

***Troca de sementes,  
troca de saberes***  
**Sogahy eparíht e**



## **Agradecimentos**

Coordenadoria Regional de Educação de Cacoal  
Secretaria de Saúde Indígena do Ministério da Saúde  
Secretaria de Agricultura de Cacoal

Conselho Nacional de Política Indigenista – CNPI  
Conselho de Missão Entre Povos Indígenas – Comin  
Ação Ecológica Guaporé – Ecoporé

Forest Trends

Kanindé – Associação de Defesa Etnoambiental

Comissão Pró-Índio do Acre – CPI

Instituto Padre Ezequiel Ramin – IPER

Secretaria Municipal de Agricultura de Vilhena

Secretaria de Estado do Desenvolvimento Ambiental – SEDAM/RO

Superintendência da Juventude, Cultura, Esporte e Lazer – SEJUCEL/RO

**Joaton Suruí  
José de Sá  
Laide Maria Ruiz Ferreira  
Maria Lúcia Cereda Gomide  
Roseline Mezacasa  
(Orgs.)**

***Troca de sementes,  
troca de saberes***  
**Sogahy eparíht e**



**2017**

© Dos organizadores – 2017

Editoração: Oikos

Ilustração da capa: Joaton Suruí

Foto da contracapa: Marcela Bonfim

Revisão (Português): Rui Bender

Arte-final: Jair de Oliveira Carlos

Impressão: Portão

**Projeto:** I Feira de Sementes Indígenas de Rondônia: *Troca de sementes, troca de saberes*. Sogahy epariht e

**Coordenador:** Joaton Suruí

**Apoio técnico:** Karoline Ruiz Ferreira, Keli Régguas Dias e Leandro Sergio de Almeida

**Transcrição:** Keli Régguas Dias

**Revisão da transcrição:** Roseline Mezacasa, Maria Lúcia Cereda Gomide e Laide Maria Ruiz Ferreira

**Financiamento:** Edital Pontos de Cultura Indígena

Ministério da Cultura

Secretaria da Cidadania e da Diversidade Cultural

Ministério da Justiça

Fundação Nacional do Índio – FUNAI

**Apoio:** Universidade Federal de Rondônia – UNIR

Departamento de Engenharia Florestal, Campus de Rolim de Moura

Departamento de História, Campus de Rolim de Moura

Departamento de Educação Intercultural – DEINTER, Campus de Ji-Paraná

Grupo de Pesquisa: Geografia Socioambiental

**Fotos:** Equipe Técnica do Projeto e Marcela Bonfim (2016)

**Ilustração:** Joaton Suruí, Samia Suruí

**Tradução:** Joaton Suruí

Editora Oikos Ltda.

Rua Paraná, 240 – B. Scharlau

93120-020 São Leopoldo/RS

Tel.: (51) 3568.2848 / 3568.7965

contato@oikoseditora.com.br

www.oikoseditora.com.br

T843 Troca de sementes, troca de saberes. Sogahy epariht e. / Organizadores: Joaton Suruí et al. – São Leopoldo: Oikos, 2017.

60 p.; il.; 18 x 27cm.

ISBN 978-85-7843-746-6

1. Povo indígena – Cultura – Brasil. 2. Povo indígena – Costume – Brasil. 3. Povo indígena – Alimento. 4. Semente. 5. Povo indígena – História oral. I. Suruí, Joaton. II. Sá, José de. III. Ferreira, Laide Maria Ruiz. IV. Gomide, Maria Lúcia Cereda. V. Mezacasa, Roseline.

CDU 39 (=1.81-82)



## Sumário

|   |    |
|---|----|
| Apresentação .....  | 7  |
| Canto de apresentação Paiter Suruí .....                          | 9  |
| Canto Paiter Suruí .....  | 10 |
| De onde surgem as coisas .....                                    | 11 |
| Das roças tradicionais às roças atuais: histórias indígenas ..... | 23 |
| Nossa comida verdadeira mesmo é da natureza .....                 | 27 |
| Permanências e (re)existência no cotidiano da vida indígena ..... | 35 |





## Narradores Indígenas

Gakamam Suruí

Mogerom Suruí

Pamatoa Suruí

Stefanny Wajuru

Fernando Kanoé

Celina Tupari

Paulo Arara

Firmino Arara

Heliton Gavião

Valdenilda Karitiana

Valda Wajuru

Valdemir Makurap

Divina Sakirabiat

Patanga Suruí





## **Apresentação**

O livro *Troca de sementes, troca de saberes. Sogahy eparíht e* é fruto da realização da I Feira de Sementes Indígenas de Rondônia, que ocorreu em novembro de 2016. Esse projeto foi realizado pelos povos indígenas de Rondônia. A feira ocorreu na aldeia Gãpgir, do povo Paiter Suruí, na Terra Indígena Sete de Setembro, com a participação de povos indígenas de diferentes lugares do estado de Rondônia. Da Terra Indígena Rio Branco participaram os povos Makurap, Kanoé, Djereomitxi, Tupari, Aruá. O povo Wajuru, de Porto Rolim do Guaporé, também participou, além dos povos Arara Karo e Gavião Ikoleng, da Terra Indígena Igarapé Lourdes, e o povo Karitiana, da Terra Indígena Karitiana.

A experiência da troca de sementes tem importância fundamental para a garantia da agrobiodiversidade e para a segurança alimentar dos povos indígenas. No momento da *Feira troca de sementes, troca de saberes* incentivou-se o intercâmbio de conhecimentos tradicionais, valorizaram-se as culturas e suas diferenças e sobretudo refletiu-se sobre a soberania alimentar dos povos indígenas. A feira principalmente proporcionou um encontro de sementes/tubérculos/mudas que haviam sido perdidas por alguns povos devido ao contato com a sociedade envolvente.

O presente livro, que ora se apresenta, foi construído a partir das narrativas durante a I Feira de Troca de Sementes Indígenas de Rondônia; é, assim, uma construção colaborativa entre todos os protagonistas dessa história. As narrativas foram contadas durante as rodas de conversa, em que os participantes enunciaram sobre suas histórias que envolviam as origens dos alimentos, o saber-fazer que envolve os roçados, os contextos atuais e as suas percepções sobre a alimentação do não indígena [...]. Após o término da feira, iniciou-se o trabalho de transcrição, momento em que o oral torna-se escrito. Assim, destacamos que o livro foi todo construído a partir dessa rica experiência de histórias orais tornadas escritas, e nesse fazer procuramos manter as narrativas a partir das suas dinâmicas orais com a fluidez da palavra que enuncia.

As histórias indígenas narradas ensinam aos não indígenas que o que compõe a “natureza” não se distancia da experiência cotidiana da vida desses povos. Assim, a sociabilidade indígena é formada por interconexões, em que os animais podem ocupar espaços de mediadores entre humanos e não humanos, as plantas podem fazer conexões. Músicas, objetos mágicos, os sonhos [...] possuem agências e compõem o envolver-se na floresta, o manejar da floresta.



Os narradores indígenas, cada um à sua maneira, quando enunciam as narrativas que secularmente passam de geração em geração, auxiliam o não indígena a entender as complexas relações desenvolvidas em lugares/territórios permeados de significados. A memória atualiza o passado no presente; a memória é presente e passado. Assim, as oralidades indígenas, no ato de evocar suas memórias, articulam experiências vividas pelos sujeitos nos lugares, nas práticas cotidianas, nas relações com os outros. Nesse contexto, a I Feira de Sementes Indígenas de Rondônia tornou-se um espaço de memórias, espaço de resistência para esses povos que há décadas sofrem com as violências do contato. O livro conta justamente as histórias indígenas a partir dos seus protagonismos, demonstrando os desafios indígenas de seguir vivendo e resistindo aos diferentes contextos do contato. A troca de sementes buscou, assim, manter viva a agrobiodiversidade e os saberes de uma alimentação saudável para todos os povos indígenas!

*Joaton Suruí*

*José de Sá*

*Laide Maria Ruiz Ferreira*

*Maria Lúcia Cereda Gomide*

*Roseline Mezacasa*

Organizadores





## **Canto de apresentação Paiter Suruí**

*por Gakamam Suruí e Mogerom Suruí*

*Yepalah pawe ikĩht i omor ey  
Pawe ikĩht e õhp narmi, palah pawe ikĩht i omor ey,  
Yepalah pawe ikĩht ih.*

*Yepalah pawe ikĩht ih Paiter ey,  
Yepalah pawe ikĩht i,  
Pamã Paiter e ikĩht emãki pawekay i,*

*Yepalah pama Paiter e ikĩht pawekay pali ih omor ey,  
Ãh pala Pabob epere apobi Paiter enã ih, pawe ikĩht i,  
Yepalah pawe ikĩht ihhh.*

*Vamos nos ver, meus irmãos,  
Nós não nos conhecemos,  
Vamos nos ver, meus irmãos,  
Vamos nos ver.*

*Vamos nos ver, minha gente,  
Vamos nos ver,  
Pra nós demonstraremos, entre nós, o que somos.*

*Vamos nós demonstrar, entre nós, o que somos, meus irmãos,  
Nós somos gente pela graça de Palop, vamos nos ver, vamos nos ver.*



Oy omaar Mogerom Suruí e Gakamom Suruí



## Canto Paiter Suruí

*por Gakamam Suruí e Mogerom Suruí*

*Ãh ey atarih, ãh ey a Paiter ey nã atãga tarih, oy kīht mã omor ey*

*Ãh ey a ãh Paiter ey nã atãga tarih, oy kīht mã omor ey,  
Ãh ey a Paietr ey nã, Gãgĩr ey nã ãtiga tarih okīht mã omor ey,  
Ãh ya Gãgĩr ey nã ãtiga tarih okīht mãh,*

*Ãh ey a ãtiga Paietr ey nã lamibeh patot mãgã ãtiga tar ih, oy kīht mã omor ey.*

*Ãh ey a watãr op godat mãgã ãtiga tar ih oy kīht mãhh.*

*Prestem atenção e vejam essa gente que mora aqui, e nos vejam, meus irmãos,  
vejam essa gente gãgĩr ey, que mora aqui. Prestem atenção, meus irmãos,  
prestem atenção, e vejam como são as moradias dos gãgĩr ey.*

*Prestem atenção e vejam essas moradias da gente, e me vejam, meus irmãos.  
Prestem atenção e nos vejam, essa gente que faz moradia no oco da madeira e nos vejam.*



Oy omaar Mogerom Suruí e Gakamom Suruí





## **De onde surgem as coisas**



Foto de Marcela Bonfim



## PAITER – SURUÍ

### O surgimento dos alimentos...

Eteh Pabob denã pamağa mağeter enã e pamapĩht. Pama pĩht e amaka denã, pama lot emãğa dena e. ãwa yaba apĩht ajekah aye pağay enã e. sodoy emãğa pağabi, ihp ah mağa, eyap ewa paiter denã apĩht ajeka, ġarah ka alaba enã, ayap ewa õhp ner paiter sadanã ani e. yara malot ewa paiter sadanã ani e, ama sodoy nã que yakadanã xita ani e. eteh paiter sadenã õne sodoy ewa ener iwetãhp ani. Mapĩht Palob de akabi ewa õner yaka denã ani e. enã Palob denã pamağap ewe a maka pamalot emãğa ġaraka e. sobahk emãğa denã e, morip emãğa denã ih ka e, kup a denã so mağa e, ihp ah mağa, eyap laga paiter denã apĩht eka e.

*Narradora Pamatoa Suruí*

Bom, foi *Palob* quem nos fez primeiro e criou; assim nós surgimos. Criou nosso alimento para nos alimentar durante a vida. Assim surgiu para nós, cará, frutas, entre outros. Dessa maneira, as pessoas sobreviviam antigamente na floresta, mas infelizmente nós indígenas, atualmente, não nos alimentamos da nossa comida. Hoje nos alimentamos da comida industrializada, como se fosse nosso alimento. Porém os indígenas não valorizam seus alimentos tradicionais devido ao surgimento de novos produtos alimentícios não indígenas. Palob criou alimentos para cada povo; assim também criou o nosso. Criou animais, peixes, todos os tipos de comida para nós sobrevivermos.

*Tradução Joaton Suruí*



Oy omaar Mogeron Suruí





## **POVO WAJURU**

### **Surgimento do mundo e do amendoim...**

Eram dois irmãos quando surgiu a terra. Dois irmãos; um deles era mais curioso. Um dia, o mais curioso pediu para ele cavar um buraco na terra para ver se eles encontravam pessoas. Cavaram com uma espada, cavaram. A ponta da espada era muito mole e não tinha como cavar, e cavaram bastante, bastante mesmo. Encontraram uma pessoa, uma criança. Cavaram mais; então saiu um monte de pessoas. Eles pegaram e foram andar atrás de comida, foram um pouco, estavam muito cansados de tanto andar. Foi ficando um pouco, um grupo de pessoas que não conseguiam mais andar ficaram em um canto. Os outros foram mais, andaram, andaram. Então, assim, uma pessoa falava já uma língua que distanciou, uma pessoa falava outra língua, outros falavam outras línguas e, assim, foram surgindo as línguas; começaram a falar diferente. Como ficaram só os dois irmãos, eles foram em uma árvore grande de amendoim. A árvore era muito grande, e os amendoins só ficavam em cima. Eles pegaram, o irmão pegou e cortou. O mais impossível pegou e cortou a árvore. A árvore caiu, e por isso o amendoim só nasce embaixo agora. Houve também a primeira morte. Uma parte do céu caiu quando eles derrubaram a árvore. Aí morreu um pouco. É assim a história do amendoim.

***Narradora Stefanny Wajuru***



Mary Gomes Wajuru – Foto de Marcela Bonfim



## POVO KANOÉ

### Surgimento do milho...

Na cultura indígena Kanoé não existia o milho. O milho surgiu do pato. *Tæmũ* na língua Kanoé é pato. O pato no mato conseguiu achar uma semente que era justamente a semente do milho; olhou, olhou e pegou, aliás, ele não achou só uma não, ele achou várias. Ele olhou. O pato não sabe ciscar, ele só bica ali, bica ali. Enquanto ele andava para lá e pra cá, a galinha viu e ciscou lá e achou os milhos. A galinha pá, pá, comeu.



Renata Kanoé e Regiane Makurap

O pato falou:

– Não, a gente vai ter que guardar essa semente porque essa semente vai servir de alimento, vai servir para nós também!

A galinha disse:

– Não, vamos comer tudo. Por que guardar? Para quê? Vamos comer!

O pato disse:

– Não, vamos guardar e plantar; quem sabe vai produzir mais!





Foi quando eles pegaram e guardaram e plantaram um pedaço pequeno lá. Quando começou a nascer, a galinha foi lá e comeu a folha nova. A galinha comeu a folha nova e arrancou. Mas numa dessas o pato ficou lá cuidando, o milho foi crescendo, cresceu, cresceu, cresceu. Quando teve o tempo dele de dar o fruto, a semente ficou no alto. Como é que o pato vai derrubar para ele ir lá em cima tirar? Aí ele voa, fica lá se aprumando, se aprumando; aí o pé tomba, e o pato pega um pouquinho. Quando ele vai lá e mexe, cai, ele vai conseguindo abrir, e ele viu que era a espiga de milho. Quando ele percebeu que nascia, que aquilo era alimento mesmo, ele conseguiu guardar, guardar o milho.

Na próxima vez, plantaram de novo em grande quantidade. Quando a galinha foi atrás, ele disse não, disse que não presta, só serve para aquela vez mesmo. Então o dono do milho para os Kanoé, o dono do milho mesmo, surgiu através do pato. Então são eles os donos do milho. A galinha só é mesmo a comedora de milho; ela não produz. O pato para nós foi quem conseguiu a produção do milho. Na verdade, quem come mais milho mesmo é a galinha. A gente cria mais a galinha através do milho.

***Narrador Fernando Kanoé***



Foto de Marcela Bonfim



## POVO TUPARI

### Surgimento do amendoim...

Eu sou da etnia Tupari. Então, a minha história meus pais, meus avós, a minha mãe, minhas tias sempre contavam para mim. A história da semente foi assim.

Foi um menino, um menino assim, hoje ele existe ainda. A moça solteira ganhou neném, ficou grávida escondido; ninguém sabia quem era o pai, ninguém sabia quem ia assumir o menino. A mãe saiu nos cantos do mato já na hora de ganhar o bebê. Mas era dentro de um pote que ela ganhou; ganhou o neném dela escondido dentro do pote. Quando passaram dois dias, alguém foi perguntar para ela:

– Minha filha, onde você escondeu seu filho?

Ela falou:

– Não sei, mãe!

– Você tem que me contar onde está o neném. Eu sou sua mãe, ele é seu pai, ela é sua avó e ele é seu avô. Nós temos o direito de saber.



Ela falou:

– Mãe, será que vocês não vão comer meu filho? Eu não vi não, eu ganhei e soquei lá dentro. Bora lá ver. Quando as avós do menino chegaram lá, o bebezinho já estava bem grandezinho. Já estava com arquinho assim bem grande. Aquela criancinha andava flechando mosquinha, treinando na mosca, treinava, treinava.



Falaram assim para ele:

– Por que você quer acabar com nossa etnia? Sabendo que nós somos sua etnia também?

Ele falou assim:

– Não, vocês não são da minha etnia! Porque quando minha mãe me jogou, vocês chegaram para poder me comer.

Que ela jogou aquela placenta fora, só o bebê que jogou lá dentro [dentro do pote]. Ela nem viu, jogou para cá e para lá. Aí o menino estava lá flechando a mosquinha, aí veio o urubu-rei. O urubu rei pegou o menino, levou lá para o céu. Lá no céu o que o menino fez? Ele ficou andando com eles tudo lá, até que ele chegou num Apuí. Para nós é um Apuí, aquela árvore que tem na beira do rio. Disse que eram uns pés de amendoim lá no Apuí; uns galhos eram de outro tipo, outro galho de outro tipo. Todo tipo de amendoim só num pé de Apuí. Cada galho do Apuí tinha amendoim, milho.

O menino foi colhendo todo aquele tipo de amendoim, tudinho. Ele jogou tudinho no marico<sup>1</sup> dele, era bem pequenininho assim; ele lotou aquele mariquinho dele. Nós falamos mariquinho.

Aí o menino o que que fez? Ele saiu de lá, a moscona trouxe ele de volta, tinha o costume de tirar lenha, muita lenha. Ali dentro ele escondia amendoim tudinho. Era só ele e a mãe dele que comiam. Ninguém sabia onde ele achara aquele amendoim.

Aí ficou até o dia em que o urubu desceu de novo. Levou o menino, levou ele lá para o céu. O menino sabia que o urubu iria descer para comer a mãe dele. O menino foi; quando o menino voltou, ele [o urubu] já tinha comido a mãe dele. O menino foi querer se vingar; quando ele chegou lá, ele falou:

– Agora eu vou me vingar. Eu vou catar toda a semente que tem aqui; eu vou levar.

O urubu falou assim:

– Eu vou lá, lá na minha roça, eu quero ver se os calangos estão mexendo por ali; calango também mexe na roça. Ele [o menino] roubou a capa do urubu; ali ele escondeu tudinho dentro da capa do urubu. O menino voltou, trouxe as sementes tudinho e distribuiu a todo o mundo ter essas sementes. Nesse meio vieram o amendoim, milho, cará, batata, semente de mamão. Eu sei que veio tudo, tudo ele trouxe. Não trouxe muitas, mas de cada uma ele trouxe duas sementes.

---

<sup>1</sup> Bolsa utilizada para carregar a colheita da roça ou para transportar objetos de um lugar a outro, feita a partir das folhas do tucum.





Stefany Wajuru – Foto de Marcela Bonfim



Quando o urubu desceu para comer esse menino que trouxe as sementes de lá, o menino transformou-se em toco, daquele toco preto. O urubu chegou aqui falando:

– Cadê aquela pessoa que nós trouxemos para criar? Nós tratamos dele, e depois ele trouxe nossas sementes.

O povo ficou feliz, fez uma homenagem para o menino que trouxe as sementes. Fizeram aquele monte de chicha; cada pessoa que ia lá trazia macaxeira no mariquinho, não era aquele maricão, era o mariquinho, para fazer a chicha ali, que ele mandou fazer; o cacique mandou fazer, eles fizeram a chicha ali, e aquele menino não apareceu, porque ele tinha se transformado em toco. Enquanto eles tomavam a chicha, o menino estava bem perto como toco. E procuraram esse menino, caçaram, caçaram. Falavam:

– Aqui não é, aqui não está não, vamos atrás dele.

Aí ficaram essas sementes para nós, nossas sementes antigas que hoje nós plantamos. O povo falava:

– Ele não está aqui não, vamos lá em cima, lá nós pegamos ele.

Mas eles não sabiam que ele se havia transformado em toco bem grande, que é a garapeira. Garapeira porque garapeira é dura. Então ele se transformou em toco de garapeira. Aí bom... Aí ficou o que nós temos hoje.

***Narradora Celina Tupari***





## **POVO KARO-ARARA**

### **Surgimento das sementes...**

Eu vou contar outra história também sobre a plantação. Não é a gente que dá uma plantação para a gente; quem criou a gente, que mora lá no céu, ele dá plantação para a gente. Ele dá tudo: milho, cará, banana, batata. Não tinha milho, não tinha milho primeiro antigamente. Deus levou tudo para o céu! Aí com o tempo, sabe igual passarinho? A gente virou passarinho; vai buscar onde tem plantação; ele vai trazendo de pouquinho em pouquinho no papinho dele. Ele trazia o filho de banana, macaxeira, milho, batata, cara, algodão, ele trazia tudo no papinho dele. Aí nós plantávamos; melhorou a vida de novo.

*Narradores Paulo Arara e Firmino Arara*



## **POVO IKOLENG-GAVIÃO**

### **Surgimento do povo Gavião e surgimento do fogo...**

Vou falar um pouco sobre como a humanidade surgiu. Na história do povo Gavião é contado um pouco do surgimento. Eu sei que os meus velhos Gavião contam que nós surgimos de uma rocha, uma rocha grande. Não apenas os índios habitavam dentro dessa rocha; com certeza ali também habitavam as outras etnias, tanto branco como também indígena, e dentro dessa rocha tinha várias etnias.

Quem começou, quem fez cada etnia sair de dentro dessa rocha, furar o buraco, é esse passarinho que a gente chama aqui, não sei se vocês sabem, o periquitinho. Ele tentava tirar, furar o buraco para cada etnia sair. Não conseguindo furar a pedra, de repente o mutum começou também a ajudar a furar o buraco para sair. Então começaram a sair várias etnias; cada etnia falava:

– Estou saindo para ser essa etnia Gavião; aí depois outra etnia. Aí veio o branco, você sabe que hoje os brancos são maioria não indígena. Os brancos saíram; nós vamos sair para ser uma humanidade que tenha riqueza, muita riqueza e também uma evolução muito grande. Assim foi.



Diz que, quando a metade da humanidade saiu da rocha, uma mulher grávida não conseguiu sair, porque estava ruim, enganchou na porta de saída. Então a metade da humanidade saiu, e a outra metade ficou para trás devido a essa questão. Então o surgimento não só para os Tupi-Mondé, mas várias etnias do Brasil e do mundo surgiram dessa forma.



Paulo Arara, Isabel Arara, Yari Arara, Firmino Arara e Oy ommar Mogeron Suruí

Foto de Marcela Bonfim

Falando um pouco também da questão de como surgiu e de onde veio o fogo, sabe-se muito bem que os indígenas não tinham querosene nem isqueiro. Esse *pokáhj* [fogo na língua materna] foi pego por um Tupi-Mondé. Ele foi buscar seu fogo com *Gorá*, que é Deus. Dois Tupi-Mondé foram buscar o fogo dele para cozinhar seu alimento; então pegaram um tipo casco desse de ouriço de castanha, colocaram fogo dentro do ouriço de castanha. *Gorá* falou:

– Toma cuidado! Se não, se vocês apagarem esse aí, não vai ter, eu não posso fornecer mais fogo para vocês. Então vocês têm que levar esse fogo com o maior cuidado para não apagar. Então colocaram a brasa de fogo dentro do ouriço de castanha.

***Narrador Heliton Gavião***





## **POVO KARITIANA**

### **Sobre o surgimento dos Karitiana e a origem das sementes...**



O que eu vou passar a vocês é o que o meu avô contava, minha mãe falava, meus parentes Karitiana falavam. Há muito tempo, meu povo fala que nós viemos através de Deus, e eles falam a nós que nós saímos de um buraco. Não sei para quem conhece, mas dentro do mato tem um buraco, tipo um buraco comprido, e nós saímos de lá de dentro desse buraco.

E antigamente eles falavam que Deus viveu entre nós, povo Karitiana, e foi quando Deus ensinou para nós as sementes, a nossa cultura, a bebida. Ele falava para a gente:

– Este aqui pode, este aqui não pode.



Imagui Suruí – Foto de Marcela Bonfim

Então tudo Deus ensinou para nós. Ensinou sobre nossas festas tradicionais, nossa festa da caça, que caça que eles tinham para se alimentar e assim por diante. Ele deu todas as instruções. Antes de Deus ir embora, ele falou que nós éramos para ser brancos e que os brancos iam ser índios. Mas antes dele ir embora, ele falou que



ia passar o tempo, ia pousar um pássaro aqui na aldeia, e não é para matar, só que índio é teimoso. Passaram tempos, Deus foi embora, mas ele foi embora levando a oca junto com ele. Passaram tempos, e esse pássaro veio. O povo não lembrava mais do conselho que Deus tinha falado para ele, e o povo matou o pássaro, mas antes Deus tinha falado que não era para matar:

– Se vocês não matarem, vocês irão viver como branco, ter riqueza.

Mas aí o povo matou, e nós nos tornamos indígenas. Então Deus deixou para nós o milho, o milho tradicional, e esse milho, ele é todo pintado, tem vermelho, azul, tudo colorido. Então esse milho, só pajé tinha esse milho, só pajé guardava esse milho. E na mão do pajé tinha um boneco, e esse boneco era tipo um medalhão. Hoje a gente fala medalhão, e só o pajé tinha esse boneco. Aí durante o conflito que o povo indígena tinha antigamente, a gente brigava pelo território, hoje não. E esse boneco se perdeu, durante os conflitos, entre outros povos, perdeu-se, só um boneco tinha. E o povo foi perdendo força, porque ele tinha só um boneco. A gente vivia em um lugar, depois mudava para outro. Então outro índio roubou esse boneco. Então foi assim por diante, o povo Karitiana, assim meu povo passou, meu povo, assim os mais velhos contam para nós.

***Narradora Valdenilda Karitiana***





# **Das roças tradicionais às roças atuais: histórias indígenas**



Valda Wajuru – Foto de Marcela Bonfim





[...] Nós tínhamos o milho branco, milho mole branco, o roxo, o amarelo e o vermelho. Hoje em dia, nós temos apenas a semente do milho mole roxo. Ainda cheguei a plantar milho mole com minha mãe, tudo separado; cada uma dessas espécies de milho é plantada separadamente, porque se planta misturado, a gente fala que ele casa; se ele casa, mulher que amamenta não podia tomar chicha desse milho casado. Milho casado porque planta ele e ele se mistura, aí ele fica branco com amarelo, fica todo colorido. Então fala milho casado. Esse milho casado não serve para dar chicha a mulher que amamenta e para criança pequena; nós temos isso com o milho também [...].

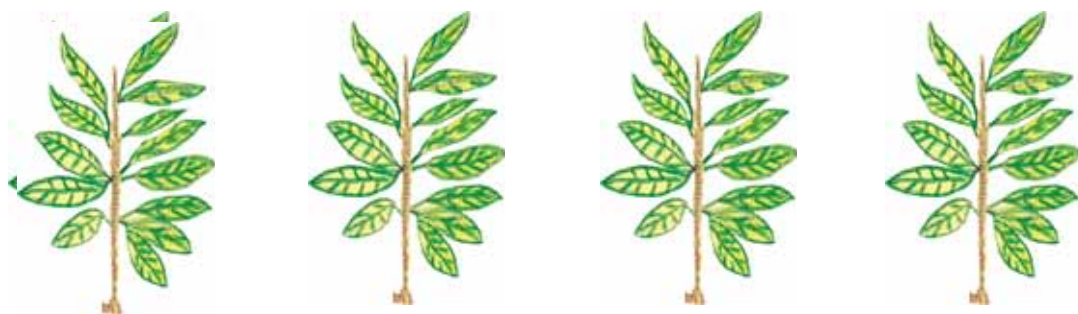
*Narradora Valda Wajuru*



(...) Nosso machado era uma pedra quebrada. Meu pai contava isso também antes dele morrer, contava para nós. Porque nosso terçado, nossa ferramenta, era um pedaço de pupunha para roçar, bater mato. Batia, batia, depois que estava tudo batido, tudo quebrado, a gente fazia a derrubada com machado de pedra. Não sei se vocês conhecem no tempo em que não tinha branco.

Nós fazíamos a roça; meu pai fazia a roça com a mão. Aí batia assim, tocava fogo, queimava mesmo. Depois que a gente conheceu o branco, ele deu ferramenta para nós. É assim, nós pegamos ferramentas e começamos, melhor do que pau. Depois, nós estávamos chegando, chegando com o branco; aí ele dava ferramenta para nós, terçado, machado, nós pegávamos e levávamos para a aldeia [...].

*Narradores Paulo Arara e Firmino Arara*



[...] Na cultura Makurap, até hoje nós fazemos um ritual quando a gente vai fazer a roça. Uma roça, para fazer o plantio a gente que faz, primeiramente, são os mais velhos; como nós somos mais novos, são os velhos que sabem mais dos trabalhos. Então, essa cultura que eles ensinam a gente passa para os nossos filhos.

Quando é tempo da roçada, para gente fazer a roça, tem um mês, a data marcada para roçar. Tem a data marcada para queimar, tem a data marcada para plantar. Então é assim, vamos dizer por exemplo: eu sou o dono, vou fazer uma roçada, eu sou a liderança daquele trabalho, aí eu saio e vou convidar os parentes de casa em casa, faço meu convite. A gente marca, faz o convite, tal dia você vai comparecer em casa, fazer um trabalho para nós. Nós chamamos de mutirão. A gente vai aprontando, aprontando; o pessoal sempre faz a bebida, a chicha. A gente prepara a chicha, prepara a comida para os convidados. A gente já sabe quantos convidados vêm, então a gente faz aquele alimento certo para quem foi convidado, para não sobrar e nem faltar. Aí chega o dia, se for no final de semana de sábado para domingo, a maioria a gente faz de sábado para domingo. Até hoje a gente ainda tem esse costume.



Robson Suruí



A gente convida, dia de sábado eles vêm de manhã, leva o pessoal para trabalhar na roçada. Trabalha de manhã até o meio-dia, de meio-dia para tarde a gente já volta para casa, vai almoçar, tomar chicha, aí começam as brincadeiras. As festas vão até outro dia. Às vezes, quando são poucas pessoas, assim, pouca chicha vai até meia-noite, porque acaba [a chicha] e o pessoal vai embora.

Agora, hoje em dia, acabou aquele jeito de derrubar de machado; hoje o pessoal derruba mais de motosserra. Mas alguns velhos que são antigos não querem saber não; se eles fazem a rocinha deles, não querem esquecer do machado para derrubar, começam a derrubar de machado, mas isso aí demora. Mas é para demorar mesmo, se a pessoa demora para derrubar uma árvore, é sinal de que o cara é trabalhador. Agora o cara que é preguiçoso, que derruba de motosserra, derruba rápido. Aí ficam aquelas brincadeiras, derrubam tudo; todo mundo vai para suas casas, por exemplo, tenho meu serviço, eu faço aquele serviço meu todinho.

Tem outros parentes que vão fazer a roça deles; aí ele vai fazer o convite de novo. Então a gente faz o mesmo trabalho. A gente vai para casa dele ajudar a fazer a roça dele, do jeito que ele ajudou a gente, vai de um por um. Até que já chegam a fazer a roda. Todos fazendo suas roças até que chega o dia de tocar fogo.

No dia do plantio, também você vai; eles falam:

– No dia que vocês forem plantar pode avisar a gente, que a gente vai lá ajudar vocês.

É um trabalho que a gente faz tudo em conjunto. A gente não tem nada de divisão, de você falar:

– Não, eu não vou ajudar fulano; deixa ele trabalhar sozinho.

Não tem nada disso para nós; ainda nós seguimos a nossa cultura. É desse jeito o nosso trabalho do povo Makurap [...].

***Narrador Valdemir Makurap***







## **Nossa comida verdadeira mesmo é da natureza**



## POVO SAKIRABIAT

Eu não falo muito bem a minha língua, eu não fui criada com os meus parentes, fui criada com branco. Então o pouco que eu sei eu vou passar para vocês. Nós lá na minha aldeia, no Mequém, o povo Sakirabiat é de lá. Lá os meus parentes mais velhos antigos contavam para nós que nós não comíamos temperos, coisa temperada não. Só assado, moqueado, torrado: milho torrado, batata assada, cará, só essas coisas mesmo. Depois nós comemos comida de branco; nós deixamos de usar o que era nosso para comer comida de branco, mas sabendo que não serve para nós porque dá doença. Porque têm muitas coisas que a gente come a que não é acostumado; nossa comida verdadeira mesmo é da natureza: cará, batata, milho torrado, carne assada.

Nós não sabíamos o que era cozido; era só assado, moqueado, essas coisas que nossos parentes mais antigos falavam para a gente. E agora não, agora em vez de nós usarmos o que era nosso, não, nós estamos usando o que não é nosso, porque é mais fácil, comida temperada coisa assim. Hoje em dia, os meus filhos mesmo, filho meu não quer saber de comer coisa assada, só quer comer coisa temperada com cebola, alho, essas coisas. Mas nós sabemos que tudo isso não é bom para a gente; é bom porque a gente acha gostoso, mas para a saúde não é.

*Narradora Divina Sakirabiat*



Foto de Marcela Bonfim



## **POVO WAJURU**

Sou cacique do povo Wajuru de Porto Rolim. Estamos vindo de uma terra não demarcada, e estou muito feliz por poder ser convidada para estar conhecendo os parentes e estar falando sobre a nossa alimentação. Nós, povo Wajuru, até hoje não saímos do nosso território. Segundo contado pela minha vó, que já é falecida, meu bisavô, minha mãe, que você chegou a conhecer [Dona Maura Wajuru]. O povo Wajuru estava às margens de Porto Rolim, 10 km abaixo de Porto Rolim. Quando foram aparecendo as embarcações no rio, eles atravessaram o campo, aí onde foi para outra parte, aquela parte ali que desembarca [...] E, com o tempo, na década de 1980, foi quando os fazendeiros, não foi empreiteira, foram fazendeiros [...] que compraram de um seringueiro sem consentimento dos indígenas [...] Aí foi quando foram tirados todos os indígenas de lá, corridos na canoa, ficaram galinha, pato, tudo para trás e retornaram para sua terra, que é Porto Rolim de novo. Porto Rolim em nenhum momento ficou desabitado por índio Wajuru. Vivia uma turma em Porto Rolim, uma turma no Serrrito, uma turma no Oruróis, uma turma no Fortuna. Nunca Porto Rolim ficou desabitada; o lugar tem até hoje nosso cemitério, tem nossos antepassados enterrados, nossas urnas funerárias. E de lá para cá, a gente vem na batalha; teve parente nosso levado pelo SPI, e muitos não quiseram ir, ficaram em Porto Rolim e ficaram resistindo pela terra; com o tempo os parentes de Ricardo Franco vieram dar apoio para nós. Apesar de hoje em dia existir ameaça constante para nós povos indígenas Wajuru, nós estamos vivendo uma situação muito difícil, mas não vamos desistir do nosso território. O território é nosso! Estamos aguardando nossa demarcação; não vamos abrir mão do que é nosso; uma vez nosso, sempre nosso!

Nós lá estivemos, assim, bastante tempo, deixando um pouco da nossa comida de lado, mas as doenças fizeram a gente retornar e continuar procurando nossa comida tradicional. E até hoje a gente tem muitas coisas saudáveis; nós não usamos muitas coisas assim congeladas, não temos o costume de ficar guardando as coisas congelado, dias e dias para comer. Estamos ensinando nossos jovens, porque a minha mãe, minha avó, eu ainda acompanhei um tempo que a gente não comia, principalmente doce, açúcar, essas coisas; o doce que a gente comia era mel, mas aquele mel mesmo do mato, não era nem esses que cria na casa, abelha em caixote, era o mel mesmo natural; isso era todo o açúcar que a gente consumia. E sobre fritura, essas coisas, a gente também não consumia; eram muitas coisas assadas.

E hoje em dia, eu vejo os parentes falando, muito de nossos jovens já não querem essas comidas tradicionais. Muitos até porque têm vergonha de comer só





assado, comer mandioca assada, milho torrado. Então a gente vem puxando isso aí, reunindo força com muitos parentes, igual nós estamos aqui. Graças a Deus, até hoje, lá em nossa comunidade, nós não temos uma pessoa que tenha caso de diabetes, nem de colesterol do povo indígena Wajuru lá de Porto Rolim. Nós não temos problemas de diabetes e colesterol. A gente faz o possível para retirar da nossa alimentação esses salgadinhos; então a gente vem batalhando muito.

Sobre essa troca de semente aqui, muitas sementes, muitas coisas nossas se perderam, se perderam mesmo, e aqui eu espero que a gente consiga muitas de nossas sementes que a gente perdeu.

***Narradora Valda Wajuru***



Foto de Marcela Bonfim



## **POVO ARARA KARO**

Nós usamos cará, batata, inhame. Nós usamos plantação para fazer macaloba<sup>2</sup>. Bicho do mato, nós matamos macaco, anta, porco, tatu, cutia. Você conhece cutia? Esses bichos nós comemos e banana para fazer macaloba. Antigamente, nós derrubávamos, fazíamos roça só de machado, plantávamos muita macaxeira, banana. Mandioca tem que colocar para amolecer dentro do igarapé; coloca-se no saco e jogam-se dez sacos dentro do igarapé para amolecer; quando está mole, tira a puba; isso nós fazíamos muito.

A gente faz festa. Faz festa, pega um bicho, um jacaré e faz festa. Quando a gente vai ter festa, tem que chamar os outros das outras aldeias, que moram fora; aí todo mundo vem. Chama o pessoal para fazer a festa, e vem todo o mundo tomando macaloba azeda; à noite todo mundo fica bêbado, tudo caindo.

Nós comíamos a lagarta da castanheira, lagarta que ferra a gente. O sapo nós comíamos, aquele que canta hubu, hubu, aquele outro também pequenininho que tem a perninha comprida nós comíamos; fazíamos sopa. Até agora nós estamos comendo; só os novos que não comem; os velhos comem ainda. Antigamente matava com flecha, a gente fazia espera, tocainha assim, aí bicho vem na gente. Tatu, quando nós éramos novos, a gente rastreava até achá-los no buraco. Bicho que nós comemos é tatu; bicho bom é tatu, aquele canastra também; tinha que ir rastreando até achar, quebrava a capenga da palha, punha no buraco dele, abanava até sair.

***Narradores Paulo Arara e Firmino Arara***

## **POVO GAVIÃO IKOLENG**

Comemos a caça e o biju, a mandioca, a pamonha. Porque milho é transformado em vários tipos de alimentação, bebidas, dois tipos de bebida; do milho é feito também o biju; além do biju é feito também pamonha. A massa de mandioca dentro da folha de bananeira do mato se transforma também nisso; então o milho não é apenas usado para fazer macaloba, é usado também de outras formas, vários tipos de alimentação, vários tipos de comida.

---

<sup>2</sup> Bebida fermentada muito apreciada pelas populações indígenas de Rondônia.





Foto de Marcela Bonfim

O cará também é usado para ser comido em pedaços, cozido e assado; ele se transforma também em macaloba, que é a bebida típica do povo Tupi-Mondé. E o cará também é usado para fazer a sopa de peixe, cozido, amassado.

Essa feira, esse encontro, faz a gente refletir, sentir na pele o que aconteceu depois que a gente se inseriu dentro do contexto da cultura, da sociedade não indígena.

*Gorá* falou a eles, os Tupi-Mondé: se vocês perderem semente, com certeza não vai ter mais semente para vocês plantarem. Não só semente de milho, várias sementes, milho, cará, batata, banana, amendoim e aquela batata chamada maritia. Então essas sementes foram fornecidas por *Gorá* para os Tupi-Mondé, que são maritia, milho, batata, cara, banana, também o amendoim.

Hoje, a gente vê que sementes que nós tínhamos trinta anos atrás, vamos dizer assim, hoje têm poucas, poucas guardadas. Dentro do Tupi-Mondé Gavião, nós



perdemos praticamente o que *Gorá* deu para a gente, devido à questão de nossa integração no meio da sociedade do branco. Então, devido à integração nossa, à convivência no meio do sistema da sociedade branca, a gente começou a perder praticamente sessenta/oitenta por cento das nossas sementes tradicionais.

***Narrador Heliton Gavião***

Verônica Djereomitxi  
Foto de Marcela Bonfim





## **POVO KARITIANA**

O povo Karitiana vivia, antigamente, de sementes tradicionais, de batata, vários tipos de batata e também de amendoim. Amendoim a gente consumia; eu me lembro que minha avó fazia para o meu avô mingau de amendoim, mingau de batata. Então a gente se mantinha disso: de macaxeira, de milho, de chicha de milho.

A minha infância foi na aldeia, eu fui crescendo com aquilo. Então, o tempo foi passando, foi passando e, devido ao contato, esse milho que a gente tinha foi se perdendo, se perdendo, e hoje os Karitiana não têm mais esse milho; os mais velhos foram falecendo e foi se perdendo. Os jovens hoje não valorizam mais isso. E com o tempo a gente tem o milho do não indígena; com o milho não indígena a gente planta para alimentar as galinhas que têm lá na comunidade.

Ficar forte, milho, batata, a gente fazia para ficar forte. O povo Karitiana vê que por não estar mais consumindo como era antes, nós estamos sofrendo consequências. Porque está causando doenças como câncer por causa dessas comidas de não indígenas ser tudo industrializado.

***Narradora Valdenilda Karitiana***



Margarida Suruí  
Foto de Marcela Bonfim



Hoje ainda nós trabalhamos em nossa aldeia, plantamos mandioca, plantamos banana, batata. Nós temos até aquela batata-doce, sem ser essa batata que a gente cozinha e frita para comer. Nós temos a batata-doce ainda daquelas que a gente come crua. Só não trouxe agora essa semente, porque lá na minha roça tá tudo verdinho ainda. Ela cria uma batatona, você a lava, bem lavadinha, tira a casca de



cima; se você quiser rapar com faca, aí você come. É gostoso. Ela é calmante, diz que para a dor. Nós comemos aquela, batata-doce sem ser frita e cozida.

Hoje nós não esquecemos de nossa cultura; vez ou outra estamos conseguindo um pouquinho ali, um pouquinho aqui; nós fazemos ainda nossa cultura.

***Narradora Celina Tupari***



Foto de Marcela Bonfim







# **Permanências e (re)existência no cotidiano da vida indígena**



Pomatoh Suruí





***... gente tem que lutar pelo que a gente sabe do mato...***

Porque antigamente quando nós comíamos essas coisas assim [comida tradicional], nós não sabíamos o que era doença; era só uma gripezinha, uma febrezinha. Agora, têm muitas coisas que aparecem que a gente não sabe de onde saem essas doenças. Porque de primeiro nós não sabíamos o que era doença; agora têm muitas coisas que aparecem para filho, neto da gente que adoce, e a gente não sabe.



Maria Makurap e Divina Sakirabiat – Foto de Marcela Bonfim

Esse remédio do mato, porque de primeiro nós não sabíamos o que era farmácia. Sabia o que era remédio do mato para dor de barriga, para febre, para gripe, agora, depois que nós conhecemos o que é farmácia, nós deixamos de usar o que era do mato para usar o que era do branco. Mas nós não podemos ser assim; temos que usar o que é de antigamente, porque tem muito remédio do mato que a gente conhece para dor de barriga, para febre, para gripe; para tudo tinha um chá, a gente tomava. Agora a gente está perdendo esse costume por conta do negócio de farmácia, remédio né? E não é muito remédio que serve para a gente também, porque têm muitos





remédios que a gente toma que diz que é para aquilo e acaba que não é; é para outro. E é por isso que a gente tem que lutar pelo que a gente sabe do mato. É isso que eu tenho a falar para vocês!

***Narradora Divina Sakirabiat***



Francisca Djereomitxi e Verônica Djereomitxi



***... muitas vezes a gente pensa em ir lá tirar mel,  
mas não tem mais o mel...***

Para essa troca de sementes, nós estávamos trazendo muitas mudas; a gente tem problemas de fogo lá; queimaram a nossa mata inteira lá. Nossas mudas, tudo quanto é tipo de mudas que a gente tinha. Uma outra situação que a gente vem sofrendo é que temos muitas frutas nativas do mato com que a gente se alimenta, e essas frutas nativas a gente já não tem nada, nada por causa da queimada. Os vizinhos tocam fogo, invadem nossa área e queimam tudo. Na nossa situação até as roças, agora mesmo, o que a gente já tinha plantado que estava saindo, queimam tudo. Virou só carvãozinho.



Então, isso também é bom a gente ver; de primeiro a gente fazia as nossas roças, era só a gente, não tinha preocupação com vizinho tocar fogo, invadir. Então a gente vê que, hoje em dia, muitas vezes, quando vamos até um córrego pescar, aquele córrego está infectado de agrotóxico. Porque uma coisa que é nativa do mato a gente não vai cultivar em casa, porque na hora que a gente quer a gente vai na mata e tira. Mas aí quando fogo invade e queima, como que a gente faz nessa situação? Então eu vejo um pouco disso também.

Ontem eu vi nossos parentes tirando os gongos; os aricuri queimaram, e agora onde vamos tirar os gongos? Não tem! Queimaram os aricuri. Tudo lá queimadinho; tinha uns aricuri que a gente tinha deixado lá; nós comemos muito aricuri e tucumã. Agora este final de ano, essa temporada a gente não tem mais. Então todo esse tipo de coisa a gente tá perdendo, não porque a gente quer. Então, tudo isso aí para gente é preocupante. Tem vezes que a gente vai fazer a retirada dos gongos, tem aqueles dias da retirada dos gongos; agora esse dia vai ficar vago. Os bacuparis este ano já não se colhem mais; o fogo já consumiu com tudo. Muita coisa a gente perdeu porque a gente descuidou, e muitas coisas a gente perde porque a gente não tem culpa, não tem controle. Igual, a gente lá tira bastante mel, mas é mel nativo; ano que vem já não tem mais nada. Nossos paus, mas queimou parente, nossa mata inteira, inteira, e tem muitas coisas que vão embora junto. Muitas vezes, a gente pensa em ir lá tirar mel, mas não tem mais o mel, e você às vezes quer um doce, onde você vai achar? Mais fácil no mercado, traz um doce com química; aí é onde já começa esse doce que não é bem um doce, tem química e começa a fazer mal. É mais muitas coisas nossas, parentes, na nossa região, estão se perdendo. Muita queimada.

***Narradora Valda Wajuru***



Raquel Wajuru – Foto de Marcela Bonfim





**... nós não podemos perder a plantação,  
para pegar outra plantação do branco...**

Vocês falam português; eu não sei falar português muito bom não, porque eu vim do mato. Nós não podemos perder a plantação para pegar outra plantação do branco. Nós comemos pouco a comida dos brancos; nós comemos só as coisas nossas mesmo, porque faz mal para gente; a doença do branco fica aqui [no corpo] igual pedra. Já morreu também um bocado dos nossos parentes, por isso que nós cuidamos da nossa alimentação. A nossa comida que a gente tem, a carne do mato, o mingau que a gente come. A nossa comida é o mingau. O nosso guaraná [refrigerante], assim, o branco toma o guaraná [refrigerante] dele; antes de comer, ele toma; assim é a gente também, nosso guaraná é o mingau puro. Nosso costume assim é de morar, nós somos separados dos brancos, nós moramos assim longe do branco. Nós não moramos no meio deles. Macaco a gente come também, comida nossa. Nós não podemos largar nossa cultura.

A plantação da gente nós não podemos largar não, a não ser os outros, mas nós mesmos não podemos largar não, porque nós não costumamos comer as coisas



do branco. Coisa do índio mesmo é macaloba; a gente come, toma a macaloba para encher a barriga. Não sei se os outros índios por aí largaram a cultura deles, mas nós não. Onde nós nos criamos, estávamos lá no mato mesmo. Aldeia é no mato. Onde nós vivíamos, nós estamos vivendo lá no mesmo canto, nosso. Nós estamos lá na terra dos nossos velhos, do pai, da mãe, onde minha mãe morreu, nós estamos lá também; eu estou ficando velho no canto do meu pai, da minha mãe.

***Narradores Paulo Arara e  
Firmino Arara***







***... aí o homem branco vem tirar nós  
para nos transformar nele..***

Muitas vezes, o pessoal, os parentes se envolvem com religião não indígena e autorizam a igreja e trazem aqui para aldeia. Eles dizem:

– Você não pode usar sua cultura. Para com isso, você não vai usar sua cultura. Você não pode usar sua pintura, colar, enfeite como índio.

Então vem proibindo o que são os nossos costumes. Fazem medo, parente fica com medo. Então vão largando o uso dela [cultura], como artesanato, pintura e as festas tradicionais. E então foi por isso que enfraqueceram essas danças tradicionais que nós tínhamos. Então faz medo, nosso povo aqui vai largando costume, as danças tradicionais. Vai mais para o lado do não indígena, vai largando aquelas práticas culturais que eles tinham.

Então eu não sei por que essas coisas vêm; eu acho que o mundo não indígena faz o índio se tornar ele. Nós somos povos diferentes, somos etnias indígenas; aí o homem branco vem nos tirar para nos transformar nele. O Suruí tem quatro clãs; então o clã pode chamar o outro se tivesse festa, chamar o outro clã para poder fazer a festa. E assim era muito bonito no tempo em que a gente praticava nossas danças tradicionais!

***Narrador Patanga Suruí***



Foto de Marcela Bonfim







Chamuai Suruí.  
Foto de Marcela Bonfim



Gakamam Suruí





***... a gente tem que ser o que a gente é..***

Como nós estamos hoje? De onde nós viemos? Para onde nós estamos indo? E como a gente pode, cada vez mais, resgatar um pouco nossas histórias e também valorizar o que ainda temos? Acho que a gente tem que ser o que a gente é. Valorizar nossa cultura e também buscar cada vez mais, evoluir cada vez mais, o conhecimento de fora, para que isso também possa contribuir para o fortalecimento da cultura indígena.

O resgate cultural, a revitalização cultural e também, com certeza, cada vez mais fortalecer a união do povo indígena. Acho que isso seria uma contribuição do conhecimento de fora para o conhecimento tradicional dos povos indígenas, mas a gente não pode apenas valorizar o conhecimento de fora, desde que a gente também possa valorizar o nosso conhecimento tradicional indígena. A gente pode compatibilizar duas culturas; nós não podemos, futuramente, nos perder, perder nossa origem, perder nossa cultura. Nós não podemos cem por cento entregar nosso destino, nosso futuro e nossa vida a um sistema que apenas quer colocar nós dentro dele para seguir a forma de pensar.



Foto de Marcela Bonfim



A gente tem que ser o que a gente é, mas desde que a gente tente acompanhar essa evolução do conhecimento da sociedade com maior cuidado. Não esquecer quem somos nós, nossa origem, nossa cultura, nossa tradição, nossa religião. Porque nós indígenas, nós estamos sendo iludidos, apenas [queremos] as coisas que são de fora, esquecendo as coisas que são dos indígenas. As coisas da cidade, do mercado entram praticamente noventa e nove por cento na aldeia indígena. Eu acho que isso é um grande desafio para nós refletirmos neste momento. Eu sinto, como liderança indígena, eu não me acostumei ainda a dormir na cama, eu não me acostumei ainda a comer bife, arroz, feijão em cima da mesa.

***Narrador Heliton Gavião***



***... cresci com mingau de amendoim, com mingau de jerimum, mingau de milho, mingau de macaxeira...***

As mulheres Karitiana praticam os artesanatos, mas os artesanatos que elas fazem é com sementes da natureza. Que são paxiuba, semente de paxiuba, açaí, jatobá e vários tipos de sementes que têm dentro da aldeia.

Nós temos um remédio, uma batata dentro da aldeia, que é boa para picada de cobra. Esses dias teve um acidente um rapaz foi picado por cobra; a gente não tinha rádio, a estrada era péssima! Não tinha como um veículo entrar, e lá mesmo demos um remédio para ele. Pegamos, tiramos a batata, tiramos o sumo da batata, pedimos a ele para tomar, e ele tomou. Mas esse sumo que a pessoa toma dá um problema no estômago, que ele volta de novo para fora; aí passa a dor. Agora lá na nossa aldeia, toda essa questão de picada de cobra, a gente não leva mais para o hospital; lá mesmo a gente trata. O povo Karitiana tem seus remédios tradicionais, mas só os mais velhos orientam a gente a tomar. Isso é importante para nós; nossos antepassados deixaram isso para nós.



Elinho Aruá – Foto de Marcela Bonfim





A festa do peixe é uma festa coletiva que envolvia cada aldeia; as aldeias se uniam, se pintavam, cada um fazia sua flecha e ia lá para o mato, para o rio, para pegar o peixe. Mas antes de acontecer todo o processo, os mais velhos levavam os jovens para fazer tapage. Não sei se alguém sabe o que é tapage? É tipo uma represinha, mas uma represa tradicional, feita manualmente; quando o peixe entra, os parentes fecham; lá dentro o peixe fica cercado, não consegue sair. Os parentes pulam tudo lá dentro e começam a atacar os peixes, a jogar um para o outro, juntava e depois dividia entre as famílias. Se lá tinha 15 famílias, dividia o peixe: cinco para essa família, cinco para aquela família, e assim por diante. Quando sobrava o peixe, eles pegavam e falavam:

– Não, esse aqui vai ficar para a festa.

Aí quando a gente ia para aldeia, então avisava; quando nós fazíamos parte, as crianças participavam, os jovens, os mais velhos e algumas mulheres mais velhas; elas ficavam na aldeia com outras moças. Essas moças tinham que preparar a pamonha, preparar a chicha e esperar nossa chegada. Quando nós estávamos voltando da pesca, então eles batiam, como é que fala aquela árvore grandona, sacopemba, aquela que tem uma árvore grandona; então eles batiam pá, lá na aldeia as mulheres escutavam o barulho.

– Nossa, eles estão vindo. Então preparavam tudo.

A festa da caça era feita dentro de uma maloca. E lá a família que participasse da festa, toda a casa tinha que ter chicha. Se não, se eles entrassem em uma casa que não tinha



Inácio Suruí – Foto de Marcela Bonfim



Celina Tupari





chicha, eles não saíam de lá até eles fazerem a chicha. Só que os mais velhos uniam os jovens e falavam:

– Vocês vão ter que caçar.

Só que a festa da caça não pode matar anta, nem porco e nem veado. Tem que ser animais leves, como: pássaros, macaco. Porque a comida preferida nossa, das mulheres lá na aldeia, é macaco, e o cérebro do macaco. Então, assim eu convivi com aquilo, e nós nos uníamos. Quando a caça chegava, as mães pegavam a caça dos filhos e tratavam e assavam, faziam o fogo e assavam. Quando dava a noite, elas pegavam a carne que estava tudo durinha e botavam na mesa.



Foto de Marcela Bonfim



Todos os jovens que caçavam botavam assim na mesa; os mais velhos colocavam uma tora de madeira, mais fina assim no meio; aí eles chamavam os jovens para sentar; os jovens sentavam, e nós tínhamos que ficar de cócoras para eles. Então os velhos que ficavam lá no final davam comida na boca da gente. Essas festas transmitiam e traziam saúde. Eles falavam:

– Saúde para criança não ficar doente.

Nessas festas que nós praticávamos, nosso povo não ficava doente. Então era a alimentação que nós tivemos na nossa comunidade; a gente tem amendoim, eu me lembro que minha vó fazia mingau de amendoim para nós. Eu cresci com mingau de amendoim, com mingau de jerimum, mingau de milho, mingau de macaxeira.

***Narradora Valdenilda Karitiana***



Foto de Marcela Bonfim





***... nós temos ainda a nossa cultura,  
nossos antigos trouxeram para nós...***

Nós, como somos índios lá do Rio Branco, lá de Alta Floresta, ainda nós não acabamos com isso; nós temos ainda o que os antigos trouxeram da maloca para cá, para o meio do branco. Existe ainda. Nós temos tudo o que nossos antigos trouxeram: nós temos cará, nós temos amendoim, nós temos milho, nós temos banana, nós temos cana, temos mandioca, várias mandiocas.

Não sei se na maloca tinha arroz, não sei. Mas arroz nós conhecemos pelo branco. Nós comemos macaxeira assada, nós comemos batata assada, nós comemos a banana assada, o milho assado. Nós torraramos o milho para poder comer com a caça assado, com o peixe moqueado, com o peixe assado, moqueado, isso aí nós temos. Nós não perdemos ainda; nós usamos isso.

Quando nós fazemos uma festinha, nós fazemos a chicha, nós bebemos, nós cantamos nossa cultura ainda, nós dançamos, nós batemos pé ainda. Nós não esquecemos ainda disso não. A gente vai estar ensinando os filhos da gente, os netos da gente. Um dia que Deus tira a gente, eles vão ficar no lugar da gente, batendo cabeça como a gente; é isso que nós temos.

Nós não estamos preocupados ainda, assim, de perder nossa cultura, as plantas não, porque nós ainda temos na nossa comunidade. Nós não perdemos nada ainda, nós não perdemos a chicha, nós não perdemos nada. Nós temos ainda a nossa cultura, nossos antigos trouxeram para nós. Nós plantamos macaxeira, que é a mandioca, nós fazemos farinha, da farinha às vezes a gente faz a chicha, para nós brincarmos, nós bebermos. A gente brinca, fica bêbado, bate o pé, canta o idioma da gente; no outro dia a gente está tudo legal. É isso que nós temos lá.

Nós temos aquele milho, que nós falamos, milho massa. Nós fazemos chicha de milho, nós tiramos o bagaço dela, depois nós deixamos aquele bagaço para criar o gongo. Depois que estiver tudo pronto, nós tiramos aquele gongo dele para apresentar na nossa festa também; aí todo mundo come ali na festa. É peixe assado, é macaco assado, é porco moqueado, tudo, é tatu, é paca, todos os alimentos que têm no mato a gente come. Só nunca comemos na vida foi poraquê e cobra; esses daí nós não comemos não. E o resto nós comemos tudo. Tudo mesmo. Nós nunca vamos deixar de comer nossa alimentação para trocar pelo alimento dos brancos não.

***Narradora Celina Tupari***







I Feira de Sementes Indígenas de Rondônia – Foto de Marcela Bonfim



Foto de Marcela Bonfim







Sônia Koep Suruí.  
Foto de Marcela Bonfim



Sara Makurap – Foto de Marcela Bonfim





Sullivan Suruí, Quinroty, Kauê Segundo Suruí – Foto de Marcela Bonfim







Chamuai Suruí e Akapeti Suruí



Valda Wajuru, Celina Tupari, Samara Aruá, Elinho Aruá e Heliton Gavião







Ana Clara Wajuru





