

**Universidade de São Paulo  
Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”  
Centro de Energia Nuclear na Agricultura**

**Seis décadas de contato: transformações na subsistência xavante**

**Rafael José Navas da Silva**

**Dissertação apresentada para obtenção do  
título de Mestre em Ecologia Aplicada**

Piracicaba  
2008

**Rafael José Navas da Silva**  
**Engenheiro agrônomo**

**Seis décadas de contato: transformações na subsistência xavante**

**Orientadora:**

**Prof<sup>a</sup>. Dra. MARIA ELISA DE PAULA**

**EDUARDO GARAVELLO**

**Dissertação apresentada para obtenção  
do título de Mestre em Ecologia  
Aplicada**

**Piracicaba**  
**2008**

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)  
DIVISÃO DE BIBLIOTECA E DOCUMENTAÇÃO - ESALQ/USP**

Silva, Rafael José Navas da

Seis décadas de contato: transformações na subsistência xavante / Rafael José Navas da Silva. - - Piracicaba, 2008.

102 p. : il.

Dissertação (Mestrado) - - Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, 2008.  
Bibliografia.

1. Antropologia cultural e social 2. Comunidade indígena 3. Desenvolvimento sustentável  
4. Ecologia 5. Mecanização agrícola 6. Xavante I. Título

CDD 572.981

**“Permitida a cópia total ou parcial deste documento, desde que citada a fonte – O autor”**

*Aos xavantes, que na primeira metade do século XX mostraram sua existência ao branco como hostis e guerreiros e apareceram na mídia flechando o avião que sobrevoava seu território.*

*A este povo que continua com esse espírito guerreiro, pois mesmo sendo alvo de inúmeros preconceitos da sociedade não indígena envolvente, mesmo usando chinelos, vestidos e calções, mantém seus valores de vida e de sociedade, mantém o seu jeito de ser, de pensar e de agir, mantém sua sinceridade e seu cuidado com toda a comunidade. Esse é o xavante, que mesmo diante de todo o processo de contato, continua a ser como os antigos guerreiros, não mais tentando flechar aviões, mas buscando formas de preservar seus costumes e sua cultura e mostrar para a sociedade ocidental sua existência.*

*A este povo que me proporcionou a oportunidade da realização deste trabalho e mais do que isso, o conhecimento de um pouco de seu modo de vida. Este povo que me aceitou no seu dia-a-dia e aceitou minha família como parte de suas. Este povo, que mesmo diante da dificuldade de comunicação pelo idioma, com seu modo de ser, encantou, alegrou e deixou o coração apertado nos momentos da despedida.*

*A saudade é sentida e assim, um pouco da vida xavante volta a fazer parte da minha.*

*No caminho da vida, surgem diversos caminhos e temos que decidir qual deles seguir. Se há um certo ou errado, fácil ou difícil, não se sabe. Penso que não há certo ou errado, fácil ou difícil. Há diferentes maneiras de viver. As decisões são fáceis, o difícil é estarmos preparados para as conseqüências que virão.*

*Durante esta caminhada nos deparamos com diferentes situações e pessoas, e muitas se tornam importantes em nossas vidas. Algumas convivemos por pouco tempo, outras por muito, e o aprendizado que temos com cada uma é diferente. A saudade nos mostra quanto aprendemos com cada. Assim, é que conhecemos a amizade, a alegria, o respeito, a sinceridade, o amor.*

*Nesse trajeto não posso esquecer do Professor Ricardo Azevedo, que me proporcionou a oportunidade de ingresso no Mestrado e mesmo diante da mudança de planos, soube respeitar e apoiar.*

*À Professora Maria Elisa, que diante deste meu novo trajeto, construiu junto, as idéias, e preocupou-se com o desenvolvimento profissional e pessoal, com respeito, paciência, dedicação, inteligência e sabedoria.*

*À meus pais, pelo apoio durante todo meu trajeto, e pela participação direta neste trabalho, conhecendo a vida xavante e ainda hoje, a amizade que se criou entre eles, perdura.*

*Ao Nando e Xuxa e os sobrinhos . . . a saudade é grande, assim como o carinho que tenho por vocês.*

*À Cipassé e Severiá, exemplos de coragem, determinação e luta pelos direitos dos povos indígenas.*

*À Dominique Gallois, sempre disposta na colaboração deste trabalho, enriquecendo meus conhecimentos na área.*

*À Secretaria Municipal de Educação de Canarana/MT pelo apoio no início do projeto.*

*Aos amigos do ISA - Vale do Ribeira: Kátia, Marcos, Raquel, Nilton, Silvani, Ana, Patrícia, Karin, Renata, pela experiência de trabalho, companheirismo, amizade e aprendizados únicos.*

*Aos amigos do lab: Jerusha, Fabio, Camila, Fernanda, Sarah, Márcia. Mesmo com a pouca convivência, o aprendizado é enorme.*

*Aos amigos que viraram família: Gi, Terra, Ju, Mi Mutton, Rock, Fabio Rondo, Pupunha, Wiri, Yanê, Lucielio, Iara, Milene, Claudia, Bruno, Michelle, Mariana, Piovi, Grelha, Renata, Patrícia, Laurão, Ciça, Lu e a usted Peruanita - muitas idéias sobre os indígenas e sobre a vida. A vocês que tiveram paciência comigo e me ensinaram um pouco da vida e os quais dividi meus sentimentos, idéias, meu jeito de ser e claro, as cervas, os almoços, as baladas.*

*Agradeço*

## SUMÁRIO

RESUMO .....	08
ABSTRACT .....	09
RESUMEN .....	10
I'UPTABI SI IMRAMI .....	11
LISTA DE FIGURAS .....	12
1 INTRODUÇÃO .....	13
2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA .....	16
2.1 Uma definição de população indígena .....	16
2.2 Os xavantes .....	16
2.3 A produção de alimentos durante a vida com mobilidade espacial .....	17
2.4 O bioma cerrado e os xavantes .....	19
2.5 Conhecimento tradicional e as relações de gênero .....	20
2.6 O desmatamento do bioma .....	23
2.7 Os projetos desenvolvidos entre os xavantes .....	24
3 METODOLOGIA .....	29
3.1 O local de estudo .....	29
3.2 O pesquisador e os xavantes .....	30
4 RESULTADOS E DISCUSSÃO .....	35
4.1 A caça e a pesca .....	35
4.2 A coleta .....	40
4.3 A agricultura .....	44
4.4 Armazenamento de sementes .....	51
4.5 As plantas do <i>warazú</i> (não índio) .....	53
4.6 A compra de alimentos .....	54
4.7 A merenda escolar .....	56
4.8 Transformação e persistência: o consumo de alimentos .....	57
4.9 Os impactos da agricultura e da implantação dos quintais .....	66
4.10 A complementaridade dos papéis .....	75
4.11 O papel de gênero na segurança alimentar e nutricional .....	85
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS .....	88

REFERÊNCIAS .....	91
APÊNDICE .....	97
ANEXO .....	100



## RESUMO

### Seis décadas de contato: transformações na subsistência xavante

Este trabalho teve como objetivo analisar as transformações ocorridas a partir da introdução da agricultura mecanizada para produção de alimentos em uma comunidade indígena xavante. Buscou também compreender as relações existentes entre a sua cultura e os modos de obtenção de alimentos. A pesquisa desenvolveu-se na aldeia *Wedé'rá*, localizada na Terra indígena Pimentel Barbosa/MT. Foi utilizado o método qualitativo, com entrevistas, observação participante, conversas e desenhos. Pôde-se verificar que com o fim da mobilidade espacial nesta população e a introdução da mecanização para produção de alimentos, iniciada pela FUNAI nas décadas de 70 e 80 e mais recentemente, com o projeto da Associação Cana Rica, o arroz passou a ser base da alimentação xavante, com substituição de produtos tradicionais. Atualmente a agricultura é uma atividade importante para a alimentação xavante, com novas espécies cultivadas e incremento da produção nos quintais, onde são cultivadas frutíferas nativas e exóticas, entre outras. A compra de alimentos industrializados e a merenda escolar também contribuem para a subsistência da comunidade. Com estas novas fontes de alimentos, alterações se fizeram presentes nos papéis de gênero: a coleta não é praticada com frequência pelas mulheres jovens, deixando de exercer um papel considerado feminino; as mulheres também não são as únicas responsáveis pelo plantio do milho, que hoje é realizado também pelos homens, alterando a imagem que os mais velhos têm sobre elas. A caça ainda é praticada entre os homens, seja com uso de arco e flecha ou com armas de fogo. Também a caça faz parte da vida espiritual xavante e não há outras fontes de proteína disponível, como há para os alimentos vegetais, o que contribui para valorizar o papel masculino. Com o incremento de produtos da agricultura, o equilíbrio alimentar não é alcançado; observa-se alta taxa de anemia na aldeia estudada, atingindo 56,3% no ano de 2006. Como possível causa, observa-se que os cultivos ocorrem nas épocas chuvosas, não sendo possível aproveitar a sazonalidade de produtos, como ocorre na coleta. Entre os esforços para alteração do quadro existente, podem ser citados os projetos da Associação Aliança dos Povos do Roncador e da ONG Nossa Tribo para valorização dos alimentos tradicionais, incluindo o plantio de roça coletiva, tendo como principais produtos o milho e feijão xavantes e ainda a retomada, com mais frequência, da coleta pelas mulheres. Com isto pode-se observar a necessidade de um rigor maior na aprovação de projetos destinados à população indígena, pois aqueles que não consideram os valores sócio-culturais nas práticas de subsistência, acabam por interferir nas relações entre indivíduos e destes com a natureza, além de provocar problemas de saúde.

**Palavras-chave:** Jê; Segurança alimentar; Etnoecologia; Sustentabilidade

## ABSTRACT

### Six decades of contact: xavante's survival transformations

The aim of this study was analyze the transformations occurred since mechanic agriculture was introduced on food production inside an indigenous community. It looks to understand the current linkage between its culture and the way they obtain food. This study was developed in the *Wedé'rá* village at the indigenous lands of Pimentel Barbosa/MT. The study was based on the qualitative method, using interviews, participant observation, chats and paints. Rice is now the basic food of *xavante's* diet, supplanting traditional products, consequence of spatial mobility seeking and food production mechanization, started by FUNAI in the 70's and 80's and recently from the project of *Cana Rica* Association. Nowadays, agriculture is an important activity to *xavante's* diet, owing new plant species and increasing the orchard production, where are among others, native and exotic fruit trees and vegetable crops. School lunch, provided by government and industrialized food purchase, contributes to the community survival. As a result of these new food sources, alterations in the genre roles came. Young women stopped practicing collection; a role considered feminine, and some activities are shared with men, as the corn crop cultivation, which today is carried out together, changing the image that elders had of women. Hunting is still practiced by men, using arch and arrows or firearms. Hunting belongs to spiritual *xavante's* life and there isn't another protein source, as there are for vegetables, so, this activity contributes to value men's role. Even though agriculture products increased, the dietary equilibrium is not reached, as shows the high anemia rate of 56.3% in 2006. This could be due to the presence of crops in rainy epochs that hinder taking advantage of the products seasonal times, as occurs in collection periods. Efforts to modify the existing truth are represented by a non-governmental organization (ONG, by its initials in Portuguese) *Nossa Tribo*, and *Aliança dos Povos do Roncador* Association, with a project looking to value traditional food, including the collective vegetable gardens and orchards, having as main products, *xavante's* corn and beans as well as incentivating women collection practice. Based on the exposed arguments is evident the rigour need when approving projects aimed to indigenous populations, since, those that doesn't consider the socio-cultural values in survival practices interfere in the relationships between individuals and consequently, between them with the environment, causing health troubles.

**Keywords:** Jê; Food security; Ethnoecology; Sustainability

## RESUMEN

### **Seis décadas de contacto: transformaciones en la subsistencia xavante**

El objetivo de este trabajo fue analizar las transformaciones ocurridas a partir de la introducción de la agricultura mecanizada para producción de alimentos en una comunidad indígena *xavante*. Buscó también comprender las relaciones existentes entre su cultura y los modos de obtención de alimentos. El trabajo se desarrolló en la aldea *Wedé'rá*, localizada en la Tierra indígena Pimentel Barbosa/MT. Fue utilizado el método cualitativo, con entrevistas, observación participante, conversaciones y dibujos. Con el fin de movilidad espacial en esta población y a partir de la mecanización para la producción de alimentos, iniciada por la FUNAI en las décadas de 70 y 80 y más recientemente, con el proyecto de la Asociación *Cana Rica*, puede verificarse que el arroz pasó a ser base de la alimentación *xavante*, substituyendo productos tradicionales. Actualmente la agricultura es una actividad importante para la alimentación *xavante*, con nuevas especies cultivadas e incremento de la producción en las huertas caseras, donde son cultivados árboles de frutas nativas y exóticas, entre otras. La compra de alimentos industrializados y los refrigerios escolares también contribuyen con la subsistencia de la comunidad. Con estas nuevas fuentes de alimentos se presentaron alteraciones en los papeles de género: la colecta no es practicada con frecuencia por las mujeres jóvenes, dejando de ejercer un rol considerado femenino; las mujeres tampoco son las únicas responsables por el cultivo de maíz, que hoy es realizado también por los hombres, alterando la imagen que los mayores tienen sobre ellas. La caza aun es practicada entre los hombres, sea con el uso de arco y flecha o con armas de fuego. También la caza hace parte de la vida espiritual *xavante* y no existen otras fuentes de proteína disponible, como hay para los alimentos vegetales, lo que contribuye a valorizar el papel masculino. Con el incremento de productos de agricultura, el equilibrio alimenticio no es alcanzado; puede observarse una alta tasa de anemia de 56,3% en el año 2006, en la aldea estudiada. Como posible causa, se observa que los cultivos están presentes en épocas lluviosas, impidiendo aprovechar el factor de estacionalidad de los productos, como ocurre en la coleta. Entre los esfuerzos para alterar el cuadro existente, pueden ser citados el proyecto de la Associação dos Povos do Roncador y de la ONG *Nossa Tribo* para valorización de los alimentos tradicionales, incluyendo la plantación en huertas colectivas, teniendo como principales productos el maíz y el fréjol *xavantes* y también la practica mas frecuente de la coleta por mujeres. Con esto puede observarse la necesidad de mayor rigor en la aprobación de proyectos destinados a poblaciones indígenas, pues aquellos que no consideran los valores socio-culturales en las prácticas de subsistencia, acaban por interferir en las relaciones entre los individuos y consecuentemente, de estos con la naturaleza, provocando problemas de salud.

**Palabras clave:** Jê; Seguridad alimenticia; Etnoecología; Sustentabilidad

## I'UPTABI SI IMRAMI

### Wahu ahödi A'uwe mreme ezé: Ti Höïmanazé na te âmã isaprizará monozé

Ãhã romhuri hã A'uwe höïmãnazémnã iwaihu`uda hã dure dahöïmana zémna date amã isapri za`ra monozé warazu nhimi romhuri zé na hã danhötebre na hã ti`ai`wa inã hã. Ãhã romhuri hã A'uwe höïmana zémnã dasa ihöina hã eniha warêwa höïmana za`rá iwaihuda hã. Ãhã romhuri hã daró Wederã amã ihöïmana, ti`ai`wamri hã Terra Indígena Pimentel Barbosa, MT. Romhuri hã wena watobro dahã wanasi da`a zadanha dure wanasi da`a madö dure wadame ihöïmana dure wate robdza nhamri dure, wasi`re ropoto hã wamanha`ri za`ra ni. Warazu nhö hawi A'uwe nñri hã ma zômörisiptö za`ra romnã hã, simi za hñri monowa mã Warazu nimi romhuri zé na hã danhö tebre na hã ti`aiwa inã mã FUNAI romnã âmã siwi narata wahu hã 70 duré 80 na, duré romhuri a`mõ hã Associação Cana Rica taha wi mã A'uwe hã asaró hã te seihöse ma te te ã`masapri za`rá A'uwe sa hã abahi hã. Awawi nã hã oto A'uwe mã romhuri hã isawipe danhö hã dasa da hã. Otó`ri mãnã na hã te te re`robdzu`ri, romrã mono hã Warazu te hã dure A'uwe te hã. Te te`re uiprá za`rá Warazu sa hã dure rob`ui`eréwã nñri sa hã te te`rehuri. Otó`ãhã na hã dasa hã datê âmã sapri mono`wã te otó`dasiré date romhuri za`rá buru na hã. Pì`õ hã ihöibaté hã abahizö hã te te`rê rówasutu za`rá mõnõ õdi, ãne`wa ti höïmãnã zé mã mãsimi reme. Awawihã pì`õ si te te`rê rób`re za`rá mõno õdi nñnhãma`re na hã, otó`awawi na hã aibö zémã te i`re ha. ãne`wã ihi hã te te`ãmã`rê rosarata za`rá ti höïmãnã zemnã te te`sapri mono`wã. Aibö si te te`ãmã`rê rosamãri za`rá aba na hã umnhì`ãsinã dure umnhì`asi`ro`o na te re abaze za`ra. ãne`wa abahã siwaru âmã dahöïmanã õdi Aibö höïmãnãzé`wã, Wahu nhidöpösi buru hã te te`rê sa`ramonñhe`re hã tinhonã te te`rê ro`awã za`rá mono õdi. Daró hã misi date isabu hã 2006 nã hã A'uwe hã iwapru nhib`u`wa hã siwaptobdi isihötönã i`watobró hã 56,3% na iwaprunhib`u`wa ré hã. Áté`dawaprú`nhib`u`wa hã wahupsi isa`ê`ne hã dasá hã syry`wa, tãi rowihã babadi dasai`ahö`wamhã , abahinei õdi wahumnhidöpö date`re ihuri za`ra monei õdi. ãnewa Associação Aliança dos Povos do Roncador, Ong Nossa Tribo me mãsipamrã, dasá A'uwe sãnã Te romhuri za hu`réda A'uwe sanã apö datê`rêhuri mõnõdá. Buru`wawe hã mãsiwi tihi iwã te nõzö hã dure uhi hã tebré mono dá apö, te otó`pì`õ hã te te`re ro`wasutu za`rá awawi hã abahizö hã. Siwaru A'uwe höiba`u`hã romhuri hã date rêmanhari za`rá mono õda si, inhöïmanãzé`u`wai baba si datê`remanhari za`rá mono dá si. ãne`wa wahöïmanã zémnã watê`re rósamãri za`rá mono dasi, romnã i`rêwa höïmãnã za`rá mono hã wahöze hã wasisadá watê`rê`ã wisi za`rá mõnõ tõda.

**Romnihötöpirê:** A'uwe ubumrõ; Datsai`u`ö; A'uwe Ro; Romhuri mãnãhãri

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Mapa de exploração de recursos entre os xavantes .....	21
Figura 2 – Áreas antropizadas e áreas de conservação no “Arco do desenvolvimento sustentável” .....	25
Figura 3 – Áreas consideradas prioritárias para conservação da biodiversidade no “Arco do desenvolvimento sustentável” .....	25
Figura 4 – Uso do fogo para caça .....	102
Figura 5 – Animal morto em uma caçada de fogo .....	102
Figura 6 – Vegetação <i>Am’hú</i> – cerrado <i>stricto sensu</i> .....	102
Figura 7 – Vegetação <i>Sada’rã</i> – campo limpo .....	102
Figura 8 – Vegetação <i>A’pê</i> – campo de murundum .....	102
Figura 9 – Vegetação <i>Ma’rã</i> – cerradão (mata ciliar) .....	102
Figura 10 – Vegetação <i>Buru’rã</i> – campo sujo .....	103
Figura 11 – Forma de plantio das roças entre os xavantes, elaborados por eles	45
Figura 12 – Roça familiar, aberta em 2006 .....	103
Figura 13 – Roça coletiva, aberta em 2007 .....	103
Figura 14 – Sementes de milho tradicional xavante .....	103
Figura 15 – Mulheres fazendo as covas para plantio .....	103
Figura 16 – Homem plantando milho xavante .....	103

## 1 INTRODUÇÃO

*“Tudo corria muito calmamente, como de costume na tranqüila e desconhecida tribo dos índios xavantes. As crianças corriam e brincavam, enquanto os adultos trabalhavam. Foi quando um barulho, como de um ronco de uma ave enfurecida, invadiu os céus. O que era até então isolado ‘paraíso’, tornou-se um inferno. Pensando em defender suas famílias, os homens da tribo corriam com arcos e flechas e atiravam em direção ao grande pássaro branco. O desespero era total”. (Vanessa Candia)*

O contato pacífico dos xavantes com o não-índio ocorreu em 1946 e, a partir desta época, essa população teve mudanças em seus hábitos, principalmente nos alimentares, devido à redução dos territórios e à mudança na paisagem do entorno, mudando desta forma, os modos de produção de alimentos e posteriormente à introdução de produtos alimentícios industrializados.

Assim, com a fixação das aldeias, iniciada entre o fim da década de 70 e início de 80 e com a introdução da agricultura mecanizada pela FUNAI, tentando solucionar os problemas de alimentação existentes, houve a substituição de alimentos e redução de práticas tradicionais para obtenção dos mesmos. Também ocorreram mudanças nos aspectos sócio-culturais, pois a cultura, sendo dinâmica, está interligada à exploração do ambiente natural, à tecnologia, organização social do trabalho e distribuição de recursos. Estas alterações ocorrem, principalmente devido à influência de fatores externos. Considere-se que, a tecnologia, a economia de subsistência e os elementos de organização social, ligados à produção, constituem o domínio mais adaptativo da cultura e que, qualquer alteração nestes fatores irá interferir na organização social de uma comunidade (VIERTLER, 1988).

Entre os xavantes, a partir das alterações nos modos de produção de alimentos, os problemas de saúde se agravaram, principalmente anemia e obesidade, decorrentes da mudança no consumo de alimentos, em que o arroz é base da alimentação.

Este trabalho teve como objetivo analisar as transformações ocorridas a partir da introdução da agricultura mecanizada para produção de alimentos na aldeia xavante *Wedé'rá*, localizada na Terra Indígena Pimentel Barbosa/MT. Buscou também compreender as relações existentes entre a sua cultura e os modos de obtenção de

alimentos, compreendendo como a adoção da mecanização nas práticas agrícolas acarretou em transformações nos aspectos sócio-culturais, por não considerarem estes aspectos na realização das atividades de subsistência, levando também a problemas de saúde.

Este trabalho está composto inicialmente pela revisão de literatura, que trás informações referentes ao povo xavante e à subsistência do grupo quando possuía mobilidade espacial pelo território - o cerrado, bioma utilizado por este povo para sobrevivência física e cultural. Também são descritas as transformações que o cerrado sofreu e vem sofrendo, com as conseqüências decorrentes do desenvolvimento desenfreado na região. Foram inseridos nesta seção os projetos desenvolvidos entre os xavantes da T.I. Pimentel Barbosa, a fim de facilitar a compreensão do histórico de interferência na evolução da comunidade.

Na metodologia são descritos o método e as técnicas utilizadas e a relação entre pesquisador e pesquisados, pois este ponto foi de fundamental importância para a realização do trabalho.

Na seção de resultados, as atividades de subsistência foram descritas, seguindo-se a discussão sobre os impactos causados pelas alterações nos modos de produção de alimentos, principalmente a partir da introdução do Projeto de agricultura mecanizada. Assim, foram referidas a *pesca* e a *caça*, sendo descritas as diferentes formas praticadas e as implicações sociais e culturais desta última, bem como as mudanças ocorridas na utilização do fogo a ela relacionada; na prática de *coleta* foram identificadas espécies conhecidas na alimentação, forma de consumo e a fitofisionomia de ocorrência; a atividade de *agricultura*, abordando todas as formas de ocorrência: roças familiares, coletivas e quintais. A discussão que se segue trata dos impactos da mudança na agricultura e a diferença de funções desempenhadas entre homens e mulheres, buscando compreender os motivos que levaram às mudanças no papel da mulher e a possível contribuição desta para reverter o quadro de saúde existente e garantir a segurança alimentar e nutricional da comunidade. A discussão envolve também novas fontes alimentares, como a compra de alimentos industrializados e a merenda escolar.

No texto constam informações em apêndice sobre alguns rituais ligados à distribuição de alimentos e mito de origem do milho xavante, por relacionar-se às atividades produtivas.



## 2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

### 2.1 Uma definição de população indígena

Pela Lei 11.428/2006, população tradicional é definida “*como uma população que vive em estreita relação com o ambiente natural, dependendo de seus recursos naturais para a sua reprodução sociocultural, por meio de atividades de baixo impacto ambiental*”.

A Funai (2007) e o Estatuto do Índio (Lei nº. 6.001, de 19.12.1973), definem como *índio* todo membro reconhecido por uma comunidade pré-colombiana que se identifica etnicamente diversa da nacional e é considerado indígena pela população brasileira com quem está em contato.

Outra definição destas populações é realizada por Diegues (2001), que as classifica como *indígena* e *não-indígena*. Para o autor, estes dois grupos compartilham características comuns em relação aos conhecimentos sobre a biodiversidade, porém as populações indígenas possuem uma história sociocultural anterior e distinta da sociedade nacional e língua própria, enquanto o segundo grupo utiliza o português. As populações indígenas são classificadas pelas proximidades lingüísticas (troncos e famílias), supondo a existência de um povo original num tempo remoto, que ao longo da história dividiu-se, dando origem a vários outros povos. Neste processo, os afastamentos temporal e espacial proporcionaram autonomia e diferenciação, porém semelhanças foram mantidas (DIEGUES, 2001).

### 2.2 Os xavantes

Os primeiros relatos históricos sobre os xavantes, datam de 1762, que nesta época habitavam com os xerentes a bacia do Tocantins, formando o ramo Acuen dos povos da família lingüística Jê do Brasil Central. Historicamente este povo foi forçado a migrações constantes, fugindo do contato com o não-índio, sempre em busca de novos territórios onde pudesse se refugiar. Entre 1820–1856 cruzaram o rio Araguaia tentando escapar de exploradores e garimpeiros e, de acordo com a tradição xavante, foi nesta época que houve a cisão do grupo entre xavante e xerente, em que o segundo grupo aceitou a aproximação do não-índio.

Até 1890, os xavantes ocupavam uma área entre o Rio Araguaia e o Rio das Mortes, vivendo em isolamento. A pressão de frentes de expansão da sociedade nacional levou-os por volta de 1890 para o sul e sudoeste de Mato Grosso, atravessando o Rio das Mortes e estabelecendo-se próximo à Serra do Roncador (MAYBURY-LEWIS, 1984).

Autodenominados *A'uwê*, somam atualmente cerca de 13.000 pessoas, habitando mais de 70 aldeias nas seis áreas que constituem seus territórios (GAUDITANO, 2003), nas regiões da Serra do Roncador e dos vales do rio das Mortes, Culuene, Couto de Magalhães, Batovi e Garças, no leste matogrossense (SILVA, 1992).

### **2.3 A produção de alimentos durante a vida com mobilidade espacial**

O subgrupo xavante de Pimentel Barbosa possuía vida com mobilidade pelo território, com excursões de caça e coleta até meados de 1980, conforme relatou Silva (1983) e sua subsistência tinha como base as atividades de caça, a coleta de vegetais, a agricultura e a pesca, sendo as duas últimas consideradas de importância secundária (MAYBURY-LEWIS, 1984). Estas diferentes atividades eram condicionadas pela estação e sua importância variava conforme o período do ano e se harmonizavam garantindo uma alimentação equilibrada e completa.

Sobre a importância dos alimentos na cultura xavante, Maybury-Lewis (1984) escreveu que a comunidade dedicava muito de seu interesse e conversas aos alimentos, sendo a carne o item de sua preferência. Os planos de uma caçada eram discutidos por vários dias e as decisões relativas à coleta eram tomadas quando os homens já estavam se levantando no fim do *Warã*<sup>1</sup>. A caça foi descrita por esse autor como atividade masculina e não se destinava apenas para sua alimentação, mas apresentava finalidade para a cultura como um todo.

A agricultura era praticada por ambos os sexos e os produtos desta atividade eram milho, feijão, abóbora e carás, plantas resistentes, que não exigiam cuidados. Pela mobilidade no território que possuíam, os xavantes dedicavam a esta atividade no

---

<sup>1</sup> *Warã*: locais onde os homens tomam as decisões mais importantes. Reúnem-se todos os dias e são admitidos apenas homens maduros, os *Waptê* (rapazes de 13 aos 16 anos) são excluídos e os *Retey'wa* (rapazes de 18 a 22 anos) reúnem-se em um espaço periférico.

máximo um mês ao ano e mesmo neste período realizavam expedições de caça e coleta (MAYBURY-LEWIS, 1984).

A coleta constituía-se uma atividade feminina, sendo realizada pelas mulheres de um mesmo grupo familiar e também, junto com outras mulheres da aldeia, representando uma das poucas oportunidades de relacionamento social fora da casa (MAYBURY-LEWIS, 1984).

Os produtos das colheitas eram mais usados nas celebrações do que como fonte essencial de sobrevivência, pois nestas ocasiões o tempo dos indígenas era dedicado às cerimônias, não podendo se dedicar a caça e coleta, daí a importância dos produtos da agricultura (MAYBURY-LEWIS, 1984). Da mesma forma, Giaccaria e Heide (1972) escreveram que, com os produtos da agricultura, a comunidade dedicava-se nestas épocas à confecção de armas e renovavam a união do grupo através das cerimônias. Além dos produtos para alimentação, plantavam algodão, usado na confecção de ornamentos e urucum utilizado para pintura corporal nas cerimônias.

O preparo das roças de acordo com Maybury-Lewis (1984) e Giaccaria e Heide (1972) consistia na queima de uma faixa de mata ciliar, com posterior limpeza da área e plantio. Este sistema é denominado de roça-de-toco ou coivara e tem como base a queima de uma porção da vegetação nativa, que seria utilizada para a agricultura, disponibilizando nutrientes para as plantas. Ainda segundo os autores, o grupo doméstico<sup>2</sup> era responsável pela limpeza de uma porção do terreno, plantio e colheita de uma roça comum à aldeia.

Interessante ressaltar que o Serviço de Proteção dos Índios (S.P.I.)<sup>3</sup> tentou incentivar os índios à prática da agricultura, pois para o órgão, possuíam um vasto território, que economicamente estava sendo pouco utilizado pela vida com mobilidade espacial que possuíam. Esta mesma área poderia sustentar um número bem maior de agricultores, principalmente em uma região que em poucas décadas seria aberta à colonização. Para este órgão, incorporando a agricultura como fonte importante de obtenção de alimentos, os xavantes poderiam se adaptar aos poucos à nova realidade que os esperava – a redução de seu território. Outra vantagem para os funcionários do

---

<sup>2</sup> O grupo doméstico é formado pelos membros residentes na casa, sendo matrilocal.

<sup>3</sup> S.P.I. foi criado em 1910 e substituído pela FUNAI em 1967.

S.P.I. seria a facilidade de administrar os indígenas (MAYBURY-LEWIS, 1984). Esta foi a primeira interferência externa no modo de produção xavante.

## **2.4 O bioma cerrado e os xavantes**

Cerrado é o nome dado às savanas brasileiras e aproximadamente 20% da superfície do país era originalmente dominada por esta paisagem. O clima típico da região dos cerrados é quente, semi-úmido e sazonal, com verão chuvoso e inverno seco. A pluviosidade anual fica em torno de 800 a 1600 mm. Os solos são geralmente muito antigos, quimicamente pobres e profundos (PIVELLO, 2007).

As árvores do cerrado são muito peculiares, com troncos tortos, cobertos por uma cortiça grossa, cujas folhas são geralmente grandes e rígidas. Muitas plantas herbáceas têm órgãos subterrâneos para armazenar água e nutrientes. Estas características constituem-se em algumas das adaptações desta vegetação às queimadas periódicas à que é submetida, protegendo as plantas da destruição e capacitando-as para rebrotar após o fogo. Como em outras savanas do mundo, o ecossistema de cerrado vem coexistindo com o fogo desde tempos remotos, inicialmente como incêndios naturais causados por relâmpagos ou atividade vulcânica e, posteriormente, causados por ações antrópicas (PIVELLO, 2007).

A grande variabilidade de habitats no cerrado suporta uma enorme diversidade de espécies de plantas e animais. Estima-se em torno de 5 mil plantas vasculares, e mais de 1.600 espécies de mamíferos, aves e répteis e entre a diversidade de invertebrados, os cupins e as formigas cortadeiras possuem grande importância no consumo e na decomposição da matéria orgânica, assim como constituem uma importante fonte alimentar para muitas outras espécies animais (PIVELLO, 2007).

Outros tipos de vegetação podem aparecer na região dos cerrados, tais como os campos úmidos e as veredas de buritis, onde o lençol freático é superficial; os campos rupestres podem ocorrer nas maiores altitudes e as florestas mesófilas situam-se sobre os solos mais férteis. As formas savânicas exclusivas não são homogêneas, havendo uma grande variação no balanço entre a quantidade de árvores e de herbáceas, formando um gradiente estrutural que vai do cerrado completamente aberto - o campo limpo, vegetação dominada por gramíneas, sem a presença de árvores e arbustos -, ao

cerrado fechado, fisionomicamente florestal - o cerradão, com grande quantidade de árvores e aspecto florestal. As formas intermediárias são o campo sujo, o campo cerrado e o cerrado *stricto sensu*, de acordo com uma densidade crescente de árvores (PIVELLO, 2007).

A relação dos xavantes com este bioma pode ser observada pelo relato abaixo:

*“O xavante depende do cerrado e o cerrado depende do xavante. Os animais dependem do cerrado e o cerrado depende dos animais. Os animais dependem do xavante e o xavante depende dos animais. Isso é o Ró. Ró significa tudo para os caçadores xavantes: o cerrado, os animais, os frutos, as flores, as ervas, o rio e tudo mais. (...). Mas hoje os rapazes não estão aprendendo a amar o Ró, nunca andaram, caçaram, nem sabem cuidar dele, querem plantar arroz e soja. Hoje as novas gerações querem comprar comida de fora, esqueceram que a comida vem do Ró, não da cidade. As mulheres xavantes continuam a amar o Ró, sabem que só se ele existir poderão se casar e casar seus filhos e filhas”* (ASSOCIAÇÃO WARÃ, 2005).

## 2.5 Conhecimento tradicional e as relações de gênero

*“Gênero não se refere a mulheres nem a homens, mas sim às relações entre eles, sejam estas objetivas ou subjetivas. Gênero não está determinado biologicamente, como consequência de atributos sexuais de homens e mulheres, mas se modela culturalmente. É um princípio organizador central das sociedades e que geralmente preside os processos de produção, reprodução, distribuição e consumo”* (FAO, 1997).

Em todas as sociedades, as tarefas, maneiras e responsabilidades estão associadas aos papéis de homens e mulheres, e as diferenças físicas e de força, promovem diferenças nas atividades (ROSALDO, 1979).

Badinter (1986) também comentou esta divisão do trabalho como sendo evidente em todas as sociedades. Segundo a autora, em sociedades de caçadores-coletores, a divisão do trabalho na obtenção do alimento fazia com que homens e mulheres traçassem trajetórias diferentes, dividindo o território de maneira que a mulher ficava em um espaço circunscrito, enquanto o homem percorria um campo mais vasto. Esta divisão foi representada entre os xavantes, conforme indica a Figura 1.

Os conhecimentos das populações tradicionais são produzidos a partir de atividades e práticas coletivamente desenvolvidas nos ecossistemas e correspondem ao que a Convenção sobre a Diversidade Biológica, designa de “conhecimentos, inovações

e práticas das comunidades locais e populações indígenas com estilos de vida tradicionais”. São estas práticas, inovações e conhecimentos que conservam a diversidade biológica dos ecossistemas (ALTIERI e NICHOLLS, 2000). Leeuwenberg, citado por Barbosa e Craveiro (2004) descreveu entre os xavantes que durante as realizações do *zõomo’ri* (caçadas familiares), “os jovens, homens e mulheres recebiam ensinamentos sobre os detalhes de caça, pesca e coleta de materiais naturais e medicinais”.

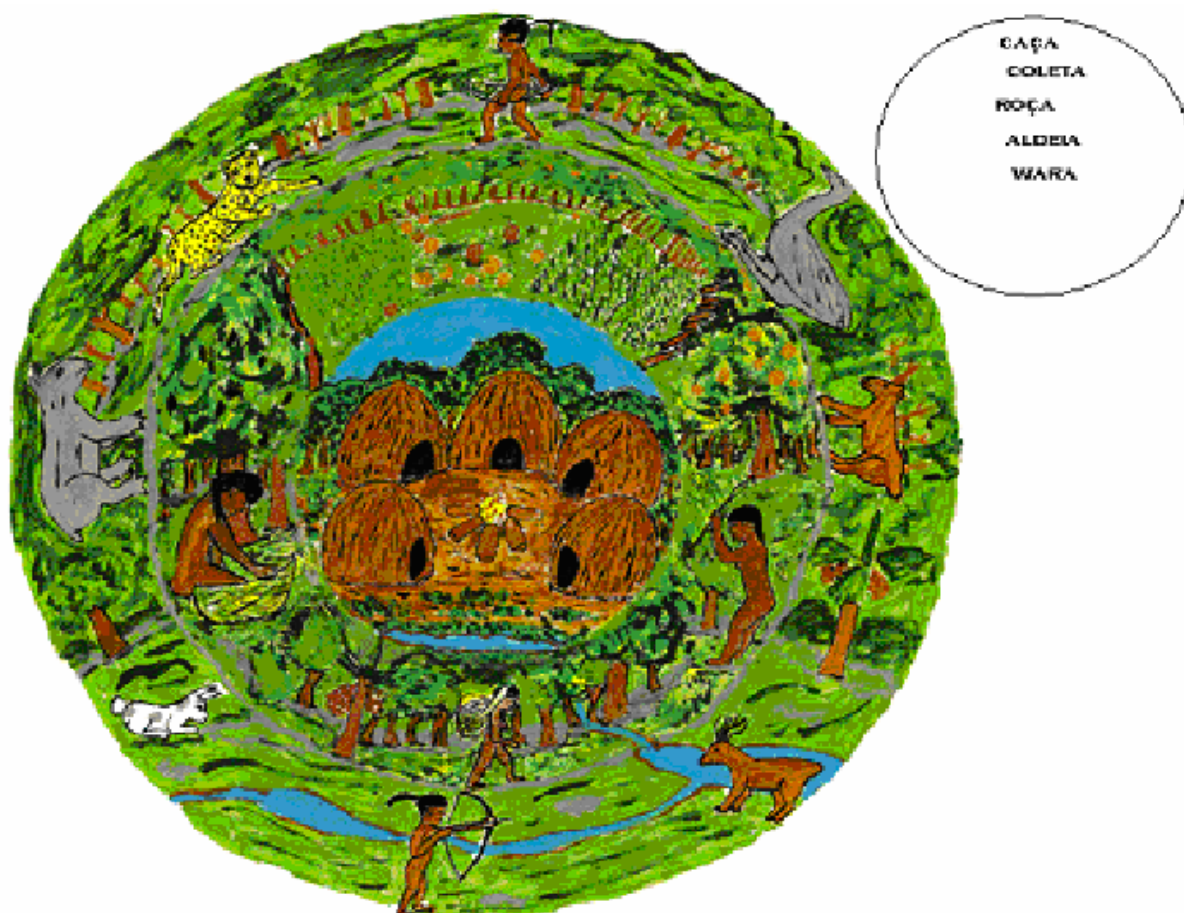


Figura 1 - Mapa de exploração de recursos entre os xavantes  
Fonte: Associação Warã, 2005

Os processos, práticas e atividades tradicionais dos povos indígenas - que geram a produção de conhecimentos e inovações relacionados a espécies e ecossistemas - dependem de um modo de vida estreitamente relacionado à natureza. A continuidade da produção desses conhecimentos depende de condições que assegurem a sobrevivência física e cultural destes povos. Mais do que um valor de uso, os recursos da

biodiversidade têm para essas populações, valor simbólico e espiritual: os seres da natureza estão muito presentes na cosmologia, nos símbolos e em seus mitos de origem. A produção de inovações e conhecimentos sobre a natureza não se motiva apenas por razões utilitárias, transcendem a dimensão econômica e permeiam o domínio das representações simbólicas e identitárias (ALTIERI e NICHOLLS, 2000).

As populações tradicionais possuem técnicas de manejo que incluem domesticação e manipulação de espécies de fauna e flora relacionadas à agricultura itinerante, introdução de espécies frutíferas nas roças de mandioca, caça de subsistência, técnicas de pesca e utilização de calendários de atividades que reúnem coleta e cultivo (DIEGUES, 2001). Conforme este autor, a etnobiodiversidade, seria a riqueza da natureza da qual também participa o homem, nomeando-a, classificando-a e domesticando-a.

Entre os xavantes, a coleta era uma atividade exclusiva das mulheres, enquanto a caça era dos homens. Mesmo havendo esta divisão, as mulheres conheciam as técnicas de caça e os homens a época de frutificação das espécies e quando os jovens realizavam excursões para obtenção de produtos para confecção de ornamentos, estas eram planejadas para coincidirem com épocas de frutificação (MAYBURY-LEWIS, 1984).

Leewenberg (1999) em trabalho com os xavantes observou que as mulheres não estavam realizando a atividade de coleta com frequência e este mesmo fato foi descrito por Leite (2007) entre os wari, embora este povo possuísse fonte deste alimento em seu território.

Em contexto diferente, Woortman (1999) observou entre comunidades pesqueiras, que com a mudança na paisagem, as mulheres deixaram de praticar a coleta de plantas nativas e com isso a concepção da comunidade em relação a elas foi alterada.

Badinter (1986) citou que, entre sociedades de caçadores-coletores, a coleta era uma atividade perigosa e exigia muita energia e inteligência. As mulheres tinham que realizá-la com rapidez e eficiência, buscando plantas nutritivas, ao mesmo tempo em que estavam atentas aos perigos e aos filhos pequenos que as acompanham.

Ressalte-se que, embora as atividades sejam divididas por gênero, as funções podem ser alteradas, pois os papéis são dinâmicos e susceptíveis de transformação.

Em se tratando de gênero, se questiona o caráter fixo e imutável, pois sendo uma construção social, pode se alterar a longo prazo, já que estas concepções estão estreitamente ligadas às relações sociais, aos indivíduos e à própria cultura (BIFANI, 2004).

## **2.6 O desmatamento do bioma**

A ocupação territorial e econômica da região dos cerrados pelo não-índio, com técnicas predatórias, provocou grandes desmatamentos, que ameaçaram e ameaçam o bioma e a diversidade social e cultural desta região (Ministério do Meio Ambiente, 2004).

Até meados de 1960, as atividades agrícolas nos cerrados eram bastante limitadas, direcionadas principalmente à produção extensiva de gado, pois os solos são naturalmente pouco férteis para a produção agrícola. Após esse período, com o crescimento urbano e industrial da região Sudeste, a agricultura intensificou-se na região Centro-Oeste (PIVELLO, 2007).

A mudança da capital do País para Brasília foi outro foco de atração de população para a região central. De 1975 até o início dos anos 80, muitos programas governamentais foram lançados com o propósito de estimular o desenvolvimento da região, através de subsídios para o estabelecimento de fazendas e novas técnicas para a agricultura, tendo como resultado, um aumento significativo na produção agropecuária (PIVELLO, 2007).

Apesar das restrições existentes, o cerrado transformou-se rapidamente na nova fronteira agrícola e pecuária do país e em poucas décadas, em uma das maiores regiões produtoras de grãos. Entretanto, os sistemas de produção intensivos, especialmente os que promovem as grandes monoculturas, provocaram conseqüências econômicas e ambientais, como a deterioração dos solos, destruição de cursos de água, extinção de plantas e animais nativos, contaminação por agroquímicos e conseqüências sociais nas áreas de saúde, habitação, saneamento, migração e êxodo rural (GALINKIN, 1999).

O desmatamento do bioma pode ser observado pela Figura 2, no denominado “Arco do desenvolvimento sustentável” pelo Ministério do Meio Ambiente. Esta região está entre os dois maiores biomas do país - a Amazônia e o Cerrado, com alta



biodiversidade das duas regiões (ISA, 2007). Na Figura 3 observam-se áreas consideradas prioritárias para conservação da biodiversidade destas regiões e nota-se a inclusão da Terra Indígena Pimentel Barbosa e as áreas em seu entorno.

Ao longo dos séculos, esta região vem constituindo o ambiente para algumas populações indígenas, inicialmente frente ao avanço dos colonizadores europeus, e a partir da década de 50, da fronteira agrícola da sociedade brasileira. Em seu modo de vida, essas populações necessitam de uma ampla área para poderem se sustentar, entretanto isto vem se tornando cada vez mais difícil pelo avanço da fronteira agropecuária na região, com fazendas ocupando o entorno das áreas indígenas (GALINKIN, 1999).

Atualmente a construção de uma Pequena central hidrelétrica (PCH) no Rio das Mortes, que é o principal rio das áreas xavantes da região, inclusive da T.I. Pimentel Barbosa, constitui-se fator de impacto ao cerrado, podendo prejudicar a manutenção do bioma e do povo.

## **2.7 Os projetos desenvolvidos entre os xavantes**

Devido à redução do território dos xavantes a partir da criação da T.I. Pimentel Barbosa, aos conflitos pela ocupação das terras indígenas<sup>4</sup>, ao fim da mobilidade pelo território a partir das décadas de 70 e 80 e aos problemas de alimentação surgidos, a FUNAI implementou projetos de cultivo mecanizado de arroz nas aldeias da região Central do Brasil. Tais projetos visavam solucionar os problemas advindos da redução dos territórios indígenas, agravados pelo desmatamento das áreas do entorno, e pela ocupação de suas terras, sendo que o excedente de produção seria comercializado. Este projeto teve duração até a década de 80, provocando alterações nos padrões de subsistência das populações indígenas desta região, principalmente pela substituição dos produtos tradicionais, como o milho, pelo arroz, levando à perda de sementes tradicionais. Assim, o arroz passou a ser base da alimentação xavante, fato que permanece nos dias atuais.

---

<sup>4</sup> A T.I. Pimentel Barbosa foi homologada apenas em 1986, havendo muitos conflitos entre índios e fazendeiros do entorno, devido à ocupação de suas terras e redução do território. Ainda hoje se observa no território áreas de ocupação de fazendas da década de 80, com presença de currais e construções.

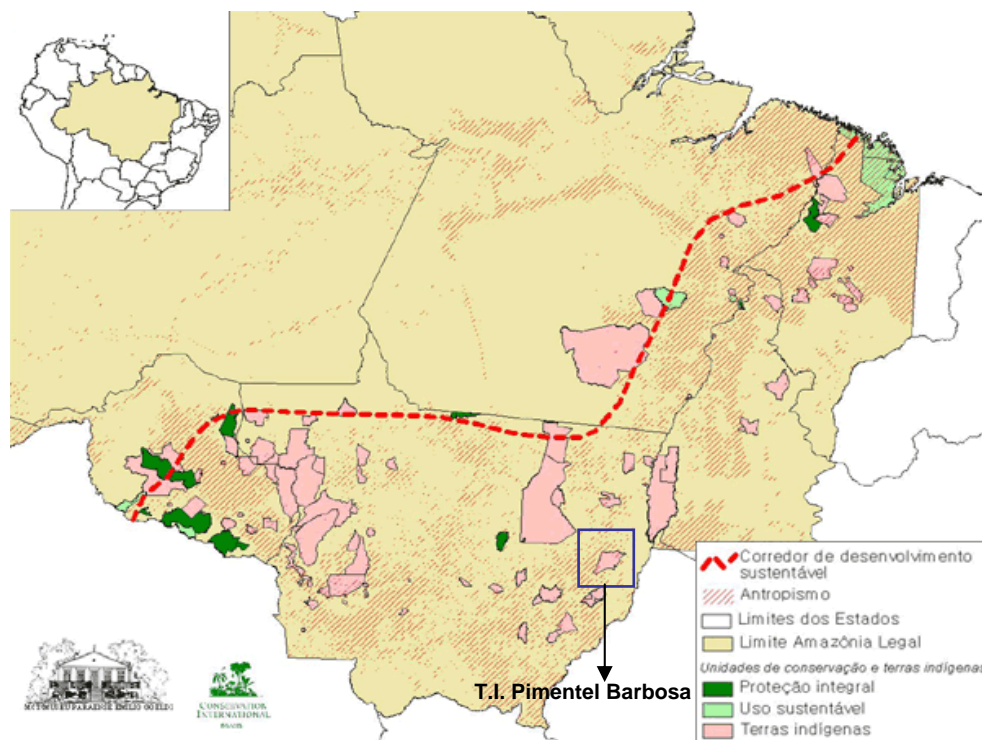


Figura 2 - Áreas antropizadas e áreas de conservação no “Arco do desenvolvimento sustentável”  
 Fonte: Instituto Socioambiental, 2007

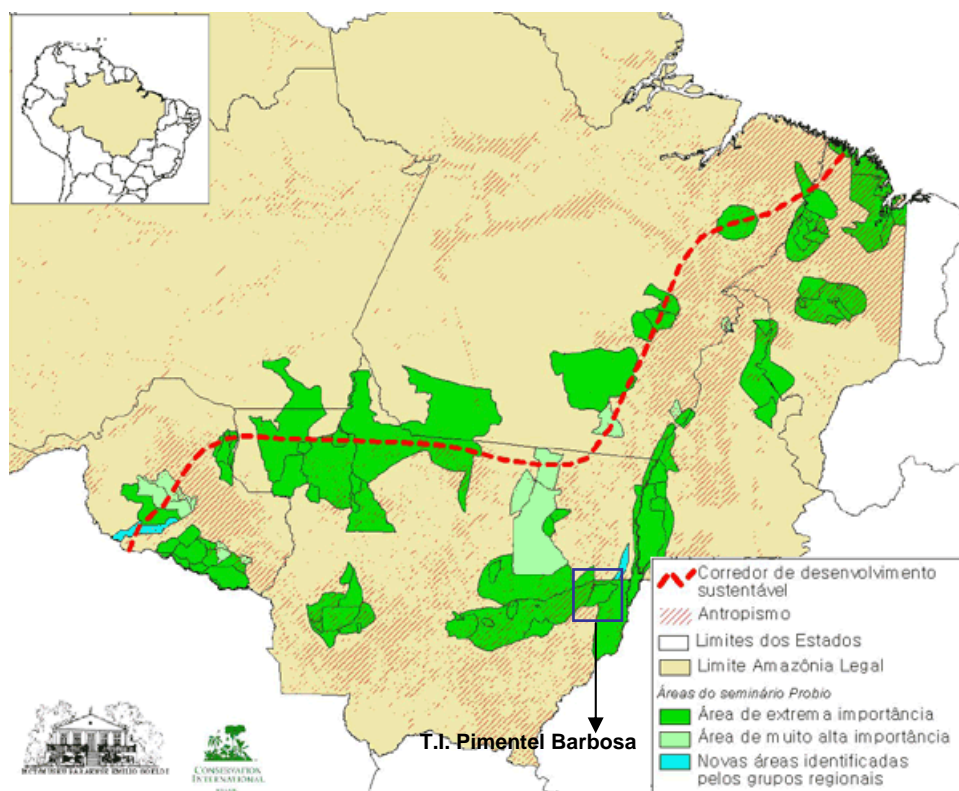


Figura 3 - Áreas consideradas prioritárias para conservação da biodiversidade no “Arco do desenvolvimento sustentável”  
 Fonte: Instituto Socioambiental, 2007

Outro projeto desenvolvido na T.I. Pimentel Barbosa foi o Jaburu, que consistia em um plano de manejo de caça. Suas idéias iniciaram-se em 1986 e em 1990 o trabalho contava com apoio da Embrapa, do Fundo Nacional do Meio Ambiente, da Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” e da Universidade de Campinas e era voltado à preservação ambiental. O trabalho resultou em um levantamento cartográfico da reserva e na abertura de duas estradas, facilitando o acesso aos recursos naturais. Em 1991, com apoio da World Wildlife Fund (WWF), foram coletadas informações sobre as caças e um plano de manejo preliminar foi elaborado em 1992, etapa que teve duração de três anos. A partir de 1994, foram assinalados no mapa da reserva 24 transectos, com 4 km de extensão cada, que eram periodicamente percorridos em busca de observações de animais ou suas marcas. O Projeto foi extinto por volta de 1998 devido à falta de financiamento para a continuação e também a questões internas, principalmente pela divisão das aldeias, dificultando o trabalho (BARBOSA e CRAVEIRO, 2004).

Sem a solução dos problemas de alimentação nas aldeias xavantes de Pimentel Barbosa, uma solução pensada pelos indígenas foi pedir o aumento do território para ter maior acesso a fontes de alimentos tradicionais. Com este aumento, as áreas contíguas seriam desapropriadas. Assim a Associação Cana Rica, formada pelos proprietários do entorno, propôs a realização de um novo projeto de cultivo mecanizado de arroz em acordo conjunto com os indígenas para estes não pedirem o aumento da T.I., considerando que este aumento não supriria a necessidade de alimentos por estas comunidades. A duração deste projeto foi prevista para os anos de 2003 a 2009, tendo apoio da FUNAI e da Prefeitura Municipal de Canarana/MT.

A área total de cultivo deste projeto foi de 90 hectares, dividida entre as seis aldeias existentes nesta T.I. A área de plantio para cada aldeia era obtida através de cálculos da relação entre a área total a ser plantada (90 ha) e a população de cada aldeia. A aldeia *Wedde'ra* possuía área de plantio de seis hectares, com colheita na safra 2005-2006 de 280 sacos de arroz. A lavoura pertencente à aldeia *Wedde'ra* foi implantada em área aberta em anos anteriores e apresentou produção satisfatória para a região. A área de plantio foi escolhida pelos membros da comunidade. O sistema de produção foi convencional, utilizando tratores e grade aradora das próprias aldeias.

Utilizou-se tratamento das sementes com inseticida e adubação química. Nas etapas de limpeza e preparo do solo para plantio, estas operações eram realizadas por funcionários da prefeitura, com máquinas agrícolas. A capina das lavouras foi realizada pela comunidade das aldeias e permaneceram sem plantas indesejadas até a colheita, facilitando a limpeza final do produto, segundo informações da técnica responsável. A colheita foi terceirizada, com custo de R\$ 7.500,00 para todas as aldeias, sendo parte deste valor pago pela FUNAI em espécie e uma parte paga em produto colhido. Nas etapas de colheita a comunidade foi para a lavoura ajudar a ensacar o arroz colhido mecanicamente. A técnica responsável relatou que no período de colheita, mulheres e crianças percorreram a área após a passagem da colhedora recolhendo cachos de arroz caídos no chão. Para a responsável, este fato confirmou o interesse da comunidade pelo projeto.

No ano de 2006 houve a necessidade da abertura de nova área para o plantio de arroz em uma das aldeias, pois a área aberta estava com alta infestação de brachiária<sup>5</sup>.

Em 2007 durante nosso trabalho de campo, os membros da aldeia informaram que o projeto da Associação havia terminado devido aos altos custos dos insumos utilizados no cultivo.

Durante a realização de um trabalho nas aldeias xavantes de Pimentel Barbosa, a fotógrafa Rosa Gauditano, através da ONG Nossa Tribo, conhecendo a realidade destas aldeias, propôs a realização de um projeto de nutrição e alimentação na aldeia *Wedé'rá* com apoio da UNESCO. O projeto Nutrição Infantil para os xavantes ocorreu entre os anos de 2005 e 2007, sendo realizado diagnóstico de nutrição na comunidade e plantio na aldeia de três espécies nativas do cerrado - pequi, baru e jatobá, que foram escolhidas em reuniões comunitárias, com o objetivo de aumentar o consumo destes alimentos. Como foi diagnosticada anemia em 56,3% da população da aldeia, o projeto cedeu à comunidade 20 kg de sementes de milho e 40 kg de sementes de feijão para plantio nas roças, tentando melhorar este quadro. Também foram realizadas oficinas com as mulheres para confecção de pães e bolos utilizando produtos do cerrado.

Em 2005 com relação à caça, a Associação Aliança dos Povos do Roncador, visando a preservação de queixada e do cerrado, iniciou o Projeto *Ühu* em *Wedé'rá*,

---

<sup>5</sup> Tipo de gramínea exótica utilizada principalmente para alimentação de gado.

através do monitoramento por radio telemetria, de dois grupos da espécie pelo território, estudando seus locais de uso. Este projeto está em andamento na aldeia.

Todos os projetos acima referidos trouxeram transformações no modo de produção de alimentos e nos hábitos alimentares dos xavantes, interferindo em seu modo de vida e na sua cultura.

O relato de Martins (1986) reflete as conseqüências do contato com o não-índio:

*“O cerco ou a remoção de povos indígenas são claramente interpretados por eles como sinais de morte coletiva. É assim que o índio vê o desaparecimento das áreas de caça, de pesca, de tirar palha; é assim que o índio vê a pouca terra ‘doada’ pela empresa agropecuária para constituir a sua reserva, sobretudo em face do crescimento demográfico de sua tribo. O cerco e a remoção, a definição de um território não mais pela tribo e sim pelo Estado, introduz a mediação do mercado e da terra-mercadoria na relação do homem com a natureza. (...). Algumas tribos costumavam mudar sua aldeia em função do deslocamento das roças. Agora estão imobilizadas, a terra sendo trabalhada segundo técnicas tradicionais progressivamente esgotadas, a produção diminuída, as aldeias fixadas no mesmo lugar, a própria perspectiva de espaço completamente alterada. (...). Continuar a ser índio depende agora de criatividade, de encontrar soluções que permitam a sobrevivência num espaço que se tornou culturalmente limitado e se tornou, num certo sentido, branco”.*  
(MARTINS, 1986)

### 3 METODOLOGIA

#### 3.1 O local de estudo

A Terra Indígena Pimentel Barbosa (14°41'S e 52°20'W) possui área de 328.966 hectares e localiza-se nos municípios de Canarana e Ribeirão Cascalheira, no Estado de Mato Grosso. Essa T.I. foi homologada em 1986, e a população atual é de aproximadamente 1.700 pessoas, distribuída em seis aldeias, do subgrupo Pimentel Barbosa (ISA, 2000). Os indivíduos deste subgrupo se autodenominam *A'uwe apseniwihã*, que historicamente foi constituído por famílias que mantiveram alianças políticas e sociais (LEEUWENBERG e SALIMON, 1999).

Entre estas aldeias, a *Wedé'rá* foi o local deste estudo, sendo criada em 1997, com população atual de 57 pessoas, distribuídas em sete casas, conforme a Tabela 1. Nesta aldeia vivem três descendentes diretos de *Apowë*, xavante que fez o contato pacífico com o não-índio em 1946. Estes três homens e mais uma mulher são da geração anterior ao contato com o não-índio.

Esta aldeia fica distante aproximadamente 15 km das aldeias Pimentel Barbosa e *Etenhitipá* e 110 km do município de Canarana/MT.

A aldeia possui um poço artesiano, com energia solar, que distribui água para duas bicas na aldeia, de onde os indígenas usam a água nas casas, possui uma caminhonete, uma enfermaria, na qual atualmente há uma enfermeira contratada pela FUNASA, um escritório, e a escola, que em 2008 passa a ser estadual. A escola é a única construção de alvenaria, sendo construída em forma de semicírculo.

Alguns membros da comunidade, normalmente os homens, vão para a cidade, numa frequência semanal ou quinzenal.

Na aldeia, apenas três integrantes falam fluentemente português, o que se tornou um ponto de limitação, pois havia a necessidade de um intérprete para a realização das entrevistas, nem sempre possível, pois quando alguém ia para a cidade, normalmente estes também iam.

Na primeira viagem a campo, havia seis casas na aldeia e em 2007 o número destas foi sete, sendo normal este aumento, pelo fato das residências serem matrilocais.

Tabela 1 - Número de moradores por casa da aldeia *Wedetã*

<b>Idade</b>	<b>Casa 1</b>	<b>Casa 2</b>	<b>Casa 3</b>	<b>Casa 4</b>	<b>Casa 5</b>	<b>Casa 6</b>	<b>Casa 7</b>
0-<5	3	3	3	4	2	1	
5-10	1	1	1	3	3	1	1
11-15	1	4	1			1	
16-20	1		1	2		1	
21-30	2	1	1	2	2	2	
31-40			1				1
41-50		1					1
51-60							
61-70		1					
>70	1					2	
<b>Total</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>8</b>	<b>11</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>3</b>

### 3.2 O pesquisador e os xavantes

A relação entre pesquisador e pesquisados é o ponto de partida para a realização de um trabalho com comunidades indígenas. A relação que começa a existir com o tempo, o respeito aos costumes tradicionais e o “tempo” da aldeia são essenciais para que o trabalho aconteça.

Os primeiros contatos com alguns integrantes da aldeia, principalmente com as lideranças, ocorreram em julho de 2005 no município de Canarana/MT. Neste contato foi discutida a proposta de realizar este projeto junto à comunidade e houve o conhecimento de alguns membros da mesma, pois nesta época estava ocorrendo um curso de formação de professores indígenas, que teve duração de um mês e o contato e as conversas foram mantidas por este tempo.

A comunidade solicitou uma contrapartida na realização do trabalho, pois consideraram que deveria haver um intercâmbio e não apenas o pesquisador realizar sua coleta de dados. Assim, a proposta foi a de iniciar um sistema agroecológico, utilizando espécies nativas do cerrado e exóticas, de interesse da comunidade, como mamão, banana, cana-de-açúcar, coco, jatobá, araticum, entre outras. O plantio destas espécies foi realizado nas três viagens a campo e facilitou a realização posterior da pesquisa. Estas culturas já haviam sido introduzidas na aldeia, mas sempre com pouco sucesso e foi possível observar as dificuldades que possuíam em relação ao manejo de culturas não tradicionais à sua alimentação, o que será abordado nos resultados. Nas

primeiras semanas de trabalho foi realizado o plantio destas espécies, o que proporcionou uma maior confiança da comunidade para a realização posterior das entrevistas.

Em janeiro de 2006, foi realizada a primeira visita a *Wede'rá*, para apresentação do projeto, e conhecimento da comunidade, quando foi aceita a proposta de realização do trabalho. Um fato interessante que teve influência significativa em todo desenvolvimento do trabalho foi que nesta viagem, o pai do pesquisador, o acompanhou e todos na aldeia, principalmente os anciãos, acharam muito importante, pois para a cultura xavante, o pai acompanha o filho em todos os momentos de sua vida. Este fato deu um olhar diferente dos indígenas sobre a presença de um pesquisador na aldeia, que deixa de ser “apenas” um pesquisador, e passa a ser uma pessoa que tem uma família, e que a leva para conhecer o local em que desenvolverá um trabalho.

Com a aceitação pela comunidade, em outubro de 2006 foi realizada a primeira viagem a campo para obtenção de dados, com duração de trinta dias de trabalho na aldeia. Pela dificuldade existente em relação ao português na comunidade, onde em 2006, apenas três pessoas falavam fluentemente, nesta primeira viagem as lideranças preferiram que o trabalho tivesse início quando estivessem na aldeia e devido a compromissos existentes por estes integrantes, foi necessário aproximadamente um mês de espera na cidade, para que a viagem pudesse ser realizada. Nesse período de estadia na cidade de Canarana, foram realizadas entrevistas com membros da prefeitura e da Associação Cana Rica.

Na aldeia, o pesquisador foi alojado numa casa, como as da comunidade, feita de palha e madeira, que ficava aproximadamente a 100 metros da aldeia, preparada para uma enfermeira que seria contratada pela FUNASA e que ainda não estava sendo ocupada. Nas demais viagens o tempo em campo foi menor, e o alojamento foi na escola.

As refeições eram preparadas separadamente, com alimentos trazidos pelo pesquisador, pois as lideranças consideraram que, desta forma haveria maior liberdade para ele e para os pesquisados, principalmente em relação aos horários e preparo das refeições.



Na chegada à aldeia a recepção foi muito boa e o pesquisador começou a aprender as primeiras palavras em xavante – fato que agrada a comunidade -, e a conhecer os integrantes da mesma.

Foi realizada visita às roças em pousio, aos quintais de todas as casas, e acompanhamento de caçadas e pesca coletivas, coleta com algumas mulheres. Houve também a participação em algumas festas que ocorreram como o *Saúri*, que é uma corrida de aproximadamente 7 km, em que houve participação do pesquisador.

As entrevistas sobre atividade de coleta pelas mulheres foram coletivas, na presença de homens e mulheres de várias idades. As informações sobre as sementes armazenadas, compra de alimentos industrializados e recordatório 24 horas foram obtidas em entrevistas individuais em cada casa, sendo que o homem ou a mulher presente na casa, respondia às questões; estas entrevistas foram realizadas nos dois anos do trabalho. Na primeira viagem foi realizada uma entrevista com a mulher e os homens mais idosos da aldeia sobre como era a alimentação e o preparo das roças antes de serem sedentários. Na segunda viagem, os homens mais idosos contaram sobre o mito de origem do milho. Sobre a caçada de fogo, a entrevista foi realizada com os homens mais velhos e dois jovens da aldeia.

Às noites, na realização do *Warã*, havia participação do pesquisador, e mesmo não compreendendo o idioma xavante, algumas vezes, pediam para que ele falasse tanto sobre o trabalho, como sobre assuntos não referentes a este.

Neste período, a mãe do pesquisador fez uma visita à aldeia de dois dias, o que os deixou muito felizes, pois consideraram importante sua visita para conhecer a aldeia, principalmente as mulheres, que se sentiram muito à vontade com ela. Houve também outra visita do pai do pesquisador à aldeia.

A segunda viagem a campo foi realizada em outubro de 2007 e foi na mesma época que no ano anterior, pois era necessário acompanhar as atividades agrícolas; o tempo de permanência na aldeia foi de 11 dias. Nesta viagem a confiança da comunidade foi maior pelo conhecimento existente e mesmo com as mulheres, que é difícil um não-índio relacionar-se, principalmente do sexo masculino, o contato foi mais fácil.

Nos primeiros dias não foi possível realizar muitas atividades, pois estavam ocorrendo os rituais de *Entrada dos meninos na casa dos solteiros*, *Corrida de toras dos homens e das mulheres (Uiwede)*, e *Dança dos padrinhos (Wanarido'bê)*, nas duas aldeias próximas a *Wede'rã* e muitos integrantes estavam nestas aldeias. Como sempre, levaram o pesquisador para acompanhar a corrida de toras das mulheres e a dança dos padrinhos.

Nesse período foi possível acompanhar duas caçadas coletivas e três visitas à roça atual, uma com as mulheres, que foram realizar o plantio principal e duas com os homens.

A terceira ida a campo para coleta de dados foi realizada em janeiro de 2008 com duração de quatro dias, para coleta de dados referentes ao sistema alimentar, horário das refeições, preparo e consumo de alimentos. Durante a permanência na aldeia houve um jogo de futebol entre duas aldeias, com um time feminino e um masculino. Neste período a comunidade priorizou esta atividade e a rotina da aldeia foi em função dos jogos, além disto, os indígenas que auxiliavam nas traduções faziam parte do time.

Em relação às plantas medicinais não foi realizado levantamento, devido à exigência da comunidade e também não foi permitido coletar plantas nativas e retirar da aldeia, para identificação na universidade.

Em todas as viagens para coleta de dados, foram usadas técnicas qualitativas, como as de **observação participante**, em que o pesquisador participa da rotina e atividades dos pesquisados; **entrevistas parcialmente estruturadas**, em que alguns tópicos são fixados e outros redefinidos conforme o andamento da entrevista; **entrevistas não estruturadas coletivas**, em que há um diálogo livre entre pesquisador e informantes; **desenhos** (VIERTLER, 1988); **recordatório 24 horas** e **conversas informais**.

As entrevistas coletivas tiveram o melhor resultado, pois não é necessário muito tempo com o tradutor e foi possível obter informações de pessoas de várias idades, com cada um relatando suas experiências e pensamentos, bem como foi a forma em que mais informações das mulheres foram obtidas.

Na cidade, as entrevistas realizadas foram na Prefeitura do Município de Canarana/MT, obtendo informações referentes aos itens que compõem a merenda

escolar e com a técnica responsável pelo projeto de cultivo de arroz da Associação Cana Rica, desenvolvido nas aldeias da T.I. Pimentel Barbosa.

## 4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

*“Na condição tribal, o trabalho não está alienado do homem ou das coisas com que trabalha. Pelo contrário, é uma ponte entre os dois”. (Marshall Sahlins)*

### 4.1 A caça e a pesca

A pesca é pouco realizada, sendo uma atividade masculina. Próximo à aldeia há pequenos córregos e os peixes existentes são pequenos. Poucas vezes no ano, antes da estação das chuvas, os homens vão pescar no Rio das Mortes, mas por ser distante da aldeia, aproximadamente 30 km, é uma atividade pouco praticada. Quando realizada, eles vão de carro e levam o barco existente na aldeia. Durante a primeira viagem a campo, foi acompanhada a última pescaria do ano neste rio e foi uma atividade praticada com anzóis e varas. No trajeto para a pescaria, foi realizada caça, pois era uma área pouco explorada e com muitos animais. A atividade começou entre cinco e seis horas da manhã, para chegar cedo ao rio. Devido à facilidade do barco, os participantes da atividade se dividiram em grupos de dois a três indivíduos, ficando em diferentes locais à beira do rio. No fim da pescaria, os integrantes de um grupo aproveitaram a oportunidade e pegaram uma tartaruga, que é muito apreciada na alimentação.

A caça é uma atividade exclusivamente masculina e há diferentes tipos: a que os jovens fazem, normalmente mais próxima à aldeia; a coletiva, normalmente feita de carro, em que os homens vão para locais mais distantes da aldeia; e a com uso do fogo, acuando os animais. Nesta última, os homens se dividem em grupos e fazem uma linha circular de fogo. Assim, os caçadores cercam e caçam os animais que procuram escapar do cerco. Segundo o relato dos mais idosos, quando não havia delimitação do território, realizavam este terceiro tipo de caçada para obter grandes quantidades de carne, em situações como casamentos e sempre na época seca do ano.

A entrevista a seguir foi realizada com os homens mais idosos da aldeia e traduzida por um jovem caçador:

*“Faz a caça de fogo só na época seca, Sírruru, que é uma estrela, ela aparece só na época da seca. Quando começa a seca ela aparece. Antes de nascer esta estrela, eles fazem as flechas pra caçada e*

*quando aparece, vem o vento forte, e o pessoal grita e reúnem-se no warã e decidem onde vão fazer a caçada de fogo (primeiro escolhem este local), e onde vai ser o zöomó'ri (caçadas familiares)<sup>6</sup> e onde queimaram, eles deixavam para crescer a vegetação de novo e usavam outras áreas para caçar. Para a caçada de fogo tem a pessoa escolhida para colocar o fogo, quem escolhe esta pessoa se chama Optede'wá (dono da cerca – sempre é da mesma família), e leva o fogo para ser colocado. O escolhido se chama Eía'mö. Eles vão cantando, para ter boa caçada e para ter muitos bichos pra eles. Depois que ele canta, ele dá o fogo para a pessoa colocar. E outra pessoa é escolhida para pôr fogo no meio. A carne de caça traz força e saúde para xavante, deixa forte, e traz os sonhos. O xavante come o que é bom. No wai'á, que começa a iniciação, os meninos não comem toda carne, comem o que o guardião dá pra ele, o que o guardião escolhe pra ele comer, antes dele entrar no wai'á ele pode comer tudo, depois que ele entra no wai'á ele só come o que o guardião escolhe pra ele. Quando o pessoal come qualquer carne, não traz a força pra ele, tem que comer o que o guardião está liberando para os meninos. Comer a caça também faz com que eles vêem o futuro, e eles se guiam na vida. Os frutos que eles comem também ajudam a ficarem fortes, junto com a carne. Hoje a caçada de fogo não é feita assim, porque o território está menor, quando tem festa, casamento ou falta comida, aí faz essa caçada. Antigamente como eles andavam muito, não faltava carne. Como a terra está pequena faz mais essa caçada. Hoje caça está pouco, diminuiu muito e a gente dá um tempo pra caçar, pra aumentar os bichos, porque se a gente caçar toda hora os bichos vão saindo do lugar". (entrevistados 1, 2 e 3, com idade de 77, 65 e 25 anos, respectivamente).*

---

<sup>6</sup> Esclarecimento do pesquisador.

Nesta entrevista, os mais idosos informaram também que antigamente realizavam este tipo de caçada todos os anos, mas queimando locais diferentes. Atualmente este tipo de atividade não é praticada da mesma forma, conforme relatou o jovem caçador, não havendo ocasiões específicas para ser realizada e também não utilizam a relação com as estrelas. Esta mudança na relação do homem com seu ambiente faz com que o uso da técnica cause impacto à biodiversidade, ao mesmo tempo em que o conhecimento vai deixando de ser praticado.

A comunidade de *Wedde'rá* reconhece que o fogo está sendo usado de maneira inadequada e há um trabalho de conscientização sobre este aspecto. Porém, no território há cinco aldeias e nem sempre há aceitação apenas para o uso tradicional da técnica. Em 2007, houve este tipo de caçada e grande parte do território foi queimado, segundo alguns membros da aldeia. O uso do fogo em épocas não adequadas prejudica a floração de espécies e faz com que os animais fujam para locais distantes das aldeias. Em uma caçada coletiva acompanhada em 2007, foi observado o uso do fogo por um membro de outra aldeia que estava em *Wedde'rá*. A área queimada foi pequena devido à umidade existente no solo, pela chuva que tinha ocorrido no dia anterior. O resultado de seu uso foi a morte de um tatu, conforme observado nas figuras 4 e 5, além do fato de que já haviam utilizado a técnica meses antes e a vegetação estava em regeneração.

Observa-se que o uso do fogo está sendo utilizado em caçadas coletivas, sem a relação com a constelação, conforme informado pelos homens mais idosos. Sendo praticada com frequência pode ocorrer a perda da capacidade de regeneração e resiliência da vegetação, devido ao estresse promovido continuamente, mesmo sendo esta adaptada a queimadas.

Para Stearman (1999) os fatores relacionados às mudanças na caça em comunidades são o fim da mobilidade espacial, o crescimento da população, a participação no mercado, as mudanças tecnológicas e a redução do território. Entre os xavantes, destacamos dentre estes fatores, o fim da mobilidade espacial, diretamente relacionado à fixação das aldeias, havendo maior pressão nas áreas mais próximas a estas. Este fato é contornado com o uso do carro para a realização da atividade em áreas mais distantes da aldeia. Outro fator a ser considerado é a introdução de armas de fogo, facilitando a obtenção de caça. Porém, para Setz (1989) isto pode representar

apenas redução no esforço de caça e nas horas dedicadas à atividade, se esta não se relacionar a comércio. Como terceiro fator, a delimitação do território colabora com aumento no uso do fogo, conforme discutido anteriormente.

Outro fator importante relaciona-se às caçadas individuais, que são praticadas pelos genros e contribuem para manter a matrilocidade, característica sócio-cultural dos xavantes.

Se durante caminhadas, os indígenas observam animais, rapidamente avisam todos da aldeia e os homens saem para caçar. Este fato ocorreu durante a realização deste trabalho, quando, durante uma caminhada, observamos um grupo de queixadas e na chegada da aldeia, os homens foram avisados e rapidamente se organizaram para a caça.

Atualmente, alguns membros da aldeia possuem armas de fogo, principalmente os mais jovens, mas observamos que esta atividade ainda é realizada com bordunas e arco e flecha, que são os instrumentos tradicionais para esta atividade. Quando caçam, além de observarem os animais, conseguem localizá-los através de suas marcas e pelo cheiro e sabem o tempo decorrido desde que o animal passou pelo local e também seu porte, evidenciando seus conhecimentos sobre os animais.

A carne atualmente é um dos alimentos base da alimentação xavante de *Wede'rá*; os indígenas reconhecem que a área onde a aldeia está localizada, por ser pouco explorada, possui muitas espécies animais no território.

O queixada é um animal de grande interesse nas caçadas, pois por andar normalmente em grupos de 15 a 30 animais, permite aos indígenas a possibilidade de obter grande quantidade de carne. A anta também é muito apreciada na alimentação, mas conforme declararam, é um animal difícil de obter. Em 2007, até a data da pesquisa, relataram ter caçado três animais desta espécie neste ano.

Os animais caçados durante o período de realização do trabalho foram queixada, tamanduá, veado campeiro, cervo, caititu, anta, jabuti, seriema, paca e cutia.

Na segunda viagem a campo, durante uma caçada, dois jovens informaram que em todos os tipos de vegetação há presença de animais: em áreas que ocorre cerrado *stricto sensu* (*Am'hü*) há bichos devido à presença de muitas frutas; nos locais de campos, os animais estão presentes mais para descansar. A classificação do cerrado é

feita de acordo com a vegetação existente, sendo semelhante à classificação científica ocidental, e as duas se encontram a seguir:

*Am'hü*: cerrado *stricto sensu* (Figura 6);

*Sada'rã*: campo limpo (Figura 7);

*A'pê*: campo de murundum (Figura 8);

*Ma'rã*: cerradão, mais usado para mata ciliar (Figura 9);

*Buru'rã*: campo sujo (Figura 10)

Quando um animal é morto, a divisão da carne é feita por quem o matou ou ele pede para alguém fazê-la. Quem divide consulta aos demais caçadores sobre a parte preferida ou distribui as partes conforme seu juízo. O corte é feito logo após a morte do animal, em uma área mais limpa da vegetação. Quando são caçados animais pequenos, a divisão é feita da maneira descrita acima. Quando são animais de grande porte, como anta ou cervo, quem matou o animal grita e os caçadores correm para chegar até ele e continua gritando até que considera suficiente o número de pessoas que vieram para a divisão da carne. A caça de queixada mostra a habilidade do caçador: quando termina a caçada, os homens se reúnem e comparam o feito de cada um, evidenciando as qualidades individuais.

Para os xavantes, a caça também se relaciona à vida espiritual. Em alguns rituais, a caça apresenta-se de forma importante, como o *Wai'á*, ritual de iniciação espiritual, em que são apresentadas diversas espécies animais aos jovens do sexo masculino. Os xavantes acreditam ainda hoje, que através do consumo de carne de caça, irão receber mensagens dos espíritos através dos sonhos e que não sonharão se não comerem este alimento. São estes sonhos que irão orientá-los no mundo, no futuro.

Candido (2001) relatou que a caça é uma projeção multidimensional da alimentação e a partir da sua obtenção, há sistemas complexos, com repercussões afetivas, mágicas e políticas. Isto é evidente entre os xavantes, tanto com relação à partilha da caça, quanto na vida espiritual e social, pois um homem só poderá se casar com mais de uma mulher, se for um bom caçador.

Na entrevista anteriormente citada, pode-se verificar que, de acordo com a representação dos indígenas, se houvesse um aumento da área pertencente a aldeia, poderia haver benefícios à população, pois mesmo que estas áreas de fazendas não



possuam vegetação nativa, em poucos anos, esta se reconstituiria. Também, por utilizarem um carro para as caçadas, a abertura de estradas para acesso a estas novas áreas poderia facilitar a obtenção deste recurso alimentar. Este foi o motivo também apontado anteriormente do Projeto da Associação Cana Rica realizar o cultivo mecanizado de arroz, visando suprir a necessidade de alimentos.

Nas figuras 2 e 3 observa-se que a área indígena está situada em uma região de extrema importância para conservação da biodiversidade e pelo desenvolvimento da região as áreas do entorno estão antropizadas, principalmente por agricultura e pecuária extensiva. Isto contribui para o fato descrito anteriormente com relação ao aumento da Terra Indígena e o projeto desenvolvido pela Associação Cana Rica e as mudanças no uso do fogo.

#### **4.2 A coleta**

Durante o trabalho de campo, constatou-se o conhecimento pela população da aldeia *Wedé'rá* de diversas espécies vegetais de uso na alimentação e estas estão listadas na Tabela 2.

Tal conhecimento, entretanto, não é garantia de uso na alimentação. Nas viagens a campo pôde ser verificado que atualmente a coleta não tem a mesma importância como base alimentar. As mulheres não a realizam com frequência. Apenas em uma casa houve o relato desta prática rotineiramente, realizada pelas mulheres deste grupo familiar (casa 6). Já as demais a realizam apenas quando não há outra fonte de alimento, conforme informaram as mulheres na entrevista realizada em cada casa (em quatro casas houve este relato).

A identificação do local de ocorrência das frutas foi obtida através de entrevista com a mulher e um dos homens mais idosos da aldeia e dois jovens. Os resultados mostram que no tipo de vegetação *Am'hü* (cerrado *stricto sensu*) é onde ocorre a maior parte das frutas e os carás ocorrem com mais frequência em matas ciliares (*Ma'rá*) e matas secas (*Marã'ré*), mas nota-se que em todas fitofisionomias ocorrem plantas de uso na alimentação. A vegetação tipo *A'pê* é semelhante aos campos de murundum, e *Sada'rá* ao campo limpo, *Buru'rá* ao campo sujo e *Umratã'nã* são os locais que ocorrem os bambuzais. A classificação da vegetação não se limita aquelas citadas neste

trabalho: o que foi relatado, refere-se aos locais visitados pelo pesquisador com os indígenas nas atividades de campo.

Sobre os carás, as informações foram obtidas através de entrevista. Como informaram nesta entrevista há carás que ocorrem em regiões específicas e alguns, como *Moo'ni'á* e *Mooni'wapru*, localizam-se longe das áreas da aldeia e outros, como *Mooni'höi'ré* localizam-se perto. Esta especificidade de ocorrência das plantas e a fixação das aldeias contribuem também para que os jovens não conheçam tantas espécies de plantas, conforme será abordado adiante. Algumas raízes citadas neste trabalho, também foram relatadas por Maybury-Lewis (1984:88), que as identificou pelo idioma nativo.

Na prática de coleta, as mulheres saem caminhando pelo cerrado com cestos, coletando os frutos encontrados. Saem nas primeiras horas do dia para realizarem esta atividade, devido a temperaturas elevadas da região. Quando chove, as mulheres não saem para coletar, pois como informou uma das mulheres, nestas condições há muitas cobras na vegetação, tornando-se assim, uma atividade perigosa. Quando vão para a roça, aproveitam para coletar frutos que encontram, como o buriti, pois as roças são em áreas de mata ciliar e nestas áreas encontram-se muitas plantas desta espécie, além de frutos de palmeiras nativas do cerrado, presentes nas roças-de-toco.

Quando é época de frutificação de determinadas espécies, como pequi e baru, os membros da aldeia vão de carro até os locais conhecidos para realizarem a coleta destes, pois são produtos apreciados na dieta e as plantas produzem grande quantidade de frutos. Assim, a coleta realizada por todas as mulheres, só é praticada nesta ocasião. O espaço explorado por elas altera-se desta forma, pois indo de carro, vão apenas para os locais conhecidos de determinadas espécies, principalmente aquelas citadas acima. O uso do território limita-se a locais próximos à estrada. De acordo com informação dada, por estar em uma área nova no território, já que a aldeia foi criada em 1997, a comunidade não conhece muitos locais com espécies frutíferas, sendo que por esse motivo o conhecimento também deixa de ser transmitido para as mais jovens.

Os homens também conhecem as épocas de frutificação das espécies, sendo comum quando caçam e pescam, se alimentarem de frutos encontrados no caminho.

Tabela 2 - Plantas conhecidas de uso na alimentação xavante

(continua)

Nome xavante	Nome comum	Nome científico	Local de ocorrência
<i>abare'ture</i>	pequi do cerrado	<i>Caryocar brasiliense</i>	<i>Am'hü</i>
<i>abarê</i>	pequi	<i>Caryocar brasiliense</i>	<i>Am'hü</i>
<i>aõ</i>	jatobá da mata	<i>Hymenaea stilbocarpa</i> Mart.	<i>Ma'rã</i>
<i>a'ódo</i>	macaúba	<i>Acronomia aculeata</i>	<i>Am'hü</i>
<i>aõ'onrê</i>	jatobá do cerrado	<i>Hymenaea stigonocarpa</i> Mart.	<i>Am'hü</i>
<i>ariwede</i>	tucum (castanha)	<i>Bactris setosa</i>	<i>Am'hü</i>
<i>berãsirã</i>	tarumã	<i>Vitex sp.</i>	<i>Ma'rã</i>
<i>buru' wö</i>	cará	<i>Indeterminada</i>	<i>Ma'rã</i>
<i>citoprê</i>	indeterminada	<i>Indeterminada</i>	<i>Am'hü</i>
<i>mãi'are</i>	cará	<i>Indeterminada</i>	<i>Umratã'nã</i>
<i>monitó</i>	cajuí	<i>Anacardium sp.</i>	<i>Am'hü</i>
<i>mooní' wapru</i>	cará	<i>Dioscorea sp.</i>	<i>Marãi'ré/Umratã'nã</i>
<i>mo'õni'á</i>	cará	<i>Dioscorea sp.</i>	<i>Marãi'ré/Umratã'nã</i>
<i>mooní'höirê</i>	cará	<i>Dioscorea trifida</i>	<i>Marãi'ré</i>
<i>mooní'supó</i>	cará	<i>Dioscorea sp.</i>	<i>Ma'rã</i>
<i>norõnrê</i>	coco indaiá	<i>Attalea sp.</i>	<i>Am'hü/A'pê</i>
<i>ouci</i>	indeterminada	<i>Indeterminada</i>	<i>Indeterminada</i>
<i>parabubu</i>	cará	<i>Dioscorea sp.</i>	<i>Ma'rã</i>
<i>patesui'ré</i>	cará	<i>Dioscorea sp.</i>	<i>Ma'rã/Marãi'ré</i>
<i>patede</i>	cará	<i>Dioscorea sp.</i>	<i>Ma'rã/Marãi'ré / Umratã'nã</i>
<i>patede'höiwa' wi</i>	cará	<i>Dioscorea sp.</i>	<i>Marãi'ré/Umratã'nã</i>
<i>patedetsuirê</i>	cará	<i>Dioscorea sp.</i>	<i>Marã/Marãi'ré/A'pê</i>
<i>patede'uptabi</i>	cará	<i>Dioscorea sp.</i>	<i>Indeterminada</i>
<i>pdzi</i>	cará	<i>Dioscorea sp.</i>	<i>Ma'rã/Umratã'nã</i>
<i>poné're</i>	cará	<i>Dioscorea sp.</i>	<i>A'pê/Marãi'ré</i>
<i>ritó</i>	mangaba	<i>Hancornia speciosa</i>	<i>Am'hü</i>
<i>sé</i>	palmito da macaúba	<i>Acronomia sp.</i>	<i>Am'hü</i>
<i>terã</i>	jatobá do cerradão	<i>Hymenaea sp.</i>	<i>Ma'rã</i>
<i>têrire</i>	coquinho	<i>Indeterminada</i>	<i>Am'hü</i>
<i>tininí</i>	tipo de jabuticaba	<i>Indeterminada</i>	<i>Am'hü</i>
<i>tirí</i>	tipo de coquinho	<i>Indeterminada</i>	<i>Am'hü</i>
<i>tirirê</i>	acuri	<i>Attalea sp.</i>	<i>Am'hü</i>
<i>tomontí</i>	marmelada de cachorro	<i>Alibertia sp.</i>	<i>Am'hü</i>
<i>tomontí'hãirudu</i>	indeterminada	<i>Indeterminada</i>	<i>Ma'rã</i>
<i>tomõsu</i>	cará	<i>Dioscorea sp.</i>	<i>Ma'rã/Umratã'nã/Marãi'ré</i>

Tabela 2 - Plantas conhecidas de uso na alimentação xavante

			(conclusão)
Nome xavante	Nome comum	Nome científico	Local de ocorrência
<i>tomōti' wawen</i>	marmelo	<i>Cydonia sp.</i>	<i>Am'hü</i>
<i>tonhō</i>	indeterminada	<i>Indeterminada</i>	<i>Ma'rã</i>
<i>tonhō'rirené</i>	indeterminada	<i>Indeterminada</i>	<i>A'pê</i>
<i>tritebe</i>	coquinho	<i>Indeterminada</i>	<i>Am'hü</i>
<i>u' waire</i>	curriola	<i>Pouteria ramiflora</i>	<i>A'pê</i>
<i>ubdí</i>	cará	<i>Indeterminada</i>	<i>Ma'rã</i>
<i>udzutsi wã 'á</i>	cará	<i>Stromanthe sp.</i>	<i>Ma'rã/Umratã'nã</i>
<i>uhânhörirene</i>	caju rasteiro	<i>Anacardium sp.</i>	<i>A'pê</i>
<i>uzapó'do apsénãhã</i>	cará	<i>Indeterminada</i>	<i>A'pê/Umratã'nã</i>
<i>uso</i>	buriti	<i>Mauritia sp.</i>	<i>Ma'rã</i>
<i>utâsiri' waséde</i>	araticum	<i>Annona crassiflora</i>	<i>Am'hü</i>
<i>wō</i>	cará	<i>Indeterminada</i>	<i>Ma'rã</i>
<i>wō'riré</i>	cará	<i>Indeterminada</i>	<i>Ma'rã/Marã'iré</i>
<i>vesuarã</i>	mama-cadela	<i>Brosimum guadichaudii</i>	<i>Am'hü</i>
<i>wa'á</i>	bacaba	<i>Oenocarpus bacaba</i>	<i>Ma'rã</i>
<i>waré</i>	abiu do cerrado	<i>Pouteria spp.</i>	<i>A'pê</i>
<i>warazu'hã'assazé</i>	cagaita	<i>Eugenia dysenterica</i>	<i>Am'hü</i>
<i>warazu'rã á</i>	pitanga do cerrado	<i>Eugenia calycina</i>	<i>Am'hü</i>
<i>waré</i>	palmeira	<i>Indeterminada</i>	<i>A'pê</i>
<i>wededú</i>	cará	<i>Fabaceae indet.</i>	<i>Marã'iré/Umratã'nã</i>
<i>wederanpó</i>	baru	<i>Dipteryx alata</i>	<i>Am'hü</i>
<i>wesuarã</i>	muricizão	<i>B. verbascifolia</i>	<i>Buru'rã/Sada'rã</i>
<i>weteranti</i>	indeterminada	<i>Indeterminada</i>	<i>Umrata'nã</i>
<i>zarare'pré</i>	indeterminada	<i>indeterminada</i>	<i>Am'hü</i>
<i>zōroiró</i>	tucum	<i>Bactris setosa</i>	<i>Am'hü</i>
<i>patede'supó</i>	cará	<i>indeterminada</i>	<i>Indeterminada</i>

Homens e mulheres conhecem a relação existente entre frutos e o consumo destes pelos animais, mesmo os que não são consumidos por pessoas, considerados “comida de bicho”. Foram descritos: *rerê* - comido por anta, queixada, caititu; *írã'ã* - comido por paca; *apsi'rã* - comido por vários bichos. Mesmo conhecendo os hábitos dos animais e as frutas consumidas por estes, não há a “caça de espera”<sup>7</sup>, os homens só caçam

<sup>7</sup> A caça de espera consiste em ficar à noite em locais visitados por animais para alimentação, principalmente em árvores frutíferas.

durante o dia, possivelmente por terem a noite como um momento de convivência na aldeia, no *warã* e em suas casas.

Na classificação das plantas de uso na alimentação, nota-se que existem diferentes denominações para a mesma espécie vegetal, dependendo da parte consumida. Isto evidencia como o conhecimento e a classificação das plantas que a comunidade faz se relacionam às funções práticas do cotidiano. Esta classificação é notada mesmo para os produtos de origem não-indígena, como laranja (*wederã'uzé*: jenipapo amarelo) e café (*wedepró*: semelhante a um produto de uso tradicional).

### 4.3 Agricultura

A agricultura praticada na aldeia *Wede'rã* ocorre de modo diferenciado, com relação aos locais e aos modos de produção: pode ocorrer nas roças, que são comunitárias (*buru*), onde toda comunidade participa do trabalho, desde a derrubada da mata, limpeza, plantio e colheita; podem ser familiares (*buru wauen*), em que apenas o grupo doméstico realiza o trabalho; ou ocorrer nos quintais (*rimãnana rómhurë*), que são as áreas no entorno das casas, sendo que o uso destes tiveram início após o fim da mobilidade pelo território e também pertencem ao grupo doméstico. Nas roças familiares normalmente são cultivadas as mesmas espécies das roças comunitárias.

As atividades nas roças são realizadas por homens e mulheres: os homens derrubam a vegetação e ambos fazem as covas, o plantio e a colheita. As roças coletivas normalmente ficam distantes da aldeia e os membros da comunidade vão juntos de carro para a área escolhida, pois é uma distância considerada longe para os mais jovens, em geral de idade entre 15 e 30 anos.

Em 2006 não houve plantio em roça, apenas nos quintais e em 2007 foi possível acompanhar o plantio em uma roça comunitária e uma familiar. O plantio de milho é realizado após a segunda chuva, sendo semeado primeiro o milho branco (*nödzo'á*). Na roça pôde ser observado milho de diferentes idades, pois o plantio é feito em várias etapas. Nas covas onde não há germinação, o plantio é repetido. Diferentes cores de milho xavante são plantadas na mesma área, em linhas diferenciadas pelas cores, forma de classificação desta planta para os xavantes. Esta classificação está ilustrada a seguir, com o tempo para colheita:

*Nodzö'pré* (vermelho): 4 meses para colheita

*Nodzö'á* (branco): 4 meses para colheita

*Nodzö'mrãri* (preto): 3 meses para colheita

*Nodzö'wawaf*: 4 meses para colheita

*Nonho'nowapré*: 3 meses para colheita

*Nodzö'uptãri*: 3 meses para colheita

*Nodzö'uzé* (amarelo): 4 meses para colheita

O modo de plantio além de ser observado, foi relatado pela mulher mais idosa da aldeia e está ilustrado na figura 11.

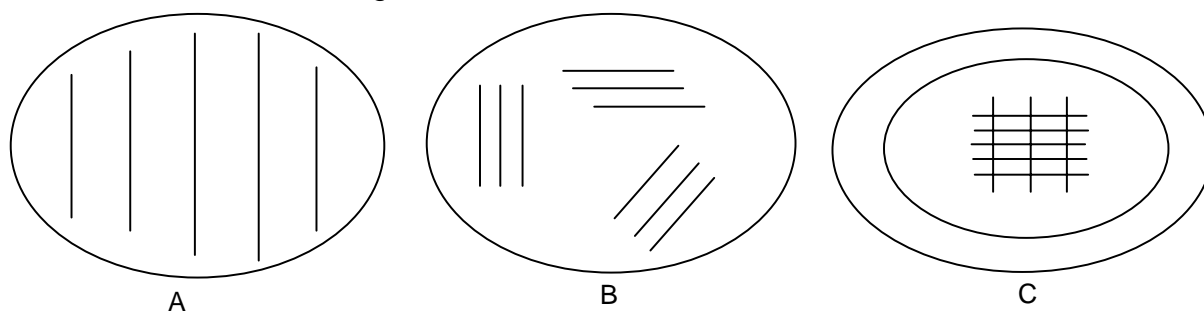


Figura 11 - Formas de plantio das roças entre os xavantes, elaborado por eles: A - uma linha de cada cor; B - faixas de diferentes cores; C - linhas de diferentes cores com plantio de arroz intercalado

Na entrevista coletiva, realizada por ocasião da primeira viagem a aldeia, com a maioria dos jovens e idosos presentes, informaram que uma porção de mata ciliar é queimada para o preparo da roça, com posterior limpeza e plantio, sistema denominado pelo não-índio de roça-de-toco ou coivara. A escolha das áreas para as roças é feita com base na cor do solo e dão preferência para os locais com solo de coloração preta, pois consideram que são melhores para o cultivo, principalmente para o cultivo de milho. Esta característica, conforme o conhecimento científico, é de solos com alto teor de matéria orgânica, considerados bons para a atividade agrícola.

Durante a realização da pesquisa, pôde ser constatada a presença de roças em pousio. Como a aldeia possui dez anos, foi importante conhecer estas áreas de produção e obter informações com o cacique da aldeia sobre os itens produzidos nos anos anteriores nestas áreas, principalmente pelo fato de não terem realizado plantio

em roça coletiva no ano da primeira viagem a campo em 2006. As plantas cultivadas nestas roças em pousio estão listadas na tabela 3. Em 2006 também foi conhecida uma roça familiar pertencente à casa 5 (atual casa 6) e no ano de 2007 esta mesma família realizou o plantio em uma nova área, onde foi realizada uma visita para o conhecimento das espécies cultivadas. As espécies das duas roças estão listadas na tabela 4 e na figura 12. Em 2007 a comunidade realizou plantio em roça coletiva, acompanhado pelo pesquisador e as espécies cultivadas constam na tabela 5 e pode ser observado na figura 13.

Tabela 3 - Espécies que foram cultivadas nas roças coletivas

<b>Roça 1</b>	<b>Roça 2</b>	<b>Roça 3</b>
Abacaxi *	Abacaxi*	Abacaxi*
Abóbora	Banana*	Arroz
Algodão xavante	Carás nativos*	Abóbora
Arroz	Urucum*	Milho
Banana	Arroz	Urucum*
Batata-doce	Feijão	
Cana-de-açúcar	Milho	
Carás nativos	Abóbora	
Erva-cidreira-de-folha*	Cana-de-açúcar	
Melancia	Mamão	
Milho xavante	Palmeiras nativas	
Urucum*		

\*Espécies que ainda estão presentes nas roças.

A Roça 1 foi aberta em 1998 com a criação da aldeia. Permaneceu em cultivo por três anos, há seis está em pousio. Seu uso em 2006 foi para retirada de mudas de abacaxi, frutos de urucum e banana. A Roça 2 foi aberta em 2003 e foi utilizada para coleta das espécies quando em frutificação. A Roça 3 foi aberta em 2004, está localizada próximo ao Rio *Saton*. No ano de 2006 não houve plantio nesta roça, pois foi priorizado o plantio apenas nos quintais.

A Roça familiar 1 foi aberta em 1998, há quatro anos está em pousio e em 2006 esta área pegou fogo acidentalmente, mas há presença de banana, abacaxi e urucum.

Tabela 4 - Espécies cultivadas nas roças familiares da aldeia *Wede'rá*

<b>Roça familiar 1 (pousio)</b>	<b>Roça familiar 2 (aberta em 2007)</b>
Abacaxi *	Banana
Abóbora	Cana-de-açúcar
Araticum	Milho xavante
Banana*	Algodão
Urucum*	Feijão xavante
Caju	Melancia
Feijão-guandu	Abóbora
Jatobá	Mandioca brava
Mamão	Batata-doce
Melancia	Arroz
Milho	

\*Espécies que ainda estão presentes na roça.

Em 2007 este mesmo grupo doméstico realizou o plantio em uma nova área, com sistema de corte-e-queima, em uma área de mata ciliar do rio *Peiahu'pré*, que é utilizado pela comunidade para banho e para lavar roupas e utensílios domésticos. Vale observar que este rio apresenta erosão em suas margens e com a roça neste local, que é feita na estação das chuvas, este quadro pode se agravar, devido à passagem pelas pessoas para roça. As roças familiares normalmente são feitas mais próximas da aldeia e seria preciso conscientização da comunidade para as conseqüências desta escolha de área.

Tabela 5 - Espécies cultivadas na roça coletiva na aldeia *Wede'rá* em 2007

<b>Roça 5 (2007)</b>
Feijão xavante
Milho xavante
Batata-doce
Abóbora
Melancia
Cana-de-açúcar
Banana
<i>Moniwapru*</i>
Arroz

\* Tipo de cará, descrito apenas a classificação xavante.



Em 2007 foi aberta uma roça próxima ao rio *Robnzë'onrê*, distante aproximadamente 4 km da aldeia e com área aproximada de 2,5 a 3,0 hectares. É uma área de mata ciliar, de um rio temporário afluente do *Robnzë'onrê*; possui solo com alto teor de matéria orgânica, considerado pelos indígenas ideal para o cultivo agrícola, principalmente milho.

Com relação ao milho tradicional plantado em 2006 na aldeia *Wedé'rã*, foram identificadas três cores - branco, preto e vermelho. Observou-se também a presença de feijão preto e vermelho e algodão. Em 2007, das sete cores de milho xavante existentes, foram observadas, em *Wedé'rã*, cinco – branco, preto, vermelho, amarelo e laranja (figura 14), além dos feijões e algodão. Este aumento deveu-se a trocas entre outras aldeias existentes na T.I. Pimentel Barbosa. A classificação xavante para estas cores de milho e o tempo para a colheita de cada variedade foram listadas anteriormente (página 43).

Os feijões são plantados junto com o milho e também em volta das palmeiras que não são derrubadas. Como relataram as mulheres, o feijão quando cresce irá se apoiar nestas plantas. Além disso, estas palmeiras produzem frutos na época de preparo das roças (setembro a novembro) que são consumidos no local ou levados para as casas. A classificação xavante para os feijões segue abaixo:

*Uhi'pré*: feijão vermelho

*Uhi'mrãri*: feijão preto

Para o plantio de carás e batata-doce, são feitas elevações do solo, ficando desta forma os sedimentos bem soltos. Isto facilita a emissão de raízes e radículas pelas plantas, pois não há camadas compactadas de solo que, quando presentes, podem impedir a emissão de raízes, prejudicando o crescimento das plantas.

Os quintais são unidades de produção adjacentes às casas e pertencem ao grupo doméstico. São mantidos “no limpo”, sem a presença de plantas indesejadas, esta limpeza é realizada por homens e mulheres. Nos quintais também se realiza a queima, porém em menores proporções – as partes vegetais retiradas são amontoadas e queimadas; nestes locais é plantada abóbora, disponibilizando nutrientes às plantas

através das cinzas. As espécies presentes nos quintais estão listadas nas tabelas 6, 7 e 8, correspondendo aos anos de 2005, 2006 e 2007, respectivamente.

Nos anos de 2005 e 2006 foram considerados cinco quintais na aldeia, pois o quintal da casa 6 era junto ao da casa 5. Em 2007 houve a construção de uma nova casa, esta sendo no ano de 2007 a casa 5. A casa 6 em 2007 é referente a casa 5 nos anos anteriores.

Tabela 6 - Espécies cultivadas nos quintais da aldeia *Wede'rá* em 2005\*

Casa 1	Casa 2	Casa 3	Casa 4	Casa 5
Mandioca brava	Mandioca brava	Mandioca	Mandioca	Mandioca
Mandioca mesa	Mandioca mesa	Jatobá	Baru	Cará
Abacaxi	Caju		Jatobá	
Mamão	Manga		Timbó	
Urucum	Limão		Pequi	
Pequi	Laranja		Caju	
Buriti	Buriti		Laranja	
	Pequi		Abacaxi	
	Baru		Limão	
	Coco			

\*Fonte: Projeto Nutrição – ONG Nossa Tribo

Tabela 7 - Espécies cultivadas nos quintais da aldeia *Wede'rá* em 2006

(continua)

Casa 1	Casa 2	Casa 3	Casa 4	Casa 5
Abacaxi	Abacaxi	Abacaxi	Abacaxi	Abacaxi
Caju	Abóbora	Caju	Caju	Caju
Coco*	Baru	Coco*	Abóbora	Amendoim
Palmeira nativa	Batata-doce	Erva-cidreira	Baru*	Baru
Jatobá	Cabaça	Laranja*	Cará	Cará
Laranja*	Caju	Macaúba	Erva-cidreira	Abóbora sp.1
Mandioca brava	Cará xavante	Mandioca brava	Laranja*	Abóbora sp. 2
Manga*	Coco*	Melancia	Limão	Coco*
Melancia	Laranja*	Pequi*	Mandioca brava	<i>Mooni'höiré</i>
<i>Nodzö'á</i>	Limão*	Urucum	Manga*	Erva-cidreira
<i>Nodzö'pré</i>	Macaúba		Melancia	Feijão xavante
Urucum	Mandioca brava		Pequi	Laranja
Pequi*	Manga		Babaçu	Macaúba

Tabela 7 – Espécies cultivadas nos quintais da aldeia *Wedé'rá* em 2006

Casa 1	Casa 2	Casa 3	Casa 4	Casa 5
	Melancia			Mandioca brava
	Pequi*			Manga
	Urucum			Melancia
	Medicinal			Algodão xavante
				Milho xavante

\*Plantas que não atingiram idade para produção.

Tabela 8 - Espécies cultivadas nos quintais da aldeia *Wedé'rá* em 2007

Casa 1	Casa 2	Casa 3	Casa 4	Casa 5	Casa 6	Casa 7
Abacaxi	Manga	Caju	Baru*	Abóbora	Macaúba	Abóbora
Abóbora	Caju	Abacaxi	Abóbora	Laranja*	Baru	Pequi
Caju	Abacaxi	Abóbora	Abacaxi	Melancia	<i>Abare'ture</i>	Macaúba
Pequi*	Macaúba	Urucum	Melancia	<i>Abare'ture</i>	Algodão xavante	Mandioca brava
Melancia	Urucum	Macaúba	Limão	<i>Tomonti</i>	Melancia	Abacaxi
Macaúba	Laranja*	<i>Abare'ture</i>	<i>Abare'ture</i>	<i>Zoroin'ró</i>	Mandioca brava	Mandioca mesa
Mandioca brava	Mandioca brava	Algodão xavante	Mandioca brava	Mandioca brava	Erva- cidreira	Algodão xavante
Urucum	Limão*	Melancia	Macaúba		<i>Zoroin'ró</i>	Caju
Jatobá	Erva- cidreira	Mandioca brava	Jatobá		Abóbora	Laranja
Laranja*	Cana	Laranja*	Laranja*		Feijão	<i>Abare'ture</i>
Manga*	Coco*	Pequi*	Manga*		Coco*	Manga
<i>Zoroin'ró</i>	Algodão					Melancia
	Abóbora					
	Mamão					
	Pequi*					
	Melancia					
	Baru					
	Gengibre					
	Banana					
	<i>Abare'ture</i>					
	<i>Tomonti</i>					

\*Plantas que não atingiram idade para produção.

#### 4.4 Armazenamento de sementes

As informações sobre as sementes que os membros da comunidade possuem foram obtidas através de entrevistas em cada casa e os resultados estão apresentados nas tabelas 9, 10 e 11, correspondendo aos anos de 2005, 2006 e 2007, respectivamente. Os dados do ano de 2005 foram obtidos através do relatório da ONG Nossa Tribo e foi considerado importante para comparação entre os três anos.

Tabela 9 - Sementes armazenadas nas casas da aldeia *Wedetã* em 2005\*

Casa 1	Casa 2	Casa 3	Casa 4	Casa 5
Milho	Melancia	Feijão	Mamão	Feijão
Abóbora	Milho vermelho	Milho vermelho	Arroz	Milho vermelho
Feijão	Milho branco	Milho branco		Milho branco
Urucum	Abóbora	Arroz		Abóbora
Arroz	Feijão	Batata-doce		Arroz
Cará	Mamão			Batata-doce
	Batata			Cará
	Arroz			
	Urucum			

\*Projeto Nutrição – ONG Nossa Tribo.

Tabela 10 - Sementes armazenadas nas casas da aldeia *Wedetã* em 2006

Casa 1	Casa 2	Casa 3	Casa 4	Casa 5
milho branco	Milho branco	Arroz	mamão	Milho branco
milho vermelho	Feijão vermelho		arroz	Milho vermelho
arroz	Feijão preto			Milho preto
	abóbora			Feijão vermelho
	Arroz			Feijão preto
				algodão xavante
				Arroz

Tabela 11 - Sementes armazenadas nas casas da aldeia *Wedetã* em 2007

Casa 1	Casa 2	Casa 3	Casa 4	Casa 5	Casa 6
Não possui	Não possui	Abóbora	Melancia	Melancia	Feijão xavante
		Melancia			Milho vermelho
					Milho branco
					Milho preto
					Algodão xavante

As sementes de milho e feijão em todas as casas de *Wede'rá* estavam armazenadas em garrafas PET, as sementes de algodão estavam armazenadas em saco plástico, o arroz estava armazenado em sacos de 60 kg no pátio da aldeia, com cobertura de plástico. As sementes de mamão estavam armazenadas em potes plásticos destampados. Observa-se aqui a influência da civilização branca, com a substituição das embalagens de palha e cabaça pelas plásticas.

O uso de garrafas PET proporciona bom armazenamento, pois as sementes estão secas e não há trocas gasosas com o meio externo, garantindo a viabilidade delas nos anos seguintes. As sementes de mamão foram plantadas e não houve germinação, pois a embalagem estava destampada, o que prejudicou sua viabilidade. As sementes de arroz, mesmo sendo guardadas em local aberto, por estarem com casca, tiveram garantida sua qualidade na germinação.

Em entrevista com a mulher mais idosa e uma jovem, foi obtido que nas sementes tradicionais não há ocorrência de pragas, porém as mesmas foram observadas em sementes distribuídas pela FUNAI de milho não tradicional no ano de 2005.

Observou-se que em 2005, havia maior quantidade de espécies armazenadas nas casas, devido à distribuição pela ONG Nossa Tribo, sendo que estas foram utilizadas em 2006. Também em 2006 foi observado maior variação de milho xavante, devido a trocas realizadas entre parentes. Em 2007 o menor número de espécies armazenadas foi devido ao uso nas roças e quintais.

Foi observado que cada um armazena as sementes em suas casas e no momento de realização do plantio nas roças comunitárias, as mulheres se juntam e levam as sementes que possuem para um local na aldeia e realizam a sua seleção. Solicitando às mulheres, que separassem as sementes por cores, com objetivo de fotografar o milho xavante, foi possível verificar a existência das cinco cores, o que motivou o plantio da roça e a busca das cores de milho que não possuem.

Informaram que as sementes de milho branco são guardadas pela moça mais nova, que não tem filho; a mulher que tem filho cuida das sementes do *nodzö'wawai'*; as outras cores de milho são guardadas pelos mais velhos. Quando realizam a colheita, as cores dos milhos se misturam nas espigas, então eles separam e quem deseja guardar as sementes de alguma, faz a seleção e armazenamento.

#### 4.5 As plantas do *warazú* (não-índio)

A introdução de cultivos a partir do contato com a população não-indígena, muitas vezes é acompanhada de dificuldades no plantio e manejo e também pode promover a substituição das variedades e produtos tradicionais. Foi observado durante o presente trabalho que o plantio de mamão era realizado a profundidade em torno de dez centímetros, o que não proporcionava a emergência das plântulas. Alguns membros da aldeia relataram que plantavam esta cultura, mas não obtinham sucesso. Durante a permanência na aldeia, o pesquisador explicou e realizou com alguns membros da aldeia o plantio desta cultura a profundidades menores. Assim, obteve-se a germinação e emergência das plântulas, porém ocorreu a destruição das mesmas pelas galinhas, que são criadas soltas.

Com relação ao cultivo de mandioca doce, relataram que em 2006, após a colheita desta cultura, a comunidade não havia realizado a seleção e plantio de manivas (segmentos do caule), acarretando na falta desta cultura na aldeia nesse ano, conforme pode ser observado na relação de espécies cultivadas nos quintais na tabela 7. Em 2007, havia esta variedade de mandioca no quintal da casa 7, obtida através de troca com outra aldeia, porém em pequena quantidade. A mandioca doce ou branca, como chamada por alguns xavantes, não é produto tradicional da alimentação. Os mais idosos relataram que cultivavam uma variedade de mandioca vermelha (*Pahu'pré*) e seu plantio era da mesma maneira que a mandioca branca. É difícil identificar o motivo da perda de uma cultura considerada importante na alimentação da comunidade, mesmo sendo introduzida após o contato, se eles já tinham conhecimento sobre as práticas de manejo de variedade semelhante.

Também com relação ao plantio de cana, foi observado ser realizado o plantio dos toletes em pé, ficando apenas uma gema enterrada; este modo de plantio promove a perda das demais gemas existentes no tolete. Durante o plantio realizado desta cultura, por um dos mais idosos e dois jovens houve o relato de que, por plantarem os toletes em pé, as crianças os arrancavam para consumo. Por isso, preferem cultivar esta planta nas roças, longe da visão das crianças. O pesquisador orientou o cultivo horizontal, o que promoveu germinação de mais gemas existentes no tolete, além de dificultar a visualização destes pelas crianças e seu consumo.

Os insetos que causaram danos às culturas, identificados pela comunidade foram o gafanhoto, considerado o principal em 2006, causando morte e retardando o crescimento de algumas espécies e formiga cortadeira, que em 2007 causou prejuízos a diversas espécies cultivadas. A não realização de queima da vegetação para caça por cinco anos, pode ter proporcionado aumento da população de gafanhotos. Interessante observar que, havendo tal ocorrência em 2007, esta pode ter contribuído para a redução da população deste inseto, já que a fase de ovo e juvenil sobrevive no solo. Vale considerar que a aldeia foi criada em 1997, em uma região pouco explorada, com áreas de vegetação natural predominante. Isto proporciona equilíbrio natural, podendo ser o motivo de pouca incidência de danos às espécies cultivadas.

#### **4.6 Compra de alimentos**

Nas entrevistas em cada casa, junto com um tradutor, foram obtidas informações sobre os itens comprados para alimentação. Nestas entrevistas foram anotados apenas os itens informados pelo homem ou mulher presentes nas casas, tentando não provocar interferência do pesquisador ao perguntar itens específicos, mas sim, deixar o pesquisado livre para informar os itens que compõem sua compra. Há que se reconhecer que também neste caso, pode haver seleção por parte deste dos itens que prefere relatar.

A aquisição dos alimentos é proporcionada por aposentadorias de alguns membros da aldeia e pelo salário dos professores da escola existente. Normalmente as compras são realizadas pelos homens, que vão com mais frequência à cidade. Estas viagens são realizadas com a caminhonete existente na aldeia.

No ano de 2005, a ONG Nossa Tribo, obteve informações sobre os itens comprados pela comunidade de *Wede'rá*, e estes resultados estão na tabela 12. Os dados referentes as entrevistas nos anos de 2006 e 2007 estão nas tabelas 13 e 14. Observa-se que em 2006 não havia a compra de arroz e com o fim do projeto de cultivo deste alimento, em todas as casas que foram realizadas entrevistas em 2007, foi relatada a aquisição deste produto. Como realizaram o plantio desta cultura em 2007, pode ser que não haja necessidade de sua compra na próxima temporada, ou pelo menos esta seja reduzida.

Tabela 12 - Itens comprados na comunidade de *Wedde'rá* em outubro/ 2005\*

<b>Casa 1</b>	<b>Casa 2</b>	<b>Casa 3</b>	<b>Casa 4</b>	<b>Casa 5</b>	<b>Casa 6</b>
Açúcar	Açúcar	Açúcar	Açúcar	Açúcar	Açúcar
Alho	Alho	Alho	Alho	Banana	Alho
Café	Café	Balinha	Feijão	Café	Arroz
Cebola	Cebola	Cebola	Limão	Farinha	Feijão
Extrato de tomate	Feijão	Feijão	Macarrão	Feijão	Frango
Feijão	Laranja	Óleo	Melancia	Laranja	
Laranja	Macarrão	Sal	Óleo	Limão	
Macarrão	Melancia		Pão	Melancia	
Melancia	Óleo		Sal	Óleo	
Óleo	sal			Sal	
Sal					

\* Fonte: Projeto Nutrição - ONG Nossa Tribo

Tabela 13 - Itens comprados na comunidade de *Wedde'rá* em 2006

<b>Casa 1</b>	<b>Casa 2</b>	<b>Casa 3</b>	<b>Casa 4</b>	<b>Casa 5</b>	<b>Casa 6</b>
Feijão	Feijão	Informaram	Sem inf.	Feijão	Sem inf.
Macarrão	Óleo	não		Açúcar	
Frango*	Macarrão	realizar		Café	
Carne bovina*	Laranja	compras		Óleo	
Óleo	Banana				
Açúcar	Pão				
Café	Pipoca				
Laranja	Cebola				
Mexerica					
Banana					

Tabela 14 - Itens comprados na comunidade de *Wedde'rá* em 2007

(continua)

<b>Casa 1</b>	<b>Casa 2</b>	<b>Casa 3</b>	<b>Casa 4</b>	<b>Casa 5</b>	<b>Casa 6</b>
Arroz	Sem inf.	Arroz	Arroz	Sem inf.	Arroz
Feijão		Feijão	Feijão		Feijão
Óleo		Óleo	Alho		Macarrão
Mexerica			Macarrão		Cebola
Laranja			Sal		Extrato de tomate



Tabela 14 – Itens comprados na comunidade de Wede´rã em 2007

					(conclusão)
Casa 1	Casa 2	Casa 3	Casa 4	Casa 5	Casa 6
Macarrão			Cebola		Sal
Melancia			Extrato de tomate		Óleo
Carne bovina			Trigo		Açúcar
Trigo			Óleo		Café
			Açúcar		
			Pipoca		

#### 4.7 A merenda escolar

A escola existente na aldeia estava ligada até o ano de 2007 à Secretaria de Educação do Município de Canarana/MT; a partir desta data tornou-se Escola Estadual, recebendo alimentos, que são preparados e distribuídos aos alunos. Estes estão listados na Tabela 15 e não variaram entre os dois anos de nosso estudo, conforme informação da Secretaria de Educação do Município de Canarana/MT.

Tabela 15 - Itens da merenda escolar dos anos de 2006 e 2007

Item	Quantidade*
açúcar	5 kg
arroz	20 kg
batata inglesa	3 kg
bolacha doce	4 kg
bolacha salgada	3.2 kg
carne de frango	8 kg
carne moída	6 kg
creme de milho	4 kg
extrato de tomate	1 kg
farinha de mandioca	6 kg
feijão	5 kg
leite em pó	6 pct
macarrão com ovos	6 kg
óleo de soja	4 latas
sal	2 kg
tempero (alho/sal)	1 lata

\*as quantidades referidas são entregues mensalmente pela Prefeitura.

Foi construída uma cozinha próxima à escola, com fogão a gás e um forno, onde há o preparo da merenda. O forno às vezes é usado pelos moradores para preparo de pães. A merenda é preparada por uma mulher da própria comunidade e o preparo desta não foi observado.

Conforme pode ser observado a maioria dos itens alimentares constantes na merenda podem ser identificados com padrões da cultura não-índia e portanto, não levando em consideração hábitos culturais xavantes.

#### 4.8 Transformação e persistência: o consumo de alimentos

As dificuldades para obter as informações para o consumo alimentar se deram em função de ser um trabalho que exige a permanência do pesquisador nas residências e havia a necessidade de um tradutor para as entrevistas, além de que as refeições do pesquisador eram preparadas separadamente da comunidade. É difícil também obter informações com referência à alimentação com frutos, que podem ser consumidos em pequenas quantidades, principalmente por crianças, enquanto estão brincando próximas à aldeia.

As informações neste trabalho são dos anos de 2005, 2006 e 2007/08, em que os dados referentes ao ano de 2005 foram obtidos com o relatório da ONG Nossa Tribo, e os demais com este trabalho. Os dados são referentes às mesmas épocas do ano, não abordando a distribuição ao longo das estações, mas é possível observar parte do consumo de alimentos pela comunidade.

Nas tabelas 16, 17 e 18 estão os dados sobre consumo alimentar, que foram obtidos através de recordatório 24 horas.

Tabela 16 - Recordatório 24 horas - ONG Nossa Tribo - outubro/2005

<b>Casa 1</b>	<b>Casa 2</b>	<b>Casa 3</b>	<b>Casa 4</b>	<b>Casa 5</b>	<b>Casa 6</b>
Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
Feijão			Pequi	Feijão	Feijão
Pequi				Peixe	Pequi
					Carne bovina
					Tomate
					Repolho

Tabela 17 - Recordatório 24 horas - outubro/2006

<b>Casa 1</b>	<b>Casa 2</b>	<b>Casa 3</b>	<b>Casa 4</b>	<b>Casa 5</b>	<b>Casa 6</b>
Farinha	Arroz	Arroz	Sem inf.	Arroz	Sem inf.
Cervo	Cervo	Cervo		Feijão Cervo	

Tabela 18 – Recordatório 24 horas – janeiro/2008

<b>Casa 1</b>	<b>Casa 2</b>	<b>Casa 3</b>	<b>Casa 4</b>	<b>Casa 5</b>	<b>Casa 6</b>
Arroz	Abóbora	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
Abóbora	Arroz	Feijão	Abóbora	Feijão	Abóbora
Feijão	Melancia	Melancia		Melancia	

Com os dados obtidos, observa-se que o arroz se incorporou na dieta xavante, sendo a base da alimentação e, por vezes, o único alimento consumido durante o dia, devido a sua grande oferta, proporcionada pela produção mecanizada.

Braga (2004) chamou a atenção para a importância da compreensão da estrutura alimentar de uma população, para se saber os riscos da introdução de novas práticas em um grupo, já que a tradição e a inovação possuem a mesma importância. Também para Mintz (2001), na obtenção do alimento os indivíduos se expressam no grupo, pois a dieta é formada por fatores sócio-culturais e biológicos. Leonardo (2006) considerou que os hábitos alimentares são formados pelas escolhas e consumo de alimentos por um indivíduo ou grupo, em resposta a influências fisiológicas, psicológicas, culturais e sociais. Este fator cultural se torna importante na alimentação, pois muitos alimentos não são consumidos pela população estudada neste trabalho, devido a fatores culturais. Assim foi observado, entre as espécies vegetais, que algumas frutas são consideradas comidas “de bicho” e não são consumidas pelos xavantes. Esta classificação pode estar relacionada ao que descreveram Poulain e Proença (2003) como sendo uma interação entre os mundos social e biológico.

Outro fato interessante é referente aos dados de 2006, onde todas as casas consumiram carne de cervo. Isto ocorreu pelo fato de que um integrante da casa 1 havia caçado neste dia e como relatado anteriormente, a carne é dividida com toda a aldeia, sendo por este motivo o alimento comum em todas as casas. Esta distribuição se deu

também para o pesquisador. A distribuição de alimentos está presente no mito de origem do milho, fazendo parte da cosmologia xavante.

Em uma casa foi informado não haver compra de itens na cidade, porém nos anos de 2005 e 2007 nesta casa houve compra de produtos e não é possível ao certo analisar esta situação. Nos itens comprados, verifica-se a predominância de produtos com alto valor em carboidratos e o que chama atenção é que em todas as casas há compra de feijão. Quando a ONG Nossa Tribo, distribuiu as sementes desta cultura para plantio, houve a preferência da comunidade pelas sementes de feijão xavante, sendo que a variedade não tradicional não foi plantada, mesmo não possuindo quantidade suficiente deste alimento e verificando-se nestes dois anos que a quantidade produzida não foi suficiente para atender às necessidades em nenhuma casa. Este fato pode relacionar-se ao passado, dando valor aos produtos da alimentação e valorizando este produto. A comunidade parece preferir comprar este item, a plantar uma variedade que não seja a tradicional. Observa-se que há compras de frutas, pois são produtos muito apreciados na alimentação, principalmente laranja e o arroz consumido atualmente é comprado na cidade mais próxima. A compra de alimentos industrializados a partir da obtenção de fontes de renda também foi relatada por Adams et al (2005) entre ribeirinhos amazônicos.

Em *Wederã* a merenda constitui importante fonte alimentar e a prefeitura introduziu o consumo de leite, pois os funcionários da Prefeitura de Canarana/MT consideram um alimento importante para as crianças. Esta nova fonte de alimentos pode também contribuir para as mudanças na alimentação, pois é destinada aos indivíduos de faixa etária em que as mudanças são mais perceptíveis. Adams et al (2005) relataram também entre ribeirinhos que a merenda escolar constituía parte importante na alimentação, principalmente das crianças.

A farinha de mandioca é muito apreciada, além de importante na dieta, sendo produzidos dois tipos: a puba e farinha seca. Durante o trabalho de campo, observou-se apenas a produção de farinha seca, torrada em um tacho de ferro a céu aberto. Durante seu preparo, todos têm oportunidade de consumir o produto e no término do preparo, a farinha é distribuída às casas. Há também o preparo de um tipo de beiju com mandioca branca. Os homens mais idosos da aldeia relataram que antes do contato, este alimento

era feito com uma espécie de mandioca vermelha (*Pahu'pré*), preparado em panelas de barro, e consumido com carne de caça. Também era utilizado para o preparo de mingaus, preparados com abóbora e misturado com milho e com feijão. Atualmente não há mais consumo desta mandioca devido à perda desta planta, existindo apenas o consumo de mandioca branca (brava e doce).

Uma mulher relatou, que em 2006, todas as casas haviam colhido muitas melancias e estas eram distribuídas a todos, mesmo havendo esta fruta em todas as casas, e rindo contou que quando chegavam às casas com estes frutos, e alguém falava que já possuía, eles falavam que aquele era de sua produção e era muito bom. Este fato mostra a importância da distribuição de alimentos nesta comunidade.

Segundo afirmação da mulher mais idosa da aldeia, anteriormente a alimentação era composta de milho, feijão, carne de caça e muitas frutas e carás.

*“Antigamente comia muito milho, a roça era de milho, fazia um tipo de pipoca, colocava a terra quente, de onde tinha cozinhado, em cima do milho e torrava tudo. Depois abanava a terra e comia o milho crocante. Fazia mingau de milho e bolo pra casa e festa”.* (entrevistada com 65 anos)

Esta entrevistada informou que faziam também um bolo de milho xavante, que era preparado com grãos de apenas uma cor. Para os bolos relatou que os grãos não eram misturados, já para comer o milho, misturava. Preparava uma massa com o milho e embrulhava em folhas em uma planta parecida com bananeira (*vesutede*) e colocava cinza quente em cima para assar. Quando estes bolos eram para cerimônias, assavam em cinza de cupim, pois informou que esta assa melhor e guardava os bolos em pele de veado. Estes bolos eram distribuídos pelas mulheres aos noivos e durante os rituais são entregues no fim das cerimônias como um presente. Os bolos são entregues aos anciãos e estes distribuem aos participantes no fim dos rituais.

Os rituais que distribuem estes bolos são: *Saú'ri*, *Wai'á*, *Wa'i*, *Inserib'zûa*, *Wanarido'bê* (Apêndice – página 98). Os rituais em que o pesquisador participou e observou a entrega destes bolos foram o *Saú'ri* e *Wai'á*.

A origem deste bolo tem relação com a origem do milho, conforme descrito anteriormente. Atualmente estes bolos são feitos com farinha de trigo e apesar de plantarem milho *warazú* (não índio) não o utilizam para prepará-los. A aceitação de um novo produto para fazerem os bolos tradicionais, pode ser devido ao fato de que o objetivo final é cumprido, mesmo sendo utilizado um novo ingrediente, e mesmo utilizando este novo produto, o objetivo do sistema é alcançado (DESCOLA, 2002). Mesmo sendo plantado milho não tradicional, não o usam para o preparo dos bolos, semelhante ao plantio de feijão relatado anteriormente; provavelmente por valorizarem estes produtos na cultura e não “aceitarem” sua troca por um produto semelhante, mas não indígena.

Informaram que o bolo feito com milho xavante é mais gostoso do que o feito com farinha de trigo, porém o fazem atualmente com este ingrediente por terem pouca quantidade de milho plantado e informaram que este ano (2007), aumentaram a área plantada de milho xavante para terem o ingrediente tradicional para o preparo do bolo. Pode-se associar o fato de terem pouco milho plantado nos anos anteriores, ao cultivo de arroz. Assim, o cultivo de milho foi reduzido por terem outros produtos que o substituísse na alimentação. Com o fim do projeto de arroz e o incentivo dos mais velhos para voltarem à alimentação tradicional, e com a cartilha sobre saúde e alimentação, nota-se que a comunidade está valorizando mais os produtos de sua alimentação tradicional.

A partir do momento que se alterou o principal produto vegetal da alimentação (o milho), alterou-se também a relação que este item tem com os demais aspectos. Este fato pode ser responsável também pela mulher não ser mais a única responsável pelo plantio desta cultura. Desta forma, Leite (2007) relatou entre os wari, que as famílias deixaram de fabricar uma bebida de milho que era oferecida aos visitantes, ao mesmo tempo em que o milho, principal produto agrícola, foi substituído pela mandioca.

Há próximo à aldeia áreas consideradas boas para o cultivo de milho e este não foi o fator responsável pelo pouco cultivo no ano anterior. Já entre os wari, Leite (2007) relatou que uma das causas para substituição do milho pela mandioca foi que as áreas consideradas boas para plantio de milho ficavam distantes da aldeia, pois as casas atualmente são fixas e próximas aos postos da FUNAI.

A partir do momento que as famílias de *Wede'rá* passaram a ter fontes de renda, aumentaram o consumo de produtos industrializados, em detrimento dos tradicionais e nem sempre os produtos adquiridos são de alto valor nutritivo, mas sim, fontes ricas em carboidratos e açúcares. Alterações no consumo alimentar também foram observadas entre os xerentes por Farias (1994), que identificou que as cestas básicas recebidas pela comunidade, em épocas de menor oferta dos alimentos tradicionais, junto com a venda de artesanatos, proporcionavam a aquisição de alimentos industrializados, normalmente ricos em carboidratos. Também Laraia e Da Matta (1967) relataram entre os índios Gaviões, que estes deixaram de dedicar-se às atividades tradicionais para extrair castanhas e tirar cipó para serem vendidos e com o dinheiro compravam gêneros alimentícios. Zanetti e Menasche (2007) e Brandão (1981) relataram que a oportunidade de compra de alimentos industrializados contribuiu para a redução da produção destes na esfera doméstica para autoconsumo entre populações rurais. Entre os wari, Leite (2007) constatou que a comunidade produzia farinha de mandioca e coletava castanhas, para serem vendidas no mercado regional, normalmente a preços baixos, e com a renda compravam produtos industrializados.

Por ocasião do trabalho de campo, foi observado que as mulheres juntas prepararam pães para serem consumidos na noite anterior às partidas de futebol, após a realização do *warã*, com café e alguns refrigerantes. Estes pães foram feitos com farinha de trigo, fermento e açúcar.

Na tabela 19 pode ser observado a forma de consumo de algumas plantas entre os xavantes de *Wede'rá*.

Na entrevista com a mulher mais idosa e uma jovem, foi relatado que o jatobá da mata (*aõ*) e o do cerradão (*terã*) são bons para comer, e o jatobá do cerrado (*aõ'onrê*) não é tão gostoso. O fruto *ouci* era comido antigamente nas caçadas e atualmente não é consumido. O araticum (*utâsiri' waséde*) é consumido mais pelos velhos, os jovens não gostam de consumi-lo. A cagaita (*warazu'hã'assazé*) é comida mais por crianças enquanto brincam próximo à aldeia. O cará *Mã'i'are* antigamente era preparado na cinza e atualmente é cozido.

Foi observado o consumo de mingau de abóbora e informaram preparar o feijão xavante junto com arroz, cozinham junto, pois este feijão é “mais mole”, cozinha rápido.

Quando preparam o feijão obtido na cidade, este tem que ser cozido separado em panela, pois seu tempo para preparo é maior. Também pôde ser observado o consumo de milho e carás assados nas brasas das fogueiras.

A comida é preparada pelas mulheres e a cozinha é separada das casas. O cozimento é feito em um tipo de fogueira, feita com pedras onde são apoiadas as panelas e a fonte de energia para o cozimento são lenhas coletadas pelas mulheres.

Pela manhã, em torno de 8:00 a 9:00 horas, as mulheres começam a preparar as refeições e se vê a fumaça das fogueiras saindo pelo telhado das cozinhas. Estas são construídas de forma semelhante às casas, com palha e madeira e no centro se encontra a fogueira, utilizada para preparo das refeições. O horário das refeições foi observado na viagem de janeiro de 2008 e são realizadas por volta de 10:00 horas da manhã e antes da realização do *warã*. Quando os homens saem para caçar, chegando com a carne, logo esta é preparada e consumida, normalmente cozida ou quando em grande quantidade assada.

Na aldeia *Wede'rã* cria-se somente frangos, e a fonte de proteína na alimentação tem sua origem praticamente na caça, contribuindo para que a atividade ainda seja praticada. Vale lembrar que eles têm interesse em aumentar a criação de frangos e seu consumo. Entretanto, como a caça faz parte da vida espiritual xavante, é valorizada na sociedade, e há este recurso disponível no território, talvez esta mudança não ocorra em curto prazo. Em uma casa foi relatada a compra de carnes, mas estas são para consumo logo após a compra, pois não há energia elétrica na aldeia.

Durante a pescaria coletiva realizada na primeira viagem, pode ser observado o consumo de muitos frutos pelo caminho e os indígenas levam junto sal e farinha de mandioca, pois quando pescam os primeiros peixes, estes são preparados para se alimentarem. No grupo em que estava o pesquisador, as vísceras dos peixes foram retiradas e os peixes colocados diretamente sobre o fogo e retirados em poucos minutos; e em um amontoado de folhas sobre o chão são colocados e consumidos com farinha de mandioca. Nesta pescaria pegaram uma tartaruga, que foi cozida e servida em uma refeição em que toda comunidade participou, no dia das crianças, que a comunidade comemora, mesmo sendo uma data de origem não-indígena. Também prepararam carne assada de veado para este almoço.



Tabela 19 – Forma de consumo de alguns produtos da coleta

(continua)

<b>Planta</b>	<b>Nome comum</b>	<b>Forma de consumo</b>
<i>abare'ture</i>	pequi do cerrado	<i>in natura</i> e cozido
<i>abarê</i>	pequi	<i>in natura</i> e cozido
<i>aõ</i>	jatobá da mata	<i>in natura</i> e mingau
<i>a'ódo</i>	macaúba	<i>in natura</i> e assado
<i>aõ'onrê</i>	jatobá do cerrado	<i>in natura</i> e mingau
<i>berãsirã</i>	tarumã	<i>in natura</i>
<i>buru' wö</i>	cará	assado e cozido
<i>citoprê</i>	indeterminada	<i>in natura</i>
<i>mãi'are</i>	cará	cozido
<i>monitó</i>	caju	<i>in natura</i>
<i>mooní' wapru</i>	cará	cozido e assado
<i>mo'õni'á</i>	cará	cozido e assado
<i>mooní'höiré</i>	cará	cozido
<i>mooní'supó</i>	cará	cozido e assado
<i>norõnré</i>	coco indaiá	<i>in natura</i>
<i>parabubu</i>	cará	assado
<i>patesui'rê</i>	cará	cozido e assado
<i>patede</i>	cará	cozido
<i>patede'höiwa' wi</i>	cará	assado
<i>patedetsuiré</i>	cará	cozido e assado
<i>patede'uptabi</i>	cará	cozido e assado
<i>pdzi</i>	cará	cozido e assado
<i>poné're</i>	cará	cozido e assado
<i>rito</i>	mangaba	<i>in natura</i>
<i>sé</i>	palmito de macaúba	mingau e assado em cinza
<i>terã</i>	jatobá do cerradão	<i>in natura</i> e mingau
<i>têrire</i>	coquinho	<i>in natura</i>
<i>tininí</i>	tipo de jabuticaba	<i>in natura</i>
<i>tiriré</i>	acuri	<i>in natura</i>
<i>tirí</i>	tipo de coquinho	<i>in natura</i>
<i>tomonti</i>	marmelada de cachorro	<i>in natura</i>
<i>tomonti'häi'rudu</i>	indeterminada	<i>in natura</i>
<i>tomõsu</i>	cará	cozido
<i>tomõti' wawen</i>	marmelo	<i>in natura</i>

Tabela 19 – Forma de consumo de alguns produtos da coleta

Planta	Nome comum	(conclusão)
		Forma de consumo
<i>tonhõ</i>	indeterminada	<i>in natura</i>
<i>tritebe</i>	coquinho	<i>in natura</i>
<i>u' waire</i>	curriola	<i>in natura</i>
<i>ubdí</i>	cará	cozido
<i>udzutsi wã 'á</i>	cará	cozido e assado
<i>uhânhörirere</i>	caju rasteiro	<i>in natura</i>
<i>uzapó'do apsénãhã</i>	cará	assado
<i>uso</i>	buriti	deixa em molho na água e come
<i>wõ</i>	cará	cozido e <i>in natura</i>
<i>wõ'riré</i>	cará	<i>in natura</i>
<i>vesuarã</i>	mama cadela	<i>in natura</i>
<i>wa'á</i>	bacaba	<i>in natura</i> e suco
<i>wairé</i>	indeterminada	<i>in natura</i>
<i>warazu'hã'assazé</i>	cagaita	<i>in natura</i>
<i>warazu'rã á</i>	pitanga do cerrado	<i>in natura</i>
<i>wededú</i>	cará	cozido e assado
<i>wederanpó</i>	baru	<i>in natura</i> e deixa de molho em água
<i>wesuarã</i>	muricizão	<i>in natura</i>
<i>zarare'pré</i>	indeterminada	<i>in natura</i>
<i>zõroiró</i>	tucum	<i>in natura</i>

Com o objetivo de incentivar o consumo de produtos tradicionais, a cartilha sobre saúde e alimentação, escrita no idioma xavante e em português, classifica os alimentos em três categorias: um deles são os que dão energia e disposição para caçar, correr, brincar e coletar, e esta categoria é composta por milho xavante, cará, mandioca e arroz. A segunda categoria faz parte de alimentos que ajudam o corpo a crescer, a formar músculos e a ter os ossos bons, e é constituída por carne de caça, feijão, castanha de baru e de caju. E por fim, os alimentos que são guerreiros e protetores para o corpo, defendendo o corpo de doenças, ajudando o curar os machucados e a pele a ficar bonita, e compõe esta categoria o pequi, babaçu, jatobá e outros frutos (ONG NOSSA TRIBO, 2007). Esta classificação é de simples compreensão para os xavantes,

pois é difícil o entendimento para eles sobre valores nutricionais dos alimentos e este material mostra a importância de cada categoria.

#### **4.9 Os impactos da agricultura e da implantação dos quintais**

Atualmente existe maior importância da agricultura para a obtenção de alimentos entre os xavantes da aldeia *Wede'rá*, quando no passado esta atividade possuía importância secundária como forma de obter alimentos.

Como entre os bororos, também do grupo Jê, após o contato, a atividade agrícola foi intensificada, com introdução de novos cultivos e técnicas (SERPA, 2001). Antes, os produtos cultivados entre os xavantes eram de ciclo curto, o que favorecia seu cultivo esporádico. Tratava-se de espécies apropriadas, pois dedicavam pouco tempo para esta atividade (MAYBURY-LEWIS, 1984). Os homens mais idosos da aldeia relataram que quando colhiam os produtos da agricultura, realizavam alguns rituais, como nomeação das mulheres, dança e corrida de toras e era a época em que as famílias se encontravam na aldeia base, depois de terem realizado *zöomo'ri* (expedições familiares de caça e coleta). Esta entrevista foi traduzida, conforme segue:

*“Pra fazer a roça e pra plantar, só faz o trabalho e depois que acaba tudo, de capinar, ele faz festa, quando está pronto, aí faz festa, quando termina. Depois de ter terminado fazem dança - Dapra'da -, e faz reunião no Warã, pra fazer a festa de “dar nome as mulheres”, aí quando acaba esta festa faz a corrida de tora. A dança faz quando está plantado, tudo plantado. Depois que acaba a roça, o pessoal se divide pra fazer caça (zöomo'ri) e as famílias se dividem, cada grupo vai pra um lugar, e ficam até uns 6 – 7 meses, fora da aldeia, quando fica uns 3, 4, 5 meses fora da aldeia, o ritey'wá, o mais velho fala pra ele voltar pra aldeia, que a roça que eles plantaram, pra ele ver se já está grande, produzindo o milho e se está produzindo ele pega pra levar pro pessoal e quando ele sai pra aldeia, pra ver a roça ele vai caminhando, cantando e quando ele volta ele volta cantando, e se o milho está bom pra comer ele leva pro pessoal, aí ele o mais velho pergunta pra ele se a roça está boa, se está produzindo o que eles plantaram, aí faz*

*reunião quando ele volta, e se está bom a família volta pra aldeia e quando volta eles pegam pra guardar as sementes. Hoje não faz mais a dança, porque o ritey'wá dançava quando saía pra ver a aldeia, a roça". (entrevistados 1 e 2, 77 e 65 anos, respectivamente).*

A partir da fixação das aldeias, os cultivos agrícolas foram também incrementados nos quintais, sendo de cuidado e uso do grupo doméstico. A tabela 20 mostra a evolução dos cultivos nestas áreas entre os anos de 2005 e 2007. Nos dois primeiros anos o incremento no número de espécies pode ser atribuído à ação do projeto Nutrição, da ONG Nossa Tribo, que implantou diversas espécies frutíferas nativas e exóticas e também ao fato de que em 2006 não houve roças, todos os cultivos ocorreram nos quintais. Este incremento de espécies cultivadas nos quintais se deu principalmente pelo plantio de frutíferas perenes, conforme observado nas tabelas 6, 7 e 8. No passado todos os cultivos eram realizados nas roças e após a fixação das aldeias é que houve a produção alimentícia nestes locais.

Os quintais se tornaram importantes para produção agrícola e possuem alta diversidade de espécies, tanto nativas do cerrado, quanto exóticas. As espécies cultivadas são para alimentação. Em apenas duas casas, no ano de 2007 foi observado o plantio de medicinais. A importância destas áreas foi relatada por Adams et al. (2005) entre populações ribeirinhas do Amazonas, em que a maior parte dos cultivos era para alimentação e pouco para medicinais.

Uma informante relatou que havia realizado o plantio de uma horta com temperos verdes, e estes acabaram sendo consumidos pelas demais casas, até que estes cultivos acabaram. Assim, nota-se que a comunidade tem interesse no cultivo de novas espécies vegetais, porém não há trabalhos que introduzam e expliquem o manejo destas novas espécies para a comunidade, e acaba por ocorrer a não continuidade da produção de alguns itens.

Em 2007, não houve plantio de milho nos quintais e em apenas uma casa houve plantio de feijão. Informaram que as áreas dos quintais são boas para cultivo de mandioca, já para milho não são adequadas, pois são áreas usadas para agricultura desde a criação da aldeia, cujos solos estão com baixos teores de matéria orgânica.

Além disso, estas áreas são mantidas limpas, o que diminui a quantidade de material orgânico, reduzindo a fertilidade em longo prazo. Próximo à aldeia há áreas consideradas boas pelos indígenas para fazerem roças (solos com coloração preta, por serem próximos a cursos d'água e de alta fertilidade), onde os principais cultivos são de milho e feijão. Mesmo havendo áreas consideradas boas para os cultivos tradicionais, devido à oferta de arroz atender a demanda de todo o ano, o cultivo de milho foi menor.

Assim, o uso dos quintais, pode ser considerado uma interferência positiva, sendo uma possibilidade de fonte complementar de alimentos, do ponto de vista nutricional. Os indígenas consideram que estas áreas não são boas para os principais cultivos, como milho e feijão. As frutíferas não exigem muitos cuidados e tratos culturais, sendo compatível com o pouco tempo dedicado para essa atividade, mesmo a comunidade atualmente dependendo mais dos produtos da agricultura para sua subsistência.

Para Sahlins (1978), em sociedades de agricultores, maior tempo era gasto para as atividades produtivas em comparação com sociedades de caçadores-coletores. Silva (1983) chamou atenção na década de 80, para o fato de que os xavantes estavam se tornando agricultores e este evento poderia fazer com que eles gastassem mais tempo com esta atividade, e menos tempo teriam para a vida social.

Num primeiro momento, a agricultura que se intensificou entre os xavantes, foi a de cultivos mecanizados, havendo maior tempo de trabalho nesta atividade. De fato, na T.I. Pimentel Barbosa, nas décadas de 70 e 80, foi realizado cultivo de arroz mecanizado, havendo participação da comunidade. Este projeto encerrou-se nos anos 80. Porém, de 2003 a 2006 a Associação Cana Rica desenvolveu este mesmo modelo de projeto, numa concepção na qual a maior parte das etapas agrícolas era realizada por não-indígenas; a comunidade de *Wedé'rá* participava apenas nas etapas da capina e colheita.

Com o fim da mobilidade espacial e o incremento da agricultura, o tempo dedicado à vida social parece não ter sido alterado *a priori*, pois todas as famílias estão sempre em contato e mesmo quando há rituais nas aldeias próximas (Pimentel Barbosa e *Etenhiti'pá*), os membros de *Wedé'rá* participam. Isto indica que o tempo dedicado à agricultura não os impede de participarem de festas e rituais em outras aldeias. Este fato também foi comprovado pela realização de jogos de futebol entre as aldeias do território, observado em 2008. Também, conforme relatado em entrevista, era nas

épocas de colheita que as famílias se encontravam e realizavam os rituais. A fixação das aldeias, parece ter contribuído para o aumento da convivência entre famílias, com realização de novas atividades sociais, como os jogos de futebol.

Tabela 20 - Número de espécies cultivadas nos quintais de *Wede'rá*

<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>
16 espécies	28 espécies	25 espécies

A partir do momento que se encerrou o projeto da Associação Cana Rica, a comunidade voltou a fazer roça coletiva, principalmente com produtos tradicionais da alimentação xavante.

Toda produção agrícola realizada pelos indígenas em 2006, ocorreu nos quintais, que são áreas pertencentes ao grupo familiar, em detrimento das roças coletivas. Porém, em 2007, a comunidade voltou a realizar o plantio em roça comunitária. Neste momento as mulheres de todas as casas se juntaram para selecionar as sementes e realizaram o plantio, sendo esta uma atividade social praticada por elas, assim como é a caça para os homens. Além disso, sendo o trabalho nas roças coletivo, é um momento em que toda comunidade trabalha e os produtos colhidos são divididos. Esta é uma característica de uma aldeia pequena, onde existe grau de parentesco em todas as casas: sempre há partilha dos alimentos produzidos, sejam eles das roças, quintais ou caça. O trabalho em grupo também se torna fundamental para manutenção da comunidade, pois o grupo familiar pode abrigar muitos dependentes improdutivos, podendo acarretar em escassez de alimentos, se a produção doméstica prevalecer; esta pode tornar-se insuficiente na produção, se se mantiver sozinha para prover a manutenção dos indivíduos. Outro impacto deste tipo de produção seria a falta de excedentes, levando a redução nas trocas entre famílias (SAHLINS, 1974).

A prevalência do trabalho familiar pode afetar as relações pessoais existentes que se estabelecem no trabalho coletivo, que de acordo com Leite (1973), proporciona um conjunto de relações interpessoais. O autor ressalta que, no trabalho em grupo, a aprendizagem se dá em menor tempo, tendo a tendência a menor número de erros nas tomadas de decisões. E também, a conservação da informação é influenciada pela maneira através da qual o grupo resolve os obstáculos de divisão do trabalho.

Os conhecimentos das populações tradicionais, por terem como característica a relação com o ambiente natural, são produzidos a partir de atividades e práticas coletivamente desenvolvidas e também se formam através da divisão do trabalho e pelas experiências dos indivíduos (GARCIA, 1992). Esses saberes resultaram e se processam não ao acaso, mas através de um processo de co-evolução entre as sociedades e os ambientes em que vivem (DIEGUES, 2001). Também há relação das atividades de subsistência com a diversidade biológica e cultural e o trabalho dos indivíduos influi nesta biodiversidade, seja na seleção de espécies e variedades e em suas adaptações às condições locais (CUNHA, 2005).

Como os xavantes vivem em aldeias fixas atualmente, a realização de atividades coletivas se torna ainda mais importante para que ocorra a transmissão destes conhecimentos. Leeuwenberg, citado por Barbosa e Craveiro (2004) descreveu entre os xavantes, que “*durante a realização do zöomo’ri (caçadas familiares), os jovens, homens e mulheres recebiam ensinamentos sobre os detalhes de caça, pesca e coleta de materiais naturais e medicinais*”. Este conhecimento contribui para a valorização do território para a população que nele vive e desta forma está presente nas dimensões de territorialidade, expressando-se nas práticas cotidianas dos grupos que dependem do ambiente para sua sobrevivência. Além disso, o conhecimento é acumulado e transmitido através das gerações (CHÁVEZ, 2002). A relação existente entre *Homem-natureza* e entre *indivíduos* e os conhecimentos produzidos nestas relações podem ser alterados quando se muda o modo de produção de alimentos, pois os conhecimentos se processam a partir de atividades e práticas coletivamente desenvolvidas nos ambientes (ALTIERE e NICHOLS, 2000). O saber tradicional se exerce e enriquece a partir de um habitat e para se continuar a produção e transmissão destes processos e conhecimentos, as populações dependem de um modo de vida estreitamente relacionado com a natureza e entre os membros de sua comunidade.

No trabalho na roça coletiva, pôde ser observado que não é toda comunidade que vai para o trabalho. O primeiro plantio foi realizado pelos homens e o segundo (principal) pelas mulheres, não sendo tão evidente a divisão das atividades por gênero, pois as mulheres fizeram as covas e os homens plantaram o milho xavante (figuras 15 e 16).

Este fato pode ser devido ao aumento das atividades<sup>8</sup> que são praticadas pelos indivíduos, não sendo possível toda a comunidade participar de todas as etapas de preparo das roças. Quem está disponível nos dias que vão para o trabalho, participa. Desta forma, a divisão do trabalho não é da mesma maneira, com funções de homens e mulheres. Esta troca de funções ou papéis foi descrita por Bifani (2004) como sendo uma reação a uma situação de crise e que os papéis de gênero são dinâmicos e susceptíveis de transformação. Os papéis de gênero, por serem uma construção social, podem alterar-se, mas em longo prazo, pois as concepções de gênero estão profundamente enraizadas nas relações sociais, nos indivíduos e na cultura. Entre este grupo xavante, a vida com mobilidade espacial pelo território durou até meados da década de 80 e assim, as principais alterações que estão ocorrendo são a partir desta época, em torno de 25 anos. Para uma população indígena que vêm se adaptando às condições ambientais há séculos, pode-se dizer que mudanças neste nível e tempo acabam por promover alterações significativas.

Entre os xavantes, observam-se mudanças nas relações de trabalho entre os indivíduos e destes com a natureza, principalmente devido à menor prática de coleta entre as mulheres, mudando a forma de uso, exploração do território e conhecimentos produzidos. Garcia (1992) considerou que, a divisão do trabalho, baseada em gênero, estrutura as interações das pessoas com a natureza. Atualmente, com mais produtos da agricultura, principalmente o arroz, a coleta não é praticada com frequência. As jovens não conhecem tantas espécies de plantas do cerrado, sua localização e época de produção. Esta situação é agravada pelo fim da mobilidade espacial, como foi relatado anteriormente sobre os carás. A maior exploração do território permanece apenas com os homens na prática de caça e o conhecimento é transmitido.

Do ano de 2006 para 2007 foi observado, porém aumento na prática de coleta entre as mulheres, principalmente quando estas foram para a roça, momento que aproveitaram para coletar frutos próximos ao local. Isso também mostra a inter-relação existente entre as diferentes atividades para subsistência do grupo. Mesmo com aumento no número de espécies cultivadas e maior importância da agricultura na

---

<sup>8</sup> Há uma escola na aldeia, projetos sendo desenvolvidos, um agente de saúde da comunidade.



alimentação, estes produtos são cultivados na estação das chuvas, não fornecendo diversificação alimentar ao longo do ano, o que era obtido com os produtos da coleta.

A introdução da agricultura mecanizada promoveu inicialmente, a perda de sementes tradicionais de milho, e o arroz passou a ser base da alimentação, o que é observado ainda hoje, em substituição do milho. Isto se deve ao fato de que o arroz por ser produzido em grandes quantidades atendia a necessidade de todo o ano da comunidade. A substituição de alimentos tradicionais entre indígenas também foi observada por Leite (2007) entre os wari, em que o milho foi substituído pela mandioca, devido a fatores ecológicos, econômicos e sociais, pois este grupo comercializa farinha de mandioca no mercado mais próximo e de acordo com o autor, próximo à aldeia as áreas não são favoráveis ao cultivo do milho.

A maior variabilidade nos tipos de milho tradicional plantado entre os anos de 2005 e 2007, obtido através de troca, pode ser um indício de que a comunidade passou a valorizar mais seus produtos tradicionais<sup>9</sup>, com cultivo de feijão e milho xavantes e carás na roça. Esta troca de sementes, normalmente feita entre parentes, além de aumentar a variabilidade dos cultivos, mantém as relações sociais existentes entre as aldeias e os indivíduos. As lideranças da aldeia *Wedé'rá* manifestaram interesse em conseguir as duas cores de milho xavante que não são cultivadas e há na EMBRAPA – Brasília estes materiais.

Também foi observado em *Wedé'rá* o cultivo de milho não tradicional, normalmente distribuído pela FUNAI, o que pode provocar perda de material genético tradicional, devido a cruzamentos naturais entre as plantas, se cultivadas próximas. Entre os bororos, outro grupo Jê, Pinto e Garavello (2002) descreveram que, com influência da FUNAI e de missionários, o arroz substituiu o milho em importância e área cultivada, sendo produzido mecanicamente. Esta mudança provocou também a perda de variedades tradicionais de milho, com introdução de híbridos e no quase abandono do *Kuiadá Páru*, ritual relacionado a esta cultura agrícola. A introdução destas plantas pode causar dependência das sementes melhoradas e de agroquímicos, necessários para estes cultivos e alterar as manifestações culturais e sociais nas populações tradicionais. Os sistemas agrícolas das populações tradicionais funcionam como bancos

---

<sup>9</sup> Foi elaborado em 2007 um vídeo e uma cartilha “Saúde e alimentação do povo xavante” na língua nativa, e estes valorizam e incentivam o consumo de alimentos tradicionais.

gênicos e esta variabilidade aumenta através das práticas cotidianas. Se estas são interrompidas, ocorre a perda da variabilidade e se interrompe os processos evolutivos que a geram (MARTINS, 2001).

A ONG Nossa Tribo, em 2005, havia distribuído na aldeia sementes de milho e feijão (ambos não tradicionais), para que a comunidade realizasse o plantio. O objetivo desta ONG era promover melhoria na alimentação em curto prazo, pois havia sido diagnosticada anemia em 56,3% das pessoas da aldeia, conforme referido anteriormente. Porém, até a primeira viagem a campo (2006), não havia sido realizado o plantio destas, por preferirem as sementes tradicionais, mesmo havendo na aldeia pequenas quantidades desta variedade. Adams et al. (2005) relataram que a ação de uma ONG, em introduzir hortas comunitárias em uma comunidade ribeirinha da Amazônia, não trouxe benefícios devido à falta de planejamento e de continuidade e à não aceitação desses produtos cultivados na dieta das comunidades.

A quantidade de sementes armazenadas, que foi observada nas viagens a campo, a princípio pareceu ser pequena; apenas duas casas possuíam feijão xavante e, quanto ao milho, apenas uma casa possuía três variedades. Quando possuíam vida com mobilidade espacial, os principais produtos vegetais cultivados eram o milho e o feijão e as roças para estas culturas eram grandes, como informou a senhora mais idosa, em entrevista. Atualmente, havendo maior diversidade de produtos vegetais cultivados, e no caso do arroz em 2006, suficientes para todo ano, não há necessidade de armazenamento de grandes quantidades de sementes tradicionais, pois as roças com estas culturas não são do mesmo tamanho que antigamente. Este fato parece ser a explicação para não terem e não cultivarem grandes quantidades de milho e feijão tradicionais, além de haver os produtos comprados na cidade, com menor dependência das roças.

As técnicas de cultivo mecanizado, mesmo apresentando diversos impactos nutricionais e sócio-culturais entre os xavantes, muitas vezes não percebidos por eles, foram aceitas pela comunidade, já que a produção atendia à demanda do ano inteiro e o arroz faz parte da alimentação xavante. Isto é comprovado ao observarmos a tabela 14, referente aos itens comprados em 2007, em que o arroz se faz presente. Mesmo com o fim do projeto da Associação Cana Rica, este alimento ainda é a base alimentar. Deste

modo, com esta nova modalidade de acesso a alimentos, diminuíram-se as demais formas de obtê-lo. Para Leonardo (2006) a população muda o uso do ambiente quando descobre uma maneira de substituir o que era obtido do ambiente natural e a aceitação desta nova técnica pode ser explicada pelo fato de que ela reproduz os objetivos do sistema socioeconômico da comunidade (DESCOLA, 2002) – ou seja, ter alimento. É importante lembrar também que a comunidade não possui muitas informações sobre valores nutricionais de alimentos, o que facilita o alto consumo de arroz.

Outra consequência do encerramento do projeto da Associação Cana Rica, foi o abandono das técnicas de cultivo mecanizado, já que a comunidade não possui recursos financeiros para este tipo de plantio. Isto foi comprovado na viagem de campo de 2007, quando a comunidade fez uma roça coletiva de 2,5 a 3,0 ha, com produtos tradicionais da alimentação xavante, além de uma roça familiar. Também pôde ser observado aumento na atividade de coleta e talvez pudesse se inferir que no lugar de pilarem arroz, as mulheres estão tendo mais tempo para atividades sociais, como as partidas de futebol com mulheres de várias idades.

O modelo de produção adotado pela Associação Cana Rica é semelhante ao da FUNAI da década de 70, com desmatamento e limpeza das áreas para plantio, em que os restos da vegetação nativa são amontoados nas extremidades da área, com prejuízos ambientais. Já nas roças com manejo tradicional isto não ocorre. Em 2006 houve necessidade de abertura de uma nova área em Pimentel Barbosa para o projeto de cultivo de arroz. Entre os Bororos, Pinto e Garavello (2002) reportaram que a introdução de máquinas para a limpeza das áreas e o abandono do pousio, aumentou os danos ambientais.

Na T.I. Pimentel Barbosa o plantio de 90 ha de arroz, em uma área total de aproximadamente 329.000 ha do território, pode não trazer prejuízos ambientais graves e significativos, mas esta produção provoca dependência das comunidades à ação externa, como a da Associação Cana Rica e aos órgãos que apóiam o projeto. Ressalta-se ainda que, neste caso, houve uma interrupção em 2007 do projeto com duração prevista até 2009, devido aos altos preços dos insumos agrícolas. Com isto, as comunidades acabam criando dependência a estes modelos de projetos de produção de alimentos e após este período continuam sem solucionar os problemas existentes.

As conseqüências observadas no caso citado foram o interesse e necessidade da comunidade em plantar mais produtos da alimentação tradicional, principalmente milho xavante e sua maior valorização como alimento. Fato interessante observado foi que as lideranças de *Wede'rá*, não se mostraram favoráveis ao projeto, conhecendo os impactos causados desde a primeira intervenção feita pela FUNAI. Além disso, mesmo com a dependência de recursos exógenos para produção de alimentos, no caso do arroz e para obtenção de itens industrializados, estando esta diretamente relacionada às mudanças socioculturais, vale registrar que, o grupo ainda mantém práticas tradicionais, não havendo assimilação completa do padrão tribal pelo dominante regionalmente.

#### **4.10 A complementaridade dos papéis**

Para Bifani (2004), através da socialização, os papéis de gênero são adquiridos, e este processo se inicia quando os indivíduos têm pouca idade. Desta maneira, homens e mulheres aprendem a desempenhar os papéis que tem interiorizado como próprios de seu sexo. As atividades de subsistência em *Wede'rá* são desempenhadas por homens e mulheres, havendo divisão em sua realização e conforme escreveram Rosaldo e Lamphere (1979) o ser “homem” e ser “mulher” depende das interpretações sobre a biologia associadas à cultura de cada povo.

Na entrevista coletiva realizada na primeira viagem a campo, foi relatado que os papéis (funções) eram divididos, os homens caçavam e as mulheres coletavam frutos e carás. Quando os homens iam caçar, observavam onde haviam os frutos, às vezes traziam um pouco ou reuniam-se no *Warã* e falavam para as mulheres, que se organizavam para a realização da atividade. Da mesma maneira, as mulheres quando realizavam a coleta, observavam a presença de pegadas, animais ou suas marcas e quando retornavam à aldeia, falavam para os maridos e estes falavam no *Warã* e saíam para caçar. Assim, ambos contribuíam mutuamente para a obtenção do alimento, garantindo a sobrevivência da família e da comunidade, além de manterem e transmitirem o conhecimento sobre a biodiversidade do cerrado.

Atualmente, o homem mantém seu papel de caçador, porém as mulheres estão praticando com menor freqüência sua função. As jovens da geração depois do contato com o não-índio (idade de até 30 anos) não tem tanto interesse na prática desta

atividade, não a realizando com freqüência, principalmente pelo acesso aos alimentos industrializados, adquiridos na cidade. Na entrevista realizada, os informantes reconheceram que a aldeia localiza-se em uma área com grande quantidade de frutos e animais, porém não ocorre o interesse em usar as fontes tradicionais de alimentos vegetais. Segundo uma informante, não adianta apenas repassar o conhecimento através da história oral, de geração em geração, se não há a prática de coleta no campo. Assim reflete o relato da mulher mais idosa da aldeia:

*“... a geração mais nova não sabe localizar os frutos na mata, só sabem teórico, prática não sabem. Não sabem andar no cerrado, se localizar, não sabem época de calendário (época de frutificação)<sup>10</sup>”.*  
(entrevistada com 68 anos)

Homens e as mulheres de mais idade (por volta de 30 anos ou mais) informaram que quando saem para caçar ou coletar, observam a presença de frutos e marcas de animais e sabem quais são os vegetais ou animais. Dependendo do animal observado as mulheres falam para os homens quando retornam à aldeia, principalmente se observam queixadas, por ser um animal muito apreciado na dieta xavante.

Na pescaria acompanhada durante o presente trabalho, pôde ser observado o conhecimento dos homens em relação aos frutos, sua época de produção e quais frutos são consumidos pelos animais, pois no trajeto e na beira do rio, eles coletavam frutos para se alimentarem.

Nesta entrevista coletiva, os mais idosos informaram que antigamente, as funções divididas por gênero eram praticadas, e assim a sociedade estava em equilíbrio.

*“... antes a sociedade xavante estava em equilíbrio, os homens caçavam e as mulheres coletavam. Hoje os homens continuam caçando, mas as mulheres não coletam mais”.* (entrevistada com 68 anos)

Assim, percebe-se a importância do modo de obtenção do alimento para os xavantes, estando relacionado aos aspectos sócio-culturais, promove o equilíbrio

---

<sup>10</sup> Esclarecimento do pesquisador.

alimentar e social, através das relações de gênero. Rosaldo (1979) comentou que em todas as sociedades, as tarefas, maneiras e responsabilidades estão associadas aos papéis de homens e mulheres; as diferenças físicas e de força, promovem diferenças nas atividades. Esta divisão do trabalho também foi constatada por Badinter (1986) como sendo evidente em todas as sociedades. Assim, quando homens e mulheres buscavam alimentos diferentes, instauravam sua dependência recíproca. Ninguém monopolizava as riquezas e desta forma, a dependência mútua criada tornava-se um fator de consideração de homens e mulheres e também de igualdade. Este equilíbrio alimentar para as sociedades de caçadores-coletores podia também ser uma razão para relação igualitária entre os sexos, pois os alimentos vegetais constituíam parte essencial da alimentação, de acordo com a mesma autora.

Maybury-Lewis (1984) na década de 50, observou a importância dos alimentos entre o grupo xavante estudado:

*“Sem a caça a cultura xavante seria muito diferente; mas sem a coleta, os xavantes não seriam jamais capazes sequer de existir”.* (MAYBURY-LEWIS, 1984)

Isto pôde ser observado nesta pesquisa sobre a importância da caça e coleta para a vida xavante, onde os mais idosos citam que o consumo de frutos também é importante para a saúde.

Assim, carne e vegetais proporcionavam uma alimentação equilibrada para a sociedade, durante todo o ano, devido a sazonalidade de produção de frutos, além de manter as relações de igualdade entre homens e mulheres.

O caçador tem um compromisso com o povo e não apenas com os familiares. Durante este trabalho, pode ser observado com frequência, que quando um caçador chegava à aldeia com os produtos de sua atividade, estes eram distribuídos para todas as casas, inclusive também para a casa do pesquisador.

A caça por ser muito praticada em grupo proporciona maior socialização entre os homens. Há também regras na divisão da carne. Esta divisão entre os xavantes foi relatada com detalhes por Giaccaria e Heide (1972), que evidenciou haver para cada espécie animal um tipo de divisão. Rosaldo (1979) também descreveu que esta

atividade proporcionava maior vida social entre homens; segundo a autora, por envolver perigo e longas viagens, as mulheres, por terem que cuidar dos filhos, foram excluídas.

A atividade de coleta quando realizada por todas as mulheres se torna uma atividade social, assim como é a caça para os homens. Por não ser praticada com frequência, além da perda alimentar, se perde a importância social e também a manutenção e transmissão do conhecimento.

Maybury-Lewis (1984) descreveu entre os xavantes, que a coleta por ser uma atividade praticada pelas mulheres do grupo familiar, proporcionava menor vida social e raramente era praticada entre grupos familiares, e era nestas ocasiões o momento de vida social fora de casa. O que parece é que as atividades sociais, antes relacionadas à obtenção de alimento, alteraram-se, mas permanecem de outras formas, como nos jogos de futebol.

Como a coleta em grupo se realiza quando vão de carro, muda-se o uso do território, contribuindo também para que o conhecimento não seja transmitido para as mulheres mais jovens e observa-se que estas não conhecem as épocas de frutificação de muitas espécies e os locais de sua ocorrência. Para Rosaldo (1979) a coleta era uma atividade de pouco planejamento ou organização e os produtos eram para satisfazerem principalmente as necessidades da família, tornando-se uma atividade de pouco prestígio. Já a caça, por promover maior socialização e organização para ser realizada, e sendo um produto compartilhado, promove mais prestígio. Durante este trabalho, nas realizações do *warã* (que o pesquisador participava), pôde ser observado que o planejamento de caçadas coletivas era discutido neste momento, diferente da coleta, que não era. Sobre este fato, Maybury-Lewis (1984) descreveu entre os xavantes, que a coleta não era uma atividade tão valorizada quanto à caça, mesmo sendo importante para a manutenção do grupo. A partir da introdução de novas fontes de alimentos, a atividade de coleta foi deixando de ser praticada pelas mulheres e o conhecimento está deixando de ser transmitido para as jovens. Se não há esta prática com frequência, o conhecimento deixa de ser transmitido para a geração mais nova.

A mulher xavante não participa da maior parte dos rituais, pois apenas os homens possuem iniciação espiritual, no que se refere ao significado da caça. Para Ortner (1979:98) a exclusão das mulheres dos ritos mais sagrados ou do conselho político mais

importante (no caso xavante, o *warã*) seria uma evidência de uma cultura considerar as mulheres inferiores. Porém, parece que, entre os xavantes, estes fatos não são “na visão da comunidade” fatores de superioridade ou inferioridade, já que a mulher mesmo não participando diretamente do *warã*, participa da tomada de decisões. Por ocasião do primeiro contato do pesquisador com a aldeia, para apresentação da proposta do projeto à comunidade, os anciãos (que compõem o *warã*) deram sua resposta e as mulheres também se manifestaram sobre a realização deste, pois uma parte seria realizada com elas. Outro fator citado por Silva (1983) foi que, em casamentos, a escolha dos noivos e noivas pela família, para seus filhos e filhas, esta era realizada principalmente pelas mulheres.

Neste trabalho, pode ser observado que na percepção dos xavantes, as diferenças entre caça e coleta não representam superioridade dos homens em relação às mulheres, mas a contribuição para a manutenção da sociedade, exercendo assim, cada um sua função. Desta forma há concordância com Badinter (1986), que observou este fato entre sociedades de caçadores-coletores.

Silva (1983) também constatou que o espaço de domínio da mulher estava relacionado a casa e este poder lhes era conferido pelo controle da produção de alimentos vegetais - tarefa feminina, de acordo com a divisão sexual do trabalho. Esta autora referiu que com a perda de poder perante a sociedade como um todo, seu espaço de domínio restringia-se à esfera doméstica, em função de ser a dona dos alimentos. A autora citou ainda, que o espaço central da aldeia pertencia ao homem (*warã*) e a esfera doméstica era o local das mulheres, completando o dualismo xavante. Neste princípio, a vida e o pensamento de seus membros estão constantemente permeados pela noção de que sua percepção do mundo, da natureza, da sociedade e do próprio cosmos é organizada permanentemente em metades opostas e complementares. Assim, o relato abaixo, descreve esta complementaridade:

*“Dentro do Ri (casa), é a mulher que exerce o papel principal. Além de cozinhar, cuidar da roça (...) são elas que exercem maior influência nas decisões de dentro da casa. Apesar de não participarem diretamente do Warã, as mulheres dão palpite sobre todas as decisões tomadas. Dentro de um Rí, as mulheres mais jovens se encarregam de preparar a comida para todos. O homem tem a função de caçar e pescar e a mulher de cozinhar e fazer a roça” (ASSOCIAÇÃO WARÃ, 2005).*



Esta divisão de espaços foi descrita também entre uma população rural por Heredia et al. (1984) apud Zanetti e Menasche (2007), em que o lugar do roçado pertencia ao homem, enquanto o espaço doméstico à mulher.

As atividades da mulher foram sendo substituídas a partir do contato com o não-índio. Antes, suas atividades principais para subsistência do grupo eram a coleta, o preparo dos alimentos e também a fabricação das panelas e utensílios utilizados, feitos com barro e palha, que exigiam grande conhecimento para sua manufatura. Os cestos (*siño*) feitos pelas mulheres ainda são fabricados, assim como esteiras, já os utensílios de barro deixaram de ser fabricados.

A fabricação de peças de barro está relacionada à esfera doméstica, sendo assim considerado um trabalho feminino (LIMA, 1987). Assim, a fabricação deste utensílio também contribuía para que a mulher mantivesse seu papel. Esta autora descreveu que entre os Jurunas as mulheres podiam iniciar-se cedo nesta arte, mas era uma tarefa considerada adulta, própria de mulheres casadas; era freqüente entre as meninas imitarem o trabalho das mães, porém a técnica só era aperfeiçoada quando atingiam a adolescência. Este fato também reflete como o conhecimento das técnicas era transmitido entre as gerações através de brincadeiras entre as crianças e como as meninas iam assumindo suas funções de mulheres. Lima (1987) também constatou entre os Juruna, que os motivos das pinturas eram desenhados apenas pelas mulheres, podendo ser formas apenas geométricas ou com aspectos simbólicos.

Atualmente em todas as casas da aldeia *Wedé'rá* há panelas de alumínio e plástico, com o abandono de alguns utensílios tradicionais. Lima (1987) citou que os xavantes produziam uma cerâmica simples antes do contato com o não-índio. A partir deste contato as mulheres teriam destruído os utensílios existentes e se negaram a fabricá-los. Por ser uma cerâmica simples, sem pintura, pode ser que sua finalidade era utilitária e não simbólica, e sua substituição foi facilitada. Para outros povos indígenas ceramistas, as pinturas possuem representações, dando valor cultural maior à peça, diferente dos xavantes. A mesma autora constatou entre os Makuxí, que as peças utilizadas para torrar beiju estavam sendo substituídos por chapas de ferro e entre os Baniwa, situados próximos à confluência com o Rio Negro, a fabricação de cerâmicas já

não ocorria. Entre os Karajás, as cerâmicas passaram a retratar os valores do grupo a partir de sua comercialização (LIMA, 1987). Assim, nota-se que mesmo havendo mudanças em sua fabricação, o papel social da comunidade está presente nas peças.

Outro fator observado em *Wede'rá* é que após o contato com o não-índio os membros da comunidade passaram a utilizar roupas, que são lavadas pelas mulheres no rio próximo à aldeia. Uma atividade praticada pelas mulheres diariamente é pilar arroz, que é produzido mecanicamente e armazenado, possibilitando seu consumo durante todo o ano. Desta forma, este é o produto consumido diariamente, em substituição dos alimentos tradicionais de origem vegetal, que eram obtidos através da coleta. Em 2007, durante o trabalho de campo, não foi observado a prática de pilar arroz, já que não havia este produto armazenado, devido ao fim do projeto da Associação Cana Rica. Isto pode também ser responsável pelo maior tempo das mulheres à vida social, como os jogos de futebol.

As novas atividades praticadas pelas mulheres, como pilar arroz, lavar roupas, parecem não representar para a comunidade, as funções do sujeito feminino, o que contribui para sua desvalorização. Para alguns membros da aldeia, principalmente para as mulheres mais velhas, as jovens são consideradas “preguiçosas” e “estão acomodadas”, pois não tem interesse em realizar a coleta de frutos nativos. Em trabalho desenvolvido com comunidades rurais, Menasche et al. (1996) também observaram que o trabalho doméstico desenvolvido pelas mulheres não era valorizado, mesmo possuindo importância para manutenção da família. E de maneira semelhante ao nosso estudo, Woortmann (1999) relatou em comunidades pesqueiras, que a visão da comunidade em relação às mulheres mais jovens se transformou com as mudanças nos padrões de subsistência e estas jovens também eram consideradas “preguiçosas”. A autora observou que as atividades femininas não tinham valor perante a comunidade, e os membros da comunidade ignoravam os impactos das transformações ambientais que afetaram a condição da mulher.

Neste estudo foi observado que as transformações sociais contribuíram para alterar as funções atribuídas à mulher, particularmente com relação ao desinteresse das jovens pela atividade de coleta, conforme referido. Os membros da comunidade reconhecem que seu território é rico em produtos para prática de coleta, mas esta perda

parece se relacionar à introdução das novas modalidades de acesso aos alimentos, como compra de itens industrializados e o arroz. Entre os wari, caso semelhante foi relatado por Leite (2007), em que mesmo havendo disponibilidade de alimentos da flora nativa, isto não proporcionava o consumo destes pela comunidade, que devido à introdução de fontes de renda, principalmente com a venda de farinha de mandioca e castanhas, a comunidade adquiria itens industrializados, quase sempre de menor valor nutricional que os tradicionais. Assim, tendo estas novas modalidades de acesso a alimentos, como é o arroz, produzido em grande quantidade e produtos industrializados, diminuiriam-se as demais formas de aquisição de alimentos. Este fato também está de acordo com o descrito por Leonardo (2006), em que a mudança no uso do ambiente irá ocorrer, a partir da descoberta, da população de uma nova alternativa para alcançar suas necessidades. Um fato observado em 2006 foi que, como havia o projeto de arroz mecanizado, o consumo de frutos nativos foi pequeno, ao passo que em 2007, constatou-se o consumo de alguns frutos e quando as mulheres foram para a roça, aproveitaram para realizar a coleta. Isto mostra como projetos que não são compatíveis com a cultura indígena podem alterar os padrões de alimentação e conseqüentemente os valores sociais existentes na comunidade. Em 2007 foi elaborada a cartilha “Saúde e alimentação do povo xavante”, escrita nos idiomas xavante e português, através do projeto Nutrição da ONG Nossa Tribo. Esta cartilha junto com um filme feito na aldeia *Wedé'rá* incentiva o consumo de alimentos tradicionais do povo xavante, considerados mais fortes e nutritivos. Isto pode ter colaborado com um aumento no consumo de frutos em relação ao ano de 2006, mas mesmo assim este consumo ainda é muito pequeno.

Apesar da mulher preparar e transformar o alimento, sendo ela quem pila o arroz, ainda assim, perante a sociedade xavante, ela não está desempenhando seu papel, como quando era responsável pela obtenção do alimento vegetal. A mulher estará desempenhando suas funções, para a comunidade, quando for a responsável pela produção de alimentos e não apenas na transformação deste.

Badinter (1986) descreveu que o que era valorizado no homem era o fato dele poder arriscar sua vida e tirar a vida, e isto é representado na caça. Já a mulher vê seu sangue escorrer para fora de seu corpo e ela dá a vida, sem necessariamente querer. Como são elas as inventoras da agricultura, pois tiveram a oportunidade de observar

mais os ciclos naturais de sementeira e germinação, enquanto os homens ocupavam-se na caça de animais, sua imagem relacionou-se à fecundidade e fertilidade da terra.

Tradicionalmente como nos relataram, era a mulher xavante que plantava o milho, o homem era responsável pela derrubada da mata e abertura da cova. Esta divisão se relaciona com o mito de origem do milho, conforme relatado pelos homens mais idosos da aldeia em entrevista:

*“Antigamente não tinha milho e o xavante só comia insetos. Um dia a mulher foi pra mata com o marido e escutou o barulho dos periquitos e voltou pra aldeia e depois foi pra mata de novo e sempre escutando os periquitos e a mulher pensou porque sempre os periquitos ficam naquele jatobá e ela falou para o marido que ia ver o que tinha lá. Quando ela foi, ela fez a dança (ela tinha feito o Wai´á) ela via os espíritos e dançou como os guardiões do Wai´á. Os periquitos, que eram os donos do milho, vinham para atacá-la e ela dançando com ajuda dos espíritos espantou os periquitos e eles voaram longe e ela conseguiu pegar o milho. Ela se pintou como os homens e os periquitos ficaram longe e ela pegou um pouco de milho e levou para o marido e para casa deles e trabalharam escondido e foram pegando escondido e guardavam na casa deles. Aí quando conseguiram muito milho, ela fez bolo para suas famílias e ela falou para seu filho levar no centro da aldeia e no warã, e quando o ritey´wá estava dançando. Ele foi comendo e o rapaz perguntou para o filho dela o que ele estava comendo e ele disse que era o bolo do milho. Ele experimentou e achou gostoso e ele falou para o primo dele que a mãe tinha e depois da dança ele foi até ela. O povo da aldeia viu que tinha bolo que ela tinha feito e fizeram um warã para discutirem onde tinham conseguido, onde tinham pegado aquilo. Aí o marido da mulher levou o milho para experimentarem no warã. Eles gostaram e perguntaram onde a mulher tinha conseguido e ele contou e falou pra todo mundo pegar o milho que estava espalhado no jatobá. Quando ficou claro, o sol nascendo, a comunidade foi pegar o milho e pegaram tudo. Quando a comunidade*

*chegou bem perto, eles perguntaram como ela havia conseguido pegar o milho e o marido contou que ela já tinha ido ao waiá. Quando chegaram perto, ela falou que tinha dançado para o periquito não atacar o índio. Assim, o milho surgiu e distribuíram e plantaram na roça. Por isso é a mulher que planta o milho, o homem só faz a cova.”* (entrevistados 1 e 2, 77 e 65 anos, respectivamente).

Em 2006 observou-se alguns homens plantando milho xavante nos quintais e em 2007 pôde ser observado homens plantando milho xavante na roça coletiva. Também as mulheres estavam fazendo as covas na roça.

Os mais velhos da aldeia informaram que antigamente o homem não ajudava a plantar milho, o trabalho dele era fazer as covas, mas quem plantava era a mulher, sendo mais freqüente toda comunidade participar das atividades existentes.

Esta alteração entre os xavantes parece ter ocorrido em curto prazo, pois o contato com o não-índio se deu em 1946 e até meados da década de 80, de acordo com Silva (1983) este grupo ainda realizava excursões de caça e coleta. Esta “inversão de papéis” ou “mudança na função principal”, pode estar contribuindo para a mudança no papel da mulher.

É difícil compreender este fato, pois também em outro plantio na roça foi constatado as mulheres semeando o milho, mas ela não é mais a única responsável por isto. O homem assume um papel que não era seu, porém a mulher não assume o papel principal reservado ao homem, que é a caça. O homem por continuar com sua atividade mantém sua função e é valorizado.

Os projetos que foram realizados na aldeia estão relacionados principalmente à caça e acabam por valorizar o conhecimento e atividades dos homens, promovendo maior prestígio para eles. Ainda sobre a importância da caça como prestígio, Badinter (1986) relata que em uma comunidade Colombiana, a maior parte da alimentação provinha da pesca e horticultura, porém eles se consideravam caçadores, pois somente a vida de caçador era digna de ser vivida e seu prestígio era maior que praticando outras atividades.

Em entrevista, as lideranças de *Wedé'rá* reconheceram a necessidade de realizar um trabalho com as mulheres, relacionado aos conhecimentos sobre as plantas do cerrado, valorizando desta forma sua função e quem sabe, promovendo o interesse das jovens para a prática desta atividade.

Os itens comprados e os da merenda escolar, apesar de não comporem a maior parte da alimentação, são ricos em carboidratos e estão substituindo os alimentos que eram obtidos com a coleta, como falaram em nossas entrevistas:

*“... não sei porque elas não coletam, pode ser por causa da comida de fora, pode ser por culpa do contato, por culpa delas também”.*  
(entrevistado com 37 anos)

#### **4.11 O papel do gênero na segurança alimentar e nutricional**

Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) foi definida pelo CONSEA (2004), como sendo *“a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente de 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 social, econômica e ambientalmente sustentáveis”.*

Entre os xavantes, pode-se inferir que, durante a vida com mobilidade espacial, havia na alimentação *equilíbrio nutricional*, obtido com a caça e a coleta, fonte de proteínas, carboidratos e vitaminas; como as *atividades dividia-se por gênero com suas relações sociais*, acabava por nortear os hábitos e os costumes da comunidade; e como viviam *com mobilidade espacial*, havia exploração do território que suportava a população. Estes aspectos foram alterados num primeiro momento, com a redução do território e em seguida com a introdução do arroz, substituindo o milho, de valor nutricional superior ao primeiro. Com maior oferta de arroz, houve também redução na atividade de coleta, ao mesmo tempo em que ocorreu a desvalorização da mulher, por não exercer sua função tradicional para a manutenção do grupo. Neste ponto Maluf e Menezes (2004) consideraram três princípios para se alcançar o equilíbrio nutricional, sendo: *a qualidade nutricional dos alimentos; os hábitos e a cultura alimentar específicos de cada comunidade; e a sustentabilidade do sistema alimentar.*

Também, a mudança no papel desempenhado pela mulher, foi relatada por Silva e Duque-Arrazola (2006) em que suas atividades não eram valorizadas e reconhecidas como trabalho, fosse na obtenção ou produção do alimento ou em sua transformação e de acordo com Siliprandi (2004) por estes motivos, as mulheres acabam por não ter papel ativo como sujeitas das políticas de SAN.

As mulheres xavantes, ao longo da história deste povo indígena, foram responsáveis em grande parte pela segurança alimentar, pois a caça era incerta e o que garantia a alimentação eram os produtos obtidos com a coleta, fato também relatado por Maybury-Lewis (1982). Atualmente, com a coleta sendo uma atividade esporádica, o consumo de frutos foi reduzido e os impactos desta mudança são observados nos altos índices de anemia, que em 2006 atingiram 56,3% da população de *Wede'rá*, dados obtidos através de exames realizados pelo projeto Nutrição, da ONG Nossa Tribo.

Se houver valorização do trabalho das mulheres, principalmente com relação à maior prática de coleta - lembrando que há interesse na realização de um projeto na aldeia com esta atividade -, a saúde não só das crianças, mas de toda comunidade poderá melhorar, pela diversificação dos itens alimentares, durante todo o ano. Smith et al. (2004) relataram que, quando a situação da mulher melhora, também a saúde das crianças e jovens é melhorada e este deve ser um fator considerado nas políticas de redução de problemas alimentares.

Na comunidade estudada por Zanetti e Menasche (2007) a segurança alimentar era garantida porque a produção de alimentos voltada ao autoconsumo estava enraizada na história das famílias em seus atributos de diversidade, qualidade e distribuição ao longo do ano.

A caça por ser uma atividade de prestígio aos homens e com influência em suas representações simbólicas e ritualísticas continua sendo praticada e valorizada, diferente da coleta. Uma consideração semelhante foi relatada por Zanetti e Menasche (2007), em que a produção de alimentos muito valorizados entre uma população rural, ficava sob responsabilidade dos homens e assim, a hierarquia de alimentos correspondia também à hierarquia no interior da família.

Entre os xavantes, foi observado que na casa em que havia a mulher de mais idade da aldeia, a diversidade de alimentos produzidos (nos quintais e em roça familiar)

era maior e foi a única casa em que as jovens relataram praticar a coleta com mais frequência, além de ter mais diversidade de sementes tradicionais armazenadas, evidenciando também a relação da mulher com os alimentos vegetais. Esta senhora é da geração antes do contato com o não-índio e relatou sobre a alimentação com frutos:

*“(...) tudo que comia antes, tem ainda, só que o pessoal não vai pegar, tem preguiça. Uma vez eu senti saudade e peguei uma bolsa e sai andando e coletando umas frutas pra comer”.* (entrevistada com 65 anos).

Zanetti e Menasche (2007) descreveram fato semelhante entre a população estudada, que quando houve presença de mulheres de mais idade entre as famílias, a diversidade de alimentos produzidos nas casas era maior e associaram este fato às jovens estarem se dedicando menos às atividades tradicionais.

Em *Wederã*, durante este trabalho, em entrevista, as lideranças relataram que durante o projeto da ONG Nossa Tribo, houve oficinas que ensinaram as mulheres a fazerem pães com farinha de jatobá, o que não apresentou resultados positivos, pois consideraram os pães “sem gosto”, provavelmente por estarem acostumados a consumirem estes produtos com açúcar, mas as mulheres aprenderam a fazer estes produtos, utilizando outros ingredientes.

Como as mudanças na subsistência xavante são recentes e de certa forma, não esperadas, principalmente pela intervenção do não-índio, com o cultivo de arroz, houve o favorecimento da mudança no papel da mulher, pois ela deixou de praticar a coleta, quando tiveram outras formas de acesso a alimentos, principalmente os vegetais. Para Bifani (2004) os estereótipos dos papéis de gênero possuem um caráter racional e são difíceis de extirpar e assim, todo processo de mudança de papéis, para ser sustentável, deve se apoiar em intervenções regulares e contínuas.



## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A caça entre os homens xavantes ainda é praticada, com uso de instrumentos tradicionais e com armas de fogo, principalmente entre os mais jovens. Com relação à caça de fogo, esta foi alterada, sendo praticada sem o conhecimento tradicional.

A coleta é pouco praticada, devido à influência de fontes externas de alimentos, como a produção de arroz, compra de itens industrializados e a merenda escolar. Isto tem acarretado em problemas de saúde, na transmissão do conhecimento relacionado às espécies do cerrado e na mudança no papel desempenhado pela mulher.

A agricultura, importante fonte de alimentos, tem suas práticas nas roças tradicionais abertas com uso do fogo, atualmente responsáveis para o cultivo das principais culturas. Porém, no caso dos quintais, observa-se redução da fertilidade dos solos, por serem utilizados continuamente e serem mantidos “no limpo”, prejudicando a ciclagem de nutrientes e apresentando baixos teores de matéria orgânica. Os sistemas agroecológicos podem ser uma técnica vantajosa, principalmente nestes locais, pois as árvores nativas, que em *Wedde'rá* foram plantadas pelo projeto da ONG Nossa Tribo, são adaptadas às condições ambientais e algumas estão começando a frutificar. Este é um projeto com resultados positivos à comunidade, pois foram introduzidas espécies conhecidas e utilizadas na alimentação dos xavantes. Nestes locais podem ser incorporadas outras espécies nativas, com diferentes épocas de produção, favorecendo sazonalidade de produtos. Espécies exóticas, de interesse da comunidade, também podem ser cultivadas e existem mangueiras de irrigação na aldeia, que podem reduzir o tempo de trabalho dos indígenas e melhorar a produção. Técnicas que promovam a ciclagem de nutrientes devem ser incorporadas, como o uso de adubação verde ou redução das capinas nestas áreas.

Com o incremento de produtos da agricultura, principalmente da mecanização, o equilíbrio alimentar não foi alcançado, considerando-se a homogeneização da dieta e a menor prática da coleta. Observa-se ainda que os cultivos ocorrem nas épocas chuvosas, não sendo possível aproveitar a sazonalidade de produtos, como ocorre na coleta.

Com isto pode-se observar a necessidade de um rigor maior na aprovação de projetos destinados à população indígena, pois aqueles que não consideram os valores sócio-culturais nas práticas de subsistência, acabam por interferir nas relações entre indivíduos e destes com a natureza, além de provocar problemas de saúde.

Entre os esforços para alteração do quadro existente, podem ser citados os projetos da Associação Aliança dos Povos do Roncador e da ONG Nossa Tribo para valorização dos alimentos tradicionais, incluindo o plantio de roça coletiva, tendo como principais produtos o milho e feijão xavantes e ainda a retomada, com mais frequência, da coleta pelas mulheres.

O Projeto *Uhü* ( manejo de queixadas) que está em andamento na aldeia, é uma forma de preservar espécies animais e o cerrado, importantes para alimentação xavante e congrega conhecimentos científicos ocidentais aos conhecimentos tradicionais deste povo, valorizando o conhecimento tradicional e as atividades masculinas.

Estas ações podem ser norteadoras de futuros projetos que busquem a segurança alimentar e nutricional de povos tradicionais, e ao mesmo tempo, valorizem os costumes e a cultura destes povos, que atualmente apresentam inúmeros problemas decorrentes do contato com o não-índio, tanto no aspecto alimentar, quanto cultural.

Também há necessidade da realização de projetos desenvolvidos com as mulheres, buscando mais reconhecimento de suas atividades e conseqüentemente delas mesmas.

Considerar aspectos sócio-culturais na realização de projetos nesta população é de fundamental importância, promovendo assim, melhores condições de alimentação, além de garantir a expressão dos costumes e cultura deste povo.

Além disso, trabalhos para valorizarem a cultura xavante em âmbito regional, também podem ser indicados, pois no caso deste trabalho, foi observado o preconceito existente pela comunidade do entorno em relação a esta população, principalmente pela sociedade envolvente desconhecer as aldeias e possuírem a visão de que *o índio para ser índio deve ficar em sua reserva, sem o contato com a sociedade e sem direito a acesso ao mundo exterior existente.*

A imagem que a sociedade envolvente possui dos indígenas é a de que possuem grandes áreas que não são utilizadas e que estes são “preguiçosos”. Áreas estas, que

em seu entorno, apresentam fazendas de gado e agricultura. Deve ser lembrado que o território não se resume às áreas de uso da população, mas aquelas necessárias para sua sobrevivência, incluindo áreas de reprodução das espécies da fauna e flora.

A velha afirmação – errônea, de que todo índio brasileiro recebe um valor financeiro do governo ainda é presente nos conceitos da população envolvente, e assim, estes confirmam mais suas idéias sobre o índio “preguiçoso”, que também recebe um valor financeiro, pelo fato de ser índio.

Compreender um pouco da realidade dos xavantes, ou simplesmente considerá-los como parte de nossa sociedade, mas sendo portadores de uma cultura diferente da ocidental e predominante, seria um passo para o respeito deste povo.

## REFERÊNCIAS

ADAMS, C.; MURRIETA, R.S.S.; SANCHES, R.A. Agricultura e alimentação em populações ribeirinhas das várzeas do Amazonas: novas perspectivas. **Ambiente & Sociedade**, Campinas, v. 8, n. 1, p. 65-86, 2005.

ALTIERI, M.; NICHOLLS, C.I. **Agroecología: Teoría y práctica para una agricultura sustentable**. Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente, 2000, p. 85-97.

ASSOCIAÇÃO WARÃ. Disponível em: [www.xavantewara.org.br](http://www.xavantewara.org.br). Acesso em: 5 jan. 2005.

BADINTER, E. **Um é o Outro: relações entre homens e mulheres**. 4. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1986. 309p.

BARBOSA, H.B.; CRAVEIRO, S. (Org.). **Na trilha da cidadania: iniciativas para a promoção dos direitos das comunidades indígenas**. São Paulo: Programa Gestão Pública e Cidadania, 2004. 212p. Disponível em: [inovando.fgvsp.br/conteudo/publicacoes/publicacao/indigena/livro\\_indigena\\_inteiro.pdf](http://inovando.fgvsp.br/conteudo/publicacoes/publicacao/indigena/livro_indigena_inteiro.pdf). Acesso em: 20 mai. 2007.

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

BRANDÃO, C.R. **Plantar, colher, comer: um estudo sobre o campesinato goiano**. Rio de Janeiro: Graal, 1981. 181p.

BRASIL. Lei nº 6.001, de 19/12/1973 - Artigo 3º. Dispõe sobre o Estatuto do Índio. Diário Oficial, Brasília 19 dez. 1973, Seção I.

BRASIL. Lei 11.428, de 22/12/2006 – Artigo 3º. Dispõe sobre a utilização e proteção da vegetação nativa do Bioma Mata Atlântica. Diário Oficial, Brasília 22 dez. 2006, cap. I, seção II.

BIFANI, P. **Enfoque de género en los espacios protegidos**. Proyecto Regional de Cooperación Técnica para la Formación en Economía y Políticas Agrarias y de Desarrollo Rural en América Latina. FAO, 2004, p. 20-35.

CANDIDO, A. **Os parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida**. 34 ed. São Paulo: Duas Cidades, 2001. 376p.

CHÁVEZ, M.G.G. Biodiversidade e conhecimento local: do discurso a prática baseada no território. In: ENCONTRO NACIONAL DE PÓS GRADUAÇÃO E PESQUISA EM AMBIENTE E SOCIEDADE, 1, 2002, Indaiatuba-SP. **Palestras**. Indaiatuba. Ed. ANPPAS, 2002.

CONFERÊNCIA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, 2, 2004, Olinda. **Anais...Relatório final**. Olinda: CONSEA, 2004, p. 113-118.

CUNHA, M.C. **Saber tradicional**. Oficina: "Sociedades indígenas e meio ambiente". São Paulo: Iepé, 2007, p. 1 e 2.

DESCOLA, P. Genealogia de objetos e antropologia da objetivação. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 8, n. 18, p. 93-112, dez 2002.

DIEGUES, A.C.; ARRUDA, R.S.V. (Org.) **Saberes tradicionais e biodiversidade no Brasil**. Brasília: Ministério do Meio Ambiente; São Paulo: USP, 2001. 176p.

DINIZ, S.C.; MAGALHÃES, F.N.C.; MONTE-MÓR, R.L. de M. **Economia e etnodesenvolvimento no Território Indígena Xakriabá, MG**. Disponível: [www.cedeplar.ufmg.br/seminarios/seminario\\_diamantina/2006/D06A082.pdf](http://www.cedeplar.ufmg.br/seminarios/seminario_diamantina/2006/D06A082.pdf) Acesso em: 05 dez. 2007.

FAO. **Plan de Acción para la mujer en el desarrollo, 1996-2001**: Género: La Clave para el Desarrollo Sostenible y la Seguridad Alimentaria. Roma, 1997, p. 50-62.

FARIAS, A.J.T.P. **Fluxos Sociais Xerente: Organização Social e Dinâmica das Relações Entre Aldeias**. 1994. 196p. Dissertação (Mestrado na área de Antropologia) - Departamento de Antropologia – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas – Universidade de São Paulo, 1994.

FUNDAÇÃO NACIONAL DO ÍNDIO. Disponível em: [www.funai.gov.br](http://www.funai.gov.br). Acesso em: 10 fev. 2007.

GALINKIN, M. **Oportunidades de geração de renda no cerrado**. Brasília: CEBRAC, 1999. 81p.

GARCIA, M.S. Desfazendo os vínculos naturais entre gênero e meio ambiente. **Revista de Estudos Feministas**, Rio de Janeiro, n. 0, p. 163-168, 1992.

GAUDITANO, R. **ONG Nossa Tribo – Projeto Nutrição infantil para os xavantes**. São Paulo, 2007. 25p. (relatório parcial).

GAUDITANO, R. **Raízes do povo xavante**: tradição e rituais. Vários patrocinadores. São Paulo, 2003. 39p.

GIACCARIA, B.; HEIDE, A. **Xavante**: povo autêntico – pesquisa histórico etnográfica. São Paulo, Editorial Dom Bosco, 1972. 318p.

GOMES, F.L. **Enfoque sistêmico da agroecologia na sustentabilidade de sistemas de produção agrícola**. Lavras, 2005. 68p. (Monografia).

ISA. Transformando o arco do desmatamento no arco do desenvolvimento sustentável: uma proposta de ações emergenciais. Disponível em: [www.socioambiental.org](http://www.socioambiental.org). Acesso em: 12 dez. 2007.

LARAIA, R.B.; DA MATTA R.A. **Índios e castanheiros**. São Paulo: Difusão européia do livro, 1967. 147p. (Coleção corpo e alma do Brasil).

LEEUWENBERG, F.; SALIMON, M. **Para sempre A'uwê**: os xavante na balança das civilizações. Brasília: Artwork design gráfico, 1999. 35p.

LEFF, H. Agroecología y saber ambiental. In: SEMINÁRIO INTERNACIONAL SOBRE AGROECOLOGIA, 2, 2001. Porto Alegre. **Anais...**Porto Alegre: ASCAR-EMATER/RS, 2001, p. 1-17.

LEITE, D.M. **Produção do grupo**. Tópicos em psicologia social. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1973. 123p.

LEITE, M.S. **Transformação e persistência**: antropologia da alimentação e nutrição em uma sociedade indígena amazônica. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2007. 239p.

LEONARDO, M. Antropologia da alimentação. **ANTROPOS** – Capacitação antropológica, 2006. Disponível em: [www.antropos.com.br](http://www.antropos.com.br). Acesso em: 15 abril 2007.

LIMA, A.C. de S.; BARROSO-HOFFMANN, M. (Org.). "Questões para uma política indigenista: etnodesenvolvimento e políticas públicas. Uma apresentação". In: **Etnodesenvolvimento e políticas públicas**: bases para uma nova política indigenista. Rio de Janeiro: Contra Capa, 2002. p. 7-28.

LIMA, T.A. Cerâmica indígena brasileira. In: RIBEIRO, D. (Ed.). **Suma Etnológica Brasileira**. Petrópolis: Finep, 1987, v. 2: Tecnologia Indígena.

MALUF, R.S.; MENEZES, F. *Caderno Segurança alimentar*. Disponível em: [http://www.forumsocialmundial.org.br/download/tconferencias\\_Maluf\\_Menezes\\_2000\\_por.pdf](http://www.forumsocialmundial.org.br/download/tconferencias_Maluf_Menezes_2000_por.pdf). Acesso em: 22 set. 2007.

MARTINS, J.S. Não há terra para plantar nesse verão. In: MEDEIROS, L.S. de. (Org.) **Reforma agrária no Brasil: história e atualidade da luta pela terra**. Petrópolis: Ed. Fundação Perseu Abramo, 2003. 103p.

MARTINS, P.S. Dinâmica evolutiva em roças de caboclos amazônicos. In: VIEIRA, I.C. G. (Org.). **Diversidade biológica e cultural da Amazônia**. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 2001. 421p.

MAYBURY-LEWIS, D. **A sociedade xavante**. Rio de Janeiro: Editora Francisco Alves, 1984. 400p.

MENASCHE, R.; Torrens, J.C.S.; Escher, M.S.; Barguil, S.R. **Gênero e agricultura familiar: cotidiano de vida e trabalho na produção de leite**. Curitiba: DESER - CEMTR/PR, 1996. 97p.

MINISTERIO DO MEIO AMBIENTE. **Programa Nacional de conservação e uso sustentável do bioma cerrado**. Brasília, 2004. p. 8 e 9.

MINTZ, S. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-42, 2001.

ONG NOSSA TRIBO. Cartilha: saúde e alimentação do povo xavante. São Paulo, 2007. 43p. (Coleção Nossa Tribo, 3).

ORTNER, S.B. Está a mulher para o homem assim como a natureza para a cultura? In: ROSALDO, M.Z.; LAMPHERE, L. **A mulher, a cultura, a sociedade**. ROSALDO, M.Z. LAMPHERE, L. (Coord.). Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979. 254p.

PINTO, J.G.; GARAVELLO, M.E. de P.E. Transformação (agri)cultural ou etnossustentabilidade: relato de uma aldeia Bororo. **Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável**, Porto Alegre, v. 3, n. 2, p. 54-60, 2002.

PIVELLO, V. R. Disponível em: [www.mre.gov.br/cdbrasil/itamaraty/web/port/meioamb/ecossist/cerrado/apresent.htm](http://www.mre.gov.br/cdbrasil/itamaraty/web/port/meioamb/ecossist/cerrado/apresent.htm). Acesso em: 17 nov. 2007.

POULAIN, J-P.; PROENÇA, R.P. da C. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 3, p. 245-256, 2003.

RICARDO, C.A. (Ed.) **Povos Indígenas no Brasil**, 1996-2000. São Paulo: Instituto Socioambiental, 2000. 832 p.

ROSALDO, M.Z. **A mulher, a cultura, a sociedade**: uma revisão teórica. In: A mulher, a cultura, a sociedade. ROSALDO, M.Z.; LAMPHERE, L. (Coord.). Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979. 254p.

SAHLINS, M. **Sociedades tribais**. 2 ed. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1974. 178p.

SAHLINS, M. A primeira sociedade da afluência. In: CARVALHO, E.A. (Org). **Antropologia econômica**. São Paulo: Livraria Editora Ciências Humanas, 1978. p. 6-43.

SERPA, P. **Povos indígenas do Brasil**. ISA, 2001. Disponível: [www.socioambiental.org.br](http://www.socioambiental.org.br). Acesso em: 22 jan. 2007.

SETZ, E.Z.F. **Estratégia de forrageio em populações indígenas de florestas neotropicais**. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 1989. p. 77-94. (Coleção Eduardo Galvão).

SILIPRANDI, E. Políticas de segurança alimentar e relações de gênero. **Cadernos de Debate**, Campinas, v. 11, p. 38-57, 2004.

SILVA, A.L. Xavante: casa – aldeia – chão – terra – vida. In: CAIUBY, S.N. (Org). **Habitações indígenas**. Nobel: Editora da Universidade de São Paulo, 1983. p. 33-56.

SILVA, A.L. **Povos indígenas do Brasil**, Instituto Socioambiental, 1992. Disponível em: [www.socioambiental.org.br](http://www.socioambiental.org.br). Acesso em: 23 jan 2007.

SILVA, M.Z.T.; DUQUE-ARRAZOLA, L.S. **Mulher, política pública de segurança alimentar e relações de gênero**: proposta para um debate. Anais do VII Seminário Fazendo Gênero, 28-30 de agosto de 2006, UFSC. Disponível em: [www.fazendogenero7.ufsc.br/artigos/S/Silva-Duque\\_Arazola\\_37.pdf](http://www.fazendogenero7.ufsc.br/artigos/S/Silva-Duque_Arazola_37.pdf). Acesso em: 12 jun 2007.



SMITH, L.C.; RAMAKRISHNAN, U.; NDIAYE, A.; HADDAD, L.; MARTORELL, R. **Importancia de la situación de la mujer para la nutrición infantil en los países en desarrollo**. Washington: Internacional Food Policy Research Institute, 2004. p. 131 e 132.

STAVENHAGEN, R. Etnodesenvolvimento: uma dimensão ignorada do pensamento desenvolvimentista. **Anuário Antropológico**, Brasília, v. 84, p. 13-57, 1984.

STEARMAN, A.M. Cambio social, cacería y conservación en pueblos indígenas. Puntos de conflicto y caminos hacia la resolución. In: FANG, T.G.; MONTENEGRO, O.L.; BODMER, R.E. (Ed.). **Manejo y conservación de fauna silvestre en America Latina**. La Paz: Instituto de Ecología, 1999. 1v.

VIERTLER, R.B. **Ecologia cultural**: uma antropologia da mudança. São Paulo: Ática, 1988. 61p. (Série Princípios).

WOORTMANN, E.F. O ambiente e a mulher: o caso do litoral do Rio Grande do Norte, Brasil. In: \_\_\_\_\_ **Respeito à diferença**: uma introdução à antropologia. Brasília: Fundação Universidade de Brasília, Brasília – DF, 1999. p. 31-53.

ZANETTI, C.; MENASCHE, R. Segurança alimentar, substantivo feminino: mulheres agricultoras e autoconsumo. In: MENASCHE, R. (Org). **A agricultura familiar à mesa**: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: UFRGS, 2007, p. 130-141.

**APÉNDICE**

## APÊNDICE – Rituais que são distribuídos o bolo preparado com milho xavante

### **Sau 'ri – corrida final dos rapazes\***

É uma corrida de sete quilômetros até a aldeia na hora mais quente do dia. É nesse momento que os garotos vão provar sua resistência. Quando os rapazes saem para esta corrida, os padrinhos vão acompanhá-los para protegê-los. Os rapazes já formados neste rito ficam esperando num outro lugar para atrapalhá-los e assustá-los. Tudo isto para que eles fiquem cansados, desmaiem ou não consigam chegar à aldeia. Esses obstáculos significam enfrentar o medo, para fortalecer o espírito.

### **Wai'á – cerimônia espiritual\*\***

O rito central dos rituais religiosos Xavante, privativos de iniciados, é o *wai'á*. Sem o *wai'á* acaba o povo Xavante dizem. É um ritual complexo, com dois dias de preparação sigilosa anterior. Durante o dia marcado, os iniciados se preparam e cantam/dançam em lugar reservado. À tarde, entram solenemente na aldeia e perpassam a noite inteira com a dança típica e outras diversas atividades rituais, para concluir ao amanhecer. Há variedade e complexidade das cerimônias do *wai'á*, que representam a luta entre os “Espíritos Bons” e os “Espíritos Maus”.

Os instrumentos rituais dessas cerimônias, flechas, bordunas, apitos são segredos reservados aos homens já iniciados. As mulheres e as crianças não podem saber qual é a finalidade de tais instrumentos, nem podem manejá-los. Há graves castigos para os infratores.

### **Wa'i – luta corporal\***

É a luta dos meninos com os padrinhos, que são sempre de clãs opostos. É realizado quando os meninos entram na Casa dos Solteiros. Nessa luta, os meninos ficam conhecendo seus padrinhos e aprendem as regras. As meninas também lutam com seus padrinhos, mas não ficam na Casa dos Solteiros. No final, cada clã leva seus presentes para seus padrinhos. O que sobrar dos presentes é levado para distribuir no *warã*.

***Wanaribobê – dança dos padrinhos\****

É a dança dos padrinhos em homenagem aos seus afilhados que estão saindo da Casa dos Solteiros.

\*Informações do livro: **Raízes do povo xavante: tradições e rituais**. Gauditano, R. São Paulo: Vários patrocinadores, 2003.

\*\* Informações do site: [www.museu.ucdb.br](http://www.museu.ucdb.br).

**ANEXO**



Figura 4 - Uso do fogo para caça



Figura 5 - Animal morto em uma caçada de fogo



Figura 6 - Vegetação Am'hú – cerrado *stricto sensu*



Figura 7 - Vegetação Sada'rã – campo limpo



Figura 8 - Vegetação A'pê – campo de murundum



Figura 9 - Vegetação Ma'rã – cerradão (mata ciliar)





Figura 10 - Vegetação *Buru'rá* – campo sujo



Figura 12 - Roça familiar, aberta em 2006



Figura 13 - Roça coletiva, aberta em 2007



Figura 14 - Sementes de milho tradicional xavante



Figura 15 - Mulheres fazendo as covas para plantio



Figura 16 - Homem plantando milho xavante