



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA  
CENTRO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL  
MESTRADO PROFISSIONAL EM SUSTENTABILIDADE JUNTO A POVOS E TERRAS  
TRADICIONAIS

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO  
**SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA PERSPECTIVA DA  
CULTURA XAVANTE NA ALDEIA SÃO MARCOS**

OSCAR WA'RAIWÊ UREBETE

BRASÍLIA – DF

2017

OSCAR WA'RAIWÊ UREBETE

**SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA PERSPECTIVA DA  
CULTURA XAVANTE DA ALDEIA SÃO MARCOS**

Dissertação submetida como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre no Programa de Pós-Graduação Profissional em Desenvolvimento Sustentável (PPG-PDS), Área de Concentração em Sustentabilidade junto a Povos e Terras Tradicionais.

Orientadora: Prof<sup>a</sup> Dra. Mônica Celeida Rabelo Nogueira

BRASÍLIA – DF

2017

UREBETE, Oscar Waraiwe

Segurança Alimentar e Nutricional na Perspectiva da Cultura Xavante na Aldeia São Marcos / Oscar Wa'raiwe Urebete. Brasília - DF, 2017. 104 f.

Dissertação de Mestrado - Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília.

Mestrado Profissional em Sustentabilidade junto a Povos e Terras Tradicionais (MESPT)

Orientador(a): Mônica Celeida Rabelo Nogueira

1. Segurança Alimentar. 2. Povos Indígenas. 3. Xavante. I. Wa'raiwe Urebete, Oscar. II. Título.

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA  
CENTRO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL  
MESTRADO PROFISSIONAL EM SUSTENTABILIDADE JUNTO A POVOS E TERRAS  
TRADICIONAIS

OSCAR WA'RAIWÊ UREBETE

## **SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA PERSPECTIVA DA CULTURA XAVANTE NA ALDEIA SÃO MARCOS**

Dissertação submetida a exame como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre no Programa de Pós-Graduação Profissional em Desenvolvimento Sustentável (PPG-PDS), Área de Concentração em Sustentabilidade junto a Povos e Terras Tradicionais.

Dissertação aprovada em 30 de maio de 2017.

Brasília - DF,

Dr(a). Mônica Celeida Rabelo Nogueira – UnB  
Orientadora

Dr(a). Alessandro Roberto de Oliveira – UnB  
Examinadora interna

Dr(a). Patrícia Mendonça – consultora autônoma  
Examinadora externa

Prof<sup>a</sup> Ma Maria Helena Fialho– FUNAI  
Convidada especial

## Agradecimentos

Em primeiro lugar, agradeço o nosso criador, Deus, que abençoou todo o meu percurso durante meus estudos e minha presença na Universidade de Brasília – UnB.

A minha família que me apoiou nesta batalha dando mais força para prosseguir nos meus estudos, ao tão sonhado Mestrado Profissional em Sustentabilidade junto a Povos e Terras Tradicionais, MESPT.

À Comunidade Escolar da Escola Estadual Indígena Dom Felippo Rinaldi, onde fui Coordenador Pedagógico e Gestor Escolar por um período de dois mandatos consecutivos, que me incentivou na luta por uma educação de qualidade e compreendeu as minhas ausências durante o período de dias letivos na escola.

À Prof<sup>a</sup> Ma. Luciana Akeme Sawasaki Manzano Deluci, aluna egressa da Universidade de Brasília do Curso de Desenvolvimento Sustentável, por me incentivar a realizar o processo seletivo para o ingresso no Mestrado profissional em Sustentabilidade juntos a povos e Terras Tradicional. E por contribuir com orientações na realização das atividades das disciplinas, na compreensão dos textos de estudo e nessa dissertação.

À Dr<sup>a</sup> Márcia Gramkow por sua grande contribuição e paciência durante o período de realização desta pesquisa, que me tratou com respeito e dedicação fazendo o possível para a conclusão do meu trabalho.

A Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Mônica Celeida Rabelo Nogueira por me apoiar nos momentos mais difíceis da minha vida.

A Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Patrícia Mendonça, Antropóloga, pela sua grandiosa orientação no projeto, apresentado a banca examinadora durante o período da qualificação.

Ao professor Pimenta, que fez parte da banca examinadora no período de qualificação fazendo sua orientação para enriquecimento do projeto.

A Maria Helena Fialho, funcionária da FUNAI, por sua grande contribuição ao desenvolvimento do projeto e por fazer parte da banca examinadora.

Aos Xavante entrevistados, que contribuíram muito de várias formas durante o meu trabalho de campo: Daniel Tsi'õmowẽ, tio incansável sempre não medindo esforços para me atender; Norberto Iwawe, colocando-se à disposição para as

entrevistas, comparecendo sempre a minha casa; Sebastião Tomoptsé, acolheu o meu trabalho com muito carinho; Maria Tsinhotse'ewapari'õ, minha sogra que colaborou muito com suas histórias que tinha na memória; Rinaldo Duprédzamo, meu sogro que também não mediu esforços, no apoio durante o meu trabalho de campo, inclusive detalhando as histórias contadas pela sua esposa; e o Fortunato Tserebdzu, meu avô que também se dispôs para o desenvolvimento do meu trabalho de campo.

A Josina Ludmila, "voluntária" não índia que ajudou também na minha pesquisa, moradora na aldeia São Marcos desde a chegada das irmãs das Filhas de Maria Auxiliadora. Ela é a conhecedora dos fatos que marcaram a história da aldeia e a minha história.

A minha esposa Imaculada Tsinhotse'e'ratsi'õ Duprédzamo, que acompanhou incansavelmente as minhas entrevistas com outras pessoas, aprendendo junto comigo as temáticas que foram tratadas.

Aos meus pais, Isidoro Urebete e Enriqueta Wa'utomorétsi'õ, que incentivaram a minha iniciativa de estudo na Universidade de Brasília/DF - UnB, Universidade pública federal.

Ao meu irmão Marino Tserewawẽ Urebete, conduzindo sempre um veículo velho quando consultado para me levar a cidade de Barra do Garças rumo a Brasília.

[...] “a **segurança alimentar** significa manutenção de nossas vidas, recuperação de alimentos que nos mantém em boas condições de sobrevivência. (...)”

*Produzimos os nossos alimentos saudáveis nas “roças de toco”, e as nossas produções destinam-se para o sustento de nossas famílias visando crescimento ideal das crianças”.*

**(Professor Cornélio Nomohi, da Escola Estadual Indígena Dom Felippo Rinaldi, da aldeia São Marcos)**

## **Resumo**

Este trabalho discorre sobre questões relativas à segurança alimentar e nutricional na Aldeia São Marcos, na perspectiva da cultura Xavante, com foco para as situações de alteração, diminuição, substituição, abandono e as perspectivas de permanência e de continuidade dos costumes alimentares e nutricionais tradicionais, na atualidade.

O texto se desenvolve a partir da análise do processo histórico em que houve a desvalorização da cultura alimentar própria entre os Xavante da Aldeia São Marcos, com a redução do uso de alimentação saudável tradicional, pós-contato com a sociedade não índia, e as condições de acesso às políticas públicas da segurança alimentar e nutricional. A metodologia utilizada foi a qualitativa e o trabalho de campo foi realizado por meio de entrevistas com anciãos e anciãs, bem como observação da comunidade da aldeia São Marcos.

O resultado da pesquisa aponta para o fato de que um dos principais indicativos de mudança alimentar do povo Xavante é advindo do contato com os não indígenas. Além disso, não há políticas públicas adequadas que atendam essa população no que diz respeito à segurança alimentar e nutricional, o que tem causado diversas doenças advindas de carência alimentar e também de uso de alimentos como açúcar, óleo industrializado e álcool. Entretanto, verifica-se que, apesar de todas as mazelas, o povo Xavante mantém sua organização social e clânica de tempos imemoriais e, mesmo com indícios de resignificação, conservam os rituais e principalmente os valores de respeito e reciprocidade, apesar do contato intermitente com a sociedade capitalista.

**Palavras-chave:** Xavante, segurança alimentar, aldeia São Marcos



## ABSTRACT

The present dissertation aims to research food security in São Marcos indigenous village, from the Xavante point of view, analyzing its historical changes like reduction, substitution, abandon and the perspective to keep the nutritional and alimentary traditions nowadays.

The analysis begins focusing the historical process of Xavantes' alimentary tradition devaluation in São Marcos indigenous village, triggered after the contact with non-indigenous society, and the access to government's food security policy. The methodology was based on observations in loco and interviews with São Marcos indigenous village's ancients.

The research results have shown that one of the main reasons to explain alimentary tradition devaluation is the contact with non-indigenous society. In addition, an appropriate government's food security policy does not exist, which has caused various diseases due to food shortages and also to the use of foods such as sugar, industrialized oil and alcohol. However, despite all the problems, the Xavante maintain their social and clan organization from immemorial time, and even with signs of resignification, they preserve the rituals and especially the values of respect and reciprocity even after intermittent contact with capitalist society.

Key words: Xavante, food security, São Marcos village.

## Resumo em Xavante

Ãhã romnhuri hã tedza róbzanha datsa na iböna ãma dahöimana da hã daró *ETENHO'REPRE* remnhã, a'uwẽ uptabi höimanadzéb're rómadö'ö na hã, robptsitsapri mono na hã, röhöimana nhi're, datsai uptabi ma danhimireme, duré ró'madö datsa uptabi na apö ãma dahöimana dza'ra mono da hã duréi ne.

Romnhuri nhihötö wa'õno hã te tihöiba ró we ihöimana dzari na, datsai uptabi ma mate a'uwẽ nori *ETENHO'REPRÉ* 'remnhã marẽme dza'ra, datsa iwẽ hã itsimidzépu'u'õ hã, date huri mono õdi waradzu date tó mono hawimnhã, duré romnhuri we ihöimana mono hã roptede'wa hawimnhã datsa na ibö na wahoimanadza'ra mono da hã. Romnhuri tebré manhari dzéb da hã te tihöiba ihöiba prédu dzada nhari duré romadö a'uwẽ i'ahö niha 're ihöimana dzébdza'ra dzarina daró *ETENHO'REPRÉ* remnhã.

Ró'madö'ö 'rãtsudu hã te tihöiba róbhöimana dzébdzarina, watsai uptabi we itsitsapri hã waradzu watewe itó mono hawi duré romnhuri roptede'wa hawimnhã we höimana mono õwa a'uwẽ ma hã datsa ibö na ãmã höimana dza'ra mono da hã, tahawa te wairébé dahödze hã datsa i'wanhi'riti dza'ra mono hawi duré datsa adzeré hã, datsaiwaipó dzé, odzé. Taha nhẽrẽ rówatsete nhẽrẽ a'uwẽ uptabi hã te tihöimanadzéb na höimana dza'ra duréi hawi we ãma idahöimana dza'ra wa'aba mono na, duré datsa tsimani mono nhẽrẽ dató manhari dzébdã hã, ahadu te tihöimana dza'ra datói mono hã, datsiwadzé wẽ hã duré datsina datsiwari te're höimana wadzé we na hã, wate tó mono nhẽrẽ te irótsa'rata dza'ra mono hã róbzadzari dzéb natsi duré roptébré na.

Damreme nhitob'édzé: A'uwẽ Uptabi, datsa iböna hã, daró etenho'repré

## LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

APSIRE – Associação de Proteção Social Indígena e Recuperação Ecológica

LOSAN – Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional

SPI – Serviço de Proteção aos Índios

UNIVAR – Faculdades Unidas do Vale do Araguaia

FUNAI – Fundação Nacional do Índio

SEDUC – Secretaria de Estado de Educação de Mato Grosso

SESAI – Secretaria Especial de Saúde Indígena

CEFAPRO – Centro de Formação e Atualização dos Profissionais da Educação

## Básica

DSEIX – Distrito Sanitário Especial Indígena Xavante

EMBRAPA – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

TI – Terra Indígena

## GLOSSÁRIO

- A'ãma – Defensor de um grupo etário
- A'uwẽ – Gente, pessoa
- A'uwẽ Uptabi – Povo autêntico, povo verdadeiro
- A'uwẽ Wari – Homem guerreiro
- Abahi'rãhidiba – Nomeação das mulheres da qual ganham novos nomes
- Abare'u - Grupo de idade que tem o significado de pequi
- Adö'öwaridzé – Ritual que pede aos mortos as sementes
- Ai'rere - Grupo de idade que tem o significado de palmeiras de indaiá
- Aihö'ubuni – Líder dos adolescentes na casa dos solteiros durante o período de reclusão
- Anarowa - Grupo de idade que tem o significado de estrume
- Apsi'ré – Nome de um líder Xavante que liderou o grupo de Couto Magalhães
- Butsewawẽ – Nome da pessoa iniciador do clã Po'redza'õno
- Córrego Fundo - Pequeno riacho localizado entre as aldeias Meruri e São Marcos
- Da'amawai'a'wa – Pessoa que atua como vigia no ritual religioso
- Dabatsa – Casamento tradicional Xavante
- Danhimite – Espírito de criação do povo A'uwẽ Uptabi
- Danho'rebdzu'wa – Padrinho considerado segundo pais pelas certas famílias
- Danhono – Ritual de passagem da fase de adolescência para a vida adulta
- Darini – Ritual religioso do povo Xavante
- Dzö'ratsi'wa – Tocadores do chocalho
- Dzö'ratsi'wai'rada – Ex tocadores do chocalho
- Dzomori – Mobilidade espacial
- Etepa – Grupo de idade que tem o significado de pedra
- Exogamia clânica – Casamento entre indivíduos opostos
- Herói'wa – Designação dos adolescentes após furação de orelhas
- Hö – Casa dos solteiros durante o período de reclusão
- Hotorã – Grupo de idade que tem o significado de peixe
- I'raiwadzi'wa – Articulador e organizador do wai'a
- Iteró – Este lugar pertence a mim, meu lugar de moradia
- Itsa'rata'wa – Organizadores do wai'a
- Iwa – Tocadores do fogo
- Iwairu – Bolo preparado para os caçadores pelos serviços prestados na caçada
- Kaiamo – Denominação dos Xavante pelos bororo como povo inimigo
- Maraiwatsédé – Terra Indígena Xavante, grupo que habitou o território suiá missu;  
Tem o significado de floresta perigosa
- Meruri - Aldeia do povo indígena Bororo
- Niterói - Este lugar é meu, esta terra tem dono
- Nodzö – Milho tradicional Xavante

Nodzo'u – Grupo de idade que tem o significado de milho  
 Nodzö'u – Grupo de idade que tem o significado de milho  
 Oi'ó - Luta dos meninos com raiz bananeira  
 Öwawë - Designação do clã, tem o significado de mar grande, rio grande. Metade direita  
 Pahöri'wa – Adorador do sol no ritual danhono  
 Parawãdza'radzé - Lugar de brasa, resto de lenha deixada no chão  
 Patrilinear – Clã repassada pela linha paterna  
 Po'redza'ono – Designação do clã, símbolo semelhante a girino  
 Ritéi'wa – Novos integrantes para vida adulta  
 Rowaihu'upetse'wa – Detentores de conhecimentos, sábios anciões  
 Tébé – Animador da noite durante o ritual de danhono  
 Tirowa - Grupo de idade que tem o significado de flecha  
 Tob'ratato – Símbolo usado na maça do rosto em forma de círculo. Som da ave onomatopeico  
 Tsa'amriwawë - Nome da pessoa iniciador do clã Öwawë  
 Tsa'uri'wa – Corrida do soprador  
 Tsada're – Bolo de milho assado em brasa no forno de cupinzeiro  
 Tsada'ró – Grupo de idade que tem o significado de cigarra  
 Tsahöbo – Nome da pessoa  
 Tseretsu – Nome da pessoa  
 Tsi're'abana – Clã oposto que toma as coisas  
 Tso'repre - Segunda aldeia construída depois da travessia do rio Araguaia. Serra Vermelha  
 Tsotidi – Refere-se a pessoa não generosa que não quer ceder uma coisa  
 Tsuwaté – Nome da pessoa  
 Ubdowarã – Corrida da tora de buriti “dente branco de capivara”  
 Uiwede – Corrida da tora de buriti  
 Unhinhã – Mistura de mandioca preparada com o feijão tradicional  
 Wa'rati – Pessoa que iniciou ritual de pahöri'wa  
 Wai'a – Celebração do ritual religioso  
 Wai'anho'rã – Iniciador do ritual religioso Xavante  
 Wai'arã – Novos integrantes ao ritual religioso “wai'a”  
 Wapté – Denominação de adolescentes que residem na casa dos solteiros durante o período de reclusão  
 Warã – Espaço de reuniões dos homens onde se tomam decisões políticas, sociais e econômicas.  
 Waradzu – Sociedade envolvente, não índio, ser estranho  
 Waté'wa – Adolescentes batedores de água  
 Wetsupó – Designação da primeira aldeia construída depois da travessia do rio Araguaia

## **Memorial Descritivo do autor**

Eu, Oscar Wa'rãiwẽ Urébété, clã Po'redza'õno, grupo Tirowa, etnia Xavante experimento o mundo de acordo com a nossa cultura, crenças e tradições repassados por nossos antepassados, tais como ritual religioso e transmissão de saberes tradicionais.

Vivo de forma coletiva, onde os saberes ancestrais são transmitidos pela oralidade e recebidos por meio da observação, da audição, e da reprodução daquilo que os velhos ensinam aos mais jovens.

Na educação, os conhecimentos tradicionais são transmitidos de forma sistemática pelos mais velhos, ensinados dentro da própria família, e complementada no hõ, casa dos solteiros e reuniões dos membros da comunidade. Todos os jovens têm pleno respeito pelos mais velhos, pois reconhecem e valorizam os conhecimentos que por eles são ensinados. Da mesma forma acontece na escola em que aluno ouve e aprende com seu professor.

Pertencendo ao povo Xavante reconheço o mundo observando, ouvindo e fazendo. A princípio me mantem calado e atento ao que é me é ensinado. Mas no momento em que vou fazer tenho a disposição de realizar as coisas e buscar o que preciso mesmo em lugar desconhecido.

Quanto a minha trajetória pessoal, várias pessoas influenciaram a minha trajetória. O incentivo para estudar, frequentar Escola Estadual Indígena Dom Felippo Rinaldi começou dentro da própria família, por perceber que a educação sendo um processo social e cultural que faz as pessoas crescerem intelectualmente. Nossos pais nos incentivavam muito para adquirir conhecimentos dos não índios na escola, para aplicar no futuro em prol da comunidade. Incentivo nunca faltou em vários segmentos: Padrinhos, padres Salesianos aconselhavam na época em que era adolescente para trabalhar e estudar. Eles me influenciaram na constituição da minha história de vida estudantil, cultural e profissional. Um dos maiores desafios foi o processo de alfabetização bilíngue na própria escola da comunidade. Como falava língua materna ficava difícil acompanhar o processo de aprendizagem referente ao ensino do alfabeto português. Fui obrigado aprender alfabeto da língua portuguesa para facilitar e acompanhar o nível de aprendizagem do mundo não indígena. Essa fase foi uma fase

difícil na minha vida, pois queria muito aprender, porém o aprendizado da nova língua que tem estruturas linguísticas diferentes, as vezes era difícil para minha audição e pronuncia. O método de ensino causa confusão no estudo do alfabeto, para mim e para os meus colegas de classe. A escola valorizava mais conhecimento europeu, trabalhando pouco a educação para a interculturalidade.

Nesse sentido o processo de minha escolarização foi permeado de aprendizados escolares, mas também pela necessidade do aprendizado de como funcionam as coisas no espaço e tempo do waradzu.

Estudei e concluí o ensino fundamental em 1993, na EEI Dom Felippo Rinaldi, depois prestei processo seletivo em dezembro de 1993, para ingressar na escola Agrotécnica Federal de Rio Verde – GO, conseguindo minha aprovação, e cursei por 3 anos, onde estudei base comum da educação básica e disciplinas das áreas específicas do curso técnico, que me forneceu conhecimentos, sobre agricultura e pecuária, conhecendo aspectos do agronegócio mas também relacionando com a prática tradicionais Xavante.

Em 1996 me formei em técnico em agropecuária e exerci a profissão por um ano em 1997, na escola rural produtiva na aldeia São Pedro, Terra Indígena Parabubure em Campinápolis. Em 1998, ingressei no ensino superior, por iniciativa própria, no curso de Pedagogia, na Univar, em Barra do Garças. Depois de formado em Pedagogia no ano de 2000, retorno definitivamente para aldeia São Marcos, onde comecei atuar como docente em 2001 na Escola Estadual Indígena Dom Felippo, prestando relevantes serviços à comunidade escolar.

No esforço de continuar meus estudos e aprender mais, fiz especialização em PROEJA, no SESITEC em Barra do Garças, Mato Grosso. Na EEI Dom Felippo Rinaldi, atuei como professor, coordenador e primeiro diretor Xavante da escola, pois até então os diretores eram os padres Salesianos, também fui o primeiro coordenador Xavante, porque antes eram os seminaristas que trocavam a cada dois anos. Ainda durante a gestão em que era diretor, ansiava pelo mestrado e cheguei ao mestrado por vários fatores que me impulsionaram para buscar qualificação profissional na área de sustentabilidade. A publicação do edital pelo Centro de Desenvolvimento Sustentável da UnB/DF para ingresso no Mestrado Profissional em Sustentabilidade junto a povos e

Terras tradicionais me chamou atenção, e com incentivo das minhas famílias e colegas de profissão quis concorrer a umas das vagas oferecidas. Prestei processo seletivo concorrendo com mais de centenas de candidatos, fui aprovado, mas não dentro da vaga prevista. Fui chamado para ocupar vaga remanescente. Foi desta forma que ingressei na UnB, participando das etapas presenciais sem bolsa e ajuda de uma organização. Apesar do alto custo de vida, tenho recebido incentivo dos meus amigos da aldeia São Marcos onde moro, por acharem um benefício que está sendo realizado em prol da própria comunidade da referida aldeia.

A minha trajetória com a comunidade se encontra permeada pela luta, pelo respeito ao conhecimento tradicional, pelos mais velhos detentores de conhecimentos tradicionais, pela busca da melhoria pelas condições de vida e sustentabilidade, territorial e cultural, busca de conhecimentos não indígenas para contribuir com a minha comunidade na relação com os governos, políticos, universidades e outras etnias indígenas, levando seus conhecimentos e projetos que possam beneficiar segurança alimentar e nutricional do povo Xavante.

Para que eu possa realizar essa articulação e contribuição para a autonomia da comunidade de São Marcos, tenho sempre buscado os saberes acadêmicos para a minha vida profissional e intelectual que são mobilizados por meio da leitura de artigos, participação nos seminários, encontros, discussão com a orientadora do mestrado e formadores do CEFAPRO. Durante os repasses de informação com a minha comunidade no warã, onde eu divulgo o que aprendi, e como estou desenvolvendo, isso faz parte do controle social Xavante. Nesta ocasião, os conhecimentos assimilados são compartilhados e discutidos com os membros da comunidade, atendendo interesse das pessoas da própria aldeia.

Pela comunidade confiar em minha pessoa para buscar conhecimentos na educação, essa se tornou muito importante para minha vida profissional e foi despertada desde a fase da minha infância pelos meus familiares, incentivando sempre para estudar e aprender a sabedoria dos não indígenas e indígenas. Na fase da adolescência fui apoiado pelos padrinhos e anciões da aldeia que manifestavam preocupação de encaminhar na vida cultural e estudos. A oferta da educação



assistemática e sistemática me fez crescer intelectualmente, da qual os conhecimentos assimilados são aplicados em benefício da comunidade.

A minha opção por estar no MESPT, deve-se a qualidade do ensino e a área de Concentração em “Sustentabilidade”, da oferta de uma educação diferenciada considerando as diversidades culturais e linguísticas dos diferentes mestrandos que estão matriculados nesse curso. Outro aspecto foi a credibilidade e histórico da Universidade de Brasília e por conhecer uma egressa da primeira turma, que me incentivou a fazer o seletivo.

Assim, depois de passar pelo seletivo e mesmo sendo indígena não ter conseguido apoio de bolsa de permanência, continuo a cursar, pois a minha intenção é aprender mais e levar conhecimentos que contribua para realizar projetos de melhoria de sustentabilidade da comunidade da aldeia São Marcos.

Para que eu possa ir em frente nesse trabalho com o meu povo e a proposta do projeto de mestrado é preciso que tenha sempre como base os conhecimentos tradicionais do povo Xavante, pois os conhecimentos tradicionais significam na minha trajetória de vida, o crescimento intelectual e desenvolvimento de habilidades sem perder raiz cultural Xavante, valorizando saberes ancestrais da minha própria etnia que mantem viva as tradições, crenças e língua. Porém sabemos o quanto é necessário a apropriação de conhecimentos do mundo do não indígena, e o MESPT tem ajudado em minha vida a lidar com a interculturalidade justamente na troca de conhecimentos tradicionais e científicos, que ambos devem ser valorizados cultural e intelectualmente. Conhecendo novas culturas, diferentes conhecimentos sobre conteúdos expostos, e aprender com os diferentes culturalmente.

Ao associar conhecimento científico e tradicional, posso contribuir com minha comunidade no trabalho valorizando saberes ancestrais do próprio povo Xavante, fundamentado na própria ciência. Ao mesmo tempo mostrando o papel do conhecimento científico que apresenta comprovação científica através das pesquisas desenvolvidas. A visão tradicional e científica no campo da pesquisa devem interpretar os fatos de maneira igualitária, sem desprezar os conhecimentos.

Depois de ter participado dos espaços de formação na cultura e se apropriado dos conhecimentos teóricos da universidade serão necessários diálogo com a comunidade,

buscar apoio de instituições que auxiliam projetos sustentáveis. E escola realizar com os jovens projetos que atendam demanda e anseios da comunidade Xavante no campo da gestão ambiental e territorial, e educação para a interculturalidade. Mostrando relevância da sustentabilidade para a comunidade que possa contribuir na melhoria da qualidade de vida.

Sempre busquei estudar, para responder a minha família e a comunidade sobre os conhecimentos para as relações internas e externas a aldeia, e na estratégia da tradição de conhecer o inimigo para assim combater, agora nos dias de hoje, conviver de forma a não sermos enganados, nem persuadidos por presentes e benefícios e dessa forma após a conclusão do mestrado, os conhecimentos aprendidos serão multiplicados por meio da escola, encontros formativos e warã (espaço de reunião), compartilhando e desenvolvendo projetos de desenvolvimento sustentável na própria aldeia, colocando teorias estudadas na prática. Mostrar a comunidade Xavante do território São Marcos a importância do desenvolvimento sustentável no mundo contemporâneo em que vivemos, referente aos aspectos de produção alimentar saudável. Promover políticas que atenda educação para a interculturalidade, gestão ambiental e territorial, visando atender necessidade da própria aldeia e demais territórios Xavante. Também selecionando conteúdo a serem trabalhados como temas geradores, na escola e no projeto sala de educador, de formação continuada dos professores e com isso levar os conhecimentos sobre sustentabilidade e segurança alimentar ao meu povo que precisa de novas referências para continuar a ser o “povo verdadeiro”.

## Sumário

INTRODUÇÃO .....	20
PERCURSO METODOLÓGICO .....	22
Capítulo 1 - Elementos sócio históricos culturais do povo Xavante .....	23
1.2 Organização Sócio-Política e Cultural Xavante .....	27
1.2.1 - HÕ: escola tradicional Xavante .....	29
1.2.2 - Danhono .....	32
1.2.3 Dabatsa .....	33
1.2.4 Darini .....	36
1.2.5 Luto .....	38
Capítulo 2 - Terra/território, uso/ocupação e o reconhecimento às políticas públicas .....	39
2.1 A demarcação .....	40
2.2 Criação da aldeia São Marcos .....	41
2.2.1 Os Xavante e os missionários salesianos em Mato Grosso .....	47
2.2.2 As roças e incentivo dos missionários Salesianos .....	50
2.3 - Escolarização .....	52
Capítulo 3 Sistema alimentar A'uwẽ Uptabi: Práticas Produtivas .....	54
3.1 – A tradição alimentar .....	54
3.2 História da alimentação A'uwẽ Uptabi de São Marcos Antes e pós contato .....	57
3.2.1 Roça tradicional <i>A'uwẽ Uptabi</i> .....	61
3.2.2 - Calendário da produção tradicional .....	64
3.2.3 Calendário da roça .....	65
3.2.4 Divisão do trabalho por gênero .....	66
3.4 Perspectiva sobre a segurança alimentar e nutricional .....	69
3.4.1 Alimentação e nutrição entre os A'uwẽ Uptabi .....	72
3.4.2 Origem do milho tradicional e a introdução do arroz .....	74
3.4.3 Alimentos e rituais: – milho, abóbora, arroz, mandioca, trigo, caça .....	76
3.4.4 O contato e influência alimentar A'uwẽ Uptabi .....	79
3.4.5 Atividades culturais A'uwẽ Uptabi de São Marcos .....	82
3.5 A reciprocidade e os alimentos .....	86
3.6 Políticas públicas de acesso a segurança alimentar e nutricional .....	89
CONSIDERAÇÕES FINAIS .....	92
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	95
ANEXOS .....	97

## INTRODUÇÃO

Meu interesse em pesquisar a respeito da segurança alimentar e nutricional surgiu a partir de várias discussões realizadas em todos os espaços da comunidade, como escola, “warã<sup>1</sup>”, conselhos dos homens da Aldeia São Marcos, associação indígena APSIRE, Associação de Proteção Social indígena e Recuperação Ecológica porque percebemos mudanças nas relações políticas, econômicas e culturais de nossa aldeia.

Neste contexto, está a motivação e razão, que defini o tema da dissertação “Segurança alimentar e nutricional na perspectiva da cultura Xavante da Aldeia São Marcos”, assim este trabalho expressa não somente minha expectativa, mas também à preocupação do conselho dos homens e da própria comunidade com as mudanças culturais que ocorreram no contexto da alimentação *A’uwẽ Uptabi*<sup>2</sup>.

Os membros da comunidade, pessoas reunidas no *warã*, adultos e anciões, professores da escola, conhecedores desta temática me incentivaram a realizar esta pesquisa sobre a segurança alimentar e nutricional, sustentando a ideia de que, consumindo alimentos industrializados, estamos trazendo problemas para a nossa saúde: obesidade, hipertensão, diabete, assim expressa o Sebastião *Tomoptsé*, um dos anciões da Aldeia,

*Deixamos de consumir alimentos tradicionais, porque não buscamos mais no mato que já estamos velhos, os jovens de casa deveriam buscar para nós comermos. Dependemos do consumo de alimentos industrializados (entrevista em agosto de 2016)*

Acredito que ao apresentar o resultado dessa pesquisa, sensibilizei e incentivei as novas gerações sobre o consumo de alimentos tradicionais e produzidos na roça de toco, pois neste sistema de produção os alimentos são saudáveis e não contêm agrotóxicos, o que é indispensável para manutenção de uma vida saudável do povo Xavante

Desenvolvo esse trabalho de dissertação em três partes:

Na primeira parte, abordo o processo histórico do povo Xavante, suas lutas, conquistas, territórios e cultura. Procuo elucidar a história usando principalmente a

---

<sup>1</sup> Espaço de reunião dos homens onde se tomam decisões políticas, sociais e econômicas da comunidade *A’uwẽ Uptabi*.

<sup>2</sup> Povo autêntico

memória dos anciões vivos da comunidade, pois são sujeitos concretos de nossa vida e história. Atualizo leituras de antropólogos que estudaram o povo Xavante, com destaque para Maybury Lewis, Giaccaria & Heide, Claudia Menezes, Luís Silva Leal, Paulo Sérgio Delgado, Manuela C. Cunha, que contam dos conflitos, das lutas pela terra, dos processos de resistência, dos efeitos das políticas públicas em relação ao nosso povo Xavante, “*A’uwẽ*”<sup>3</sup>.

Na segunda parte, apresento a perspectiva Xavante sobre a segurança alimentar e nutricional na aldeia São Marcos, da Terra Indígena São Marcos, município de Barra do Garças, Mato Grosso e a história da alimentação *A’uwẽ Uptabi* de São Marcos antes e pós contato, destacando as fontes tradicionais de alimentação, o cultivo da roça tradicional, as plantações de alimentos que tinham origem em nossa cultura e a divisão sexual do trabalho. As técnicas tradicionais de cultivo, os valores de reciprocidade no processo de plantio, calendário da produção tradicional, ainda preservadas na nossa tradição. Ainda falo sobre a segurança alimentar e nutricional do povo Xavante de São Marcos, destacando alimentos básicos tradicionais e saudáveis, que nos nutriam de forma mais balanceada.

Na terceira e última parte, discorro sobre os impactos presentes em nossa comunidade que estão relacionados à segurança alimentar do nosso povo. As mudanças nos hábitos alimentares da comunidade, mais especificamente nas crianças. As novas formas de aquisição de alimentos, via trabalho assalariado e quais as implicações para nossa cultura, principalmente em relação aos nossos costumes. A escassez de recursos naturais, principalmente em função da demarcação de nossas terras. As novas formas de consumo presentes na comunidade, que atualmente, em quase todas as famílias são praticadas a alimentação industrializada. Deste modo, apresento as considerações acerca da reflexão solicitada e indico elementos de estratégias para as possibilidades de uma nutrição saudável, nutricional atual, porém orientada pelas práticas tradicionais.

Este cenário de mudança, não impede dizer que ainda hoje, para nós Xavante, os alimentos estão relacionados com a nossa cultura, e continuam a fazer parte dos nossos rituais.

---

<sup>3</sup> Gente, povo Xavante

## **PERCURSO METODOLÓGICO**

Para desenvolver o trabalho de pesquisa foi necessário realizar um levantamento bibliográfico dos trabalhos acadêmicos publicados sobre a história do nosso povo Xavante e da nossa cultura milenar. A pesquisa de campo também foi realizada na aldeia, consultando os sábios anciões, as entrevistas foram feitas na língua e traduzidas por mim. No trabalho de campo utilizei também a metodologia qualitativa possibilitando meu contato direto na condição do pesquisador com o trabalho de campo. As entrevistas realizadas com os anciões e professores permitiram compreender a percepção da comunidade quanto às questões de segurança alimentar e nutricional na aldeia São Marcos.

Serviram de suporte ao conceito as definições constantes da Lei 11.346/2006 (LOSAN) e a perspectiva Xavante sobre segurança alimentar e nutricional, tendo como apoio teórico os autores pesquisados que já estudaram o povo Xavante de São Marcos: Giaccaria & Heide, sobre Xavante povo autêntico; Claudia Menezes, sobre missionários e índios em Mato Grosso; Manuela C. Cunha, sobre dois séculos e meio de história Xavante; Luís Silva Leal, sobre classes de idade Xavante e a educação escolar; Tarley da Guia Nunes da Mata, sobre os professores Indígenas e o processo de Educação Escolar dos Xavante de São Marcos(MT); Paulo Sérgio Delgado, sobre estrutura e a performance: ritual de iniciação e faccionalismo entre os Xavante da terra indígena São Marcos. As leituras de documentos e teses de outros pesquisadores geralmente foram realizadas na minha casa, contribuindo muito para o avanço e aprofundamento da minha pesquisa.

A pesquisa visa desenvolver um trabalho de pesquisa com ênfase nas mudanças de hábitos alimentares que ocorreram no período pós contato, sobre as produções tradicionais nas roças de toco, a reciprocidade cultural na cultura Xavante e atividades culturais.

Para esse objetivo, fiz uso da técnica de entrevista, de forma a captar a história oral contada pelos anciões sobre a cultura, a construção de roças e o processo de plantio, além de observação de campo, fotografias e análise de documentos.

Algumas das entrevistas foram realizadas na casa dos entrevistados, no *warã* e na escola, em forma de roda, deixando os entrevistados se expressarem livremente,

exporem suas ideias do que sabem a respeito do tema. Foram usadas as perguntas orientadoras do projeto de pesquisa, composto por 3 perguntas, facilitando assim organização do trabalho.

A pesquisa de campo foi realizada na aldeia São Marcos, Terra Indígena São Marcos, entre os meses de julho, agosto e setembro de 2016. Na condição de pesquisador e por ser um morador da própria aldeia, obtive êxito no trabalho de campo, pois essa condição facilitou o acesso aos entrevistados, bem como o vínculo de confiança para obter as informações necessárias. Nos momentos oportunos debatia no *warã* o tema do meu projeto de pesquisa com os anciões e adultos que frequentavam esse espaço de reunião, visando melhorar produção de textos.

As entrevistas sobre o conceito de segurança alimentar e nutricional já haviam sido realizadas em setembro de 2015, antes do trabalho de campo, por ocasião da confecção do artigo que desenvolvi na disciplina de Etnociências, Conservação de Recursos Genéticos e Segurança Alimentar, “Visão do povo Xavante da aldeia São Marcos sobre segurança alimentar”.

Os anciões foram selecionados por serem detentores de conhecimentos tradicionais e conhecedores do processo histórico do povo Xavante e da própria cultura, chamados de *RÓWAIHU’UPETSE’WA*<sup>4</sup>. Também foram selecionados os professores da aldeia da Escola Estadual Indígena Dom Felippo Rinaldi e dois anciões da aldeia São João Diego por possuírem conhecimentos ancestrais Xavante.

As entrevistas foram realizadas na língua materna e depois traduzidas por mim para a língua portuguesa. As entrevistas geralmente aconteceram na casa dos entrevistados, na minha casa, no *warã* e na escola. Os entrevistados me atendiam com satisfação, contribuindo com suas falas, e as entrevistas sempre foram registradas com um mini gravador. As entrevistas também foram realizadas aos poucos, dependendo da boa vontade do entrevistado. Os entrevistados falavam livremente expondo suas ideias e eu fazia as anotações no caderno de campo.

## **Capítulo 1 - Elementos sócio históricos culturais do povo Xavante**

---

<sup>4</sup> Pessoas conhecedores de fatos históricos, detentores de conhecimentos

“Nós”, povo Xavante, pertencemos linguisticamente ao tronco linguístico Macro Jê, da família “Jê” cuja língua é o A’UWE ou AKWE, abrangendo o povo indígena Xacriabá, Xerente e Xavante.

Para o Daniel *Tsi’õmowê* (2015), clã *Po’redza’õno*<sup>5</sup>, grupo Etário *Nodzö’u*<sup>6</sup>, 70 anos de idade, morador da aldeia São Marcos, tem na sua memória, através da história repassada pelos nossos antepassados, de que somos um povo originário do estado do Rio de Janeiro. Tendo fortes indícios de que os nossos antepassados habitaram o litoral do mar, num lugar hoje conhecido como cidade de Niterói<sup>7</sup>. A palavra pode ter origem na língua Xavante segundo os anciões, e quando os portugueses chegaram no território brasileiro, ouvindo as falas de um determinado indígena da etnia Xavante que indicava o lugar de moradia, batizou o litoral habitado por *iterô*<sup>8</sup>.

A história do Brasil conhecida e difundida nas escolas e na sociedade brasileira, conta que desde a chegada dos primeiros portugueses ao solo brasileiro, habitado pelos nossos ancestrais, os povos indígenas que habitaram o litoral foram empurrados para o interior, começando com a exploração do pau Brasil e do minério, seguida pela produção de cana de açúcar. Os povos indígenas foram obrigados a se afastarem do litoral com a expansão agropastoril ou eram capturados como escravo para o trabalho nas lavouras.

Entretanto os primeiros registros sobre o povo Xavante sucederam-se em Goiás, em meados de 1755, região que hoje pertence ao estado do Tocantins. No aldeamento “Carretão ou Pedro III”, os Xavante viveram com vários grupos indígenas, entre eles os Xerente, do mesmo tronco linguístico. Aproximadamente, cerca de cinco mil índios foram conduzidos pelo governador de Goiás para esse aldeamento nos campos cerrados do Brasil central. Nesta aldeia viveram um período de contato com missionários, militares e vaqueiros. Essa experiência não prosperou e a aldeia ficou deserta, os índios retornaram para o seu território tradicional. Esse processo se deu por duas razões, um dos motivos foi que os militares abusavam das mulheres índias tomando-as dos seus maridos, e além disso os homens eram explorados e hostilizados.

---

<sup>5</sup> Tem o significado de girino que fica na água, metade esquerda

<sup>6</sup> Classe de idade que tem o significado de milho

<sup>7</sup> Em língua Xavante significa este lugar é meu, esta terra tem dono

<sup>8</sup> Este lugar pertence a mim, meu lugar de moradia



Em determinado momento, aconteceu um grande massacre no aldeamento que provocou a fuga dos Xavante (Luís Leal, 2006), migraram para a margem esquerda do rio Tocantins, depois para o rio Araguaia e finalmente para o rio das Mortes, em Mato Grosso. E foram “pacificados” por Francisco Meireles, do Serviço de Proteção aos Índios (SPI) em 1946 (Célia Beatriz Gimenez & Raimundo dos Santos Coelho, 2005).

Segundo, as histórias repassadas na oralidade de geração a geração, os anciãos Daniel *Tsi’omowẽ* e Fortunato *Tserebdzu*, relatam que os Xavante descontentes com a atuação dos não índios, decidiram se afastar do aldeamento levando juntos suas mulheres, e a maioria deles ficaram na aldeia Carretão. E durante suas passagens a outros lugares, lutavam contra os povos desconhecidos, primeiro com os Kaiapó, devido à travessia obrigatória realizada em seus territórios para se chegar ao rio Araguaia, na região da Ilha do Bananal. Nesta região da ilha lutaram também com o povo Karajá, criaram apenas um indígena desta etnia aprendendo a língua Xavante, e não chegaram a roubar suas mulheres. Os Xavante percorreram vários lugares até se fixarem na região central do Brasil, no estado de Goiás, vivendo ali durante muitos anos tendo contato com outras etnias Karajá e Kaiapó (Giaccaria & Heide, 1972).

Nos relatos orais dos anciões da aldeia que contam nossa história, os Xavante, ao atravessarem o Rio Araguaia, com o surgimento de um boto se separaram, os que conseguiram atravessar o rio foram para o Estado de Mato Grosso, passando a viver na região. Outros que ficaram para trás foram denominados “Xerente” pelos conquistadores e se fixaram no Tocantins. Como ambos falavam a mesma língua, os atravessadores do Rio Araguaia se despediram com a seguinte frase “Cuide bem dos meus sobrinhos”, em voz tão alta e chorando (Revista eletrônica da UNIVAR, 2013; Relato do Daniel *Tsi’omowẽ* e Fortunato *Tserebdzu*, dezembro de 2016).

Os primeiros contatos dos Xavante com a sociedade não indígena foi no final da década de 1940. Segundo Leeuwenberg & Salimon (1999), em 06 de junho de 1946 os Xavante mantiveram contato “pacificamente” com a frente de atração liderada por Francisco Meirelles. Apesar de 70 anos de relações com a sociedade não indígena e de sofrer diversas influências em seu modo de vida, isso não modificou a organização social, cultural e política, porém esse contato de muitas formas tem afetado a vida do povo.

As diversas influencias referem-se à maneira de viver de outro modo, seja a mudança da cultura seminômade, do hábito alimentar, e para a religião católica e protestante. As nossas organizações sócio político e culturais permanecem fortes valorizando as tradições, no que tange a tomada de decisões em conjunto com a comunidade, desenvolvimento de mútuo de serviços e as realizações de rituais.

De acordo com relato do ancião Daniel, nós, do povo Xavante, antigamente morávamos juntos numa única aldeia, que os anciões chamavam por *wetsupó*<sup>9</sup>, construíram ainda juntos outra aldeia pelo nome de Tso'repré<sup>10</sup>, território habitado pelos Xavante distante de *Maraiwatsédé*<sup>11</sup>. Pensando na proteção de seus territórios saíram desta aldeia a procura de inimigos para guerrear, com os *waradzu* vistos como uma ameaça aos próprios Xavante e aos seus territórios ocupados. E num confronto que tiveram com o povo Bororo, destruíram até a imagem de Nossa Senhora Auxiliadora, pensando ser a presença de uma pessoa viva. No retorno à aldeia de moradia, foram acometidos de epidemias de doenças de gripe, vômito, diarreia e febre. Vários morreram, pois ainda não conheciam certas doenças, e que na visão deles, as doenças tinham origem nesta aldeia devido a imagem da destruição de Nossa Senhora.

Os conflitos internos nas aldeias também contribuem no processo de ocupação de outros espaços, os grupos mais antigos *Apsi're*<sup>12</sup> migraram para a região de Couto Magalhães e se fixaram nessa região. E, sendo ameaçados pelas epidemias de doenças e encurralados pela expansão de atividades agropecuárias, começaram a procurar o contato dos *waradzu* que pudessem lhes ajudar. Inicialmente vieram da Região ao Norte do Rio das Mortes para Meruri<sup>13</sup>, quando era então diretor o Padre Bruno Mariano, em busca de apoio para sua sobrevivência, ameaçada pelos fazendeiros, pelas doenças. Construíram um acampamento próximo ao Córrego Fundo<sup>14</sup> a uma distância de 15 quilômetros de Meruri para evitar possíveis conflitos com

---

<sup>9</sup> Designação da primeira aldeia construída depois da travessia no Rio Araguaia

<sup>10</sup> Denominação da segunda aldeia construída, os Xavante ainda moravam juntos nesta aldeia. Em língua Xavante significa morro vermelho.

<sup>11</sup> Terra Indígena Xavante, grupo que habitou o território *suiá missu*; Tem o significado de floresta perigosa

<sup>12</sup> Nome de um líder Xavante que liderou o grupo de Couto Magalhães

<sup>13</sup> Aldeia do povo indígena Bororo onde os missionários católicos desenvolvem seus trabalhos

<sup>14</sup> Pequeno riacho localizado entre as aldeias Meruri e São Marcos

os Bororo, povo rival dos Xavante. Por esse conflito histórico o povo Bororo, até hoje, denomina os Xavante de Kaiamo, povo inimigo.

As relações estabelecidas com outros povos e principalmente com o *waradzu*, fez com que o povo Xavante inserissem novos costumes, recursos e instrumentos na vida em comunidade, aos conhecimentos tradicionais milenares, o que se acentuou com a implantação das escolas, nos anos de 1940 a marcha para o oeste, e posteriormente as migrações e projetos desenvolvimentista nos anos de 1970, um início que faz com que o povo Xavante na contemporaneidade, em frente uma luta diária para garantir a sua sobrevivência física e cultural e diante das mudanças incorporadas a cultura e sociedade Xavante em que encontra-se a relacionada e importante “alimentação”.

## 1.2 Organização Sócio-Política e Cultural Xavante

Em relação à organização sócio cultural, os Xavante se dividiram em dois clãs: *PO'REDZA'ÕNO* e *ÖWAWË*<sup>15</sup>. O clã é herdado da linha patrilinear, e o casamento é a instituído pela exogamia clânica que ocorre entre clãs distintos. Não sendo permitido casamento do mesmo clã. Apesar dos pesquisadores David Maybury Lewis, em sua obra “sociedade Xavante”, e Giacaria & Heide, nas suas obras “Xavante povo autêntico”, destacarem a existência do terceiro clã, *TOB'RATATÓ*, no trabalho de campo observei que não existe na nossa cultura o clã *TOB'RATATÓ*<sup>16</sup>. A origem do símbolo, para o ancião Rinaldo *Dupredzamo*, em sua memória, se deu pelo fato de um Karajá ser criado por um dos homens do clã *ÖWAWË* na aldeia Xavante, e usava um símbolo na maçã do rosto em forma de círculo, assim seus descendentes do clã *ÖWAWË* tornaram a utilizar o símbolo na luta dos meninos do *OI'Ó*<sup>17</sup> e nos rituais de *DANHONO*<sup>18</sup>. Por essa razão algumas pessoas do clã *ÖWAWË* os utilizam.

Ressalto portanto a existência de dois clãs na origem do povo Xavante e na nossa cultura são reconhecidos tradicionalmente para a organização social. O clã é herdado da linha paterna, e o casamento é a exogamia clânica que ocorre entre clãs distintos. Não sendo permitido casamento do mesmo clã.

<sup>15</sup> Tem o significado de grande rio, mar grande, metade direita

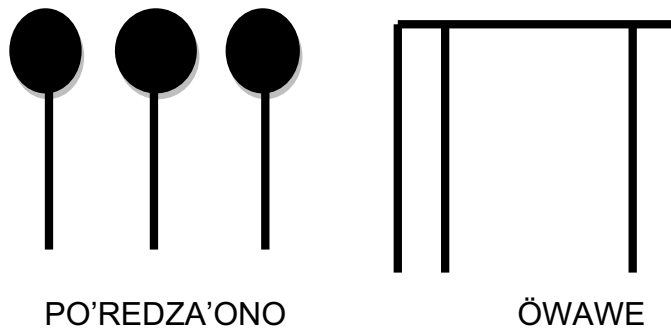
<sup>16</sup> Símbolo usado na maçã do rosto em forma de círculo. Significa som da ave onomatopéico

<sup>17</sup> Luta tradicional dos meninos e adolescentes

<sup>18</sup> Ritual de iniciação dos adolescentes, passagem da fase da vida de adolescência para a vida adulta

Com essa divisão, conforme relato dos anciões, foram acontecendo cerimônias importantes na vida dos Xavante organizados culturalmente. São vários os exemplos dessa organização social e cultural que é possível relatar: permissão do casamento entre indivíduos de clãs opostos, relação harmônica, comportamento de respeito, consideração entre as pessoas. A organização dos clãs é a base da organização social e por meio das relações entre os clãs se realizam os casamentos e o sistema de parentesco do povo. Na cultura Xavante a organização de festas e das cerimônias dos rituais tradicionais pertencem ao clã *PO'REDZA'ÕNO*. Um ancião desse clã exerce essa função autorizando à comunidade a realização das festas. Os símbolos abaixo representam ambos os clãs.

Figura 1:



O clã *PO'REDZA'ÕNO* usam três símbolos em cada face semelhantes a girinos. E clã *ÖWAWÉ* quatro riscos unidos na parte de cima.

Em nossa cultura pessoa de clã distinto, achando algo que poderia pertencer a ele, toma de clã oposto justificando “*TSI'RE'ABANA*” e pega qualquer objeto de uso pessoal, sem o outro reagir, não podendo ser entregue ao dono e nem ganha o presente em troca. Essa cultura de tomar as coisas dos outros vem desde os primórdios, e está sendo pouco preservado nos dias de hoje, quase todas as gerações novas entram nesse processo cultural, quando um outro clã quer um objeto valioso não entrega, passando a ser chamado de *TSÖTIDI*, não generoso.

Nós Xavante, somos caçadores e coletores, atividades essenciais para o fortalecimento da nossa identidade, e representação coletiva, pois nas caçadas, os Xavante bem sucedidos na caça coletiva distribuíam carnes para os caçadores que não tiveram êxito, alimentando as famílias da carne de animais, e os repartidores em troca

ganhavam um bolo. Na caçada individual, carne de animal abatido era oferecido e distribuído em casa para outras famílias que fizerem uma visita. Hoje prevalece um pouco a cultura de ajuda mutua, porém nem sempre é assim.

Nos aspectos políticos, a organização política *A'uwẽ Uptabi* costuma ocorrer no *Warã* convocando os membros da comunidade principalmente os anciões e adultos, aptos a participarem da tomada de decisão coletiva. São tomadas decisões após consulta e diálogo entre os participantes da reunião. A realização de atividades culturais são organizadas entre os mais experientes do clã *PO'REDZA'ÕNÕ* e *OWAWË*, respeitando-se exposição de ideias apresentadas. Um dos homens mais velhos do clã *PO'REDZA'ÕNO* que tenha prestígio, em conjunto com um velho do clã *ÕWAWË*, exerce o papel de organização e realização das cerimônias de tradições culturais.

Temos hoje a liderança e representatividade do cacique que atua nos espaços políticos do não indígena, representando nossas reivindicações e lutando pelo acesso das políticas públicas de educação, saúde e outros a nossa aldeia. Ele estabelece o dialogo externo e traz para o *warã*, onde cabe aos anciões as decisões. Assim, portanto a decisão sempre acontece no âmbito coletivo, no conselho do *warã*.

Assim, a cultura do povo Xavante é transmitida para as gerações de jovens através dos ensinamentos dos mais velhos, pela história oral e uso de palavras. Os valores culturais, o respeito aos mais velhos prevalecem fortemente tendo mais apego a tradição.

### 1.2.1 - HÖ: escola tradicional Xavante

Os Xavante também se organizaram em oito (8) classes de idade divididos em dois grupos etários. Os que pertencem ao mesmo grupo: *Abare'u*, *Anarowa*, *Ai'rere Tirowa*. Outro grupo: *Etepa*, *Nodzo'u*, *Tsada'ró* e *Hotorã*. Estes grupos são responsáveis pela complementação de educação tradicional, ensinando lições de vida aos adolescentes, comportamento adequado, respeito aos mais velhos, mitos, lendas e tradições. Todos contribuem para uma boa educação dos adolescentes independentemente de grupo etário.

Uma metade	Outra metade
<i>Abare'u</i>	
	<i>Etepa</i>

Anarowa	
	<i>Nodzo'u,</i>
Ai'rere	
	<i>Tsada'ró</i>
Tirowa	
	Hötörã

Tabela 1: Classes de idade

Fonte: Oscar Wa'rãiwẽ Urebete

Segundo GIACCARIA & HEIDE (1972, p. 120) são utilizados grupos de idade para designar “um conjunto de indivíduos que nasceram no mesmo lapso de tempo”. Para que esses grupos da classe de idades seja formado, os adolescentes passam por um período de reclusão, aproximadamente de 5 ou 6 anos, os *WAPTÉ*<sup>19</sup> permanecem no *HÖ*<sup>20</sup>, na qual recebe uma complementação de educação tradicional por parte dos padrinhos e classes de idade que pertençam a este grupo.

Podemos dizer que o *HÖ* é a nossa escola tradicional, onde são transmitidas de maneira sistemática a nossa educação tradicional, valorizando cultura, crenças e tradições, próprio do povo. Nesta casa se ensina o respeito com os mais velhos e grupos opostos, o preparo para a vida adulta. É costume tradicional dos *WAPTÉ* andar cabisbaixo na presença de pessoas, uma demonstração de respeito ao próximo. E durante o período em que ficam distantes da casa dos pais, os adolescentes preparam roças com acompanhamento de padrinhos responsáveis, produzindo alimentos para sobrevivência. O que é produzido é levado para casa dos pais. As atividades econômicas conciliam a competência para produzir, o conhecimento e respeito à natureza, os saberes tradicionais do grupo. Aprende tudo que é necessário para ser um Xavante autêntico familiar e socialmente incorporado, constituindo-se essa fase determinante para a continuidade do povo Xavante em sua essência e conhecimentos.

Os meninos ao atingirem a fase de adolescência passam a morar no “*HÖ*”, permanecendo por um período de cinco ou seis anos, dependendo do conselho dos anciões no *warã*. Recebem nesta casa uma complementação da educação tradicional, através dos ensinamentos de seus padrinhos, de seu grupo etário e do grupo oposto. Recebem educação sistemática, comportamento adequado, por meio das histórias

<sup>19</sup> Adolescentes pertencentes a um grupo de idade

<sup>20</sup> Casa dos solteiros durante o período de reclusão na qual os wapté residem

contadas, preparo para a vida adulta. Só podem andar cabisbaixo na presença das pessoas, das mulheres, e no período de realização de danças tradicionais na aldeia. Pela tradição cultural, é proibido eles namorarem as meninas, e, em caso de furar as regras, outro grupo etário deve furar suas orelhas com autorização dos anciões, passando a ter uma vida sem direito a voz na tomada de decisões, especificamente nos rituais.

O relacionamento entre os padrinhos e WAPTÉ ocorre com êxito sempre procurando desenvolver uma cultura de respeito com o próximo. Os padrinhos ensinam aos seus afilhados boas relações de amizade para o convívio social, e trabalho para o futuro promissor. Os que desobedecem autoridade de seus padrinhos levam castigo, uma imposição de regras para os adolescentes. Entretanto as relações entre eles são sempre de amizade, carinho, harmonia e consideração.

Durante o período de exclusão em que os WAPTÉ permanecem no HÖ, o conselho dos anciões costuma indicar tradicionalmente três deles para o AIHÖ'UBUNI<sup>21</sup> do clã PO'REDZA'ÖNO que tenham perfil de liderança para seu grupo, comportamento adequado e respeito com os mais velhos. Os escolhidos aconselham sempre o seu grupo WAPTÉ, a ter o mais respeito com os padrinhos, ficar somente em suas casas longe do olhar das meninas, e participar do trabalho comunitário quando solicitado pelos seus padrinhos. Convém destacar que os homens do clã PO'REDZA'ÖNO foram os primeiros que apresentaram publicamente à comunidade, os três iniciadores do AIHÖ'UBUNI com seus enfeites confeccionados e pintura corporal: *Tseretsu*, *Tsuwaté* e *Tsahöbo*. Algumas pessoas do clã ÖWAWÉ que não eram dono de nenhum enfeite aprovaram os enfeites de AIHÖ'UBUNI do clã PO'REDZA'ÖNO. Depois de longo período no HÖ, vem outra fase da escolha de dois PAHÖRI'WA<sup>22</sup>, fase de indicativo de que no ano posterior vai acontecer um ritual de realização do DANHONO para os WAPTÉ, que sob o olhar dos mais velhos ficaram tempo necessário no HÖ, se preparando para a vida adulta. Na ocasião da escolha dos PAHÖRI'WA, os padrinhos após a corrida da tora de buriti, começam seus cantos tradicionais no *warã*, e as mulheres madrinhas pertencentes ao grupo, participam também deste processo

---

<sup>21</sup> Líder dos adolescentes na casa dos solteiros durante o período de reclusão

<sup>22</sup> Adorador do sol no ritual de iniciação do Danhono

cultural. De acordo com a entrevista e diálogo com os anciões, o iniciador e dono do *PAHÖRI'WA* era o *WA'RÄTI*<sup>23</sup> e seus descendentes localizam-se hoje na Terra Indígena Marechal Rondon. Após o ritual de “*DANHONO*” começam a ser chamados de “*RITÉI'WA*<sup>24</sup>”, começando a atuar como vigia da aldeia e ajudando seus pais na roça e na roça da futura sogra. Os novos integrantes à vida adulta, pela decisão de seus pais, começam a visitar sua futura esposa entrando num quarto reservado especificamente para eles. Conversam nesse espaço quando necessário e não é de acordo com a nossa cultura começar logo o namoro. Só depois do casamento começam a morar definitivamente na casa da sogra.



Figura 2 Pahöri'wa durante apresentação do ritual  
Fonte: Humberto Tsere'ubuté

### 1.2.2 - Danhono

O ritual “*DANHONO*” é o rito de passagem da fase de adolescência para a vida adulta, realizado conforme decisão do conselho dos anciões, aproximadamente a cada 6 anos. Neste ritual os *WAPTÉ* passam por dois processos culturais conforme a tradição: “*WATE'WA*<sup>25</sup>” e “*HERÓI'WA*<sup>26</sup>”. A primeira, vai desde o início da “bateção” de

<sup>23</sup> Pessoa que iniciou ritual de Pahöri'wa

<sup>24</sup> Novos integrantes para a vida adulta

<sup>25</sup> Adolescentes batedores de água



água até a furação da orelha. A segunda vai desde a furação da orelha até a conclusão do “*DANHONO*”. Durante o ritual de *DANHONO*, para a apresentação de *PAHÖRI’WA* e *TÉBÉ*<sup>27</sup>, o grupo etário dos novos iniciados promove cultura da caça com fogo. Nesta ocasião, os caçadores costumam usar gravata tradicional e se pintam com os sinais clânicos em sua têmpora e maçãs do rosto, demonstrando um espírito guerreiro do povo Xavante. Esclarecemos que o ritual *PAHÖRI’WA* é exclusividade do clã *PO’REDZA’ÖNÖ*, e *TÉBÉ*, exclusividade do clã *ÖWAWË*. O sistema clânico é utilizado também para a corrida do *TSA’URI’WA*<sup>28</sup>, corrida do soprador.

Após essa corrida, os novos integrantes à vida adulta em uma cerimônia reservada para eles, recebem no centro da aldeia sua futura esposa acompanhada de mães, levando para os padrinhos do grupo etário, um bolo cozido, como recompensa do desenvolvimento de uma boa educação para os afilhados enquanto estavam no *HÖ*. Logo em seguida, a mãe da menina manda deitar sua filha numa esteira reservada para essa finalidade abraçando seu futuro marido deitada. Ambos não conversam nessa ocasião, apenas uma demonstração cultural diante da comunidade. Sendo um compromisso definitivo por parte dos pais, há quebra de tradição cultural pelos comprometidos, ambos podendo casar com outras pessoas.

Terminada o ritual de *DANHONO*, novos integrantes são designados de *’RITÉI’WA*, e atuam como animadores da aldeia com seus cantos e danças tradicionais. Porém continuam submissos à autoridade dos anciãos, trabalhando para os seus pais e futuros sogros.

### 1.2.3 Dabatsa<sup>29</sup>

O casamento *A’uwë Uptabi* ocorre pela união de pessoas de clãs distintos, *PO’REDZA’ÖNO* e *ÖWAWË* e vice versa. O casamento é um compromisso assumido culturalmente entre duas famílias, desde o preparo do bolo tradicional da mãe levado a casa do pai do menino, conforme estudo e análise de Maybury Lewis, 1986.

Na tradição cultural Xavante, o casal independentemente de clãs, mesmo ainda não gerando filha costuma escolher um menino de uma família cujos seus pais

<sup>26</sup> Designação dos adolescentes após furação de orelhas

<sup>27</sup> Animador da noite durante o ritual de danhono

<sup>28</sup> Encerramento do ritual de danhono, corrida do soprador

<sup>29</sup> Casamento tradicional *A’uwë Uptabi*, um cesto grande contendo carne de animais de caça

mantenham boas relações e de sua preferência, preparando um bolo tradicional como forma de garantia e comprometimento de casamento para suas filhas. Eram as mães das meninas que preparavam um bolo levando-o a noite à casa dos pais do menino, e repartido entre os irmãos.

No encontro, os pais tratam os assuntos seriamente. Começa aí, a imposição de regras dos pais dando conselhos e orientações para uma cultura de respeito com os futuros sogros. Os pais do menino aconselham para o futuro que quando casar não largar a sua comprometida. A moça, ao alcançar a idade adequada para casamento tradicional, o familiar de um moço comprometido tomará providências para casamento, tornando público no *warã*, a expedição de caçada coletiva que pode acontecer no período da seca e da chuva.

No retorno à aldeia, o noivo carrega *DABATSA* à casa da sua noiva, contendo carne de anta, queixada, veado campeiro, simbolizando cerimônia que promove união dos dois. Leva com auxílio de seus primos e parentes mais velhos, deixando no chão na porta da casa de sua noiva. Pessoas de outros clãs que participam da caçada levam miudezas de animais caçados como recompensa.



Figura 3 Dabatsa – Casamento tradicional  
Fonte: Humberto Tsere'ubuté

O padrinho da moça recém casada distribui carne de animais para os visitantes da aldeia. E no período da tarde, o padrinho da noiva promove pintura corporal enfeitando-

a com enfeites contendo dente de capivara, senta-se numa esteira preparada e carregada pela mãe em frente à sua casa. Somente as meninas ainda não casadas podem retirar seus enfeites. Com essa tradição ambos podem viver juntos, genro começando a morar juntos na casa de seu sogro, e assumindo a função no sustento da casa.

Na atualidade quase não tem mais essa cultura tradicional de casamento, as gerações novas casam-se conforme suas preferências, largam moças comprometidas para eles, desobedecem seus pais. A escassez de recursos naturais também influencia na cultura do casamento da forma tradicional, uma vez que dentro da cultura era preciso matar animais, como a anta e a queixada, para consolidar as relações do casamento entre os clãs.



Figura 4 Adaba recém casada  
Fonte: Humberto Tsere'ubuté

Em nossa tradição cultural, nenhum jovem de ambos os sexos devem se casar sem atingir a idade madura, aproximadamente, antes dos 20 anos de idade. Recentemente, com a mudança cultural, os adolescentes casam precocemente com suas próprias iniciativas e imposição de seus pais com a ideia de que os filhos possam gerar seus netos enquanto estiver vivo. Praticamente quase não acontece mais essa cultura tradicional de casamento, as gerações novas casam-se conforme suas preferências, largam moças comprometidas para eles e desobedecem seus pais.

E numa união das pessoas os filhos gerados pertencem ao clã dos pais, que assumem a função de providenciar os adornos e enfeites para uso dos filhos numa

realização de cerimônias tradicionais. A nossa tradição cultural considera como pais dos filhos todos os irmãos do pai e da mãe, estes na ausência do pai biológico em festas tradicionais assumem o dever de confeccionar pulseiras e pintura corporal.

A caça uma importante atividade para a manutenção do espírito tradicional Xavante, é com a caçada que o genro se mostra à comunidade e estabelece o casamento, bem como outros prestígios de ordem social e familiar.

#### 1.2.4 Darini<sup>30</sup>

O *DARINI* é um ritual religioso sagrado que tem origem no *DANHIMITE*<sup>31</sup>. No começo chamou um homem do clã *PO'REDZA'ÕNO* pessoalmente que lhe batizou de *WAI'ANHO'RÃ*<sup>32</sup>, ordenando para acompanhar as etapas de realizações deste importante ritual. O homem designado recebeu todos os poderes especiais tornando-se o principal articulador responsável pela organização de ritual. Para a realização deste ritual somente os homens ainda não integrados ao *WAI'A*<sup>33</sup> devem participar, e no primeiro momento do ritual acompanham os ensaios, e logo em seguida entram em ação, sofrendo diariamente sem tomar água e comer. Nos dias seguintes iniciam seus cantos bem de madrugada e encerram suas atividades no período da tarde. Durante os meses de celebração, os iniciantes purificam-se de seus pecados, e recebem os poderes de cura dos doentes, poder do sonho, poder do choro ritual e poder dos nomes. É por isso que nós curamos os doentes, sonhamos, captamos choro ritual durante o sono, captamos vários nomes.

Este ritual é realizado a cada 15 anos, autoridades religiosas organizam a realização deste ritual podendo durar em torno de 2 a 3 meses. Para a celebração desta cerimônia, o conselho dos antigos donos deste ritual, escolhem um novo organizador do *WAI'A*, o novo dono da cerimônia, "*I'RÃIWADZI'WA*<sup>34</sup>". Somente ele deve organizar o *WAI'A*, indicar data da sua realização e solucionar problemas caso apareça no *WAI'A*. O ritual de *DARINI* promove grupo religioso anterior ao posto

---

<sup>30</sup> ritual religioso sagrado

<sup>31</sup> Espírito de criação do povo A'uwẽ Uptabi

<sup>32</sup> Iniciador e dono do wai'a

<sup>33</sup> Celebração do ritual religioso

<sup>34</sup> Articulador e organizador do ritual religioso

superior. Grupo que já passaram por essa fase manda em tudo, aconselha dois grupos a participarem ativamente promovendo animação cultural.

Durante a cerimônia somente as mulheres velhas autorizadas podem atender os novos iniciantes do *WAI'A*, levar lanche e comida ao local de descanso, quando ficarem com fome e sede. Porém os iniciantes à vida do *WAI'A* são proibidos de comer e beber pelo grupo de vigias "*DA'ĀMAWAI'A'WA*" para eles adquirirem vários poderes já citados anteriormente. Nessa cerimônia, apesar da não permissão, a nossa tradição permite às mulheres entrarem em ação, levar correndo cabaça ou garrafa de água para os novos iniciantes do *WAI'A*, nos momentos em que o grupo de vigia vai à casa dos homens para um período de repouso, inclusive nos momentos de distração.

O grupo de "*WAI'ARĀ*", ex iniciantes entram para a fase de "*DA'ĀMAWAI'A'WA*" desempenhando as seguintes funções: trazer para o ritual do *WAI'A* todos os novos integrantes para participar, impedir as mulheres de assistirem o ritual do *WAI'A*, realizado publicamente no centro da aldeia. Os antigos "*DA'AMA'WAI'A'WA*" passa para a fase de "*DZORA'TSI'WA*" os tocadores de chocalho, puxadores de cantos. "*DZORA'TSI'WA*" antigos aposentam-se na condição de tocador de chocalho e vira "*DZÖ'RATSI'WA'RADA*", mas não deixam de acompanhar a cerimônia do *WAI'A*, continuam participando, tornando-se principais articuladores do seu grupo para a realização desta cerimônia.



Foto 1: Da'ãmawai'a'wa no ritual religioso  
 Fonte: arquivo pessoal de Cosme Rité

### 1.2.5 Luto

Em relação ao processo de luto, a comunidade inteira fica solidária com os familiares de uma pessoa falecida, marcando presença no velório e no enterro, chorando muito num ritual de choro, prestando últimas homenagens a uma pessoa morta, do ente querido. Quando uma pessoa morre, somente os clãs opostos fazem a cova no formato quadrangular, aproximadamente 2 metros de profundidade. Todos sofrem com a perda de uma pessoa querida. Somente aqueles que desenvolveram boas relações de amizade com os familiares podem abrir o buraco, que no seu enterro guardam também os pertences pessoais que usavam enquanto era vivo. E como recompensa do serviço vão à casa do falecido e recebem penas de aves, novelo de algodão, milho Xavante, urucum processados, arcos e flechas. Família inteira raspa o cabelo em sinal de luto e chora muito até amenizar a dor de perda e separação. Porém a cultura solidária com a família de uma pessoa morta passa a desejar, nos dias de hoje, que as pessoas apenas assistam, deixando de chorar. Participam apenas para abrir o buraco, se beneficiando pelo serviço prestado da doação de produtos eletrodomésticos, roupas e alimentos produzidos ou adquiridos. Assim, compreendo

que a reciprocidade<sup>35</sup> permanece em nosso meio como um dos valores essenciais para as relações sociais e políticas do povo Xavante, apesar do dinamismo da cultura, no processo da relação com diferentes culturas, a essência Xavante de ser recíproco permanece forte, assim como a língua e a cultura.

## **Capítulo 2 - Terra/território, uso/ocupação e o reconhecimento às políticas públicas**

Para nós povo *A'uwẽ Uptabi*, o território é um espaço vital de garantia de nossas subsistências do qual retiramos alimentos tradicionais e produzidos para nossa alimentação, assim como as plantas medicinais, para cura de certas doenças. Dentro do nosso território realizamos rituais tradicionais repassados pelos nossos ancestrais, respeitando o valor simbólico e o sagrado. O território é constituído de terra, sendo que na tradição *A'uwẽ Uptabi* a terra tem importante significado, possuindo um valor sagrado e não econômico, situando como condição de vida humana e reprodução social. A terra nos alimenta como mãe e não pode ser uma mercadoria ter um valor comercial.

Entre a comunidade *a'uwẽ*, o sentido da terra/território está relacionado com os valores culturais e espirituais, fortalecendo os modos de sobrevivência física. Portanto as terras habitadas não se destroem e nem se vende para acumular riquezas economicamente. E não é da nossa cultura adquirir riquezas, vivemos ainda de acordo com a lógica do coletivo.

Pela nossa tradição éramos um povo seminômade, realizávamos diversas expedições de caça e coleta para nossa sobrevivência física, cultural e espiritual. Com o “confinamento territorial”, o uso reduzido de nosso território e a sedentarização, essa prática tradicional não acontecem mais, pois as atividades de caçada e coleta se tornaram difíceis de serem realizadas devido à escassez de recursos naturais existentes. Chamamos de confinamento territorial, porque moramos em uma área ilhada, cercada por fazendas no entorno, e os recursos da natureza serem escassos

---

<sup>35</sup> “Este sistema de relações se diferencia da troca mercantil, utilitarista, vivenciada na sociedade ocidental, associado a um valor ético e moral, regulado por três obrigações interligadas: dar, receber e retribuir” (MAUSS, 2001).

para a realização de atividades culturais, indispensáveis para a manutenção da nossa cultura.

Nosso povo *A'uwẽ Uptabi* se deslocava para outros lugares visando se distanciar da presença dos *waradzu*, sendo estes vistos como uma ameaça à cultura e a própria sobrevivência. No decorrer de suas passagens a outros lugares houve perda de mandioca e sementes de abóbora, priorizavam o milho e o cará, levando consigo sempre para plantar. E a comunidade que chegou à aldeia São Marcos trouxe variedades de sementes de milho e cará, sendo plantadas nas roças familiares. Entretanto vários fatores contribuíram para a perda destas variedades de plantios, que podemos observar: desenvolvimento do projeto na aldeia com a roça mecanizada de arroz, assalariamento dos Xavante através do órgão federal e estadual, aposentadoria rural.

Com a moradia fixa as diferentes sementes desconhecidas pela comunidade *a'uwẽ*, foram conseguidas em forma de doação nas fazendas próximas da aldeia que cultivavam milho *waradzu*, mamão, abóbora, mandioca, cana de açúcar, melancia, amendoim, batata doce e arroz. Os missionários se deslocavam a cavalo nas fazendas vizinhas pedindo alimentos para plantios e traziam à missão. Convém apresentar que a aldeia São Marcos era uma aldeia habitada pelos fazendeiros, posseiros, sitiantes que se instalaram na região. E só saíram do lugar quando a área foi definitivamente demarcada pelo governo. Antes da demarcação havia muita tensão entre os Xavante e o grupo de invasores.

## **2.1 A demarcação**

Até a chegada da demarcação, ou o reconhecimento do território Xavante em Terra indígena São Marcos, a comunidade da Aldeia São Marcos vivia da coleta de frutas, da caça, de raízes/tubérculos, alimentos produzidos na roça familiar, pois pela tradição de seminômades, os antepassados estavam em constante movimentação pelo território, com o avanço da colonização do estado de Mato Grosso, os Xavante fixaram-se no território doado para os missionários salesianos em 1918, pelo então governador do Estado de Mato Grosso, bispo Dom Aquino. E segundo os anciões, foi uma época em que os Xavante passaram fome na criação da aldeia, passando a necessitar de ajuda.



Como a área demarcada, já era habitada pelos fazendeiros e posseiros que ocuparam a região, as fontes tradicionais de alimentação eram escassas, assim, fixaram a aldeia num lugar pobre em plantas frutíferas, região do cerrado.

A Terra Indígena São Marcos foi criada pela FUNAI em 1972, atendendo a reivindicação das lideranças que apresentavam às autoridades competentes a demanda da comunidade quanto ao processo de demarcação do território. E em 1974, a Terra Indígena São Marcos foi demarcada com uma superfície de 188.478 ha, e em 1975, por Decreto federal, foram estabelecidos os limites definitivos da área, e declarada como Utilidade Pública, terra da união. Reservada Reg. CRI. Dec. N. 76215 de 05/09/75 (DOU 08/09/75) fixa limites definitivos. Reg. CRI matr. 34112, liv. 2-rg em 27/04/89, encaminhado ao SPU, de 188.478 ha, no município de Barra do Garças MT, e cortada pela Rodovia MT-312.

Nesse processo no qual os Xavante foram confinados em aldeamentos, diminuíram a prática da cultura do seminomadismo, passando a dedicar-se mais no trabalho da lavoura comunitária e individual, mantendo a tradição de caça e coleta para realização dos rituais. Sendo que a roça coletiva era construída pelos Xavante com o apoio dos missionários católicos, criando assim mecanismos de suas sobrevivências e sustentabilidade familiar. Não faz parte da nossa cultura a construção da roça comunitária, cada casa (família) constrói suas roças. Mas em casos excepcionais, para a cultura de casamento, *DANHONO* e rituais religiosos, promoviam expedição de caça.

Com a demarcação do nosso território o nosso hábito alimentar sofreu alterações, e influenciou o sistema de nossa vida cultural Xavante. O consumo de alimentos tradicionais diminuiu: coleta de frutas, raízes tubérculos, caça e pesca. Sofremos com o confinamento territorial, pois moramos numa área ilhada cercada por fazendas no entorno, pelos criadores de gado de corte que desmataram cerrados para suas criações, em nome do progresso e desenvolvimento. Mas a tradição Xavante, mesmo ressignificada, permaneceu forte preservada até os dias de hoje.

## **2.2 Criação da aldeia São Marcos**

A Aldeia São Marcos está localizada na Terra Indígena São Marcos a uma distância de 126 quilômetros da cidade de Barra do Garças e 440 quilômetros de

Cuiabá, capital do estado de Mato Grosso. A referida aldeia não teve origem por influência direta dos missionários salesianos.

O conselho dos homens, em conjunto com Apoena *Apsi're* e os missionários, decidiram construir aldeia distante de Meruri. Eles não foram transferidos pelos salesianos, a aldeia não era criada ainda e nem a missão, não existiam casas construídas quando foram à São Marcos em 25 de abril de 1958. Os salesianos convidaram os Xavante para viver em Meruri (David Maybury-Lewis), pela memória dos anciões somente depois do encontro com eles, passaram alguns dias na missão. Por uma relação desarmônica, não amigável com o povo Bororo, o grupo do Apoena *Apsi're* foram deslocados pelos missionários para o Córrego Fundo à uma distância de 15 quilômetros de Meruri.

O senhor Manoel Garcia, um homem bom e sitiante, teve a ideia de levar os Xavante para Meruri que indo em direção aquela região encontraram os padres no caminho que também foram ao encontro deles ao tomar conhecimento de que tinha um grupo de Xavante morando nas redondezas. O Alípio, um fazendeiro da região queria envenenar os Xavante, no preparo de comida colocou um veneno e uma pedra de sal bem grande, que foi percebido o mau cheiro pelos Xavante antes do consumo.

Conforme Paulo Delgado (1999), o lugar escolhido para a criação da aldeia São Marcos situava-se na fronteira da Missão de Meruri – Córrego Boqueirão. Devido a existência de grande quantidade de mata o local foi considerado ideal para criação da nova aldeia.

O líder do grupo Apoena queria que a aldeia fosse construída perto do rio boqueirão. No último dia de trabalho, não acompanhou os padres, já não aguentava andar de cavalo, sentiu-se muito cansado. Pediu ao jovem senhor Ricardo *Paratsé*, já falecido, que acompanhasse os padres no trabalho, o qual o desobedeceu. Consultou o senhor Pedro *Tsipi'radi* para ir junto com eles acompanhar a escolha do local para a criação da aldeia. Esse obedeceu colocando-se à disposição. Apoena disse para ele que o lugar escolhido deve ser aquele mesmo, matas que se encontravam perto do rio Boqueirão e a proximidade de taquaras e matas, serem ideais para a formação de roças. (*TSI'OMOWÉ*, entrevista em 08/2016)

Após a fundação, a situação era crítica<sup>36</sup>. Para o mestre Adalberto Heide nos primeiros meses chegaram a passar fome, ainda não havia roças. Padre Salvador Papa

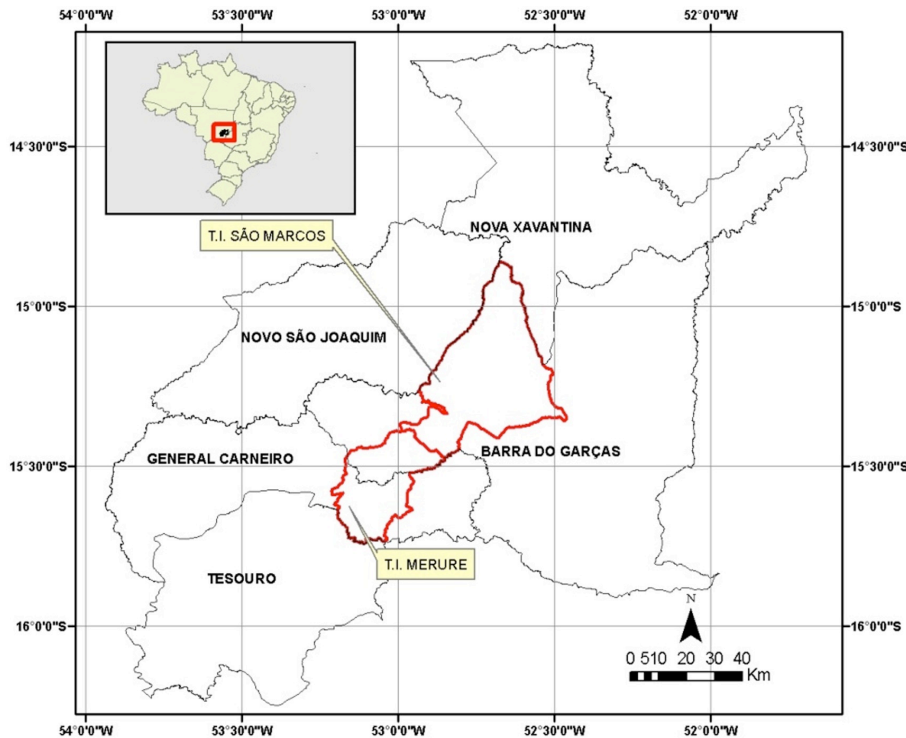
---

<sup>36</sup> Nesse período ainda não era construída as roças e não havia produção de alimentos

por iniciativa própria andava, a cavalo, pelas fazendas vizinhas pedindo arroz, abóboras e mandioca, para os *A'uwẽ Uptabi* e os missionários se alimentarem e sobreviverem.

Na época da fundação da aldeia São Marcos, não tinha alimentos, os padres deslocavam-se às fazendas vizinhas a procura de alimentos, andando a cavalo, pedindo doação de mandioca e arroz, chegavam à tarde antes do pôr do sol. Entregavam aos *A'uwẽ Uptabi* só as mandiocas e guardavam arroz para o consumo deles, pois eles também não tinha nada para comer. (TSI'ÔMOWÊ, entrevista em 08/2016),

Neste período a Terra Indígena São Marcos ainda não era homologada e demarcada pelo governo federal para os *A'uwẽ Uptabi* que se fixaram nessa região. Pois o território habitado pertencia aos missionários Salesianos para o desenvolvimento do trabalho com o povo Bororo, que foi doado em 1918 pelo governador de Mato Grosso Dom Aquino.



**Figura 5 Localização da Terra Indígena São Marcos no mapa do Brasil - Google**

A aldeia São Marcos era a primeira e única aldeia criada em 1958, e a primeira estatística realizada pela Missão Salesiana de São Marcos, em 1960, constatou que a população era composta de 200 pessoas, entre homens, mulheres e crianças. Neste período ainda era mantida as construções arquitetônicas tradicionais, estilo casa tradicional Xavante.

A casa tradicional Xavante tem o formato circular com aproximadamente de 5 a 6 metros de diâmetro, e altura de 4 a 5 metros conforme a construção, abertura voltada para o centro da aldeia cuja finalidade acompanhar as atividades culturais no *warã*, e facilitar visualização das coisas que acontecem na aldeia.

Para construção de uma casa, os Xavante fincam no solo um esteio mais grosso para a fixação das pontas dos paus mediante ligaduras amarradas com folhas do broto de buriti. Após esse processo são fincados paus de quase 15 centímetros de diâmetro de base, com um traçado circular um pouco distante do outro, e colocam taquaras rachadas sobre os paus de base.

Terminada a grade para colocação das folhas de palmeiras de indaiá, a cobertura da casa começa da base de paus de baixo para cima, e terminando essa tarefa, o construtor põe na cumieira folhas de buriti. A casa construída permanece mais resistente por um período prolongado e abriga o núcleo familiar. Durante o dia uma fogueira encontra-se acesa no centro da casa habitada para o preparo das refeições, e a noite iluminar a escuridão.

A construção de casa tradicional é uma tarefa exclusiva dos homens e não ocorre divisão de tarefas em ambos os sexos. As mulheres e esposa de um marido acompanham as atividades somente na coleta das folhas de palmeiras indaiá transportando-as juntos para casa. A casa tradicional pertence como propriedade coletiva das famílias, sendo atribuída aos filhos principalmente às mulheres casadas que convivem com seus maridos, e as mulheres jovens. Desta forma funcionando como residência matrilocal.

O genro casado com a primeira filha do sogro, quando seus filhos atingem a fase da adolescência, recebe autorização do próprio sogro para construir uma casa nova ao lado de sua casa, e viver especificamente com sua esposa, filhos e filhas. Entretanto continua de compartilhar algo entre si, sobretudo comidas tradicionais preparadas, carne de animais de caça, enfeites e adornos. Podendo morar com os pais somente a filha caçula com seu marido e filhos por resto da vida. Pela construção de uma nova cabana todos os genros casados com uma família assumem total responsabilidade.

Tradicionalmente os moradores da casa dormem no chão sobre uma esteira confeccionada e estendida em estrado de folhas de palmeiras. A esteira funciona também como um cobertor colocada em cima do corpo antes de dormir.

Praticamente não existe mais casas de estruturas tradicionais, mudou totalmente com o passar dos anos as formas tradicionais de construção, adotando-se assim outro modelo de construção de casa com formato quadrangular ou retangular, devido a influência em nossa cultura. Os materiais de construção tradicionais encontram-se escassos no nosso território principalmente folhas de palmeiras indaiá.

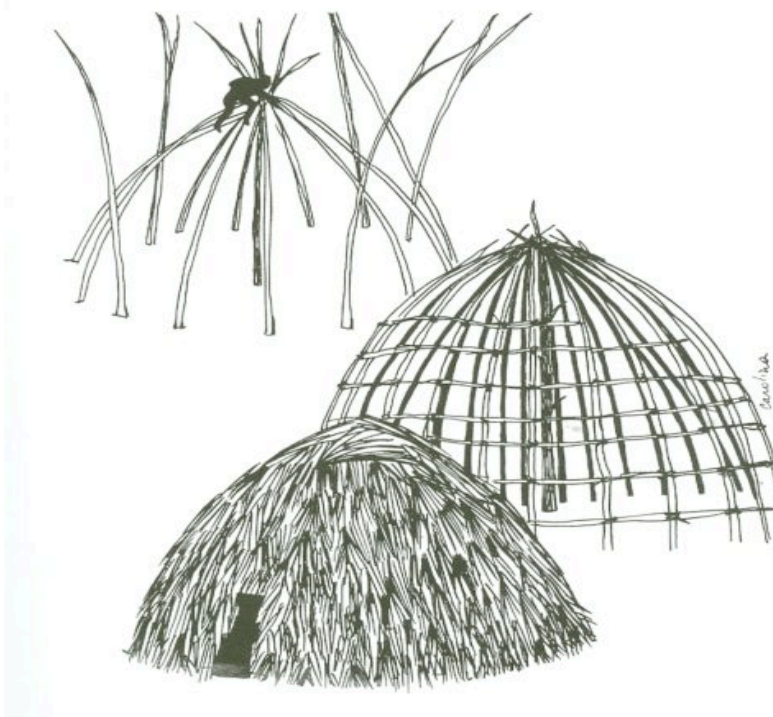


Figura 6 Casa tradicional Xavante  
Fonte: Google

A aldeia São Marcos era uma aldeia maior em número de população Xavante, a comunidade se dividiu em junho de 2002 por causa da política interna, disputa do poder entre Orestes *Apsi'ré* e o Aniceto *Tsudzawere*. O primeiro, já falecido, era filho do ex cacique Apoena *Apsi'ré*, líder do grupo *Norotsu'rá*, e o segundo, também já falecido, era cacique da aldeia naquela ocasião, apoiado pela Missão Salesiana de São Marcos, levando seu grupo de apoiadores para o vale Penorio, para evitar conflitos e possíveis massacres entre a comunidade de São Marcos.

Segundo senso de 2016 do Polo Base de São Marcos, subordinado ao Distrito Sanitário Especial indígena Xavante – DSEIX, e este órgão ligado à Secretaria Especial de Saúde indígena - SESAI, a população Xavante de São Marcos é de 540 pessoas. Houve diminuição da quantidade de população porque algumas famílias construíram novas aldeias e se mudaram para outras regiões da terra Xavante.

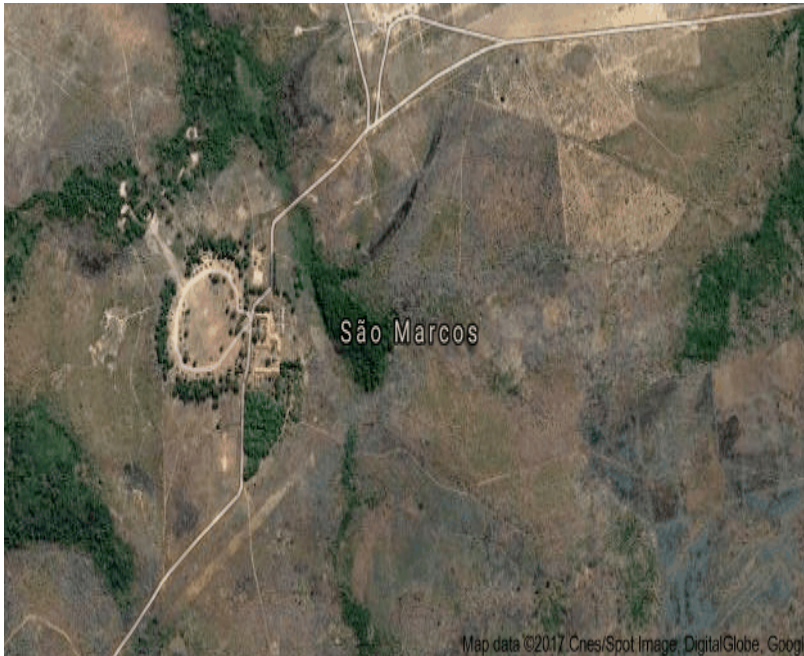


Foto 2: Vista aérea da aldeia São Marcos – MT, 2017

Fonte: Google digital

Hoje em 2017, a Terra Indígena São Marcos tem 45 aldeias que são elas: São Marcos, Namuncurá, São Luiz, São Gabriel, Evangélica de Deus, Barreirinho, Nossa Senhora Auxiliadora, Santíssima Trindade, Incas, Nossa mãe, Santo Antônio, Divina Providência, Nossa Senhora Aparecida, Nossa Senhora da Guia, Rainha da Paz, São José, Coração de Jesus, Nova Jerusalém, Nova Vida, Sagrada Família, Vila Maria, Imaculada Conceição, João Paulo II, São Salvador, José e Maria, São João Batista, São Lazaro, Terra Prometida, Paranowa, Aldeia Trinta e Três, corpo de Deus, Nossa Senhora de Guadalupe, Nossa Senhora das Graças, São Juan Diego, São Francisco, Nossa Senhora de Fátima, Nova Esperança, Jundiáí, Novo Diamantino, Cristo Rei, *Hambe*, Dom Romero, Jardim das Oliveiras, São Cristóvão, Jesus de Nazaré.

### 2.2.1 Os Xavante e os missionários salesianos em Mato Grosso

O primeiro contato dos Xavante de Couto Magalhães aconteceu com os *waradzu* da região de Nova Xavantina, com os trabalhadores de uma única fazenda que desenvolvia atividade agropecuária, a criação de gado. Mesmo tendo contato, permaneciam distantes da sociedade não índia, almejavam ficar isolados para não sofrer influência de outra cultura.

O segundo contato aconteceu com os missionários Católicos de Meruri que desenvolviam trabalho para a comunidade indígena Bororo. Os Xavante, sendo ameaçados pela epidemia de doenças, pelos fazendeiros que instalaram fazendas em suas regiões, começaram a procurar um contato mais permanente com os *waradzu* em busca de ajuda, proteção e a salvação de suas vidas.

[...] Em 2 de agosto de 1956 chega também o primeiro grupo do Povo Xavante, em Meruri, Missão habitada pelo povo Bororo. Estava procurando amparo e proteção dos missionários, porque as suas terras tinham sido invadidas e foram dizimados pelos fazendeiros, pelas doenças e pela fome. (Luís Silva Leal, 2006)  
 [...] Eram um grupo de quase 300 pessoas entre homens, mulheres e crianças. Estavam combalidos, doentes e fracos, cheios de chagas, pois só tinham coco babaçu para se alimentarem, durante sua peregrinação à procura de amparo. (Luís Silva Leal, 2006)

Quando se encontraram com os missionários, o grupo de refugiados foi contaminado pelo sarampo que matou todas as crianças e vários adultos. Com o grupo Xavante de *Maraiwatsédé*, recém chegados à missão, na época, ocorreu o mesmo caso de contaminação: dos duzentos e cinquenta Xavante morreram mais de noventa. (Cláudia Menezes, 1984).

Os missionários sempre levaram remédios para o acampamento Córrego Fundo tratar os Xavante doentes. E em 25 de abril de 1958, os missionários foram para São Marcos, juntamente com a comunidade Xavante. Entre eles eram o Padre Salvador Papa e Mestre Adalberto Heide, apoiados pelo diretor da época, Padre Bruno Mariano. Segundo informações dos Xavante que presenciaram o fato histórico, nesta data festiva era comemorado o dia do apóstolo Marcos, por esta razão a aldeia recebeu esse nome. E a primeira missa celebrada neste evento comemorativo pelo Padre Bruno Mariano aconteceu na carroceria velha do Chevrolet, caminhão que transportou os missionários e suas bagagens para São Marcos.

O lugar de moradia fixa foi escolhido pelo conselho dos anciões, pelo líder Apoena *Apsi'ré* e os missionários. E desde sua origem a aldeia São Marcos acolheu outros grupos Xavante que se refugiaram por causa dos conflitos internos.

[...]São Marcos, em suas origens, foi uma aldeia que acolheu diversos grupos que mantém acesas suas diferenças políticas. Num contexto marcado por epidemias, redução demográfica, migrações forçadas, a aldeia recebeu até mesmo grupos inimigos, em trégua provisória, até que se passasse a crise do contato. Ao longo desse período, São Marcos acabou por significar, cada vez mais, uma zona neutra em termos das relações faccionais, acolhendo membros de vários desses grupos em conflito. (Lopes da Silva, 1992: 371)

Em função das epidemias e outros grupos *A'uwẽ Uptabi* terem sido contatado, o grupo do Apoena *Apsi're*, começaram a procurar contato sistêmico em busca de ajuda, atravessando o Rio das Mortes até chegarem a propriedade do senhor Manoel Gomes, atual aldeia Evangélica de Deus. Na fazenda do senhor Garcia, foram bem acolhidos comeram ali comida *waradzu*: arroz e carne bovina. E em compensação do bom acolhimento promoveram animação cultural durante a noite apresentando danças tradicionais.

No período de encontro com os missionários, passaram fome devido à escassez de recursos naturais, se fixaram num cerrado, pobre em plantas frutíferas e caça. Mas ganhavam contribuição da missão de Meruri, colaborando com arroz, farinha de mandioca e rapadura. O consumo de arroz começou a ser incorporado ao hábito alimentar no Córrego Fundo, missionários traziam para aldeia vários sacos de arroz para alimentação da comunidade que residia nessa região. E traziam sementes de arroz para plantar no período da chuva, mesmo as áreas oferecendo poucas matas.

“Pela primeira vez que comi o arroz senti uma delícia, muito gostoso mesmo, não me fez sentir mal, repeti várias vezes, me fez crescer sadio”.  
(Norberto *Iwawe*, entrevista em agosto de 2016)

Os *A'uwẽ* do grupo Apoena construíram a aldeia próximo ao Córrego Fundo, e permaneceram provisoriamente por um período de quase um ano, e que devido os conflitos com o povo Bororo, e um lugar ser inadequado para a sobrevivência física, cultural e social, decidiram construir uma nova aldeia, num lugar que tivesse mais matas para a construção de roças.

Com o trabalho missionário veio vários benefícios para a comunidade, entre eles a educação formal ensinada nas escolas, assistência à saúde dos Xavante, produção



agrícola e criação de animais, tudo isso como um dos meios de garantir a sobrevivência física.

E o último contato foi com os funcionários da FUNAI, estes começaram o contato mais frequente com o grupo, prestando serviços que pudessem atender demandas e necessidades coletivas nas áreas de saúde, educação e atividades de produção agrícola. Com o governo/FUNAI a terra de São Marcos foi demarcada e homologada, protegendo comunidade Xavante dos invasores que tinham interesse em explorar as áreas. Assistência a educação e a saúde nas cidades e na própria aldeia.

Os missionários Salesianos desde que chegaram a São Marcos, em meados de 1958 a 1962, iniciaram o trabalho comunitário na lavoura nas proximidades da aldeia preparando uma grande roça. Tiravam o sustento da terra, plantavam arroz, feijão, milho, cana, mandioca, batata doce. As roças de toco foram prioridades nesses períodos. Os trabalhadores *a'uwẽ* fizeram derrubada de árvores com foice e machado, com acompanhamento de missionários. Além da roça coletiva os trabalhadores *a'uwẽ* construíram suas roças individuais para o plantio de milho tradicional, feijão, abóbora e mandioca. E na roça coletiva foram plantadas arroz, milho *waradzu*, abóbora e mamão, utilizando técnicas tradicionais de produção. Houve grande produtividade, colhendo-se bons frutos, e produzindo o necessário para sobrevivência. O arroz produzido alimentava somente os trabalhadores da roça que se encontrava sob os cuidados da missão, e aos finais de semana, no domingo, após a missa era oferecido para toda comunidade. Os interessados buscavam arroz descascado e milho triturado para levar às suas famílias.

Nesse período, foram feitas imensas 'roças de toco', nas quais participaram ativamente a maioria das pessoas da aldeia, assim como os Salesianos, notadamente os 'Irmãos leigos' dessa sociedade, chamados de 'Mestres'; os Mestres Simão Costamagna, Jorge Wörn, Salvatore Cosme, Aniceto Zonta e outros dão seu suor e seu exemplo no duro trabalho da roça. (Tarley da Guia Nunes da Mata, 1999)

Josina Maria Ludmila, voluntária não índia que presta relevante serviço à comunidade da referida aldeia desde a chegada das Filhas de Maria Auxiliadora à São Marcos, ressalta que na época do contato com a missão:

Os missionários salesianos sabiam que eles já eram bons caçadores, bons agricultores, já cultivavam uma espécie de batata, milho e feijão, inclusive eles trouxeram as sementes. E aqui chegando passaram fome adquiriram muita doença, foram tratados pelos missionários, cultivando

seus milhos, batata, dava muita força para os Xavante. Os missionários ensinaram criação de animais, foram trabalhar junto com eles. (Entrevista em outubro de 2016)

Os missionários trabalhavam juntos com a comunidade na agricultura de subsistência organizando atividades a serem executadas pelo grupo de trabalhadores. Trouxeram sementes de arroz para serem plantadas, dividiam os trabalhadores em dois grupos no período de plantio: para abrir o buraco e para lançar as sementes na cova. Introduziram alimentos que tinham valores nutritivos para a nossa dieta Xavante. As batatas doces também plantadas na lavoura.

Criaram definitivamente os animais, principalmente as galinhas, as vacas e os porcos. Os dois últimos ficavam sob o cuidado da missão, mas a mão de obra era Xavante que cuidava da criação.

As atividades de caçada aconteciam nos finais de semana pelos grupos de caçadores que planejavam no *warã* a caça. Percorriam longa distância para caçar levando arcos e flechas tradicionais e armas de munição calibre 22 doados pela missão. Traziam para casa animais de caça ao entardecer ou a noite, e distribuíam aos visitantes da casa, valorizando assim reciprocidade cultural. Era a mulher que distribuía a carne e pensando nos seus filhos, seus pais e seu marido, reservava pedaços de carne para o consumo. Não tinha desestruturação de relações familiares.

### **2.2.2 As roças e incentivo dos missionários Salesianos**

Com a redução do nosso espaço territorial, a comunidade da aldeia São Marcos, por incentivo da Missão Salesiana reforçaram o cultivo da agricultura de subsistência, formando roça comunitária e familiar, criando assim mecanismos de obtenção de alimentos para a sua sobrevivência.

Para incentivar a comunidade *A'uwẽ Uptabi* no trabalho comunitário mais especificamente na construção de roças, os missionários criaram um vale-compra que tinha valor somente na aldeia, do qual os Xavante tinha direito de adquirir os alimentos produzidos e alimentos industrializados na loja da missão. Na época ninguém tinha o dinheiro, nem os Xavante e a própria missão. Com aquele vale, o padre se deslocava à cidade para comprar algumas peças de pano e alimentos que não se produziam na aldeia São Marcos: açúcar, óleo de soja, macarrão, sardinha e sal. Todos os homens,

inclusive as mulheres, trabalhavam na lavoura comunitária e retornavam para casa à tarde. Era cedo para os Xavante entenderem que no vale tinha o mesmo número que tinha no dinheiro, aprenderem a conhecê-lo e fazer negócio com os *waradzu*. Preparavam roça comunitária para próprio usufruto de suas famílias, meninas que ficavam no internato da missão em busca de aprendizagem do mundo *waradzu*, e alimentação dos missionários. Cada dia após o trabalho, como recompensa, os trabalhadores *a'uwẽ* recebiam um vale compra fornecido pela missão.

Estruturando-se como uma missão- fazenda, passou a empreender atividades agrícolas e pastoris empregando mão de obra assalariada em escala mínima e utilizando, sobretudo, a força de trabalho indígena. (Cláudia Menezes, 1984, pág 146)

E como forma de incentivo, os missionários, também comiam alimentos tradicionais, raízes tubérculos, acompanhando as mulheres na coleta buscando cará para comer. Plantaram na época bastante coco de bocaiuva e baru, produtos muito substanciosos, as frutas do cerrado para os Xavante não abandonarem os alimentos que tinha origem na tradição.

A pesquisa de David Maybury-Lewis, realizada nos anos 60 na comunidade de São Marcos diz de que nós Xavante que não participávamos da mobilidade espacial e trabalhávamos nas roças da missão recebíamos muito favores e até um salário. Porém no trabalho de campo constatei que na verdade era uma roça comunitária Xavante, que ficava apenas sob o cuidado da missão para controle dos alimentos produzidos. As famílias de casa que trabalhavam na roça recebiam apenas um vale compra, uma espécie de cartão, não conheciam a moeda nacional na época.

[...] os meninos não tinham liberdade para ir caçar com os adultos e é claro que não podiam sair em expedições de caça e coleta. (David Maybury-Lewis, 1984, pág 58)

[...] os padres deixavam clara a sua opinião de que consideravam tais expedições uma atividade muito improdutiva. Assim, os Xavante que assentiam em ficar em São Marcos e trabalhar recebiam muito mais favores (e até salários) do que aqueles que não atacavam esta visão das coisas. (David Maybury-Lewis, 1984, pág 60)

[...]Os Xavante trabalhavam nas roças da missão em troca de alimentos, bens manufaturados ou algum outro tipo de pagamento. (David Maybury-Lewis, 1984, pág 60)

A partir do momento que a comunidade Xavante conheceu o dinheiro dos *waradzu* não teve mais intenção em trabalhar na roça comunitária, resultando na interrupção do trabalho coletivo. Foi o momento em que os missionários decidiram parar as atividades

de produção. Todavia a roça familiar persiste, nossos trabalhadores sustentando suas famílias com suas produções, filhos crescendo fortes e saudáveis.

### 2.3 - Escolarização

A entrada da educação formal na aldeia trouxe para nós *a'uwẽ* uma preparação para a vida, aprender a se relacionar com a sociedade não índia, buscar alternativa de sobrevivência, solução de problemas e a conquista de direitos. Significou, assim, uma estratégia de sobrevivência e o exercício de cidadania.

Nos anos 60, os missionários começaram dar aulas para os nossos pais, a educação estava nas mãos deles, trabalhavam num período curto o processo de aprendizagem ao seus alunos, composta por adolescentes e adultos, e os conteúdos trabalhados eram basicamente catequéticos. Pois a prioridade nesse período era a agricultura de subsistência visando produzir alimentos para o consumo da comunidade e da própria missão. Não existia estrutura física da escola nos primeiros anos da criação da aldeia São Marcos, e não havia horários rígidos para os estudos. As aulas a serem ministradas dependiam da quantidade de trabalho na roça.

Em 1964 foram elaboradas cartilhas de alfabetização pelo padre Pedro Gawlik e o mestre Adalberto Heide para facilitar o processo de aprendizagem da língua portuguesa e da língua Xavante. Eles foram os pioneiros e primeiros missionários que estudaram a língua Xavante.

Até 1970 a educação no contexto escolar estava mais voltada para alfabetização das crianças primeiramente na língua materna e depois na segunda língua. Nos anos finais de 70 a iniciativa da FUNAI, através das oficinas de capacitação, preparou os monitores bilíngues para ministrarem aulas aos alunos de sua aldeia.

“Os primeiros Xavante que foram treinados para serem monitores, nos anos finais da década de 70, pertencem à classe de idade *Tsada'ró*.”  
(Tarley da Guia Nunes da Mata, 1999)

Os primeiros quatro monitores bilíngues que atuaram na escola durante vários anos sem receber nenhuma remuneração eram da classe de idade *Tsada'ró*. Estes atuavam junto com os missionários e as irmãs das Filhas de Maria Auxiliadora - FMA trabalhando no processo de alfabetização e produção de material didático na língua materna. Até que em 1978, esses quatro monitores foram contratados pela SEDUC, a saber: Boaventura *Tsireme*, Cosme *Wa'öré*, Jonas *Tsi'ru'i'a* e Raimundo *Urébété Ai'réró*.

A educação foi passando lentamente para esses monitores, que pegaram alfabetização e, mais tarde o ensino fundamental de 5ª a 8ª séries os Xavante que concluíram o Magistério modular.

Oficialmente a escola foi criada em 26 de agosto de 1974 a nível estadual, com a seguinte denominação: “Escola Estadual Indígena Dom Felippo Rinaldi” pelo decreto número 2.179 publicada no Diário Oficial do dia 26/08/74, contemplando clientela Xavante da aldeia São Marcos estimulada pelos pais para aprender e descobrir a sabedoria dos não índios. A escola sendo vista assim como a primeira porta de acesso ao mundo não Xavante na aldeia. Desde a sua criação a escola procura ser diferenciada, valorizando, respeitando, incentivando o cultivo da própria cultura *A’uwẽ Uptabi*. Com a criação da escola o trabalho educacional começou a ser desenvolvido seriamente, desde o processo de alfabetização ao domínio das expressões orais e escritas tanto em língua materna quanto em língua Portuguesa.



Foto 3: Escola Estadual Indígena Dom Felippo Rinaldi, 2008

Fonte: Ivone Goulart Lopes

Depois de vários anos, aqueles que concluíram o ensino superior nas universidades públicas e particulares começaram a trabalhar na escola, assumindo o compromisso no processo de ensino aprendizagem. E em 2012 a gestão escolar foi entregue nas mãos dos professores Xavante administrando recursos financeiros repassados a escola pela SEDUC. Com o apoio da assessoria Pedagógica de Barra do Garças e CEFAPRO, os profissionais Xavante da educação desenvolvem educação diferenciada voltada para atendimento da demanda e necessidades no campo

pedagógico. Tudo isso representou uma conquista de autonomia, no que tange ao exercício da cidadania, e aquisição de conhecimento de outro mundo como uma ferramenta de defesa dos interesses do próprio povo.

### **Capítulo 3 Sistema alimentar A'uwẽ Uptabi: Práticas Produtivas**

#### **3.1 – A tradição alimentar**

Nós povo *A'uwẽ Uptabi*, pela tradição, somos caçadores, coletores e também agricultores, fazemos nossas roças de toco onde cultivamos principalmente milho tradicional, feijão tradicional, mandioca, abóbora, batata tradicional e cará. As nossas práticas produtivas vêm desde o tempo da antiguidade, nossos ancestrais cultivavam essas espécies citadas anteriormente. As variedades dessas plantações sempre foram preservadas e conservadas, pois eram vitais para manutenção da cultura, sobretudo para a alimentação e realização de rituais. As sementes de abóbora e milho eram guardadas em uma cabaça para plantio subsequente.



Foto 4: Criança segurando batata tradicional “mo’õni”  
Fonte: Bartolomeu Giaccaria

Nosso povo *A’uwê Uptabi* já desenvolvia atividades agrícolas antes do contato com os *waradzu*, construía suas roças de toco produzindo alimentos para sobrevivência física, cultural e social. Não viveram somente da caça, coleta e pesca. As construções das roças vêm da cultura milenar, da qual cada casa tinha a responsabilidade de construir para o sustento familiar.

Entre a nossa cultura os alimentos tradicionais são dotados de significados, relacionados à cosmologia, a formação do corpo, as reciprocidades, aos ritos, a solidariedade dentre outros, diferenciados entre si. Existem diferentes formas de obtenção, de preparo, de consumo e de uso de alimentos, sendo que os nossos hábitos alimentares estão intrinsecamente ligados ao nosso modo de vida.

A relação do alimento com a nossa cultura está intrínseca no conceito de segurança alimentar e nutricional, que segundo a lei nº 11.346/2006 consiste “na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que seja ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentável”.

Em relação a nossa alimentação, antigamente a base da alimentação eram as raízes tubérculos, coleta de frutas, caça e pesca. Cada casa produzia seus próprios alimentos nas roças tradicionais e servia para o consumo das famílias e realização de rituais, considerados relevantes sob o nosso ponto de vista cultural. Para refeições, os alimentos, as carnes dos animais de caça e a pesca eram preparadas naturalmente, cozidos na brasa acessa ou dentro de cinza aquecida embrulhadas com ou sem folhas do mato. Depois com o contato dos *waradzu* e missionários católicos, e com a diminuição dos recursos naturais devido a demarcação do território, houve mudança na nossa cultura alimentar. Antes consumíamos alimentos saudáveis, livres de substâncias químicas e tóxicas.

Nossas alimentações sofreram alterações, começamos a incorporar depois do período de contato os novos alimentos em nossos hábitos alimentares, principalmente

os industrializados que trazem problemas de saúde para o nosso corpo, tais como macarrão, sardinha, óleo de soja, sal, açúcar e trigo.

Os alimentos tradicionais oriundos da caça, coleta e agricultura em roça familiar existe, entretanto são escassos no território *A'uwẽ Uptabi* de São Marcos, que com o crescimento da população e sem um projeto de gestão territorial e ambiental participativo, não é possível mais atender toda demanda e necessidades surgidas com a influência global em nossas vidas.

Os recursos naturais da fauna e flora local que serviam como forte base de nossa sobrevivência eram abundantes em nossa aldeia. Vivemos na área que era habitada pelos fazendeiros, posseiros e sitiantes que desenvolviam atividades de criação de gado. Assim, as plantas frutíferas e raízes que tínhamos nas redondezas foram lentamente se esgotando e não oferecem mais, em maior escala, uma boa base para nossa subsistência. Houve um aumento populacional significativo nos últimos anos e o entorno da nossa terra está totalmente desmatado. A atividade de caçada, apesar de a fauna nativa estar muito escassa, ainda prevalece na nossa comunidade, sendo praticada de forma coletiva ou individual em lugares próximos da aldeia. Os alimentos conseguidos nestes espaços, de origem vegetal e animal, são ricos em proteínas e vitaminas, fortalecendo a saúde da comunidade e revigora para a realização de atividades culturais e outras. E como estratégia de obtenção de alimentos naturais era preciso buscar nas proximidades das fazendas os alimentos tradicionais com consulta ao proprietário ou gerente que administra a fazenda.

O nosso povo *a'uwẽ* de São Marcos conheceu o dinheiro nos anos 70 e algumas famílias já recebiam através da aposentadoria rural, contrato realizado pelos órgãos governamentais para atuarem nas áreas de saúde, educação e atividades agrícolas. Nesta época inseriu-se na aldeia roça mecanizada de arroz, que gerou maior produtividade, e o dinheiro adquirido na primeira venda do arroz era repartido entre os familiares. As famílias que produziam o arroz em suas roças também começaram a vender excedentes de produção em General Carneiro e Barra do Garças. Caso não conseguissem vendê-los deixavam para a FUNAI vender, que entregava na mão do cacique o dinheiro, para levar à aldeia e entregar ao produtor.



Os missionários sempre incentivaram a nossa cultura tradicional aconselhando de que para manter a cultura viva e valorizada é necessária a nossa própria sensibilização da importância do contexto cultural. Um dos argumentos refere-se a questão do buritizal que se encontra quase acabado em nosso território de São Marcos e outros lugares. E que umas das soluções seria a plantação do próprio buriti para nunca acabar a corrida da tora de buriti e os artesanatos que os homens e as mulheres faziam e continuam fazendo com suas folhas. Nosso território possui muitas terras aradas, e só poucos lugares que tem buriti. Nunca disseram para não praticar a cultura. Incentivaram sempre para respeitar as coisas dos outros e achavam bonita a questão da partilha. A única coisa que foi falada era de que com a continuação de partilha algumas pessoas aproveitam e não trabalham. Porque pensam que, mesmo não trabalhando, outros tem obrigação de ajudar.

Os velhos que já estão cansados vão trabalhar e os jovens ficam tranquilo, porque sabem que na cultura Xavante quem trabalha e quem não trabalha comem do mesmo jeito. (Josina Ludmila, entrevista em setembro de 2016)

### **3.2 História da alimentação A'uwẽ Uptabi de São Marcos Antes e pós contato**

Antes do contato permanente com os *waradzu*, as fontes de alimentação dos *A'uwẽ Uptabi* antigos eram baseadas na caça, coleta, pesca e agricultura de subsistência. Caçavam anta, queixada, caititu, veado, tamanduá, pois as carnes eram mais apreciadas. A caça é um trabalho para a cultura Xavante vinculado aos homens na produção de alimentos e praticada de forma individual ou grupal nas estações da seca e chuva. Com essa tradição cultural, os caçadores obtêm carne não só para alimentação, mas também para a celebração de importante rituais.

No período da chuva, a coleta de frutas silvestres era o papel desempenhado pelas mulheres com acompanhamento dos homens, e no tempo da seca também coletavam raízes tubérculos. Esses alimentos não eram as únicas fontes de nossas sobrevivências, construíamos também as roças de toco cultivando milho tradicional, feijão tradicional, abóbora e mandioca. Tiramos da terra também nosso próprio sustento, do plantio de alimentos.

Nossos ancestrais plantavam milho tradicional de várias espécies: vermelho, amarelo, preto e branco. O milho era alimento dos periquitos e descoberto por uma mulher milagreira, mais detalhe quanto à origem do milho será explicado no próximo capítulo. Cada espécie de milho cultivado pertencia a um próprio dono, ou seja, a família nuclear. A mulher, esposa de um marido era responsável e continua sendo pela produção de alimentos na roça familiar. Na ocasião dos plantios, como costume os plantadores fazem um apelo ao espírito “*danhimite*” em forma de conversa, com o objetivo de obter boa produção. O mesmo procedimento ocorre com o plantio de abóbora.

Nenhuma casa de determinada família ficava sem construir sua roça, sendo assim fazia um convite aos bons plantadores de abóbora para que pudessem plantar em sua lavoura. As sementes reservadas para o plantio eram expostas ao sol e submetidos ao processo de secagem por um período prolongado para evitar estragos. Feito isso eram guardadas numa cabaça e reaproveitadas no ano subsequente. Segundo relato do Ancião Daniel *Tsi'õmowẽ*, naquele tempo,

Havia semente de milho de toda espécie. Por solicitação e ordem de seu sogro, os genros se encarregavam do plantio de milho tradicional, saindo de casa bem cedo para cavar buraco plantar milho. Utiliza-se aspecto cultural dentro do ritual religioso para o plantio de milho e abóbora. Os plantadores *A'uwẽ Uptabi* se pintavam de urucum e carvão clamando ao espírito de criação *Danhimite* que dessem bons frutos. A abóbora era plantada somente por quem conseguia produzir mais, a mandioca era o trabalho do sogro, responsável pelo plantio da mesma. (*TSI'ÕMOWE*, entrevista em 08/2016)

Os plantios, assim como todas as relações eram baseadas nos valores comunitário de respeito e reciprocidade e as técnicas tradicionais de cultivo e armazenamento. Com a reciprocidade cultural, as famílias eram beneficiadas pelo trabalho do bom plantador que usa essência de conhecimentos tradicionais da produção gerando mais produtividade.

Outras casas de famílias diferentes convidam bons plantadores de abóbora para plantarem em suas roças. As sementes de plantios eram expostas ao sol penduradas em um pau colocada em frente as casas. Depois de secadas as sementes eram guardadas em uma cabaça recebendo cuidados especiais para conservar e evitar estragos. (*TSI'ÕMOWE*, entrevista em 08/2016)

Quanto às práticas alimentares do povo Xavante, eram preparadas as comidas de modo tradicional, cozinhando numa brasa acesa e cinza aquecida. Os alimentos

preparados e cozidos eram distribuídos para as famílias que habitavam a casa, priorizando sempre os filhos menores, seguidos por filhos maiores e os pais. Quase em todas as casas da aldeia as técnicas tradicionais de cozinha foram substituídas pelos produtos eletrodomésticos, o fogão a gás, e o forno elétrico. Não faz parte da nossa cultura consumir carne crua, consumimos somente os cozidos. As frutas são consumidas cruas, isso sim vem desde os primórdios com os nossos antepassados.

O cultivo da roça reforça a ideia de que nós *A'uwẽ Uptabi* produzíamos e consumíamos alimentos que eram saudáveis, pois tinham origem na tradição e havia em abundância a oferta de alimentos naturais, sem agrotóxicos, substâncias isentas de produtos aditivos. Os alimentos cultivados eram produzidos com base em saberes tradicionais.

Nós que já estamos velhos, antigamente comíamos sempre alimentos saudáveis que nossos pais coletavam no mato e produziam nas roças. Não adoecíamos facilmente porque nós éramos bem alimentados e bem nutridos. Comíamos raízes, frutas, animais de caça, haviam em abundância antes da moradia fixa. (Sebastião *Tomoptsé*, entrevista realizada em setembro de 2016)

Daniel ainda traz memória desse tempo e conta que:

Antes do contato, nossos antepassados consumiam alimentos naturais se alimentando de raízes tubérculos, coletas de frutas, caça e pesca. E as crianças cresciam saudáveis e não adoeciam, não faltavam alimentos, haviam em abundância. Os pais trabalhavam duro buscando no mato os alimentos tradicionais, as sogras que cuidavam dos netos em troca do serviço recebiam cesta de alimentos contendo raízes e frutas coletadas. (Entrevista realizada em agosto de 2016)

Outro informante, Norberto *Hiwawẽ* (2016), clã *Öwawẽ*, grupo *Anarowa*, em seu relato, conta que com a produção de alimentos as mulheres preparavam comida para seus familiares: tapioca, *unhinhã*<sup>37</sup> e abóbora. E cozidas numa cinza aquecida e/ou colocadas na fogueira. Tudo natural que nos mantinha fortes, garantindo a nossa sobrevivência física, espiritual e cultural. E que hoje não se valoriza mais alimentos tradicionais, quase tudo mudou totalmente o hábito alimentar, jovens não querem mais comer raízes tubérculos, coco de bocaiuva, jatobá, tapioca, bolo tradicional - *tsada're*<sup>38</sup>. Nessa perspectiva, para nós *A'uwẽ Uptabi*, a roça familiar é fundamental para que tenhamos alimentos saudáveis e continuemos a ter.

<sup>37</sup> Preparo de mandioca seca misturado com feijão tradicional

<sup>38</sup> Bolo de milho assado em brasa no forno de cupinzeiro.

Em relação à caçada cultural nós *A'uwẽ Uptabi* não fomos desestimulados, as atividades de caça sofreram diminuição com a escassez de animais e sedentarização da comunidade nas áreas demarcadas. As caças não eram realizadas com frequência pelas gerações adultas e jovens e nem todos tinham interesse em realizar esta atividade. Hoje a maior parte dos caçadores trabalham na escola ministrando aulas para os seus alunos. Eles participam das caçadas nos finais de semana quando o grupo de caçadores decidem no *warã*. Os mais bem sucedidos demonstram sua autoestima, espírito de um bom caçador diante do público que o assiste trazendo a carne de caça num cesto que confecciona no mato.



Foto 5: Preparo do bolo de milho tradicional  
Fonte: Desconhecido, baixado na internet(Google)

Hoje a coleta, a caça e a pesca tornaram-se difíceis de serem realizadas no entorno da aldeia, os recursos naturais ficaram escassos com o crescimento populacional, e a mudança na cultura seminomadismo. Com relação à roça de toco somente algumas famílias de determinadas casas ainda cultivam, produzindo alimentos para o consumo: o arroz, o milho *waradzu*, feijão tradicional, abóbora, banana e mandioca. Perdemos milho tradicional e não é mais cultivado.

### 3.2.1 Roça tradicional *A'uwẽ Uptabi*

O trabalhador *A'uwẽ Uptabi*, para a construção do roçado, na primeira fase escolhe o solo ideal para o cultivo, analisa textura do solo a “olho nu”, usando essência de conhecimentos tradicionais. Entre os meses de março e abril, os homens iniciam suas roças com instrumentos simples, derrubando o mato com foice, abrindo espaços até conseguirem o formato em forma retangular. Os trabalhadores derrubam as árvores mais grossas com foice e machado durante a roçada.

Na segunda fase, os trabalhadores começam a derrubada das árvores maiores, envolvendo a participação do núcleo familiar, principalmente de seus irmãos e primos. A execução deste serviço leva tempo prolongado, mas consegue-se concluir com o mutirão de serviços realizados. Terminada a derrubada, trabalhadores esperam secar, mais ou menos por três meses. As derrubadas estando secas, combinam no *warã* a queimada do roçado, que acontece num dia de sol quente. Nesta ocasião aproveitam também a caçada de fogo para abater animais de caça.

Na terceira fase começa a limpeza da roça, que além do homem, engloba também a participação da mão de obra feminina, que em conjunto desenvolvem atividades da queima de galhos que sobraram durante a queimada. Depois da limpeza do roçado, a roça costuma ser dividida em diversas partes: para o plantio de milho e feijão tradicional, abóbora, mandioca e arroz. Em cada uma das divisões é plantada uma espécie de planta tradicional e *waradzu*, e a limpeza para o plantio exige a participação do núcleo familiar.

Na quarta fase vem o período de plantio, o trabalhador planta em sua roça os alimentos tradicionais e dos *waradzu*, as mulheres o acompanham gradativamente ajudando no que for preciso.

Os produtos típicos da agricultura Xavante são, em ordem de importância, o milho, o feijão, a mandioca, a abóbora, e as batatas. Os Xavante conhecem e cultivam sete variedades de milho que são pelas cores: branco, amarelo, alaranjado, vermelho, preto, roxo, enfim uma variedade alaranjada listrada de vermelho. O milho é o alimento mais importante no regime alimentar dos Xavante (Giacaria & Heide, 1984). O milho e o feijão são semeados juntos. A mandioca é plantada numa cova e a abóbora no acúmulo de cinzas, usando as técnicas tradicionais de plantio.

A colheita de plantios é uma atividade que exige a participação dos pais e do núcleo familiar, a mulher participa ativamente nesta tarefa junto com seus maridos, e transporta os alimentos recolhidos para aldeia num cesto bem grande. Os irmãos e parentes do agricultor ajudam na colheita quando a produtividade for grande.



Foto 6: Trabalhador plantando arroz na roça de toco

Fonte: Oscar Wa'rāiwē Urebete

As mulheres *A'uwē Uptabi*, esposas dos homens, são as verdadeiras donas da roça, que, de acordo com o contexto cultural, somente elas devem administrar os alimentos produzidos, para o consumo da casa e dos seus próprios filhos. A mulher de casa prepara comida e distribui para o marido, seus filhos ainda não casados e seus irmãos também não casados que moram em suas casas. A produção da roça familiar é consumida somente pelo núcleo familiar, por pessoas que moram na mesma casa, mas por uma questão de relações de reciprocidade divide a produção para as famílias de outras casas, quando necessário. E os alimentos produzidos na roça comunitária são de uso coletivo, divididos entre os membros do grupo que participaram das atividades no roçado.

A roça é um lugar socializado, onde acontece também as relações sociais de reciprocidade, envolve a participação de toda família e construída pelos moradores de cada casa, de modo especial. Quando, a família ainda não tem filhas casadas, e não há na casa o genro, quem é responsável pela roça é o pai junto com a mãe e os filhos. O pai planta a roça e as outras funções são divididas na família. Porém quando uma das

filhas casa, cabe ao genro, mesmo recém casado assume a função de sustentabilidade econômica da casa e de toda a família, tendo apoio dos familiares.

Nós povo *A'uwẽ Uptabi* desenvolvemos mutirão de serviços nas roças de outras casas quando necessário, desde a limpeza do terreno até o período de plantio. Onde toda a família participa dos serviços executados em sua roça, ciclo de trabalho que se encerra com o período da colheita.

Antigamente cada casa se responsabilizava pelo preparo de suas roças limpando áreas para o plantio de produtos tradicionais, sendo que os principais responsáveis eram os genros que trabalhavam sustentando seu sogro e as famílias residentes da casa, plantando feijão e milho tradicional. Para o plantio deste produto esperavam tempo adequado no período da chuva até que a terra se torne úmida e fértil. Cavavam buracos com bordunas pontiagudas para plantação dos produtos. O milho e a abóbora eram plantados pelos “bons plantadores”<sup>39</sup> que usavam conhecimentos tradicionais em suas plantações. E até recebiam convite de outras casas no período de plantações. Os sogros preparavam roças somente para o plantio de mandioca, e além disso, tinham a função de confeccionar enfeites para o genro usar nos rituais. O genro trabalhador e caçador, por ordem de seu sogro, casava-se com mais de uma filha, em compensação ao esforço e serviços prestados.

A roça é uma fonte de sobrevivência da qual se planta milho, abóbora, feijão e mandioca para a sustentabilidade das famílias. A roça não pertencia a comunidade, era propriedade particular das famílias alimentando os moradores de casa. Trabalhava-se muito pensando nos filhos. Hoje novas gerações não entendem da importância da roça, não querem trabalhar. (Norberto *Iwawẽ*, entrevista em agosto de 2016)

Nossos trabalhadores *A'uwẽ Uptabi* constroem suas roças com instrumentos bem simples, processo que continua até hoje: foice, machado, enxada, ancinho e facão, praticando método tradicional no preparo de suas roças (uso de fogo). A participação da mulher entra na fase da limpeza da roça para o plantio. As famílias de casa plantam alimentos no período da chuva conforme suas necessidades alimentares, utilizando saberes tradicionais de produção: arroz, mandioca, banana, amendoim, feijão, milho tradicional, milho *waradzu*, abóbora, mamão. Além de plantios das espécies cultivadas os trabalhadores costumam plantar algodão e urucum em suas roças, ambos usados

---

<sup>39</sup> Homens qualificados para o plantio, conhecedores da qualidade do solo e conseguem boas produções

na confecção de ornamentos, pintura corporal e nas cerimônias tradicionais. Sendo que as espécies cultivadas exigem menos manejos, por serem resistentes às ervas daninhas, e por possuírem controle biológico de pragas.

A técnica utilizada é o consórcio de culturas, sendo que não utilizamos a monocultura, pois entre as espécies são aproveitados os espaços plantando-se algumas espécies de produtos entre as plantas, que recebem sol e água para crescimento ideal e sua floração no tempo adequado.

### 3.2.2 - Calendário da produção tradicional

O agricultor Xavante, com experiência nas atividades de produção, começa o preparo da roça nos meses de agosto e setembro, depois da queima de roçado. Espera a chuva cair para a terra tornar-se úmida e planta entre os meses de outubro a dezembro.

<b>Plantios</b>	<b>Período de plantio</b>	<b>Período de coleta</b>
Milho tradicional	Outubro/Novembro	Fevereiro/março
Milho waradzu	Outubro/Novembro	Fevereiro/março
Feijão tradicional	Outubro/Novembro	Abril/maio
Abóbora	Outubro	Fevereiro/março
Mandioca	Outubro	Outubro/novembro
Arroz	Novembro/dezembro	Março/abril
Batata tradicional	Outubro	Maió/junho
Melancia	Outubro	Fevereiro

Tabela 1: Calendário da produção de alimentos

Fonte: Oscar Wa'rãiwẽ Urebete

Não se plantam mais na aldeia São Marcos milho tradicional e batata tradicional nas roças de toco, foram perdidas suas variedades com a diminuição das práticas de produção e a introdução do trabalho intelectual na aldeia e aposentadoria rural. Pessoas que tinham renda deixaram de cultivar a roça.

<b>Frutas</b>	<b>Período de coleta</b>
Coco de babaçu, coco de jatobá, coco de bocaiuva, batata tradicional, acuri	Junho a agosto
Caju, fruto de buriti, manga	Novembro a janeiro

Tabela 2: Calendário da coleta de frutas

Fonte: Oscar Wa'rãiwẽ Urebete



<b>Animais de caça</b>	<b>Período de caçada</b>
Anta, caititu, cervo, queixada, tamanduá	Julho a setembro
Anta, caititu, cervo, queixada, tamanduá, jabuti, tatu	Dezembro a fevereiro

Tabela 3: Período de caçada cultural  
 Fonte: Oscar Wa'rãiwẽ Urebete

### 3.2.3 Calendário da roça

Os dados e as tabelas foram elaborados por mim com base no diálogo com os agricultores da própria aldeia levando em consideração as experiências construídas nas atividades de produção agrícola.

Conforme a tradição Xavante os “guardiões”<sup>40</sup> da floresta traziam arroz para aldeia quando faziam *dzomori*<sup>41</sup> em outras localidades, entretanto era desconhecido a utilidade do arroz pela comunidade, suas sementes eram jogadas em volta das casas. A comunidade achava estranho essa espécie de alimentação que não tinha origem em nossa cultura alimentar.

Da fundação da aldeia São Marcos, nós povo *A'uwẽ* construímos uma grande roça, dividíamos as tarefas em grupos de idade, *Anarowa* e *Tsada'ró*, no preparo do terreno para o plantio. No período de plantações eram desenvolvidos mutirão de serviços, todos os homens trabalhavam até a conclusão da atividade. Eram plantadas arroz, milho *waradzu*, abóbora, mandioca e mamão. As famílias preparavam também suas roças individuais para plantio de milho tradicional, feijão e abóbora, sustentando assim seus filhos. O arroz e milho *waradzu* foram trazidas das fazendas vizinhas pelos missionários, e plantadas suas sementes no período das águas. As plantações colhidas na roça comunitária eram guardadas num depósito e distribuída às pessoas após o consumo total de plantios em suas roças. Hoje, somente algumas famílias constroem suas roças, produzindo alimentos em menor escala.

Com a chegada de um trator da Missão Salesiana de Sangradouro, começou em São Marcos o preparo das áreas para o plantio da cana de açúcar. A mão de obra era do próprio indígena, que fazia aração e plantio da cana. A cana de açúcar foi trazida pelos missionários das fazendas próximas, da propriedade do Alípio e Otacílio, gerando

<sup>40</sup> Vigias indígenas que vistoriam o território protegendo dos invasores

<sup>41</sup> Mobilidade espacial que os *A'uwẽ Uptabi* realizavam para expedição de caça

produção em larga escala e da qual se fazia rapadura servindo à missão e a comunidade. Esse trator da missão, também preparava roças individuais dos Xavante, fazendo aração dos terrenos escolhidos para o cultivo, e o plantio ficava sob a responsabilidade do dono.

Atualmente, os alimentos ainda produzidos pelos nossos agricultores *a'uwẽ* da referida aldeia são: o arroz, milho *waradzu*, feijão tradicional, a mandioca, abóbora, banana e mamão. Esses produtos são plantados no período das chuvas, entre os meses de outubro a dezembro, e recebem controle biológico de pragas e ervas daninhas. Convém destacar que nem todas as famílias cultivam suas roças.

Tradicional	Hoje
Milho tradicional “nodzö”	Não tem
Feijão tradicional	Ainda é cultivado
Abóbora	Ainda é cultivado
Mandioca	Ainda é cultivo
Batata tradicional	Não é mais cultivado
	Arroz
	Banana
	Mamão
	Amendoim
	Melancia

Tabela 4: alimentos ainda cultivados nas roças de toco  
Fonte: Oscar Wa'rãiwẽ Urebete

### 3.2.4 Divisão do trabalho por gênero

Nós povo *A'uwẽ Uptabi* dividimos as atividades entre homens e mulheres. Os homens somente deve desempenhar as funções que competem a eles. As mulheres, o mesmo caso que homens.

A construção do roçado, da roça, atividades de caça e pesca são funções exclusivas dos homens. Na roça, fazem o roçado, a derrubada e o plantio, e as

mulheres em companhia com seus filhos e filhas maiores cuidam da limpeza do terreno plantado. Terminadas as plantações, o marido participa também da limpeza dos plantios. Muitos enfeites ornamentais e de uso exclusivo só podem ser feitos pelo homem.

Compete às mulheres colherem os plantios maduros e transportá-los para suas casas. Elas produzem os artesanatos, cestinhos, que devem ser usados pelos homens para guardar materiais de uso durante as festas: pulseiras, urucum, coco de babaçu e enfeites. E ainda compete a elas produzir os artesanatos usados nas cerimônias tradicionais. Elas produzem alguns adornos de sua competência e outros pelos homens experientes. São elas que fiam o algodão cuja finalidade é a confecção de gravata tradicional usados nas festas, pelos seus filhos, marido e genro. E além destas tarefas, a mulher tem a função de coletar frutas e raízes tubérculos buscando no mato quando há ofertas desses alimentos na região, um pouco distante da aldeia.

Os homens Xavante, na construção de suas roças, desempenham atividades mais pesadas, começando pela derrubada do mato e das árvores de grande estatura, preparo e plantio de produtos tradicionais. Depois do processo da queima do roçado, os homens e mulheres dividem suas tarefas a serem realizadas em suas roças, que vai do plantio até o período da colheita.

O milho é plantado pelos homens bons plantadores que conseguem trazer boa produtividade para as famílias trabalhadoras. No processo de plantio deste produto, as mulheres também participam. A limpeza nas áreas de plantio envolve a participação de toda família da casa. E a sua coleta é responsabilidade de ambos os sexos. O seu preparo para refeições, papel exclusivo das mulheres, que cozinham nas brasas do fogo preparado. Para fazer um bolo de milho, elas trituram, socando milhos colhidos em um pilão. Após esse processo, preparam-lhe colocando em brasa no forno do cupinzeiro. Hoje alterou-se totalmente o modo de preparo do bolo tradicional, usando fogão industrial.

Para o plantio da abóbora, os homens plantadores usam conhecimentos tradicionais e plantam num lugar onde há formação de cinzas. Não recebem manejos especiais por serem resistentes às ervas daninhas. As mulheres preparam naturalmente colocando nas brasas acesas e dentro de uma cinza aquecida.

Para o plantio de mandioca, os homens adultos da casa realizam limpeza da área, especificamente os sogros que assumem esta tarefa de plantação. Na maioria das vezes as mulheres plantam a mandioca, por serem boas produtoras. E são elas que indicam o período de sua coleta, conhecem exatamente o tempo necessário para o seu consumo. As mandiocas plantadas alimentam as famílias trabalhadoras, e são cozinhadas naturalmente nas brasas acessas ou cinzas aquecidas. As famílias consomem de manhã e à tarde. Para um período prolongado, as mulheres tiram suas cascas e cortam em pedaços para secar, guardam dentro do baquité ou no pêlo de veado, colocando-as expostas ao calor do sol. Com as mandiocas secas conservadas naturalmente, as mulheres preparam para os seus familiares bolos tradicionais e um mingau.

As mulheres continuam responsáveis pelo plantio de batata tradicional, elas costumam plantar numa cova preparada pelo seu marido. A espécie plantada não necessita de manejo intenso, resistente as plantas invasoras. No período da colheita as mulheres tiram as plantações, cozinham nas brasas acesas e dentro de uma cinza aquecida.

Antigamente os *A'uwẽ Uptabi* preparavam suas roças utilizando borduna pontiaguda para derrubada de árvores de pequeno porte, e incendiavam de grande porte com fogueira em baixo do pé. Cada casa era responsável pela formação de roças, os genros assumiam várias obrigações, desde o preparo do solo até a colheita. Não usavam instrumentos dos não índios no preparo da roça. Após limpeza da área esperavam período chuvoso para plantio. (Entrevista do Daniel *Tsi'õmowẽ*, agosto de 2016)

O consumo de alimentos tradicionais deixa a desejar pelas novas gerações, algumas famílias não lhe ensinam o próprio consumo. Sendo alimentos saudáveis trazem muita saúde para o nosso povo *A'uwẽ Uptabi*, tornando mais fortes e resistentes às doenças.

Hoje as novas gerações não têm nenhuma intenção em consumir raízes e frutas do mato, não sabem o benefício que trazem para a saúde, não entendem nada de segurança alimentar do ponto de vista *A'uwẽ Uptabi*, em consequência disso adoecemos. O consumo de produtos processados industrializados faz alterações consideráveis sobre as condições de saúde da comunidade *A'uwẽ Uptabi*, nosso corpo físico não se encontra adaptado para esse tipo de alimento.

Maria *Tsinhotse'ewapari'õ*, minha sogra, clã *po'redza'õno*, grupo *abare'u*, em seu relato ressalta que as novas gerações apesar dos incentivos dos anciões e das próprias famílias, quase se interessam em preparar suas roças. Uma das alegações é a de que

o trabalho na roça situa-se de modo inferior e pesado ao trabalho exercido nas diversas funções: professor, técnico em enfermagem, agente de saúde, funcionários no campo da educação e saúde, que sob a visão deles trazem mais renda. As gerações velhas não têm mais condições de preparar roças, no passado trabalharam bastante nas atividades de produção, fruto disso os filhos dos antigos cresciam sadios em condições nutricionais. Menciona ainda que os mais velhos continuam consumindo alimentos tradicionais, preservando assim, fontes naturais de alimentação, coletando coco de bociuva, babaçu, jatobá, raízes tubérculos, batata do mato. E hoje, em algumas famílias os jovens consomem esses alimentos, mas muito difícil observar o seu consumo nas outras casas. Gerações novas apesar de reconhecerem diversidade de alimentos tradicionais deixa de valorizar, por influência dos alimentos *waradzu*. Com o confinamento territorial e a sedentarização do povo *a'uwẽ* encontram-se escassos esses alimentos. Os alimentos processados contêm substâncias tóxicas prejudicando nossas saúdes, envelhecendo-nos de forma ligeira, minando nossa saúde. E afirma que as pessoas que nasceram após o contato envelheceram junto com elas, porque comem somente os alimentos industrializados.

Com o contato sistêmico diante da pressão social e econômica dos *waradzu*, houve redução do consumo de nossa alimentação saudável, um processo histórico de mudança no nosso hábito alimentar. O contato sistêmico é o contato contínuo que vinha ocorrendo com o nosso povo *A'uwẽ Uptabi*, com as instalações de fazendas nos lugares próximos à nossa moradia. No contexto histórico, os povos indígenas em contato permanente com a sociedade nacional passaram por um processo acelerado de mudanças socioculturais e econômicas influenciando na cultura (Gabrielle Crepaldi, 2012). Nós *a'uwẽ* de São Marcos passamos por esse processo, inclusive com outros grupos Xavante em várias regiões do estado de Mato Grosso.

### **3.4 Perspectiva sobre a segurança alimentar e nutricional**

Antigamente nossos antepassados quase não tinham preocupação sobre segurança alimentar e nutricional, eles construía suas roças num lugar próximo do rio plantando alimentos que tinham na origem: o milho tradicional, o feijão tradicional, a abóbora e a mandioca. Terminada as plantações faziam mobilidade espacial e se

estabeleciam num determinado lugar para caça, coleta e pesca, retornando as aldeias no período da coleta de plantios.

A segurança alimentar é ter acesso aos alimentos produzidos com próprio suor". Nossos antepassados cresciam sadios porque se alimentavam de alimentos tradicionais, da coleta de frutas, raízes e cará. Para eles é uma refeição tipo arroz. Hoje não tem mais alimentos naturais em nossas áreas por causa do estreitamento do território, ilhadas ao redor. Alimentos industrializados contêm venenos, substâncias tóxicas aditivas que fazem mal para a saúde. Carne de caça que consumimos tem muito mais saúde do que a carne que adquirimos na cidade, pois é livre de vacina. Não tem mais carne de caititu, queixada e anta que serviam para a realização de atividades culturais. Mesmo não sendo permitidos invadimos áreas de não índios para caçar e coletar frutas e raízes. Temos consciência disso. O resgate de sementes crioulas, em minha opinião, depende da nossa associação, pedir em nome da comunidade as espécies de milho que faltam e plantá-los em uma roça comunitária para propagar sem consumir". (Professor Nicolau *Wadza'ativê*, entrevista realizada em outubro de 2015)

XXXXXXXXXX

Com o sedentarismo, demarcação do território várias mudanças ocorreram na nossa alimentação, entre elas o hábito alimentar, influenciado pelo contato com a sociedade waradzu. O ciclo tradicional de produção Xavante, sofreu desestruturação com a introdução da política indigenista nas aldeias, que inseriu roça mecanizada de arroz na década de 70 e 80, que tinha como meta diminuir as pressões exercidas pelas lideranças Xavante sobre a Funai, que passaram dos territórios tradicionais. O projeto de rizicultura mecanizada trouxe consequências negativas para nossa subsistência e dieta.

O projeto de rizicultura desequilibrou os padrões de subsistência e dieta, criando quase que uma dependência de uma variedade não-nutritiva de arroz, alçada à condição de base da dieta. Como resultado, muitos conhecimentos sobre nutritivos alimentos tradicionais se perderam. (Graham 2008:1)

Portanto, fruto dessa ação, em nossa cultura começamos a consumir mais os alimentos processados, principalmente o arroz, tornando-se base da nossa alimentação associada ao recebimento de salários oriundo do trabalho desenvolvido nas diversas profissões. As atividades intelectuais trouxeram consequências para a nossa cultura, das quais começamos a desenvolver outras formas de sobrevivência, o trabalho assalariado que nos permite adquirir alimentos para nossa subsistência.

**Segundo a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN)** em seu art. 3º de 2006, "A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade

suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis."

A questão de segurança alimentar e nutricional é geralmente discutida no *WARÃ* pelos homens, tornando-se uma das preocupações recentes das gerações velhas assim como as pessoas adultas conscientes, sobre as consequências dos alimentos processados que trazem para a cultura Xavante e a carência alimentar que deixam as crianças subnutridas por falta de produção básica. Portanto, é de suma importância desenvolver um trabalho voltado à sensibilização dos Xavante nos diferentes espaços (escola, *WARÃ*, *HÖ*, casa dos homens, etc) sobre a cultura alimentar saudável e produção de alimentos. Nessa perspectiva, é necessário recuperar semente de milho tradicional em parceria com a EMBRAPA de Brasília ou as aldeias Xavante (aldeias *Maraiwatsédé*, *Areões* etc.) que ainda mantêm as sementes tradicionais de milho, para as gerações de jovens conhecerem a diversidade de comidas tradicionais do nosso povo e promover o hábito de estímulo à alimentação tradicional, haja vista que as mudanças na alimentação alteram a nossa identidade cultural na questão do consumo de alimentos do cotidiano.

Com a introdução do trabalho assalariado na aldeia São Marcos – Terra Indígena São Marcos houve mudança cultural na nossa comunidade, valorizamos mais o trabalho na escola, saúde, FUNAI, prefeitura, entre outros do que o trabalho braçal, considerados na ótica Xavante trabalho superior. A incorporação desta atividade gerou problemas e conflitos na nossa comunidade, principalmente entre as novas gerações, desvalorizando o cultivo da agricultura tradicional, apesar de ser indispensável para a sustentabilidade familiar e comunidade nos aspectos cultural e socioambiental.

O ciclo tradicional de nossa produção não tinha o regime de relações de mercadoria, e sim em forma de trabalho e de troca. Neste modo, e continua sendo assim até hoje, o sistema é de guardar e acumular bens, que diz respeito a produção obtida para o usufruto dos familiares de determinadas casas. Pois cada casa produz alimentos na roça familiar. Os alimentos tradicionais começaram a ser perdidos com a inserção do exercício de atividades de produção com base capitalista, no contato inicial com a missão salesiana, com fazendeiros, na contratação assalariado pela FUNAI, e

nos projetos de arroz que influenciaram no padrão de subsistência da dieta, com consequente quebra e desvalorização do ciclo tradicional de produção e por conseguinte os saberes tradicionais de plantio.

### **3.4.1 Alimentação e nutrição entre os *A'uwẽ Uptabi***

A forma tradicional de nossa alimentação consiste basicamente em raízes do mato, milho, feijão, abóbora, carnes de caça, aves, palmito, mel, peixe, buritirana, pequi, jatobá, coco de bocaiuva, coco de babaçu, fruto de buriti. Tudo de origem natural e saudável que nos alimentavam de forma balanceada e bem nutridos. Com isso nossos antepassados, nossos pais cresciam fortes e saudáveis, viviam livres de certas doenças. E com o contato com a sociedade *waradzu*, a inserção de alimentos novos ao hábito alimentar, principalmente os alimentos processados, trouxeram problemas de saúde para a nossa comunidade de São Marcos, entre eles diabetes, hipertensão arterial, obesidade, colesterol alta e anemia.

As duas principais variedades de cocos buritirana e buriti fornecem à alimentação Xavante só a polpa que se come fervida. Das outras variedades come-se também a castanha rica em óleos vegetais, que é assada no seu invólucro, o qual depois é quebrado com uma pedra. Habitualmente para comer seja a polpa como a castanha se faz assim: assa-se o fruto sobre a brasa, come-se a polpa extrai-se a castanha e se põe novamente sobre a brasa para assar bem. Enquanto a castanha tem ampla disponibilidade, a polpa só a tem em certos períodos do ano. (Giacaria, Xavante Povo Autêntico, 1984, p.93)

Os alimentos produzidos nas roças de toco pelas famílias trabalhadoras: milho *waradzu*, feijão tradicional, abóbora, mandioca, melancia, arroz, produzem fontes de subsistência, proporcionando alimentação mais naturais e saudáveis, e a produção alimentar quase perduram o ano inteiro, pois são compartilhadas entre os familiares, e às vezes com outras famílias, suprimindo necessidades alimentares.

Nossa alimentação em São Marcos na última década sofreu alteração em ritmo acelerado, influenciada pelo contato mais frequente com os *waradzu*, sendo que o consumo de alimentos industrializados passando a fazer parte no cotidiano alimentar, trazendo problemas de saúde para a comunidade, mudanças nas relações sociais e consequentemente com o território. Assim afirma o Daniel *Tsi'õmowẽ*, ancião da aldeia.

Na minha visão segurança alimentar é a cultura alimentar própria repassada pelos nossos ancestrais. Antigamente os nossos antepassados se alimentavam de raízes do mato, tubérculos, coleta de frutas, caça e pesca, alimentos naturais e livres de substâncias aditivas. Com a oferta desses alimentos as crianças cresciam saudáveis e não adoeciam, não faltavam alimentos, haviam



em abundância. Hoje nosso cerrado está quase cheio de raízes do mato, tubérculos, coco de bocaiuva e jatobá, que quando consumimos nos mantem em boas condições de saúde, assim como para o crescimento sadio de nossas crianças. E os alimentos industrializados que consumimos, tais como sal, óleo de soja, açúcar, é um perigo para nossa saúde, contém substâncias tóxicas que ingerimos sempre em nossas refeições.

Segundo a Anciã Maria *Tsinhotse'ewapari'õ*, os trabalhadores da roça ficando velhos não têm mais condições de exercer o trabalho braçal, gerar produção agrícola para subsistência de seus filhos. Alertando aos jovens que o futuro para uma boa alimentação e nutrição, dependem deles. Um compromisso que deve ser assumido pela construção de roças ou buscando outra forma de renda pelo trabalho exercido.

Em relação ao consumo dos alimentos tradicionais os mais velhos ainda o preservam, coletando nas redondezas da aldeia, o coco de bocaiuva, babaçu e jatobá, raízes tubérculos, batata do mato. Nas faltas destes alimentos algumas famílias buscam nas proximidades das fazendas vizinhas trazendo para o consumo da casa, ou seja, dos familiares. Entretanto nem toda família de outras casas se interessam pelos alimentos tradicionais. E como resultado do processo de desvalorização da cultura alimentar Xavante, o consumo de alimentos processados prevalece no cotidiano alimentar da aldeia, trazido das cidades próximas por meio da fonte de renda do trabalho assalariado. Esses alimentos contêm substâncias tóxicas e nos passam certas doenças, nos envelhecem ligeiro, minando nossa saúde. Os que nasceram após o contato envelheceram junto com nós, porque comem somente os alimentos industrializados.

Com a sensibilização da própria comunidade, as atividades de produção agrícola na roça de toco, foram retomadas, plantando-se itens centrais que fazem parte do hábito alimentar já citados anteriormente.

Dos alimentos produzidos na roça familiar, desde os primórdios, as mulheres faziam comida, bolo, tapioca, *unhinã*, para o consumo da casa, preparados e cozidos naturalmente que mantinham fortes nossas sobrevivências física, espiritual e cultural. Hoje é difícil observar valorização de alimentos tradicionais entre as novas gerações, mudando totalmente o hábito alimentar. Quando cozido o bolo tradicional numa cinza quente, recebe uma lavagem antes do consumo. E no período de rituais, festas de iniciação, eram embrulhadas recebendo cuidados especiais. Os animais de caça eram cozinhados naturalmente, na fogueira ou numa cinza aquecida. Atualmente houve

mudança no preparo de alimentos, utilizando-se aparelhos de eletrodomésticos adquiridos nas cidades próximas.

### 3.4.2 Origem do milho tradicional e a introdução do arroz

Segundo cosmologia Xavante uma mulher que tinha poderes especiais ouvia no mato o barulho dos periquitos. Um dia quis verificar o local do barulho e chegando lá descobriu uma plantação de milho ao redor da árvore de jatobá e viu os periquitos comendo os produtos. Não se sabe se eles eram os verdadeiros donos do produto ou alguém havia plantado. Ela trouxe escondido para casa mostrando ao seu marido que lhe perguntou o que era aquilo. O seu marido deu o nome de *nodzö*<sup>42</sup>. Ela colhia um pouco diariamente levando à casa, que em segredo comia somente com seus filhos e seu marido. Colhia um pouco diariamente de forma escondida.

Estando cheias de milho as cestas, decidiram revelar o segredo aos outros. Para a última colheita do milho o marido preparou a esposa passando nela pintura cerimonial do *wai'a*. Ela não era *wai'a*, mesmo assim tinha poderes especiais. No dia posterior preparou bastante bolo de milho prevendo distribuição caso os outros virem à sua casa. Para a criança sair com milho no período da tarde, seu pai lhe preparou pulseiras, arco e flechas infantis, passando pintura tradicional em seu corpo que pudesse atrair atenção da comunidade. Seu pai o aconselhou para atirar flechas em frente de todas as casas da aldeia, enquanto comia o bolo. Ele atirava flecha de casa em casa e parava de vez mordiscando um pedaço de bolo que chamava atenção dos outros. Ele comia enquanto ia. A ordem do pai era de que alguém o chamasse, querendo provar, levasse até ele.

Como era de costume, os homens adultos reunidos no *warã* viram o menino com o milho. Pediram para alguém ver o que estava comendo. Atendendo ao pedido, um dos homens verificou, provou um pedaço e trouxe para os outros verem. O menino agiu conforme seu pai lhe havia aconselhado. Os adultos comeram bolo de milho e lhe perguntaram onde havia conseguido. Disse que a mãe havia trazido do mato e foram à sua casa que dividiu o milho aos visitantes do *warã*. Perguntaram aí na própria casa de onde havia conseguido o milho. Como resposta, a mulher disse que os periquitos

---

<sup>42</sup> Milho tradicional Xavante

faziam barulho bem pertinho da aldeia. Entraram em acordo para a comunidade buscar amanhã mesmo.

Todos foram coletar o milho, inclusive os mais velhos que levaram consigo peles de veado para colher. Como os velhos andavam bem devagarinho, não pegaram nada, cataram somente os quebrados cobertos com fezes de periquitos. O conselho dos anciões pediu para aqueles que colheram muito distribuírem as famílias que não conseguiram coletar. O milho foi disponibilizado por eles, não tínhamos próprios grãos para o cultivo. Começou aí o cultivo deste produto e suas espécies guardadas numa cabaça que os mantem conservadas por um período prolongado.

O consumo do arroz começou no Couto Magalhães quando o líder Apoena trouxe da cidade de Nova Xavantina três sacos para a aldeia onde os Xavante estavam fixados. *Renhe'õ* distribui arroz para cada casa, e a comunidade perguntava o referido líder de como era feito o seu preparo. Explicou-lhe de que os não índios socavam em um pilão para tirar suas cascas, e peneiravam. Cada casa fez o preparo de arroz em uma vasilha de cerâmica experimentando o sabor, mas ainda não incluso ao hábito alimentar Xavante. Ainda não era plantado o arroz. O Apoena, em seu retorno à aldeia, não ficou muito tempo, estava abatido sofrendo com a perda de suas esposas que morreram todas. Partiu atrás dos não índios para contatos, pois os outros Xavante de outras regiões já haviam sido contatados. Seu povo o acompanharam chegando a uma região, onde hoje se encontra a aldeia *Namunkura*. Se fixaram ali por alguns dias, partiram novamente até chegarem a uma fazenda do senhor Garcia, que os acolheram bem preparando refeições com arroz e carne bovina. Permaneceram por uns tempos. Partiram novamente chegando à propriedade do senhor Alípio, que, quase de noite, matou os Xavante. De manhã saíram deste local se deslocando para outro lugar, chegaram à fazenda do senhor João da Mata, que autorizou mandioca para os Xavante consumirem, a qual provocou mal-estar, vômito, dor no estômago, dor de cabeça e enjoo. Na propriedade deste senhor, as irmãs das filhas de Maria Auxiliadora, de Meruri, trouxeram roupas para as mulheres, começando ali o seu uso. Deste lugar partiram para Meruri, mas não chegaram ao local, permanecendo num acampamento que construíram no córrego fundo. Outros grupos Xavante de Parabubure chegaram antes do grupo liderado pelo Apoena. Não gostaram da presença dos recém chegados,

partiram de noite para a Missão Salesiana de Sangrandouro. Os Bororos quase entraram em conflito com o povo Xavante, rejeitaram sua presença, considerando-o como povo rival.

Os padres da Missão de Meruri tiveram uma ideia de construir uma aldeia para os Xavante distante do povo Bororo e o local onde se fixaram, não era ideal para a sobrevivência física e cultural. O Padre Bruno convidava grande líder Apoena para procurar junto com ele um lugar adequado para construção da aldeia nova, aldeia São Marcos. Ambos andavam de cavalo, o Apoena indicou o lugar, mostrando ao padre o lugar para a construção, bebendo ali água de um córrego que hoje é denominado de “Ö’róire<sup>43</sup>”.

Logo após a fundação, os Xavante prepararam uma grande roça coletiva com foice, machado e enxada, para o plantio de vários produtos: arroz, milho não indígena, abóbora, mamão e feijão. Havia roça dos missionários e traziam sementes que eram plantadas no período da chuva. Os Xavante trabalhavam para o próprio consumo, executando plantação com orientação dos missionários e faziam manejo de ervas daninhas e pragas. Os produtos colhidos da roça comunitária pertenciam a toda comunidade e eram guardados em um depósito, assim como dos missionários. No domingo, as famílias recebiam arroz e milho levando para consumirem em suas casas. Tinha de tudo. Além da roça comunitária, cada casa preparava suas roças, plantando arroz, milho Xavante, feijão, abóbora, feijão Xavante. Havia mutirão de serviço principalmente no período da colheita, e um caminhão da missão transportava saco de arroz, milho e abóbora. Tinha muita fartura. As famílias não passavam fome. Não adoeciam, comiam alimentação balanceada, fruto do trabalho e esforço. Hoje poucos realizam esse processo de produção, apesar dos nossos incentivos para atuarem como nós, que já somos velhos e não temos mais força física para o trabalho da roça.

### **3.4.3 Alimentos e rituais: – milho, abóbora, arroz, mandioca, trigo, caça**

Antigamente, os articuladores do *WAI’A* “*ITSA’RATA’WA*<sup>44</sup>” com a diminuição das sementes para o plantio de milho tradicional, feijão tradicional e abóbora, pensam em

<sup>43</sup> Água imprópria para o consumo, fedido, não presta

<sup>44</sup> Organizadores do wai’a, donos do wai’a

promover um ritual *ADÖ'ÖWARIDZE*<sup>45</sup>. Para celebração deste ritual todos os membros do wai'a participam da apresentação cultural pedindo aos mortos as sementes desses alimentos cujos objetivos evitar a fome na aldeia e gerar boa produtividade. Os alimentos acima citados são essenciais para nossa alimentação e nossas tradições culturais, pois fazem parte da nossa cultura.

Os homens *WAI'A* costumam realizar publicamente esse ritual no centro da aldeia, fazem sacrifícios sem tomar água para que sejam atendidos o pedido. Os participantes do ritual olham para o céu fazendo um pedido em nome da comunidade que dessem sementes para o plantio. E logo na estação da chuva começam as plantações. Hoje membros do *WAI'A* não realizam mais esse ritual, praticamente abandonado.

Em nossa cultura os rituais relacionados com *nodzö* são o *DANHONO*, *DARINI*, *UBDO'WARÃ*<sup>46</sup> e casamento tradicional. O único ritual relacionado com abóbora é somente o *DARINI*, que integra os novos iniciantes à vida do *WAI'A*.

Quando o conselho dos homens decide no *WARÃ* a realização de importantes rituais para o ano posterior, especificamente de *DANHONO* e *DARINI*, cada casa começa a preparar um ano com antecedência as suas roças para o plantio de milho tradicional, abóbora, batata tradicional e mandioca. O trabalho na roça envolve a participação do núcleo familiar e dos primos mais próximos, para produzir alimentos em abundância. Pois durante a celebração dos rituais toda atenção é voltada para as festas tradicionais, e enquanto perdurar, nenhuma família trabalhará na roça.

O milho tradicional cultivado (GIACCARIA & HEIDE, 1984; MAYBURY-LEWIS, 1984) era de várias espécies: branco, amarelo, vermelho, preto, alaranjado, roxo, alaranjada listrada de vermelho. As variedades de milho tradicional foram perdidas ao longo do tempo, com a diminuição do seu cultivo e por não serem guardadas para o próximo plantio. Por não produzirmos mais o *nodzö* nas roças de toco, alimento que fazia parte do nosso ritual tem sido substituído por arroz, farinha de trigo preparado em forma de bolo, farinha de mandioca e refrigerantes. Alimentos processados foram incorporados e ganharam ressignificação em nossos rituais.

---

<sup>45</sup> Ritual que pede aos mortos as sementes

<sup>46</sup> Corrida da tora de buriti "dente branco de capivara"

O milho tradicional, feijão tradicional, a abóbora, a mandioca e a batata eram e continuam sendo alimentos vitais para a nossa dieta e nossos rituais, pois tinham origem na tradição, e além disso tem a função muito mais cerimonial dentro do nosso contexto cultural.

No ritual de *DANHONO*, antigamente os adolescentes comiam somente a mandioca e o mingau de milho para crescer sadios e fortes, e ganhar mais resistência física durante o ritual. Durante o ritual de “bateção” da água havia restrições alimentares para eles, não podendo comer alimentos da coleta e animais de caça que possam enfraquece-los e ganhar menos resistência a dor na furação de orelha e corrida do *TSA'URI'WA*. As gerações pós contato usufruem de qualquer alimento, por essa razão quase participam adequadamente nos rituais. Neste ritual acontece a caça coletiva entre os meses de agosto e setembro, para abater animais e apresentá-los numa demonstração cultural do ritual de *PAHÖRI'WA* e *TEBE*.

O milho tradicional também está relacionado ao ritual de casamento. Em compensação do trabalho nas atividades de caça, a mãe da noiva, da recém casada, prepara um bolo para os caçadores levando à tarde ou de manhã no *WARÃ*, e o bolo distribuído em pedaço nesse espaço de reunião, chamado *IWAIKU*<sup>47</sup>. Porém a caça já não é mais abundante como antigamente, ainda utilizamos a caçada de fogo, forma tradicional de nossa caçada, entretanto com a limitação territorial isso tem causado diversos conflitos, entre eles, o territorial com o povo Bororo e as fazendas vizinhas, que tem as terras vizinhas a TI São Marcos, pois essa conduta não faz parte da nossa tradição.

Na festa de *UBDÖ'WARÃ* e luta corporal, era preparado o bolo de mandioca e milho tradicional entre as mães dos adolescentes e padrinhos do grupo etário, cozidos em brasa num forno do cupinzeiro. No entanto fazia parte também a batata tradicional cozidos numa vasilha de cerâmica e no acúmulo de cinzas aquecidas ao lado da casa. Segundo informações dos anciões nesta tradição o bolo não era acompanhado de carne, o grupo antigo *Etepa* inventou a inclusão da carne junto com o bolo, pois esse grupo caçava muito e era bem sucedido. Atualmente esses alimentos foram substituídos por farinha de trigo e arroz, ambos cozidos no fogão ao gás.

---

<sup>47</sup> Bolo preparado para os caçadores em compensação do trabalho durante as atividades de caça

Os alimentos levados pelos afilhados para os seus padrinhos no centro da aldeia, conforme a nossa tradição era compartilhada com o grupo etário que já passaram por essa fase. Costuma-se colocá-los onde se reúnem os padrinhos, e um dos responsáveis distribuem aos presentes do seu grupo pedaço de alimentos que foram cedidos.

O *DARINI*, único ritual relacionado com abóbora. Sem esse alimento é impossível acontecer o referido ritual. Somente os *WAI'A'RADA*, numa cerimônia de demonstração do encerramento do ritual, devem pegar as abóboras, levar num cesto grande para o *WARÃ* e por fim levar para suas casas. Só eles deverão comer as abóboras pela regra do *WAI'A*. Quando uma pessoa come abóbora sem sua autorização recebe influencia maléfica, adocece e permanece menos resistente as doenças.

A cosmologia *A'uwẽ Uptabi* retrata que antigamente um rapaz ainda não integrado à vida do *WAI'A* tinha certos poderes especiais, observava as coisas que ninguém conseguia ver. Para não mostrar à comunidade as coisas do *WAI'A*, grupo de *DA'AMAWAI'A'WA* decidiram levar distante da aldeia para sacrificá-lo, tornando-se a partir desse sacrifício como *WAI'ARÃ*. Esse segredo não pode ser revelado detalhadamente para os leitores pela regra do *WAI'A*. Segundo relato do Daniel Tsi'õmowẽ(2016) um rapaz que tinha poderes especiais descobriu plantio de abóbora, batata tradicional e inhame que pertenciam aos jacarés dentro do curso de água. Eles eram donos desses alimentos. Seus netos ficando famintos levavam ao rio, que recebiam instrução para tomar banho. Enquanto isso ele pegava as abóboras escondidas e seus netos comiam saciando a fome. Porém antes da ação do rapaz que tinha poderes especiais, a abóbora já tinha origem e já fazia parte do ritual de *DARINI*. O rapaz sendo integrado ao *wai'a* fazia certas curas de doenças.

#### **3.4.4 O contato e influência alimentar A'uwẽ Uptabi**

A influência no habito alimentar do nosso povo *A'uwẽ Uptabi* teve início antes do contato permanente, foi nesse período que experimentaram pela primeira **vez o arroz** quando ainda moravam na região de Couto Magalhães numa aldeia denominada *PARAWADZA'RADZÉ*. O arroz foi trazido pelo Apoena da cidade de Nova Xavantina e distribuído para cada casa, explicando à comunidade o modo de preparo, que os *waradzu* socavam em um pilão para tirar suas cascas e peneiravam. Cada casa fez o

preparo do arroz numa vasilha de cerâmica, que saborearam e aprovadas por algumas famílias, mas o arroz ainda não era incluso ao hábito alimentar. O arroz não era plantado nesse período e nem fazia parte da cultura.

Pela primeira vez que comi o arroz me senti bem, achei muito gostoso, mas não sacia a fome como alimentos tradicionais. Não provocou em mim o vômito, mal estar, dor no estômago. (Maria *Tsinhotse'ëwapari'õ*, entrevista em setembro de 2016)

Os alimentos que foram trazidos pelos missionários Salesianos para os Xavante no acampamento provisório córrego fundo foram o arroz, o milho *waradzu*, a farinha de mandioca e sal, alimentando comunidade inteira. Nesta região foram incorporados os alimentos que antes desconheciam ao hábito alimentar. Com a escassez de recursos naturais neste lugar de moradia, passaram a necessitar da ajuda dos missionários que se colocavam a disposição para contribuir para a sobrevivência da nossa comunidade. Certo dia os missionários trouxeram de Meruri, sementes de arroz para a comunidade plantar, o que foi bem acolhida. Começaram a construir uma roça comunitária, apesar da área ser pouco adequada para plantações.

O arroz começou a ser consumido no córrego fundo, missionários trouxeram para nós vários sacos do arroz. E trouxeram sementes para a comunidade plantar. Pela primeira vez que comi arroz senti uma delícia, muito gostoso mesmo, não me fez sentir mal, repeti várias vezes e me fez crescer sadio. (Norberto *Iwawë*, entrevista em 08 de 2016)

Nesta localidade, com as espécies de plantas e raízes tubérculos que tinham mesmo com poucas quantidades era preservada a cultura alimentar tradicional, prevalecendo apesar da influência missionária no hábito alimentar. As famílias não abandonaram fontes de alimentos que tinha origem na cultura, buscavam as variedades de batatas e cocos que tinha no mato: *patede*<sup>48</sup>, *mo'õni*<sup>49</sup>, *pone'e're*<sup>50</sup>, *moonihoi're*<sup>51</sup>, *udzapodo*<sup>52</sup>, *parabubu*<sup>53</sup>, *tiritebe*<sup>54</sup>.

Em São Marcos, os missionários com a construção de roça comunitária influenciaram muito em nosso hábito alimentar, e também nas relações sociais, nos ensinaram comida que era desconhecido antes. Com suas doações, alimentos

---

<sup>48</sup> Espécie de batata do mato

<sup>49</sup> Batata tradicional

<sup>50</sup> Raízes do mato

<sup>51</sup> Batata do mato

<sup>52</sup> Raízes do mato

<sup>53</sup> Raízes do mato

<sup>54</sup> Acuri



processados foram incorporados no preparo das refeições: açúcar, óleo de soja, sal e rapadura. Mesmo sofrendo influência alimentar, as gerações antigas têm consumido os alimentos tradicionais, recebendo incentivo do Missionário Ângelo alegando de que a comida *waradzu* era prejudicial para a saúde dos *A'uwẽ Uptabi*.

O dinheiro das vendas que realizam é quase que exclusivamente aplicado na aquisição de alimentos industrializados consumidos diariamente: macarrão, sardinha, óleo de cozinha, açúcar, sal que substituíram os produtos alimentícios tradicionais e são adquiridos na loja administrada pelos padres. (Cláudia Menezes, 1984)

Os principais fatores que ocorreram na comunidade Xavante no período pós contato, foram as mudanças em nossos hábitos alimentares, a diminuição do *DZOMORI* que realizamos num certo período da coleta de frutas e caça, a nossa participação no mercado onde adquirimos alimentos processados, a redução do nosso território alterando nossa maneira de viver tradicional.

Outra grande cisão em nossa alimentação e modo de vida, se deu com o projeto rizicultura mecanizada que perdurou até a década de 80, provocando alterações nos padrões de subsistência da comunidade *A'uwẽ Uptabi* de São Marcos e outras comunidades, substituindo alimentos tradicionais pelo arroz causando abandono e perda das variedades de sementes crioulas. Começamos a perder nesses períodos as sementes de milho tradicional, os trabalhadores se envolviam mais na construção da roça mecanizada derrubando árvores e seus galhos.



Foto 7: Mulher Xavante consumindo Arroz, 2016  
 Fonte: Oscar Wa'rãiwẽ Urebete

Com a introdução da roça de arroz mecanizada, muitas famílias não abandonaram o trabalho na roça de toco, continuando a construção do roçado familiar para o plantio de arroz, abóbora, milho e feijão tradicionais, trabalhavam muito e incentivavam os jovens para trabalhar, porque nossa crença, que sem trabalho não se come, passa-se o dia com fome.

Observa Graham (2008:1), que em algumas áreas, grupos que reconhecem a importância desses conhecimentos estão, hoje em dia – muitas vezes em colaboração com organizações não-governamentais, empenhados em recuperá-los e em revitalizar práticas tradicionais de colheita e processamento alimentar.

#### **3.4.5 Atividades culturais A'uwẽ Uptabi de São Marcos**

Baseado nas falas e nas entrevistas, observo que os missionários salesianos interferiram muito na organização social tradicional, eles organizavam as atividades culturais dos *a'uwẽ*, de acordo com tempo deles, quase não consultavam os anciãos e determinavam mudanças significativas no nosso modo de vida. Os padrinhos dos *WAPTÉ* tinham que trabalhar muito nas atividades da missão para depois serem

liberados para a nossa festa de iniciação tradicional, faziam muito sacrifício para poder cumprir com a obrigação de padrinho, pois não era reconhecido como responsabilidade da nossa educação e da estrutura social. A realização de atividades culturais dependia da liberação dos missionários, que autorizavam somente após a conclusão dos serviços que se encontravam na roça comunitária. Eles desestruturaram a organização social tradicional, organizavam as realizações de culturas tradicionais. Todavia, incentivavam a valorização da cultura, não lhe impedindo expedição de caça e coleta.

Porém, para ser liberada mobilidade espacial tinha que terminar os serviços da roça obedecendo as ordens impostas. E chegavam no tal dia combinado. (Daniel *Tsiomowê*, agosto de 2016)

Os adultos organizam no *WARÃ* a realização de atividades culturais, para serem executadas fazem consultas aos membros da comunidade presentes nos espaços de reuniões. Sendo que, após a aprovação, é responsabilidade de toda comunidade a preparação das mesmas, dos enfeites e das pulseiras a serem usadas.

A nossa cultura sempre foi valorizada, preservada até os dias de hoje, graças incentivos dos mais velhos e também dos missionários. Estes últimos chegaram a impedir *DZOMORI* num determinado momento, pensaram que os Xavante iriam retornar para o lugar de origem, Couto Magalhães (relato do Daniel *Tsi'õmowê*). Mas eram liberados com dialogo e discussão, realizando assim expedição de caça dentro do contexto cultural de livre e espontânea vontade, retornando à aldeia numa data combinada.

Mestre Adalberto e Salvador iam na caçada com os Xavante incentivando a caçar com arco e flecha, inclusive tem até filme. Tem uma coisa verdadeira, aqui tem muita inveja sobre os missionários, porque as outras entidades não conseguiram fazer com os Xavante aquilo que os missionários fizeram. (Josina Ludmila, entrevista em setembro de 2016)

Os missionários quase impediram a expedição de caça, pois era necessário que a comunidade *A'uwẽ Uptabi* desenvolvesse primeiramente o cultivo da roça, seu preparo para o plantio de alimentos. A coleta de frutas era mais valorizada, até os missionários acompanhavam nesta tarefa e consumiam. Incentivaram a gerações adultas valorizando a pratica da cultura milenar, dando bons conselhos para a cultura permanecer viva.

No período da seca e chuva, o grupo de caçadores faziam *DZOMORI* após o término de serviços na roça comunitária e nas roças individuais. Entretanto, o pesquisador David Maybury-Lewis (1984), em sua obra a Sociedade Xavante, diz que

os meninos da casa dos solteiros não tinham liberdade para caçar com os adultos e não podiam participar com os adultos em expedições de caça e coleta. Pela nossa tradição cultural, os meninos não devem participar desta atividade por se tratar de um trabalho destinado aos adultos. Eles só devem permanecer na casa dos solteiros justamente para uma complementação da educação tradicional, nossa própria educação, papel desempenhado pelos padrinhos do seu grupo etário e de outro grupo. Durante o período em que ficam nesta casa os meninos tem a função de animar a aldeia com seus cantos e danças culturais. Podem acompanhar seus pais só quando tiver ritual de *DANHONO*, uma expedição de caça que os homens promovem para abater animais e ofertar como recompensa aos organizadores das festas numa apresentação do ritual de *PAHÖRI'WA*.

A missão desenvolvia aulas para os jovens da época, as atividades escolares eram informais, dependendo da quantidade de trabalho na roça, cujos conteúdos eram basicamente os temas caquéticos. A roça de toco era uma tarefa prioritária para a subsistência dos nossos antigos Xavante e do próprio missionário. Não havia horário rígido para execução de atividades. A missa era celebrada nos finais de semana reunindo as pessoas da aldeia e o evangelho interpretado na língua materna para os participantes compreenderem.

Ainda para o autor acima citado, por volta de 1964, os missionários tinham conseguido desestimular a comunidade de prosseguir com sua vida “seminômade”. Convém destacar que a nossa comunidade Xavante diminuiu a cultura de seminomadismo com o processo de sedentarização, habitando o território demarcado pela FUNAI. As áreas de São Marcos estando encurraladas, então não havia mais necessidade de continuar com esta prática cultural.

Os missionários trouxeram “benefícios”<sup>55</sup> para o povo Xavante se desenvolver, como se fosse uma forma de trazer desenvolvimento, ensinando outra forma de trabalho, respeito e a relação harmoniosa, pregando a palavra de Deus, trazendo bons ensinamentos, preparando os jovens para futura atuação em prol de sua comunidade. Entretanto, trouxeram o processo de dominação, tomando poder da organização de festas, e chegaram a impedir o nosso ritual religioso, *wai'a*, afirmando que era algo que

---

<sup>55</sup> Aumento populacional, proteção contra os invasores.

pertencia aos demônios, assim como a poligamia tradicional. E conseguiram acabar com esta tradição, que, na ótica deles, era incorreto a cultura continuar daquela maneira, ter duas ou mais mulheres e os outros ficarem sem. Com diálogo, os missionários tiraram dos homens casados com mais de uma mulher umas de suas esposas, cedendo para outros homens solteiros. Os homens que casavam com a segunda esposa de uma pessoa recebiam a denominação de *A'UWĒ WARI*<sup>56</sup>. O casamento não era realizado segundo as tradições, ocorria dentro da igreja. Proibiram também a expedição de caça sem que a comunidade terminasse a limpeza do terreno para o plantio ou concluísse as plantações na roça comunitária. Chegavam num acordo para execução desta tarefa cultural e combinavam a chegada à aldeia de origem. Outros nossos aspectos culturais receberam influência da religião cristã.

Eles trouxeram muitas coisas boas, entre elas, o evangelho da palavra de Deus, a educação formal ensinada nas escolas, saúde, produção agrícola e demarcação de áreas de terra. Resultado disso, o povo *A'uwē Uptabi* da Terra Indígena de São Marcos cresceu muito intelectualmente no campo da educação com a contribuição da Missão Salesiana de São Marcos.” (*HIWAWĒ*, entrevista em agosto de 2016)

Nos anos 60, tomaram o poder dos anciões pela organização de festas e rituais tradicionais, as decisões não cabiam mais a eles. Os indicados pelo conselho dos anciões para *AIHOUBUNI* e *PAHÖRI'WA* não chegava a ser aprovado por um dos missionários Salesianos, o mestre Adalberto Heide, justificando que os comportamentos dos escolhidos não se enquadravam num espírito de liderança para o seu grupo etário. A indicação dos mesmos estava em suas mãos e não pertenciam aos próprios *A'uwē Uptabi*. Ele tomava as decisões. Depois o poder de decisão voltou nas mãos dos anciões *A'uwē Uptabi*.

Quanto ao ritual religioso *WAI'A*, os missionários chegaram a impedir a realização deste importante ritual, quebrando chocalhos dos “*DZÖ'RATSI'WA*” no lugar de realização de cantos, dizendo aos homens retornarem às suas casas e que o ritual era algo que pertencia aos demônios. Os homens *WAI'A* não se manifestaram diante dessa imposição e se retiraram retornando às casas sem poder executá-lo. Porém isso não alterou com o tempo a ocorrência desse importante ritual, pois os *A'uwē Uptabi* realizam o “*WAI'A*” até os dias de hoje.

---

<sup>56</sup> Homem guerreiro

Em relação ao ritual de *ABAHI'RÃHIDIBA*<sup>57</sup>, podemos dizer que não existe mais em nossa cultura, praticamente extinta por imposição dos missionários. Para realização desta cerimônia, somente duas mulheres casadas do clã *PO'REDZA'ÕNO* e *ÖWAWË* devem participar com aprovação de seus padrinhos, chamados *DANHO'REBDZU'WA*<sup>58</sup>, ficando livres de seus maridos. Nesta cerimônia as escolhidas participam mais ativamente recebendo novos nomes. Em compensação de suas atuações elas tornam-se donas de pena de papagaio e ornamentos especiais. As escolhidas permanecem na água às margens de um rio próximo à aldeia para o seu corpo ficar mais belo e mais resistente durante a realização da cerimônia.

Todos os rituais são permeados de dietas e de reciprocidade relativa ao alimento. Existem alimentos específicos para cada ritual e também a restrição é importante para que o ritual seja realizado conforme os ensinamentos ancestrais. Assim, os rituais têm relação intrínseca com os alimentos e todos os recursos naturais do território.

### 3.5 A reciprocidade e os alimentos

Desde os primórdios, a prática da reciprocidade faz parte do contexto cultural *A'uwë Uptabi*, seguindo o princípio fundamental de que cada um deve ajudar o outro de forma recíproca: dar, ajudar e acolher. Assim, é uma forma de circular alimentos e artesanatos, através da vida doméstica Xavante. Como afirma Silva, 2013, com referência a uma etapa do Ritual *DANHONO*:

A repartição dos alimentos constituídos como fruto de trabalho do *Dazaniwá* constitui um dos momentos da vida social xavante em que um indivíduo reparte recursos adquiridos por seu trabalho, com seu grupo, constituindo uma das exigências econômicas da relação grupo- indivíduo. Na cultura xavante (e em todas as culturas indígenas) existe, portanto, essa relação de troca, pagamento, reciprocidade, empréstimo. Além da relação de dar-receber-retribuir, há a relação de empréstimo que também fortalece em muito os laços de parentesco. (SILVA, 2013, p. 156)

De acordo com os autores Giaccaria e Heide (1984), no final da década de 1960 as “trocas de bens” eram comuns entre os Xavante e regiam as relações sociais, dentre elas o casamento. As trocas recíprocas poderiam ser entre objetos (produtos do trabalho masculino: flecha, esteira e arco; produtos do trabalho feminino: novelo de

<sup>57</sup> Cerimônia de nomeação das mulheres, ritual da qual elas recebem novos nomes com aprovação da comunidade

<sup>58</sup> Padrinho dos filhos de uma determinada pessoa

algodão e cestos); de objetos por alimentos, ou de alimentos por alimentos. Segundo eles, as trocas eram reguladas por dois princípios fundamentais: “1- A quem pede nunca se deve recusar o objeto pedido; 2- Tanto a coisa dada como o pagamento devem ser proporcionais à situação atual dos contratantes” (GIACCARIA, HEIDE, 1984, p. 67). Dessa forma, os que acumulavam bens revertiam culturalmente em benefício do grupo, que implicava aceitar “bens” de menor valor se comparado ao que era cedido. Como aponta Mauss (2001), este sistema de relações se diferencia da troca mercantil capitalista e consiste numa prática cultural baseada em três obrigações básicas interligadas: dar, receber e retribuir.

Ainda esses autores, os *A'uwẽ Uptabi* que produziam alimentos em suas roças levavam de presentes para seu grupo doméstico. Aqueles que recebiam ficavam com uma dívida e cobrada a qualquer momento durante anos. Porém, as pessoas mais experientes deste assunto dizem que, na relação de reciprocidade tradicional, faziam doação para quem necessitava e não cobravam em hipótese nenhuma, esperando apenas ser lembrado um dia pelo grupo ou pessoa que recebeu o presente. Os Xavante de grupo oposto, com a nomeação do *A'ĀMA*<sup>59</sup> costumam doar aos familiares carne de animais caçados e alimentos. O nomeado tem a função de atuar em defesa de seus afilhados nos transtornos grupais que venham a aparecer, por exemplo, desentendimento grupais, ameaça furação de orelhas dos meninos, solução de problemas em benefício de dois grupos.

Dessa forma, aqueles que tinham acumulado bens necessitavam revertê-los em benefício do grupo, o que implicava aceitar “bens” de menor valor se comparado ao que era cedido. Os alimentos são produzidos para o consumo e realização de festas tradicionais de *DANHONO*, *WAI'A* e *UIWEDE*<sup>60</sup>. O bolo de milho tradicional presente em várias festas não se encontra mais nos importantes rituais. Este não está sendo mais utilizado por não existir na comunidade nem mesmo em forma de semente, que foi perdida sua variedade tradicional. Em todas as realizações dos rituais, o mesmo foi substituído pelos alimentos processados, tais como: refrigerantes, bolo de arroz, bolo de trigo e frango congelado.

---

<sup>59</sup> Defensor de um grupo etário.

<sup>60</sup> Corrida da tora de buriti

A atividade econômica é de grande relevância para a manutenção de atividade cultural. Os Xavante desenvolviam atividades produtivas em classes de idade divididos em grupos, todos dispostos para um trabalho coletivo, visando obter boa produção. Os produtos da roça eram distribuídos para os membros do grupo sem nenhuma distinção, respeitando as regras dos clãs. A reciprocidade garante a redistribuição permanente dos bens no interior da comunidade e impede que uma só pessoa acumule grande parte da riqueza do grupo, todos vivendo de forma igualitária.

Com a redução do espaço territorial, a caça e a coleta tornaram-se atividades pouco praticadas, recursos da fauna e flora na região ficaram escassos com o crescimento populacional do povo Xavante e a falta do sistema de manejo dos cerrados. No período da seca, entre os meses de agosto e setembro, ocorre com frequência a cultura da caça com fogo, que tem o objetivo cercar e abater os animais com facilidade. As carnes dos animais de caça destinam-se para complementação alimentar dos filhos de caçadores e sogros, casamento tradicional e rituais. Para essa atividade, o fogo é colocado no formato circular pelos *IWA*<sup>61</sup>, até eles fecharem um grande círculo pelo fogo para evitar a fuga de animais.

Em nossa cultura, os homens recém casados são responsáveis pelo sustento do sogro, dando maior segurança diante dos problemas que aparecerem na vida familiar. Tudo o que o genro consegue produzir destina-se para usufruto do sogro e é repartido entre os familiares. Em troca, concede-se confecção de enfeites, gravata tradicional e pulseiras a serem usadas nas atividades culturais. Entretanto, hoje acontece o contrário, o sogro é que faz tudo e até sustenta o genro, isso tem sido uma queixa desse efetuadas no *WARÃ*.

Em nossa comunidade, algumas famílias Xavante vivem ainda de economias tradicionais, ou seja, da roça, caça e confecção de artesanatos. A pesca é pouco praticada, pois os peixes não eram abundantes na região. No entanto, essas economias são insuficientes na garantia da sustentabilidade familiar, as pessoas passam a necessitar da contribuição de outras casas com alimentos.

Em São Marcos, algumas famílias vivem do bolsa família, sustentando também os filhos com suas produções na roça de toco. O restante vive do trabalho assalariado, dos

---

<sup>61</sup> Tocadores de fogo na caçada cultural



serviços prestados na própria aldeia, na escola e no posto de saúde. A base de nossas relações comerciais antes era a troca de produtos que confeccionamos (artesanatos, enfeites), hoje trocamos alimentos produzidos nas roças, alimentos industrializados adquiridos nas cidades, produtos obtidos da caça e pesca. Ainda mantemos uma relação econômica interna na nossa cultura tradicional, sustentada na ideia de reciprocidade e de partilha. Não existe circulação de moedas em nossa aldeia e não faz parte da nossa cultura.

Entretanto, com a entrada do capitalismo inserido por algumas pessoas que exercem algumas profissões na aldeia, o trabalho assalariado nos vários órgãos públicos afetou a economia baseada nas relações de trocas e reciprocidade entre a própria comunidade. Porém as rendas obtidas numa das casas atendem as famílias que moram nelas sem nenhuma restrição, tanto no consumo de alimentos, quanto no uso de materiais adquiridos.

### **3.6 Políticas públicas de acesso a segurança alimentar e nutricional**

Nós povo A'uwẽ Uptabi de São Marcos tivemos acesso às políticas públicas de segurança alimentar e nutricional, por volta dos anos de 1960, primeiramente com o trabalho missionário que criaram com o apoio da operação Mato Grosso, a construção do posto de saúde para atendimento da população que vivia nesta aldeia. As irmãs das Filhas de Maria Auxiliadora puderam trabalhar no ambulatório tratando-nos quando adoecíamos. Fruto desse trabalho nossa comunidade cresceu significativamente em termos populacional.

O trabalho das missões se inseria no projeto de integração dos índios à sociedade nacional e atuava tanto em âmbito regional e nacional. A criação da escola se deu pela iniciativa dos missionários, a nível estadual, e foi mantida pelo governo do Estado de Mato Grosso. A escola cedeu espaço de aprendizagem do mundo indígena e não indígena, onde com o processo de alfabetização, através de monitores indígenas bilíngues, aprendemos a ler e escrever, fazendo-nos construtores de conhecimentos e formadores de opiniões para atuação em prol da comunidade.

Após o período de criação da aldeia São Marcos pela comunidade a'uwẽ e Missão Salesiana de São Marcos, os moradores *A'uwẽ Uptabi* começaram a produzir seus próprios alimentos na roça comunitária e familiar, cultivando agricultura, criando

animais, vacas, porcos e galinha caipira. Nesse período, a própria comunidade criava gado de corte e leiteiro. A mão de obra era o próprio indígena que cuidava da criação. As vacas eram abatidas para o consumo da comunidade a'uwẽ nos momentos mais festivos e a cada 15 dias, as carnes distribuídas à cada casa. Toda manhã tirava-se leite para algumas famílias que buscavam. E até as crianças tomavam leite no ambulatório da aldeia. Hoje não tem mais criação de gado, as famílias que ganharam as vacas venderam para os fazendeiros vizinhos e abateram uma de cada vez para o consumo até acabar. Também criavam os porcos caipiras da raça piau num sistema de criação fechado, e aproveitavam suas banhas no preparo das refeições. Plantavam feijão, milho, mandioca e arroz para o consumo das famílias e compravam apenas o sal. O arroz foi incorporado ao hábito alimentar A'uwẽ Uptabi por influência dos missionários Salesianos e da própria FUNAI. Não era alimento tradicional, no entanto tornou-se alimentação básica presente cotidianamente nas refeições.

Na década de 80, a política do órgão indigenista introduziu nas aldeias Xavante, em todas as terras, o projeto de rizicultura mecanizada conhecido como “projeto Xavante, que provocou alterações nos padrões de subsistência e da dieta, substituindo os alimentos tradicionais pelo arroz. Esse projeto trouxe uma alteração no cultivo da terra, buscando a incorporação de maquinários que dessem resposta para uma lógica de produção em grande escala, devido ao aumento populacional e ao desgaste ambiental do território.

Os alimentos que fazem parte atualmente da nossa dieta são o arroz, o feijão, o macarrão, o milho *waradzu*, o trigo, o óleo de soja e café, a abóbora, a mandioca, e os animais de caça. Hoje a carne de caça é mais difícil de ser conseguida. Pois os animais são escassos. As carnes são adquiridas nas cidades próximas com a renda do trabalho assalariado, e quase encontram-se frequentemente nas refeições. Nesta situação, com a escassez de recursos naturais, também não é mais possível realizar importantes rituais dentro do nosso contexto cultural. Algumas plantas ainda em crescimento, como é o caso de coco de bocaiuva, algumas famílias cortam o tronco para cozinhar numa brasa de cinza e servir as refeições.

Atualmente, para o Nivaldo Wahöiwẽrẽ Rãirãté, membro da comunidade e professor, a aldeia São Marcos não tem acesso às políticas públicas de segurança

alimentar e nutricional que possam atender as demandas do povo Xavante, dificilmente chega na aldeia a referida política. Um dos exemplos é o caso da Pronaf que deveria contemplar a comunidade para produção de alimentos e criação de pequenos animais. No entanto programa do órgão federal, a bolsa família chega na aldeia atendendo as famílias carentes. As cestas básicas sendo distribuídas a cada ano às famílias necessitadas, aos pacientes e idosos conforme critério dos profissionais de saúde que atuam no posto de saúde. E durante o processo de gestação, não tem política de acompanhamento das gestantes e do estado nutricional das crianças por parte dos profissionais que atuam na área de saúde. Não ensinam como a mãe deve se alimentar durante a gestação e o recém-nascido durante o primeiro mês que nasce. Por falta de orientação as mães alimentam seus filhos com leite pó industrializado, inadequado para quem ainda não completou os primeiros seis meses de vida.

Em relação a atividade produtiva o Engenheiro Agrônomo da FUNAI acompanhava a execução de atividades na própria aldeia fazendo orientação técnica aos trabalhadores da roça no preparo e cultivo de alimentos. Hoje, a Funai entrega apenas materiais para construção da roça: enxada, machado, foice e faca.

Segundo Nilson Tserewatsa Tsa'e'õmo'wa, o programa governamental do PNGATI não chega nas aldeias Xavante, que quando implantado para a comunidade traria um benefício para desenvolvimento de projeto sustentável principalmente plantação de alimentos tradicionais que se encontram escassos: buriti, pequi, jatobá, coco de bocaiuva, cajá. Devemos trabalhar em parceria com as organizações governamentais e não governamentais criando na aldeia um projeto de segurança alimentar e nutricional que atenda demanda da comunidade para melhoria da qualidade de vida. Diante da ausência de políticas públicas de acesso a segurança alimentar na aldeia São Marcos, nós mesmos, devemos nos organizar buscando sementes de alimentos tradicionais em outras áreas da Terra Indígena Xavante, principalmente nodzö, o milho tradicional para plantio, importante para alimentação e rituais.

Na visão dos entrevistados as políticas públicas de acesso a segurança alimentar e nutricional vêm sempre faltando na aldeia e isso constatado na pesquisa de campo. A ausência desta política tem sido um problema para nós, povo A'uwẽ Uptabi, em termos de saúde e aspecto nutricional.

Política de apoio a segurança alimentar e nutricional nunca chegou na aldeia São Marcos, todos temos conhecimento disso. Não tem programa do órgão federal, estadual e municipal que vise melhorar a qualidade de vida dos Xavante. E hoje algumas famílias recebem bolsa família, uma contribuição do governo federal que visa manter alunos na escola e melhorar seu desempenho. Na área de saúde, mais especificamente na aldeia, falta nutricionista que possa orientar gestantes em suas alimentações, o que comer durante a gestação, e quais alimentos ideias para o consumo. (Laureano Pariowa Tsirobo, entrevista em setembro de 2016)

Assim, acrescenta Clarêncio, sobre a ausência das políticas públicas e as relações de dominação,

Todos nós sabemos que a aldeia São Marcos não tem acesso a políticas públicas de segurança alimentar e nutricional. Não podemos pensar só na teoria, tem que ter ação. Para produzirmos nossos alimentos os órgãos públicos deveriam nos apoiar na produção sustentável e criação de animais. Só assim, na minha visão, ficaríamos livre de doenças, bem alimentados e nutridos. Não temos acesso a essa política pública, é porque os waradzu querem que os Xavante continuem ficando doente e morram. Por isso nós mesmos devemos nos organizar para produzir nossos próprios alimentos que garanta sustentabilidade familiar. (Clarêncio U'repariwê Tsuwaté, entrevista em setembro de 2016)

, acrescenta Clarêncio, sobre a ausência das políticas públicas e as relações de dominação,

### **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O presente trabalho buscou analisar as transformações ocorridas em nossas alimentações, as mudanças dos hábitos alimentares tradicionais influenciadas pelo contato com os *waradzu*, Missão Salesiana de Mato Grosso e a introdução da agricultura mecanizada de arroz na aldeia.

Com a introdução da mecanização na produção agrícola e o processo de sedentarização bem como a influência alimentar missionária, o arroz constitui-se numa dieta básica, substituindo outros alimentos tradicionalmente consumidos, interferindo em nossas condições nutricionais, trazendo problemas de saúde, entre eles o diabetes. E o consumo de alimentos industrializados provocam hipertensão arterial, anemia e colesterol alta.

A pesquisa teve como objetivo identificar quais os elementos de base alimentar e nutricional que são essenciais à segurança alimentar e nutricional da comunidade da

aldeia São Marcos. E visa incentivar e sensibilizar as novas gerações sobre o consumo de alimentos saudáveis produzidos na roça de toco, tendo em vista que são alimentos livres de agrotóxicos, e indispensáveis para manutenção de uma vida saudável.

Objetiva também criar estratégias para garantia de segurança alimentar nas suas atuais condições de vida, valorizando os hábitos alimentares tradicionais e a manutenção da cultura alimentar, através do resgate do milho tradicional que perdeu suas variedades.

Hoje os elementos essenciais para nossa qualidade de vida e nutricional seriam a retomada da produção de alimentos saudáveis nas roças de toco e plantações de alimentos tradicionais nos pomares a serem construídos, trabalhando em parceria com a escola e a comunidade, haja vista que a escola já desenvolveu essa experiência dando resultado esperado, produzindo alimentos para alimentação dos alunos.

A redução do nosso território, a falta de manejo do cerrado e o crescimento populacional em São Marcos também foi uma das consequências da alteração dos hábitos alimentares saudáveis, trazendo dependência para nossa comunidade o consumo de alimentos externos.

Diante disso, é necessário que nós, comunidade indígena Xavante, articulemos estratégias complementares de subsistência, desenvolvendo projetos de auto subsistência com a participação de nossas comunidades locais, visando contribuir para a segurança alimentar e nutricional, bem como elaboremos um plano de gestão ambiental e territorial para que possamos ter domínio do processo de uso do Cerrado e dos recursos naturais, mantendo a relação político e social com a consciência do crescente aumento da população e das relações conflitantes com seus entorno.

As questões apontadas neste trabalho mostram que tem sido difícil para nós A'uwẽ Uptabi manter a cultura alimentar. A escola pode ser fundamental para promovermos discussões sobre o resultado do trabalho que realizei, mostrar que é difícil possibilidade de retorno viver exclusivamente das formas tradicionais de obtenção de alimentos. Porém é momento de diálogo e reflexão quanto ao futuro do nosso povo. As duas formas de obtenção de alimentos devem ser trabalhadas juntos: trabalho assalariado e produção de alimentos nas roças de toco. Trabalhar em forma de

palestras os alimentos industrializados que fazem mal a saúde e os alimentos saudáveis para manutenção de uma boa qualidade de vida.

Os Xavante com escolaridade de ensino médio preferem trabalhar em uma instituição de ensino ou de saúde, sem contudo preocupar-se em aprofundar o estudo para atuar em prol de sua comunidade. A pessoa que recebe salário ou benefício social não consegue sustentar suas famílias com recursos ganhos até o final de cada mês, pois os gêneros alimentícios adquiridos com os recursos nas cidades próximas eram distribuídos para os familiares em forma de doação. Às vezes eram cedidos para outras pessoas em forma de empréstimo, feita a devolução quando pudessem. Prevalecendo assim relação de reciprocidade e atitude solidária entre a comunidade *A'uwẽ Uptabi*, uns ajudando os outros do que precisam. Porém, infelizmente está começando a entrar o capitalismo na aldeia, com pessoas querendo vender produtos da cidade e da aldeia para a própria comunidade.

Alguns Xavante que têm trabalho assalariado contratado pelos governos trabalham nas cidades ocupando cargos na FUNAI, DSEIX (Distrito Sanitário Especial Indígena Xavante) que é um órgão ligado a SESAI, prefeitura, tudo isso na condição de funcionários, para trabalhar para o próprio povo Xavante. Os estudantes jovens para se manter na cidade durante sua permanência para estudo procuram emprego nos supermercados e quando aceitam o seu currículo começam a trabalhar.

As pessoas que exercem atividades remuneradas ou recebem benefícios sociais às vezes não conseguem sustentar suas famílias com recursos obtidos até o final de cada mês. Pois os produtos adquiridos nas cidades próximas são distribuídos para algumas famílias visitantes. Prevalece ainda atitude solidária entre a nossa cultura, uns ajudando os outros do que precisam. Porém com a entrada de capitalismo na aldeia, algumas pessoas começaram a vender certos produtos para a própria comunidade, conforme já exposto.

As rendas obtidas do trabalho assalariado foram um dos fatores que têm facilitado a introdução de alimentos industrializados em nosso cotidiano alimentar nas várias aldeias. As fontes de renda são variadas conseguidas dos seguintes órgãos públicos: DSEIX, SEDUC, FUNAI, Prefeitura e Aposentadoria Rural. Possibilitando assim uma nova forma de acesso de alimentos através da compra.

Algumas famílias Xavante vivem ainda de suas economias tradicionais, ou seja, da roça, caça, pesca e confecção de artesanatos. Porém não sendo suficiente para garantir sustentabilidade familiar. Essas famílias possuem uma pequena renda com o benefício do programa social do governo federal. A base das relações comerciais é a troca de produtos confeccionados (artesanatos, enfeites), alimentos produzidos na roça e os industrializados adquiridos nas cidades próximas, e na maioria das vezes, os produtos conseguidos da caça e pesca. Ainda mantemos uma relação econômica interna na nossa cultura tradicional, não existindo circulação de moedas na aldeia, sustentada na ideia de reciprocidade e de partilha.

Mas hoje com a entrada de novas relações de trabalho, o assalariado na aldeia, exercidos nos vários órgãos públicos afetaram a economia baseada nas trocas e reciprocidade entre as famílias. Porém as rendas obtidas em uma das casas atendem as famílias moradoras sem nenhuma restrição tanto no consumo de alimentos quanto no uso de materiais adquiridos. Além disso, o consumo de alimentos *waradzu* provocou dependência externa da nossa comunidade de São Marcos, algumas famílias que tem trabalho assalariado afirmam de que não precisa trabalhar na roça para obter fonte de renda e de sustento, ficando a mercê dos empregos e dos produtos industrializados provenientes das cidades próximas<sup>62</sup>.

Por outro lado as fontes alimentícias tradicionais são desvalorizadas por algumas famílias e somos obrigados a mudar uma perspectiva que nos é ancestral e passar a agir no sentido de acumular bens, assim criando de forma visível diferenças sociais e econômicas no seio de uma sociedade que tem como alicerce a reciprocidade, e a divisão igualitária de recursos essa constituída por meio das relações clônicas e de grupos.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CREPALDI, Gabrielle Balbo. Alimentação Indígena em Mato Grosso: Educação Ambiental e Sustentabilidade entre etnias de estudantes da Faculdade Indígena Intercultural. Cáceres/MT, UNEMAT, 2012.

---

<sup>62</sup> Barra do Garças, General Carneiro – MT, Novo São Joaquim - MT

- DELGADO, Paulo Sérgio. *Entre a estrutura e a performance: ritual de iniciação e faccionalismo entre os Xavante da Terra Indígena São Marcos*. Tese de doutorado, 2008. Universidade Federal Fluminense.
- DELUCI, Luciana A. S. M., *Ti'a roptsimani'õ: os A'uwẽ Marãiwatsédé tecem saberes para a construção de uma proposta curricular intercultural*, (Terra Indígena Marãiwatsédé, Mato Grosso). 2013. Tese de mestrado, UnB: Brasília.
- GIACCARIA, Bartolomeu e HEIDE, Adalberto. *Xavante (AUWE UPTABI; Povo Autêntico)*, Pesquisa Histórico – Etnográfica. 2ª Ed. São Paulo: Dom Bosco, 1984.
- GIMÉNEZ, Célia Beatriz, COELHO, Raimundo dos Santos, *Encontro de dois mundos, Verdade do Descobrimento do Brasil*; Bahia Indígena:2005
- GOMIDE, Maria Lúcia Cereda. *Território no mundo A'uwe Xavante*. Revista franco brasileira de geografia, n.11, p.1-23, nov.2011.
- GRAHAM, Laura. Instituto Sociambiental. Disponível em < <http://pib.socioambiental.org/pt/povo/xavante> > Acessado em out. 2015
- LEAL Luiz Silva, *Classes de idade xavante e a educação escolar: uma contribuição pedagógica*; dissertação de mestrado pela Universidade Católica Dom Bosco – UCDB Campo Grande/MS: 2006
- LEEUWENBERG, Frans; SALIMON, Mário. (1999) *Para Sempre A'uwê: os Xavante na balança das civilizações* Brasília: [Unesco].
- LOURENÇO, Ana Eliza Port.et. al. *Estado Nutricional e anemia em crianças Suruí, Amazônia, Brasil*. J. Pediatria, Rio de Janeiro, v. 82(5), pag. 383-388, 2006.
- LUDKE, Menga & ANDRÉ, Marli E. D. A. *Pesquisa em educação: abordagens qualitativas*. São Paulo, Editora Pedagógica e Universitária,1986. 99p.
- MAYBURY-LEWIS, David. *A Sociedade Xavante*. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1984.
- MENEZES, Cláudia. *Missionários e índios em Mato Grosso (Os Xavante da reserva de São Marcos)*. Tese de Doutorado USP. São Paulo: 1984.
- SILVA, S. M. O. *Alimentos, restrições e reciprocidade no ritual Xavante do Wapté mnhão* (Terra Indígena Marãiwatsédé, Mato Grosso). Dissertação UnB: Brasília: 2013.
- SALGADO, C. A. B.; *Segurança Alimentar e Nutricional em Terras Indígenas*. Revista de Estudos e Pesquisas (Fundação Nacional do Índio), v. 4, p. 131-186, 2008
- TARLEY DA GUIA NUNES DA MATA. *Os professores Indígenas e o Processo de Educação Escolar dos Xavante de São Marcos(MT)*, 1999; Universidade Federal de Mato Grosso, MT; Dissertação de Mestrado em Educação.
- VERONA, Luciana Drummond Paz. *Comida A'uwẽ, comida Waradzu e resignificação: O sistema alimentar dos Xavante da aldeia Nossa Senhora de Guadalupe, Mato Grosso*. Rio de Janeiro 2009
- VARGAS, G. Maria. *Conflitos Sociais e Sócio-Ambientais: proposta de um marco teórico e metodológico*, Artigo recebido para publicação em 16/04/2007 e aceito para publicação em 16/08/2007



## **ANEXOS**

### **Elementos de base alimentar e nutricional essenciais a segurança alimentar e nutricional para os Xavante da aldeia São Marcos.**

Entrevistado 1 – Nivaldo Wahöiwerê Rãirâté, grupo Tirowa, 39 anos.

*Na minha opinião os elementos de base alimentar e nutricional para o povo Xavante de São Marcos é a produção de alimentos saudáveis nas roças de toco. Nós devemos ensinar nossos jovens a consumirem alimentos tradicionais, próprio do povo Xavante, por se encontrarem livres de agrotóxicos e conservantes. Nós temos que mostrar às novas gerações alimentos tradicionais Xavante, perdemos por falta de incentivo dos pais. As mães não ensinam seus filhos jovens, não querem comer mais alimentos tradicionais por influência da comida waradzu adquirida nas cidades próximas.*

Entrevistado 2 – Nilson Tserewatsa Tsa'e'õmo'wa, grupo Tirowa, 43 anos.

*Antigamente, coleta de frutas silvestres e raízes tubérculos alimentavam os antigos Xavante. Guardiã da floresta procurava fonte de alimentos, e ao encontrarem convidava família inteira. Mudavam de lugar em busca de alimentos e retornavam ao lugar de origem. Preparava ali suas roças para sustentabilidade familiar. Hoje reconhecemos a importância da agricultura, que se produzíssemos teríamos mais fatura e adquiriríamos alguns alimentos só para complementar nossas comidas. Hoje preparamos roças para plantio de alimentos que comemos, livre de substâncias tóxicas. Vamos plantar milho, abóbora, feijão, mandioca, cara e bata doce para não ficarmos doentes e parar de comprar alimentos da cidade. Com a demarcação do território, pessoas interessadas ensinaram aos Xavante os meios de produção nas roças de toco, plantando o necessário para a sobrevivência. No período pós contato deram vacas para os Xavante em várias regiões: São Marcos, Sangradouro e Parabubu. Por não reconhecerem a importância destas, mataram de uma só vez e comeram. Alimentos produzidos nas roças familiares fortaleciam suas saúdes que dificilmente adoeciam, porque os pais trabalhavam muito pensando nos filhos. Os jovens eram saudáveis.*

Entrevistado 3 – Laureano Pariowa Tsirobo, grupo Tirowa, 42 anos.

*Baseado em nossa realidade que vivemos, os dois tipos de serviços devem prevalecer juntos: intelectual e braçal. Para mim, o exercício do trabalho intelectual*

*apresenta vantagem, mas não nos garante suficientemente a nossa sobrevivência. A renda obtida não nos garante segurança alimentar, com essa renda compramos alimentos processados que contém substâncias tóxicas. Às vezes faltam alimentos para algumas famílias. Como nos tempos antigos, temos que retomar a produção sustentável de alimentos waradzu que consumimos sem uso de agrotóxicos. Esse sim, nos garante e complementa a nossa alimentação. Hoje posso dizer que os alimentos que adquirimos nos mercados não são suficientes para o sustento familiar e fazem mal para nossa saúde. Hoje são dois elementos de base alimentar e nutricional para os Xavante da aldeia São Marcos: trabalho remunerado pelo exercício de atividade intelectual e a roça de toco. A escola, assim como dialogo no warã, devem trabalhar na sensibilização da comunidade incentivando para adquirir os alimentos produzidos de forma sustentável. A roça de toco produz alimentos naturais, ricos em vitaminas, fibras e nutrientes. Cabe a nós optar pelo trabalho: intelectual ou braçal. Só assim, acho vamos evoluir dentro da aldeia.*

Entrevistado 4 – Clarêncio U'repariwẽ Tsuwaté, grupo Etepa, 32 anos.

*Hoje são dois elementos de base alimentar e nutricional para nós Xavante da aldeia São Marcos: trabalho remunerado pelo exercício de atividade intelectual e a roça de toco. A escola, assim como dialogo no warã, devem trabalhar na sensibilização da comunidade incentivando para adquirir os alimentos produzidos de forma sustentável. A roça de toco produz alimentos naturais, ricos em vitaminas, fibras e nutrientes. Cabe a nós optar pelo trabalho: intelectual ou braçal. Só assim, acho vamos evoluir dentro da aldeia.*

### **Desvalorização da cultura alimentar própria entre os Xavante da aldeia São Marcos**

Entrevistado 1 - Nivaldo Wahöiwerẽ Rãirãté, grupo Tirowa, 39 anos.

*Na minha observação, as gerações pós contato, por não ensinarem seus filhos a dieta tradicional preferem alimentos processados, pronto para uso. Ainda prevalece em nossa aldeia, pessoas que usufruem de fontes de alimentação tradicional, principalmente idosos. Minha mãe, por exemplo, come jatobá e coco de bocaiuva sem*

*adição de açúcar, e as crianças as acompanham comendo junto com ela. Por falta da vontade de coleta de frutas e raízes tubérculos, deixamos de lado alimentos que nossos antepassados consumiam. Não comemos mais bolo tradicional, preparado e colocado dentro de uma cinza quente. Ninguém faz mais isso. Agora, só na festa de iniciação, o “danhono”, realizado a cada cinco anos.*

Entrevistado 2 - Nilson Tserewatsa Tsa'e'õmo'wa, grupo Tirowa, 43 anos.

*Antigamente, antes do contato, a cultura seminomadismo favoreciam aos Xavante grande escala de alimentos da qual retiravam fontes de sua sobrevivência. Se alimentavam de alimentos de origem vegetal e animal que fortaleciam suas resistências física e cultural mantendo-os mais saudáveis. Hoje com a redução do espaço territorial, moramos em áreas ilhadas, áreas do cerrado que tem pouca presença de plantas frutíferas e raízes tubérculos. Também os pais deixaram de ensinar seus filhos o consumo de alimentos tradicionais por não buscarem mais no mato. Nossos pais antigos buscavam alimentos tradicionais nas fazendas vizinhas. Devido o desestímulo abandonamos alimentações tradicionais Xavante. A situação territorial de confinamento em conjunto com a incorporação da cultura não índia, trouxe nova realidade para a comunidade da aldeia. E na minha visão, o ponto mais crítico é a inserção do trabalho assalariado nos anos 70, na própria aldeia, através dos órgãos públicos: Funai e Seduc. O exercício de atividade intelectual desestruturou organização social e os modos de produção na agricultura de subsistência de que os alimentos fossem adquiridos somente com fontes de renda obtida. Com a entrada do capital diminuiu-se o preparo da roça produzindo alimentos em pequena escala, não sendo ideal para o consumo durante o ano inteiro. Os alimentos eram e continuam sendo adquiridos nas cidades vizinhas, tais como: arroz, feijão, manteiga, macarrão, pão doce. Ao longo do tempo alterou-se os padrões de subsistência da seguinte forma: nós que exercemos o trabalho assalariado não preparamos mais nossas roças, compramos os alimentos processados com a renda obtida. Ninguém influenciou no hábito alimentar. Foi se modificando com o passar do tempo, o contato com os waradzu. Fruto disso deixamos de lado a nossa cultura alimentar própria. No passado alimentos tradicionais foram as fontes de sobrevivência física e cultural, e continua sendo.*

Entrevistado 3 - Laureano Pariowa Tsirobo, grupo Tirowa, 42 anos.

*Primeiramente por falta de iniciativa própria, alguns Xavante deixaram de consumir alimentação típica por não buscarem mais no cerrado. Esperando apenas alimentos prontos, processados. Posso dizer que em nosso território tem bastante raízes tubérculos: wo, pidzi. Diminuiu praticamente o seu consumo, porque as novas gerações não procuram obter, mas hoje, percebemos que algumas famílias que buscam no mato os alimentos tradicionais, recebem visitas de outras casas, principalmente crianças. Os missionários influenciaram muito no hábito alimentar desde que foi criada a aldeia São Marcos, ensinaram o modo de preparo de comida waradzu para os Xavante, com receitas que não conheciam antes.*

Entrevistado 4 - Clarêncio U'repariwẽ Tsuwaté, grupo Etepa, 32 anos.

*Para mim, o trabalho intelectual é como se fosse preparar uma roça, que com essa renda obtida compramos alimentos para o nosso sustento. O trabalho na roça é mais pesado e mais braçal, o corpo cansa, mas recebe benefício ficando mais sadio. O agricultor Xavante trabalha muito em sua roça, mas nem sempre consegue produzir, produz pouco porque o trabalho é mais cansativo. Nós jovens almejamos a atividade intelectual, mas isso não nos garante sustentabilidade econômica. A função que exerço na condição de professor, por exemplo, me dá condições de comprar alimentos nos mercados. Porém adquirimos alimentos que foram tratadas com inseticidas, e pulverizadas com veneno, durante o período de seu crescimento e sua floração. Os agricultores não indígenas combatem pragas com tratamentos culturais em suas lavouras. Comemos agrotóxicos todo dia contaminando nossa saúde. Posso dizer que a mudança no paladar diminui o consumo de alimentos tradicionais, isso porque trazemos da cidade os alimentos processados, para os nossos filhos e netos. Alguns Xavante não consomem mais o que os nossos antepassados consumiam tradicionalmente. E não é da nossa cultura comer alimento waradzu, mas mesmo assim incorporamos ao nosso hábito alimentar.*

### **Consequência do uso reduzido de alimentação saudável tradicional após o contato com a sociedade não índia**

Entrevistado 1 - Nivaldo Wahöiwẽ Rãirãté, grupo Tirowa, 39 anos.

*Com a entrada de alimentos não indígenas em nossa aldeia, tivemos alterações na qualidade de nossas vidas, as condições de nossas saúdes foram afetadas. Alimentos consumidos pelos Xavante provocam doenças como diabete, pressão arterial, colesterol. Alimentos que compramos nas cidades não são alimentos saudáveis, são alimentos alterados, suas sementes produzidas no laboratório de pesquisa científica. Sendo prejudiciais para o nosso corpo, substâncias extremamente fortes. É por isso que na hora da compra sempre verifico a marca dos alimentos, se tem marca “T” é um alimento transgênico. Aprendi no fórum nacional de sustentabilidade para as comunidades tradicionais que os alimentos transgênicos não são alimentos originais, é uma cópia de alimentos não adequados para a nossa saúde.*

Entrevistado 2 - Nilson Tserewatsa Tsa'e'ōmo'wa, grupo Tirowa, 43 anos.

*É mais fácil observar a consequência da redução de alimentos saudáveis, com a fonte de renda obtida, adquirimos alimentos waradzu prejudiciais para o nosso organismo, deixando as pessoas obesas por consumirem alimentos gordurosos, provocando diabetes, pressão arterial. Isso devido à falta de sensibilização entre os membros da comunidade.*

Entrevistado 3 - Laureano Pariowa Tsirobo, grupo Tirowa, 42 anos.

*Com a redução de alimentos saudáveis tanto tradicionais quanto os produzidos nas roças de toco, pegamos doenças oriundas do consumo de alimentos industrializados. O consumo exagerado desses alimentos alterou e continua alterando as condições de saúde dos Xavante, alimentos doces provocando diabete. Precisamos sensibilizar os mais jovens, único caminho é trabalhar na escola, algumas palestras sobre os alimentos saudáveis e industrializados. Quando os missionários salesianos ensinaram nossos pais a produção de alimentos que não comiam antes, por exemplo: arroz, milho waradzu, feijão waradzu, batata doce, cana de açúcar, melancia, banana, nós quando éramos criança, éramos saudáveis e fortes, bem nutridos. Comíamos alimentação balanceada, nossos pais foram homens trabalhadores. Portanto, seria necessário voltarmos como nos tempos antigos, produzir nossos próprios alimentos livre de substâncias aditivas e conservantes.*

Entrevistado 4 - Clarêncio U'repariwẽ Tsuwaté, grupo Etepa, 32 anos.

*Todos nós sabemos que nossos antepassados comiam alimentos saudáveis, sem adição de açúcar e sal, e viviam sadios livre de doenças. Os alimentos saudáveis diminuíram muito, por causa da falta de produção de alimentos nas roças de toco. E os pais, também deixaram de ensinar seus filhos comerem alimentos tradicionais. Hoje comemos alimentos doces e salgados de forma exagerada, resultando numa doença chamada de diabete e hipertensão arterial. Ai o corpo não consegue trabalhar direito.*

**O povo Xavante da aldeia São Marcos tem acesso a políticas públicas da segurança alimentar e nutricional?**

Entrevistado 1 - Nivaldo Wahöiwerê Rãirãté, grupo Tirowa, 39 anos.

*Ao meu ver, os Xavante da aldeia São Marcos, não tem política de acesso a segurança alimentar e nutricional, não tem apoio dos órgãos governamentais, todos sabemos disso. Nunca vi políticas públicas de segurança alimentar e nutricional chegando nas aldeias, por exemplo, o Pronaf. Algumas famílias recebem bolsa família e cesta básica, uma espécie de contribuição que visa combater a miséria e a fome. Não tem política de acompanhamento das gestantes e do estado nutricional das crianças por parte dos profissionais que atuam na área de saúde. Não ensinam como a mãe deve se alimentar durante a gestação e o recém-nascido durante o primeiro mês que nasce. Por falta de orientação as mães alimentam seus filhos com leite pó, inadequado para quem ainda não completou os primeiros seis meses de vida. E hoje as mães tem vergonha de amamentar seus filhos com leite materno. Em relação a atividade produtiva, posso dizer que antigamente, a Funai acompanhava a execução de atividades, pessoa especializada, o agrônomo, chegava na aldeia fazendo orientação técnica no preparo e cultivo de alimentos. Hoje, a Funai não faz nenhum apoio nas atividades de produção, entrega apenas materiais para o preparo da roça: enxada, machado, foice e faca. A comunidade permanece sozinha sem política de apoio à segurança alimentar e nutricional. Encontra-se abandonado. Quanto a gestão ambiental e territorial, de fato isso existia, com acompanhamento da FUNAI, que proibia entrada de pessoas estranhas no território Xavante, visando preservação dos recursos naturais ali existentes. Antigamente, havia vistoria de limite da Terra Indígena São Marcos, iniciativa tradicional Xavante procurando evitar entrada de pessoas interessadas em*

*explorar recursos da natureza. Até a própria Funai desenvolvia essa política. Hoje praticamente quase não existe mais. No que se refere a gestão ambiental, por falta de política própria dos Xavante, por exemplo, cortamos buriti para a corrida da tora de buriti, sem plantar no lugar que foi cortado. Deveríamos plantar para a corrida nunca acabar. Devemos nos conscientizar disso, tudo faz parte da nossa cultura.*

Entrevistado 2 - Nilson Tserewatsa Tsa'e'õmo'wa, grupo Tirowa, 43 anos.

*Programa governamental PNGATI não chega em nossa aldeia, esse deveria apoiar no desenvolvimento de projeto sustentável, plantação de alimentos: buriti, pequi, jatobá, coco de bocaiuva, cajá. Esperamos muito disso. Moramos no cerrado, cujas áreas encontram-se pobres em fontes de alimentação tradicional. E para resgatar alimentos tradicionais, devemos trabalhar em parceria com as organizações governamentais e não governamentais, elaborando um projeto que atenda a demanda da comunidade. E assim buscar auto sustentação. Já que a política de acesso a segurança alimentar, não chegando na aldeia, devemos nós mesmos nos organizar buscando sementes de alimentos tradicionais em outras áreas para plantio, pensar no futuro de novas gerações. O recurso de ICMS ecológico, do órgão municipal, destinado as comunidades indígenas deveria chegar nas aldeias, que nunca foi disponível, investindo nas atividades de produção. Para isso devemos elaborar um projeto sustentável. Não tem apoio governamental para a produção sustentável de alimentos.*

Entrevistado 3 - Laureano Pariowa Tsirobo, grupo Tirowa, 42 anos.

*Política de apoio a segurança alimentar e nutricional nunca chegou na aldeia, todos temos conhecimento disso. Não tem programa do órgão federal, estadual e municipal que vise melhorar a qualidade de vida dos Xavante. Quanto aos modos de produção, a aldeia não recebe nenhuma assistência técnica na agricultura de subsistência, desde o plantio até a colheita. Hoje sabemos que a Funai apesar de dispor de técnico agrícola e Agrônomo nunca deram assistência técnica para produção de alimentos nas aldeias da Terra Indígena São Marcos. Entrega apenas materiais para o preparo da roça. Os agricultores Xavante com conhecimento tradicional identifica terra fértil, solo ideal para plantio de produtos. Somente na década de 80, com a criação do projeto governamental, roça mecanizada de arroz, no território Xavante houve ação concreta da Funai dando assistência técnica no cultivo de cereais desde o plantio até a*

*colheita. E hoje também algumas famílias recebem bolsa família, uma contribuição do governo federal que visa manter alunos na escola e melhorar seu desempenho. Na área de saúde, mais especificamente na aldeia, falta nutricionista que possa orientar gestantes em suas alimentações, o que comer durante a gestação, e quais alimentos ideias para o consumo. Diante disso difícil melhorar situações nas aldeias Xavante.*

Entrevistado 4 - Clarêncio U'repariwẽ Tsuwaté, grupo Etepa, 32 anos.

*Todos nós sabemos que a aldeia São Marcos não tem acesso a políticas públicas de segurança alimentar e nutricional. Não podemos pensar só na teoria, tem que ter ação. Para produzirmos nossos alimentos os órgãos públicos deveriam nos apoiar na produção sustentável e criação de animais. Só assim, na minha visão, ficaríamos livre de doenças, bem alimentados e nutridos. Não temos acesso a essa política pública, é porque os waradzu querem que os Xavante continuem ficando doente e morram. Por isso nós mesmos devemos nos organizar para produzir nossos próprios alimentos que garanta sustentabilidade familiar.*