor, em relação ao badogue, justifica os caçadores que:

> A rede é usada no inverno, pois o tatu sempre anda nas varedas (veredas). Têm delas que ficam limpinhas, só do tatu passar. A rede é armada na passagem do tatu e é posto folhas secas, para disfarçar o cheiro da corda. Geralmente é armada no horário da tarde. [...] em relação ao badogue as pessoas não querem ir todo dia para olhar, e a rede pode passar três dias sem olhar, já o badogue não, se você armar hoje precisa ir olhar amanhã, se não for, e ele pegar algo, depois de amanhã, já está podre. Mas, se não tirar o tatu da rede, ele morre, mas demora para morrer: morre de fome e de sede. Eu, geralmente, gosto de deixar a rede de forma que o tatu fique com os pés no chão quando desarmar, porque ele ficando dependurado, eu cheguei à conclusão de que ele morre mais fácil do que ele com os pés no chão". (João Batista, agosto 2021).

Algumas mulheres da aldeia além de confeccionar os *maniás* fazem a rede para o esposo e os filhos caçarem tatu e pebas.

Na Figura 14, na apresentação dos interlocutores, coloquei a fotografia de Silvério Filho com uma rede armada para caçar tatu e pebas. Na (Figura 139 A, B) apresento Silvério Filho e o João Batista armando a mesma rede.



Figura 139. Rede de pegar tatu e pebas.
. (A) - Caçadores demonstrando como montar uma rede para pegar tatu. Foto: Neusani Ives-Felix (2021).
(B) - Tatu preso na rede. Arquivo: Ana Cleide. (2021)

3. Tatuzeira

É utilizada apenas quando se tem certeza de que o tatu está no buraco. Segundo João Batista "a tatuzeira é mais usada quando o cachorro corre atrás do tatu, que acuado, entra no buraco, aí armamos a tatuzeira na boca do buraco" (Figura 140).



Figura 140. Tatuzeira feita com tela de alambrado, arame grosso, com tampa de madeira.
Foto: Neusani Ives-Felix. (2021).

4. Espingarda

O uso da espingarda é descrito pelos caçadores como:

> A espingarda profora, bate bucha [também chamada de socadeira] demora demais para o cabra carregar, agora a de cartucho não". (Silvério Filho, julho 2021).
> [...] de noite é um trabalho grande para carregar uma profora, quando o cara vai esperar: a pessoa derrama a pólvora no chão, fica alumiando. A espingarda de cartucho é mais rápida (Figura 141), às vezes, a pessoa troca o cartucho e a caça nem percebe, mas a profora a gente fica num bate, bate, e se a caça estiver perto,

> sai doida correndo. [...] A gente não compra mais espingardas de cartucho é porque é caro. (João Batista, julho 2021).

Existem práticas de envenenamento de espingardas como forma de torná-las mais eficientes no abate dos animais caçados, mas há controvérsias entre os caçadores sobre o uso, a prática é velada.

> Uma espingarda envenenada é perigosa para matar, uma "profora", se o bicho pegar um tiro dela já era, morre logo. Uma das formas de envenenar é com a água da fava. Quando você está cozinhando, você tira aquela água, separa e enche o cano da espingarda. Aí deixa passar três, quatro dias com aquela água, depois você derrama e vai limpar": aí ela já está envenenada. Também envenena com o chocalho da cascavel. Você torra o chocalho e mistura com a pólvora. Depois você carrega a espingarda: só a bucha e a pólvora misturada, deixa passar uma semana dentro da espingarda e depois atira. Se o bicho pegar um tiro de espingarda já era. Outra forma de envenenar a espingarda é com a formiga tutanguira (tocanguira), aquela amarela que espora a gente e dói muito. Você pega a formiga com um pedaço de pau e vai soltando dentro do cano da espingarda, até que pega umas 4 ou 5 formigas. Depois você tampa a boca da espingarda com elas dentro, por uns cinco dias. Depois você carrega a espingarda com elas dentro, bota a pólvora e bota a bucha [...] ali ela está envenenada: se atirar em uma caça e pegar um chumbo a caça já era. Não costumo envenenar espingarda, porque, às vezes, você está longe de casa, mata um bicho e ele estraga ligeiro, se não tratar. Um exemplo é se envenenar com o chocalho da cascavel. Se atirar em um animal sete horas da manhã [...], duas horas depois o animal já está querendo estragar, aí tem que tratar logo. Com a formiga e com a fava o veneno é mais lento. (Chico da Marlê, julho 2021).

O tema envenenamento de espingarda não é algo a se falar em público, foi um dos assuntos de difícil acesso.



Figura 141. Espingarda calibre 28.

Foto: Neusani Ives-Felix (2021).

5. Arapuca

É uma armadilha, com formato piramidal, para pegar aves vivas, como lambú, pombinhas, juriti e outros animais de caça de pequeno porte. Os talos de vegetação finos são amarrados com fios de nylon, mas, antigamente, eram amarrados com cipó (Figura 142).



Figura 142. Arapuca.
Foto: Neusani Ives-Felix (2021).

Para transportar o animal caçado da mata para a aldeia existem algumas estratégias usadas pelos caçadores, como descritas a seguir:

> Quando matamos a caça, nós trazemos aqui para a aldeia para tirar o couro e tratar. Em certa caçada, estávamos em quatro e matamos dois porcões, mas dois caçadores foram embora e só ficamos em dois. A sorte é que tínhamos ido caçar de moto, então levamos a caça na moto, até a aldeia. Quando não se tem meio de transporte, quando matamos caça grande, nós amarramos, em cruz, as pernas e as mãos da caça e botamos em uma vara e levávamos em duas pessoas. Se ficamos cansados, paramos um pouco para descansar. (Silvério Filho, agosto 2021).

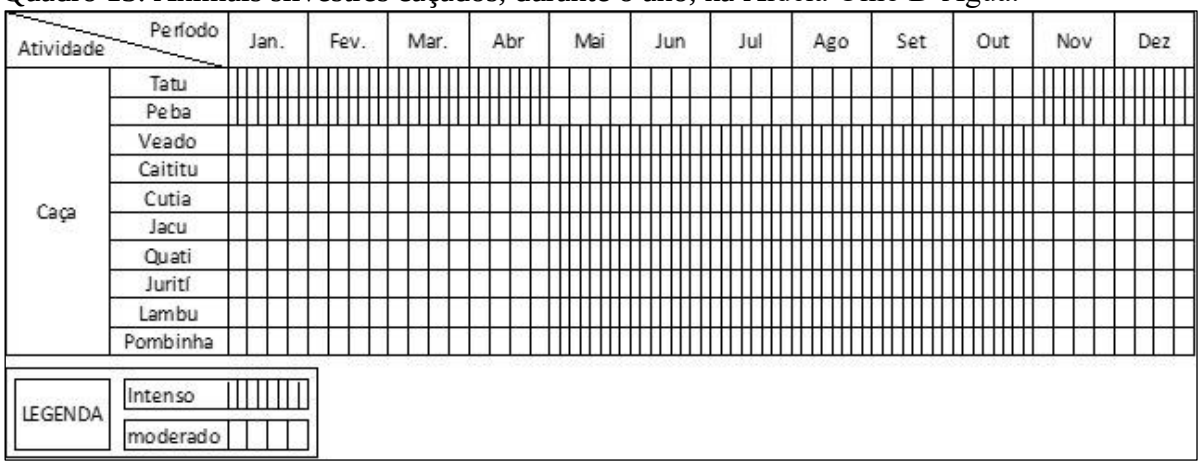
Outros caçadores acrescentaram que tratavam a presa na mata, retiravam o couro e o fato (as vísceras) do animal, para diminuir o peso durante o translado ou o dividiam entre os companheiros da empreitada, assim cada um carregava a parte da caça que lhe cabia. Quando a caçada é para fins da Festa do Moqueado o animal é tratado e sua carne é moqueada ainda na mata.

À semelhança de como são transportadas as caças da mata para a aldeia entre os Tentehar, tem os caçadores do Riozinho do Anfrísio, que para o translado das caças da mata para a suas residências retiram o fato e cortam a cabeça do animal e o amarram com embira "em formato de uma 'mochila' para ser transportado" (Barros 2017: 157) com uma carga de peso menor.

Além de estratégias tradicionais para o translado de caças na aldeia se tem agregado, em tempos atuais, o uso da motocicleta para o transporte de caçadores e de presas abatidas.

Baseada nas informações obtidas dos caçadores sobre os meses, intensos e moderados, de caça de animais silvestres construí o Quadro 13.

Quadro 13. Animais silvestres caçados, durante o ano, na Aldeia Olho D'Água.



Fonte: Pesquisa de campo.

No Quadro 13 é percebido que a atividade de caça é realizada durante o ano todo, mas o melhor período é os meses de maio a outubro, ou seja, a prática de caçadas é mais intensa na estação seca em relação à estação chuvosa[375] que a caçada é moderada.

No período seco, em busca de alimentos e de água, que ficam mais escassos nas matas, os animais se movimentam com maior frequência. Os caçadores conhecedores da flora e da fauna do lugar identificam os espaços frequentados pelas caças, as reconhecem a partir de rastros, da forma de comer, de restos de comida, dentre outros, e com isso intensificam as caçadas. Por exemplo: os frutos mamaluco caem no mês de junho, da mirindiba de julho a outubro e o algodão bravo tem a sua florada nos meses de junho a julho. Então, a espera de animais maiores como: veado, caititu, cutia é realizada nessas árvores, dentre outras.

A caçada de tatus e de pebas se intensifica, no período chuvoso, em vista de esses animais andarem pelo mesmo caminho, formando a vareda e deixando suas pegadas nessa

[375]De acordo com a denominação de Silva Junior et al. (2018), para as estações seca e chuvosa.

trilha. Os caçadores armam redes ou badogues na vareda e retornam nos dias posteriores, para verificar se capturaram as caças. No verão, o tatu e o peba andam por todos os lugares da mata, não formam vareda e dificultam a sua captura. Nesse contexto, as técnicas usadas são a varrida e a espera.

4.3 Práticas e condutas no ato de caçar

O respeito às caças faz parte da cosmologia Tentehar, práticas que são expressas ao evitar o desperdício, cuidar dos filhotes que tiveram suas mães abatidas, matar as caças sem causar sofrimento, tratar com dignidade os ossos dos animais abatidos. A seguir destaco nove boas condutas que põe em evidência a política e ética do caçador.

1. Não matar mais que o necessário

O caçador não pode matar muito de uma só vez, na mata, diz Joana que:

> [...] em que aproveitar, bem aproveitado. Não pode destruir. É da mesma forma da gente aqui. Você não vai gostar que chegue alguém e fique judiando dos teus bichos, estragando, então, é assim, do mesmo jeito o bicho do mato. Meu cunhado Mirim, uma vez foi para o mato e matou toda coisa: matou caititu, matou veado. Depois ele não soube para que rumo ele foi, diz que o mato rodou para ele e ele ficou gritando, depois levaram ele para o pajé e ele disse que foi o dono do caititu que fez aquilo. (Joana, agosto 2021).

Mirim conta que ficou perdido na mata, que perdeu os sentidos. Saiu de manhã para caçar e só conseguiu retornar para uma aldeia próxima à noite. Estava com a roupa (camisa e calça) rasgadas, sem a vareta da espingarda e sem os animais abatidos. A esse respeito disse:

> Fiquei doido da cabeça, pois tinha um bicho me perseguindo na mata: o bicho passou o dia atrás de mim, o dia todo. Nessa perseguição lutei contra o bicho, atirei nele, mas me vi no chão, por último, me escondi dentro de um pé de mirindiba oco, o bicho passou bem pertinho dali [...]. Perdi a vareta da espingarda e as caças que tinha matado e quando retornei os sentidos estavam apenas com a espingarda sem vareta, o facão e o mocó de chumbo amarrados na minha cintura. [...] levei uma surra dos donos das caças. (Mirim, maio 2022).

Esse evento que aconteceu com Mirim foi para mostrar aos caçadores que não podem desperdiçar as caças é preciso matar apenas o necessário para a alimentação, pois os caçadores são observados pelos donos das caças, podendo ser penalizados ao descumprir a política e ética estabelecida. A esse respeito Wagley e Galvão (1955: 109) cita: "*Marana-ywa* castiga os homens que abatem demasiada caça ou que destroem sem motivo as árvores da mata".

2. Partilhar a caça

Silvério Filho destaca que: "aqui quando matamos uma caça grande nós damos um pedaço para os parentes. Ali, se a pessoa comer a carne e jogar o osso para trás, de qualquer jeito, aquela pessoa fica ruim, fica difícil de matar caça", referindo ao caçador que distribuiu a carne de caça. Aqui se mantém a política da reciprocidade, sociabilidades e de intersubjetividades gerada pela dádiva, (Mauss 2003), e, chama atenção para cuidado que o caçador deve ter com os ossos dos animais abatidos, conduta que também faz parte da cosmologia amazônica, dar um tratamento digno aos ossos da caças (Descola 1997).

3. Ir atrás da caça, quando o caçador fere o animal, mas não o mata

Luís Fernando explica que:

> Quando o caçador atira num bicho grande, numa caça e o bicho vai embora, quando fica sangue, nós temos a obrigação de voltar para aldeia e buscar mais gente, buscar cachorro, e, ir pegar a caça, para não deixar o bicho doente. Na aldeia, temos muito isso: quando o caçador chega, ele sai nas casas chamando, dizendo que atirou no bicho, que tem que ir atrás, porque não pode deixar o bicho sofrendo até morrer no mato e estragar a carne. Então junta o pessoal e vão.

Nessa narrativa oral aparece tanto a conduta do caçador de não estragar a carne do animal, também descrita por (Wagley e Galvão 1955). Quanto a política de uma morte do animal sem muito sofrimento, uma morte limpa (Descola 1997).

4. Procurar não vender as caças

Muitos caçadores preferem compartilhar a caça, o costume é dividir, sobretudo aquelas de porte maior, como o porcão, o caititu, o veado. A prática da dádiva (Mauss 2003), não estar em desuso, apesar de alguns caçadores já venderem o tatu, um animal muito apreciado por não indígenas que, por vezes, encomendam a caça.

5. Não matar fêmea buchuda

Luís Fernando infere que:

> Quando percebemos que a caça está buchuda, ou que está parida com o filhote, ou quando o veado estiver com as pintas brancas, que conhecemos que ainda é novinho, nós não podemos matar. Muitas vezes acontece à noite, às vezes está muito escuro e o caçador mata, mas no outro dia fica se lamentando que não podia ter matado, e muitas vezes o caçador não come porque não podia ter matado aquela caça.

Quando essa situação acontece o caçador tem que cuidar dos filhotes, que tiveram suas mães abatidas[376]. Nesses casos, os filhotes das caças são criados, sendo comum tê-los nas casas de famílias, como é o caso do veado Menino e dos macacos Chico e Chica[377].

[376]Sobre essa discussão ver (Barros 2017), e nessa tese, no subitem: Os animais têm nome?
[377]Sobre a nomeação dos animais ver (Ingold 2015).

6. Ensinar as crianças o respeito com a caça

Silvério Filho destaca que:

> Desde pequeno eu caço e ensinei meus filhos. O mais velho [...] quando cresceu um pouco, ele andava comigo no mato. Nós ficáva a noite na espera. Quando a caça chegava na espera, eu falava para ele: o bicho está vindo aí, não pode se mexer. Ele ficava quieto e não se mexia. Daí o bicho vinha, eu botava espingarda e matava. Ele foi aprendendo. Ele sabia as árvores que os animais comiam embaixo e aprendeu também a respeitar a mata.

Os saberes sobre a prática de caça são transmitidos entre as gerações Tentehar pela observação e pela experimentação. A narrativa oral de Silvério Filho evoca uma forma de transmissão de conhecimento que estar para além do ato de ensinar e aprender a técnica, pois tem imbuída nela, sentimentos de responsabilidade e de respeito para com as matas.

7. Ter a visão da mata

Chico da Marlê descreve que:

> Se você andar na mata sozinho, você escuta muita coisa: aquilo, se você botar na cabeça você se assombra, às vezes, você escuta a mata gemer, você escuta a mata conversar, tem tudo isso dentro da mata. Mas, se você entrar na mata e souber que isso é a visão da mata, você anda tranquilo; às vezes eu estou na mata sozinho e escuto pisar, escuto conversar, aquilo é dá floresta mesmo, [...]. Se o caçador não for acostumado, quando entrar na mata e começar a ventar, começar a quebrar pau, os galhos 'ringindo' um no outro, ele pensa que é outra coisa e acaba se assustando, mas é apenas a mata. A mata tem a visão dela, ela conversa, ela geme. Um dia eu estava em uma espera quando chegou algo e balançou a árvore que eu estava, e, eu quase caí. Eu botei a lanterna e não vi nada, mas não demorou meia hora eu escutei o rasgado na mata: era um mateiro grande que vinha. Me deu aquele vexame, fiquei caçando ar e depois eu fui me acalmando. Não tem uma caça que venha, para eu não ficar assim, mas eu atirei e consegui matar o mateiro. Aquilo que aconteceu era a visão da mata, me avisando que vinha uma caça boa, que a caça estava perto de chegar, para mim tem isso, eu já não me assombro mais.

Na narrativa do caçador é percebido um *continuum* social em que humanos e não-humanos misturam-se (Descola 1997). Longe de uma construção ocidentalizada que criou o dualismo "humano" *versus* "não humanos" (Lautor 2019) os Tentehar interagem com a mata a partir de uma interioridade compartilhada em que o mundo da caças e o mundo dos caçadores estão imbricados em uma rede de interações heterogêneas[378].

A visão da mata entre os Tentehar é análoga ao que dizem os Yukaghirs "o mundo está repleto de visões, cheio de olhos [...] como um fato da visão, então tudo está envolvido em uma rede de ver e ser visto e não há algo como simplesmente um "observador" ou um "objeto", mas apenas um mundo sentiente povoado de olhos (Willerslev 2012: 57)[379]. Ao

[378]Ver sobre essa discussão em (Latour 2019).

[379]A concepção de viver em "'um mundo que vê' tem ramificações adicionais para todos os seres – humanos, animais e espíritos – que participam em um campo de interações sociais definido em termos de predação. Caçar,

compreender a prática de caça como uma relação simétrica, caçador e presa veem e são vistos, em uma interação interespécies: humanos, animais, espíritos e outros.

Considerando a multiplicidade de formas de estar e habitar o mundo, a interação dos Tentehar com o mundo das matas, compreende a interação entre sujeito e ambiente como ontologicamente indissociáveis (Ingold 2000). Nos convidando a repensar o binarismo – natureza e cultura, e, enxergar outras formas de ser e estar no mundo.

8. Os bichos têm dono

As narrativas orais abaixo ressaltam que bichos têm dono.

> Eu falo para os outros caçadores que os bichos têm dono, se não, como é que eles conseguiriam sobreviver? Eu sei que tem uma pessoa que fez eles, para deixá-los, aqui, na Terra para nós. (Silvério Filho, agosto 2021).
>
> Tudo tem dono! Uma vez eu ia indo para a roça. Eu achei aquele monte de grilo. Aí, eu peguei e enrolei numas folhas, e trouxe. Quando cheguei aqui, eu peguei e dei para as galinhas [...] a noite eu adoeci, eu vomitei, me melei toda (diarreia). Toda coisa tem um dono. (Joana, agosto 2021).
>
> Tem gente que erra demais: acerta o tiro nos bichinhos e não mata. Os bichos ficam caxingando, aí é onde os caras dizem que a caça tem um dono. O cara adoece por causa dessas coisas, por isso, que eles sabem que o bicho tem espírito, porque se ficar só atirando nos bichos e não matar direito, tem vezes que adoece. É por isso que os caras envenenam a espingarda, porque com ela envenenada, a caça morre logo. (Daw, agosto 2021).

Nesse item 8 é descrito como na cosmologia Tentehar os animais de caça, dentre outras espécies, têm um dono[380]. Há, portanto, a necessidade de matar a caça de maneira limpa, sem sofrimento, caso contrário o caçador adoece, pois, o dono das caças virá se vingar daquela conduta considerada ruim.

A interação com o mundo sobrenatural, entre os Tentehar, é trazida na literatura etnológica por Wagley e Galvão (1955) que sugerem a existência do dono das águas (*Ywán*) e dono das florestas *(Marana-ywa)* que são tidos como não-humanos poderosos, malévolos,

portanto, não é um evento de mão única, mas fundamentalmente recíproco: pessoas são caçadores e são assim como veem e são vistas". (Willerslev 2012: 57-58).

[380]Sobre essa discussão ver também (Silverwood-Cope 1990).

portanto, temidos[381]. Outro espírito que amedrontava os Tentehar, era os *azang*[382], sendo que inúmeras pessoas adoeciam vítimas deles.

Como entre os Tentehar, os Yukaghirs temem a ira dos espíritos-donos dos animais, para evitar ser predado, os caçadores "empregam várias táticas de deslocamento e substituição para ocultar o fato de que eles são os responsáveis pela morte violenta do animal[383]" (Willerslev 2012: 65).

9. Preparar o cachorro para ser bom acuador

A prática da simpatia faz parte da preparação do cachorro, para ser bom de caça, como destaca Daw que: "aqui na aldeia, o cunhado da minha esposa, quando foi para o mato com a gente abriu um cipó e passou o cachorro dele três vezes por dentro do cipó de escada. Depois soltou o cachorro, para ele ficar bom de caça", a prática é conhecida como simpatia, entre os caçadores. O ritual realizado pelo caçador no interior da mata teve a finalidade de melhorar o desempenho do seu cachorro na captura das caças. E, tem um valor simbólico agregado, podendo funcionar como um amuleto de sorte nas caçadas. Ver sobre o assunto em Barros (2017)[384].

---

[381]"Hostis e ambos castigam o homem que os ofende, causando-lhe doenças, insucesso nas caçadas, loucura e toda a sorte de malefícios. Cada um dêles é o dono e protetor do seu domínio. A floresta e todos os animais que nela habitam são de *Marana-ywa*; os rios, igarapés, lagos e sêres da água, de *Ywan* [...] *Marana-ywa* vive no recesso da floresta. Nenhum de nossos informantes já o havia realmente encontrado, porém muitos já lhe haviam escutado os gritos e canções e contavam numerosos casos em que doença ou acidente sofrido por um caçador eram atribuídos ao dono da mata. Um jovem da aldeia de Jacaré, contaram, atirou e matou um macaco, embora já tivesse matado mais caça do que poderia consumir sem estragar. Ao assar o macaco notou que pulava no jirau do moquém. Embora achando estranho, não ligou maior importância. Continuou a caçar nos dias que se seguiram, até que caiu com um acesso de febre e foi incapaz de achar o caminho de volta para a aldeia. Após cinco dias de ausência, companheiros foram procurá-lo, encontrando-o a vagar pela mata como um louco. Para trazê-lo de volta à aldeia foi preciso usar de fôrça. Explicaram que '*Marana-ywa* bota uma fôlha dentro do corpo da pessoa e ela fica louca'; só o pajé sabe endireitar. *Marana-ywa* castiga os homens que abatem demasiada caça ou que destróem sem motivo as árvores da mata. (Wagley e Galvão 1955: 109)".

[382]"Criaturas à semelhança dos sêres humanos, ao contrário dos demais que tinham os *azang* à conta de verdadeiros monstros e capazes de infundir muito medo. Uma família que preparava farinha em um «centro» próximo de Januária, abandonou-o às pressas fugindo ao que acreditavam ser *azang*, cujos gemidos se faziam ouvir numa tapera. Diziam que alguns Tenetehara ali haviam sido sepultados há tempos e eram os seus *azang* que gemiam. As mulheres que topam com *azang* desmaiam de medo e têm que ser tratadas sem demora pelos pajés, para não morrer". (Wagley e Galvão 1955: 111).

[383]"Assim, imediatamente depois de matar o alce, eles fazem uma pequena, precária figura esculpida na madeira, que eles pintam com linhas, usando sangue do animal abatido. A figura é tida como um modelo em miniatura do 'matador do animal'. É pendurada por uma corda acima da carne e serve para atrair a atenção do espírito furioso. O espírito, dizem os caçadores, irá sentir o cheiro do sangue da sua 'criança' pintado no corpo da figura e irá atacá-la, [...]. O ritual performatizado após matar um urso segue padrões semelhantes, porém é mais elaborado, já que o perigo e o medo são maiores e o custo do erro mais aterrorizante. Após retirarem a pele do urso, os caçadores vendam ou picam os seus olhos enquanto crocitam como corvos (Willerslev & Pedersen, 2010:270). Isto fará com que o urso acredite que foi o pássaro que o cegou" (Willerslev 2012: 65).

[384]Barros (2017: 181) descreveu que entre os caçadores do Riozinho do Anfrisio existem estratégias mágicas, como "uso de amuletos e a realização de rituais feitos geralmente no interior da mata". E, identificou: "diversas

O caçador tem sentimentos antagônicos, pois ao mesmo tempo em que a caça é desejável, ela também é perigosa (Descola 1998). Na conduta ética do caçador, essa interação ambivalente está todo o tempo presente, pois há a necessidade de ser um bom caçador e de abater os animais sem maiores sofrimentos; evitar o desperdício; ter a visão da mata; e não matar caça fêmea prenha. Pois, a conduta do caçador de forma inversa o coloca em riscos de adoecer, por represálias, vingança dos *piwáras* dos animais caçados. Ver sobre essa discussão em (Descola 1997, 1998).

O caçador amazônico tem, por um lado, a necessidade de abater animais para se alimentar e, por outro, tem a "amplitude das represálias a eles imputadas e as medidas de precaução [...]" (Descola 1998: 32) que variam segundo a cultura de cada lugar, de cada população. Com isso, os caçadores se veem diante de uma rede de interdições e de prescrições para manter sua reprodução enquanto um bom caçador. A seguir discuto acerca das interdições do caçador Tentehar.

4.4 Animais, *piwáras* e caçadores

Os animais têm dono, tudo tem dono. Os Tentehar têm uma consciência bastante clara de que, existe o dono das florestas *(Marana-ywa)*, são não-humanos poderosos e temidos; e, que existem os donos dos animais, espíritos (*piwára)* os quais sobrevivem à morte do corpo, e, se tornam malignos aos Tentehar, após a morte, sendo necessária a interferência dos pajés para controlá-los (Wagley e Galvão 1955). Como os Yukaghirs da Sibéria, descrito por Willerslev (2012), a prática de caça entre os Tentehar tem uma relação simétrica em que caçador e caça se constituem predadores e presa, e, interagem em uma rede em que ver e é visto.

Apesar de os moradores da aldeia diferenciar, o espírito "*bicho"* e o *piwára*, de *karowara.* Em que o *"bicho"* significa dizer que um espírito da planta caiu na pessoa e *piwára* espíritos dos animais, e, os *karowaras* magias feitas pelos pajés maus para adoecerem ou matar as pessoas. Mas, ao se referirem aos seres sobrenaturais estes usam a terminologia *karowara.* Nas narrativas presentes nesta tese há momentos em que os interlocutores se referirão ao "*bicho",* aos *piwáras*, dentre outros, mas utilizando a designação genérica de *karowara.* Sendo o *karowara* "uma coisa que os pajés ruins, maldosos jogam nas pessoas" (Clarinda, agosto de 2021). "Tem pajé que faz o bem e tem outros que fazem mal". (Juliana Velha, julho 2021).

---

estratégias empreendidas as quais se utilizam de práticas e usos de amuletos com a finalidade de melhorar o desempenho do caçador ou do cachorro, ou ainda facilitar o encontro do caçador com determinadas caças que ocupam lugar de preferência".

"*Karowara* é um feitiço. [...], os *karowaras* são jogados pelos pajés maus, pois tem pajés perigosos, pajés matador" (Chicó, agosto 2021).

Os caçadores são submetidos a tabus sociais condicionados a uma regra local (Piovezan et al. 2016). Entre os caçadores Tentehar, a proibição é de matar e/ou consumir a carne de determinadas caças, se a mulher estiver grávida ou se tiver filhos pequenos[385]. Quando se encontram nesse período, o caçador não pode matar: o macaco, a cobra, o gavião, o jaboti, o tamanduá e o mambira.

Quando acontece dessa premissa ser violada, e, os animais interditos serem abatidos "o filho pequeno fica doente, fica fraco, não bebe o leite, e é percebido que caiu um espírito nele" disse um caçador. O *piwára* do macaco, do gavião e da cobra são considerados pelos caçadores os mais fortes, malévolos e vingativos. Entre as cobras, os *piwáras,* tidos como mais perigosos são, o da jiboia e o da cascavel.

Situação parecida acontece entre os Tapirapé em que o consumo de uma lista de animais é proibido para homens e mulheres no período de gestação e resguardo do parto, dentre as caças e aves estão: jacu-verdadeiro, mutum-de-penacho/pintado, pato-do-mato, galinha, galinha d'angola, filhote de porcão, filhote de caititu e quati (Silva e Barros 2020).

As narrativas orais a seguir remetem a situações em que a interação interespécies, caçadores e caças, é permeada pela ambivalência entre matar a caça para se alimentar e o medo da represália vinda de seus *piwáras*. E mostra a cobra como animal de espírito vingativo.

> O meu primo foi caçar e os cachorros acuaram uma caça dentro do buraco de uma árvore. Então, eles resolveram botar fogo, para fumaça subir e o bicho descer. Eles pensavam que era uma cutia [...], ao botarem fogo a fumaça entrou no oco da árvore, o bicho começou a descer e caiu dentro do fogo. Eles decidiram deixar o bicho morrer primeiro, mas quando foram olhar não era uma cutia, era um tamanduá. O bicho ficou todo queimado E o *karowara* passou para o filho do meu primo: a criança ficou aleijada, só anda se arrastando. Não pode matar tamanduá. A cascavel é perigosa também, certa vez uma jogou o bote em mim, minha sorte é que eu estava de bota e calça nova. [...] quando eu escutei foi a lapada na bota. [...] acertou em cima da bota, ficou a marca das presas dela [...] a bota tem ainda a marca dela [...]. Então a cobra saiu para debaixo de um pé de angico, mas, como minha mulher estava buchuda, eu não podia matar ela, porque iria fazer mal [...]". (Chico da Marlê, agosto 2021).
>
> Meu filho matou uma cobra aqui na aldeia e o menino [meu neto e filho dele] que estava lá rua, passou mal lá. [...] o menino deu febre e ficou rolando igual uma cobra. Foi por causa do espírito da cobra. (Maria do Toró, setembro 2019, complemento meu).
>
> A cobra é um animal que temos medo, por ser um animal que assusta. Já o macaco é um bicho muito danado no mato e muito sabido, por exemplo, no mato, às vezes, [...] quando pomos a arma nele, ele bota a mão no rosto para não ver a gente atirar, e, de

[385]Os caçadores da Aldeia não delimitaram qual o limite da idade para essa proibição, alguns disseram: quando os filhos ainda são bebês; outros quando estão aprendendo a caminhar; outros afirmaram: até uns cinco anos de idade, os pais, não podem matar e/ou comer determinados animais.

> alguma forma isso influencia para o espírito dele ser mais forte. (Luís Fernando, março 2020).
>
> As cobras mais perigosas são a jiboia e a cascavel. O pai não pode nem mexer, se uma pessoa matar a cobra, mesmo que o pai não saiba, e ele passar por ali, o filho dele pode ficar doente e, se não tiver pajé para tirar aquele espírito da criança, a criança morre. Não pode matar cobra, macaco, gavião porque o menino fica doente. O gavião e o mambira, nós não comemos, porque dá *karowara*. Nos adultos acontece pouco, mas nas crianças, de um a dois meses, acontece mais. O pai daquela criança não pode mexer em qualquer coisa. (Silvério Filho, julho 2021).
>
> Agora o macaco, perdi meu menino assim. Já era grande, estava andando já. Não tem um macaco que a gente chama de quatro olhos que só anda a noite? Aí, eu fui trabalhar acolá, lá na minha tia [...]. Aí, minha esposa ficou aqui com os meninos. Fui ganhar dinheiro para lá. Eu fui trabalhar derrubando pau de motosserra. Trabalhei seis meses. Estavam fazendo um moqueado[386] por lá, no caminho da roça, por onde eu passava. Mas o barraco deles era longe da casa onde eu estava dormindo. Não fiz nada não. [...] estava indo para a roça e o pessoal fazendo moqueado na beira da estrada. Lá eu não mexi com nada, não estava matando, estava só trabalhando. Aí, quando estava mexendo com meus paus (árvores), derrubando, o menino, filho do Elson, foi me chamar 'rapaz quando terminar vamos esperar, matar ao menos uma cutia para levar'. Está bem, respondi. O pessoal que fazia moqueado foi embora e ficamos, só nós, lá. No outro dia, nós viemos embora. Aí, matamos um caititu. Meu menino estava doente, vomitava de um tanto! Cheguei, levei para o pajé. Ele perguntou: o que você estava fazendo? Eu disse: não estava mexendo com nada. Ele me disse: 'tem coisa errada, tem *karowara* nesse menino aqui, não vai ter jeito pra ele não, já passou do tempo'. Aí, morreu mesmo! [...]. Estava só trabalhando lá, derrubando os paus, mas os caçadores mataram aquele macaco, tal de quatro olhos, diz que quando o homem tem filho pequeno não pode nem passar por perto. O pessoal estava fazendo moqueado e eu passando ali. Eu não comi nenhuma carne. Mas aí, meu filho morreu. (Silvério Filho, setembro 2019).
>
> Antes dele [meu avô] chegar da caçada o menino já começou a se tremer; ele se tremia todo, na *tipoia*. Então esse menino começou a dar uma febre, se tremia direto, ficava igual a um macaco, quando está se escondendo, ele fazia do mesmo jeito. Na hora que ele chegou do mato [o pai da criança – meu avô] menino já estava com muita febre. [...]. Então ela [minha avó] falou para o marido que o menino estava com febre e o tio dele, que estava junto, falou: "eu lhe disse para não matar o macaco que você iria adoecer o menino. O espírito do macaco adoeceu o menino". Nisso nós acreditamos. (Inesinha, setembro 2019 complemento meu).

Os relatos elencados mostram os caçadores ou seus familiares lidando com consequências dos espíritos *(piwáras)* de suas presas, e, de outros animais, como a cobra. Caracterizando uma situação dual em que ora o caçador é predador e ora é predado.

Como entre os Tentehar, o poder da cobra aparece nas narrativas Katukina[387]. Lima (2008: 37) descreve como as cobras grandes, nesse grupo étnico, têm lugar central nas suas narrativas míticas "[...] a troca periódica de pele das cobras é interpretada como indício de sua imortalidade e fazem-nas prototípicas da vida eterna". No mito Katukina (Box. 14) há uma associação da cobra com o sucesso na caça que repercute no cotidiano do caçador os "homens

[386]O interlocutor se refere às carnes de caça que estavam sendo moqueada nas proximidades da roça por onde passava. A prática de moquear ou defumar a carne da presa, ainda na mata, é realizada entre outros grupos indígenas, como os Makú (Silverwood-Cope 1990).

[387]Povo falante de uma língua Pano, moradores de duas terras indígenas localizadas no Acre.

fazem pedidos de sorte na caça quando encontram uma cobra grande". Pôr as cobras deterem conhecimentos basilares aos homens não são mortas entre os Katukina, pois para se tornar um xamã ou rezador, um homem katukina tem de passar por um contato sobrenatural "com uma grande serpente que, lançando o *rome* em seu corpo, o capacita a ter acesso aos conhecimentos xamânicos". (Lima 2008: 38). Assim, quem mata ou maltrata uma cobra corre o risco de expor-se à sua vingança à semelhança do que acontece entre os Tentehar que ao matar uma cobra, o filho adoece, podendo até morrer com o *piwára* desse animal.

Box 14. Mito Katukina

"Tinha um rapaz que era panema, muito panema mesmo. Um dia ele foi caçar e não conseguia matar nada. Ele encontrou uma cobra (manarono, jiboia) na floresta e resolveu matá-la para comer. No caminho de volta anoiteceu e ele teve que dormir na floresta. Havia duas árvores: ele dormiu encostado em uma árvore e colocou a carne da cobra que carregava encostada na outra. Quando ele acordou, mexeu no paneiro onde estava a carne da cobra e ouviu um barulho. Ele pensou: Esta cobra virou o quê? A cobra tinha virado gente. Dali a pouco, a cobra apareceu como um homem e falou: — Eu vim caçando, fiquei perdido e dormi aqui. Eles conversaram um pouco e combinaram de trocar os olhos: a cobra ficou com os olhos dele e ele ficou com os olhos da cobra. O rapaz voltou então para sua casa. Lá, ele ficava na beira do fogo e via passar muitos veados. Ele perguntava para seus parentes de quem era aquela criação de veados, mas não era de ninguém. Ele matou um veado e comeu. Depois passaram muitos porcos. Ele matou para comer a carne. A cobra havia pedido para ele não dizer para ninguém que tinha trocado os olhos com ele. O rapaz foi tomar banho e viu criação de jacaré. Depois viu criação de queixada. Passou um pouco e já tinha uma criação de anta, passando na frente dele. O tempo passou e ele continuava vendo todos os bichos e matando-os com facilidade. Um certo dia, ele estava bêbado de caiçuma (atsa katxa) e alguém lhe perguntou por que via as coisas assim, por que é que tantos bichos passavam sob a sua visão. Ele estava bêbado e contou que tinha trocado os olhos com a cobra. Passado um tempo, ele foi no mato mijar e a cobra apareceu e falou: — Eu disse para você não falar para ninguém que trocou os olhos comigo. Então eles destrocaram os olhos – ele ficou com seu próprio olho e a cobra com o dela – e o rapaz ficou panema de novo". (Lima 2008: 38-39).

Caçadores e presas estão situados em um sistema animista[388], e, ao passo que os caçadores abatem suas presas também estão suscetíveis de serem capturados por elas, pois as regras, as proibições, os tabus estabelecidos no interior de cada cultura estão permeados por interações sociais, espirituais e simbólicas[389], como destacam Antunes *et al*. (2021: 243; 253) as escolhas do caçador não se baseiam apenas na racionalidade econômica, pois fazem parte de um complexo normativo de proibições e de preferências que são "reveladas em sistemas complexos de tabus e regras coletivas. [...] nos quais os atributos sociais e espirituais estão intrinsecamente relacionados as dimensões ecológicas, os tabus representam instituições informais na regulação dos usos da fauna".

[388]Sistema animista que "humanos e muitos não-humanos são concebidos como dotados do mesmo tipo de interioridade, e por causa desta subjetividade comum é dito que animais e espíritos possuem características sociais" (Descola 2015: 12).

[389] Sobre essa discussão ver em Viveiros de Castro (1996); Descola (1998).

São interdições que fazem parte da política e ética da caça Tentehar. Os moradores buscam equilibrar as interações interespécies na mata e ao seu redor, que são marcadas pelo perigo, com as suas atitudes. Pois, os *piwáras* da caça e/ou da cobra podem realmente se revoltar e se vingar de seus predadores afetando seus parentes, as crianças em especial, por serem mais vulneráveis como aconteceu com o sobrinho de Chico da Marlê e o filho de Silvério Filho.

Ao abordar sobre os *piwáras* dos animais de caças e o temor ao *piwáras* das cobras situo a discussão a partir do que Viveiros de Castro (1996: 118), nomeou de *perspectivismo ameríndio* que não engloba todos os animais, mas enfatiza as "espécies que desempenham um papel simbólico e prático de destaque, como os grandes predadores, rivais dos humanos, e as presas principais dos humanos"[390]. A interação estabelecida entre os Tentehar, os Katukina e os caçadores do Riozinho do Anfrísio, dentre outros grupos de ameríndios e de comunidades tradicionais no manejo da fauna se apoiam em modelos cosmológicos que supõe "uma unidade do espírito e uma diversidade dos corpos" (Viveiros de Castro 2004: 226) o *multinaturalismo*[391].

Ao passo que os Tentehar precisam lidar com o dono das florestas, dos animais e das plantas e dos frutos, dentre outros seres sobrenaturais, poderosos e malévolos, espíritos do macaco, da cobra, da onça, da anta, do gavião e do sapo-cururu, os Katukina têm a associação mítica das cobras com o sucesso ou não na caça. E, os beiradeiros, tem o uso de recursos mágicos, como os amuletos, para lograr de sucesso na atividade da caça. Modos de conceber a natureza e a cultura para além das divisões ocidentais constitucionalizadas (Ingold 1995).

Interações interespécies envolvendo caçadores Tentehar e outros seres estão descritas a seguir:

Os moradores relatam interações interespecíficas, como as descritas a seguir, iniciando por Marlê ao contar que seu primeiro marido matou um catingueiro que o enfeitiçou, fazendo o, virar pajé.

> Nesse dia, mataram dois catingueiros na caçada e levaram para a aldeia para tirar o couro, só que não podiam tirar o couro do que meu marido matou. [...], as pessoas começaram a cortar os catingueiros e a carne ficou tremendo. Eles quase se levantaram, mas continuaram a cortar os pedaços, a tirar o espinhaço, e a carne continuava tremendo, até mesmo depois de botar sal. Depois disso, o meu marido começou a ficar doente. Lá no Planalto tinha um tio dele, que disse para levá-lo para o Bananal, que lá tinha um pajé bom, que iria curá-lo. E, porque estava doente, ele ficava distante de mim, e começou a dormir em outra casa na Aldeia Papagaio, lá no

[390]O corpo aparece como diferenciador nas cosmologias amazônicas, "como aquilo que só une seres do mesmo tipo na medida em que os distingue de outros" (Viveiros de Castro 2004: 245).

[391]No *Perspectivismo e multinaturalismo ameríndio*, a noção de corpo não é no sentido fisiológico, mas em uma uniformidade básica dos corpos reconhecida por eles. O corpo aparece como diferenciador nas cosmologias amazônicas, a forma "humana é como um corpo dentro do corpo, o corpo nu primordial - a 'alma' do corpo. (Viveiros de Castro 2004: 247). As roupas aparecem como um envoltório para envolver o formato interno de cada ser, usualmente visível apenas pelos seus pares e /ou pelos xamãs (Viveiros de Castro 1996).

> Bananal. Lá tinha uma moça, que diziam estar doente, e que corria para o mato. Só meu marido que corria atrás dela e conseguia trazer ela para casa. Como ele tinha sido enfeitiçado para ser pajé, ele passava a mão, e só ele que conseguia controlar a mulher: ele ia buscar a mulher e fazia era ficar lá no mato, com ela. Depois de três meses chegou a notícia de que meu marido estava casado lá com a moça [...]. Lá o pai da mulher disse que a filha havia ficado boa e que não tinha dinheiro para pagar o tratamento, mas que ele iria dar a filha para o meu marido casar e ele aceitou. (Marlê, julho 2021).
>
> Dizem que um dia desses, a Ana Cleide, estava botando as vacas no curral e o Danilo estava olhando de longe. Depois ele perguntou para a mãe dele, quem estava botando as vacas no curral com você. E, ela disse: ninguém, mas ele disse que tinha visto um menino pequeno ataiando as vacas, com ela sim. Então tem um dono! Dizem que até os caçadores veem este menino aí, atrás do caititu: ele é pequeno, parece um anãozinho". (Joana, julho 2021).
>
> Tinha o Zé Pequeno, irmão da mãe. [...] matou um macaco preto e trouxe. Aí, eu olhei o bicho com os dentes de fora [...] eu falei assim: Olha o macaco estava sorrindo, falei só isso! E deu *karowara* em mim: eu era novinha [...] fiquei doente, vomitando, vomitando. O pai precisou chamar a pajé. (Cacique Inês, setembro 2019).

Os caçadores de Grajaú, incluindo os da aldeia, que vão caçar na região do Najar, conhecem e repetem a narrativa seguir.

> Na região do Najar [...] tinha um cara que gostava de caçar. Ele era genro do finado Nicácio, conhecido como Caboquinho. Certo dia, o Caboquinho foi caçar e encontrou uma espera boa, no Najar. Dizem que o cartucho que ele carregou e depois colou com super bonder em cima dos chumbos, [...] quando ele foi atirar, o cartucho saiu pela parte detrás da arma e atingiu a cabeça dele, que morreu na hora. Os outros caçadores que foram com ele voltaram para casa e, quando chegaram, perceberam que ele não havia voltado. Então voltaram e encontraram o corpo do Caboquinho. Depois desse acontecido, as pessoas não veem o Caboquinho, mas escutam o seu assobio. [...] meu menino achou uma espera e eu achei outra. Quando nós fomos para espera, o meu filho disse que, se tivesse muita muriçoca, nós teríamos de descer da espera e ficar lá onde estava a nossa moto [...]. Eu subi na espera de tardezinha, pouco mais de 9 horas da noite eu ouvi quatro tiros. O meu menino ouviu assobios lá de onde deixamos a moto [...] e ele pensou que seria eu. Eu pensava que era meu filho, porque ele disse que iríamos descer se tivesse muito muriçoca, mas percebi que não tinha muriçoca ali. Esperei, ele assobiou de novo, mas não respondeu. Eu havia feito uma vareda [...], então, pouco tempo depois, eu ouvi passos andando na vareda, [...] e depois passou quebrando tudo, quando chegou mais à frente assobiou de novo. De manhã nós descemos, mas não tinha rastro de nada. Ficamos pensando que era o *karaíw*, Caboquinho, que estava lá, virando bicho. (Silvério Filho, julho 2021).
>
> Lá na lagoa do Najar 'eu assuntei' um assobiado diferente lá, porque o assobio do cara é diferente das caças e das coisas, que acontecem no mato: era tipo o assobio de gente que já morreu. Eu senti aquele arrepio em mim, quando eu assuntei assobiar, eu senti meu corpo estranho, sabia que tinha uma coisa errada ali". (Daw, julho 2021).

João Batista e Atanásio contam que foram caçar lá, na mesma região. Ambos escolheram espera, em árvores diferentes. Mais tarde, o Atanásio ouviu o assobio, pensou que fosse o João Batista assobiando para ele e respondeu assobiando. Depois, o Atanásio desatou a rede, desceu da espera e caminhou assobiando e ouvindo o assobio, pensando que fosse o João

Batista. O Atanásio chegou no ramal e procurou o João Batista, mas não o encontrou. Então, retornou e viu o João Batista. Atanásio perguntou se ele havia assobiado e ele respondeu que tinha acabado de descer da espera. Concluíram que "a coisa", que fica assobiando, é como se não quisesse que ninguém caçasse ali.

Todas as narrativas orais elencadas envolvem o caçador em uma situação de interação com não humanos, seja o catingueiro que enfeitiçou seu caçador para ser pajé, ou seja, a caça tornou o caçador em sua presa; o anãozinho que os caçadores veem na mata atrás do caititu; o macaco que colocou *piwára* na Cacique Inês e o assobio de um invisível.

Interação caça-caçador-mata-e-espécies invisíveis que se mostra carregada de ambiguidades, onde é estabelecida uma continuidade de almas e descontinuidade de corpos (Descola 2015).

4.5 A caça é mais comida e menos alimento

A caça assume uma função básica na provisão de proteínas animal, baseado em um sistema de "trocas" e de "contratos" (Mauss 2003) que permite fracionar a presa entre um maior número de famílias, é dividida, sobretudo, entre os mais próximos. Apesar de o papel preponderante que tem na segurança alimentar do grupo, o ato de comer a caça, ultrapassa o conceito de alimento e se constitui comida (Da Matta) que está situada em uma dimensão cultural, simbólica, e de práticas de rituais.

No Quadro 14 apresento quatro receitas de consumo de carne de caça.

Quadro 14. Receitas de comidas a partir de animais da mata na Aldeia Olho D'Água.

Comidas locais	Ingredientes	Tipo de preparação
Comidas da mata		
Carne moqueada	Caititu (macaco, cutia, veado, caititu, lambú e outros);	Pelar ou retirar couro, fato e cabeça; Dividir em pedaços medianos: metade, quarto; Colocar a carne crua em um jirau [que] fica por cima de brasas, cuidando para que cozinhe lentamente; depois de pronta é consumida com farinha de mandioca e sal.
Jacu no creme de leite	• Jacú • Sal • Pimenta do reino • Alho • Cebola • Cheiro verde • Corante	Retirar penas, fato e cabeça da ave; Cortar em pedaços pequenos, semelhante, ao corte de galinha; Adicionar os temperos: sal, pimenta do reino, alho, cebola, cheiro verde, corante; Colocar para cozinhar na panela de pressão até amolecer;

	• Creme de leite	Adicionar o creme de leite quando a carne estiver amolecida e deixar ferver. Ao borbulhar estará pronto para servir.
Carne frita no óleo	• Jacú (caititu, macaco, tatu, peba, outro). • Sal • Óleo de soja	Retirar penas, fato e cabeça da ave; Cortar em pedaços pequenos, semelhante, ao corte de galinha; Esquentar o óleo em uma panela; Adicionar a carne de jacú; Mexer até fritar.
Carne cozida (água e sal)	• Cutia (veado, tatu, peba, caititu e outro) • Água • Sal	Pelar couro com água quente; Retirar fato e cabeça; Dividir em pedaços pequenos; Cozinhar na água e sal até amolecer; Não adiciona temperos.

Fonte: Pesquisa de campo, 2022.

A carne moqueada (Figura 143) que se refere a primeira receita apresentada no Quadro 14 é uma prática alimentar que quase não se alterou desde os tempos passados, a não ser pelo uso do sal cru em alguns casos.



Figura 143. Caça moqueada.
Foto: Neusani Ives Felix (2021).

A carne moqueada se insere em um sistema cultural, simbólico e espiritual, que está associado às crenças e ritos desse grupo. Com destaque o Ritual de Iniciação Feminina Tentehar, parte da educação tradicional da menina-moça que consiste atualmente, sobretudo, no período de reclusão chamado de *Tocaia* e na *Festa do Moqueado*. Do período da *Tocaia* até chegar o dia da *Festa do Moqueado* a menina-moça fica proibida de comer as carnes dos animais silvestres que participarão da festa, como: veado mateiro, lambú, jacú, macaco, cutia, caças serão servidas aos convidados especiais da festa. Com a finalidade de obtenção de um volume maior de carnes de animais para o evento, são organizadas caçadas coletivas, com antecedência de até três meses, podendo ser menos. Os animais caçados são conservados na forma moqueada. Como entre os Tentehar os Tapirapé consideram as práticas alimentares "como fator determinante para a sobrevivência não só das pessoas, mas também da cultura" (Silva e Barros: 2020: 221) tendo em primeiro plano os princípios cosmológicos.

Além da carne moqueada são encontradas outras formas de preparo e de consumo da caça, seja no caldo com creme de leite (Figura 144 A, B), frita no óleo de soja, e/ou cozida na água e sal "para manter o gosto natural da carne da caça" disse um caçador (Figura 145).



Figura 144. Preparação de jacu.
(A) - Jacu preparado com creme de leite. (B) - Jacu no creme leite acompanhado de arroz.
Foto: Neusani Ives Felix (2021).



Figura 145. Cutia preparada na água e sal[392].
Foto: Neusani Ives Felix (2022).

[392] Cutia e arroz cozido na água e sal, trempes usadas para o cozimento e abano de palha de coco babaçu.



Figura 146. (A) - Cutia preparado na água e sal. (B) - Cutia acompanhada de arroz.
Foto: Neusani Ives Felix (2022).

A caça é uma fonte de proteína animal efetiva, sobretudo, na estação seca, que é o tempo propício para a caçada de animais de porte maior, como o caititu, já que o acesso a outros tipos de carne vermelha, como a bovina, é mais limitado sendo consumida uma ou duas vezes ao mês, quando algum membro da família vai até a cidade e realiza a compra de carne bovina ou quando algum morador da aldeia mata vacas ou boi. Como entre os Tentehar, Nascimento (2020) constatou que os moradores de Mangueiras, na Ilha do Marajó, costumam comer carne vermelha apenas duas ou três vezes no mês, possui frequência baixa no consumo de carne de gado e pouco tem caça na mesa.

Apesar de a caça se figurar como uma fonte de proteína animal efetiva entre os Tentehar, a culinária, sobretudo, a partir dessa prática funciona como um tipo de linguagem específica, própria e orientada por regras construídas socialmente, por eles, e por um sistema simbólico particular (Lévi-Strauss 1979)[393].

[393]Sobre essa questão ver Lévi-Strauss em *O cru e o cozido* originalmente publicado em (1964) que compreende o cru como metáfora da natureza e o fogo, da cultura, como representações míticas da passagem da natureza para a cultura. Nesse contexto, Tempass (2011: 73) a luz da cosmologia ameríndia considera que a divisão natureza *versus* cultura não se aplica aos grupos indígenas e que "a culinária ameríndia não faz simplesmente a passagem de uma direção para outra. Indo para além disso, os sistemas culinários indígenas "controlam" essa passagem, que pode ocorrer em direções opostas, mas que sempre leva para o domínio da natureza".

O manejo da fauna abarca situações da vida coletiva, e, é permeado por subjetividades, crenças, que estão inseridas em um sistema simbólico e cultural. Assim, a prática de caça e a partilha da carne da presa entre os moradores da aldeia pesquisada, assegura para além da alimentação, comida, e, "constrói propriamente as relações de parentesco: a carne de caça cria corpos" como destacam Antunes *et al*. (2021: 254).

Descrevi nesse capítulo a prática de caça entre os Tentehar, que é pautada em uma relação simétrica em que caçador e caça se constituem predadores e presa, veem e são vistos, em mundo povoado de olhos, como dizem Yukaghirs (Willerslev 2012).

Os caçadores têm saberes especializados no manejo da fauna de animais silvestres e das matas. Identificam as árvores consideradas boas para a prática de esperas, dentre elas: algodão brabo, mirindiba, mameluco, sumaúma, sapucaia, associadas ao seu tempo de florir e de frutificar, sumaúma e mamaluco começam no final de abril; o algodão brabo e a mirindiba em junho, a sapucaia em agosto para frente. Das plantas silvestres citadas serve para a alimentação do homem a sapucaia, a caninana tem a sua madeira utilizada na construção de casas e de cercados, as demais alimentam com seus frutos e flores os animais silvestres.

Os caçadores reconhecem o modo como uma variedade animal silvestre se alimenta. A cutia deixa a pele dos frutos, de mirindiba e de caninana, já o mameluco ela engole o caroço. Ao se alimentar a cutia deixa farelos do alimento no lugar que comeu. Já, o veado, come o fruto e despreza o caroço, mas deixa o ambiente da mata limpo. E, tem consciência do movimento corporal da presa. O veado tido como inteligente e cauteloso, não faz barulho ao se locomover na mata, ver, ouve e sente a presença humana. O caititu e o tatu são barulhentos.

Somado a esses saberes utilizam técnicas e instrumentos na prática de caça. As mais comuns são, a espera, o batuque, os assobios, a ceva e a varrida. Agregados ou não, a essas técnicas, estão: o badogue, a rede, a tatuzeira, a arma de fogo, a baladeira, a arapuca e a lanterna. As técnicas, armadilhas e instrumentos variam de acordo com a época do ano, o tipo e/ou porte do animal que se busca abater e com a ética do caçador. Para atrair a presa para o local de caça, o caçador passa por uma desconstrução da sua pessoalidade humana-retirada do cheiro humano-para depois reconstruí-la, em um esforço em aparentar-se com a sua presa.

Saberes, técnicas e caçadores estão inseridos em uma rede de interação interespécies: humanos, animais, espíritos e outros, e, mostram formas de reprodução da vida Tentehar. Nesse campo de interações sociais os caçadores temem a ira dos *piwáras*-donos dos animais. Para evitar ser predado, observam as interdições quanto a matança e o consumo alimentar de caças, que devem ser evitadas quando o caçador tiver com mulher grávida ou filhos pequenos. Outras questões devem ser observadas, como não desperdiçar as caças, não judiar dos bichos, não

deixar animais doentes na mata, dentre outros. Interação interespécies, caçadores e caças, e sua ambivalência entre matar a caça para se alimentar e o temor de vingança pelos *piwáras* vingativos.

Os animais ainda presentes na região pesquisada são: tatu, peba, veado catingueiro, "mas é difícil de ser encontrado" e o veado mateiro, caititu, cutia, quati mundé, jacu, juriti, lambú, pombinha. Os animais silvestres da região estão desaparecendo, os moradores já perceberam que o jaó e o jacamim, por exemplo, já sumiram das matas. De maneira geral, consideram o desaparecimento de espécies animais da região, como consequência do desmatamento e das queimadas: "onde, antigamente, era mata hoje é capoeira". No caso dos animais silvestres insetívoros, como o caso do jaó, o uso de inseticidas nos roçados pode ter diminuído a sua população, uma vez que matam os insetos, e, consequentemente, matam aves que ingerem esses insetos.

Ao lado do manejo das roças e dos quintais, estão as atividades de caça, como parte da agrobiodiversidade do lugar, da economia de subsistência, e, é imprescindível no acesso ao alimento, sobretudo, pela provisão de proteínas animal, e à comida, na manutenção e reprodução das relações sociais e culturais do grupo.

APONTAMENTOS FINAIS

Os sistemas agrícolas locais têm importante papel na conservação de recursos genéticos, na manutenção de processos socioculturais, saberes associados às plantas e aos animais manejados. Na Aldeia Olho D'Água funcionam como reservatórios de agrobiodiversidade e têm um papel reconhecido no sistema alimentar dos seus moradores, fortalecendo vínculos sociais, rituais, tradicionais e de parentesco.

Na atual conjuntura sociocultural, política, econômica e ambiental, o agronegócio se fortaleceu, com a política de modernização agrícola, e os Sistemas Tradicionais Agrícolas se tornaram mais vulneráveis, com suas dinâmicas próprias, técnicas, práticas, tradições e sistema de conservação *in situ*, ameaçados. A preocupação tem sido com a conservação da biodiversidade agrícola, recursos genéticos e diferentes formas de vida relevantes para a alimentação e para a agricultura, estas vindas de campos, florestas, matas, extensões de terra, ecossistemas aquáticos, dentre outros.

Diante desse cenário emergiu a questão central da tese: Qual o lugar da agrobiodiversidade na vida do povo Tentehar, da Aldeia Olho D'Água, considerando a dinâmica dos sistemas agrícolas locais, roças e quintais, e, a caça vinda das matas?

A principal resposta dessa questão, seja talvez, que a agrobiodiversidade ocupe um lugar de resiliência, sendo o fio que costura as relações do agricultor local com o manejo das roças, dos quintais e das matas, a tríade roça-quintais-matas. Logo, emaranha-se nos modos de reprodução e de manutenção da vida Tentehar.

Muito embora, as variedades de plantas cultivadas, no passado, tenham se apresentado com maior expressividade, e, os espaços de roça tenham diminuído nos últimos anos, foi possível descrever a agrobiodiversidade Tentehar com os agricultores reconhecendo e/ou cultivando um conjunto de variedades: milho, batata-doce, algodão, gergelim, arroz, fava, feijão, inhame, mandiocas, macaxeiras, mandiocaba, melancia, cajus, mangas, goiabas, bananas, maracujás, acerola, dentre outros.

Dos quintais além das plantas alimentícias, a criação de animais, como porco, bode, angolista, pato, peru, codorna, sendo a criação de galinhas, a predominante. Dentre as finalidades de usos estão: alimentação humana e animal; alucinógeno; combustível; construção; medicinal; místico; veterinário; produto artesanal/utensílio; produto cosmético; produto de limpeza e ritual. Os quintais conformam, na sua multifuncionalidade, um modo particular de variadas formas de vida, de saberes, de lugares, de experiências singulares e simbólicas, de códigos e de regras, onde acontecem as interações interespécies reveladoras de diferentes

domínios da vida sociocultural, um mosaico biodiverso, paisagem que coabita plantas, animais domésticos, humanos e seres invisíveis.

Das matas se obtêm as caças tão importantes para a cultura alimentar dos Tentehar, dentre os quais: tatu, peba, veado catingueiro, veado mateiro, caititu, cutia, quati mundé, jacu, juriti, lambu, etc. No manejo da caça estão envolvidos os saberes ancestrais, as táticas empregadas para a captura dos animais, as armas, as armadilhas, as situações de convívio interespécies permeadas pela ambivalência entre matar a caça para se alimentar e o medo da represália vinda do seu *piwára*.

O manejo das roças e dos quintais conservam a biodiversidade agrícola e mantém a transmissão de conhecimentos e de práticas associadas aos processos socioculturais de cultivo de plantas e de manejo de animais, ao modo de ser e de estar nesses espaços. Os conhecimentos tradicionais são transmitidos entre as gerações, interagindo kosmos-corpus-práxis, a partir de uma memória biocultural dos velhos, em que a linguagem oral e a memória são os principais recursos.

Os agricultores locais Tentehar como guardiões da agrobiodiversidade resistem com as suas roças, cultivando seus legumes, multiplicando-os e fazendo intercâmbio de suas sementes com parentes e vizinhos. As roças, portanto, são espaços onde se produz o alimento e onde se conserva a variabilidade genética. Nos quintais, a conservação dos recursos genéticos *in situ* acontece a partir de cruzamentos e de experimentações com animais, como da galinha cocó e a de ovo azul. E, com os testes, produções e trocas de mudas entre as donas de quintais, promovendo a conservação e a multiplicação de raças, espécies e variedades.

Nas matas, os caçadores têm conhecimentos especializados no manejo da fauna e da flora, reconhecem uma variedade de animais silvestres, seu modo de comer e suas preferências alimentares. Identificam uma diversidade de árvores, as boas para a prática de caçadas como, algodão brabo, mirindiba, mameluco, sumaúma e sapucaia, associadas ao tempo de florir e de frutificar, bem como, plantas alimentícias para humanos e árvores recomendadas para construção de casas, cercas e produção de carvão.

As roças, quintais e matas têm papel reconhecido nos sistemas alimentares Tentehar, gerando SSAN, muito embora, haja a entrada de produtos externos e o incremento de alimentos ultraprocessados. Dessa maneira, das roças se destacam a mandioca e seus derivados, farinha azeda, farinha de puba, mandiocaba, massa de tapioca, massa de puba, grolado e o consumo das raízes de macaxeira, cozidas e/ou assadas; o inhame utilizado na preparação de mingaus salgados e/ou consumidos cozidos, o feijão e a fava, sem falar nas batatas doce. Dos quintais, as vitaminas, com a riqueza de frutas, e, a proteína animal. Das matas os animais silvestres

caçados, cozidos, assados, moqueados, fonte de proteína animal efetiva, já que o acesso a outros tipos de carnes vermelha, como a bovina, é limitado, podendo ser consumida uma ou duas vezes ao mês.

A relação entre as práticas agrícolas, de roças e de quintais, as caças vindas das matas, e o conjunto da agrobiodiversidade se insere no debate sobre a soberania e segurança alimentar e nutricional e confere traços de singularidade na cultura alimentar Tentehar, pois o ato de comer ultrapassa o conceito nutricional, e, se constitui comida, situado numa dimensão de soberania.

A biodiversidade agrícola, apesar de ameaçada, é produzida e reproduzida no manejo dos Sistemas Agrícolas Tradicionais Tentehar e na interação com as matas, resistindo a um processo de marginalização, em detrimento da supervalorização da monocultura, da ampliação do uso de insumos sintéticos, de pesticidas e herbicidas, das queimadas, do desmatamento, da invisibilização e da negação do saber local. Os agricultores estão inseridos em um contexto de intensa pressão sobre o território e os seus recursos.

Portanto, os dados da pesquisa apontam que o lugar da agrobioversidade na vida Tentehar é o lugar da resiliência e de resistência, que se relaciona fortemente com a reprodução material e simbólica das famílias, e guarda enorme significado na manutenção dos seus modos de vida.

Ao passo que, os Sistemas Agrícolas Tradicionais, mantém geneticamente variadas formas de vida provocam movimentos de transmissão de saberes, de técnicas, de práticas, de tradições, de artefatos, de produção e elaborações de memórias coletivas e de identidades socioculturais. O reconhecimento dos agricultores indígenas, agricultores locais perpassam pela formulação de políticas públicas pautadas na agroecologia, no estímulo à produção e consumo local, na manutenção de recursos naturais e no fortalecimento e valorização dos guardiões de sementes, o sistema de conservação *in situ.*

Apesar deste estudo ter se debruçado sobre a temática da agrobiodiversidade, a partir das delimitações da pesquisa, lacunas ficaram a ser preenchidas havendo, portanto, um campo muito aberto para traçar outras trajetórias de investigação. Disto, sublinho a necessidade de análise em torno de questões, como: a) impactos negativos à saúde das populações tradicionais e indígenas advindos da inserção cada vez maior de uma produção agrícola baseada na maximização de insumos químicos e de alimentos ultraprocessados na dieta alimentar; b) políticas públicas pautadas na reforma agrária, na agroecologia, no estímulo à produção e consumo locais e na manutenção de recursos naturais e agrobiodiversos, na defesa de uma agricultura livre de agrotóxicos; e, c) efeitos trazidos pelas novas conexões estabelecidas entre

as diversidades agrícolas territorialmente diferenciadas, os fluxos de mercadorias e *commodities* e os instrumentos jurídicos, que configuraram-se em uma estratégia mercadológica de interesse de países ricos.

Disso, percebe-se que ainda há muitos itinerários a serem percorridos acerca da complexa temática agrobiodiversidade e do seu contexto social, político, econômico e cultural, em interação com os sistemas agrícolas locais. O debate sobre o papel da biodiversidade agrícola na compreensão e manutenção dos diversos modos de vida, em contraposição à uma monocultura da mente, é uma caminhada que não cessa nessa tese, mas que deve ser continuada.

REFERÊNCIAS

ActionAid. 2022. *A fome tem lugar, gênero e cor.* Disponível em: <https://combateafome.org.br/?utm_source=googlerg&utm_medium=search&utm_campaign=rgfome&gclid=Cj0KCQjw3eeXBhD7ARIsAHjssr-vXMtA2jB3eUM45HKkpglY3x2N4Sda6sYXOtrovFaaPQUj2WRET_saAvReEALw_wcB> Acesso: 15/08/2022.

Adwa Cannabis. 2020. *A botânica das Cannabis.* Disponível em <https://adwacannabis.com.br/a-botanica-da-cannabis/> Acesso: 12/02/2023.

Agência de notícias, Câmara dos Deputados. 2019. *CCJ aprova PEC sobre atividades agropecuárias em terras indígenas.* Disponível em: <https://servicos.receita.fazenda.gov.br/servicos/cnpjreva/Cnpjreva_Comprovante.asp> Acesso: 28/07/2022 <https://www.camara.leg.br/noticias/576927-ccj-aprova-pec-sobre-atividades-agropecuarias-em-terras-indigenas/> Acesso: 30/07/2022.

Albert, B. 2014. "Situação etnográfica" e movimentos étnicos. Notas sobre o trabalho de campo pós-malinowskiano. *Campos*, 15(1): 129-144.

Albuquerque, U. P. de; R. F. P. de LUCENA; L. V. F. C. CUNHA. 2010. Métodos e técnicas de coleta de dados etnobiológicos, In *Métodos e técnicas na pesquisa etnobiológica e etnoecológica.* Ed. NUPPEA. pp. 41–64. Recife, Brasil.

Alencar, E. F. 2010. "*Memórias de Mamirauá*." Belém: Instituto de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá. 292p.

Almeida L. S. De & J. R. V. Gama. 2014. Quintais agroflorestais: estrutura, composição florística e aspectos socioambientais em área de assentamento rural na Amazônia brasileira. *Ciência Florestal, Santa Maria* 24(4):1041-1053.

Almeida, A. W. B. de. 2008. *Terras de quilombos, terras indígenas, "babaçuais livres", "castanhais do povo", faxinais e fundos de pasto: terras tradicionalmente ocupadas*. 2.ed. Manaus: PGSCA-UFAM.

Almeida, M. W. B. 1986. Redescobrindo a família rural. In: *Revista Brasileira de Ciências Sociais*. 1(1): 66-83.

Almeida, R. H. 1997. *O diretório dos índio: um projeto de civilização no Brasil do século XVIII*. Brasília: UnB.

Almeida, R. M. de. 2003. Sesmaria e terras devolutas. *Informação Legislativa*. 40 (158): 309-317. Disponível em: < http://www2.senado.leg.br/bdsf/handle/id/865>. Acesso: 15/04/2023.

Almeida, T. V. V. 2013. *A agrobiodiversidade nas terras indígenas guarani Nhandewa no norte do Paraná: memória, resgate e perspectivas*. Dissertação de mestrado. Programa de Pós-Graduação em Agroecologia e Desenvolvimento Rural, Universidade Federal de Santa Catarina, Araras.

Almeida, T. V. V., Rodrigues M. e Norder L. A. C. 2014. "Agrobiodiversidade nas Comunidades Guarani-Nhandewa no Norte do Paraná: Memória e Resgate." *Espaço Ameríndio* 8 (1): 40-58.

Amaral, C. N. 2014. *Multifuncionalidade e etnoecologia dos quintais de agricultores tradicionais da baixada Cuiabana: Agrobiodiversidadee segurança alimentar*. Tese de Doutorado. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre.

Amaral, C. N. e Neto G. G.. 2008. "Os quintais como espaços de conservação e cultivo de alimentos: um estudo na cidade de Rosário Oeste (Mato Grosso, Brasil)." *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas* 3 (3): 329-341.

Andrade, M. C. de. 1973. *A terra e o homem no Nordeste*. 3.ed. São Paulo: Brasiliense. 252p.

Antunes, A. P.; P. de A. L. Constantino; M. A. R. Aparicio; J. P. de L. B. Tukano; J. Pezzuti. H. F. Ferreira &, R. de A. Nobre. 2021. Manejo da fauna terrestre, in Carneiro da Cunha, M.; S. B. Magalhães; C. Adams. Povos tradicionais e biodiversidade no Brasil: contribuições dos povos indígenas, quilombolas e comunidades tradicionais para a biodiversidade, políticas e ameaças /Seção 7. Organizado por Emperaire L.: *Gerar, cuidar e manter a diversidade biológica*, 7, SBPC, pp. 241 -267, hal-03211511.

Antunes, J. E. B., & Saleh, A. M. 2010. *A Matemática em Medidas Agrárias de Propriedades Rurais.* Disponível em: <http://www.diaadiaeducacao.pr.gov.br/portals/cadernospde/pdebusca/producoes_pde/2010/2010_uepg_mat_artigo_jose_erasto_bueno_antunes.pdf> acesso: 07/05/2023

Araujo, I. V. de. 2009. Regularização fundiária e terras devolutas. *Revista da Faculdade de Direito da UFG* 33(2): 112-127. Disponível em: <http://www.revistas. ufg.br/index.php/revfd/about/contact>. Acesso: 07/05/2023

Arboleda, B. H. L. & F. B, Barros. 2016. Práticas de armazenamento de sementes do povo ticuna na tríplice fronteira amazônica (Brasil-Colômbia-Peru). *Espaço Ameríndio* 10(2): 66-95.

Artigo 2º, XVI, da Lei 10.711/2003 (Lei de Sementes). Disponível em < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10.711.htm#:~:text=Ficam%20proibidos%20a%20produ%C3%A7%C3%A3o%2C%20o,Par%C3%A1grafo%20%C3%BAnico.> Acesso: 31/08/2022.

Associação Internacional de Linguística SIL – Brasil. 2013. *Os Arquivos de Língua e Cultura: Dicionário Guajajara-Português*. Elaborado por Carl e Harrison C. Disponível em < https://www.sil.org/system/files/reapdata/14/15/80/141580492686378971823968698096869774884/Dicionario_Guajajara_Portugues.pdf> Acesso: 15/04/2020.

Azevedo, C. & Moreira, T. 2005. A proteção dos conhecimentos tradicionais associados: desafios a enfrentar. In: Patrimônio imaterial e biodiversidade. *Revista do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional* (32): 44- 61.

Barros, F. B. 2017. Os caçadores do riozinho do anfrísio: saberes e práticas culturais entre narrativas e imagens. *Muiraquitã Revista de Letras e Humanidades* 5(1): 152-186.

Barros, F. B. 2020. Cultivar, compartilhar e comer: fragmentos da cultura alimentar quilombola da Bocaina (Mato Grosso). *Ethnoscientia* 5(). D.O.I.: 10.22276/ethnoscientia.v5i1.293

Barros, F. B.; S. A.M. Varela; H. M. Pereira & L. Vicente. 2012. Medicinal use of fauna by a traditional Community in the Brazilian Amazonia. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine.* 8(37). Disponível em: <Http://www.ethnobiomed.com/content/8/1/37> Acesso: 22/07/2023.

Barth, F. 1995. *Cosmologies in the making. A generative approach to cultural variation in inner New Guinea*. Cambridge University Press.

Barth, F. 2000. Os grupos étnicos e suas fronteiras. In: Barth, F. *O guru, o iniciador, e outras variações antropológicas*. Organizado por Tomke Lask. pp. 25-67. Rio de Janeiro: Contra Capa.

Bechelany, F. C. 2017. "Flecha é igual 22": gesto técnico e transformação no arsenal de caça dos Panará. In: *Técnica e transformação:* perspectivas antropológicas. Organizado por C. E. Sautchuk. Rio de Janeiro: ABA Publicações. 500 p.

Berreman, G. D. 1975. Etnografia e controle de impressões em uma aldeia do Himalaia, in *Desvendando máscaras sociais.* Editado por A. Z. Guimarães, pp. 123-174. Rio de Janeiro, Livraria Francisco Alves Editora.

Bioversity International. 2009. Geneflow 2009. 68p.

Boef, W. S. de. 2007. Biodiversidade, agricultura e conservação: conceitos e estratégias In: Boef, W. de; Thijssen, M. H.; Ogliari, J. B.; Sthapit, B. R. (Orgs.). *Biodiversidade e agricultores: fortalecendo o manejo comunitário*. pp. 39-66. Porto Alegre: L&PM.

Bosi, E. 1994. "*Memória e Sociedade*: Lembranças de Velhos." São Paulo: Companhia das Letras.

Bourdieu, P. 2003. "L'objectivation participante". *Actes de la recherche en sciences sociales*, 150, pp. 87-101.

Bourdieu, P. 2007. *A distinção: crítica social do julgamento.* São Paulo: Edusp; Porto Alegre, RS: Zouk.

Braga, V. 2004. Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. *Saúde em revista* 6(13): 37-44.

Brasil - Fundação nacional de saúde. 2002. *Política Nacional de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas.* Brasília: Ministério da Saúde, Fundação Nacional de Saúde. 40p.

Brasil - Fundação Nacional do Índio. 2016. *Manual de redação oficial da FUNAI.* Brasília: FUNAI. 87p.

Brasil - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. 2023. *"Registro Nacional de Cultivares – RNC".* Disponível em <https://sistemas.agricultura.gov.br/snpc/cultivarweb/lista_especies.php?cod_uso_snpc_rnc=1> Acesso em: 22/08/2023.

Brasil - Ministério da Saúde. 2019. *Relação de plantas medicinais de interesse ao SUS*. Disponível em <https://www.gov.br/saude/pt-br/composicao/sectics/daf/pnpmf/ppnpmf/arquivos/2014/renisus.pdf> Acesso em: 22/08/2023.

Brasil, Ministério dos Transportes. 2021. *Revitalização da BR-226 facilita o acesso à região metropolitana de Teresina (PI)*. Disponível em <https://www.gov.br/infraestrutura/pt-br/assuntos/noticias/2021/11/revitalizacao-da-br-226-facilita-o-acesso-a-regiao-metropolitana-de-teresina-pi > Acesso: 26/04/2022.

Brasil. 1988. Constituição (1988). Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília: Senado Federal, 2013. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm>. Acesso: 10/07/2023.

Brasil. 1998. *Decreto nº 2.519 de 16 de março de 1998.* Promulga a Convenção sobre a Biodiversidade Biológica, assinada em 5 de junho de 1992. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/d2519.htm>. Acesso: 16/06/2023.

Brasil. 2000. *Convenção sobre Diversidade Biológica*. Ministério do Meio Ambiente. Disponível em: <https://www.gov.br/mma/pt-br/textoconvenoportugus.pdf > Acesso: 12/07/2023.

Brasil. 2003. *Lei 10.711/2003 (Lei de Sementes).* Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10.711.htm#:~:text=Ficam%20proibidos%20a%20produ%C3%A7%C3%A3o%2C%20o,Par%C3%A1grafo%20%C3%BAnico.> Acesso: 31/08/2022

Brasil. 2004. *Decreto n° 5.153 de 23 de julho de 2004*. Aprova o Regulamento da Lei de nº 10.711/2003, que dispõe sobre o Sistema Nacional de Sementes e Mudas e dá outras providências. Brasília, DF. Ministério da Agricultura.

Brasil. 2006. *Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006.* Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 18 set. 2006.

Brasil. 2008. *Decreto nº 6.476 de 5 de junho de 2008.* Promulga o Tratado Internacional sobre Recursos Fitogenéticos para a Alimentação e a Agricultura aprovado em Roma em 3 de novembro de 2001, e, assinado pelo Brasil em 10 de junho de 2002. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/recursos-geneticos-1/tratado-tirfaa. Acesso: 08/09/2022.

Brasil. 2011. *Lei n 12.527 de 18 de novembro de 2011*. Regula o acesso a informações previsto no inciso XXXIII do art. 5o, no inciso II do § 3o do art. 37 e no § 2o do art. 216 da Constituição Federal; altera a Lei no 8.112, de 11 de dezembro de 1990; revoga a Lei no 11.111, de 5 de maio de 2005, e dispositivos da Lei no 8.159, de 8 de janeiro de 1991; e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 18 nov. 2011a. Disponível em: < https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2011/lei/l12527.htm>. Acesso: 23/07/2023.

Canavesi, F. de C.; Moura, I. F. de & Souza, C. de. 2016. Agroecologia nas políticas públicas e promoção da segurança alimentar e nutricional. Agroecologia e políticas públicas. Canavesi, Moura e Souza. *Segur. Aliment. e Nutr*., 23:1019-1030.

Capiberibe, A. 2015. Não cutuque a cultura com vara curta: os Palikur e o projeto "Ponte entre povos". In: *Políticas culturais e povos indígenas.* Organizado por Cunha, M. C. da & P. de N. Cesarino. Cap. 6, pp. 165-190. São Paulo: Cultura Acadêmica.

Cardoso de Oliveira, R. 2000. O trabalho do antropólogo: olhar, ouvir, escrever, in *O Trabalho do Antropólogo*. Editado por R. Cardoso de Oliveira, pp. 17-35. Brasília: Paralelo 15; São Paulo: Editora UNESP.

Cardoso, T. M. (2009). Manejo da agrobiodiversidade na agricultura indígena de corte e queima do baixo rio Negro, Amazonas, Brasil. *Revista Brasileira De Agroecologia*, *4*(2). Disponível em: <https://revistas.aba-agroecologia.org.br/rbagroecologia/article/view/8519> Acesso: 12/05/2023

Cardoso. M. C. 2018. Entre diversos tons de verde: cosmopolítica nos sistemas agrícolas Potiguara, in *Práticas e saberes sobre a agrobiodiversidade: a contribuição de povos tradicionais.* Editado por A. G. M. Lima; I. Scaramuzzi; J. C. Oliveira; L. Santonieri; M. A. A. Campos e M. C. Cardoso, pp. 77-103. Brasília: IEB Mil Folhas.

Carvalho, C. 2000. *O Sertão, subsídios para a História e Geografia do Brasil*. 2 ed. Ética, Imperatriz- MA,

Chambouleyron, R., Arenz K. H., & Melo V. S.. 2020. "Ruralidades indígenas na Amazônia colonial". *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas* 15 (1):.

Cidade-Brasil. 2022. *Município de Grajaú*. Disponível em < https://www.cidade-brasil.com.br/municipio-grajau.html> Acesso: 21/04/2022.

Cipermetrina Calbos 6% pour-on "é um parasiticida do grupo dos piretróides, de uso externo, "pour on", destinado ao controle de carrapatos, piolhos e moscas de bovinos" disponível em <https://www.lojaagropecuaria.com.br/Cipermetrina-6--Pour-On-1-litro/p> Acesso: 23/01/2023.

Clifford, J. 2002. Sobre a autoridade etnográfica, in *A experiência etnográfica: antropologia e literatura no século XX*. Editado por J. R. S. Gonçalves, pp. 17-62. Rio de Janeiro: UFRJ.

Clifford, J., Marcus, G. (Orgs.). 2016. *A escrita da cultura: poética e política da etnografia*. Rio de Janeiro: Editora UFRJ; Papéis Selvagens Edi-ções. p. 207-236.

Coelho Neto, E. 1985. *Geo-história do Maranhão*. São Luís, SIOGE: 1985.
CONSEA - Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Lei de Segurança Alimentar e Nutricional: Brasília, 2006.

Correa, C.; Weid, J. M. V. 2006. Variedades crioulas na Lei de Sementes: avanços e impasses. *Agriculturas* 3(1):11-14.

Coutinho, M. 2006. *Grajaú: um estudo de sua história.* São Luís: Editora Gráfica do Maranhão Ltda. 2006.
Craveiro S. A.; O. P. Lopes Sobrinho; F. I. O. Santos; L. dos S. Oliveira & Á. I. S. Pereira. 2019. Diagnóstico situacional sobre o uso de agrotóxicos por agricultores familiares do campo agrícola fomento em Codó, Maranhão, Brasil. *Revista Saúde e Meio Ambiente – RESMA*, Três Lagoas 9(3):1-14. Edição especial. ISSN: 2447-8822.

Cunha M. C. da. 2005. “Introdução”. In: Patrimônio imaterial e biodiversidade. *Revista do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional*, 32:15-27.

Cunha, C. 1980. *Língua, nação, alienação*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira.

Cunha, M. C. & L. Emperaire. 2018. Apresentação - como alargar o mundo, in *Práticas e saberes sobre a agrobiodiversidade: a contribuição de povos tradicionais.* Editado por A. G. M. Lima; I. Scaramuzzi; J. C. Oliveira; L. Santonieri; M. A. A. Campos e M. C. Cardoso, pp. 12-13. Brasília: IEB Mil Folhas.

Cunha, M. C. da. 2007. Relações e dissensões entre saberes tradicionais e saber científico. *Revista Usp*. (75): 76-84.

Damatta, R. 1986. *O que faz o brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco.

Daniel, J. M. P. & Cravo, V. Z. 2005. Olhares antropológicos sobre a alimentação Valor social e cultural da alimentação In Canesqui, A. M., & Garcia, R. W. D., (orgs). *Antropologia e nutrição*: um diálogo possível [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p. Antropologia e Saúde collection. ISBN 85- 7541-055-5. Available from SciELO Books <http://books.scielo.org>.

De Garine, I. 1995. Los aspectos socioculturales de la alimentación. In: Contreras, J. (Comp.). *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Universitat de Barcelona, 1995. p. 129-170.

Dectomax. Disponíveis em <https://costavet.com.br/produto/dectomax-50ml/> Acesso: 02/02/2023

Descola, P. & G. Pálsson. 2001. Introdução, in *Naturaleza y sociedad:* perspectivas antropológicas. Editado por P. Descola e G. Pálsson, pp. 11-33. México: Siglo Veintiuno.

Descola, P. 1997. Ecologia e Cosmologia, in *Faces do trópico úmido: conceitos e questões sobre o desenvolvimento e meio ambiente*. Editado por E. Castro e F. Pinton, pp. 243-261. Belém: UFPA/NAEA.

Descola, P. 1998. Estrutura ou sentimento: a relação com o animal na Amazônia. *Mana* 4(1): 23-45.

Descola, P. 2006. *As lanças do crepúsculo: relações Jivaro na Alta Amazônia*. São Paulo: Cosac & Naify. 520p.

Descola, P. 2011. “As duas naturezas de Lévi-Strauss”. *Sociologia & Antropologia* 1(2):35-51.

Descola, P. 2015. Além de natureza e cultura. *Tessituras* 3 (1):7-33.

Descola, P. 2016. *Outras Naturezas, outras culturas*. São Paulo: Editora 34. 64p.

Dias, T. A. B.; Haverroth, M.; Piovezan, U.; Freitas, F. O.; Antunes, I. F.; Maciel, M. R. A.; Ming, L. C.; Feijó, C. T.; Silva, S. M. O. da. 2015. Agrobiodiversidade indígena: feiras, guardiões e outros movimentos. In: Santilli, J.; Bustamante, P. G.; Barbieri, R. L. (Ed.). *Agrobiodiversidade*. Brasília, DF: Embrapa, 2015. Cap. 8, p. 193-221. (Coleção transição agroecológica, 2).

Diniz, E. S. 1988. *Os Tenetehára-Guajajára e a sociedade nacional:* avaliação das relações intersocietárias. Marília: Unesp, 1988. 47 p. (Séries Monográficas, Etnologia, 5).

Dino, S. 1985. *Raízes históricas do Grajaú*. São Luís – MA.
Donna Haraway. 2003. *When species meet*. Minneapolis: University of Minnesota Press.

Donna Haraway. 2008. *The companion species manifesto: dogs, people, and significant otherness*. New York:

Douglas, M. 1976. *Pureza e perigo*. São Paulo: Perspectiva. 136p.

Duarte, F. B; C. M. S. Silva; Q. F. Camargos; R. C. Castro; M. Silva Guajajara. 2018. *Coletânea de narrativas Guajajara*. Belo Horizonte: FALE/UFMG. 122p.

Elisabetsky, E. 1986. Etnofarmacologia de algumas tribos brasileiras, in *Suma Etnológica Brasileira. v*. 1: Etnobiologia. Editado por D. Ribeiro, pp. 134-149. Petrópolis: Vozes/FINEP.

Eloy L.; R. Ramos; M. Schmidt; K. y Ono; A. Steward & J. Ferreira. 2021. 7.5. Manejo do fogo por povos indígenas e comunidades tradicionais no Brasil. In Carneiro da Cunha, M.; S. Magalhães, C. B. Adams. *Povos tradicionais e biodiversidade no Brasil: contribuições dos povos indígenas, quilombolas e comunidades tradicionais para a biodiversidade, políticas e ameaças* /Seção 7 (org. Laure Emperaire): Gerar, cuidar e manter a diversidade biológica, 7, SBPC, pp.72- 93, 2021. hal-03211511.

Eloy, L. 2017. *Relatório da oficina Manejo do fogo por povos indígenas e tradicionais da América do Sul. 11 a 17 de marco de 2017*. Brasília. Disponível em: < https://queimadas.dgi.inpe.br/~rqueimadas/material3os/2017_Eloy_RelatorioOficinaManejoFogo_SMIFBrasilia_DE3os.pdf> Acesso: 02/07/2023.

Elteto, Y. M. 2019. *As sementes crioulas e as estratégias de conservação da agrobiodiversidade.* Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Agroecologia, Universidade Federal de Viçosa, Viçosa.

Emperaire, L. & Eloy, L. 2008. A cidade, um foco de diversidade agrícola no Rio Negro (Amazonas, Brasil)? *Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Cienc. Hum* 3 (2):195-211.

Emperaire, L. & Garcés C. L. L. 2016. "Dinâmicas das agriculturas amazônicas." *Boletim Do Museu Paraense Emılio Goeldi: Ciências Humanas* 11 (1): 13-16.

Emperaire, L.; Eloy, L. & Seixas, A. C. 2016. Redes e observatórios da agrobiodiversidade, como e para quem? Uma abordagem exploratória na região de Cruzeiro do Sul, Acre. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas*, 11(1):159-192.

Emperaire, L.; Fausto, C.; Freitas, F.; Santos, G. M. dos; Smith M. & Bustamante, P. G. 2021. 7.1. Agrobiodiversidade e roças. In Cunha M. C. da,; Magalhães, S. B. Adams, C. *Povos tradicionais e biodiversidade no Brasil:* contribuições dos povos indígenas, quilombolas e comunidades tradicionais para a biodiversidade, políticas e ameaças /Seção 7 (org. Laure Emperaire): Gerar, cuidar e manter a diversidade biológica, 7, SBPC, pp.18-57, 2021.

Estadão Conteúdo. 2021. *Ibama e Funai abrem espaço para produção agrícola em terras indígenas.* Disponível em: <https://www.cartacapital.com.br/sustentabilidade/ibama-e-funai-abrem-espaco-para-producao-agricola-em-terras-indigenas. Acesso: 30/07/2022.

Evans-Pritchard, E. E. 1962. *Social anthropology and other essays.* New York: The Free Press. (BBC Third Programme Lectures, 1950).

Evans-Pritchard, E. E. 2005. Apêndice IV: Algumas reminiscências e reflexões sobre o trabalho de campo, in *Bruxaria, Oráculo e magia entre os Azande*. Editado por E. Gillies, pp. 298-314. Rio de Janeiro: Zahar.

Fabrini, J. E. 2008. Latifúndio e agronegócio: semelhanças e diferenças no processo de acumulação de capital. *Revista Pegada* 9(1): Disponível em: https://revista.fct.unesp.br/index.php/pegada/article/view/1643 Acesso: 20/07/2023.

Ferreira, T. B.; Sablayrolles, M. G. P. 2009. Quintais agroflorestais como fontes de saúde: plantas medicinais na comunidade de Vila Franca, Reserva Extrativista Tapajós-Arapiuns, Pará. *Revista Brasileira de Agroecologia* 4(2):3159-3162.

Figueiredo, R. A. A. & Barros F. B. 2016. Caçar, preparar e comer o 'bicho do mato': práticas alimentares entre os quilombolas na Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi*, Ciências Humanas 11(3): 691-713.

Food and Agriculture Organization of The United Nations (FAO). 1998. *Seed production and improvement: assessment for Sub-Saharan African*. Roma: Seed and Plant Genetic Resources Service.

Foote-White, W. 1980. Treinando a observação participante. *In*: Guimarães, A. Z. (Org.). *Desvendando máscaras sociais*. 2.ed. pp. 77-86. Rio de Janeiro: Livraria Francisco Alves Editora.

Freire, L. de L.; B. Latour. 2006. Notas para uma antropologia simétrica. *Comum* - Rio de Janeiro – 11(26):46 a 65.

Freitas, W. F. 2014. *Decoração corporal e educação nos rituais de puberdade Tembé*. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia, Universidade Federal do Pará, Belém.

Frikel, P. 1959. Agricultura dos índios mundurukus. *Boletim do Museu Paraense Emilio Goeldi* (4):1-35.

Galvão, E. 1996. *Diários de campo de Eduardo Galvão: Tenetehara, Kaioá e Índios do Xingu*. Rio de Janeiro: Editora UFRJ. 400p.

Gaspar S. M. F. S.; G. S. Nunes; C. U. B. Pinheiro; O. P. do Amarante Júnior. 2005. Avaliação de risco de pesticidas aplicados no município de Arari, Maranhão, Brasil: base para programa de controle ambiental do rio Mearim. *Pesticidas: r.ecotoxicol. e meio ambiente, Curitiba* 15( ):43-54.

Geertz, C. 2008. Uma descrição densa: por uma teoria interpretativa da cultura, in *A interpretação das culturas*. Editado por C. Geertz, pp. 03-21. Rio de Janeiro: Zahar.

Geertz, Clifford. 1978. Uma Descrição Densa: Por uma Teoria Interpretativa da Cultura. In:_____.*A interpretação das culturas*. Cap. 1, pp. 13-41. Rio de Janeiro: Zahar Editores.

Gell, A.1998. *Art and agency*: an anthropological theory. Oxford: Clarendon.

Gomes, M. P. 2002. *O índio na história: o povo Tenetehara em busca da liberdade*. Petrópolis: Vozes. 631p.

Gonçalves L. M. 1757. *O Marquês de Pombal e a implantação da língua portuguesa no Brasil*. Reflexões sobre a proposta do Diretório de 1757. Disponível em <http://filologia.org.br/anais/anais> acesso em 22/09/2023.

Gonçalves, G. G. 2017. *Etnobotânica de plantas alimentícias em comunidades indígenas multiétnicas do baixo rio Uaupés – Amazonas.* Tese de doutorado. Programa de Pós-Graduação em Agronomia/horticultura, Universidade Estatual Paulista, Botucatu.

Gonçalves, R. C. & T. K. Lisboa. 2007. Sobre o método da história oral em sua modalidade trajetórias de vida. *Revista katálysis* 10: 83-92.

Guanziroli, C. E. & S. E. de C. S. Cardim. 2000. *Novo retrato da agricultura familiar.* O Brasil redescoberto. Brasília: Projeto de Cooperação Técnica INCRA/FAO 2000. 74p.

Halbwachs, M. 2006. "*A memória coletiva*." São Paulo: Vértice.

Hannerz, Ulf.1997. Fluxos, fronteiras, híbridos: palavras-chave da antropologia transnacional. In: *Mana:* Estudos de Antropologia Social, 3(1): pp. 7-39. Rio de Janeiro: Relume Dumará; PPGAS – Museu Nacional/UFRJ.

Homma, A. K. O.; R. T. Walker; D. F. N. Scatena; A. J. de Conto; R. de A. Carvalho; C. A. P. Ferreira & A. I. M. dos Santos. 1998. Redução dos desmatamentos na Amazônia: política agrícola ou ambiental. In: HOMMA, A.K.O. *Amazônia:* meio ambiente e desenvolvimento agrícola. Brasília: Embrapa-SPI, 1998. p. 119-141.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. 2010. *Censo demográfico 2010:* Características gerais dos indígenas – Resultados do universo. Rio de Janeiro: IBGE.

IBGE. 2021. *Estimativa censo 2021 - Grajaú*. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ma/grajau/panorama> Acesso: 25/04/2022.

IMIP. *DSEI Maranhão 2015.* Disponível em: <20http://www1.imip.org.br/imip/assistenciaesaude/saudeindigena/dseimaranhao.html#>. Acesso: 04/06/2023.

Ingold, T. 2012. Trazendo as coisas de volta à vida: emaranhados criativos num mundo de materiais. *Horizontes Antropológicos.* Porto Alegre, 18(37): pp. 24-44.

Ingold, T. 2015. Nomear como contar histórias: falando de animais entre os Koyukon do Alaska, In Estar vivo. Ensaios sobre movimento, conhecimento e descrição. Editado por T. Ingold, pp. 243-257. Petropolis: Vozes.

Ingold, Tim. 1995. "Humanidade e Animalidade". *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, 10(28):.

Ingold, Tim. 2000. *The perception of the environment*: essays on livelihood, dwelling and skill. Londres: Routledge.

Instituto Socioambiental - ISA. 2014. *Guajajara*. Disponível em <https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Guajajara> Acesso: 17/04/2020.

Instrução Normativa Conjunta nº 1, de 22 de fevereiro de 2021. Disponível em <in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-conjunta-n-1-de-22-de-fevereiro-de-2021-304921201> Acesso: 30/07/2022.

ISA. 2017. *Dossiê - sistema agrícola tradicional quilombola do vale do ribeira – SP*. Organizado por Andrade, A. M. de C. & A. Kishimoto, pp. 1-101. Disponível em: < http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossi%C3%AA_relat_1(1).pdf>. Acesso: 06/07/2023.

Ives, N. O. 2014. *Educação infantil Tentehar: encontro e (des) encontros no limiar de um diálogo intercultural.* Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Educação, Universidade Federal do Pará, Belém.

Ives, N. O.; L. Nakayama & F. B. Barros. 2015. Os velhos, nossas melhores referências: o etnoconhecimento como patrimônio cultural - a comunidade indígena Tentehar, estado do Maranhão. *Cocar* 9(18): 378-401.

Ives-Felix, N. O.; F. B. Barros & L. Nakayama. 2018. Interação sociocultural do Rito de Iniciação Feminina Tentehar, In: *31ª. Reunião Brasileira de Antropologia: Direitos Humanos e Antropologia em Ação*. Brasília: Assoc. Bras. Antropologia.

Ives-Felix, N. O.; L. Nakayama & F. B. Barros. 2019. Representação ambiental de alunos indígenas da aldeia Olho D'Água, Maranhão, Brasil. *In: XIV Seminário Nacional de Políticas Educacionais e Currículo e III Seminário Internacional de Políticas Públicas Educacionais, Cultura e Formação de Professores, 2019, Belém. ANAIS DO XIV Seminário Nacional de Políticas Educacionais e Currículo e III Seminário Internacional de Políticas Públicas Educacionais, Cultura e Formação de Professores. BELÉM: PPGED UFPA, 2019.* Disponível em: <https://drive.google.com/file/d/1eiSTtmn7e9wqz3V7Tjv4-DDDz1PS-BwS/view> Acesso: 20/06/2022.

Junqueira, C. 2004. Pajés e feiticeiros. *Estudos Avançados.* 18(52): 2004.

Kaphle, K.; Wu, L. S. & Lin, J. H. 2002. Visão de uma medicina sustentável para animais. *I Conferência Virtual Global sobre Produção Orgânica de Bovinos de Corte 02 de setembro à 15 de outubro de 2002.* Via Internet University of Contestado - UnC - Concordia Unit - Concordia - SC – Brazil Embrapa Pantanal - Corumba - MS – Brazil. UnC – Concordia – Brazil.

Kaufmann, M. P.; L. R. S. Reiniger & J. G, Wisniewsky. 2018. A conservação integrada da agrobiodiversidade crioula. *Revista Brasileira de Agroecologia* 13(2): 36-43.

Latour, B. 2008. *Reensamblar lo social*: una introducción a la teoria del actor-red. Buenos Aires: Manancial.

Latour, B. 2019. *Jamais fomos modernos: ensaios de antropologia simétrica.* 4ª edição. Trad. Carlos Irineu da Costa. São Paulo: Editora 34.

Leão, V. M. 2020. *Cultivando autonomia*: análise da socioeconomia e agrobiodiversidade no quilombo de Providência, Salvaterra. Ilha do Marajó/PA. Dissertação de Mestrado em

Agriculturas Familiares. Programa de Pós-graduação em Agriculturas Amazônicas. Universidade Federal do Pará, Belém.

Lei provincial nº 1.225 de 07-04-1881. 1881. Elevado à condição de cidade com a denominação de Grajaú-MA.

Lévi-Strauss, C. 1979. O triângulo culinário. In: Simonis, Yvan. *Introdução ao estruturalismo:* Claude Lévi-Strauss ou a paixão do incesto. pp. 169-176. Lisboa: Moraes.

Lévi-Strauss, C. 1982. Natureza e Cultura, in *As Estruturas Elementares do Parentesco*. Editado por C. Lévi-Strauss, pp. 41-49. Petrópolis: Vozes.

Lévi-Strauss, C. 1986a. O cru e o cozido (1961-1962). In: *Minhas Palavras.* pp. 51-52. São Paulo: Brasiliense.

Lévi-Strauss. 2011. *As estruturas elementares do parentesco*. Petrópolis: Vozes.

Lima, A. G. M. 2018. Etnografia das roças Krahô: a vida sócio-ritual das plantas e a estética da diversidade, in *Práticas e saberes sobre a agrobiodiversidade: a contribuição de povos tradicionais.* Editado por Lima. A. G. M.; I. Scaramuzzi; J. C. Oliveira; L. Santonieri; M. A. A. Campos e M. C. Cardoso, pp. 155-180. Brasília: IEB Mil Folhas.

Lima, A. G. M. de. 2018. Etnografia das roças Krahô: a vida sócio-ritual das plantas e a estética da diversidade. In Lima, A. G. M. de; I. Scaramuzzi; J. C. de Oliveira; L. Santonieri; M. A. de A. Campos & T. M. Cardoso. *Práticas e saberes sobre a agrobiodiversidade: a contribuição de povos tradicionais.* pp. 155-180. IEB Mil Folhas.

Lima, A. G. M. de; J. C. de Oliveira & Karen S. 2021. Conhecimentos associados à biodiversidade. In *Povos tradicionais e biodiversidade no Brasil [recurso eletrônico]*: contribuições dos povos indígenas, quilombolas e comunidades tradicionais para a biodiversidade, políticas e ameaças. Organizado por Carneiro da Cunha, M.; S. B. Magalhães & C. Adams. São Paulo: SBPC.

Lima, A. G. M.; I. Scaramuzzi; J. C. Oliveira; L. Santonieri; M. A. A. Campos & M. C. Cardoso. 2018. Introdução: práticas e saberes sobre a agrobiodiversidade, in *Práticas e saberes sobre a agrobiodiversidade: a contribuição de povos tradicionais.* Editado por A. G. M. de Lima; I. Scaramuzzi; J. C. Oliveira; L. Santonieri; M. A. A. Campos e M. C. Cardoso, pp 15-26. Brasília: IEB Mil Folhas.

Lima, D.; A. Steward & B. T. Richers. 2012. "Trocas, Experimentações e Preferências: Um Estudo Sobre a Dinâmica da Diversidade da Mandioca no Médio Solimões, Amazonas." *Boletim Do Museu Paraense Emılio Goeldi: Ciências Humanas* 7 (2): 371-396.

Lima, E. C. de. 2008. Cobras, xamãs e caçadores entre os Katukina (pano). *Tellus*, 8(15):35-57. Campo Grande – MS.

Little, P. E. 2002. Territórios sociais e povos tradicionais no Brasil: por uma antropologia da territorialidade. *Série Antropologia* (174). Brasília: Departamento de Antropologia.

Londres, F. 2014. 1975 - *As sementes da paixão e as políticas de distribuição de sementes na Paraíba*. Rio de Janeiro: AS-PTA. 83 p.

Lyra Sobrinho, A. C. P. de; A. J. R. do Amaral; J. O. C. Dantas & J. R. A. Dantas. 2001. Gipsita in: *Balanço Mineral Brasileiro*. Disponível em < https://www.gov.br/anm/pt-br/centrais-de-conteudo/dnpm/paginas/balanco-mineral/arquivos/balanco-mineral-brasileiro-2001> Acesso: 30/04/2022.

Lyra, D. H.; L. S. Sampaio; D. A. Pereira & C. L. F, Amaral. 2011. Conservação on farm da agrobiodiversidade de sítios familiares em Jequié, Bahia, Brasil. *Rev. Ceres* 58(1): 69-76.

Machado, A. T.; J. Santilli; R. Magalhães. 2008. *A agrobiodiversidade com enfoque agroecológico: implicações conceituais e jurídicas.* Embrapa Cerrados-Livro científico. 98p.

Machado, A. T.; Machado, C. T. de T. 2015. Agrobiodiversidade e corredores agroecológicos. In: Santilli, J.; P. G. Bustamante; R. L. Barbieri, (ed.). *Agrobiodiversidade.* pp. 103-124. Brasília, DF: Embrapa (Coleção transição agroecológica, 2).

Maciel, M. N. 2013. "*O espaço lembrando*: experiências de vida em seringais da Amazônia". Manaus: Edua.

Malinowski, B. 1984. Introdução: tema, método e objetivo desta pesquisa, in *Os Argonautas do Pacífico Ocidental.* Editado por B. Malinowski, pp. 17-34. São Paulo: Abril Cultural.

Maranhão, Industrial. Ano 11/ Nº 39 out/nov 2017. Disponível em < https://www.fiema.org.br/uploads/revista/6049/Km7ihB7vXBG223rylCPP-Czs3oxcrYTz.pdf> Acesso: 27/04/2022.

Marques, A. C. & J. M. Villela. 2005. O que se diz, o que se escreve. Etnografia e trabalho de campo no sertão de Pernambuco. *Revista de Antropologia* 48(1): 37-74.

Martins, S. V. 2013. *Recuperação de áreas degradadas:* como recuperar áreas de preservação permanente, voçorocas, taludes rodoviários e áreas de mineração. 3.ed. Viçosa: Aprenda Fácil. 264 p.

Mauss, M. 1979. Oficio de etnógrafo, método sociológico (1902) in *Marcel Mauss*. Editado por R. C. de Oliveira, pp. 53-59. São Paulo: Ática.

Mauss, M. 2003. *Sociologia e antropologia*. São Paulo: Cosac & Naify.

Mekonen, T.; M. Giday & E. Kelbessa. 2015. Ethnobotanical study of homegarden plants in Sebeta-Awas District of the Oromia Region of Ethiopia to assess use, species diversity and management practices. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, 11*(64): 1-13.

Melatti, J. C. 2007. *Índios do Brasil.* São Paulo: USP.

Merencio, F. T. 2013. A imaterialidade do material, a agência dos objetos ou as coisas vivas: a inserção de elementos inanimados na teoria social. *Cadernos do LEPAARQ – Textos de Antropologia, Arqueologia e Patrimônio* 10(20): 183-204.

Milano, G. B. 2011. *Direitos territoriais quilombolas no Brasil.* Dissertação: Pós-Graduação em Direito, Setor de Ciências Jurídicas da Universidade Federal do Paraná, Curitiba 2011. (f. 182).

Mota, D. M. da; E. Siliprandi & M. E. L. Pacheco. 2021. Biodiversidade, cultura alimentar e agroecologia: reflexões sobre as contribuições das mulheres rurais para a soberania e segurança alimentar e nutricional. In *Soberania alimentar:* biodiversidade, cultura e relações de gênero. Brasília, DF: Embrapa. 391 p.: il. color. (Coleção Transição Agroecológica; v.5).

Moura, M. 2009. *Agroecologia e criação de galinha de capoeira.* Ouricuri: Caatinga. 40p.

Murphy, Y. & Murphy, R. 1974. *Women of the Forest.* Londres e New York, Columbia University Press.

Mussolini, G. 1980. Notas sobre os conceitos de moléstia, cura e morte entre os índios vapidiana. In: Mussolini, G. *Ensaios de antropologia indígena e caiçara*. p. 193-215. São Paulo: Paz e Terra.

Nascimento, Anael Souza. 2020. *Da natureza à mesa: a pesca artesanal na vida e alimentação dos quilombolas da Comunidade de Mangueiras (Ilha do Marajó – Pará).* Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas, Universidade Federal do Pará, Belém.

Nascimento, E. 2006. Tempo de fartura e tempo de famitura no litoral do Pará. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi*. Ciências Humanas, Belém, 1(2): 23-33.

Nascimento, E. C. do; G. A. D. Guerra. 2016. Do avortado ao comprado: práticas alimentares e a segurança alimentar da comunidade quilombola do baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi*. Ciências Humanas, Belém 11(1): 225-241.

Nascimento, F. C. A.; C. C. Braga & F. R. C. D. Araújo. 2017. Análise estatística dos eventos secos e chuvosos de precipitação do Estado do Maranhão. *Revista Brasileira de Meteorologia* 32(3): 375-386.

Nascimento, J. M & E. Moreira. 2008b. O papel dos assentamentos rurais e dos bancos de Sementes da Paixão na reconstrução do território: das discussões epistemológicas ao caso de Três Irmãos. In *XV Encontro Estadual de Geografia*. Natal-RN.

Nascimento, J. M. de. 2011. *Os bancos de sementes comunitários na cosntrução dos territórios de Esperança:* o caso do assentamento Três Irmãos/PB. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Geografia, Univerisdade Federal da Paraíba, João Pessoa.

Navarro, E. A. 2013. *Dicionário de tupi antigo: a língua indígena clássica do Brasil*. São Paulo. Global. p. 561.

Navarro, E. A. *Dicionário de tupi antigo: a língua indígena clássica do Brasil*. São Paulo. Global. 2013. p. 561.

Nunes, M. F. R. 2017. "*Aprende Brincando":* A criança atuando entre o povo Assurini do Trocará, município de Tucuruí-PA. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Educação e Cultura, Universidade Federal do Pará, Cametá.

O Campus IFMA de Grajaú integra a terceira fase do plano de expansão da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica do Ministério da Educação. Disponível em: <https://portal.ifma.edu.br/2016/08/22/grajau-recebe-predio-definitivo-do-ifma/>. Acesso: 27/04/2022.

O'Dwyer, E. C. 2016. Nas fronteiras do Estado-Nação: conflitos socioambientais e incêndios florestais nas terras indígenas dos Awá-Guajá no Maranhão. *Repocs*, 13(26).

Oliveira J. C. (Edi) & Seabra R. 2019. *CCJ aprova PEC sobre atividades agropecuárias em terras indígenas*. Disponível em: <https://www.camara.leg.br/noticias/576927-ccj-aprova-pec-sobre-atividades-agropecuarias-em-terras-indigenas/%3E> Acesso: 02/06/2023.

Oliveira, A. C. A. & J. F. Rolande. 2018. "Corpo forte é corpo bonito": a construção do corpo canela. *Revista Pós Ciências Sociais* 15(29): 113-128.

Oliveira, A. R. de. 2018. Técnicas de estragar os outros: sobre a ética xamânica na fronteira Brasil-Guiana. *Horizontes antropológicos*. Porto Alegre 24(51):51-78.

Oliveira, A. U. 1996. *A agricultura camponesa no Brasil*. p.28.

Oliveira, J. C. 2018. Saberes agrícolas entre os Wajãpi: desafios de uma cosmopolítica contemporânea, in *Práticas e saberes sobre a agrobiodiversidade: a contribuição de povos tradicionais.* Editado por A. G. M. Lima; I. Scaramuzzi; J. C. Oliveira; L. Santonieri; M. A. A. Campos e M. C. Cardoso, pp. 135-152. Brasília: IEB Mil Folhas.

Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura. Interação do gênero, da agrobiodiversidade e dos conhecimentos locais ao serviço da segurança alimentar manual de formação. (FAO 2005). Disponível em: <https://www.fao.org/3/y5956p/Y5956P03.htm>. Acesso: 15/11/2021.

Overing, J. 2006. O fétido odor da morte e os aromas da vida. Poética dos saberes e processo sensorial entre os Piaroa da Bacia do Orinoco. *Revista de Antropologia* 49(1): 19-54.

Pachêco Filho, A. K. G. 2010 . Vareiros do Rio Grajaú. *História Revista, Goiânia* 14(2). Disponível em: <https://www.revistas.ufg.br/historia/article/view/9515>. Acesso: 26/04/2022.
Pachêco Filho, A. K. G. 2011. *Varando mundos:* navegação no Vale do rio Grajaú. Tese de doutorado. Programa de Pós-Graduação em História no Instituto de Ciências Humanas e Filosofia da Universidade Federal Fluminense. Niterói, RJ. p. 266.

Pachêco Filho, A. K. G. 2016. *Varando Mundos:* navegação no Vale do rio Grajaú. 1.ed. São Luís: Editora UEMA v. 500. 367p.
Pantoja, M. P. 2008. *Os Milton: cem anos de história familiar nos seringais.* 2.ed. Rio Branco -AC: EDUFAC. 420p.

Pasinato, R.; A. M. C. Andrade; I Wiens. Os quilombos do Vale do Ribeira e as roças da agrobiodiversidade. In: R. L. Barbieri; J. Santilli & P. G Bustamante (editoras técnicas). *Conservação e uso da agrobiodiversidade:* relatos de experiência locais. Brasília, DF: Embrapa, 2017.

Patriolino L. 2022. *De volta ao Mapa da Fome, Brasil tem 60 mi de pessoas com insegurança alimentar*. Disponível em: <https://www.correiobraziliense.com.br/brasil/2022/07/5020611-pais-esta-de-volta-ao-mapa-da-fome-da-onu.html>. Acesso: 15/08/2022.

Patro. R. 2022. *Pati – Syagrus botryophora.* Disponível em: <https://www.jardineiro.net/plantas/pati-syagrus-botryophora.html> acessado em: 30/07/2022.

Patzlaff, R. G. & A. L, Peixoto. 2009. A pesquisa em etnobotânica e o retorno do conhecimento sistematizado à comunidade: um assunto complexo. *História, Ciências, Saúde-Manguinhos* 16(1): 237-246.

Paulino, J. S. & R. A. Gomes. 2015. Sementes da Paixão: agroecologia e resgate da tradição. *RESR,* Piracicaba-SP 53(03):517-528.

Pedroso Júnior, N. N; R. S. S. Murrieta & C. Adams 2008.. A agricultura de corte e queima: um sistema em transformação. *Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Ciências Humanas*, Belém 3(2):153-174.

Peirano, M. 2002. A análise antropológica de rituais, In *O dito e o feito: ensaios de antropologia dos rituais*. Editado por M. Peirano, pp. 17-40. Rio de Janeiro: Relume-Dumará.

Peirano, M. 2002. Rituais como estratégia analítica e abordagem etnográfica, In *O dito e o feito: ensaios de antropologia dos rituais*. Editado por M. Peirano, pp. 7-14. Rio de Janeiro: Relume-Dumará.

Peirano, M. 2014. Etnografia não é método. *Horizontes Antropológicos,* 20(42): 377-391.

Peixoto L. B. L. 2019. A mulher e seu quintal, caminhadas por um universo mágico-místico-transformacional. *Campos* 20(1).

Pencivet Plus Ppu. Disponíveis em <https:/www.msd-saude-animal.com.br/produto/pencivet-plus-ppu> Acesso: em 02/02/2022.

Pereira, K. J. C. 2008. *Agricultura tradicional e manejo da agrobiodiversidade na Amazônia Central. Um estudo de caso nos roçados de mandioca das Reservas de Desenvolvimento Sustentável Amanhã e Mamirauá, Amazonas.* Tese de doutorado. Programa de Pós-Graduação em Ecologia Aplicada, Universidade de São Paulo, Piracicaba.

Pereira, V. C.; F. K. D. Soglio. 2019. As dimensões da conservação da agrobiodiversidade no Rio Grande do Sul. *Desenvolvimento Rural Interdisciplinar*. Porto Alegre, 2(2). *ISSN 2595-9387.*

Piovezan, Ubiratan. J. V. Diniz Neto; F. Krahô; T. Dias; Vinicius Antunes & F. Schiavini. 2016. Etnozoologia, caça e uma introdução sobre os animais da terra indígena Ktahô. In: *Povos Tradicionais.* Diálogos de saberes: relatos da Embrapa. 2.ed. Organizado por Dias, T.; J. S. Eidt & C. Udry. pp. 85-112. Brasília, DF: Embrapa.

Pollak, Michael. 1989. "Memória, Esquecimento, Silêncio." *Estudos históricos* 2 (3): 3-15.

Posey, D. A. 1986. Introdução - etnobiologia: teoria e prática, i**n** *Suma Etnológica Brasileira. v.* 1: etnobiologia. Editado por D. Ribeiro, pp. 15-26. Petrópolis: Vozes/FINEP.

Posey, D. A. 1986. Manejo de floresta secundária, capoeira, campos e cerrados (Kayapó), in *Suma Etnológica Brasileira,* v. 1: etnobiologia. Editado por D. Ribeiro, pp. 172-186. Petrópolis: Vozes/FINEP.

Prance G. T. 1986. Etnobotânica de algumas tribos amazônicas, in *Suma Etnológica Brasileira. v*. 1: etnobiologia. Editado por D. Ribeiro, pp.119-133 Petrópolis: Vozes/FINEP.

Queiroz, M. I. P. 2008. Relatos Orais: Do ‘indizível’ ao ‘dizível’”; “Histórias de vida e depoimentos pessoais”, in *Pesquisa em Ciências Sociais: olhares de Maria Isaura P. de Queiroz.* Editado por C. T. Lucena; M. C. Campos & Z. B. Demartini, pp. 7-14; 35-98. São Paulo: Textos CERU.

Rafael Gomes Gerude. 2013. Focos de queimadas em áreas protegidas do Maranhão entre 2008 e 2012. *In Anais XVI Simpósio Brasileiro de Sensoriamento Remoto - SBSR, Foz do Iguaçu, PR, Brasil, 13 a 18 de abril de 2013*, INPE.

Ramos, A. B. R.; E. R. P. do Nascimento & M. J. de Oliveira. 2011. Temporada de incêndios florestais no Brasil em 2010: análise de série histórica de 2005 a 2010 e as influências das chuvas e do desmatamento na quantidade dos focos de calor**.** In: *Anais XV Simpósio Brasileiro de Sensoriamento Remoto - SBSR*, Curitiba, PR, INPE.

Ramos, M. O. 2007. *A “comida da roça” ontem e hoje: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores e Maquiné (RS).* Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas, Porto Alegre.

Ramos, M. O. 2007. *A “comida da roça” ontem e hoje*: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné (RS). 177f. Dissertação de mestrado. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2007.

Rede Penssan. 2022. *Insegurança alimentar e covid-19 no Brasil.* Disponível em: <https://www12.senado.leg.br/noticias/arquivos/2022/10/14/olheestados-diagramacao-v4-r01-1-14-09-2022.pdf> Acesso: 31/03/2023.

Registrado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA sob nº 02108604. *DMA® 806 BR.* [...] Herbicida seletivo de ação sistêmica do grupo do Ácido Ariloxialcanoico”. Disponível em: <https://www.corteva.com.br/content/dam/dpagco/corteva/la/br/pt/files/Doc_Bula_DMA_Corteva_Br_la_v1.pdf >, Acesso: 12/08/2022.

Rego A. K. C. & Kato O. R. 2017. Agricultura de corte e queima e alternativas agroecológicas na Amazônia. *Novos Cadernos NAEA* 20(3): 203-224.

Reis, M. R. 2015. Políticas públicas de conservação da agrobiodiversidade motivadas pelo protagonismo dos movimentos sociais camponeses. In: Santilli, J.; P. G. Bustamante; R. L. Barbieri (Ed.). *Agrobiodiversidade.* Brasília, DF: Embrapa. Cap. 5, p. ???. (Coleção transição agroecológica, 2).

Reis, P. L. D. 2014. *Cultura e religião indígena Tembé Tenetehar: uma análise da Wyra `u-how.* Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Ciências da Religião, Universidade Estadual do Pará, Belém.

Ribeiro, M. dos S. 2013**.** Por uma biografia das coisas: a vida social da marca *Havaianas* e a invenção da brasilidade. *Etnográfica [Online]*, 17(2). Disponível em: <http://journals.openedition.org/etnografica/3148> Acesso: 20/07/2023.

Ribeiro, P. O. 2015. *Plantas-filha e a Beleza das Roças: o lugar das plantas na cosmologia Apinajé*. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Ciências do Ambiente, Universidade Federal do Tocantins, Palmas.

Robert, P.; C. L. Gracés; A. E. Laques & M. Coelho-Ferreira. 2012. A beleza das roças: agrobiodiversidade Mebêngôkre-Kayapó em tempos de globalização. *Bol. Mus. Pará. Emílio Goeldi.Cienc. Hum* 7(2): 339-369.

Rocha, G. 2006. Etnografia como categoria do pensamento na antropologia moderna. *Cadernos de Campo* 14(15): 1-382.

Rodrigues, A. D. 1986. *Línguas brasileiras:* para o conhecimento das línguas indígenas. São Paulo: Loyola.

Santilli, J. 2005. Patrimônio imaterial e direitos intelectuais coletivos. *Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional*, 32. Patrimônio imaterial e biodiversidade. (Org). Cunha M. C. da. pp. 62-79.

Santilli, J. 2012. A Lei de Sementes brasileira e os seus impactos sobre a agrobiodiversidade e os sistemas agrícolas locais e tradicionais. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas* 7(2):457-475.

Santilli, J. 2015. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. *Demetra* 10(3): 585-606.

Santilli, Juliana. 2009. "*Agrobiodiversidade e direitos dos agricultores*." São Paulo: Peirópolis.

Santonieri, L.; P. G. Bustamante. 2016. Conservação ex situ e on farm de recursos genéticos: desafios para promover sinergias e complementaridades. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas* 11(3):677-690.

Santos, M. G. & A.C.B. Carvalho. 2018. Plantas medicinais: saberes tradicionais e o sistema de saúde. In: Santos, M. G. & M. Quintero (comps). *Saberes tradicionais e locais:* reflexões etnobiológicas [online]. Rio de Janeiro: EDUERJ, pp. 72-99. ISBN: 978-85-7511-485-8. Disponível em: <https://doi.org/10.7476/9788575114858.0006> acesso em 05/09/2023.

Sautchuk C. E. 2017. *Técnica e transformação: perspectivas antropológicas* (Org). Rio de Janeiro: ABA Publicações, 2017. 500 p.

Sautchuk, C. E. 2017. Introdução: Técnica e/em/como transformação. In: *Técnica e transformação: perspectivas antropológicas.* Organizado por C. E. Sautchuk. Rio de Janeiro: ABA Publicações. 500 p.

Sauvé, L. 1997. Educação Ambiental e desenvolvimento sustentável: uma análise complexa. *Revista de Educação Pública* 10 (). Disponível em: < http://www.rebea.org.br/arquivorebea/acoes/tecendo/ponto_004.pdf>. Acesso: 06.10.2019.

Semeghini, M.; C. D. G. Andrade; L. Kurihara & M. Menezes. 2017. Agroecologia e conservação da agrobiodiversidade no Baixo Rio Negro. In: Barbieri, R. L.; Santilli, J.; Bustamante, P. G (editoras técnicas). *Conservação e uso da agrobiodiversidade: relatos de experiência locais.* Brasília, DF: Embrapa.

Seraguza, L. 2017. Do fluxo do sangue aos cortes da vida em reserva: sangue, ritual e intervenção entre as mulheres Kaiowa e Guarani em MS. *Tellus*, 17(33): 139-162.

Serra, A. 1948. *A Balaiada*. 3.ed. Rio de Janeiro: Bedeschi.

Shiva, V. 1998. El saber próprio de las mujeres y la conservación de la biodiversidade‖. In Mies, M. & V. Shiva. *La praxis del ecofeminismo*. Barcelona: Icaria.

Shiva, V. 2003. *Monoculturas da Mente:* perspectivas da biodiversidade e da biotecnologia. São Paulo: Gaia.

Silva Junior, C. H. L.; L. O. Anderson; L. E. O. C. Aragão & D. B. Rodrigues. 2018. Dinâmica das Queimadas no Cerrado do Estado do Maranhão, Nordeste do Brasil. *Revista do Departamento de Geografia - USP*, 35():1-14.

Silva, A. K. O. da. 2017. *O perfil socioeconômico dos catadores de resíduos sólidos do bairro Santos Dumont Grajaú-MA. Monografia.* Curso Interdisciplinar de Ciências Humanas da Universidade Federal do Maranhão. Grajaú.

Silva, E. G. 2018. *Os Tenetehara e seus rituais: um estudo etnográfico na terra indígena Pindaré*. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Cartografia Social e Política da Amazônia, Universidade Estadual do Maranhão, São Luís.

Silva, E. S. & F. B. Barros. 2020. A caça e os caçadores Tapirapé da Aldeia Tapi'itãwa. *Tellus, Campo Grande, MS* 20(42):217-247.

Silva, I. C. T. e. 2018. De Tupã a Jesus: a influência do cristianismo entre os Guajajara da aldeia Bacurizinho – Grajaú/MA (1949 – 2018) (2018). Dissertação de mestrado em Memória: Linguagem e Sociedade. Programa de Pós-Graduação em memória: linguagem e sociedade, Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia. Vitória da conquista.

Silva, J. P. da. s/d. *Língua e inquisição no Brasil de Pombal*. Rio de Janeiro: EdUEJ.

Silva, L. L. 2019. *A cura que vem dos rios e das matas: um estudo sobre a Curandeiria nas Ilhas de Abaetetuba-Pará.* Tese de doutorado em Antropologia Social, Programa de Pós-Graduação em Antropologia – PPGA, da Universidade Federal do Pará – UFPA. 385f.

Silva, L. O. 2010. Latifúndio. In: Motta, M (Org). *Dicionário da Terra*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2.ed.

Silva, S. M. O. 2013. *Alimentos, restrições e reciprocidade no ritual Xavante do Waptémnhõno (Terra Indígena Marãiwatsédé, Mato Grosso)*. Dissertação de Mestrado. Pós-Graduação em Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília, Brasília.

Silva. L. P. Da & S. B. S. Lima. 2022. *Pintura corporal nas terras indígenas Cana Brava e Morro Branco: uma análise nas comunidades das aldeias Colônia e Morro Branco*. TCC. Curso de Licenciatura Intercultural para a educação básica indígena, ciências da linguagem – Timbira/Tentehar. Universidade Estadual do Maranhão. São Luís – MA.

Silveira, F. L. A. da. 2016. "As paisagens coexistenciais interespecíficas, ou sobre humanos e não-humanos compartilhando espaços domésticos numa cidade amazônica". *Iluminuras*, 17(42): 288-315.

Silverwood-Cope, P. L. 1990. *Os Makú : Povo caçador do noroeste da Amazônia***.** Brasília: Editora da UnB. 205p.

Simmel, G. 1964. O conflito como sociação. (Tradução de Mauro Guilherme Pinheiro Koury). *RBSE – Revista Brasileira de Sociologia da Emoção*, 10(30):568-573. ISSN 1676- 8965. Disponível em: <http://www.cchla.ufpb.br/rbse/SimmelTrad.pdf> Acesso: 23/07/2023.

Soares, W. L. 2010. *Uso dos agrotóxicos e seus impactos à saúde e ao ambiente: uma avaliação integrada entre a economia, a saúde pública, a ecologia e a agricultura.* Tese de doutorado. Programa de Pós-Graduação em Saúde Pública e Meio Ambiente – Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca. Rio de Janeiro: Fio Cruz.

Sommers, M. R. 1994. The narrative constitution of identity: a relational and network approach. *Theory and Society*, 23(5):605-649. Disponível em: < https://deepblue.lib.umich.edu/bitstream/handle/2027.42/43649/11186_2004_Article_BF00992905.pdf?sequence=1&isAllowed=y> Acesso: 23/07/2023.

Souza, S. R. dos S. 2019. *Tambaqui*. disponível em <https://www.embrapa.br/busca-de-imagens/-/midia/4644001/tambaqui> Acesso: 27/04/2022.

Steward, A. 2018. Fire Use among Swidden Farmers in Central Amazonia: Reflections on Practice and Conservation Policies. *In*: Fowler, C.; J. Welch (ed.). *Fire Otherwise. Ethnobiology of Burning for a Changing World*. Utah: University of Utah Press. p. 104-127.

Steward, A. M.; De Magalhães Lima, D. 2017. "We Also Preserve": Quilombola Defense of Traditional Plant Management Practicest Against Preservationist Bias in Mumbuca, Minas Gerais, Brazil. *Journal of Ethnobiology*, v. 37, n. 1, p. 141-165.

Sztutman, R. 2005. Sobre a ação xamânica. In: Gallois, D. T. (Org.). *Redes de relações nas Guianas*. pp. 151-226, São Paulo: Associação Editorial Humanitas: Fapesp.

Teixeira, R. D. 2006. "Todo lugar tem uma mãe: Sobre os filhos de Erepecuru". *Revista Anthropológicas* 17(2):117-146.

Tempass, M. C. 2011. A culinária indígena como elo de passagem da "cultura" para a "natureza": invertendo Lévi-Strauss. *Espaço Ameríndio*, Porto Alegre, 5(1):69-101.

Tognoli, S. É. K. do A. 2009. "Maurice Halbwachs: A memória coletiva." *Scripta Alumni* Uniandrade 2 (2): 124:134.

Toledo, V. M. & N. Barrera-Bassols. 2009. A etnoecologia: uma ciência pós-normal que estuda as sabedorias tradicionais. *Desenvolvimento e Meio Ambiente* 20: 31-45.

Tuan, Yi-Fu. 1983. *Espaço e lugar*: a perspectiva da experiência. São Paulo: DIFEL.

Tucson. Disponível em: < https://agrobaseapp.com/brazil/pesticide/tucson-2> Acesso: 15/11/2021

Turner, V. 2005. *Floresta de Símbolos: aspectos do ritual Ndembu*. Rio de Janeiro: EDUFF. 488p.

Ursini, L. B. 2007. *Resumo do relatório circunstanciado de identificação e delimitação da terra indígena bacurizinho*. Disponível em <https://www.normasbrasil.com.br/norma/despacho-84-2007_68119.html>.

Van Gennep, A. 1977. *Os ritos de passagem*. Petrópolis: Vozes. 184p.

Vasco-Dos-Santos, D. R.; J. V. Santos; M. A. Wbaneide; T. M. Santos-Lima; L. N. Lima; A. G. Dias-Lima; M. J. G. Andrade; M. A. Vannier-Santos; G. J. B. Moura & E. S. Nunes. 2018. Plantas anti-parasitárias utilizadas pelos indígenas Kantaruré-Batida (NE-Brasil): etnobotânica e riscos de erosão dos saberes locais. *Ambiente & Sociedade* 21: 1-20.

Velthem, L. H. V.; L. Emperaire (coord). 2016. *Manivas aturás beijus:* o Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro. Santa Isabel do Rio Negro: ACIMRN, 2016.

Via Campesina - *Declaracion de 1996 – Soberania Alimentaria, um futuro sin hambre*. Um folheto apresentado durante a Cumbre Mundial sobre Seguridad Alimentaria e Forum de Organizações Não governamentais, em novembro de 1996, em Roma, Itália.

Viana, F. M. de F.; A. M. Steward,; B. T. T. Richers. 2016. Cultivo itinerante na Amazônia central: manejo tradicional e transformações da paisagem. *Novos Cadernos NAEA*, 19(1).

Viegas, T. E. de S. 2016. Risco, meio ambiente e agrotóxicos no Maranhão. *Revista de Direito e Sustentabilidade*, e-ISSN: 2525-9687, Curitiba, 2 (2):188-206.

Vieira, L. A. T. 2018. *A formação sócio-histórica do latifúndio no sertão maranhense: estrutura e dinâmica do agronegócio no município de Grajaú – MA*. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Socioespacial e Regional – PPDSR, Universidade Estadual do Maranhão/UEMA. São Luís, 231 f.

Viveiros de Castro, E. 1996. Os Pronomes Cosmológicos e o Perspectivismo Ameríndio. *Mana: Estudos de Antropologia Social* 2(2): 115-144.

Viveiros de Castro, E. 2004. Perspectivismo e multinaturalismo na América indígena. *O que nos faz pensar* 14 (18):225-254.

Wagley, C & E Galvão. 1955. *Os índios Tenetehara: uma cultura em transição*. Rio de Janeiro: MEC, 1955. 235p.

Wawzyniak, J. V. 2003. "'Engerar': uma categoria cosmológica sobre pessoa, saúde e corpo". *Ilha* 5(2): 033-055.

Willerslev, R. 2012. Percepções da presa: caça, sedução e metamorfose entre os Yukaghirs da Sibéria. *Anuário Antropológico* 37(2): 57-75.

Wolf, E. R. 2003. Trabalho de campo e teoria, in *Antropologia e poder: contribuições de Eric Wolf*. Editado por B. Feldman-Bianco e G. L. Ribeiro, pp. 345-360. Brasília: EdUnB; São Paulo: Editora da Unicamp.

Woortmann , E. F. e Klaas Woortmann. 1997. *O Trabalho da Terra: A lógica e a simbólica da lavoura cam ponesa*. Brasília: Editora da Universidade de Brasília. 192 pp.

Woortmann, E. F. 1992. *Da complementaridade à dependência:* espaço, tempo e gênero em comunidades "pesqueiras" do Nordeste. 1992. Disponível em: <http://www.anpocs.org.br/portal/publicacoes/rbcs_00_18/rbcs18_04.htm>. Acesso: 10 nov. 2012.

Zaneti, T. B. 2017. *Cozinha de raiz*: as relações entre chefs, produtores e consumidores a partir do uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea. 373f. Tese de doutorado em Desenvolvimento Rural. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre.

Zannoni, C. 1999. *Conflito e coesão: o dinamismo Tenetehara*. Brasília: CIMI. 246p.

Zanotto, R. 2017. *Soberania alimentar como construção contra-hegemônica da Via Campesina: experiências no Brasil e na Bolívia*. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Territorial na América Latina e Caribe, Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho" (UNESP).

APÊNDICES

APÊNDICE 1. TERMO DE ANUÊNCIA DO DIREITO SOBRE A IMAGEM RETRATADA

TERMO DE ANUÊNCIA DO DIREITO SOBRE A IMAGEM RETRATADA

TÍTULO DA PESQUISA:ETNOCONHECIMENTO TENTEHAR

Nome da responsável: Neusani Oliveira Ives Felix

Equipe de pesquisa: Prof. Dr. Flávio Bezerra Barros(Orientador)

Considerando que durante a pesquisa haverá entrevistas com gravação de áudio e voz, além de fotografias, solicito sua anuência para a utilização das imagens, de acordo com o estabelecido pelo artigo 6º da Portaria 177/PRES/2006, da FUNAI, que regulamenta a utilização das **imagens indígenas para a difusão cultural**; nas atividades com fins comerciais; para informação pública; **e em pesquisa**. Todo o material coletado por meio de gravação será utilizado com fins exclusivos **para a presente pesquisa e produção/divulgação acadêmica,** impossibilitando seu uso para fins de comercialização. Para tanto, será necessária a sua expressa anuência sobre a imagem retratada; com a garantia do respeito à sua vontade quanto aos limites e as condições de autorização ou cessão do direito à imagem.

Termo de Anuência do Direito sobre a Imagem Retratada

Após ter recebido esclarecimentos no que diz respeito ao direito sobre a imagem retratada, autorizo a utilização da minha imagem, nesta pesquisa, em gravação de áudio, vídeo e fotografias em conformidade com o artigo 6º da Portaria 177/PRES/2006, da FUNAI.

Nome do (a) participante da pesquisa:

Ana Cleides Ives de Carvalho Sousa

Assinatura do (a) participante da pesquisa ou nome e assinatura do seu responsável legal)

Ana Cleides Ives de Carvalho Sousa

Data 20/09/19.

TERMO DE ANUÊNCIA DO DIREITO SOBRE A IMAGEM RETRATADA

TÍTULO DA PESQUISA: ETNOCONHECIMENTO TENTEHAR

Nome da responsável: Neusani Oliveira Ives Felix

Equipe de pesquisa: Prof. Dr. Flávio Bezerra Barros (Orientador)

Considerando que durante a pesquisa haverá entrevistas com gravação de áudio e voz, além de fotografias, solicito sua anuência para a utilização das imagens, de acordo com o estabelecido pelo artigo 6º da Portaria 177/PRES/2006, da FUNAI, que regulamenta a utilização das **imagens indígenas para a difusão cultural**; nas atividades com fins comerciais; para informação pública; **e em pesquisa**. Todo o material coletado por meio de gravação será utilizado com fins exclusivos **para a presente pesquisa e produção/divulgação acadêmica,** impossibilitando seu uso para fins de comercialização. Para tanto, será necessária a sua expressa anuência sobre a imagem retratada; com a garantia do respeito à sua vontade quanto aos limites e as condições de autorização ou cessão do direito à imagem.

Termo de Anuência do Direito sobre a Imagem Retratada

Após ter recebido esclarecimentos no que diz respeito ao direito sobre a imagem retratada, autorizo a utilização da minha imagem, nesta pesquisa, em gravação de áudio, vídeo e fotografias em conformidade com o artigo 6º da Portaria 177/PRES/2006, da FUNAI.

Nome do (a) participante da pesquisa:

CLARINDA SOUSA ALVES GUAJAJARA

Assinatura do (a) participante da pesquisa ou nome e assinatura do seu responsável legal)

clarinda sousa alves Guajajara

Data 02 / 08 / 2021.

TERMO DE ANUÊNCIA DO DIREITO SOBRE A IMAGEM RETRATADA

TÍTULO DA PESQUISA:ETNOCONHECIMENTO TENTEHAR

Nome da responsável: Neusani Oliveira Ives Felix

Equipe de pesquisa: Prof. Dr. Flávio Bezerra Barros(Orientador)

Considerando que durante a pesquisa haverá entrevistas com gravação de áudio e voz, além de fotografias, solicito sua anuência para a utilização das imagens, de acordo com o estabelecido pelo artigo 6° da Portaria 177/PRES/2006, da FUNAI, que regulamenta a utilização das **imagens indígenas para a difusão cultural**; nas atividades com fins comerciais; para informação pública; **e em pesquisa**. Todo o material coletado por meio de gravação será utilizado com fins exclusivos **para a presente pesquisa e produção/divulgação acadêmica,** impossibilitando seu uso para fins de comercialização. Para tanto, será necessária a sua expressa anuência sobre a imagem retratada; com a garantia do respeito à sua vontade quanto aos limites e as condições de autorização ou cessão do direito à imagem.

Termo de Anuência do Direito sobre a Imagem Retratada

Após ter recebido esclarecimentos no que diz respeito ao direito sobre a imagem retratada, autorizo a utilização da minha imagem, nesta pesquisa, em gravação de áudio, vídeo e fotografias em conformidade com o artigo 6° da Portaria 177/PRES/2006, da FUNAI.

Nome do (a) participante da pesquisa:

EDUARDO DOS REIS FARIAS

Assinatura do (a) participante da pesquisa ou nome e assinatura do seu responsável legal)

x Eduardo dos Reis Farias

Data 05 / 08 / 2021 .

TERMO DE ANUÊNCIA DO DIREITO SOBRE A IMAGEM RETRATADA

TÍTULO DA PESQUISA: ETNOCONHECIMENTO TENTEHAR

Nome da responsável: Neusani Oliveira Ives Felix

Equipe de pesquisa: Prof. Dr. Flávio Bezerra Barros (Orientador)

Considerando que durante a pesquisa haverá entrevistas com gravação de áudio e voz, além de fotografias, solicito sua anuência para a utilização das imagens, de acordo com o estabelecido pelo artigo 6º da Portaria 177/PRES/2006, da FUNAI, que regulamenta a utilização das **imagens indígenas para a difusão cultural**; nas atividades com fins comerciais; para informação pública; **e em pesquisa**. Todo o material coletado por meio de gravação será utilizado com fins exclusivos **para a presente pesquisa e produção/divulgação acadêmica,** impossibilitando seu uso para fins de comercialização. Para tanto, será necessária a sua expressa anuência sobre a imagem retratada; com a garantia do respeito à sua vontade quanto aos limites e as condições de autorização ou cessão do direito à imagem.

Termo de Anuência do Direito sobre a Imagem Retratada

Após ter recebido esclarecimentos no que diz respeito ao direito sobre a imagem retratada, autorizo a utilização da minha imagem, nesta pesquisa, em gravação de áudio, vídeo e fotografias em conformidade com o artigo 6º da Portaria 177/PRES/2006, da FUNAI.

Nome do (a) participante da pesquisa:

FRANCISCO BERNARDO ATANÁZIO GUASAIARA

Assinatura do (a) participante da pesquisa ou nome e assinatura do seu responsável legal)

Francisco Bernardo Atanázio Guasaiara

Data 02 / 08 / 2021.

TERMO DE ANUÊNCIA DO DIREITO SOBRE A IMAGEM RETRATADA

TÍTULO DA PESQUISA:ETNOCONHECIMENTO TENTEHAR

Nome da responsável: Neusani Oliveira Ives Felix

Equipe de pesquisa: Prof. Dr. Flávio Bezerra Barros(Orientador)

Considerando que durante a pesquisa haverá entrevistas com gravação de áudio e voz, além de fotografias, solicito sua anuência para a utilização das imagens, de acordo com o estabelecido pelo artigo 6º da Portaria 177/PRES/2006, da FUNAI, que regulamenta a utilização das **imagens indígenas para a difusão cultural**; nas atividades com fins comerciais; para informação pública; **e em pesquisa**. Todo o material coletado por meio de gravação será utilizado com fins exclusivos **para a presente pesquisa e produção/divulgação acadêmica,** impossibilitando seu uso para fins de comercialização. Para tanto, será necessária a sua expressa anuência sobre a imagem retratada; com a garantia do respeito à sua vontade quanto aos limites e as condições de autorização ou cessão do direito à imagem.

Termo de Anuência do Direito sobre a Imagem Retratada

Após ter recebido esclarecimentos no que diz respeito ao direito sobre a imagem retratada, autorizo a utilização da minha imagem, nesta pesquisa, em gravação de áudio, vídeo e fotografias em conformidade com o artigo 6º da Portaria 177/PRES/2006, da FUNAI.

Nome do (a) participante da pesquisa:

Inês da Conceição Sousa

Assinatura do (a) participante da pesquisa ou nome e assinatura do seu responsável legal)

Inês da Conceição Sousa

Data___/___/_____.

TERMO DE ANUÊNCIA DO DIREITO SOBRE A IMAGEM RETRATADA

TÍTULO DA PESQUISA:ETNOCONHECIMENTO TENTEHAR

Nome da responsável: Neusani Oliveira Ives Felix

Equipe de pesquisa: Prof. Dr. Flávio Bezerra Barros(Orientador)

Considerando que durante a pesquisa haverá entrevistas com gravação de áudio e voz, além de fotografias, solicito sua anuência para a utilização das imagens, de acordo com o estabelecido pelo artigo 6° da Portaria 177/PRES/2006, da FUNAI, que regulamenta a utilização das **imagens indígenas para a difusão cultural**; nas atividades com fins comerciais; para informação pública; **e em pesquisa**. Todo o material coletado por meio de gravação será utilizado com fins exclusivos **para a presente pesquisa e produção/divulgação acadêmica,** impossibilitando seu uso para fins de comercialização. Para tanto, será necessária a sua expressa anuência sobre a imagem retratada; com a garantia do respeito à sua vontade quanto aos limites e as condições de autorização ou cessão do direito à imagem.

Termo de Anuência do Direito sobre a Imagem Retratada

Após ter recebido esclarecimentos no que diz respeito ao direito sobre a imagem retratada, autorizo a utilização da minha imagem, nesta pesquisa, em gravação de áudio, vídeo e fotografias em conformidade com o artigo 6° da Portaria 177/PRES/2006, da FUNAI.

Nome do (a) participante da pesquisa:

INÊS DA CONCEIÇÃO S. RODRIGUES

Assinatura do (a) participante da pesquisa ou nome e assinatura do seu responsável legal)

Inês da C. S. Rodrigues

Data___/___/_____.

TERMO DE ANUÊNCIA DO DIREITO SOBRE A IMAGEM RETRATADA

TÍTULO DA PESQUISA: ETNOCONHECIMENTO TENTEHAR

Nome da responsável: Neusani Oliveira Ives Felix

Equipe de pesquisa: Prof. Dr. Flávio Bezerra Barros (Orientador)

Considerando que durante a pesquisa haverá entrevistas com gravação de áudio e voz, além de fotografias, solicito sua anuência para a utilização das imagens, de acordo com o estabelecido pelo artigo 6º da Portaria 177/PRES/2006, da FUNAI, que regulamenta a utilização das **imagens indígenas para a difusão cultural**; nas atividades com fins comerciais; para informação pública; **e em pesquisa**. Todo o material coletado por meio de gravação será utilizado com fins exclusivos **para a presente pesquisa e produção/divulgação acadêmica,** impossibilitando seu uso para fins de comercialização. Para tanto, será necessária a sua expressa anuência sobre a imagem retratada; com a garantia do respeito à sua vontade quanto aos limites e as condições de autorização ou cessão do direito à imagem.

Termo de Anuência do Direito sobre a Imagem Retratada

Após ter recebido esclarecimentos no que diz respeito ao direito sobre a imagem retratada, autorizo a utilização da minha imagem, nesta pesquisa, em gravação de áudio, vídeo e fotografias em conformidade com o artigo 6º da Portaria 177/PRES/2006, da FUNAI.

Nome do (a) participante da pesquisa:

x JOÃO BATISTA C. SOUSA

Assinatura do (a) participante da pesquisa ou nome e assinatura do seu responsável legal)

x JOÃO BATISTA C. SOUSA

Data 19/07/2021.

TERMO DE ANUÊNCIA DO DIREITO SOBRE A IMAGEM RETRATADA

TÍTULO DA PESQUISA: ETNOCONHECIMENTO TENTEHAR

Nome da responsável: Neusani Oliveira Ives Felix

Equipe de pesquisa: Prof. Dr. Flávio Bezerra Barros (Orientador)

Considerando que durante a pesquisa haverá entrevistas com gravação de áudio e voz, além de fotografias, solicito sua anuência para a utilização das imagens, de acordo com o estabelecido pelo artigo 6º da Portaria 177/PRES/2006, da FUNAI, que regulamenta a utilização das **imagens indígenas para a difusão cultural**; nas atividades com fins comerciais; para informação pública; **e em pesquisa**. Todo o material coletado por meio de gravação será utilizado com fins exclusivos **para a presente pesquisa e produção/divulgação acadêmica,** impossibilitando seu uso para fins de comercialização. Para tanto, será necessária a sua expressa anuência sobre a imagem retratada; com a garantia do respeito à sua vontade quanto aos limites e as condições de autorização ou cessão do direito à imagem.

Termo de Anuência do Direito sobre a Imagem Retratada

Após ter recebido esclarecimentos no que diz respeito ao direito sobre a imagem retratada, autorizo a utilização da minha imagem, nesta pesquisa, em gravação de áudio, vídeo e fotografias em conformidade com o artigo 6º da Portaria 177/PRES/2006, da FUNAI.

Nome do (a) participante da pesquisa:

JOSÉ BRAVO GUASAJARA

Assinatura do (a) participante da pesquisa ou nome e assinatura do seu responsável legal)

Data 02/ 08/ 2021.

TERMO DE ANUÊNCIA DO DIREITO SOBRE A IMAGEM RETRATADA

TÍTULO DA PESQUISA:ETNOCONHECIMENTO TENTEHAR

Nome da responsável: Neusani Oliveira Ives Felix

Equipe de pesquisa: Prof. Dr. Flávio Bezerra Barros(Orientador)

Considerando que durante a pesquisa haverá entrevistas com gravação de áudio e voz, além de fotografias, solicito sua anuência para a utilização das imagens, de acordo com o estabelecido pelo artigo 6º da Portaria 177/PRES/2006, da FUNAI, que regulamenta a utilização das **imagens indígenas para a difusão cultural**; nas atividades com fins comerciais; para informação pública; **e em pesquisa**. Todo o material coletado por meio de gravação será utilizado com fins exclusivos **para a presente pesquisa e produção/divulgação acadêmica,** impossibilitando seu uso para fins de comercialização. Para tanto, será necessária a sua expressa anuência sobre a imagem retratada; com a garantia do respeito à sua vontade quanto aos limites e as condições de autorização ou cessão do direito à imagem.

Termo de Anuência do Direito sobre a Imagem Retratada

Após ter recebido esclarecimentos no que diz respeito ao direito sobre a imagem retratada, autorizo a utilização da minha imagem, nesta pesquisa, em gravação de áudio, vídeo e fotografias em conformidade com o artigo 6º da Portaria 177/PRES/2006, da FUNAI.

Nome do (a) participante da pesquisa:

JULIANA ALVES GUAJAJARA

Assinatura do (a) participante da pesquisa ou nome e assinatura do seu responsável legal)

Data 16 / 09 / 2019.

TERMO DE ANUÊNCIA DO DIREITO SOBRE A IMAGEM RETRATADA

TÍTULO DA PESQUISA:ETNOCONHECIMENTO TENTEHAR

Nome da responsável: Neusani Oliveira Ives Felix

Equipe de pesquisa: Prof. Dr. Flávio Bezerra Barros(Orientador)

Considerando que durante a pesquisa haverá entrevistas com gravação de áudio e voz, além de fotografias, solicito sua anuência para a utilização das imagens, de acordo com o estabelecido pelo artigo 6º da Portaria 177/PRES/2006, da FUNAI, que regulamenta a utilização das **imagens indígenas para a difusão cultural**; nas atividades com fins comerciais; para informação pública; **e em pesquisa**. Todo o material coletado por meio de gravação será utilizado com fins exclusivos **para a presente pesquisa e produção/divulgação acadêmica,** impossibilitando seu uso para fins de comercialização. Para tanto, será necessária a sua expressa anuência sobre a imagem retratada; com a garantia do respeito à sua vontade quanto aos limites e as condições de autorização ou cessão do direito à imagem.

Termo de Anuência do Direito sobre a Imagem Retratada

Após ter recebido esclarecimentos no que diz respeito ao direito sobre a imagem retratada, autorizo a utilização da minha imagem, nesta pesquisa, em gravação de áudio, vídeo e fotografias em conformidade com o artigo 6º da Portaria 177/PRES/2006, da FUNAI.

Nome do (a) participante da pesquisa:

- Juliana Alves Filho Guajajara

Assinatura do (a) participante da pesquisa ou nome e assinatura do seu responsável legal)

- Juliana Alves Filho Guajajara

Data 16/09/2019.

TERMO DE ANUÊNCIA DO DIREITO SOBRE A IMAGEM RETRATADA

TÍTULO DA PESQUISA:ETNOCONHECIMENTO TENTEHAR

Nome da responsável: Neusani Oliveira Ives Felix

Equipe de pesquisa: Prof. Dr. Flávio Bezerra Barros(Orientador)

Considerando que durante a pesquisa haverá entrevistas com gravação de áudio e voz, além de fotografias, solicito sua anuência para a utilização das imagens, de acordo com o estabelecido pelo artigo 6° da Portaria 177/PRES/2006, da FUNAI, que regulamenta a utilização das **imagens indígenas para a difusão cultural**; nas atividades com fins comerciais; para informação pública; **e em pesquisa**. Todo o material coletado por meio de gravação será utilizado com fins exclusivos **para a presente pesquisa e produção/divulgação acadêmica,** impossibilitando seu uso para fins de comercialização. Para tanto, será necessária a sua expressa anuência sobre a imagem retratada; com a garantia do respeito à sua vontade quanto aos limites e as condições de autorização ou cessão do direito à imagem.

Termo de Anuência do Direito sobre a Imagem Retratada

Após ter recebido esclarecimentos no que diz respeito ao direito sobre a imagem retratada, autorizo a utilização da minha imagem, nesta pesquisa, em gravação de áudio, vídeo e fotografias em conformidade com o artigo 6° da Portaria 177/PRES/2006, da FUNAI.

Nome do (a) participante da pesquisa:

Mª Joana Sousa Guajajara

Assinatura do (a) participante da pesquisa ou nome e assinatura do seu responsável legal)

P/P Maria Joana Ives de Sousa Guajajara

Data___/___/_____.

TERMO DE ANUÊNCIA DO DIREITO SOBRE A IMAGEM RETRATADA

TÍTULO DA PESQUISA:ETNOCONHECIMENTO TENTEHAR

Nome da responsável: Neusani Oliveira Ives Felix

Equipe de pesquisa: Prof. Dr. Flávio Bezerra Barros(Orientador)

Considerando que durante a pesquisa haverá entrevistas com gravação de áudio e voz, além de fotografias, solicito sua anuência para a utilização das imagens, de acordo com o estabelecido pelo artigo 6° da Portaria 177/PRES/2006, da FUNAI, que regulamenta a utilização das **imagens indígenas para a difusão cultural**; nas atividades com fins comerciais; para informação pública; **e em pesquisa**. Todo o material coletado por meio de gravação será utilizado com fins exclusivos **para a presente pesquisa e produção/divulgação acadêmica,** impossibilitando seu uso para fins de comercialização. Para tanto, será necessária a sua expressa anuência sobre a imagem retratada; com a garantia do respeito à sua vontade quanto aos limites e as condições de autorização ou cessão do direito à imagem.

Termo de Anuência do Direito sobre a Imagem Retratada

Após ter recebido esclarecimentos no que diz respeito ao direito sobre a imagem retratada, autorizo a utilização da minha imagem, nesta pesquisa, em gravação de áudio, vídeo e fotografias em conformidade com o artigo 6° da Portaria 177/PRES/2006, da FUNAI.

Nome do (a) participante da pesquisa:

MARIA DA GRAÇA PEREIRA DE MELO

Assinatura do (a) participante da pesquisa ou nome e assinatura do seu responsável legal)

Maria da Graça Pereira de Melo

Data 30 / 11 / 2020 .

TERMO DE ANUÊNCIA DO DIREITO SOBRE A IMAGEM RETRATADA

TÍTULO DA PESQUISA:ETNOCONHECIMENTO TENTEHAR

Nome da responsável: Neusani Oliveira Ives Felix

Equipe de pesquisa: Prof. Dr. Flávio Bezerra Barros(Orientador)

Considerando que durante a pesquisa haverá entrevistas com gravação de áudio e voz, além de fotografias, solicito sua anuência para a utilização das imagens, de acordo com o estabelecido pelo artigo 6° da Portaria 177/PRES/2006, da FUNAI, que regulamenta a utilização das **imagens indígenas para a difusão cultural**; nas atividades com fins comerciais; para informação pública; **e em pesquisa**. Todo o material coletado por meio de gravação será utilizado com fins exclusivos **para a presente pesquisa e produção/divulgação acadêmica,** impossibilitando seu uso para fins de comercialização. Para tanto, será necessária a sua expressa anuência sobre a imagem retratada; com a garantia do respeito à sua vontade quanto aos limites e as condições de autorização ou cessão do direito à imagem.

Termo de Anuência do Direito sobre a Imagem Retratada

Após ter recebido esclarecimentos no que diz respeito ao direito sobre a imagem retratada, autorizo a utilização da minha imagem, nesta pesquisa, em gravação de áudio, vídeo e fotografias em conformidade com o artigo 6° da Portaria 177/PRES/2006, da FUNAI.

Nome do (a) participante da pesquisa:

MARIA ALVENI PEREIRA DE SÁ FERREIRA

Assinatura do (a) participante da pesquisa ou nome e assinatura do seu responsável legal)

x Maria Alveni Pereira de Sá Ferreira

Data 04/08/2021.

TERMO DE ANUÊNCIA DO DIREITO SOBRE A IMAGEM RETRATADA

TÍTULO DA PESQUISA: ETNOCONHECIMENTO TENTEHAR

Nome da responsável: Neusani Oliveira Ives Felix

Equipe de pesquisa: Prof. Dr. Flávio Bezerra Barros (Orientador)

Considerando que durante a pesquisa haverá entrevistas com gravação de áudio e voz, além de fotografias, solicito sua anuência para a utilização das imagens, de acordo com o estabelecido pelo artigo 6º da Portaria 177/PRES/2006, da FUNAI, que regulamenta a utilização das **imagens indígenas para a difusão cultural**; nas atividades com fins comerciais; para informação pública; **e em pesquisa**. Todo o material coletado por meio de gravação será utilizado com fins exclusivos **para a presente pesquisa e produção/divulgação acadêmica,** impossibilitando seu uso para fins de comercialização. Para tanto, será necessária a sua expressa anuência sobre a imagem retratada; com a garantia do respeito à sua vontade quanto aos limites e as condições de autorização ou cessão do direito à imagem.

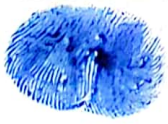
Termo de Anuência do Direito sobre a Imagem Retratada

Após ter recebido esclarecimentos no que diz respeito ao direito sobre a imagem retratada, autorizo a utilização da minha imagem, nesta pesquisa, em gravação de áudio, vídeo e fotografias em conformidade com o artigo 6º da Portaria 177/PRES/2006, da FUNAI.

Nome do (a) participante da pesquisa:

MARLÊ PORFÍRIO GREGÓRIO GUASAJARA

Assinatura do (a) participante da pesquisa ou nome e assinatura do seu responsável legal)



Data 02/08/2021.

TERMO DE ANUÊNCIA DO DIREITO SOBRE A IMAGEM RETRATADA

TÍTULO DA PESQUISA: ETNOCONHECIMENTO TENTEHAR

Nome da responsável: Neusani Oliveira Ives Felix

Equipe de pesquisa: Prof. Dr. Flávio Bezerra Barros(Orientador)

Considerando que durante a pesquisa haverá entrevistas com gravação de áudio e voz, além de fotografias, solicito sua anuência para a utilização das imagens, de acordo com o estabelecido pelo artigo 6° da Portaria 177/PRES/2006, da FUNAI, que regulamenta a utilização das **imagens indígenas para a difusão cultural**; nas atividades com fins comerciais; para informação pública; **e em pesquisa**. Todo o material coletado por meio de gravação será utilizado com fins exclusivos **para a presente pesquisa e produção/divulgação acadêmica,** impossibilitando seu uso para fins de comercialização. Para tanto, será necessária a sua expressa anuência sobre a imagem retratada; com a garantia do respeito à sua vontade quanto aos limites e as condições de autorização ou cessão do direito à imagem.

Termo de Anuência do Direito sobre a Imagem Retratada

Após ter recebido esclarecimentos no que diz respeito ao direito sobre a imagem retratada, autorizo a utilização da minha imagem, nesta pesquisa, em gravação de áudio, vídeo e fotografias em conformidade com o artigo 6° da Portaria 177/PRES/2006, da FUNAI.

Nome do (a) participante da pesquisa:

Maria Pereira

Assinatura do (a) participante da pesquisa ou nome e assinatura do seu responsável legal)

Maria Pereira

Data 20 / 09 / 2019.

TERMO DE ANUÊNCIA DO DIREITO SOBRE A IMAGEM RETRATADA

TÍTULO DA PESQUISA:ETNOCONHECIMENTO TENTEHAR

Nome da responsável: Neusani Oliveira Ives Felix

Equipe de pesquisa: Prof. Dr. Flávio Bezerra Barros(Orientador)

Considerando que durante a pesquisa haverá entrevistas com gravação de áudio e voz, além de fotografias, solicito sua anuência para a utilização das imagens, de acordo com o estabelecido pelo artigo 6° da Portaria 177/PRES/2006, da FUNAI, que regulamenta a utilização das **imagens indígenas para a difusão cultural**; nas atividades com fins comerciais; para informação pública; **e em pesquisa**. Todo o material coletado por meio de gravação será utilizado com fins exclusivos **para a presente pesquisa e produção/divulgação acadêmica,** impossibilitando seu uso para fins de comercialização. Para tanto, será necessária a sua expressa anuência sobre a imagem retratada; com a garantia do respeito à sua vontade quanto aos limites e as condições de autorização ou cessão do direito à imagem.

Termo de Anuência do Direito sobre a Imagem Retratada

Após ter recebido esclarecimentos no que diz respeito ao direito sobre a imagem retratada, autorizo a utilização da minha imagem, nesta pesquisa, em gravação de áudio, vídeo e fotografias em conformidade com o artigo 6° da Portaria 177/PRES/2006, da FUNAI.

Nome do (a) participante da pesquisa:

MARIA EVA DE SOUSA VIEIRA GUADALARA

Assinatura do (a) participante da pesquisa ou nome e assinatura do seu responsável legal)

maria Eva de Sousa Vieira Guadalara

Data 17/09/2019.

TERMO DE ANUÊNCIA DO DIREITO SOBRE A IMAGEM RETRATADA

TÍTULO DA PESQUISA:ETNOCONHECIMENTO TENTEHAR

Nome da responsável: Neusani Oliveira Ives Felix

Equipe de pesquisa: Prof. Dr. Flávio Bezerra Barros(Orientador)

Considerando que durante a pesquisa haverá entrevistas com gravação de áudio e voz, além de fotografias, solicito sua anuência para a utilização das imagens, de acordo com o estabelecido pelo artigo 6º da Portaria 177/PRES/2006, da FUNAI, que regulamenta a utilização das **imagens indígenas para a difusão cultural**; nas atividades com fins comerciais; para informação pública; **e em pesquisa.** Todo o material coletado por meio de gravação será utilizado com fins exclusivos **para a presente pesquisa e produção/divulgação acadêmica,** impossibilitando seu uso para fins de comercialização. Para tanto, será necessária a sua expressa anuência sobre a imagem retratada; com a garantia do respeito à sua vontade quanto aos limites e as condições de autorização ou cessão do direito à imagem.

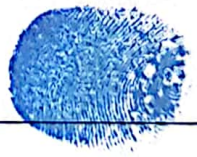
Termo de Anuência do Direito sobre a Imagem Retratada

Após ter recebido esclarecimentos no que diz respeito ao direito sobre a imagem retratada, autorizo a utilização da minha imagem, nesta pesquisa, em gravação de áudio, vídeo e fotografias em conformidade com o artigo 6º da Portaria 177/PRES/2006, da FUNAI.

Nome do (a) participante da pesquisa:

Silvenio Alves Filho Guajajara

Assinatura do (a) participante da pesquisa ou nome e assinatura do seu responsável legal)



Data 18 / 09 / 2019.

TERMO DE ANUÊNCIA DO DIREITO SOBRE A IMAGEM RETRATADA

TÍTULO DA PESQUISA:ETNOCONHECIMENTO TENTEHAR

Nome da responsável: Neusani Oliveira Ives Felix

Equipe de pesquisa: Prof. Dr. Flávio Bezerra Barros(Orientador)

Considerando que durante a pesquisa haverá entrevistas com gravação de áudio e voz, além de fotografias, solicito sua anuência para a utilização das imagens, de acordo com o estabelecido pelo artigo 6° da Portaria 177/PRES/2006, da FUNAI, que regulamenta a utilização das **imagens indígenas para a difusão cultural**; nas atividades com fins comerciais; para informação pública; **e em pesquisa**. Todo o material coletado por meio de gravação será utilizado com fins exclusivos **para a presente pesquisa e produção/divulgação acadêmica,** impossibilitando seu uso para fins de comercialização. Para tanto, será necessária a sua expressa anuência sobre a imagem retratada; com a garantia do respeito à sua vontade quanto aos limites e as condições de autorização ou cessão do direito à imagem.

Termo de Anuência do Direito sobre a Imagem Retratada

Após ter recebido esclarecimentos no que diz respeito ao direito sobre a imagem retratada, autorizo a utilização da minha imagem, nesta pesquisa, em gravação de áudio, vídeo e fotografias em conformidade com o artigo 6° da Portaria 177/PRES/2006, da FUNAI.

Nome do (a) participante da pesquisa:

Sebastião Bento de Sousa Lemes

Assinatura do (a) participante da pesquisa ou nome e assinatura do seu responsável legal)

Sebastião Bento de Sousa Lemes

Data 13 / 10 / 2023.

Responsabilidade da Pesquisadora

Comprometo-me a utilizar o material e os dados obtidos nesta pesquisa exclusivamente para as finalidades previstas neste documento ou conforme o consentimento dado pelo participante da pesquisa.

Assinatura da pesquisadora: Neusani Oliveira Ives Felix Data: 16/10/2023

Contanto:

Em caso de dúvidas sobre a pesquisa, você poderá entrar em contato com a pesquisadora responsável Neusani Oliveira Ives Felix, contato (91) 982857663 / (99) 991805202, e-mail neusanives2@gmail.com; ou com seu orientador Prof. Dr. Flávio Bezerra Barros, (91) 92356736, e-mail flaviobb@ufpa.br.

APÊNDICE 2. MEMÓRIAS, RELAÇÕES DE PARENTESCO E DE DESLOCAMENTOS DA FAMÍLIA DE CABOCO SILVÉRIO.

<table>
<tr><td colspan="3">FAMÍLIA DO CABOCO SILVÉRIO</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Caboco Silvério</td><td>companheiras</td><td>Filhos de caboco Silvério
com 1ª companheira</td></tr>
<tr><td>1ª companheira - Dona Antônia (karaíw cearense)</td><td>Inês, Getúlio, Zezinho</td></tr>
<tr><td>_____</td><td>Filhos de Caboco Silvério com 2ª companheira</td></tr>
<tr><td>2ª companheira – Deuzina indígena</td><td>Joana, Juliana, Atanásio, Silvério Filho, Francisco Alves, Mariquinha, Joaquina.</td></tr>
<tr><td colspan="3">FAMÍLIA DE CACIQUE INÊS</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Inês[394]
Filha do Caboco Silvério</td><td>Companheiros</td><td>Filhos da cacique Inês</td></tr>
<tr><td>1º casamento - Vitorino Karaiw</td><td>João da Mata; Maria das Graças.</td></tr>
<tr><td>2º casamento - Zé Boiadeiro Karaiw</td><td>Maria Dolores – Chã, Paulo Roberto, Ângela Maria, Severino – Toró</td></tr>
<tr><td>3º casamento
Francisco - Karaiw</td><td>Raimundo Alves, Francisco – Chiquinho, Inês – Inesinha, Wandercléia, Antônia Maria, Francisca Roseana, Mário da Conceição, João Batista (atual cacique)</td></tr>
<tr><td colspan="3">Joana observa que: “Inês veio para a aldeia depois que nosso pai morreu. Veio com o 3º marido e os filhos dos casamentos anteriores e alguns filhos do último casamento”. Juliana Velha afirma que: “Inês foi colocada por Alderico Velho, pai de Arão, seu Soldino e Nicasso para reerguer essa aldeia”.

Alguns dos filhos de Inês se deslocaram da Aldeia Olho D’Água para formar outras aldeias, outros migraram para cidade e para outros estados. E três de seus filhos são as atuais lideranças locais da Aldeia Olho D’Água.

Inês atualmente mora na cidade de Grajaú-MA.</td></tr>
<tr><td colspan="3">FAMÍLIA DE JOANA</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Joana
Filha do Caboco Silvério</td><td>Companheiros</td><td>Filhos de Joana</td></tr>
<tr><td>1º casamento - Raimundo Santos[395]</td><td>Maria Joana, Sandrinho, Juscelino, Doutor Cássio, Getúlio (Tulinho), Oswaldo (Daw)[396].</td></tr>
<tr><td>2º segundo casamento - seu Nena Karaíw (não teve filhos)</td><td>O casal não teve filhos.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Os filhos de Joana quase todos já se deslocaram da aldeia onde mora e estão na cidade de Grajaú e/ou em aldeias vizinhas. Getúlio e Daw moram na Aldeia Olho D’Água.</td></tr>
<tr><td colspan="3">FAMÍLIA DE JULIANA VELHA</td></tr>
</table>

[394]Todos os filhos de cacique Inês foram nascidos de parto normal, totalizando 16 gravidezes, 14 nasceram vivos e 2 mortos.

[395]Do 1º casamento de Joana com Raimundo Santos, tiveram 6 filhos. Após casar-se foi morar na Aldeia Lagoa Comprida, morou em Ipú e na Aldeia Bacurizinho. Retornou para Olho D’Água, onde reside atualmente. Gosta do lugar pois tem espaços para criação de animais e para colocar roças.

[396] Joana teve 1 filho nascido morto.

Juliana Velha do Caboco Silvério	**Companheiros**	**Filhos de Juliana**
	1º casamento - Alonso Filho de Tenente Velho	O casal não teve filhos.
	2º casamento - Seu Mirim[397]	Miliano, Juliana, João Mirim e Eraldo. Antonio Lucilene, Kacilene e Gracilene (falecidas).
Os filhos desse casal que moram na Olho D'Água são Miliano, Juliana Filha, João Mirim e Eraldo. Antonio e Lucilene moram na Aldeia Bacurizinho.		
FAMÍLIA DE SILVÉRIO FILHO		
Silvério Filho Filho do Caboco Silvério	**Companheira**	**Filhos de Silvério Filho**
	Único casamento - Arnélia	Silvério Filho, Oséias, Agenilda, Zequinha, Ana Argélia.
Casou-se com Arnélia e foi morar na Aldeia Lagoa Comprida, aldeia da família da esposa. Regressando para Olho D'Água depois de alguns anos, pois costumava ouvir dos moradores de lá que "seu lugar era aqui, na Olho D'Água". Os filhos homens de Silvério Filho são renomados caçadores, todos moram na Aldeia Olho D'Água. Das filhas, Agenilda reside na Olho D'Água e Ana Argélia mora na Aldeia Morro Branco, área urbana.		
FAMÍLIA DE ATANÁZIO		
Atanázio Filho do Caboco Silvério	**Companheira**	**Filhos de Atanázio**
	Único casamento – Maria José	Atanazinho Filho, Anázil, Lariel, Roniel, Mariza, Taiza, Margelina
Casou-se com Maria José, irmã de Arnélia, e foi morar na Lagoa Comprida com a família de sua esposa. Depois de ter todos os filhos retornou para Olho D'Água. Alguns filhos de Atanázio moram na aldeia e trabalham na cidade. Outros moram e trabalham na aldeia, a exemplo, de Mariza.		
FAMÍLIA DE FRANCISCO ALVES		
Francisco Alves Filho do Caboco Silvério	**Companheira**	**Filhos de Francisco**
	Casou-se com Ilde	Sem acesso a esses dados. Francisco Alves, Joaquina, Maria Conceição (Mariquinha), não são moradores de Olho D'Água e não realizei contato com eles. Optei por citá-los para ajudar a pensarmos nos deslocamentos dos antigos moradores da aldeia em questão.

[397]Seu Mirim veio da região do município de Arame-MA TI Araribóia. Morou um tempo na Aldeia Bacurizinho, no início do casamento com Juliana Velha, depois moraram na Lagoa Comprida, em seguida na Olho D'Água onde estão até hoje. O casal teve 8 filhos nascidos vivo e 1 morto.

<table>
<tr><td colspan="3">Após o falecimento do pai, migrou com sua mãe para Aldeia Bacurizinho, casou-se nesse lugar e continuou residindo por lá, pois também é a aldeia da família da esposa.</td></tr>
<tr><td colspan="3">FAMÍLIA DE JOAQUINA</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Joaquina
Filho do Caboco Silvério</td><td>Companheiro</td><td>Filhos de Joaquina</td></tr>
<tr><td>Casou-se com Darlan</td><td>Sem acesso a esses dados</td></tr>
<tr><td colspan="3">Após o falecimento do pai migrou com sua mãe para Aldeia Bacurizinho, casou-se com Darlan e foi morar na Aldeia Morro Branco.</td></tr>
<tr><td colspan="3">FAMÍLIA DE MARIQUINHA</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Mariquinha
Maria Conceição
Filho do Caboco Silvério</td><td>Companheiro</td><td>Filhos de Joaquina</td></tr>
<tr><td>Casou-se com José Viana</td><td>Sem acesso a esses dados</td></tr>
<tr><td colspan="3">Após o falecimento do pai migrou com sua mãe para Aldeia Bacurizinho. Casou-se com José Viana, filho do 2º marido de Deuzina, viúva de Caboco Silvério e continuou a morar no Bacurizinho.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Após o falecimento do esposo Caboco Silvério Deuzina migrou para Aldeia Bacurizinho, casou-se novamente, e estabeleceu residência ali até nos dias de hoje.</td></tr>
</table>

Fonte: Pesquisa de campo (2018-2022).

APÊNDICE 3. MEMÓRIAS, RELAÇÕES DE PARENTESCO E DE DESLOCAMENTOS DA FAMÍLIA DE TENENTE VELHO

FAMÍLIA DE TENENTE VELHO		
Tenente Velho[398]	**Companheira**	**Filhos de Tenente Velho**
	1ª companheira Inês	Tenente Filho, Josué, Daniel, Goiabeira, Alonso, Ademar, Davi, Coracy
FILHOS (AS) DE TENENTE VELHO	**CASAMENTOS** **Companheiro**	**DESLOCAMENTOS**
Coracy	Casou-se com Leandinho filho de Timir	Se deslocaram da Aldeia Planalto para Planície
Tenente Filho	Casou-se com Nedina	Morava na Olho D'Água e migraram para Aldeia Planalto
Josué	Casou-se com Guilhermina filha de Timir	Se deslocaram para outras aldeias
Alonso	1º casamento Juliana Velha, filha de Caboco Silvério	Se deslocaram para outras aldeias
	2º casamento - esposa da Aldeia Riacho	
Davi	Casou-se com a filha de Raimundo Nomial	Se deslocaram para outras aldeias. Tiveram os filhos Tenente Neto e Marinês.
Daniel	Casou-se com Maria Conceição, irmã de Deuzina (falecidos)	Marlê[399] é descendente da família de Tenente Velho retornou recentemente à Aldeia Olho D'Água e é uma das interlocutoras desse trabalho.
Lourival (Goiabeira)	Casou-se com Corina	Se deslocaram para outras aldeias,
Ademar	Casou-se com irmã do Wilson	Se deslocaram para outras aldeias

Fonte: Pesquisa de campo (2018-2022).

[398]Morou nas aldeias Olho D'Água, formou a Aldeia.

[399]Descendente da família de Tenente Velho retornou recentemente a aldeia Olho D'Água e é uma das interlocutoras desse trabalho, embora nosso contato tenha acontecido nos últimos 2 campos realizados em 2021 e 2022.

APÊNDICE 4. RELAÇÕES DE PARENTESCO E DE DESLOCAMENTOS DA FAMÍLIA DA TIMIR.

FAMÍLIA DE TIMIR		
Timir	**Companheiros e/ou pai de seus filhos**	**Filhos de Timir**
	Clementino Velho	Maria, Guilhermina, Maria Rita e Leandinho
	Caboco Silvério	
	Leandro Velho (pajé)	
FILHOS DE TIMIR	**CASAMENTOS**	**DESLOCAMENTOS**
Maria	**1º casamento com** um indígena	Ficou morando juntamente com a família de sua mãe Aldeia Olho D'Água
	2º casamento com indígena da Aldeia Riacho / Bananal	Migrou para Aldeia Riacho - região do Bananal
Leandinho	Casou-se com Coracy, filha de Tenente Velho	Se deslocaram da Aldeia Planalto para Planície
Guilhermina	Casou-se com Josué, filho de Tenente Velho	Se deslocaram da Olho D'Água para outras aldeias
Maria Rita	Casou-se com Gregório[400]	Se deslocou da Olho D'Água para Bacurizinho

Fonte: Pesquisa de campo (2018-2022).

[400]Gregório foi preso sob acusação de matar o indígena Paulinho Polina na cidade de Grajaú e Maria Rita foi para a Aldeia Bacurizinho.

APÊNDICE 5. ARROZ E OUTRAS VARIEDADES

Nº	VARIEDADE	DESCRIÇÃO LOCAL	FINALIDADE	CIRCULAÇÃO
1	Arroz ligeiro	Uma espécie de arroz agulhinha ligeiro, o caroço tem o formato comprido e fino. Após três meses de plantado pode ser colhido. É a variedade mais cultivada atualmente na aldeia.	Consumo familiar[401]	Veio da região dos Dois Buritis e de outras regiões de Grajaú-MA há mais de duas décadas aproximadamente.
2	Arroz agulhinha[402]	Caroço comprido e fino. Se adaptou bem ao solo da região. Ainda é cultivado na região, porém em escala bem menor.	Consumo familiar	As sementes eram fornecidas pela Funai inicialmente e depois os agricultores guardaram a semente.
3	Arroz custoso - tradicional	Demora mais tempo para nascer e para ser colhido, em relação ao nitrogênio. Após 4 meses de plantado pode ser colhido. Ainda é cultivado na região.	Consumo familiar	As sementes eram fornecidas pela Funai. Depois conservada pelos agricultores da região.
4	Arroz da casca vermelha ou Bacabinha	A casca é de cor vermelha. Caroço redondinho. Após quatro meses de plantado pode ser colhido. No passado foi cultivado.	Consumo familiar	A semente circulava na região desde a época de Caboco Silvério.
5	Arroz corujinha	É tipo um arroz miúdo branco, miudinho, caroço achatado (arredondado). Após 4 meses de plantado pode ser colhido.	Consumo familiar	A semente já circulava na aldeia na época que Cacique Inês era jovem e trabalhava com todos os filhos no roçado. No passado foi cultivado.
6	Arroz lajeado	O caroço parece com o agulhinha, mas é mais fino e comprido, a ponta se assemelha com uma agulha (depois de beneficiado). Se adapta bem em solos úmidos. Após 5 meses de plantado pode ser colhido.	Consumo familiar	A semente já circulava na aldeia na época que Cacique Inês era jovem e trabalhava com todos os filhos no roçado.
7	Arroz chatão	Caroço chato, grosso e tinha um rabinho em um dos lados do caroço.	Consumo familiar	A semente já circulava na aldeia na época que Cacique Inês era jovem e trabalhava com todos os filhos no roçado.
8	Milho ligeiro[403] (Nitrogênio).	A estatura do pé é menor em relação ao milho tradicional:	Consumo familiar	Comprado em lojas de produtos agropecuários e

[401]Em algumas colheitas o excedente de arroz, de milho e de feijão eram comercializados.

[402] "[...] também tinha outros arroz que não lembro". (Ana Cleide, julho 2021).

[403]As colheitas do milho nitrogênio nem sempre são satisfatórias, no ano de 2021, a reclamação foi que as espigas vieram falhadas, com poucos grãos. Na mesma época, a colheita do milho tradicional foi considerada boa, com espigas sadias e cheias de grãos. Alguns interlocutores afirmavam que para aquele tipo de solo é melhor plantar o milho tradicional.

		"tem esse outro pequenininho" "fica um pezinho pequeno, mas a espiga é grande"[404]. Após 3 meses de plantado pode ser colhido. Cultivado atualmente.		circula entre os moradores da aldeia.
9	Milho tradicional	Carrega menos, mas é melhor para crescer, fica um pé grande. A preferência é pelo milho custoso, ao invés do milho ligeiro[405]"devido ao costume é o milho tradicional" Cultivado atualmente, mas em escala menor, em relação ao passado.	Consumo familiar	"A semente desse milho é do tempo do meu pai"[406]. A semente já circulava na região desde quando Caboco Silvério botava roças. Trouxera a semente do milho da Aldeia Três Pedras, próxima à Olho D'Água.
10	Milho de pipoca	Uns que tinha um espetinho, "bem assim tinham muitos pezinhos". Muito cultivado no passado, atualmente é plantado, mas em escala menor**.**	Consumo familiar	A semente circula na região há anos.
11	Inhame comprido	Cará comprido (*Kara puku*) Pele externa marrom, entrecasca lilás quando novinho e o interior branco e pouco gosmento. Se demorar muito tempo debaixo da terra as raízes podem alcançar aproximadamente um metro de comprimento. Se assemelha a uma raiz de mandioca comprida. Raiz do inhame depois de retirada do chão ainda dura muito tempo.	Consumo familiar	Quando cacique Inês chegou na aldeia, após a morte de seu pai caboco Silvério, encontrou uns pés de inhame nas capoeiras do pai e vem conservando a semente até hoje, plantando, presenteando, trocando.
12	Inhame redondo	Cará redondo (*Kara pu'a.)* Pele externa marrom, entrecasca marrom e o interior bem branco e gosmento.	Consumo familiar	Quando cacique Inês chegou na aldeia, após a morte de seu pai caboco Silvério, encontrou uns pés de inhame nas capoeiras do pai e vem conservando a semente até

[404] Interlocutores.

[405]Uma das diferenças entre o milho custoso e o ligeiro estar na forma de plantar, como descreve o interlocutor: "No caso o milho custoso eu plantei ele junto com a fava, está entendendo? E o nitrogênio, devido ele ser tão rápido tem que plantar ele solteiro, sem nada, só ele mesmo. [...] O milho custoso você pode plantar de 3, 4, 5 caroços na mesma cova. Já, o nitrogênio, quanto menos caroços (sementes) na cova mais ele tem respiro, e, é melhor para formar, só pode colocar de 2 até 3 caroços, e fica bom demais" (Eduardo, agosto 2021).

[406] Juliana Velha (julho 2021) que afirma "a semente deste milho eu quase perdi, só tem aquele pouco que eu plantei lá perto da casa, acho que vou conseguir tirar para plantar de novo [...]".

		Bom para amolecer.		hoje, plantando, presenteando, trocando.
13	Inhame suspenso	Cará suspenso; Uma trepadeira Raízes redondas e compridas.	Consumo familiar	Joana ganhou a semente de sua nora que mora noutra aldeia da região. Afirmou que tempos atrás havia plantado também, mas que tinha perdido a semente.
14	Gergelim branco	A semente é branca	Consumo familiar	A semente já circula na região desde a época de Caboco Silvério até os dias atuais.
15	Gergelim preto	A semente é preta	Consumo familiar	A semente já circula na região desde a época de Caboco Silvério até os dias atuais.
16	Melancia tradicional	A cor externa é branca, rajada e de formato comprido.	Consumo familiar	Ninguém planta mais e tinha em todas as roças (há menos de duas décadas).
17	Melancia redonda	A cor externa é verde escura e rajada e de formato redondo.	Consumo familiar	Ninguém planta mais e tinha em todas as roças (há menos de duas décadas).
18	Melancia oval	Oval e rajada; Cor vermelha (interior) É plantada atualmente em alguns roçados.	Consumo familiar	Baixinho trouxe a semente da cidade de Grajaú.
19	Meloa	Melão grande que quando está maduro ele mesmo racha, também chamado de melão de pipoco. Cultivado no passado.	Consumo familiar	Ninguém planta mais e tinha em todas as roças (há menos de duas décadas).
20	Melãozinho branco	Melão pequeno. Cor branca. Formato oval e bem docinho.	Consumo familiar	Ninguém planta mais e tinha em todas as roças (há menos de duas décadas).
21	Algodão amarelo	Flor amarela. Cultivado atualmente em pequena escala, no passado havia plantações e descaroçadeira de algodão[407].	Consumo familiar	A semente já circula na região desde quando Caboco Silvério tinha plantações de algodão.
22	Algodão branco	Flor branca Cultivado no passado.	Consumo familiar	A semente já circulava na região desde quando Caboco Silvério tinha plantações de algodão até poucos anos.
23	Algodão vermelho	Flor de cor avermelhada. Cultivado atualmente em pequena escala, no passado havia plantações e havia até descaroçadeira de algodão.	Consumo familiar	A semente já circula na região desde quando Caboco Silvério tinha plantações de algodão.
24	Batata branca	Batata branca (*Tytyk Xig*). Pele externa é fininha, e, de cor branca. O interior da batata é de cor branca, doce.	Consumo familiar	A semente circula na região desde a época de Caboco Silvério até os dias atuais.

[407] As filhas de Caboco Silvério recordam que o pai além das roças cultivava o algodão e que possuía uma descaroçadeira, elas desde àquele tempo fiavam linhas e faziam *maniás.*

25	Batata roxa	Batata roxa ou lilás *(Tytyk kun).* Pele externa é fininha e de cor roxa. O interior é branco e enxuto, doce.	Consumo familiar	A semente circula na região desde a época de Caboco Silvério até alguns anos.
26	Batata amarela	Batata amarela *(Tytyk tawa)* Pele externa é fininha e de cor amarela. O interior é de cor bem amarela da cor da gema de ovo e bem enxuta, doce.	Consumo familiar	A semente já circulava na região desde a época de Caboco Silvério até alguns anos.
27	Amendoim vermelho	Caroço vermelho	Consumo familiar e venda	A semente já circulava na região na época que Marlê era menina[408]. Atualmente é pouco cultivado.

Fonte: Pesquisa de Campo (2018-2022).

[408]"Nessa época eu ainda não havia nem entrado na tocaia" (Marlê, agosto 2021).