

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
FACULDADE DE CIÊNCIAS SOCIAIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL

A FORMAÇÃO DO CORPO E DA PESSOA ENTRE O APYÃWA –
RESGUARDOS, ALIMENTOS PARA OS ESPÍRITOS E TRANSIÇÃO
ALIMENTAR

KORIA VALDVANE TAPIRAPÉ

GOIÂNIA

2019



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
FACULDADE DE CIÊNCIAS SOCIAIS

TERMO DE CIÊNCIA E DE AUTORIZAÇÃO (TECA) PARA DISPONIBILIZAR VERSÕES ELETRÔNICAS DE TESES

E DISSERTAÇÕES NA BIBLIOTECA DIGITAL DA UFG

Na qualidade de titular dos direitos de autor, autorizo a Universidade Federal de Goiás (UFG) a disponibilizar, gratuitamente, por meio da Biblioteca Digital de Teses e Dissertações (BDTD/UFG), regulamentada pela Resolução CEPEC nº 832/2007, sem ressarcimento dos direitos autorais, de acordo com a [Lei 9.610/98](#), o documento conforme permissões assinaladas abaixo, para fins de leitura, impressão e/ou download, a título de divulgação da produção científica brasileira, a partir desta data.

O conteúdo das Teses e Dissertações disponibilizado na BDTD/UFG é de responsabilidade exclusiva do autor. Ao encaminhar o produto final, o autor(a) e o(a) orientador(a) firmam o compromisso de que o trabalho não contém nenhuma violação de quaisquer direitos autorais ou outro direito de terceiros.

1. Identificação do material bibliográfico

Dissertação Tese

2. Nome completo do autor

KORIÁ VALDVANE TAPIRAPÉ

3. Título do trabalho

A FORMAÇÃO DO CORPO E DA PESSOA ENTRE O APYÃWA - RESGUARDOS, ALIMENTOS PARA OS ESPÍRITOS E TRANSIÇÃO ALIMENTAR

4. Informações de acesso ao documento (este campo deve ser preenchido pelo orientador)

Concorda com a liberação total do documento SIM NÃO¹

[1] Neste caso o documento será embargado por até um ano a partir da data de defesa. Após esse período, a possível disponibilização ocorrerá apenas mediante:

a) consulta ao(à) autor(a) e ao(à) orientador(a);

b) novo Termo de Ciência e de Autorização (TECA) assinado e inserido no arquivo da tese ou dissertação.

O documento não será disponibilizado durante o período de embargo.

Casos de embargo:

- Solicitação de registro de patente;
- Submissão de artigo em revista científica;
- Publicação como capítulo de livro;
- Publicação da dissertação/tese em livro.

Obs. Este termo deverá ser assinado no SEI pelo orientador e pelo autor.



Documento assinado eletronicamente por **Joana Aparecida Fernandes Silva, Usuário Externo**, em 24/09/2020, às 20:07, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **KORIA VALDVANE TAPIRAPE, Usuário Externo**, em 25/09/2020, às 11:36, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1574133** e o código CRC **1ABAFF61**.

Referência: Processo nº 23070.040661/2020-00

SEI nº 1574133

KORIA VALDVANE TAPIRAPÉ

A FORMAÇÃO DO CORPO E DA PESSOA ENTRE O APYÃWA –
RESGUARDOS, ALIMENTOS PARA OS ESPÍRITOS E TRANSIÇÃO
ALIMENTAR

Dissertação de mestrado
apresentada ao Programa de Pós-
Graduação em Antropologia
Social da Universidade Federal de
Goiás como requisito para
obtenção do título de mestre em
Antropologia Social.

Orientadora: Dr^a Joana Aparecida Fernandes Silva

GOIÂNIA

2020

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor, através do Programa de Geração Automática do Sistema de Bibliotecas da UFG.

Tapirapé, Koria Valdiane

A FORMAÇÃO DO CORPO E DA PESSOA ENTRE O APYÃWA - RESGUARDOS, ALIMENTOS PARA OS ESPÍRITOS E TRANSIÇÃO ALIMENTAR [manuscrito] / Koria Valdiane Tapirapé. - 2020.

167 f.

Orientador: Profa. Dra. Joana Aparecida Fernandes Silva.
Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Goiás, Faculdade de Ciências Sociais (FCS), Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Goiânia, 2020.

Inclui mapas, fotografias, tabelas.

1. alimentação tradicional. 2. saúde. 3. alimentação industrializada. 4. espiritualidade. I. Silva, Joana Aparecida Fernandes, orient. II. Título

CDU 572



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS

FACULDADE DE CIÊNCIAS SOCIAIS

ATA DE DEFESA DE DISSERTAÇÃO

Ata nº **07** da sessão de Defesa de Dissertação de **KORIÁ VALDVANE TAPIRAPÉ**, que confere o título de Mestre(a) em **Antropologia Social**, na área de concentração em **Antropologia Social**.

Aos **dezoito dias do mês de setembro do ano de dois mil e vinte**, a partir da(s) **14h30min**, em webconferência, realizou-se a sessão pública de Defesa de Dissertação intitulada “A PRODUÇÃO DO CORPO E DA PESSOA ENTRE O APYÁWA - RESGUARDOS, ALIMENTOS PARA OS ESPÍRITOS E TRANSIÇÃO ALIMENTAR”. Os trabalhos foram instalados pelo(a) Orientador(a), Professor(a) Doutor(a) **Joana Aparecida Fernandes Silva** com a participação dos demais membros da Banca Examinadora: Professor(a) Doutor(a) **Janine Helfst Leicht Collaço** (FCS-UFG - membro titular), Professor(a) Doutor(a) **Camila Mainardi** (FCS-UFG - membro titular), Professor(a) Doutor (a) **Mônica Veloso Borges** (FL-UFG - membro titular externo); Professor(a) Doutor(a) **Alexandre Ferraz Herbetta** (FCS-UFG - membro suplente). Durante a arguição os membros da banca fizeram sugestão de alteração do título do trabalho para “A FORMAÇÃO DO CORPO E DA PESSOA ENTRE O APYÁWA - RESGUARDOS, ALIMENTOS PARA OS ESPÍRITOS E TRANSIÇÃO ALIMENTAR”. A Banca Examinadora reuniu-se em sessão reservada a fim de concluir o julgamento da Dissertação, tendo sido(a) o(a) candidato(a) **aprovado** pelos seus membros. Proclamados os resultados pelo(a) Professor(a) Doutor(a) **Joana Aparecida Fernandes Silva**, Presidente da Banca Examinadora, foram encerrados os trabalhos e, para constar, lavrou-se a presente ata que é assinada pelos Membros da Banca Examinadora.

TÍTULO SUGERIDO PELA BANCA



Documento assinado eletronicamente por **Monica Veloso Borges, Vice-Coordenadora de Pós-graduação**, em 22/09/2020, às 11:56, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Joana Aparecida Fernandes Silva, Usuário Externo**, em 22/09/2020, às 13:38, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Janine Helfst Leicht Collaço, Professor do Magistério Superior**, em 23/09/2020, às 17:23, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Camila Mainardi, Professor do Magistério Superior**, em 23/09/2020, às 20:03, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1562892** e o código CRC **1731C230**.

Referência: Processo nº 23070.040661/2020-00

SEI nº 1562892

RESUMO

Apyãwa reka (sociedade indígena *Tapirapé*), autodenominação *Apyãwa*, possui o sistema que coaduna o mundo *maira* e o mundo próprio dos *Apyãwa*. É um processo desafiador na contemporaneidade, sobretudo no que se refere à Saúde e Alimentação, um dos pontos críticos que se presenciam na vida quotidiana dos *Apyãwa*. Não há dúvida que os processos próprios das técnicas de preparações, os consumos de alimentações, as suas regras estão desaparecendo nos últimos anos. Refiro-me a ambas partes, Alimentação e Saúde *Apyãwa*, que fazem elo com a parte espiritual e, é claro, os alimentos do novo tempo que está ocasionando as novas febres de doenças. Abordo também a questão da intermedialidade e biomedicina.

O objetivo desta dissertação é pensar e debater sobre a pouca utilização dos alimentos tradicionais do povo *Apyãwa*, e o grande consumo de produtos industrializados, analisando formas eficazes de usufruir os bens do nosso território, pensando na qualidade da saúde e na sobrevivência física e cultural das nossas comunidades, no presente e no futuro.

A metodologia utilizada é o trabalho de campo, realizado na aldeia *Tapi'itãwa*, localizada na Terra Indígena Urubu Branco MT, com registros de pesquisa de campo, no diário de campo, fotografia e áudio. Os *Apyãwa* têm a língua da família tupi-guarani, de tronco tupi. Para aprofundar a minha compreensão a respeito do tema da minha pesquisa, obviamente, busquei como principais referências os trabalhos de dois etnólogos, Charles Wagley (1988) e Herbert Baldus (1970).

Como reflexão final, trago aqui a complexidade do trabalho do *paxẽ* no sentido de acreditar e não acreditar perante as novas doenças de *maira*, porém, de fato o *paxẽ* tem a conexão do mundo visível e invisível para nos repassar os saberes que não conhecemos visivelmente.

Palavras chaves: alimentação tradicional, saúde, alimentação industrializada, espiritualidade

MARAGETĀ MAATOREJXEĀWA

Apyāwa reka pe a'era mō 'ỹ xireka mokōj teka, mokōj a'era mō mī ike akawo axapype, maira reka, xanereka. A'era mō 'ỹ xanewe wetepe xanexapykāwa, xerexekakato re, xerexemi'o re. Emigy a'era mō maryjxekatokato xanewe aka Apyāwa ramō. Axekwe wetepe xietyk imanawo xerexemi'o apaāwa, naxi'oj wetepe xerexemi'o. Axe'eg a'era mō xerexemi'o re, xerexekakato re, mi xireka xereaxyga remi'o ramō, 'ỹwara re ranō, xerexemi'o 'yao re. Axekwe 'ā temi'o 'yao irori mama'eay 'yao xanewe. Emanyn a'era mō maira paỹga ranō, xane paỹga xowe aoxekatoete, axekwe mī naximagy patāri xerepaỹga maira paỹga magy ramō, emanyn mī maira paỹga naximagyj xerepaỹga magywo ranō.

Te'oma aranowa a'era mō xerexe'ega xerexe'io magyawe'yma re, maira remi'o xe 'ỹ wetepe ximagy, wetepe xi'o maira remi'o, axekwe xerexeawagetāwo xereywypyiara magykatoāwa re, emanynie ekwe xixe'apeāp xerexekakatore, xerekaawyma re, xerexeopāwa re, 'ỹwara iexaka, āxiwe wāra iexāka.

'Ā te'orama aapāwo kwakaj ajxak wekawo xerexemi'omi'o, Tapi'itājpe kwakaj aāpa, yrywo'ywāwa pe mi a'era ikwaapāp ranō, a'era kwakaj aāpa emamyn irekawo wete'ora, iexāka awyripe karoāwa, ix'e'egenopa awyriaragy, iekyjta, ixỹga ix'e'ēga ranō. Xane a'eramō xixe'ēg tupi ramō. 'Ā wete'omara aāpawo kwakaj amagetā irekawo Charles Wagley (1988) e Hebert Baldus (1970), amamyro kwakaj ikwāāgatomatata marygato ra'ē 'ymỹ xika. Iawapytỹma xowe axe'ematāt paxē te'omara re, maryato mī 'ỹ itarajp xanewe paxē te'omara, exānami, naximawitei mī amō ramō maira mama'eay re xerexeagowo, axekwe paxē xikwaāp mokoj tea rerekaāwa, a'ega a'era mō mī akome'o xanewe xaneremiexage'yma.

Xe'egeteawywa: Apyāwa remi'o, tekakato, maira remi'o, axyga.

Sumário

RESUMO.....	5
Obstáculos e possibilidades epistemológicas na vida acadêmica (Memorial)	16
INTRODUÇÃO	28
CAPÍTULO I - O POVO APYÃWA.....	36
1.1 A alimentação e saúde Apyãwa: uma discussão bibliográfica a partir de vários autores ...	49
CAPÍTULO II – CORPO E PESSOA ENTRE OS APYÃWA.....	56
2.1 O parto Apyãwa.....	56
2.2 Pityga - A fase de bebê	61
2.3 Konomĩ e Kotatai.....	64
2.4 Koxamoko (Moça).....	70
2.5 Xyre'i'i ou Awa'yao'i	73
2.6 Axe'atowakarã ma'e.....	75
2.7 Awa'yao Axeakygetãxi ma'e (O Rapaz que Usa Cocar).....	76
2.8 Koxyxewete e Akoma'exewete.....	79
2.9 Wajwĩ'i e Mary'i	81
CAPÍTULO III – ALIMENTOS ESPIRITUAIS NOS CONTEXTOS RITUAIS	83
3.1.1 Xaneramõja (cerimônia de nosso avô).....	83
3.1.2 Iraxao patãwa (alimentação da máscara Iraxao).....	90
3.1.3 Tawã (ritual de Cara-Grande).....	95
3.1.4 Ritual de Kawio e Kawãwa	101
3.1.5 Tataopãwa (grupo de comer).....	103
3.1.6 Xepaanogãwa	105
3.1 ALIMENTOS ESPIRITUAIS FORA DOS RITUAIS.....	107
3.2.1 Tarekaxa'ã, Xawaxio (tracajá e tartaruga)	107
3.2.2 Kawi.....	109
3.2.3 Mimaka'ẽ	110
CAPÍTULO IV – ALIMENTAÇÃO ATUAL E TRADICIONAL	112
4.1 Produtos alimentícios industrializados principais consumidos pelo povo Apyãwa.....	113
4.2 Alimentação da roça consumida na atualidade e antigamente	120
4.3 Os frutos.....	131
4.4 Os peixes consumidos na atualidade e antigamente	134
4.5 Os mamíferos consumidos na atualidade e antigamente.....	136
4.6 Os pássaros consumidos na atualidade e antigamente	137
4.7 As abelhas	138
4.8 Alimentação escolar.....	140

4.9 Alimentação consumida durante a estadia em Goiânia.....	146
CAPÍTULO V – A SAÚDE APYÃWA.....	150
5.1 O trabalho dos profissionais de saúde e o atendimento aos pacientes	150
5.2 Doenças atuais e antigas	155
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	167
REFERÊNCIAS.....	170
ENTREVISTADOS/AS:	173
REFERÊNCIAS DAS FOTOS:	174

Índice de Mapas

MAPA 1- ÁREA INDÍGENA URUBU BRANCO E ÁREA INDÍGENA TAPIRAPÉ/KARAJÁ	38
MAPA 2 : ALDEIAS ANTIGAS E ATUAL.....	42
MAPA 3: TERRITÓRIOS APYÃWA ENTRE 1900 - 1930.....	42

Índice de fotos

FOTO 1- RECEBIMENTO DOS (AS) MESTRANDOS (AS) E DOUTORANDOS (AS).....	19
FOTO 2: A REVISÃO DO TEXTO COM PROFESSOR LUÍS FELIPE	21
FOTO 3: AULA DE VÍDEO COM A PROFESSORA MÔNICA PECHINCHA	22
FOTO 4: PREPARAÇÃO DA COMIDA E A LIMPEZA DA CASA	26
FOTO 5: ESCOLA INDÍGENA ESTADUAL TAPI'ITÁWA	31
FOTO 6: A VISTA AÉREA DA ALDEIA TAPI'ITÁWA	32
FOTO 7: TAKÁRA NA ALDEIA TAPI'ITÁWA	33
FOTO 8: A CASA TRADICIONAL NA ALDEIA TAPI'ITÁWA.....	34
FOTO 9: KOMARO COM SEUS ANIMAIS DE ESTIMAÇÃO	37
FOTO 10: A FOTO DA INATAJA'Ã, PASSANDO NA CERIMÔNIA DE DESMAME.....	66
FOTO 11: ARARAWYTYGA E XAJAWYTYGA ALIMENTANDO FILHOTE DE GAVIÃO, KAMIRI E TAPIRI PESCANDO PEIXINHO.	68
FOTO 12: AVÓ ENSINANDO A NETA PARA ALIMENTAR O FILHOTE DO PAPAGAIO. (KOXAONI E TO'IAPINA)	69
FOTO 13: A CERIMÔNIA DA MOÇA PARA SAIR DA RECLUSÃO. ÃXO DEITADA NA REDE COM A MASSA DE URUCUM NA CABEÇA E EIROWYTYGI EM PÉ.	72
FOTO 14: OS RAPAZINHOS, XAJKWAWYTYGA, KAOREPYTYGI, TAMAKORAWYGA, AROKOMYO'I, PAIREKO, KOMAORO, KORIRA'I, ETYMIARI E XAJAWYTYGA.	74
FOTO 15: PREPARAÇÃO DO RAPAZ PARA A FESTA MARAKAYJA NA ALDEIA TAPI'ITÁWA.....	77
FOTO 16: TRABALHO DA KOXYXEWETE, IPAREWÃ PINTANDO SUA NETA ÃXO.....	79
FOTO 17: OS HOMENS CARREGANDO A CARNE ASSADA DE PORCÃO COM PEYRA E IMAKOPY CONFECCIONANDO PEYRA (CESTA DE CARGA).	80
FOTO 18: A MAGEM DE TAPI QUE AUTORIZA TEMI'O (COMIDA). IMAKOPY CONFECCIONANDO TAPI, IRAMOREO COM COCAR E KAMORIWA'I OBSERVANDO A CONFECÇÃO DE TAPI.....	85
FOTO 19: A IMAGEM DA ENTREGA DA COMIDA EM FRENTE DA TAKÁRA. MAREAPAXOWA, EIRONI, IPAREWAO, KOXAMYO'I E IDJAKARIRU JAVAÉ	87
FOTO 20: A IMAGEM DA ENTREGA DA COMIDA EM FRENTE DA TAKÁRA. YKYXO COM SEU FILHO WAKORE E MYYRO'I PEGANDO A COMIDA.	88
FOTO 21: A CARA DE XANERAMÓJA FEITA DE 'Y'Ã E IMAKOPY AMARRANDO NA FORQUILHA, DANDO COMIDA NA BOCA DO XANERAMÓJA.	89
FOTO 22: A FESTA DE IRAXAO NA ALDEIA TAPI'ITÁWA.....	91
FOTO 23: A IMAGEM DOS TRÊS ESPÍRITOS DE TAWÃ DENTRO DA TAKÁRA. À ESQUERDA KOPĪ, AO CENTRO KAPITÁWA E À DIREITA KARAXAO.....	96
FOTO 24: A IMAGEM DO KAMORIWA'I SEGURANDO MIAÁWA NA FRENTE DO TAWÃ.....	99
FOTO 25: O GRUPO ARAXÃ E WYRAXIGA SE ORGANIZANDO PARA DISTINGUIR OS ALIMENTOS DE TAWÃ.	100
FOTO 26: MARARA DE XAWAXIO (TARTARUGA). A FAMÍLIA COMENDO MARARA, KORIA, XAWAPA, TAIPAXIGOO'I, EIRONI COM MAWY, TAGE'YMI, XAWAROO, TAMANE, MANAXERO, HORY E TAPARAWYTYGA.	108
FOTO 27: A IMAGEM DE MIMAKA'Ë, OS PORCÕES ASSADOS NA CAÇADA CERIMONIAL	110
FOTO 28 MIMAKEKA DO PEIXINHO DO CÓRREGO.....	112
FOTO 29: TAXAO MAKAEÁWA (A FORMA DE ASSAR QUEIXADAS).....	113

FOTO 30: A FORMA DE PLANTAR CARÁ.....	123
FOTO 31: ALIMENTOS SERVIDOS PARA O/AX ALUNXS.	144
FOTO 32: OS ALIMENTOS NO DEPÓSITO DA MERENDA ESCOLAR, FEIJÃO, EXTRATO DE TOMATE, AÇÚCAR, SUCO, MACARRÃO... ..	144
FOTO 33: ARROZ NO DEPÓSITO DA MERENDA ESCOLAR	145
FOTO 34: ÓLEO DE SOJA NO DEPÓSITO DA MERENDA ESCOLAR.....	145
FOTO 35: O CONVITE DE TENY E DA KATO'YWA PARA ALMOÇAR NA SUA CASA EM GOIÂNIA	148

Índice de tabela

TABELA 1- COMPRAS NA CIDADE DA CASA 01	115
TABELA 2- COMPRAS NA CIDADE DA CASA 02	115
TABELA 3 COMPRAS NA CIDADE DA CASA 03	116
TABELA 4 COMPRAS NA CIDADE DA CASA 04	116
TABELA 5 COMPRAS NA CIDADE DA CASA 05	117
TABELA 6: QUANTIDADE DAS ENFERMIDADES.	161

A Mareapaxowa,

Minha esposa, nunca se interfere no meu trabalho, apoia tudo.

Aos meus pais e aos meus filhos pelos apoios impecáveis e incondicional.

À memória de *xaryja* Veva, ao povo *Apyãwa*, pelo grande exemplo de vida.

AGRADECIMENTOS

Agradeço à minha orientadora, Joana Aparecida Fernandes Silva, pelas inspiradoras orientações e ótimas conversas que foram importantes para minha formação como profissional e antropólogo.

À *Mareapaxowa*, minha querida companheira, sou grato pela paciência que teve durante dois anos de meus estudos, pelo carinho e amor.

Agradeço de modo especial, o meu querido filho *Tamakorawyga*, as quatro minhas filhas; *Iparewao*, *Eirowytygi*, *Koxamyaxigi* e *'Ypiwi* pela dádiva de conviver com esses presentes tão especiais em minha vida.

Agradecer as duas professoras doutoras que compuseram a minha banca de qualificação, e que ajudaram muito nos rumos para o desenvolvimento do trabalho: Janine Helfst Leicht Collaço e Camila Mainardi.

Não esquecendo de agradecer à CAPES, pelo apoio financeiro que possibilitou a minha estadia em Goiânia e a minha dedicação exclusiva a pesquisa de campo durante dois anos.

Aos meus pais, (*Xeropy*) *Imakopy*, minha mãe (*Apĩ*) *Tage'yimi*, irmãs, sobrinhos, irmãos, sobrinhas e demais familiares que acreditaram em mim, tiveram o total apoio em prol da concretização dessa pesquisa.

Aos professores e colegas do Programa de Mestrado em Antropologia Social pela troca de conhecimentos, a vivência, construção de saberes inovadores e pela amizade incondicional.

Aos Kato'ywa e Teny pela contribuição impecável, de modo especial pela revisão da língua *maira* (portuguesa).

Aos dois queridos primos, *Tenywaawi* e *Kaorewygi* pelas trocas de ideias e pelos pioneirismos de conquistar o tal sonhado mestrado na área linguística.

Aos meus colaboradores pelas aquisições das informações referentes a minha pesquisa de campo.

Aos caciques *Ware'i* e *Paroo'i* pelo apoio em prol da minha formação como profissional e como *Apyãwa*.

Aos *Anatero* (Ana Coutinho) e André Marques pelos apoios de ensinamentos sobre os artigos e resenhas acadêmicas conforme a exigência do ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas).

Por fim, a todos os amigos e amigas que contribuíram indiretamente e diretamente.

Obstáculos e possibilidades epistemológicas na vida acadêmica (Memorial)

O sistema do ensino superior e da pós-graduação (mestrado) da Universidade Federal de Goiás - UFG, ao longo da minha jornada dentro da universidade, vem passando por profundos debates para acompanhar as diversidades culturais no sentido de mudar para conectar os conhecimentos indígenas que o país possui. Neste contexto, o modelo de ensino das universidades deve ganhar os conceitos epistêmicos dos *tawaxãra* e dos *tapaxõ*. Neste sentido, as universidades devem gradativamente substituir velhas práticas por novas tendências pedagógicas, as quais apontam para romper com a discriminação, com o preconceito e, assim, transformar a realidade das universidades incluindo os conhecimentos *tawaxãra*, ou seja, expandindo os saberes diferentes dentro das universidades, minimizando injustiças e desigualdades. Constatamos que, de fato, as universidades ainda são fechadas perante sistemas pluriépistêmicos e pluriversidade cultural. Veja o trecho de um artigo:

Cada povo indígena é herdeiro das sabedorias construídas por seus avós míticos e humanos. Nós herdamos histórias humanas, conhecimentos, práticas de vida, modos de relacionamentos com a biodiversidade. Os desafios de contextos históricos contemporâneos exigem de nós a construção de novas sabedorias, conhecimentos e novos estilos de bem viver. Os nossos pensamentos, sentimentos, nossa vontade, nosso interior, atitudes e nossos comportamentos mudam, também. (REZENDE, 2016, p. 02)

Cabe ressaltar que as concepções das universidades ainda são colonizadoras e tem o *link* no eurocentrismo, ou seja, o modo pelo qual o trabalho é compreendido muito centrado nos conhecimentos das sociedades ocidentais. Neste processo, as universidades são instituições da sociedade dominante, pelas quais se efetua o processo educativo. Na universidade, as ações de ensino são focadas no letramento acadêmico, rígido e que seja feito o trabalho conforme o que a universidade exige, isto é, conforme as regras da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas).

De acordo com a minha convivência e a minha análise referente aos estudantes *tawaxãra* (indígenas) sobre os trabalhos acadêmico, encontram-se muitos obstáculos, no sentido de possuir um uso maior da tecnologia digital e acessar o sistema digital da

universidade, pois, em muitos dos casos, os estudantes indígenas não têm o domínio dos usos dos meios, como por exemplo: o envio do trabalho via e-mail, ter o acesso no sistema SIGAA (Sistema Integrada de Gestão de Atividades Acadêmicas) para o acompanhamento do programa, ou seja, as ementas dxs professorxs para baixar os textos, o uso do *whatsapp*.

O maior obstáculo e desafio que se presencia também, são as saudades das famílias, ausências das famílias, que, de fato, influencia na hora de focar no trabalho. Quando se trata da ausência das famílias, falo das pessoas que nos deixam e, por isso, não se aproveita 100% dos conteúdos explorados. Então, digo que o desafios e obstáculos são mistos, isto é, os trabalhos acadêmicos que fazem o *link* no letramento digital, saudades das famílias e ausências das pessoas que nos deixam.

Assim, este artigo tem por objetivo relatar as vivências no desenvolvimento do trabalho e seminário nas universidades *maira*, durante a minha estadia em Goiânia, na disciplina do Curso de Mestrado em Antropologia Social, de uma instituição federal de ensino.

EXPERIÊNCIA DE INGRESSO NO MESTRADO

ANTES DE VOCÊ DECIDIR:

Aqui deixo claro o relato da experiência de entrar no mestrado, o desafio enfrentado fora da Aldeia, numa sociedade complexa e que nada funciona na vida humana sem *'ywyrape* “finança/dinheiro”.

Então, este não é um texto para assustar. É um texto que descreve e traz as reflexões sobre o fato que convivemos do mundo da pós-graduação, como as coisas funcionam no interior da faculdade e fora da universidade. Antes de decidir, reflita, fale com a família de que forma pode contribuir a te ajudar. É sempre bom entender melhor onde se está entrando e qual o tamanho do desafio que nos aguarda.

NÍVEL DE OBSTÁCULOS ENCONTRADOS NO I SEMESTRE NO TRABALHO DE MESTRADO

Geralmente, em um programa acadêmico de mestrado, o aluno trabalha numa linha de conhecimento mais conceituado, mais técnico, eu diria mais aprofundado nos letramentos acadêmicos.

Antes de entrar no trabalho de Mestrado, no primeiro tópico é preciso destacar como foi o recebimento dos calouros das turmas de 2018 na Antropologia Social. A tendência foi para os Mestrandos e Doutorandos se apresentarem aos demais, ressaltando-se a sua trajetória acadêmica de forma sucinta. Nessa ocasião, o Dr. Luís Felipe Kojima Hirano, coordenador de PPGAS e professor ao mesmo tempo, parabenizaram os novos Mestrandos e Doutorandos. Foi um momento muito gostoso de minha primeira presença no meio de colegas de estudos e professores, como mostra a imagem.

Foto 1- recebimento dos (as) mestrandos (as) e doutorandos (as).



Fonte. Yrywaxã, 2018. O começo de vivenciar e experimentar os desafios e obstáculos misturados com sistema da universidade e da falta da família numa sociedade incomparável com minha sociedade.

Voltando para o desafio encontrado no trabalho de mestrado, é sempre bom deixar claro a maior dificuldade que a gente enfrenta. O mais que se presencia na vida acadêmica de Mestrado é a teoria, muitas teorias que, de fato, nunca tive oportunidade de estudar, como as obras de: Levi_Strauss, Marcel Mauss, Pierre Clastres, Marshall Sahlins, Evans-Pritchard, Malinowski e muitos outros teóricos. Mas, não significa que é impossível ter conhecimento dessa corrente desafiadora. Outro ponto que me faz pensar muito sobre a minha própria pessoa é a resenha acadêmica, confesso que em outro momento já havia estudado sobre a resenha. Pensei que já teria um pouco de domínio desse trabalho. Mas, tínhamos que fazer a resenha ligada à ABNT (Associação Brasileira das Normas Técnicas). Acreditei que, com o tempo, iria pegar o ritmo e acompanhar o patamar do Mestrado. Mas, sei que as línguas espanhola e inglesa, são mais desafiadoras no sentido de não ter acompanhamento do texto. Penso que todxs mestrandxs e doutorandxs indígenas vêm passando por profundas reflexões referente à língua estrangeira. No Programa de Antropologia da Saúde e da Doença, teve alguns textos, ministradas na língua estrangeira, como: **MARTÍNEZ HERNÁEZ**, Ángel.

2008. Capítulo 1. Medicina, Ciencia y Creencia. Una Historia de la antropología médica. Antropología médica. Teorías sobre la cultura, el poder y la enfermedad. Barcelona, Anthropos. Pp. 11-44 . **TURNER**, Victor. “La medicina Lunda y el Tratamiento de las enfermedades” e “Un Doctor Ndembu en Acción” (Pp. 333 a 430), In La Selva de los Símbolos, aspectos do ritual Ndembu, Siglo Veintuno de Espanha Editores S.A. **KLEINMAN**, Arthur 1973. Concepts and a Model for the Comparison of Medical Systems as Cultural Systems. Social Science and Medicine 12: 85-93.

Nesse tópico, no primeiro momento, percebi claramente o distanciamento da minha participação dentro do debate e senti-me como analfabeto, até porque é uma língua com a qual nunca tive contato. Mas, com a explicação da professora, deu para pegar o ritmo lentamente, ou seja, entrar às vezes participar no debate. Tudo isso não significa que poderia levar-me à desistência, jamais me entregaria pela fragilidade, acho que gosto muito de colocar-me diante de desafios, sei que neste processo, alcançaremos os nossos objetivos, como sempre venho fazendo durante o meu trajeto de estudo.

Outra questão importante que eu estou vivenciando no mestrado do Programa de Práticas de Pesquisa I, é a troca do texto com o colega de estudo, ou seja, com a dupla. Acho muito fantástica essa metodologia, já que muitos alunos do curso de mestrado são também professores ou já haviam exercido tal função. Então, essa forma de trabalhar é a superação de desafio, acredito que essa forma de trabalhar é uma prática inovadora no processo de ensino aprendizagem. Apresenta-se, assim, a construção de saberes, contribuindo para a formação de letramento acadêmico crítico-reflexivo.

Neste processo sentir-me mais à vontade no sentido de melhorar o meu trabalho, buscando a superar a dificuldade e vencer os desafios e obstáculos. Sei que a vida acadêmica é exigente, como se vê na imagem a revisão do trabalho com professor.

Foto 2: A revisão do texto com professor Luís Felipe



Fonte: Yrywaxã, 2018

Essa forma de metodologia me ajudou muito a melhorar o meu trabalho com mais profundo, no sentido de estranhamento, ou seja, escrever o trabalho com mais detalhe, descrição densa.

Também não deixarei de registrar o letramento digital, é outro desafio que se presencia no mestrado. Acho que eu já tenho o mínimo domínio pela tecnologia, ou seja, me sinto um pouco inserido no letramento digital, isso me ajudou bastante na hora de fazer pesquisas *online*, como também o uso do *e-mail*, *WhatsApp*... A maior parte dos conteúdos são feitos via letramento digital. Até porque estamos vivendo na era digital no mundo contemporâneo.

Outra experiência que vivenciei no mestrado, acho que é preciso também ser destacado o Programa de Teorias Antropológicas I. O fato é que a gente estuda muitas teorias que nunca estudei durante a minha trajetória acadêmica. É preciso ter muitas leituras para compreender o que autor tenta nos transmitir no ponto de vista antropológico. Muitos textos acho muito complexos, não todos, isso dificulta muita a interpretação do texto, até mesmo a produção da resenha. Mas, não significa por falta

da explicação da professora, eu acredito que ela faz uma explicação com detalhes, porém, a forma dela de explicar é com muitas palavras técnicas, e, muitas vezes, fica difícil de entender mesmo. Diante desse desafio, busco a pesquisa *online* e no YouTube para ver se consigo interpretar o texto de uma forma mais explicitada. Às vezes, a professora passa o vídeo para facilitar a interpretação do texto. Acredito que é o mecanismo que busca o entendimento melhor dos(as) alunos(as) mestrandos(as) e doutorandos(as).

Foto 3: Aula de vídeo com a professora Mônica Pechincha



Fonte: Yrywaxã, 2018

Ao assistir o filme, percebi claramente a diferença da interpretação da escrita com o audiovisual. Fica claro que a escrita não te explica como o audiovisual te explica o movimento do ritual, o ritmo da dança, etc. Então, neste processo fui melhorando a forma de interpretar os conteúdos explorados a partir do audiovisual.

NÍVEL DE DESAFIO ENCONTRADO NO II SEMESTRE NO TRABALHO DE MESTRADO

No segundo semestre os desafios e obstáculos foram os mesmos ou mais ainda, no sentido de ter mais créditos de disciplinas, sendo uma disciplina optativa (etnografia), a serem cumpridos

Na Prática de Pesquisa II, aprofundamos mais ainda o estudo sobre a construção do projeto de mestrado, bem como a organização do plano de dissertação de cada mestrands. Para isso, tivemos muitas leituras de diferentes autorxs que discutem a Prática de Pesquisa II. Dessa forma, deslocando-me nos dois mundos, o mundo *maira* (não indígena), o mundo do *tawaxãra* (indígena) e o deslocamento do olhar como possibilidades de trabalho. Foi um trabalho no qual busca-se o diálogo para fazer um espaço de interlocução no sentido de desenvolver de forma mais eficaz as dissertações.

Nesse sentido, no meu contexto, seria coteorização, devido a que o trabalho da pesquisa e a teoria não se constroem por uma única pessoa. Achei bacana a nossa discussão de texto ao longo do semestre, a nossa apresentação para os colegas de estudo. Também foram muito importantes as reuniões individuais entre discentes e professora, para devolução dos projetos de pesquisa comentados, o que de fato foi a superação de vários obstáculos.

Nas demais disciplinas, também vimos muitas teorias, isso acaba por levar a leitura incompleta, muitos textos não conseguíamos terminar de ler. Numa disciplina, tinha que fazer a leitura com três ou quatro textos de autores diferentes, e mais a leitura complementar, em outra disciplina tinha que fazer a leitura em todo o capítulo. Essa forma da metodologia interferiu muito na minha compreensão de texto. Isso levou-me a fazer a leitura corrida, para que não deixasse outros textos sem fazer a leitura. Penso que isso interfere na saúde da pessoa, percebi claramente na minha pessoa, devido que, muitas vezes, sentia a dor da minha cabeça, o que me deixava fora da concentração. Essa metodologia, conforme a minha análise, leva a que muitas teorias ficaram sem ter aprofundadas as ideias dos autores. Cabe rever a metodologia para ter aproveitamento maiores nos conteúdos aplicados. Acredito que neste processo xs mestrands e doutorands terão o peso maior na compreensão das obras dxs autorxs. Para isso, a

presença indígena na universidade é importante para lutar para mudar o sistema desatualizado, conforme comentam os autores:

A universidade tem muito trabalho pela frente, pois ela vem se tornando, pouco a pouco, um espaço de acesso, permanência, interlocução e transformação em relação às populações indígenas...(KAMÊR, HERBETTA, 2018, p. 61).

A universidade ainda é muito prematura referente aos saberes e conhecimentos indígenas, apesar de se ter um pouco de abertura, ainda há muito que aprender com os povos diferentes. É claro que se vê hoje um mínimo avanço.

O mais que me marcou foi a disciplina de: Epistemologias Indígenas e Quilombolas. Foi, de fato, uma construção inovadora de ideias para a universidade. Sabemos que, através dos domínios dos estudos, ou seja, saber usar o papel e a caneta, vamos mudar as ideias cristalizadas das universidades. Com esse olhar, devemos propor as novas formas de metodologias para as universidades. A entrada de estudantes indígenas nas universidades, de acordo com a minha convivência e análise, está fazendo com que esta instituição reveja o seu esquema de ensinar. Ela é um espaço importante para que se faça a visibilidade sobre os conhecimentos e saberes indígenas. Neste sentido, espero que as universidades irão compreender as epistemologias indígenas, suas cosmologias, artes etc, e tenho certeza que remetam estes conhecimentos sobre os desafios e obstáculos no encontro com o mundo *maira*. Como é descrito por Silva e Herbetta:

Este texto reflete sobre possibilidades decorrentes da criação e elaboração de alguns espaços inovadores de democratização em algumas universidades brasileiras, fazendo com que as mesmas recebam populações culturalmente distintas e historicamente excluídas da academia, como indígenas e quilombolas. Dessa forma, simultaneamente, constituam também espaço de produção de conhecimento e de novas relações de convivência a partir de outras dinâmicas e epistemologias. No mesmo contexto, percebe-se muitas vezes a reprodução de mecanismos que limitam ou mesmo excluem a possibilidade de uma universidade mais democrática. (SILVA, HERBETTA, 2018, p. 11).

Conforme esse trecho do texto, muitas das realidades indígenas, os trabalhos indígenas não são considerados como teorias válidas, são praticamente excluídas das universidades, assim como também os conhecimentos quilombolas.

Assim, os desafios, os obstáculos que vivenciei no I e II no semestre do mestrado evidenciam as dificuldades que os acadêmicos indígenas encontram no interior da universidade. É incomparável com a Licenciatura Intercultural, o foco da Licenciatura é mais ligado à realidade peculiar de cada comunidade indígena.

DESAFIOS ENFRENTADOS FORA DA UNIVERSIDADE

Aqui pretendo deixar registrada a maior dificuldade que a gente enfrenta fora da universidade, eu diria, que é a preparação da comida, a limpeza da casa, lavagem da roupa, em geral, os pertences da casa onde estamos morando. Sei que o estudo teórico já é bem puxado, imagina algo que você nunca fez na sua vida, ou seja, algo que culturalmente é somente feito pelo sexo feminino. Então, o sofrimento nosso é incomparável, arriscamos a fazer a nossa alimentação pela primeira vez na vida, como também a lavagem da roupa, da panela e, é claro, a limpeza da casa. Isso mostra que somos corajosos, sofremos muito com as saudades das famílias, ninguém desanimou diante de muito sofrimento. Esse mesmo desafio, a Creuza relata:

...Nunca me acostumei, mas terminei o curso e aprendi com o sofrimento, muitas vezes sem ter recursos para comer nas viagens da aldeia para a cidade. Havia ocasiões em que eu não tinha dinheiro para comprar biscoito nem picolé, as coisas mais baratas. Eu não tinha bolsa de estudo, não tinha nada e ficava só vendo meus amigos comerem. Às vezes, alguns colegas com boas intenções ofereciam... Depois que me acostumei com eles, muitas vezes ajudavam-me compartilhando quase tudo comigo. Eu fiquei muito feliz com meus amigos e amigas não indígenas, que chamamos de Cupen. São momentos difíceis sair de sua casa para estudar ou trabalhar. Não há espaço na cidade para o indígena e a vida urbana torna-se muito complicada. (PRUMKWYJ, 2018, p. 01/7).

Não é fácil viver numa sociedade que é completamente diferente da sua, é uma sociedade que não funciona a vida sem *ywyrape* (dinheiro). Mas, existem as pessoas que

nos acolhem nos momentos difíceis, como o caso nosso, fomos três pioneiros que saímos da aldeia para enfrentar a complexidade da cidade e fomos acolhidos pelas professoras Koxamy e Noxa'i. Foi o sofrimento incalculável, como na imagem mostra a preparação da comida e a limpeza da casa.

Foto 4: preparação da comida e a limpeza da casa



Fonte: Yrywaxã, 2018

Nessa grande dificuldade, tivemos o apoio da professora Koxamy (Mônica Veloso Borges) e Noxa'i (Themis Nunes da Rocha Bruno), como foi dito acima. Ambas nos ajudaram muito a conseguir as coisas básicas da casa. Se não fossem elas, não tenho a mínima ideia de como nós poderíamos ficar. Então, elas são as pessoas que arcaram com as despesas para o nosso mantimento.

Enfim, assim estamos vivendo fora da aldeia com apoio da professora Koxamy e Noxa'i. São pessoas queridas, parabênizo-as honradamente pelo apoio e pela contribuição impecável.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao vivenciar o sistema da universidade durante as disciplinas ministradas, ressalto que constantemente temos que desconstruir conhecimentos desatualizados para construir novos conhecimentos. É preciso que a universidade faça o diálogo para construir, de fato, a inovação de acolher saberes diferentes.

Ao estudar em uma sala de aula do *maira*, (branco/não indígena) com uma turma de 16 estudantes e uma grande diversidade de alunxs com diferentes saberes, cada um com suas particularidades, percebi claramente, a nossa forma de participar e de se expressar perante as aulas. Óbvio que, em alguns momentos, nós tivemos a dificuldade da compreensão da língua escrita e somos apontados como um aluno que apresenta dificuldade de aprendizagem na língua escrita. É preciso que a universidade enxergue que viemos da linguagem oral, atravessamos obstáculos e desafios para mergulhar na língua escrita. Nesse sentido, a universidade precisa respeitar saberes diferentes, ou seja, pluriversidades.

Seria importante também dizer que a academia não constrói os conhecimentos a si próprio, ela constrói os conhecimentos a partir de várias epistemologias, a universidade precisa de pessoas diferentes, neste sentido, ela rompe os conceitos equivocados. Deste modo, devo deixar claro que a presença de pessoas diferentes são muitos importantes para a construção do sistema da universidade para a qualidade do conhecimento que leve em conta a pluriversidade epistemológica, sem nada de superioridade.

INTRODUÇÃO

Esta minha dissertação está organizada em cinco capítulos. No primeiro capítulo, o Povo *Apyãwa*, estou explicitando a trajetória histórica do meu povo, como ela acontecia antes do contato e como continua acontecendo agora. No segundo capítulo, Corpo e Pessoa Entre os *Apyãwa*, o presente as fases de vida *Apyãwa*. No terceiro capítulo, abordo os Alimentos Espirituais Nos Contextos Rituais, onde os alimentos fazem elo com alimentação e saúde. No quarto capítulo, Alimentação Atual e Tradicional, descrevo como está acontecendo a substituição da alimentação tradicional pelo povo *Apyãwa*, introduzindo mais frequentemente as comidas *maira*, ‘não indígena’. No quinto capítulo, A Saúde *Apyãwa*, estudo a forma de atendimento pelos multiprofissionais, onde existe a razão da biomedicina e da intermedicalidade.

O povo *Apyãwa* sempre busca alternativas para escapar do mundo complexo dos *maira*, como por exemplo; do consumo de bebida alcoólica, de drogas e demais problemas. Ainda não se vê esse elo perigoso na sociedade *Apyãwa*. Porém, o mais difícil que analiso e visualizo, são as substituições na alimentação, acredito que é muito sutil a percepção de alimentos industrializados que contêm produtos agrotóxicos. Tenho sensação de que, por falta do conhecimento dos problemas dos produtos industrializados, muitas pessoas consomem estes alimentos.

Neste sentido, abordo questões importantes relacionadas à alimentação e saúde do meu povo e, é claro à sustentabilidade destas, ou seja, maneiras viáveis de assegurar a qualidade e a continuidade de vida.

Busco despertar na população *Apyãwa*, geralmente nos alunos do ensino fundamental, dos cursistas do ensino médio, e é claro, nos professores, a consciência de que *Apyãwa remi'o kato* é um conceito muito amplo e que ela é incomparável com *maira remi'o* (alimentação ocidental). Na língua significa (Apyãwa + comida + boa), ou seja, para os Apyãwa a comida saudável é a comida boa.

Para conseguir maior profundidade, as pesquisas foram feitas em diferentes momentos, ou seja, no período matutino e vespertino. Neste processo obteve-se as informações, observações e análises diferente uns dos outros para reflexão, como também utilizei a técnica da análise dos produtos das atividades, ou seja, outras

possíveis fontes de pesquisa (internet, livros ou outros) e atividades teóricas e práticas para aprofundar os conhecimentos. Também coletei depoimentos de sábios da aldeia em diferentes lugares, assim como também realizei a pesquisa bibliográfica.

Mas, é muito difícil de compreender quando se trata das doenças *tawaxãra* ‘indígenas’ e dos *maira*.

Os conteúdos presentes neste meu trabalho serão fundamentais para o meu povo *Apyãwa* que pode se sensibilizar e conscientizar-se, na tentativa de melhorar as condições de alimentação e saúde dos *Apyãwa*, que o foco do objetivo neste contexto.

Nesta estrutura, a pesquisa e a dissertação trazem reflexão para o meu povo, sobre o *status Apyãwa* perante a complexidade da sociedade *maira* que hoje enfrentamos.

Com muitas influências de alimentos industrializados dentro do povo *Apyãwa*, me dedico profundamente a pesquisar alimentação e saúde dentro da aldeia *Apyãwa* (*Tapirapé*). Optei por este tema, à medida que, na atualidade, *Apyãwa remi’o kato* (os alimentos bons/comida boa) estão sendo substituídos pelos alimentos industrializados, ocasionando *xywaatyeyma* (a perda da resistência física), por motivo de *temi’o iwaypyra* = comida + veneno (substâncias que há nos elementos químicos presentes nos referidos alimentos). A partir dessa ótica, gostaria de sensibilizar a comunidade a respeito dos alimentos industrializados no sentido de que as pessoas possam perceber o surgimento de epidemias que nunca se presenciou em épocas remotas dentro do povo “*Apyãwa*”. Dessa forma, pretendo fazer um trabalho de conscientização de extrema importância dos *temi’o kato* (comidas boas).

Neste processo considero relevante a pesquisa sobre o tema abordado, ou seja, como a comunidade reflete sobre a relação entre as epidemias de doenças pelo meu povo e os alimentos naturais. Nesse sentido, foi fundamental executar a pesquisa com várias pessoas da comunidade adquirindo as informações, especificamente, sobre a saúde e alimentação.

Com essa reflexão e com a atitude política, a comunidade pode se distanciar dos produtos industrializados, na medida em que as doenças que antes não existiam, como por exemplo: *arapatoxiga mama’eay* = açúcar/doce + doença (seria doença de doce,

que causa diabete), *itã* (pedra na vesícula), *tye xoxoka* = apêndice + apodrece (apendicite) e a hipertensão arterial estão se multiplicando a partir dos *temi'oiwaypyra*.

Por outro lado, acredito que com essa análise e conhecimento, será ampliado a consciência da minha comunidade no sentido de não abandonar o consumo dos *temi'oete*, ‘os alimentos verdadeiros’, ou seja, os produtos orgânicos retirados da natureza. Desejo que a pesquisa sensibilize a comunidade no sentido de conservar as dietas típicas para as futuras gerações.

O objetivo geral deste projeto é debater sobre a pouca utilização dos alimentos tradicionais do povo *Apyãwa*, e o grande consumo de produtos industrializados, analisando formas eficazes de usufruir os bens do nosso território, pensando na qualidade da saúde e na sobrevivência física e cultural das nossas comunidades, no presente e no futuro.

Meus objetivos específicos ao realizar esta pesquisa foram: 1) Comparar a alimentação dos *Apyãwa* de antigamente e na atualidade e discutir a influência da alimentação na saúde dos *Apyãwa*; 2) Identificar e descrever os processos tradicionais e práticas milenares de alimentação e qualidade da saúde *Apyãwa*, conforme suas concepções culturais, repassados oralmente pelos anciãos; 3) Comparar a saúde dos *Apyãwa* da atualidade com a saúde dos *Apyãwa* de antigamente; 4) Debater com as comunidades assuntos referentes ao surgimento das doenças antes desconhecidas, relacionadas ao consumo de alimentos industrializados, a partir da preocupação da comunidade; 5) Discutir e refletir sobre a ameaça cultural vivenciada pelos *Apyãwa* por influência da cultura não indígena e da diminuição do consumo de comidas tradicionais e aumento do consumo de comidas industrializadas.

A execução da pesquisa ocorreu na aldeia central, que é *Tapi'itãwa*. A aldeia maior é a *Tapi'itãwa*, onde fica a sede da escola. O nome da escola é Escola Estadual Indígena “Tapi'itãwa”, nas demais aldeias, há escolas anexas, como nas aldeias Myryxitãwa, Akara'ytãwa, Tapiparanytãwa e Wiriaotãwa. A nossa escola é estadual, onde funciona o ensino fundamental, o ensino médio, EJA (Educação dos Jovens e Adultos). Temos 47 professores *Apyãwa*, não há um profissional *maira* trabalhando nessa escola, são todos *Apyãwa*. O diretor, coordenador, secretário, faxineiras, merendeiras e da vigia também são *Apyãwa*. Neste sentido, a escola tem o traço muito forte no fortalecimento da cultura, em especial da língua *Apyãwa*. Busca utilizar mais

os materiais pedagógicos do próprio povo, lecionando aos estudantes sobre a segunda língua a partir de 6º ano.

Foto 5: Escola Indígena Estadual *Tapi'itãwa*



Fonte: Arquivo da escola em 2018

Nesta escola os professores fazem as pesquisas também via *on-line*, mas, a internet é de péssima qualidade, isso dificulta muito os trabalhos dos professores na medida em que querem ensinar os/as alunos/as sobre a pesquisa *on-line*, através da qual eles/as possam ser conectados na era digital. Geralmente, estes trabalhos se fazem com os estudantes do ensino médio.

Temos Projeto Político Pedagógico que garante o processo de ensino dos próprios *Apyãwa*, o calendário é de acordo com o conhecimento *Apyãwa*. Os materiais pedagógicos são construídos com os próprios professores e alunos. A matriz é toda baseada da vida *Apyãwa*.

A forma da aldeia *Tapi'itãwa*, na atualidade, não é exatamente circular, o foco é mais para quadrado; antigamente era circular. No pátio da aldeia fica a casa cerimonial *Takãra*, espaços de conhecimentos sagrados, de saberes cosmológicas, de conhecimentos espirituais, espaço político de decisão dos homens sobre aquilo que envolve a comunidade, espaço de rituais, local onde acontece a formação do jovem para

ser ritualístico, ou seja, a ser um grande líder, a casa de espíritos que temos nos rituais, espaço de formação do corpo do homem *Apyãwa*, onde a mulher não entra, uma vez que a sua regra não permite. Conferir na imagem abaixo.

Foto 6: A vista aérea da Aldeia *Tapi'itãwa*



Fonte: Arquivo do *Xawaromy*, em 2019

A casa cerimonial tem o espaço sagrado, no sentido de o pajé ter o contato com a espiritualidade, na qual retira no corpo o saber terapêutico protegendo a comunidade de algo ruim. Além destas determinações, a *Takãra* é o ponto mais básico referente aos conhecimentos tradicionais, onde são compreendidas várias finalidades.

Foto 7: Takãra na Aldeia *Tapi'itãwa*



Fonte: Yrywaxã, em 2019

Ainda são mantidas as casas tradicionais e Takãra, porém, algumas casas são construídas de material da cidade, como também nas outras aldeias do povo *Apyãwa*. Optei pela aldeia *Tapi'itãwa* para a execução da minha pesquisa, até porque nela há muitos anciões que conhecem as informações dos saberes *Apyãwa*, e porque também há os pajés, que são as pessoas mais importantes dentro da comunidade, na medida em que os consideramos como porta-vozes do nosso povo e conhecedores de nossa cosmologia, ou seja, da espiritualidade e da cultura sagrada.

Foto 8: A casa tradicional na Aldeia *Tapi'itãwa*



Fonte: Arquivo da escola, 2004

Portanto, a aldeia *Tapi'itãwa* é o local da realização da pesquisa. Destaco também que nesta aldeia tem a nascente do córrego *Ipirakwãri*, na língua Apyãwa significa = peixe + buraquinho, então na língua portuguesa seria buraquinho do peixe, a base do registro memorístico do povo *Apyãwa*. Nasce a 300 m da aldeia, fica na Terra Indígena Urubu Branco. A nascente fica no meio da pastagem, pois foi destruída a floresta amazônica pelas fazendas agropecuárias que invadiram nosso território tradicional. Óbvio, a região da serra do Urubu Branco é da região amazônica e do cerrado.

Para aprofundar e detalhar a minha pesquisa, foram feitas entrevistas, com os sábios e com uma sábia da cultura, para obter informações mais aprofundadas referentes ao tema de pesquisa. Inclusive, eu estou compartilhando a sabedoria e o conhecimento da *Apĩ* (minha mãe) e do *Xeropy* (meu pai), o que, para mim, é inspirador e gratificante. Assim, como as pessoas sábias da comunidade são: os anciãos, anciãs que conhecem, de fato, a realidade do povo e os pajés são os únicos conhecedores dos conhecimentos tradicionais e do mundo da cosmologia. Neste processo, fica clara a somativa dos conhecimentos, digamos que, eu estou compartilhando os conhecimentos dos meus interlocutores em forma de escrita para ser compreendido aquilo que me repassaram.

Essas pessoas têm um papel fundamental na conservação da cultura, no sentido de manter vivo aquilo que conhecem, como por exemplo, a importância do pajé. O pajé é o protetor da sua comunidade de vários pontos, como: na prevenção de doenças nativas, na realização das festas tradicionais, na pescaria cerimonial, na caçada cerimonial. Esse é o papel importantíssimo para o povo *Apyãwa*.

Para a pesquisa com as pessoas sábias da comunidade, consulte-as antes de fazer a pesquisa, marcando a data da realização de entrevista e explicando a importância do tema. Gravei as entrevistas com as pessoas sábias da aldeia. A gravação foi feita com celular. Simultaneamente, fui anotando o dia da entrevista, o nome do entrevistado, o local, a idade. A entrevista foi realizada na língua *Apyãwa*. Dessa forma, foi realizada a pesquisa.

A partir do momento em que foram sistematizadas as entrevistas, produzi o texto conforme as informações adquiridas, isto é, produção simultânea do texto, ouvindo as informações no aparelho em que foi gravado e relatando na língua portuguesa. Para detalhar a minha pesquisa e, para ilustrar, precisei da fotografia, foi a forma eficaz de fazer a leitura. Neste processo, realizei a pesquisa dentro da comunidade.

Enfim, não abordo, nesta minha dissertação, o caso de o novo Corona Vírus dentro do meu povo *Apyãwa*, até porque foi escrita antes de ter o caso dessa pandemia em nosso país e na Aldeia Tapi'itãwa, como em todas aldeias indígenas. Mas sim, foi defendida a minha dissertação em tempo da Covid-19. Esta é a razão pela qual não foi abordado este tema sobre essa pandemia.

CAPÍTULO I - O POVO APYÃWA

O povo *Tapirapé*, que se autodenomina *Apyãwa*, pertence à família linguística Tupi-Guarani, do tronco tupi. É o povo que habita a região da serra do *Yrywo'ywãwa* (a serra do Urubu Branco, onde urubus bebem). A região *Yrywo'ywawa* é de floresta amazônica (*ka'ãete*), onde a nossa sobrevivência é de produtos da roça, de frutas (*'ywaywã*) e animais de caça (*temiamiãra, ipirapirã, wyrawyrã*), pois, temos os alimentos do ecossistema *xõ ropi wãra* (cerrado) e de *ka'ãete ropi wãra* (densas florestas), isto é, da floresta amazônica. Os *Apyãwa* usufruem destes dois ecossistemas, intercalando esses ambientes conforme a organização social, ou seja, o trabalho a que se dedicam: caça, trabalho da roça, pesca e coleta.

Nós *Apyãwa*, conhecemos a sabedoria, conhecimentos com a natureza. Nós acreditamos na palavra do *XANERAMÕJA* e dos *paxẽ* (*xamãs*). Na verdade, para nós a natureza é mais poderosa do que *Ywyrape* (dinheiro). Nossos ancestrais foram educados na maneira que a natureza ensinou, ensinou a respeitar o mundo e eles nos transmitiram esse conhecimento e sabedoria. Neste processo, levamos a nossa sabedoria até chegar a nova geração. É sabedoria milenar que ainda é viva, ainda é presente. Aprendemos, a partir da observação, escutar, respeitar e amar, é maneira mais correta de aprender e viver, neste sentido amamos a nossa natureza, somos todos seres humanos no ponto de vista dos *paxẽ* (*xamãs*) e do *XANERAMÕJA*. Por isso, os filhotes dos animais cuidamos como pessoa, na verdade somos todos humanos, animais, peixes, plantas, pássaros abelhas... como é explicado pelos *xamãs* a partir da sua visão cosmológica, apenas temos a roupa diferente um do outro. Isso comprova-se na nossa origem, os nomes que temos, as pinturas, os rituais, os choros, os cantos, etc.

Foto 9: Komaro com seus animais de estimação



Fonte: Yrywaxã, em 2019

São animais de estimação que tem significado para nós *Apyãwa*, como por exemplo, o *to'ixigi* (periquito) símbolo do ressurgimento do povo *Apyãwa*; do *xiripipina* (caboré) temos *'ãra* (dia); o *Peetora* (grande protagonista na história *Apyãwa*) tinha roubado a luz do dia do *xiripipina*. *Apyãwa* narra que nós, humanos, não tínhamos a luz do dia, vivíamos na escuridão. Do *xawaxi* (jabuti) temos o nome, além disso, serve o sangue para quem tem a perna torta. O *kojãra* (um lagarto) é o brinquedo das crianças. Então, trago, de forma bem sucinta, o significado de quatro animais como exemplo.

Ainda é bem conservada a nossa língua, é praticada na vida cotidiana em todas as aldeias pelo povo *Apyãwa*, é a prática milenar de transmitir para as novas gerações. Percebemos que coexiste a língua *Apyãwa* com o português, através de empréstimos, existe a ameaça. Entretanto, tomamos a atitude de enfrentar as ameaças à nossa língua, no sentido de evitar falar em português entre nós, os *Apyãwa*. O fato é que as línguas se influenciam a partir do contato e do casamento interétnico.

Na atualidade, o povo *Apyãwa* possui duas áreas delimitadas, registradas e homologadas, reconhecidas: A Terra Indígena Urubu Branco, com a extensão de 167.533 hectares e Terra Indígena *Tapirapé / Karajá*, com a extensão de 66.000 hectares, ambas localizadas na região nordeste de Mato Grosso, que pertencem aos

municípios de Confresa/Porto Alegre e Santa Terezinha. A Aldeia Tapi'itãwa fica a 28 km de Confresa, 68 km de Porto Alegre do Norte e 100 km de Santa Terezinha.

Mapa 1- Área Indígena Urubu Branco e Área Indígena Tapirapé/Karajá



Fonte: via internet

Na A.I. *Tapirapé / Karajá*, onde os *Apyãwa* e *Iny* (Karajá) convivem, há poucos *Apyãwa*, entre 50 a 70 indivíduos aproximadamente. Há o predomínio pela população da etnia *Karaxã (Iny)* uma vez que lá existe apenas uma aldeia denominada *Majtyritãwa* e outras duas aldeias denominadas *Itxalá* e *Hawalora*, com a população predominantemente *Iny*, embora haja pessoas *Apyãwa* morando nestas aldeias por causa dos casamentos interétnicos. Em especial, na aldeia *Itxalá* predominam os *Karaxã*, já na aldeia *Hawalora* é bem mais miscigenado com o povo *Apyãwa*. Usa-se a língua *Apyãwa* e *Iny* verbalmente, porém, a língua *Iny* se aprende na língua escrita também. Os rituais são do povo *Iny*. Esta A.I. Tapirapé / Karajá, é localizada no município de Santa Terezinha-MT.

No final da década de 50, os *Apyãwa* habitavam na aldeia *Itxalá* com o povo *Iny* e nesta época havia casamentos interétnicos, devido à escassez das mulheres *Apyãwa*. Nessa relação de casamento interétnico acontecia também intercâmbio cultural, troca de artefatos, produtos feitos pelo *Apyãwa* e *Karaxã (Iny)*. No decorrer do tempo, os *Apyãwa* sentiam a falta das suas festividades, quando morava junto com o povo *Iny*, se

ausentavam os cantos, rituais, danças e, em geral, a sua própria organização social. Esse foi o motivo da separação do povo *Apyãwa* do povo *Inỹ*.

Na década de 1960, foi fundada a aldeia *Xanypatãwa* (em português, aldeia de jenipapo) onde realizou-se *Takãra*, espaço político de decisão pela necessidade do povo *Apyãwa*, (casa cerimonial, ritual, dos espíritos sagrados, conhecido como a casa dos homens). A *Takãra* fica no centro da aldeia e é eixo dos conhecimentos e da sabedoria *Apyãwa*. Ressalta-se que nessa aldeia havia ocorrido a festa do *tawã* (máscara de cara grande), *axywewoja: xakowi, karaxã, irawore e iraxa* (aruanã, espíritos que saem do fundo do rio para festejar), *marakayja* (festa do rapaz, onde o rapaz usa um grande cocar para entrar na última fase da vida), nomeação dos rapazes e moças na sua primeira menstruação, etc.

Por volta de 1983, a aldeia *Xanypatãwa* foi alagada pela enchente do rio *Awioowy* (a tradução seria o rio das penugens, conhecido como rio Tapirapé). Devido a esse grande alagamento, a aldeia também foi abandonada e foi fundada a aldeia *Orokotãwa* (aldeia do urucum). Nessa aldeia a população do povo *Apyãwa* foi aumentando gradativamente e as maiores preocupações eram fazer os rituais, o trabalho da roça, a caça, pesca e a construção das casas. De fato, essa foi a forma de praticar as epistemologias do próprio *Apyãwa*, apesar de já ter instalada a educação escolar. A distância da roça era aproximadamente 10 a 20 km da aldeia, isso mostra que a dificuldade foi muito grande e sofrida, essa distância era percorrida diariamente a pé e na volta, as pessoas sempre vinham carregados de gêneros agrícolas no *peyra* (cesta de carga). Para facilitar os trabalhos, os *Apyãwa* no momento da colheita de produtos da roça, moravam na roça até terminar a sua colheita. Moravam em uma casa que era construída na sua roça. Mas, na concepção do povo *Apyãwa*, este trabalho não significa somente a colheita dos produtos agrícolas, e sim a educação correta de fazer a colheita dentro da regra tradicional, a criação dos animais de estimação, ensinamentos dos cantos de pássaros e dentre outras. Como foi descrito pelo etnólogo Wagley:

Os Tapirapé são, ainda hoje, fundamentalmente, horticultores que praticam uma lavoura de derrubada, queima e coivara. Continuam a cultivar as mesmas plantas como faziam no passado, embora o arroz, que vieram a apreciar como alimento, constitua agora um importante produto agrícola. Em 1964, não havia nos arredores da Aldeia Nova, locais apropriados para

abertura de roças. A floresta primária mais próxima localizava-se a uma distância de 10 a 15 quilômetros da aldeia, o que significava uma hora e meia ou duas de caminhada. Grande parte das terras próximas à aldeia são savanas anualmente inundáveis, cobertas de vegetação rasteira, ou capoeiras. A cada ano os Tapirapé têm que viajar para mais longe, a fim de encontrar uma área de floresta apropriada para as plantações. Em 1965, várias famílias construíram galpões abertos em suas roças onde acampavam enquanto plantavam, colhiam e desmatavam novos terrenos para as roças do ano seguinte. As mulheres preparavam farinha de mandioca na roça ao invés de fazerem-no na aldeia, para evitar carregar os pesados tubérculos. Isto significa que as famílias, muitas vezes, passam um período considerável longe da aldeia, acampadas em suas roças. (WAGLEY, 1988, p. 95-96).

Neste processo o povo *Apyãwa* cuidava *ka pypiãra*, (produtos agrícolas), uma prática milenar repassada de geração em geração, até na década de 90 ainda era comum.

Fica claro que, neste período, os produtos naturais eram mais consumidos do que os produtos industrializados. Ninguém se importava muito com as comidas *maira*. Havia apenas troca de comida com outra comida entre o povo *Apyãwa* com o povo *Karaxã* (Karajá), como por exemplo: o peixe com a puba de mandioca, farinha, batata doce, banana, etc. Uma vez que os homens do povo *Inj* são conhecidos por serem grandes pescadores, há habilidade para pescar os peixes. Já o povo *Apyãwa* é da família de agricultores. Então, essa forma de negócio, era praticada com frequência na aldeia *Orokotãwa*.

Na década de 90, em 1994 foi fundada aldeia *Majtyritãwa*, inicialmente chamado de *Tawyao* (aldeia nova). Nesta aldeia, já houve um pequeno aumento do consumo de alimentos industrializados, até porque teve o aumento de pessoas assalariadas, porém, ainda o consumo de produtos naturais manteve o percentual maior, na faixa de 80%. O consumo maior do povo *Apyãwa* nesta década foram os produtos agrícolas, peixes, frutas e carne de caça. A aldeia *Majtyri* foi a maior aldeia de todas aldeias do povo *Apyãwa*, no passado recente.

Em 2000, a maior parte da população *Apyãwa* deixou *Majtyritãwa*, deslocando-se para a aldeia *Tapi'itãwa*. Assim, o território *'Yrywo'ywãwa* foi ocupado pelos *Apyãwa*. Hoje, na Terra Indígena Urubu Branco estima-se aproximadamente 1.000 pessoas, distribuídas entre setes aldeias: *Tapi'itãwa*, *Tapiparanytãwa*, *Towajaatãwa*, *Wiriaotãwa*, *Akara'ytãwa*, *Myryxitãwa* e *Inataotãwa*. Cada aldeia tem um

representante como cacique. Além dos *Ata'ywa* (caciques) de todas aldeias, há um cacique geral na aldeia *Tapi'itãwa*.

O segundo objetivo da organização do povo *Apyãwa* é para controlar os usos dos bens no nosso território, a biodiversidade e há uma regra para que seja sempre consultado o cacique geral antes de fazer algo que envolve o povo *Apyãwa*. Nesse sentido, os *Apyãwa* seguem sutilmente o padrão da estrutura da organização *maira*, enfatizando cada vez mais as transformações que ocorrem por causa da aproximação com a sociedade *maira*. Por outro lado, é uma forma de controlar outros *Ata'ywa* que queiram quebrar o protocolo da decisão maior do povo *Apyãwa*, ou seja, nenhum cacique da aldeia pode decidir sobre o patrimônio do povo.

Hoje, a política da sociedade *Apyãwa* é diferente da organização tradicional, o sistema não é extremamente igualitário. Nesse sentido, a organização social cria outro sistema desafiador, especificamente para cuidar dos rebanhos e administração da associação que envolve os *Apyãwa*. Portanto, os atuais *ata'ywa* (lideranças) são, na maioria jovens, pois, segundo os *Apyãwa* acreditam que as pessoas que falam e dominam bem o português, devem assumir o cargo de *kapitãwa* (cacique), uma vez que sabem ler e escrever, para que seja enfrentada a burocracia *maira* de igual para igual e que informe bem o povo a respeito do noticiário nacional que acompanham através das redes sociais.

É fundamental inserir a nova geração na história de vida do povo *Apyãwa*, na medida em que nosso povo conseguiu se livrar do extermínio para continuar existindo, mostrando a sua resistência. Por volta de 1900, segundo relato do etnólogo **Charles Wagley** (1988), a sociedade *Apyãwa* estava com número de 1.500 pessoas partilhadas entre diversas aldeias, conforme o cálculo que ele efetuou quando marcava pela primeira vez sua presença nas aldeias do povo *Apyãwa*.

parte do abandono das aldeias foi motivada pelas mortes dos *paxẽ* (*xamã*), os espíritos do corpo, *ixemaka'iãwa*, *'opiwãra e emireka*; são os espíritos que causavam muitas doenças nas aldeias, como: *akygay* (dor de cabeça), *ma'eparaxokã* (alimento que faz mal para estômago), *takowa* (febre), *tyeay* (diarreia), *tewekay* (dor de barriga), *wowora* (furúnculo) ... essa foi uma razão para abandonar aldeias. O *paxẽ* assumia um papel muito importante para a população da aldeia, a sua responsabilidade era dialogar e proteger o povo dos seres sobrenaturais, como destaca Castro:

As análises de Wagley e Baldus sobre o xamanismo Tapirapé tocam em um ponto essencial da figura do xamã Tupi-Guarani – ou antes, como se verá, em uma característica que parece ser constitutiva da Pessoa TG: sua ambivalência, sua relação essencial com a morte. O xamã Tapirapé encarna, ao mesmo tempo, a personalidade ideal do homem pleno e é uma potência ameaçadora e exterior à sociedade: ele é indispensável e perigoso. "sem nossos pance, todos nós Tapirapé morreríamos" (Wagley, 1977:195); e, no entanto, é por obra deles que os Tapirapé morrem. Todo bem e todo mal (p.193) recaíam sobre as costas dos xamãs. Não obstante, o xamã Tapirapé não é uma figura marginal, e sim central (Wagley, 1977: 119) na estrutura política e ritual Tapirapé... (CASTRO, 1986, p. 92)

O etnólogo ressalta, de acordo com a sua análise e conforme as informações obtidas sobre o pajé, o importante papel do pajé para a sociedade *Apyãwa*. Obviamente que, a sua cosmologia, perante os espíritos é muito importante e misteriosa para proteger o povo na relação com o sobrenatural.

Foi neste processo que o nosso povo começou a ser minimizado. Além dos ataques dos *Kaiapó*, outrora, o povo *Apyãwa* foi se dizimando por meio das doenças que foram trazidas pela sociedade *maira*, especificamente *takowa*: malária, sarampo, catapora e demais doenças, pois neste período já havia começado o contato com a sociedade *maira*. Outro motivo da tragédia que contribuiu com a depopulação de *Apyãwa*, foi o *maygiãra* (raizeiro) *Koro'i*, que fez a tragédia maior com a própria população *Apyãwa*. Esse fato não se encontra nos livros, nunca foi revelado ou registrado pelos antropólogos e etnólogos que marcaram suas presenças com o povo *Apyãwa*. Através das pesquisas, conseguimos a contribuição dos sábios sobre esse fato ocorrido.

Segundo os sábios afirmam, os raizeiros também são perigosos, há conhecimentos sobre as ervas que servem para curar ou para matar pessoas. No

conhecimento *Apyãwa*, o raizeiro precisa ter o preparo e o domínio das *mayga* (ervas). Caso a pessoa não tenha domínio das ervas, pode gerar o genocídio de um povo. Isso tinha ocorrido quando o *Koro'i* tinha levado uma erva chamado *wiririywyrã* sem ter o domínio de aplicação. Nesse sentido, ele foi o autor da maior tragédia pela morte do povo *Apyãwa*. De acordo com as informações, ele foi sepultado vivo, devido que os olhos dele saíam para fora. Fica claro que o veneno e espírito da planta *wiririywyrã* era muito forte e fatal. As suas famílias foram as primeiras vítimas de venenos da erva. A causa do sintoma era dor forte na cabeça e era incurável pelo pajé.

O veneno e espírito de *wiririywyrã* contaminaram todas as casas e assim epidemias se espalharam circulando ao redor da aldeia, gerando as mortes de muitas pessoas. Apesar de terem os poderes fortes, os pajés não conseguiram se proteger e controlar a contaminação da aldeia, pois eles também foram contaminados com veneno de *wiririywyrã*. Os nossos sábios lamentam profundamente essa tragédia ocorrida, de acordo com eles não deram conta de sepultar os corpos das pessoas mortas, as mortes eram de dia e noite, morriam várias pessoas. Para escapar dessa tragédia, muitas pessoas fugiam para outros lugares. Então, umas das grandes causas da depopulação do povo *Apyãwa* foi a contaminação da aldeia com o veneno de *wiririywyrã*. Foi um motivo principal pela redução da população *Apyãwa*. À medida que as epidemias iam desaparecendo, os sobreviventes da tragédia se juntaram e se organizaram para construir uma nova aldeia, que foi a aldeia *Ipirakwaritãwa* (seria em português a fonte dos peixes), atual aldeia da antiga *Tapi'itãwa*.

Em 1947, sucedeu uma outra tragédia na aldeia onde estamos atualmente, a aldeia *Tapi'itãwa*, provocada pelo povo do Xingu, que são os Kayapó. Naquela época, houve o último ataque dos Kayapó ao povo *Apyãwa*, e depois a aldeia foi abandonada. Segundo os idosos, o ataque ocorreu somente contra as mulheres e as crianças, quando vitimaram três mulheres: *Amo'axowa*, *Eirowa* e *Tamanaxowa*. Inclusive três pessoas foram raptadas, duas mulheres: *Iparewao'i* e *Pawygoo* e um menino, *Wakore*. Naquele ataque, um guerreiro chamado *Taropã*, que era especialista em arco e flecha, matou alguns guerreiros *Kayapó* para defender o povo *Apyãwa*. Percebemos que a intenção dos *Kayapó* era praticamente raptar as mulheres e crianças, pois sempre atacavam somente as mulheres.

Devido a essa tragédia, os remanescentes *Apyãwa* decidiram deixar o lugar milenar que fora habitado por eles. Tiveram grande dificuldade para se deslocar e fazer

a mudança na direção do rio *Awiowy*. Eles fizeram acampamento provisório durante muito tempo na margem do rio Tapirapé. Naquele momento, o Sr. Lúcio da Luz, que era um criador de gado que veio do Pará e se instalou na região onde é a aldeia *Krehawã* do povo *Iny*. Ele aumentou o seu rebanho de gado e instalou vários retiros na região, inclusive na gleba São Pedro, onde os *Apyãwa* ficaram depois do ataque dos *karaxao* (kaiapó), teve grande solidariedade e humildade no atendimento do povo *Apyãwa*, cedendo os alimentos agrícolas necessários para a subsistência, pois sabia que o povo *Apyãwa* não possuía o hábito de consumir os produtos não indígenas, especialmente industrializados. Graças à gentileza da pessoa do Sr. Lúcio da Luz, a sobrevivência de nosso povo foi garantida e, assim, possibilitou que eles fossem transferidos para o posto do S.P.I (Serviço de Proteção ao Índio), na região do Araguaia, na fronteira do estado de Mato Grosso com o estado de Tocantins, onde já se encontrava instalado o posto do S.P.I. Nesta época, do povo *Apyãwa* restaram apenas 48 pessoas, sendo considerados como praticamente exterminados. Segundo os idosos da aldeia, isso ocorreu devido às doenças desconhecidas trazidas pelos não indígenas, foi a tragédia que é inesquecível pelos idosos.

Talvez, nesta mesma década de 40, houve a divisão do grupo *Apyãwa*, um grupo tinha se dirigido para a direção de Lago Grande. Conforme o relato desse grupo, havia muitas pessoas, mas que, no decorrer do tempo, foram dizimadas pelo *ma'eparaxokã*, (alimento que faz mal para estômago), *ra'y* (febre), pelo *paxê* (pajé) e tinha muitas pessoas picadas pelas cobras. Com esses fatores, as pessoas foram dizimadas. Ainda se relata que, há décadas, faziam rodízio sazonal, ou seja, dirigiam-se para a direção leste e voltavam para o sul, sem que fizessem o contato com o resto do grupo *Apyãwa*. Até que esse grupo apareceu para o *maira* que estava pescando. Como foi relatado pelo André Toral:

Em 1964 o primeiro grupo dos remanescentes de Xexotawa faz contato com a população regional de Lago Grande, corrutela às margens do Araguaia. Eram cinco pessoas: Myta'i e seu filho Awaeteo, Awaxirawi e sua filha Taixowoo, e mais uma mulher, Mareakawa. Haviam atingido Lago Grande margeando lentamente o rio Crisóstomo e a região entre este e o córrego Antônio Rosa. Esse grupo havia permanecido 18 anos isolado na mata, sem se encontrarem com seus companheiros de tribo e nem com regionais. Foram trazidos para a nova aldeia e vivem hoje novamente com seus parentes. (TORAL, 1996, p. 27).

Depois de muitos anos, esse grupo conseguiu achar as suas famílias, e foram contados os momentos difíceis que tinham enfrentados por décadas e, sobretudo, o enfrentamento das dificuldades pela sua autossustentação; confesso que os homens foram todos mortos devido aos malefícios dos *paxê* (*xamã*).

Enquanto isso, o grupo de *Kamaira* dirigiu-se para o sul, morava na beira do *Ipirakwãroo*, um córrego que passa na antiga fazenda Gameleira, atual fazenda Luta. Na década de 70, encontrou-se com um caçador *maira*. Este *maira* tinha procurado os *Apyãwa* para avisar que tinha encontrado um grupo da família *Apyãwa*. Assim, os demais homens foram atrás da família *Kamairã* para reencontra-la, ele foi o único pajé *Apyãwa* que tinha sobrevivido. Mas, a sua estadia na aldeia *Tawyao* não durou muito, foi morto pela feitiçaria do povo *Iny* (TORAL, 1996).

O grupo de *Waeri* apenas na história é ouvido, uma família que se separou do povo, segundo os idosos, ele tinha levado todas as suas famílias, à medida que os demais *Apyãwa* estavam fazendo a pescaria no rio *Awiowy*. Ainda é contada essa história do sumiço de uma família *Apyãwa*, ele também foi um grande pajé da aldeia, mas, muitas vezes havia desentendimento dos pajés pelas disputas de poderes xamânicos. Devido a essa causa, foram levadas as suas famílias e até hoje não se tem mais notícias deles.

Em 1952, chegaram as Irmãzinhas de Jesus, de origem francesa, a pedido do bispo dominicano de Conceição do Araguaia, com sua equipe para partilhar sua experiência no atendimento da saúde do povo *Apyãwa*, para evitar a extinção desse grupo indígena. A equipe das Irmãzinhas de Jesus instalou-se junto à aldeia da Barra para dar assistência aos *Apyãwa* na área de saúde. Graças a essas pessoas, as vítimas de epidemias não indígenas se salvaram. Geralmente, as epidemias eram devido ao *takowa*, febre da malária e da gripe, como descreve Baldus:

Nunca peguei malária, apesar de ter dado a inúmeros anófeles oportunidade de me picar. Embora o tempo que, em 1935, passei na aldeia, tinha sido sem chuva, estes transmissores da moléstia não acabaram e muitos habitantes sofreram desta febre intermitente que chamaram tangkova (tangkú: quente)...Em 1977, o Dr. Haroldo Cândido de Oliveira examinou pela palpação do ventre o baço de 59 habitantes de Tapiitawa e da mulher tapirapé que encontramos em Porto Velho. Verificou “altíssima endemicidade da malária”... (BALDUS, 1970, p. 442)

Conforme o relato do etnólogo, e dos nossos idosos sobre os fatos ocorridos, muitas pessoas do povo *Apyãwa* morreram em lugares diferentes, à medida que estava fugindo das epidemias *maira*.

Portanto, a chegada das Irmãzinhas de Jesus se tornou marcante na história do povo *Apyãwa*; as consideramos, evidentemente, como as multiplicadoras do nosso povo. Elas ajudaram na recuperação demográfica do nosso povo, mostrando o atendimento de excelente qualidade na questão de saúde.

Na década de 70, os *Apyãwa* mobilizaram-se para enfrentar os invasores da terra, conforme sua cultura exigia. Naquela época, o governo era do regime militar, por isso, acreditamos que houve muitos obstáculos para assegurar esta área que, atualmente, é ocupada pelos povos Tapirapé/ Karajá. O fato é que isso motivou o povo *Apyãwa* a levar a instalação da escola dentro da aldeia, para ter facilidade ao acesso do código escrito da sociedade envolvente. As Irmãzinhas haviam convidado um casal, Luiz Gouvêa de Paula e Eunice Dias de Paula, da equipe da pastoral indigenista da Prelazia de São Félix do Araguaia, e neste período iniciou-se a alfabetização na língua escrita. Então, a dificuldade que houve no acesso ao código escrito foi superada, facilitando uma longa luta pela demarcação da terra, que conseguiu ser demarcada no ano de 1983.

Mesmo depois de muitas décadas, a comunidade *Apyãwa* sempre se recordava da sua Terra original, eu estou me referindo à região do *Tapi'itãwa* (Urubu Branco), onde vivemos atualmente. Tinha muita preocupação por causa das destruições dos lugares sagrados pelos proprietários das fazendas, especificamente das sepulturas de nossos bisavos e de vestígios dos nossos antigos, inclusive o patrimônio do povo *Apyãwa*, ou seja, os nossos valores que tínhamos deixado. Nossos líderes organizaram a volta para esta região e a partir daí uma longa luta foi desenvolvida na década de 90 para retomar esta Área.

Em 1993, algumas famílias do povo *Apyãwa* já havia se deslocado e tornaram a morar neste território, enfrentando vários proprietários das fazendas nesta área tradicional. As fazendas que haviam sido instaladas são: Santa Laura, Codebra e Sapeva. Essas instalações das fazendas causaram uma extensa devastação da floresta amazônica, convertendo nossa terra como pastagem agropecuária. A sociedade *maira* não respeita, não conhece os conhecimentos sagrados dos *Tawaxãra* (indígenas); para os *maira* o sagrado é *ywyrape* (dinheiro). Nossos conhecimentos sagrados foram destruídos, em

especial: *ipirakwãri* e *ipirakwãroo*, nascentes dos dois córregos e dos peixes. Ainda, com o tempo, recuperamos alguns espaços sagrados, como: a serra de *Towajaãwa*, onde os *taxão* (porcões) se reproduzem, *Xani'ãona* (uma serra) e *Yrywo'ywãwa* (a serra do urubu branco, onde os urubus bebem). São todas as casas dos espíritos, donos de animais, donos dos espíritos das crianças, *Karowãra* (trovão), por isso são sagrados para nós, *Apyãwa*.

Acreditamos que a maior parte da pastagem ocupa a nossa reserva, a estimativa da devastação da mata nativa é 70%, sendo apenas 30% da mata conservada. Mesmo tendo uma pequena quantidade de mata nativa, esta gera uma boa diversidade de espécimes da fauna e flora. Pois, ainda é forte o senso de conservação da biodiversidade na realidade do povo *Apyãwa*, é um método conservativo que abrange aspectos socioeconômicos, sociolinguísticos e socioculturais, ou seja, a coexistência cultural do povo *Apyãwa* que é relacionada à natureza. O povo *Apyãwa* sempre se posiciona em prol dos seus valores, respeitando os rituais, os alimentos tradicionais, mesmo tendo muitas influências dos alimentos comercializados, os seus saberes, os costumes, as crenças, a religião e assim sucessivamente.

Mas, em pleno século XXI, *Apyãwa reka* (a cultura *Apyãwa*), passa por momentos muitos difíceis pela escassez de gênero alimentício agrícola, causando séries de preocupações que fazem *link* sobre a vida social e cultural *Apyãwa*. Com toda essa realidade, se discute o equilíbrio de dois mundos, isto é, praticar *Apyãwa reka* (cultura do povo *Apyãwa*) em todos momentos, assim garantindo as epistemologias para as gerações que estão por vir e aprender as coisas boas dos *maira reka* (cultura ocidental). Neste processo, o povo *Apyãwa* conecta-se ao sistema complexo do *maira*.

Pois, neste contexto, buscamos novas estratégias diante da necessidade do nosso povo para reverter a situação atual em que hoje convivemos e proporcionar aos *Apyãwa* condições favoráveis à autossustentabilidade, social, cultural, natural e espiritual.

Destaca-se que as consequências das mudanças alimentares para a saúde são preocupantes, uma vez que novas doenças como diabetes, hipertensão, níveis altos de colesterol, obesidade, AVCs, cálculos biliares, apendicite, pedras na vesícula, têm surgido em decorrência do alto consumo de alimentos dos *maira*.

Nota-se, ainda, um distanciamento dos jovens em relação ao trabalho agrícola que sempre garantiu a subsistência do povo *Apyãwa*, fato que vem sendo observado com preocupação pela própria comunidade. Por isso, o envolvimento dos jovens no trabalho agrícola é de fundamental importância para que os conhecimentos agrícolas tradicionais *Apyãwa* sejam recuperados e mantidos para sempre. Sabemos que é a melhoria alimentar do nosso povo, mas também a própria manutenção dos rituais, pois há alimentos próprios que são oferecidos nas diferentes cerimônias do ciclo ritual. A escassez destes alimentos coloca em risco a realização de alguns rituais.

1.1 A alimentação e saúde Apyãwa: uma discussão bibliográfica a partir de vários autores

Esta seção tem por objetivo fazer um recorte bibliográfico sobre aspectos sociais do povo Apyãwa, mais especificamente sobre alimentação e saúde. Para tanto, buscou-se reunir estudos de etnólogos, tais como Herbert Baldus (1970) e Charles Wagley (1988, 1942), bem como estudos mais recentes como teses e dissertações: André Wanpurã de Paula (2018), Vandimar Marques Damas (2016), Eunice Dias de Paula (2014), entre outros. Esses autores trazem reflexões importantes para a pesquisa. Considerei também os estudos realizados pelos acadêmicos Apyãwa que abordaram a temática da alimentação e saúde, como Kamaira'i Sanderson Tapirapé (2006) e Xajawytygi Daniel Tapirapé (2006).

Cabe ressaltar que os dois primeiros etnólogos descreveram fatos fundamentais sobre alimentação e saúde do povo Apyãwa (Tapirapé), em uma época que ainda não havia um contato muito intenso com os não indígenas. Tais fatos estavam intimamente interligados aos rituais e aos espaços espirituais (organização social, identidades, danças, cantos, línguas, religião, crenças). Os pesquisadores mais recentes abordam em suas pesquisas o impacto da cultura não indígena (*maira* 'branco') na cultura Apyãwa. Ao comparar as análises de Baldus (1970) e Wagley (1988), de um lado, com as descrições mais recentes, verifica-se uma diferença grande entre as análises.

Baldus (1970), relata que certos alimentos típicos eram consumidos e distinguidos de acordo com a fase da vida, como a dieta alimentar, no resguardo e

vinculados ao bem-estar da saúde. Nesse sentido, todos os alimentos sagrados ligados aos espíritos e dietas alimentares, não devem quebrar o protocolo do *status* Apyãwa. Para isso, desde a gravidez da mulher, as pessoas evitam consumir alimentos proibidos.

Wagley (1988), observou as regras alimentares quando esteve na Aldeia Tapi'itãwa:

Em 1939-40 e anteriormente, existiam rigorosos tabus a respeito, o consumo da carne de diversos animais se restringia a certas classes de pessoas de conformidade com o sexo, idade e status. Por exemplo, o pequeno veado campeiro só podia ser comido pelos adultos do sexo masculino. Era vedado às mulheres e crianças de ambos os sexos e ao homem que tivesse filho de colo. Poucas espécies, a exemplo de queixada e caititu, podiam ser ingeridas por pessoas de ambos os sexos e todas as idades. Algumas carnes não eram consumidas de modo algum. Adultos do sexo masculino, cujos filhos tinham sido desmamados estavam sujeitos a menor de tabus alimentares, e as mulheres após a menopausa podiam comer qualquer carne permitida aos homens adultos. Os pais dos bebês deviam observar os mesmos tabus a que se submetiam as mulheres e crianças. Isto porque, os alimentos afetavam a saúde da criança; a morte ou doença de um bebê era, muitas vezes, atribuída ao fato de ter o pai transgredido algum tabu alimentar. (WAGLEY, 1988, p.85).

Como se pode observar, este autor relatou que, entre os anos 1939 e 1940, havia regras rigorosas para o consumo das carnes de diversos animais, conforme o sexo das pessoas, a idade e a posição das pessoas no ciclo de vida Apyãwa.

Kamaira'i Sanderson Tapirapé (2006) confirma as observações do etnólogo, explica mais detalhadamente as regras alimentares e os problemas de saúde que podem ocorrer caso a pessoa não respeite essas regras:

Falando em tabus alimentares Tapirapé, tenho a dizer que dentro da nossa cultura existiam alimentos que não eram permitidos na alimentação das crianças. Existiam certos alimentos para os meninos e as meninas se alimentarem, ou seja, os meninos têm os seus alimentos próprios e assim também as meninas. Essas regras sempre vieram sendo mantidas, administradas pelos pajés Tapirapé para a aldeia, pois, na verdade, eram eles que comandavam o nosso povo. Assim, então, surgiu a classificação dos alimentos que as crianças não podiam comer pelo seguinte motivo, por exemplo: os meninos e as meninas em momento algum podiam comer carne de aves como jacu, mutum, pato, galinha, azulona e outras aves não comiam, porque futuramente poderiam ocorrer uns problemas graves como hemorróidas, pernas adormecidas e até mesmo problemas mentais. Não só carne de aves pode causar esses problemas como também os ovos de qualquer pássaro silvestre e doméstico, podem ocasionar os mesmos problemas. Esses alimentos que as crianças Tapirapé não podiam comer são os principais alimentos proibidos. Os meninos só podiam comer esse tipo de alimento depois que faziam as suas festas que chamamos Xeakygetaxigãwa (festa do rapaz). (TAPIRAPÉ, Kamaira'i Sanderson, 2006, p. 09)

Observa-se que, o segredo da vida é controlado pelo pajé, a partir da visão cosmológica. Cabe dizer ainda que o pajé protege o povo dos espíritos da natureza, que não se vê com olho nu. Ele traz o detalhamento sobre os espíritos dos alimentos, os espíritos maléficos e da saúde que faz bem para a vida.

A distinção sobre o pajé e raizeiro mostra que são bem diferentes um do outro. O pajé é aquele que viaja no sonho para outro mundo em busca de uma nova cosmologia, da sabedoria, se familiariza com o trovão e com seres sobrenaturais para ter mais poder e conversa com todos animais. Já o raizeiro, é aquele que conhece somente as medicinas presentes na etnofauna e etnoflora, confesso que também compreende as medicinas no sonho, aliás, não visualisa o seu dono como pajé, apenas ouve a fala de algo invisível no sonho que pode ensinar as medicinas. Neste processo, a sabedoria do raizeiro se amplia.

Além dessa descrição, Xajawytygi Daniel Tapirapé detalha as informações de fatos referentes às doenças tradicionais do próprio *Apyãwa* e das enfermidades *maira*, (não indígena) depois do contato:

Finalizando esta primeira parte desta pesquisa sobre as doenças antigas: prevenções e tratamento, posso dizer que a minha expectativa era compreender melhor quais doenças que atingiam frequentemente os antigos e como era a maneira de prevenção e tratamento das doenças naquele tempo. Com os dados obtidos através da entrevista, concluí que as doenças que atingiam os nossos antepassados eram: diarreia, dor de cabeça, febre, dermatose, verminose e dor de estômago e etc.. Outras enfermidades como gripe, sarampo, catapora, etc, apareceram após o contato com a sociedade não-indígena, como vimos no primeiro capítulo. (TAPIRAPÉ, Xajawytygi Daniel, 2006, p.12)

Desse modo, as doenças tradicionais são tratadas pelos *paxẽ* ou pelos raizeiros. Mas, hoje é preciso pensar a prevenção e tratamento das doenças que presenciamos na cultura *Apyãwa*, eu diria a coexistência das doenças. Considero que essa questão remete a uma discussão mais ampla a respeito da enfermidade interna e externa, ou seja, as doenças dos *Apyãwa* e dos não indígenas. Enfatiza-se que a enfermidade interna que é a própria enfermidade *Apyãwa*, como por exemplo; *wowora* (furúnculo), *o'ywa*, *pyxeyja*, *ma'eparaxokã* são tratadas por xamãs e curadas com as próprias medicinas. Já a enfermidade externa, que são doenças dos *maira*, são tratadas pelos técnicos de enfermagem ou médicos. Apesar de ter sofrido muitas mudanças e dos impactos da sociedade *maira*, hoje ainda praticamos fortemente a nossa cultura, embora precise enfrentar novos desafios.

Em seus aspectos sociopolíticos, na região do Urubu Branco, o povo Apyãwa luta pela manutenção da cultura, ou seja, pela conservação e preservação da sua imagem, apesar de ter sofrido a escassez dos organismos da sua cultura:

O retorno para a região da serra do Urubu Branco representou a retomada de parte do território tradicional, a reavivação das tradições, o contato com os lugares sagrados. A presença das Irmãzinhas de Jesus e a Escola implantada entre eles, certamente, contribuíram nesse processo. Os desafios encontrados no percurso também foram muitos. Ao voltarem para a serra do Urubu Branco, encontraram uma terra depauperada que dificulta a realização dos trabalhos das roças como antigamente. Por sua vez, a entrada de salários e benefícios governamentais facilita a compra de alimentos da cidade, o que tem gerado enorme dependência dos produtos adquiridos por meio de dinheiro e novos problemas de saúde, como diabetes, hipertensão, taxas elevadas de colesterol, doenças claramente ligadas à mudança da dieta alimentar. Isto significa que a mudança da base econômica da sociedade tem provocado mudanças de toda ordem. (PAULA, Eunice Dias de, 2014, p. 93)

Diante das diversas transformações no o uso das tradições, como o usufruto da riqueza da natureza, o povo *Apyãwa* sempre busca a reativação da cultura para readaptar-se à realidade atual. Cabe dizer que o mundo *Apyãwa* está se inserindo no sistema complexo do mundo *maira*, mas com uma atitude conjunta da comunidade tenta construir iniciativas eficientes, no sentido de reafirmar e garantir sua sustentabilidade.

O povo *Apyãwa*, tradicionalmente, cuidava, e ainda cuida da sua saúde, com alimentação natural, com a medicina retirada da natureza e aplicada com a receita do raizeiro e pajé. Todos os processos das regras alimentares e os cuidados de prevenção eram cumpridos. Ainda são cumpridas as suas regras, nunca pode desrespeitar a fala do *paxê*.

Nas décadas de 30 e 40, o povo *Apyãwa* sofreu a maior depopulação devido às doenças desconhecidas que dificilmente podiam curadas pelo pajé. Havia genocídio total para o povo *Apyãwa* na medida em que não havia defesa imunológica para as epidemias outrora. Conforme a descrição do André Wanpurã de Paula:

A partir da década de trinta, com o contato intensificado com os não indígenas, a depopulação Tapirapé entra em uma fase crítica que os levou à beira da extinção [...]. Esta situação foi causada por várias epidemias de malária, varíola e mais frequentemente, de gripe, que foram as mais mortíferas... (PAULA, André Wanpurã de, 2018, p. 27)

De fato, neste período o povo *Apyãwa* passou pelo risco de extinção, havia fugido um grupo para sul e para leste para evitar contrair as epidemias de doenças não indígenas, como já foi dito em outra parte do texto acima. Um foi em direção da região do Araguaia e outro ficou no Sul, reocupando a antiga aldeia *Xoatãwa* (TORAL, 1994, p. 24).

Nessas mesmas décadas de 1930 e 1940, o consumo dos alimentos dos *maira* também foi introduzido. Na atualidade, isso gera o aumento da prevalência de diabetes na população *Apyãwa*, devido ao aumento do consumo dos alimentos industrializados.

Na contemporaneidade esse tema é complexo na sociedade *Apyãwa* pois, o foco central é a reflexão, atitude e busca de alternativas referentes aos alimentos e saúde.

Desde o tema da saúde, busca-se repensar a cultura de saúde do povo *Apyãwa*, valorizando os conhecimentos acumulados ao longo de séculos e buscando sempre alternativas eficientes para os novos desafios a serem enfrentados. Acredito que as pessoas e as comunidades indígenas vivem em condições de saúde ou doença de acordo com seu potencial e suas condições de vida. E a vitalidade física, mental e social é essencial para enfrentar as transformações da vida, os desafios e os conflitos.

É possível discernir as doenças tradicionais das que vieram do contato interétnico, como mostra o artigo Política e intermedicalidade no Alto Xingu: do modelo à prática de atenção à saúde indígena de Marina Pereira (2011). Uns dos pontos mais polêmicos refere-se à biomedicina, por um lado, e o tratamento de paciente com a medicina tradicional, por outro. Entende-se que a doença tradicional é tratada pela cura xamânica. No contexto sociocosmológico do pajé, a doença é entendida “como uma agressão externa à pessoa, materializada na forma de objetos ou substâncias introduzidas no corpo do doente” (VERANI, 1991, p. 65).

Outro fato importante que é preciso ser destacado é a escassez dos bens na natureza no território *Apyãwa*. As plantas sempre foram e ainda são utilizadas para melhorar e recuperar a saúde das pessoas e os conhecimentos são passados de uma geração para outra. Descobertas vão sendo feitas e nesse processo sempre há saberes inovadores, enriquecendo os saberes *Apyãwa*. Mas, com a invasão descontrolada do território, perderam-se muitos dos recursos naturais que compunham os saberes tradicionais. No entanto, os que continuaram longe da invasão puderam dar continuidade aos nossos saberes.

Com todo esse cuidado e com a interligação de diversos saberes, os sábios da aldeia mantiveram o eixo central da cultura, que é *Takãra* (casa dos homens), onde são

vinculados vários saberes científicos. Neste eixo há várias regras para serem cumpridas e respeitadas, no que se refere à interligação da cultura uma com a outra:

Nesse contexto, a alimentação dos Tapirapé é um tema fundamental. Dessa forma, tento refletir sobre a importância da comida para esse povo, no que se refere aos rituais e às proibições alimentares. A comida, juntamente com os artefatos e os cantos, é essencial durante a realização das festas, pois é oferecida aos espíritos com o objetivo de pacificá-los. (DAMAS, 2016, p. 31).

Não se pode dizer que as músicas, rituais, relações espirituais, educação, resguardos estejam desconectados da alimentação e saúde, são conjuntos de organismos culturais do povo *Apyãwa*, que trazem reflexos referentes à epistemologia *Apyãwa*. Um dos trechos do PPP da EIE “Tapi’itãwa” fala a respeito disso, ou seja, os conhecimentos que se vinculam à *Takãra*:

Takãra é uma grande casa construída no centro da aldeia, para realização de festas e rituais *Apyãwa*. A *Takãra* é um espaço especializado estritamente masculino. As mulheres podem apenas participar dos rituais ou festas fora (terreiro) desta casa. Nesta casa os jovens *Apyãwa* são educados, recebem ordem e conselhos dos mais velhos, quando passam de uma fase para outra (*xyre’i’i*). Além disso, aprendem também outras atividades, como confecção de artesanatos, narração de histórias, cantos, respeitos com os outros etc. Tudo isso são transmitidos aos jovens nessa casa. Portanto, a *Takãra*, além de ser casa cerimonial, é entendida como um local principal de educação tradicional masculino, lugar onde os homens são educados. É por meio das experiências vividas nesses e em outros espaços sociais que jovens e crianças *Apyãwa* aprendem suas histórias. Da mesma forma, aprendem as atividades produtivas, como pescar, caçar, confeccionar artesanatos etc. Nesse espaço é que os mitos são narrados por homens, normalmente pelos avôs e pais. (PPP da EIE Tapi’itãwa, 2009, p. 98).

Mostra-se a estrutura de saberes de cada fase da vida dos homens, saberes sociopolíticos, socioculturais, socioeconômicos e sociocosmológicos. Nesse espaço epistêmico é que se aprende as regras de vários conhecimentos para a vida *Apyãwa*. É o centro e o eixo dos conhecimentos *Apyãwa*.

Não me parece exagerado afirmar que alguns etnólogos e antropólogos fazem afirmações equivocadas de algumas parcelas da cultura *Apyãwa*, talvez pela falta de explicação melhor, como o caso de afirmação sobre o tratamento do paciente pela cura xamânica, que somente as mulheres podiam fazer a cura xamânica, (BALDUS, 1970, p. 445). É uma afirmação irreconhecível pelo povo *Apyãwa*. Do mesmo modo, uma afirmação errônea encontra-se no relato sobre o consumo de alguns animais mamíferos

(BALDUS, 1970, p. 209, 211). Outro ponto que se mantém na mesma linha, é afirmação sobre o uso da pintura de jenipapo no momento do funeral. Ressalta-se que o povo *Apyãwa* não se pinta quando uma pessoa falece, conforme afirmaram Yonne Leite (WAGLEY, 1988, p. 24) e Damas (2016, p.165). Não há dúvida que o que leva a confundir as pessoas é o fato de que não conhecem profundamente a vida dos *Apyãwa*, ocorre que nos momentos da alegria, nas festas, rituais, todas as pessoas pintam-se, e se, de repente, morre alguém da comunidade, essas pessoas participam do funeral, e isso é interpretado como se tivessem se pintado para o funeral. Isso leva a confundir muitas pessoas a respeito do uso das pinturas corporais.

Por fim, vale destacar a interpretação do trabalho do Charles Wagley (1942, 1988) especificamente sobre o Xamanismo *Apyãwa*, assim como também o Herbert Baldus (1970), que, de fato, trazem explicitações detalhadas referentes à cura xamânica. Observamos que se ausenta na contemporaneidade o xamanismo próprio dos *Apyãwa*, isso leva a entender a diferença da cura xamânica entre outros povos, como também da biomedicina. As pessoas que atualmente praticam a pajelança aprenderam as práticas curativas com outros povos, como *Kamayurá* e *Karajá*. Nesse sentido, busca-se uma resposta para romper a dicotomia, eu diria, sair de uma visão fechada para um olhar holístico a partir da antropologia social.

CAPÍTULO II – CORPO E PESSOA ENTRE OS APYÃWA

2.1 O parto Apyãwa

Sobre o parto do povo *Apyãwa*, trago o relato da minha entrevistada, a parteira *Tage'ymi*, senhora que ainda mantém a técnica e a prática que herdou da sua mãe. Foi uma honra o fato dela contribuir na minha pesquisa. Com detalhes possíveis, ela relatou a sua experiência, quando a mulher dá à luz.

Na parte inicial, relatou-me que, quando a mulher está grávida e certos alimentos são restringidos, ou seja, são tabus alimentares e, é claro, certos alimentos são permitidos. Observando essa dieta, pode ocorrer bem o parto.

Seguindo esse traço, relatou-me os seguintes alimentos investidos de tabus alimentares: *mexo* (tapioca com polvilho de mandioca): a mulher grávida não pode consumir devido ao *memy'aopaxãra*, isto é, a placenta não se separa facilmente do útero quando a gestante consome este alimento. O *karaxo* (espécie de um cará/*Dioscorea sp*), por causar a fragilidade da placenta, *magãwa* (mangaba/*hancornia speciosa*) por estourar o cordão umbilical do bebê. No período de gravidez, a mulher *Apyãwa* jamais pode consumir os alimentos vegetais que são macios, para garantir sua saúde e a do bebê. Neste momento, o papel da mãe e do pai é de suma importância para aconselhar a mulher grávida, assim como o rapaz grávido. É uma responsabilidade que reitera o bem-estar da saúde. Paula (1997) traz a descrição disso:

O processo de socializar a criança começa mesmo antes do parto, como transparece no comportamento dos pais grávidos: ambos fazem dieta alimentar própria do período de gestação, a fim de que a criança seja bem gerada. O pai também deve se abster de fazer serviços mais pesados, com particular atenção nos últimos meses da gravidez. Tanto os pais como os avós “conversam” com a criança dentro do ventre materno, recomendando-lhe para que nasça bem. Essa relação entre os adultos e a criança mostra uma característica essencial da educação Tapirapé, que vai se repetir pela vida afora – reconhece-se na criança um grande grau de autonomia - é ela quem vai nascer bem, não os adultos que vão fazê-la nascer bem. (PAULA, 1997, p. 10).

Neste trecho também se explicita a forma de funcionar a regra do parto das mulheres *Apyãwa*. Como se posiciona o pai do bebê perante aos familiares durante os

serviços. Assim como também avó assume o seu papel na orientação do bebê no ventre da mãe.

Segundo *Tage'ymi*, ressalta-se que a mulher grávida e o rapaz grávido podem comer outros tipos de cará, menos *karaxo*. É consumido também *tatakyra* (banana da terra verde/*Musa paradisíaca*, *M. sapientum*) no período de gravidez. Ao nascer o bebê, *tatakyra* continua sendo consumida, mantendo esse resguardo, mas tem que extrair a sementinha desta fruta para não provocar a dor no estômago do bebê. Mais adiante falarei a respeito disso, na fase de bebê.

Também, não se pode comer os peixes que causariam esquizofrenia nos bebês, como foi relatado, *xakonã* (peixe-sabão/*Crenicichla lenticulata*), *teakwãra* (*apistogramma gephyra*), *akarawa'ã* (acará/*Geophagus brasiliensis*), *xexo* (iú/*hoplerythrinus unitaeniatus*). Já o *moro* (peixe cascudo/*loricarioidea*), não se permite por causar sialorreia/salivação (*axewyxo*j).

Também não se pode comer *taxaoa'yra*, *xiwa'ã'yra* (o filhote do porcão, caititu), senão a criança torna-se chorona e *xoparã* (macaco da noite), por causa de a criança não dormir à noite. Essa regra de tabu alimentar faz a ligação com a espiritualidade do saber sobrenatural.

Seguindo o relato da *Tage'ymi*, a mulher e o homem grávidos, nunca se podem espelhar, ou seja, olhar se espelho. Falou-me que o espírito de espelho é ligado a *karowãra* (trovão), que isso pode causar na bebê paraplegia (*akanakanãp*) dentro da barriga da mãe, sem deixar movimentar a perna e o braço. Também me relatou que o espelho tem o forte relâmpago, dito que o espírito de espelho fica relampejando, deixando o bebê em risco de nascer anormal, sem ter a força física do corpo resistente, mais para o corpo mole, fragilizado. Devido a esse forte espírito do espelho, não pode espelhar no período de gravidez. Da mesma forma, foi afirmado que o rabo de arara, o rapaz grávido nunca pode pegar devido a esse problema que causa no bebê igual ao espírito do espelho.

Foi relatado também que há ultrassonografia, ofertada pela própria natureza para saber se o bebê é o menino ou a menina. Para isso, o rapaz grávido pode caçar geralmente o porcão, à medida que é abatido o porcão macho, já se sabe que a sua mulher está esperando o menino, caso é abatido o porcão fêmea, conta que é a menina. Também

não se pode abrir o maxilar do porcão com o facão (*axywak*) para extrair a língua, senão o bebê pode nascer sem a língua ou com lábio leporino. O espírito do facão pode causar essa deficiência no bebê. Neste mesmo processo não se pode tirar guelras dos peixes (*ipirã apekō*).

Outro ponto que é muito verídico também, é a mulher não coçar o corpo na sua primeira gestação. Segundo *Tage'ymi* relatou, na concepção *Apyāwa*, o rapaz que é *a'yxowara ma'e*, [busco adequar na língua *maira* (não indígena) o contexto desse termo que possa corresponder] seria o espermatozoide que causa no corpo da gestante um tipo de alergia, que provoca coceira no corpo da mulher. Assim, jamais a gestante pode se coçar com a sua mão, pois isso deixaria o corpo *ipixanyna* (cicatrizado). Com esse cuidado, recomenda-se coçar o corpo somente com pequeno objeto, tipo *pinape* (talinho de taboca), e não com a mão.

A gestante não pode consumir *mimakeka* (os peixinhos assados nas folhas de banana-brava), por comprometer a amamentação, pois pode faltar leite para o bebê. O espírito do fogo suga o leite materno da gestante que, ao parir, ficaria sem o leite.

No segundo momento, minha entrevistada explica, desde a sua prática, as orientações e recomendações para o bebê quando está querendo nascer. Segundo *Tage'ymi* relata, o bebê ouve a fala da avó. Por isso, quando a mulher está quase ganhando o bebê, é preciso orienta-lo, repetidamente, dentro da barriga da mãe, que nasça bem. Assim, como o pai também pode orientar o bebê dentro da barriga de sua mulher. Ela relatou a orientação do bebê pela avó e pelo pai, como vou descrever, primeiro a fala da avó e, em seguida, a fala do pai do bebê:

I-E'arixe'i ke ey wi.

Taneme ke e'ari ey wi

Erewaymaymawejxeewi'i ey exay ramō ne.

Eawo xe ke e'ari ey wi.

Terejxakiwe 'ãra.

'Ãra rexapatata ewi neray ra 'ẽ.

Terekamo'i ne.

Ara 'ẽ epe irekawo ixope.

2-Eawo xeke ea 'i ey wi.

Xemaxiakarejxeewi xepe ne.

Eawo xeke ea 'i exay ramõ ne.

E 'i ro 'õ akoma 'e imagetãwo.

É uma expressão que acaricia o bebê, recebe a orientação da avó com muito carinho e deste modo, o bebê vai se sentir alegre por sua família ter esperado sua chegada. Com esse carinho de orientação, o bebê vai descendo da posição do ventre para nascer. Da mesma forma, o pai orienta o bebê antes de nascer, antes de a sua esposa sentir a dor na barriga. A expressão do homem é para que o bebê nasça logo, sem causar muita dor para sua mãe, neste processo o bebê obedece a orientação do pai. Assim, ao parir, a mulher não fala besteira sobre o seu esposo, sobre a relação sexual, joga a culpa no esposo, que ele manda ela sofrer pela dor de bebê. Pois, o homem tem que orientar o bebê no ventre da esposa. Neste processo, o homem dirige a sua fala para o bebê.

Além de dar várias recomendações, a avó, ou a bisavó, aplica a semente amassada, ou mastigada do amendoim, na barriga, na coxa e na direção da bacia da gestante, como também a ponta da rede de dormir é cortada (*iniapy*), queimada, depois passada na barriga, para que a dor do parto não seja muito forte. O que mais chamou minha atenção, foi a cabeça de *yaowa* (saúva/*Atta*), pois, que em muitos dos casos, as mulheres demoram para dar à luz. Para isso, a cabeça de saúva é queimada e depois passada na barriga da gestante. Segundo *Tage'ymi* informou, o espírito de saúva corta o espírito de *inima* (linha) que amarra o bebê na barriga da mãe, e que isso leva em risco de não nascer o bebê e levar a mãe para morte ou para cesárea.

Assim, Paula (1997) descreveu a respeito:

O parto se constitui num momento muito especial: quando começam as contrações, a parteira, que pode ser a avó ou outra mulher mais velha da família, massageia a barriga da mãe com alguns grãos de amendoim moídos, falando continuamente com o bebê e acalmando a mãe. O ambiente é preparado para ficar em penumbra e as crianças maiores são retiradas para evitar barulho. A expectativa do nascimento é partilhada por todas as pessoas da aldeia - não se prepara nenhuma comida nova, enquanto a gestante estiver em trabalho de parto. Se por acaso houver sobras de algum alimento cozido anteriormente, como cauim ou peixe assado, devem ser consumidos rapidamente ou serão jogados fora assim que o nenê vir à luz. O mesmo

acontece com a água armazenada nos potes de barro. Por isso, a família da parturiente deve avisar a todos quando se inicia o trabalho de parto. Se alguém comer desavisadamente alguma comida que já estava pronta, pode solicitar “pagamento” da família da criança que nasceu. (PAULA, 1997, p.11).

Este tópico de texto traz com detalhes o trabalho da parteira, a responsabilidade que se assume neste momento na hora do parto.

Para fazer o parto, *Tage'ymi*, ressaltou que é preciso ter a rede própria dos *Apyãwa*. A rede é cortada no meio, no máximo 50 centímetros, onde a gestante fica sentada com a perna aberta para dar à luz. A parteira sempre fica segurando na cintura para o bebê ir descendo e sempre comunicando e orientando o bebê, como foi mencionado acima. Ao nascer o bebê, o cordão umbilical é cortado com *akamaxywa* (taquara), enquanto a parteira movimenta a barriga levemente para se separar a placenta do útero. Ainda me relatou que é preciso dar uma arrumadinha na coxa da mulher, ou seja, a parteira dá uma apertadinha de massagem no quadril que seja colocada a sua perna e o quadril na posição anterior.

Também, no período pós-parto, a mulher toma o chá de *apini'ywa* (angico), para sangrar normalmente e extrair coágulos de sangue (*wyapy'ãka*). Além de tomar, usa-se *apini'ywa* fervida como *xapyxapyãwa*, isto é, a mulher banha a ferida com a água de angico, aplica na região lateral do corpo, até a extremidade da bacia e na barriga. É para sarar logo das feridas causadas pela saída do bebê.

Todas as informações referentes à comunicação com o bebê, lembram a mitologia do povo *Apyãwa*, quando a ancestral falava com o bebê mesmo ficando na barriga. O bebê pedia as coisas para a mãe, e a mãe pegava as coisas para o bebê, tipo, as flores para agradá-lo. Até que, em certo tempo, a mãe do bebê foi picada por um formigão, na medida em que o bebê pedia a flor. A mãe se zangou, após ter sido picada por formigão e falou com raiva para o bebê, e desde então o bebê se não comunicou mais com a sua mãe. Assim, o bebê não falou mais com sua mãe, apenas ouve a fala e entende, por isso é importante falar com o bebê dentro do ventre da mãe.

O mais sagrado durante a gravidez é quando uma mulher tem o bebê que pertence à família de um animal. Isso é uma gestação que nunca pode ser feita sem acompanhamento de um *xamã*. Nos relatos da *Tage'ymi* e do pajé *Kaxiwera*, afirmam

que mulher com a menstruação não pode banhar no córrego, é arriscado, ou seja, o *okomari* (cobra coral) pode achar bonito uma mulher e o seu espírito entra no ventre dela para engravida-la. Os espíritos dos animais sabem o cheiro da menstruação das mulheres, e quando as mulheres ficam em período da sua fertilização. Segundo meus colaboradores, destacam que os espíritos de quaisquer animais procuram as mães, confesso que procuram futuras mães. Tendo essa gravidez espiritual, ou seja, a mulher é engravidada pelos espíritos de alguns animais, a gestante começa a adoecer, pois, somente com acompanhamento do xamã pode parar de adoecer, eu diria, que o espírito de algum animal, como por exemplo o espírito de *okomari* é transformado como um bebê. Segundo a concepção *Apyãwa, ma'exeowa* (a pessoa que pertence a um animal), nunca pode ser tratada mal, senão a criança volta para o seu mundo, isto é, de onde ela veio. Neste processo, todos os bebês que pertencem a outros animais são tratados com caridade.

2.2 Pityga - A fase de bebê

Aqui quero deixar claro o processo da fase de bebê *Apyãwa*, na medida em que se situa no período pós-parto. Há uma rigorosa dieta alimentar de ambas as partes, ou seja, o homem e a mulher não podem consumir quaisquer tipos de alimentação, se consome apenas o *kawi*. É uma bebida especial para o pai e a mãe do bebê.

Tage'ymi me relatou que é o período de repouso do pai e da mãe, sem que o pai do bebê faça nenhum trabalho pesado, muito menos, caçar os animais. Ressaltou que os animais conhecem o corpo do pai do bebê, ou seja, o corpo fica aberto para se transformar em um *axyga* (monstro/espírito ruim). Por essa razão, não se pode caçar. No conhecimento *Apyãwa*, explica-se que qualquer animal pode vestir o pai do bebê com a sua roupa, eu diria, transformar a pessoa para outro mundo da humanidade. Com medo desses saberes sagrados, o pai fica no resguardo até cair o cordão umbilical do bebê. A mãe deve ficar mais tempo, até terminar de sangrar no período pós-parto, dentro de 15 a 20 dias. Neste período, não se permite o consumo de carne, do peixe e muito menos a carne de pássaros, apenas é consumida a bebida *kawi* de arroz e arroz cozido no tempo atual. Antigamente, havia mingau de *monowi* (mingau de amendoim) ou de *awaxi* (mingau de milho) para ser consumido no resguardo.

Outro ponto importante que me marcou foi a proibição do consumo do peixe *noxã*, *koryy* e *moro*, alimentos dos mais perigosos para o consumo do pai do recém-nascido. Ainda é fortemente praticado este cuidado entre os homens *Apyãwa*. É evidente que esses peixes são do fundo do rio, o seu *habitat* é no oco da pedra que fica no fundo do rio. Isso mostra que o seu espírito é muito forte. Como se lê no trecho do meu trabalho:

O outro aspecto básico que o *paxê* percebe na cosmovisão referente ao consumo do *noxã* (peixe cari), *koryy* (espécie do peixe cari) e *moro* (peixe cascudo), que para o pai ou a mãe do recém-nascido, não há mínima chance de consumir estas espécies de peixes, devido a que o espírito da criança é capturado espiritualmente pelos peixes e é levado no fundo do rio ou é deixado no oco da pedra. O *paxê* comprova que isso é mortal para as crianças na medida em que os pais desrespeitam a regra, aliás, como também para as pessoas adoecidas, tanto as crianças quanto as pessoas de idade. (TAPIRAPÉ, Koria Valdane. 2012, p. 34)

Esse relato traz a leitura e conhecimento do xamã a respeito disso, a visão que tem no mundo visível e no mundo invisível. Afirma-se o perigo que tem para a vida do recém-nascido e como também para a pessoa que fica adoecendo, jamais podem consumir esses peixes.

Ao cair o cordão umbilical do bebê, o pai se pinta de jenipapo, usa *tamakorã* (tornozeleira) e passa *oroko* (urucum) no cabelo, e fica autorizado a consumir outros alimentos. Porém, antes disso, o pai do bebê precisa tomar *ximary* (a seiva de cipó) para matar o espírito do peixe que causa a dor na articulação do corpo, neste processo o pai vai matando o espírito de peixe, seria também reumatismo. Neste mesmo período, o pai do bebê, ao sair da aldeia em procura de algo, tipo, pescaria, buscar o produto da roça ou buscar a lenha, interdita-se o caminho. Assim, relatei essa parte na minha monografia:

Outra importante afirmação que o xamã visualiza perante a sua cosmologia diretamente do espírito do recém-nascido, que ao nascer, a criança já conhece o corpo do pai e da mãe espiritualmente. Pois, o pajé determina que o pai ao sair da casa para o banho ou para a visita para outra aldeia, obrigatoriamente, deve interditar a passagem do espírito da criança com areia ou com qualquer tipo de galhos de plantas, até porque é um mundo sobrenatural dos espíritos. O xamã explicita que assim o espírito da criança volta acompanhando a mãe, caso o pai não interditar o caminho pode causar a febre na criança, gripe, diarreia, dor de estômago ou a morte, devido a que o espírito da criança pode se perder no caminho. (TAPIRAPÉ, Koria Valdane. 2012, p. 33)

É claro que nunca se pode duvidar dos *status Apyãwa* que se presencia e se vivencia durante a gestação no pós-parto. Há uma ligação conjunta da epistemologia *Apyãwa*, com diferentes regras para serem cumpridas. Relata-se que não pode consumir uma variedade de alimentos ao mesmo tempo, para ser prevenida a dor de barriga do bebê.

A senhora *Tage'yimi* informou-me também, que a avó ou a bisavó do bebê, logo ao nascer, passa o urucum (*oroko*) com pequena quantidade de *xawaxikãwa* (banha de tartaruga) no corpo do bebê para renovar o corpo, não apenas para renovar, como também para hidratação e para proteção do corpo contra doenças (*ma'eaiwa wi*). O mais comum é o uso considerável de *orokoxowa* (urucum amarelo), para que o corpo fique bem amarelo.

Óbvio, esse conjunto de saberes *Apyãwa*, tem a ligação com o bem viver do bebê e dos pais, desde que sejam cumpridas as suas regras. Tratando-se do tempo atual dos jovens, ou seja, em muitos casos, os protocolos das normas são quebrados, causando sérios problemas na saúde dos bebês, como relatei na minha monografia, especificamente, sobre a Alimentação e Saúde das Crianças *Apyãwa*. Assim descreve-se:

Segundo *Paxeapãra* ressaltou, ao aprofundar a fala também do ponto mais básico da saúde das crianças, especificamente, da saúde do recém-nascido e de 04 meses a um ano de idade, deixou claro que a nova geração está extrapolando a determinação do pajé, no sentido de que os pais e as mães das crianças alimentam seus bebês com uma variedade de alimentos simultaneamente. Afirmou que isso causa muito *ma'eparaxokã* (alimento que faz mal para estômago), devido a que, predominantemente, os pais e as mães das crianças não cumprem as regras. Alerta que antigamente se consumia um único alimento em cada dia, para que esteja protegida a saúde das crianças referentes à *ma'eparaxokã* (alimento que faz mal para estômago). Nesta mesma informação do pajé a senhora *Tarywaja* me afirmou que os pais e as mães das crianças devem consumir os alimentos mistos desde que seja permitido pelo próprio pajé como ocorria anteriormente. Esta era uma prática na qual o pajé, antes de os pais e as mães das crianças degustarem umas variedades de alimentos, rezava soprando o espírito dos alimentos consumidos conforme a visão cosmológica e do saber terapêutico. Obviamente, o pajé nesse sentido comprovava que o seio da mulher deve ser soprado após comer vários alimentos, isto significa que o espírito do alimento é extraído do seio. Também é uma prática na qual o pajé fala que as crianças consomem mais os alimentos mistos através do leite materno, causando a dor do estômago. Foi informado também que, na ausência do pajé, a mãe e o pai das crianças devem acender o fogo, onde a pessoa esfrega o braço conforme a orientação do pajé em direção do fogo para o espírito do

alimento ser queimado ou consumido. Normalmente, esse tipo de evento ocorria no período da tarde, atualmente ninguém mais pratica. Explicou também que os espíritos dos alimentos são consumidos pelas crianças através dos braços dos pais e das mães. Essa é a informação da senhora Tarywaja Tapirapé. (TAPIRAPÉ, Koria Valdane. 2012, p. 32)

Trago neste trecho do texto, a fala, a preocupação, a visão e análise do pajé e da sábia referentes ao desrespeito de tabus alimentares pós-parto. De extrema importância, o resguardo é significativo na vida cultural, social e natural. Refiro-me aos saberes espirituais, sagrados, da cosmologia, enfim, o sistema que hoje vivemos influenciado pela sociedade *maira* (não indígena). Quando falo do novo tempo, refiro-me aos alimentos industrializados que contém os produtos com a mistura de ovos de granja ou com a carne de frango. Até na década de 70 e 80, não se consumia esse tipo de produto, já na década de 90, houve uma mínima introdução destes produtos.

2.3 Konomĩ e Kotatai.

Continuando o processo da vida *Apyãwa*, abordo aqui o processo da vida dos meninos e das meninas entre dois e oito anos de idade. É um processo rigoroso de acordo com a cronologia das classes de idade do povo *Apyãwa*.

Conforme *Tage'ymi*, depois do desmame, o pai, a mãe e a criança ficam no resguardo, todos não consomem os alimentos que não são permitidos neste período. O pai cuida da sua saúde e da criança, da mesma forma, a mãe. Pois, não se pode consumir os animais e peixes, na concepção *Apyãwa* refere-se aos que causam o prolapso de ânus, ou seja, para a criança, o pai e a mãe. Dos peixes não se consomem *xakonã* (peixe-sabão/*Crenicichla lenticulata*), *tokonare* (tucunaré/*Cichla ocellaris*), *orowi* (pintado/*Pseudoplatystoma corruscans*), *akarawa'ã* (acará/*Geophagus brasiliensis*), *noxã* (Cari/*Siluriformes*), *moro* (peixe cascudo/*loricarioidea*), *manowe* (Peixe Mandubé/*Ageneiosus brevifilis*), *hyra* (Jurupoca/*Hemisorubim platyrhynchos*), devido a esse traço de conhecimento cultural. São permitidos para serem consumidos os seguintes peixes: *ipiryja* (piranha/*Pygocentrus nattereri*), *tare'yra* (traíra/*Hoplias*), *pako* (pacu/*Piaractus mesopotamicus*), *ywyxao* (jaraqui/*Semaprochilodus taeniurus*), *wararao* (curimatá/*Prochilodus lineatus*). Assim também, a tartaruga. Esses alimentos são

consumidos normalmente depois do desmame, pois, segundo a concepção *Apyãwa*, não pertencem à família que causa o prolapso de ânus. Dos animais mamíferos, não são ingeridos porcão e caititu.

O resguardo dura de um a dois meses, sem consumir os alimentos proibidos, somente se consomem os que ficam autorizados. Depois desses meses de dieta, ficam mais dois meses cumprindo as regras quando a criança passa na cerimônia de desmame, porém, mantendo a dieta de restrições alimentares. O processo desta cerimônia foi descrito por mim assim:

...Essa cerimônia é específica para autorizar quaisquer dietas alimentícias que incluem alimentos que não são consumidos durante o resguardo. A criança nesta cerimônia normalmente pode ficar dois a três dias utilizando os objetos de uso específico do ritual, que são: uso do urucum no cabelo, a resina, isto é, a cola natural para fixar a penugem de pato em todo braço e na perna, a miçanga, enfim, o enfeite que se usa na perna (*tamakorã*) e o paãpy (enfeite de uso no antebraço) e a pena de arara usada no braço. A partir do momento em que os pais e as mães das crianças ou até mesmo as crianças comem os peixes não permitidos, sem cumprir a regra, as crianças correm o risco de sofrerem prolapso do ânus. Com essa preocupação, a maioria das pessoas não consome estes alimentos, especialmente as meninas para que não seja colocada a sua vida em risco na hora do parto. Essa regra ainda é bastante praticada pela comunidade, apenas algumas pessoas menosprezam essa regra. (TAPIRAPÉ, Koria Valdane. 2012, p. 27)

Não há como uma pessoa ficar sem passar por este processo na formação do corpo *Apyãwa*, são saberes imprescindíveis. O corpo automaticamente, vincula-se aos saberes espirituais; vejo que o corpo não amadurece sem ter a ligação com os enfeites usados no período de desmame, mantendo-se os alimentos sagrados e respeitando-se as restrições alimentares.

Foto 10: A foto da Inataja'ã, passando na cerimônia de desmame.



Fonte: Sérgio Guiraud, em 2012

Após a cerimônia de desmame, a criança é autorizada a consumir todos os alimentos que não foram consumidos durante o resguardo de desmame. Depois que termina o ritual, os pais podem voltar a comer todos os alimentos que foram proibidos durante o resguardo.

A senhora *Tage'ymi* ainda me relatou que o avô, ou a avó, acendem o fogo cedinho e apagam com a água para fazer fumaça e a água borbulhar com a temperatura. Sobre a fogueira apagada que fica borbulhando a água, a avó leva a criança desmamada em cima desta. Segundo a cultura, esse procedimento é feito para levar *tekaxã* (o espírito de prolapso no subsolo), para que a criança não fique com risco de soltar uma parte do ânus (prolapso do reto).

Todos esses tabus alimentares são iguais para os meninos e as meninas. Não há diferença de proibição alimentar no período de desmame das crianças. O pai, a mãe e a criança devem obedecer às restrições da dieta.

A minha entrevistada *Tage'ymi* relatou também que o *xawaxieterowy* (sangue de jabuti) aplica-se na perna dos meninos e nas meninas, ou seja, que apresentam pernas tortas (*i'ywapẽ ma'e*). Assim também, nos braços tortos, para que sejam equilibrados os braços e as pernas.

Cabe ressaltar aqui a diferença de objetos que pertencem aos meninos e às meninas. Pois, abordo conforme o meu entrevistado *Imakopy* relatou, que, a partir de três a quatro anos, os meninos ganham as flechinhas, o *'ykawã* (a flecha com a ponta de cera) do pai ou do irmão mais velho. É o primeiro passo para ensinar a jogar a flecha. Conforme o seu crescimento, vai passando por outras aprendizagens, ou seja, vai recebendo outro tipo de flechas. A partir de seis a oito anos, recebem o *'ypĩ* (flecha para matar peixinho). Desde então, os meninos frequentam o rio ou córrego para matar os peixinhos, muitas vezes para criar os filhotes de estimação dos pássaros. Como enfatiza Paula (1997):

Um exemplo da delegação progressiva de responsabilidades aos konomi acontece durante a época do verão - de junho a setembro - quando as aves aquáticas estão com filhotes. Os pais trazem para seus filhos inúmeros filhotes de arapapá, uma dessas aves. Estes, por sua vez, se encarregam de criá-los, e para isso vão pescar todos os dias pequenos peixinhos na beira. Trazem-nos e têm que parti-los em pedacinhos para colocar nos bicos esfaimados dos arapapás que grasnam sem parar. Acontece um intenso aprendizado de pescaria e de como cuidar de um outro ser dependente. Quando adultos, os arapapás voam embora para os lagos. (PAULA, 1997, p.18).

Conforme o relato da Paula, na imagem a direita podemos conferir o menino aprendendo a jogar flecha, e na imagem esquerda, mostra os meninos dando o alimento para o filhote do gavião.

Foto 11: Ararawytyga e Xajawytyga alimentando filhote de gavião, Kamiri e Tapiri pescando peixinho.



Fonte: Waraxowoo'i, em 2017, alimentação do gavião e Makarore, em 2006, a pescaria do peixinho.

Os meninos são desafiados para que possam se preparar para a vida futura, ou seja, já preveem como irão cuidar dos seus filhos. É o processo que educa nas técnicas de pescar, de jogar a flecha, apontar a flecha, segurar o arco e puxar o arco. Também é uma técnica para ter equilíbrio do braço na hora de puxar o arco, isto é, para não tremer o braço. Os meninos praticam jogar a flecha com a orientação do avô, do pai ou do irmão mais velho.

Em todos processos de ensino dos trabalhos, os meninos aprendem também observando e imitando os seus avôs e os pais. É comum vê-los acompanhando os afazeres dos seus pais, onde recebem as orientações de forma carinhosa, para que assim os meninos se sintam como os futuros sabedores da cultura. Imitam-se também as confecções das artes, das pinturas corporais, as danças de rituais, a construção da casa, a caçada...

Neste mesmo processo, as meninas aprendem os seus afazeres, inclusive, a cuidar dos recém-nascidos. É uma responsabilidade que irá enfrentar quando a menina tiver um filho. Antigamente, o pai da menina trazia o *aro* (espécie de um sapo que se

encontra no rio e no lago) como a boneca da sua filha ou fazia o desenho de uma boneca cera e fazia *ywyrã akyxá'aka* (forquilha da pequena árvore). *Aro* era enfeitada de *pyxo'yã* (enfeite que a menina usa no tornozelo), *tamakorã* (enfeite que se usa na perna) e *paapy* (enfeite que se usa no pulso). Da mesma forma, enfeitava-se a forquilha da árvore. Também se fazia a boneca da menina com o fruto de *kojanã* (cuité) e de *'y'ã* (cabaça). As meninas maiores também confeccionavam *tamakorã* e *pyxo'yã* para animais de estimação.

Além deste ensino com muita responsabilidade, as meninas criam os filhotes dos papagaios, periquitos e araras. Desde então, elas se exercitam para preparar as comidas para as aves de estimação. Segundo a concepção *Apyãwa*, recebe o seu filhinho e filhinha, é a forma de avaliar as meninas, se irão se tornar uma ótima mãe para cuidar as suas filhas e os seus filhos. Para isso, cuida-se com muita responsabilidade os filhotes de aves, sem deixar passar a fome. Caso uma menina não souber cuidar da sua criação, se tornará uma péssima mãe, ou seja, uma pessoa que não demonstra a mínima preocupação para preparar a comida do filho e da filha.

Foto 12: Avó ensinando a neta para alimentar o filhote do papagaio. (*Koxaoni e To'iapina*)



Fonte: Waraxowoo'i, em 2017

Então, a forma de ensinar as crianças é distinta; os meninos acompanham somente os homens e as meninas acompanham as mulheres. Fica claro que o aprendizado do sistema cultural é específico para os homens, como também para as mulheres. Como exemplo, trago aqui a confecção de *tamakorã* e do *inã*, o menino nunca

pode participar neste trabalho. Neste mesmo processo, a convivência de sociabilidade ocorre, o menino nunca pode distribuir os alimentos para os tios, primos, irmãs... O foco dessa parcela da cultura é das meninas, ou seja, as meninas distribuem as tarefas de casa.

Outro ponto muito importante que interfere na formação da pessoa do *konomi* e *kotataĩ*, no qual se torna uma pessoa mais educada, paciente, tranquila, pessoa do bem, é o uso do *xawaxi'apyakÿga* (esqueleto do ouvido do jabuti que usa no pescoço como cordão) para que a criança se desenvolva com muita educação e para ela não cortar a fala dos pais, dos avôs e dos bisavôs, no momento de receber os conselhos. Além deste uso, serve também para a criança desmamar sem estar lembrando do seio da mãe.

2.4 Koxamoko (Moça)

Quando as meninas entram na fase da vida da moça, cumprem várias regras, ficam no resguardo e cumprem as regras de restrições alimentares. A responsabilidade da mãe da moça é grande. Há, neste período, um conjunto de aprendizagem da vida, ou seja, a avó da menina ensina a mãe da moça a como cuidar da sua primeira moça e a moça aprende como se comportar no momento da sua primeira menstruação.

O consumo de alimentos que são permitidos para *koxamoko* (moça) na sua primeira e na segunda menstruação, são *kawi*, *komana'iywyrã* (feijão andú/*Cajanus cajan*). Assim, o corpo da moça fica fácil de engordar, consome o feijão cozido sem o sal, para que o dente não caia. Não se consome também *komaritatã* (banana maçã/*musa acuminata*) por causar o mesmo efeito, se permite a ser consumido *aepakygama'e* (banana da terra/*musa paradisiaca*). Neste processo, a moça não faz nada de trabalho, nem para banhar, não banha sozinha, sempre com ajuda da mãe, devido a que o espírito a está vigiando no período de resguardo. Por isso, nunca a mãe ou avó deixam a moça sozinha. *Tage'ymi* relatou-me também que, antigamente, as meninas *Apyãwa*, na sua primeira menstruação, pilavam o milho antes de se pintar de jenipapo, pois assim se tornariam mulheres trabalhadoras. Paula (1977), enfatiza os pontos importantes também sobre o sangramento menstrual da menina *Apyãwa*.

A moça, assim que percebe o sangramento menstrual pela primeira vez, avisa sua mãe e rapidamente a notícia se espalha pela aldeia. A mulherada se reúne na casa da nova moça e há uma sessão coletiva de conselhos e recomendações. Há um cuidado especial para que a moça, enquanto estiver menstruada, não banhe no rio, pois corre o risco de virar ipirãwira, ‘boto’, como aconteceu com uma ancestral dos Tapirapé. A mãe, além de manter constantemente cauim preparado para alimentar a filha, deve banhá-la discretamente num cercadinho de palha, construído atrás da casa especialmente para este fim. Outro cuidado é fazer com que ela mastigue, sem engolir, sementes de morio ‘murici grande’, para que seus dentes não se estraguem. Ainda outro preceito a ser seguido é que a moça deve permanecer com o pé pousado sobre uma pedra, enquanto durar o resguardo. A razão disso é para que ela se torne uma mulher que não “caminhe muito”, isto é, que não seja estouvada. A reclusão é mantida até que a tinta de jenipapo com que a jovem foi totalmente pintada de preto no primeiro dia do fluxo menstrual, saia de seu corpo, para poder, então, receber uma elaborada pintura corporal. Durante esse período, a mãe trabalha arduamente para confeccionar a tempo os enfeites de algodão - tamakorã - as joelheiras, ywãwara; as tornozeleiras, myxoy, e as que envolvem os pulsos, maãpy, além do tamakorã amapira, longas franjas de algodão tingidos com urucum e que serão atados aos pulsos. Ao final desse período que dura uma semana ou pouco mais, há uma nova reunião feminina para assistir à preparação da jovem, que depois de ter seus tamakorã colocados, é ainda bastante enfeitada, com penugens de pato coladas sobre seu corpo e espessa camada de urucum sobre seus cabelos. Usando inúmeros colares de miçangas e dentes de capivara, sai para ser mostrada para a aldeia. Na noite deste dia receberá um novo nome, que será cantado no terreiro da takãra. Na próxima menstruação, todo esse ritual se repete. Assim, a ocasião da menarca é um fato socialmente celebrado. (PAULA, 1997, p.20).

A mesma afirmação de Paula, *Tage'ymi* também me relatou que ao menstruar, a menina passa por vários processos de regras. As avós paterna e materna se juntam na casa da moça recente para aconselhar a sua neta e explicando a regra de *xekakopãwa* (resguardo) e *xetanogãwa*, no contexto *Apyãwa* que tem o *link* com as coisas boas e ruins. Como já foi dito, essa regra de processo formativo se aplica também na fase de *axe'atowakarã ma'e* (o rapaz que corta o cabelo na nuca), na seção 2.6. Para detalhar podemos ver as fotos:

Foto 13: A cerimônia da moça para sair da reclusão. ãxo deitada na rede com a massa de urucum na cabeça e Eirowytygi em pé.



Fonte: Makarore e Yrywaxã, 2010

Há duas formas de as moças passarem na cerimônia, ou seja, a moça que usa uma grande pasta de urucum na cabeça, segundo a concepção *Apyãwa* é aquela que o corpo fica mais madura e assada, digamos que a moça entra na fase madura do corpo, seria na língua *Apyãwa axykato*. A moça que apenas passa urucum no cabelo, é aquela que ainda está com o corpo cru, ou seja, que não está exatamente na fase madura do corpo.

No período de reclusão, a moça fica preparando *amanyxo* (o algodão) e nunca pode olhar para qualquer direção ao banhar, somente pode olhar *wape rexe* (para seu caminho), senão o *amerewa* pode soltar a língua para a moça, e isso pode levar uma moça para vestir a roupa de *axyga* (espírito ruim). Mesmo passando na cerimônia, a moça nunca pode banhar no rio, ainda mantêm o banho no terreiro da casa, como Paula (1977) descreve no trecho do texto acima, na página 61.

Com uma ancestral *Apyãwa*, já havia acontecido desse modo, por não respeitar essa regra, a moça tinha se transformado como *ipirawira* (boto/*Inia geoffrensis*), como *xakwa'aka* (espírito de unha afinado) e como *orowi* (peixe pintado/*Pseudoplatystoma corruscans*). Isso se comprova nas pinturas corporais das moças e dos rapazes realizadas com os motivos desses seres da água. Com todo esse cuidado, não se brinca com esses saberes sagrados, pois a moça, nesse período, fica cercada com os espíritos ruins.

2.5 Xyre'i'i ou Awa'yao'i

Xyre'i'i ou *Awa'yao'i* é a fase inicial do menino que entra a vestir o corpo do homem maduro, ou seja, deixa de ser criança, não pode mais acompanhar os meninos e muito menos desrespeitar as regras da formação do corpo. *Xyre'i'i* é termo emprestado do povo *karaxã* (*Iny-Karajá*), seria na língua *Iny Jyré*, é termo para chamar rapazinho. Na língua *Apyãwa* é *Awa'yao'i*. Conforme os sábios e sábias, relatam que antigamente conviviam com o povo *karaxã* e com o povo *Irewee* (Javaé). A partir dessa convivência foi herdada a palavra *xyre'i*. Pois, hoje se usa mais a palavra *xyre'i'i* na vida cotidiana, enquanto o termo *awa'yao'i* se aplica mais, se ouve mais conforme a minha análise, quando se conta uma mitologia referente o aconselhamento dos jovens. É raro chamar alguém o seu filho moço por *awa'yao'i*.

O ritual de passagem para a fase de *Awa'yao'i* ocorre logo ao término de *Takãra*; o pai do menino busca o filho para pintar na *Takãra*, o corpo todo é pintado, como também o rosto. Desde então, os *awa'yao'i* recebem vários conselhos, recomendações dos avôs, para que não façam nada no momento de resguardo. O pai busca a rede para o seu filho dormir na *Takãra*, deitando na rede nada pode fazer, não pode conversar, não pode ficar roendo a unha, senão pode se transformar em *xakwã'aka* (espírito de unha afinada). Somente pode segurar o testículo, para que assim possa ficar com o testículo pequeno.

O *awa'yao'i* tem o cabelo raspado bem cedo, geralmente, é um ancião que faz o corte dos cabelos dos rapazinhos. A mãe passa *oroko* (urucum) na cabeça e no corpo todo do filho, que, depois, sai em busca de *inamo'i* (nambuzinho) ou de outros passarinhos, é uma caça específica do rapazinho através da qual ele se torna um bom caçador e bom atirador de flecha. Digamos que isso na concepção *Apyãwa*, é *axetaanog*, é a regra do saber espiritual que tem o elo com as coisas boas e ruins.

Foto 14: Os rapazinhos Xajkwawytyga, Kaorepytygi, Tamakorawyga, Arokomyo'i, Paireko, Komaoro, Korira'i, Etymiari e Xajawytyga.



Fonte: Waraxowoo'i, em 2016.

Por isso, nesta ocasião os rapazes procuram fazer o máximo das coisas boas, tipo gostar de pescar, caçar, ser uma pessoa educada, que sabe respeitar, trabalhar na roça, etc, para que possam viver a vida toda com as coisas boas. Caso contrário, se o rapaz não cumprir as regras das coisas boas, sempre fará as coisas ruins, como por exemplo: ser preguiçoso, roubar as coisas dos outros, não ter educação, não respeitar ninguém, enfim, pessoa má. Essas mesmas regras se mantêm até a fase da segunda iniciação, denominada *axe'atowakarã ma'e*. Enquanto os *awa'yao'i* saem para caçar os passarinhos, as mães ficam fazendo *kawi*, retornando da caçada eles tomam *kawi*, nada de água para não ter a barriga grande futuramente.

Nem todos os alimentos são consumidos por *awa'yao'i*, quando ficam no período de resguardo, como, por exemplo: os peixes, carnes de animais e frutos. À medida que raspam os cabelos, todos os alimentos proibidos são autorizados para serem consumidos, menos a carne de aves. Na cosmologia *Apyãwa*, entende-se que as aves podem causar epilepsia/esquizofrenia (*teawyrywa*), *pyxeyja* (perna adormecida), *tekaxa'ãra* (prolapso do ânus) e *takowa* (febre espiritual). Por esse motivo, os *Apyãwa* não consomem as aves por causar essas consequências. Por isso, durante o resguardo, as regras de não consumo destes alimentos são rigorosas.

2.6 Axe'atowakarã ma'e

O rapazinho passa, depois, para a fase de *axe'atowakarã ma'e*, ou seja, o ritual no qual ele passa pelo corte de cabelo na nuca, também fica no resguardo, a mãe fica fazendo o *kawi* para ele tomar durante o resguardo. Essa forma de passar nas fases da vida, ocorre em dois momentos, isto é, logo ao terminar a construção de *Takãra* (casa dos homens e dos espíritos) e no *myryxi re teka* (ritual de *xiwewexiwe*). Ao terminar de fazer a *Takãra*, o homem busca o filho para levar na *Takãra*. Antigamente o rapazinho usava o *takojaxiwaãwa* (estojo peniano). Na atualidade, não se aplica mais *takojaxiwaãwa*. Da mesma forma, no *myryxi re teka*, o homem leva o seu filho, pinta-o de jenipapo e, desde então, ele não toma mais a água, é consumido somente *kawi*. No dia posterior, a mãe passa *oroko* (urucum) no cabelo e no corpo diluído com a banha de tartaruga para proteger dos espíritos ruins e das doenças espirituais, seria na língua *Apyãwa*, *apitop ma'eaiwa wi*. A doença espiritual é a perda da memória e se vestir com a roupa de *ãxyga* (espírito), ou seja, perder o pensamento e sentimento humano, como também afinar as unhas. O rapazinho se pinta de jenipapo, pinta todo o corpo, a regra de pintar o corpo de *axe'atowakarã ma'e*, é não pintar *weakwãra* (o rosto), *apyxo 'ỹ* (o pé no lado superior do tornozelo) e *apaãpy* (mão desde a parte do meio de antebraço).

O rapazinho não pode comer os alimentos assados, são consumidos apenas os cozidos, tipo peixe cozido e carne de animais cozidos. Segundo os *Apyãwa*, os assados não são consumidos por secar o corpo, uma vez que dificilmente pode engordar o rapaz que come assados, isso pode durar pelo resto da vida, confesso que é para ter a *secura* de espírito do corpo. Por isso, somente é autorizado o consumo de alimentos cozido, por deixar a carne macia, fácil para engordar. Assim, o rapazinho pode ficar gordinho e bonitinho.

Também não se pode comer a carne de veado, qualquer tipo de veado, senão o cabelo pode cair. Devido a esse tabu, a regra é rigorosa. O pai e a mãe sempre acompanham a alimentação dos filhos. Neste processo, os *axe'atowakarama'e* cumprem as regras de resguardos e de tabus alimentares.

2.7 Awa'yao Axeakygetãxi ma'e (O Rapaz que Usa Cocar)

Para ser *Awa'yao Axeakygetãxi ma'e* (o rapaz que utiliza o cocar grande de pena vermelha de arara), o rapaz deve observar os tabus alimentares, especialmente, não se consome a carne de aves, alonga o cabelo (*axema'awoko*), aumenta o furo do lábio (*axemaemekwarywyj*) para o uso de tembetá de quartzo (*temekwãra*) e aumenta o furo da orelha (*axemanamikwarywyj*) para o uso de brinco (*namikwareã*). É a última fase de iniciação na vida para os homens, onde se permite o consumo dos mesmos alimentos consumidos pelos mais idosos, eu diria, as pessoas que passaram por esse ritual. Na concepção *Apyãwa*, o corpo do rapaz fica mais maduro para qualquer tipo de alimentação, incluindo os que são proibidas na infância e é considerado homem de verdade.

Para isso, o rapaz enfrenta o ritual *Marakayja*, havendo as danças em quatro blocos, que são: *Xawaromy*, *Makaxi*, *Marakapãra* e *Maraka'yypa* durante o dia todo. A noite há mais ritual *ka'o*.

A mãe do rapaz fica sobrecarregada de trabalho, prepara *xanypatywonãwa* (casca de uma árvore que é específica para a mistura do líquido de *xanypãwa* (jenipapo), para pintar o corpo do rapaz. A mãe ou a avó pinta o seu neto geralmente no período da tarde, para que o rapaz possa dormir com essa pintura até amanhecer, neste processo a tinta do jenipapo fica mais preta e a sua visibilidade é mais clara no corpo do rapaz.

Antes de ir para *Takãra*, de manhã bem cedinho o rapaz toma banho para tirar o pó da tinta de *xanypãwa* (jenipapo) e se prepara para ser enfeitado. A avó ou a mãe do rapaz passa *oroko* (urucum) no *tamakorã* e no pé, seria na língua *Apyãwa*, *apywyg*.

Neste momento não se permite passar *xany* (banha de tartaruga) no cabelo do rapaz para não ficar liso. Senão, não segura *akygetãra* (cocar) no cabelo do rapaz e o cocar pode cair no momento da dança. De fato, enfrenta-se a ventania no momento do ritual, segundo o conhecimento *Apyãwa*, a presença de espíritos que fazem o vento. Com esse entendimento não se pode passar *xany* no cabelo do rapaz.

Ao terminar de ser preparado em sua casa, o rapaz é levado, pelo pai, para *Takãra*. Os seus pertences são acompanhados, os artefatos que são utilizados na festa *marakayja*. Os materiais utilizados são: *akygetãra*, *inimaxigoo*, *temekwãra*, *paapy*,

tamakorã, *tamakorã amapira*, *xywaypyo*, *wyraãwa* (penugem da ave), *yyka* (resina) *ma'yraneãmãja*, *ma'yraipepyra*, *awai*, *namikwareã* (brinco do rapaz) e *mina* (lança). Os pertences pequenos são levados de *yropema* (peneira). Os sábios são os responsáveis para enfeitar o rapaz dentro da *Takãra*, isto é, caracterizá-lo dentro da agência do ciclo de vida do *axeakygetaxi ma'e* (rapaz que usa cocar).

A bebida *kawi* do *axeakygetãxi ma'e* constitui um consumo insubstituível por outras comidas, pois, a mãe ou avó do rapaz tem que fazer a quantidade boa de *kawi* para o rapaz tomar durante o ritual dentro do *Takãra*. Não se permite o consumo da água, ou seja, na concepção *Apyãwa* seria a água crua que tomamos, pois isso pode afetar a saúde do corpo, tipo, o aumento da barriga e causar a dor nas articulações por espíritos dos esqueletos de peixes, por essa razão, o rapaz não pode consumir água.

Para colocar *akygetãra*, a presença de um especialista é de extrema importância para montar e amarrar os objetos necessários no cabelo do rapaz, corta-se o cabelo de baixo com muito cuidado para que não seja ultrapassada as suas regras, na sequência, amarra o cabelo longo com a linha. Enquanto isso, outros sábios passam *yyka* no braço, na perna e no corpo, onde são aplicados *wyraãwa*. Como se mostra na foto:

Foto 15: Preparação do rapaz para a festa marakayja na aldeia Tapi 'itãwa.



Fonte: Sérgio Guiraud, em 2016

Por último, são colocados *ma'yraneãmãja*, *ma'yraipepyra*, *xywaypyo*, *awai*, *tamakoramapira*, *namikwareã*, *temekwãra*, *inimaxigoo* e *akygetãra*. O rapaz fica

pronto para dançar a festa. Durante o ritual, muitos dos sábios se emocionam por relembrar as pessoas que não ficam mais marcando as presenças fisicamente, mas, sim, espiritualmente.

Para o povo *Apyãwa*, *akygetãra* (cocar do rapaz) é o desenho do sol, vincula-se com os seres sobrenaturais, pois, os rapazes sentem o calor muito forte no corpo, o etnólogo Wagley (1988) havia relatado a respeito:

Já mencionei serem as penas de araras vermelha as mais estimadas pelos Tapirapé. Elas formam a parte essencial da roda de occipício. Wagley (ib. nota 30) observa a respeito: “penas de arara vermelha são quentes como fogo, dizem os Tapirapé; o sol é quente porque usa um grande ornamento de cabeça feito de penas vermelhas. Esse calor atrai sempre o sobrenatural...(WAGLEY, 1988, p. 120)

De acordo com o etnólogo, o *xamã Paxeãpara* afirma que os rabos de arara são quentes, porque o seu espírito é fogo, segundo ele, afirma que o sol tem *akygetãra* com o rabo de arara cheio de fogo. Pois então, ele atrai o sobrenatural provocando o calor para o rapaz, quando usa *akygetãra*. Então, o rapaz de dia enfrenta o sofrimento para vestir a roupa de homem maduro.

À noite, o rapaz fica dançando o ritual *ka'ó* (o canto dos espíritos de pássaros) no terreiro de *Takãra*, acompanhado pelos homens das duas metades cerimoniais, *Wyraxiga* e *Araxã*. Os familiares do rapaz passam toda a noite no terreiro de *Takãra*. Chegando perto da meia noite, é que ele se deita na rede para descansar. No decorrer do *ka'ó*, a mãe prepara *koxry* (molho de pimenta) para o seu filho tomar com *awaxio'i* (farinha de milho) contra *py'awokãja* (azia). Assim, a noite o seu consumo é este, *koxry* e *awaxio'i*. Depois de pouco descanso, o rapaz se levanta a partir de 4h da manhã para finalizar a sua festa, para isso amanhece dançando. Ao amanhecer, ou seja, terminando de dançar, desmonta-se o *akygetãra* dele.

2.8 Koxyxewete e Akoma'exewete

Os *Apyãwa* definem *Koxyxewete* (mulher de idade madura) quando entra na faixa de *xaryja* (avó), ou seja, tendo o seu primeiro neto ou a neta se tornando como *awa'yao'i* (rapazinho) ou *koxamoko* (moça). A partir dessa faixa de idade, a mulher tem que estar apta nos afazeres femininos, como por exemplo, saber fazer e confeccionar as tecelagens, os artefatos que são utilizados nos rituais, as pinturas corporais, enfim, os trabalhos que são da agência de *status koxyxewete*.

Foto 16: Trabalho da *koxyxewete*, Iparewã pintando sua neta Æxo.



Fonte: Vandimar Damas, em 2016

Também, a definição da *koxyxewete*, acontece quando a mulher é caracterizada com aparência de *xaryja* (avó) e chega ao fim da sua menstruação, ou seja, é improdutiva, à medida que chega no fim da descamação de sangue. Para os *Apyãwa*, significa que ela está fora dos perigos que haviam compactado durante a sua geração, ou seja, da sua gestação, dos resguardos, de dietas e de alguns tabus alimentares. Após entrar no término da sua menstruação, são consumidos os alimentos que não se permitiam na sua juventude.

Óbvio, nessa faixa de idade, conforme *Tage'ymi*, são consumidos os alimentos considerados sagrados, como: o *kwaxi* (quati), *mytopinima* (mutum), *xako'iete* (jacú), *wataro* (espécie de um cará), *magãwa* (mangaba), *mexo* (beiju) ...

Deste mesmo modo, o homem maduro se define com a sua característica, tendo o seu primeiro neto ou a sua primeira neta a se tornar *koxamoko* (moça) e *xyre'i'i/awa'yao'i* (rapazinho). Cabe ressaltar ainda, de acordo com relato de *Imakopy*, a respeito da vida de *akoma'exewete*, que o homem, nesta fase da vida, tem o traço muito forte com a responsabilidade do seu dever, que tem o elo nos ensinamentos dos netos, das netas, dos filhos, das filhas dos irmãos e irmãs nos trabalhos, nos aconselhamentos, em geral de todo o *status* cultural.

Foto 17: Os homens carregando a carne assada de porcão com peyra e Imakopy confeccionando peyra (cesta de carga).



Fonte: Waraxowoo'i, em 2019

Quando perguntei sobre a minha faixa de idade, *apĩ* (minha mãe) *Tage'ymi* respondeu-me que eu estou na faixa do homem meio maduro, com 36 anos de idade. Falou-me: “*ane 'ỹ nera'a tyaro'i ekawo*”, referindo-se que sou um homem meio maduro, percebi claro que *akoma'exewete* e *koxyxewete* é na faixa de 45 a 70 anos de idade. Falando da pessoa meio madura (*a'atyarõ*), *Tage'ymi* também me relatou que, antigamente, mulher de corpo meio maduro fazia *koxiyja*, escarificação do rosto feminino. Ressaltou-me, que somente nessa faixa de vida, a mulher podia fazer *koxiyja* para que o rosto ficasse bem preto. A mais novinha não podia fazer, senão a tinta não pegava bem no rosto. Como Baldus (1970) descreveu a respeito de *koxiyja*:

A tatuagem era feita por certos homens maduros. Este não precisavam ser pajés, mas alguns deles o eram, por exemplo, Urukumy. A finalidade da tatuagem era distinguir a mulher da menina... (BALDUS, 1970, p. 105).

Coincidindo com o etnólogo, *Tage'ymi* relatou-me que *Orokomy* era a pessoa mais especialista para fazer *koxiyja* e, no momento da escarificação, ele não consumia *iky'yga* (pimenta), *xokyra* (sal) e *matãwa* (pirão). Os consumos destes produtos causavam o pus e a infecção. Por esta razão, o escarificador não podia consumir os produtos citados. Hoje não se pratica mais *koxiyja* (tatuagem feita no rosto das mulheres).

Assim, se define a faixa de *awaxewete*, *awã*=gente e *xewete*= maduro, é a designação para gente madura, pois, detalhando *koxyxewete* e *akoma'exewete*, *koxỹ*=mulher e *akoma'e*=homem. Pois, *koxyxewete* é mulher madura e *akoma'exewete* o homem maduro.

2.9 Wajwĩ'i e Mary'i

É muito complexo explicar essas classes de idades *Apyãwa* para definir o conceito *Wajwi'i* e *Mary'i* (velhinha e velhinho), no contexto *Apyãwa*. Percebi que é muito complexo afirmar classe de idade dos *Apyãwa*. Mas, no meu relato, descrevo de acordo com a minha pesquisa etnográfica realizada entre os *Apyãwa*.

De acordo com a concepção *Apyãwa*, *Wajwi'i* e *Mary'i* são pessoas que não possuem mais condições de andar no lugar distante. Apenas nessa faixa de idade é comum visualizar *Wajwi'i* e *Mary'i* na casa. No contexto *Apyãwa*, nunca pode se chamar uma pessoa bem idosa por *Wajwi'i*, e sim pelo termo de parentesco *xaryja* (avó). Da mesma forma, o *Mary'i*, chamamos por *xeramõja* (avô).

Nessa faixa de vida, de acordo com *Maxapyxowi*, os alimentos específicos que foram relatados são: *xawaxikato'i*, *nowi*, *xawaxipewoo*, *porake* (peixe elétrico), *arapa* (tuvira), *itawi*, *kwaxi* (quati), *mytopinima*. Os *xawaxikato'i*, *nowi* e *xawaxipewoo* (tipos de jabuti) não podiam ser consumidos por jovens, devido a que podem impactar no crescimento dos jovens, ou seja, na língua *Apyãwa* seria *iapeatỹ*. Devido a essa interferência no crescimento dos jovens, esses jabutis são consumidos somente pelos idosos, pois relatam que os idosos não crescem mais e, assim, os seus alimentos são

aqueles que nas suas juventudes não consumiam para não causar o impacto na formação do seu corpo. Os *porake*, *arapa* (tuvira) e *itawi* (família de tuvira) também são o consumo dos idosos, são alimentos específicos deles, não me relatou o porquê não se consome pelos jovens.

Já, os *kwaxi* (quati) e *mytopinima* (mutum pintado) são consumidos pelos dois, ou seja, *mary'i* e *wajwi'i* também consomem, são os alimentos mais sagrados do povo *Apyãwa*, por ter ligação com espíritos sobrenaturais. Porém, à medida que o idoso e a idosa, eu diria, mais velhinho ou velhinha, que não anda mais sozinho/a, somente com ajuda do outro, não consomem os alimentos citados acima no texto, devido a que as pessoas mais velhinhas voltam para a fase de *pitÿga* (criança). Assim no contexto *Apyãwa* foi-me relatado.

Portanto, a alimentação tem o conceito muito importante, exigida para o corpo da pessoa no momento de fazer resguardo. Na concepção *Apyãwa*, no período de resguardo é o momento de cuidar bem da sua saúde, em especial o corpo, neste sentido certos alimentos não são pertimidos para consumir, digamos que o corpo fica ligado ao espírito e assim como também os alimentos. Pois, o traço da formação do corpo tem o elo com saberes sagrados, confesso que se enfatiza na formação espiritual. As comidas e os corpos ficam ligados ao mundo da cosmologia invisível.

CAPÍTULO III – ALIMENTOS ESPIRITUAIS NOS CONTEXTOS RITUAIS

Neste Capítulo apresento os alimentos que são oferecidos aos *Axyga* (Espíritos) durante as cerimônias rituais que acontecem na *Takãra*, a casa cerimonial do povo *Apyãwa*.

3.1.1 Xaneramõja (cerimônia de nosso avô)

Para o povo *Apyãwa* (Tapirapé), *Xaneramõja* (o nosso avô), é um espírito que é ligado à alimentação, na medida em que *Iraxao* sai para festejar os *Apyãwa* e os espíritos. *Xaneramõja* é um ritual mais respeitado, sagrado no conhecimento nosso. Na mitologia *Apyãwa*, são os dois irmãos que mataram os filhos, um do outro. Há uma regra que prescrevia que jamais poderia aproximarem-se os meninos da *Takãra*, muito menos para entrar, por motivos de saberes sagrados, espirituais e de conhecimentos cosmológicos respeitados.

...existem diversos espíritos maus que nós denominamos por *xyreni* e outros espíritos, que chegaram a matar uma criança, próprio o filho do seu irmão *Topaxo*, enquanto o pai estava dançando de *irewee axyga*. O pai do menino continuou cantando e chorando a morte do seu filho, mas o *xyreni* não permitiu ele chorar. Quando encerrou a festa de *irewee axyga*, o pai do menino ficou muito bravo no fundo do seu coração. Ele sempre pensou em vingar a morte do seu filho. Alguns dias depois, começaram novamente a festa e os grupos de *wyrã* foram pegar *buriti* para fazer *Awara'i*. O pai do menino que foi morto desistiu de ir junto com os grupos. Em seguida, quando os grupos voltaram para aldeia, os homens pediram para o *xyreni* trazer olho de *buriti* na *Takãra*. Quando o *Topaxo* saiu pegar *buriti*, o menino do *xyreni* estava brincando no terreiro da sua casa. O *Topaxo* correu atrás do filho de *xyreni* e fincou a lança no ânus do menino, e foi assassinado do mesmo jeito que o filho dele foi morto. Os dois meninos foram enterrados nos cantos da *Takãra*. Um dele foi enterrado do lado de *ARAXÁ* e outro no lado de *WYRAXIGIO* (PPP da EIE Tapi'itãwa, 2014 p. 107).

As ciências *Apyãwa* afirmam profundamente que *Takãra* é o espaço dos espíritos e para os homens, que pertencem a este espaço, ou seja, que passam por vários processos de ritual, como: ritual de *xyre'i'i/awa'yao'i*, *axe'atowakara ma'e*, *axeakygetaxi ma'e*, para que sejam vinculados ao espaço *Takãra*.

O traço que une *xaneramõja* com alimentação e com a pessoa que é responsável nesse ritual é muito forte. Segundo o sr. *Imakopy*, o espírito de *Xaneramõja* pode ser uns dos espíritos que protegem a população das doenças tradicionais, ou pode causar malefícios para a população ou para o próprio ato ritualístico do *Xaneramõja*.

O espírito *Xaneramõja* (que é *Xyreni* e *Topaxõ*) sai à meia noite da *Takãra* para circular pela aldeia para solicitar os seus alimentos em todas as casas. Para isso, fazem *tapi* para serem entregues em todas casas. Após circular toda a aldeia, volta para *Takãra*. De manhã, o responsável de *Xaneramõja*, no caso o senhor *Imakopy*, que é o meu pai, atualmente o responsável por esse ritual sagrado, explicou que, de manhã cedo, deixa dois *tapi* na *Takãra*, um para o grupo *Araxã* e um *tapi* para *Wyraxiga*, ou seja, é a autorização de alimentos para os dois espíritos.

Foto 18: A imagem de tapi que autoriza temi'õ (comida). Imakopy confeccionando tapi, Inamoreo com cocar e Kamoriwa'i observando a confecção de tapi.



Fonte: Yrywaxã, em fevereiro de 2020

Hoje, o sr. **Imakopy** é o pai do *Xaneramõja*, e há vários filhos. Não se pode sair com qualquer pessoa, somente o meu pai pode sair como *Xaneramõja*. No momento em que a pessoa que assume o ato ritualístico se sente muito desgastada, não dá conta mais de sair com *Xaneramõja*, passa para o seu primeiro filho dirigir esse ritual.

Ao amanhecer, logo cedo, o *Xaneramõja* é que pode levar primeiro a comida, é uma oferenda para os espíritos que moram na *Takãra*, e essas oferendas são degustadas pelos espíritos e pelos homens, dentro da *Takãra*. No contexto *Apyãwa* sobre essa

oferenda, trata-se de uma forma de se prevenir, cuidar das coisas ruins e das doenças pela proteção dos espíritos. Seria na língua *Apyãwa*, *Xepaanogawa*. Mais adiante, no subtema *Xepaanogawa*¹ serão mais detalhadas as informações. Logo, em seguida os filhos do *Xaneramõja* levam as comidas também. Os filhos citados do *Xaneramõja* foram *Xawaromy*, *Okario* e *Paxepy*. Depois dessa autorização dos alimentos pelo *Xaneramõja*, todos os homens casados são obrigados a levarem os alimentos na *Takãra*. As comidas são levadas pelas suas mulheres e são sempre experimentadas pelo *Xaneramõja*. *Xaneramõja* faz um sopro ao redor da alimentação para expulsar as doenças maléficas. É um sopro de proteção, pois, neste momento todos homens não podem sair para lugar nenhum, digamos que é o tempo sagrado, é o tempo de comer as comidas com os espíritos que moram na *Takãra*.

Dentro da *Takãra*, os homens ficam atentos para verem as mulheres que levam alimentação para *Takãra*, e eles gritam toda vez que uma mulher leva a comida. É um grito específico para alimentação. Como se vê na descrição:

_ Póó póó póó póó póó póó póó!

É o grito que se faz quando uma mulher é vista levando uma comida para o seu esposo. Ao sair da casa com a comida, os homens gritam e param de gritar quando a mulher entrega a comida na *Takãra*. Os rapazes é que pegam as comidas das mulheres na porta da *Takãra*.

¹ É uma oferenda de comidas para pacificar os espíritos, que assim protege o povo *Apyãwa* das coisas ruins.

Foto 19: A imagem da entrega da comida em frente da Takãra. Mareapaxowa, Eironi, Iparewao, Koxamy'o'i e Idjakariru Javaé



Fonte: Yrywaxã, fevereiro de 2020

Foto 20: A imagem da entrega da comida em frente da Takâra. Ykyxo com seu filho Wakore e Myyro'i pegando a comida.



Fonte: Yrywaxã, fevereiro de 2020

Os alimentos principais do *Xaneramõja* eram: *miape*, (tipo beijú de tapioca) *koroxo* (tipo beijú, é feito de milho socado) e *kawiere 'yma*² (mingau sem nome) porém, em decorrência de mudança alimentar, se ausenta o seu principal consumo. Hoje não é o seu principal alimento, por escassez dos produtos, ou por falta de alguém saber fazer esses alimentos espirituais. Por isso, se alimentam de outros alimentos, tais como; *kawi* de milho, *kawi* de amendoim e *kawi* de arroz.

² É um *kawi* (mingau) sagrado, específico dos espíritos, pois, o nome é *toxiwiri*, mas nunca pode chamar pelo nome, senão os espíritos chegam nocivos e podem fazer mal para a pessoa que faz, neste sentido é chamado pelo *kawiere 'yma*, ou seja, 'kawi sem nome' para *axyga* não perceber.

Aliás, *Xaneramōja* nunca pode provar as comidas depois de alguém pegar os alimentos, ele é quem prova a comida primeiro. Jamais alguém pode provar as comidas sem a presença do *Xaneramōja*, caso isso ocorra, pode causar a dor de barriga, diarreia, ou fazer mal para o estômago. De acordo com as informações obtidas, os espíritos contaminam os alimentos, por essa razão o espírito *Xaneramōja* é muito respeitado. Por isso, a imagem da máscara do *Xaneramōja*, que fica amarrada na forquilha da *Takāra*, é sempre vista com um pedaço de comida na boca, é para alegrar o espírito, que seja o espírito protetor e não de malefício.

Foto 21: A cara de *Xaneramōja* feita de 'y'ã e Imakopy amarrando na forquilha, dando comida na boca do *Xaneramōja*.



Fonte: arquivo meu

Ainda se pratica e se compreende com o maior respeito o ritual de *Xaneramōja*, uma vez que o canto do *Xaneramōja* não é permitido para ser cantado por qualquer pessoa. Caso alguém imitar o canto e a dança, o espírito vivo pode aparecer e fazer algo ruim com a pessoa, pegar o espírito do corpo da pessoa ou vestir a roupa de espírito *Xaneramōja* para adoecer a vítima. Com esse grande respeito ao ritual sobrenatural do *Xaneramōja*, o senhor Imakopy relata que ele sente a presença do *Xaneramōja* em torno de si, de dia e de noite. Ele ressalta que o *Xaneramōja* o vigia em todos momentos, quando sai para caçada, para a pescaria ou para afazeres agrícolas. O espírito *Xaneramōja* fica sempre junto com ele cuidando que a sua oferenda seja oferecida dentro da sua regra. Segundo **Imakopy** nos momentos difíceis, ele ajuda a conseguir as coisas, como por exemplo abater o porcão, mutum, caititu... Ainda me afirmou que o espírito cerca os animais para ele, para que não chegue em casa sem nenhuma caça.

Informou-me também que o senhor Imakopy é o pai do *Xaneramõja*. Por isso ele anda sempre com *Xaneramõja*.

Outros pontos importantes, que me forneceu sobre o *Xaneramõja*, foram os pontos negativos. É claro que ele já conhece esse sistema do ritual *Xaneramõja*. O senhor Imakopy se referiu às doenças espirituais. Ele frisa que o espírito de *Xaneramõja* manda adoecer *wowa* (pai dele) muito forte. Ele descreve:

xerexamõja mawitee'yma mĩ xemama'acy kwi, xemama'eyeteo mĩ kwi, xerejxãk xepe mĩ kwi, amõ ramõ mĩ ney naãpaj emi'o ixope, a'era mĩ ay kwi, xemama'eyakãta... A'eete ramõ kwakaj paxewera xe'ymykatãt ixope, a'e kwakaj xexokã weret, kwi.

quando o *Xaneramõja* é desrespeitado, manda adoecer-me, eu fico adoecendo muito forte, você me vê, às vezes sua mãe não faz a comida para o espírito, por isso, ele fica com raiva e deixa-me adoecendo... Além disso, o *paxẽ* (pajé) mandou pegar-me *xe'yga* (o meu espírito) e eu quase tinha morrido. (IMAKOPY TAPIRAPÉ, Entrevista 20 de maio de 2019)

Com todas essas razões, tem que fazer a comida para o *xaneramõja*, tanto no período de ritual ou fora do período de ritual, para que os espíritos fiquem alegres. Desse modo, o responsável do ritual *xaneramõja* fica protegido de todas as coisas ruins.

3.1.2 Iraxao patãwa (alimentação da máscara Iraxao)

O ritual *Iraxao* é o espírito do povo *Iny* (karajá), para o qual se realiza uma caçada coletiva para abater os porcos, que são os principais alimentos. Neste ritual, a aquisição de sustento volta-se para o espírito dos *Iny*. A festa *Iraxao* para o povo *Apyãwa* é para alegrar a população juntamente com os espíritos, é a pacificação dos espíritos durante as festas, os espíritos cantam, dançam, pintam seus corpos e festejam, assim como nós, por isso, são oferecidas muitas comidas para os espíritos. No decorrer do ritual *Iraxao*, é comum perceber a caída do vento forte, segundo os *paxẽ* (xamãs), os espíritos chegam e misturam-se entre as pessoas.

Antes de sair *Iraxao*, eles ensaiam dentro da *Takãra*, cantam duas ou três das suas músicas. Logo, na sequência, saem da *Takãra* para dançar com a mulherada. Como mostra a imagem:

Foto 22: A festa de Iraxao na Aldeia Tapi'itãwa



Fonte: Waraxowoo'i Maurício Tapirapé, 2019

No ritual *Iraxao*, os seus alimentos são divididos para os dois grupos maiores dentro da *Takãra*, ou seja, para o grupo Araxã e para Wyraxiga. Já as mulheres, repartem entres elas, ou seja, para as mulheres que dançam no ritual. Dentro desses grupos maiores dos homens, há subgrupos que pertencem a esses dois grupos.

Para aprofundar a pesquisa sobre *Iraxao*, tive a honra de entrevistar os dois xamãs, *Awatori*, da Aldeia Tapi'itãwa, e Cleber *Kaxiwera* da Aldeia *Hawalorá*, [a sua esposa mora em Tapi'itãwa, ele é mestiço, o pai é Karajá e a mãe é mestiça, sua mãe era do povo *Inyã* e seu pai, do povo *Apyãwa*]. Início com a explicação cosmológica de *Awatori* e, em seguida, com Cleber *Kaxiwera*.

Conforme o depoimento do meu entrevistado, o xamã *Awatori* relata que *Iraxao* é o espírito que fica atento para conhecer o seu dono, à medida que o porcão é levado na *Takãra*, onde a pessoa que quer ser o dono do espírito *Iraxao* leva o porcão para sua casa. A pessoa interessada em ser o dono do *Iraxao* é que busca o porco abatido da *Takãra*. Ninguém pode carregar o porcão para o seu dono, senão o espírito pode considerar a pessoa que leva o porcão como seu dono. Para o povo *Apyãwa*, somente o

próprio dono pode carregar o porcão, por essa razão outra pessoa não pode levar o porcão da *Takāra*. A partir do momento em que o porcão é levado da *Takāra*, o espírito já reconhece seu dono.

Desde que é confeccionada a sua máscara, o *Iraxao* fica vigiando a sua alimentação e convivendo com seu dono. Conforme o entrevistado, o espírito fica com fome, por isso, o dono e o povo sabem que é preciso respeitar a cultura espiritual dentro da visão cosmológica, como também o conhecimento vivo do povo *Apyāwa* que faz o elo com alimentação. O meu colaborador me relatou também que, ao assar os porcos, os espíritos ficam ainda mais atentos vigiando sua alimentação, podem até aparecer para alguém. Por isso, a sua alimentação é respeitada, caso alguém queira comer um pedaço da sua alimentação ou assar o pedaço de porcão no mesmo jirau, pode falar explicando que o pedaço de um porcão não pertence à sua alimentação, o espírito está ouvindo, neste processo ele entende qual pedaço que não pertence à sua comida. Assim, não faz mal a carne assada para a pessoa.

Segundo *Awatori*, afirma-se que o espírito *Iraxao* sempre acompanha os caçadores, ele cerca os porções para os caçadores, deste modo ele contribui com sua alimentação e os caçadores não podem levar os porções abatidos para suas casas, tem que levar para a *Takāra*. Caso isso aconteça, ou seja, os caçadores levarem os porções para comer nas suas casas, o espírito *Iraxao* pode causar *tyeay* (diarreia) e *ma'eparaxokã* (o alimento que faz mal para estômago).

Conforme *Awatori*, o *Iraxao* não é um espírito que veio do rio, não pertence à família espiritual do rio, é uma máscara para pessoa viva, isto é, os xamãs *Apyāwa* fizeram a máscara para o espírito do povo *Inỹ*. *Awatori* relata quando ele dançou com *Iraxao*:

Iraxao kwakāj arapat, a'e kwakaj nyt aixak ie, Iraxao a'era axygete, xaj mi 'ã amō xireka a'e xawie'ym, axywewoja xawie'ym. Axywewoja tanã kwe ranō kwi. Iraxao kwakāj aixak irapata nyn kwi, axyga a'era mi ake akawo wyro pe, a'era mi iparamapapygi kwi, emanyn a'era kwakāj ie aixak irapaãra mō. Ake ramō mi akawo axyga ipype, aporaj mi akawo a'ega ranō. A'era mi irapaãra iakwymãm ee...A'era mi imapapygi werapaãra. 'Ã kwakaj arapat ranō, 'ã imokoja re kwakaj xeakwymap ipooja we, ake a'era mi akawo axyga, a'era mi wetepe ipooj kwi. Axekwe xaneramoj'i i'axipawi akawo kwi, imaryke'yri akawo kwi.

quando eu estava dançando com *Iraxao*, eu tinha visto assim, *Iraxao* é o verdadeiro espírito vivo, não é como o espírito de aruanã

Axywewoja. *Axywewoja* é diferente, não é como espírito de *Iraxao*. *Iraxao* é o espírito que entra no seu ornamento, por isso a pessoa que dança estremece. Assim eu tinha visto, quando dancei com *Iraxao*, o espírito entra no ornamento e fica dançando. Por isso, a pessoa que dança com a máscara *Iraxao*, cansa muito, ele fica dançando junto com o espírito, o peso do espírito é que cansa a pessoa. O espírito de *Iraxao* é velhinho, tem cabelo branquinho. (AWATORI TAPIRAPÉ, Entrevista 09 de julho de 2019)

O xamã *Awatori* relata o que presenciou, observou, participou e sentiu quando tinha dançado com *Iraxao*. Desse modo, ele afirma que o ritual *Iraxao* é sagrado, é o espírito que chega violento para causar algo ruim com as pessoas. Porém, a medicina, que é chamada *xyrõ*, acalma o *Iraxao*. Para pacificar o espírito, o dono do *Iraxao* mastiga *xyrõ* e sopra na direção de *Iraxao* para que seja pacificado o espírito.

Do mesmo modo, o xamã *Kaxiwera* fez afirmações semelhantes de algumas parcelas da cultura espiritual do povo *Apyãwa*, de acordo com depoimento do xamã *Awatori*. Aliás, houve uma diferença de afirmação e abordo essa diferença para simplificar aos leitores. Nada se desfaz da mitologia *Apyãwa* essa diferença, refiro-me à narrativa mitológica do **Renascimento do Povo *Apyãwa*: *Xakowi***. Como é descrito no PPP da E.I.E “TAPI’ITÁWA”.

Antigamente, existiam inúmeras variedades de Aruanã (*Axywewoja*) trazidas pelos pajés através dos espíritos dos animais, dos peixes, das aves etc. As roupas usadas nessas festas permaneciam na *Takāra*, o centro mais importante do povo Tapirapé. Todos os espíritos saíam para dançar acompanhados pelas mulheres. As mulheres, entretanto, não podiam entrar na *Takāra*. Dessas festas, a mais perigosa era a festa da piranha. Naquela época, ninguém se movimentava tanto e todos acreditavam nas palavras dos líderes e dos pajés. Quando falavam para não sair, ninguém saía. As pessoas que teimavam eram mortas com feitiços. Foi assim que aconteceu quando uma mulher doida não respeitou as ordens dadas pelos líderes e pajés, e entrou na casa dos homens – *Takāra* – e mexeu em todas as roupas das festas. Quando estava perto das vestes da piranha, uma pessoa falou para a mulher: _ “Não mexa! Esta é perigosa!” Mesmo assim ela mexeu, colocou a mão na boca da piranha que a cortou. A mulher tirou a mão já cortada. Ali é que aconteceu um problema muito sério. Como a cultura era e é respeitada, a mulher morreu por causa da festa da piranha. Os pajés não podiam fazer nada. Como as ordens dos pajés eram respeitadas, deram só a ordem de o povo se acabar. O povo se acabou por este motivo. Todos se jogaram dentro de um enorme buraco de fogo. Todos desapareceram. Só duas pessoas conseguiram sobreviver, pois estavam vestindo a roupa de *Xakowi*. Foram estas duas pessoas que conseguiram criar a nova vida Tapirapé... (PPP da EIE Tapi’itãwa, 2014, p. 19/20).

Este acontecimento ocorreu na região do povo *Javaé*, próximo à aldeia Boto Velho, como na história dos *Apyãwa* é contado. Assim, pois, a afirmação do xamã *Kaxiwera* não se desconecta da mitologia *Apyãwa*.

Para o xamã *Kaxi*, o espírito da *aruanã Iraxao* começou com o povo *Javaé*. Segundo ele, o espírito do *aruanã Iraxao* é do povo *Apyãwa*. Pois, de lá da região onde os *Javaé* moram, o *Iraxao* vem festejar e participar da festa entre os *Apyãwa*. Ressaltou que, na região *Apyãwa (Tapirapé)* nunca tinha sido visto por ele este espírito. De acordo com a sua afirmação, o espírito *Iraxao* mora no lago que se chama Lago Preto, na região *Javaé*, próximo da aldeia Boto Velho, na Ilha do Bananal. Tinha visto neste lago os espíritos de *Iraxao* e *Awara'i*. Ele afirma que ambos os espíritos são de lá. Relatou-me que o espírito *Awara'i* se alimenta mais de frutas, tais como de mamão, abacaxi, banana e também de alguns insetos, como por exemplo, de gafanhotos e consome menos carnes. Então, os dois espíritos começaram neste lugar e moram lá.

O xamã *Kaxi* frisou também que todas as imagens dos espíritos são desenhadas pelos xamãs, a partir da sua visão cosmológica, na medida em que fazem contato com os espíritos. Todas as imagens quando desenhadas, são acompanhadas pelos espíritos, dialogando com quem está sendo convidado para participar de um ritual na aldeia, para que seja liberado o seu animal de estimação para o consumo no ritual e que o povo seja protegido das doenças. Então, neste processo todos os espíritos participam de um ritual, mesmo tendo convidado apenas um espírito. *Kaxi* falou-me que o mestre dele foi convidado, por isso, os demais espíritos vinham participar de todos rituais, como os espíritos de peixes, de pássaros, dentre outros. Ele explicou que, deste modo, as *aruanãs Apyãwa* funcionam.

Ele também informou que os *aruanãs Iny* funcionam parecidos com os do povo *Apyãwa*. O povo *Iny* convida apenas um espírito de *aruanã*, mas todos os espíritos querem participar dos rituais. Neste momento, o xamã tem um papel de extrema importância, convidando a metade dos espíritos que querem participar dos rituais, para que não falem os alimentos para os espíritos presentes e que, desse modo, eles sejam pacificados. Assim, eles nos protegem das doenças, da morte, caso contrário, se as pessoas não acreditarem nos espíritos, eles mesmos podem causar doenças espirituais. Por isso, o dono do ritual tem que fazer a comida certa para o espírito, no dia certo e acreditar na palavra do xamã. Segundo *Kaxiwera*, muitas pessoas não acreditam nas

palavras dos xamãs, ele lamentou quando as pessoas não acreditam nas palavras dos xamãs, frisou ele:

a gente que é pajé, sempre tá vendo espírito, sempre tá acompanhando espírito, a gente tá sabendo o quê que vai acontecer, o espírito sabe, nós, pajé, também sabemos, estamos vendo também, o espírito comunica com a gente informando o quê que vai acontecer. Então, é assim que aruanã Iraxao e Awara'i funcionam aqui no Tapirapé. No Karajá é a mesma coisa, funciona assim também. (KAXIWERA, Entrevista 02 de julho de 2019).

O xamã relata a sua preocupação perante essa realidade atual que se pratica, o desrespeito da sabedoria espiritual milenar e de algumas parcelas da cultura “*Apyãwa*” e, como também, do povo *Iny* pelos jovens.

3.1.3 Tawã (ritual de Cara-Grande)

Tawã é o espírito que sai do fundo do lago para festejar com o povo *Apyãwa*. A máscara que o representa é feita de um pau que chamamos de *Ywapa*. São três máscaras que se prezenciam na cultura *Apyãwa*. Para cada ritual são confeccionadas três *Tawã*; *Karaxao* (espírito do povo Kaiapó), *Kapitãwa* (espírito do povo karajá) e *Kopĩ* (espírito de um povo extinto).

Para a máscara *Tawã*, a fabricação é mais cuidadosa e cercada de respeito e é necessário um controle ritualístico por parte de quem as fabrica e conduz o ritual. O *Tawã* pode trazer *ma'ekato* (a proteção) para o povo *Apyãwa*, mas também pode trazer *ma'eaiwa* (doenças).

Paxeapãra relatou-me que a moradia de *Tawã* é no fundo do lago, como foi citado logo acima do texto, há três *Tawã* que têm as penas de araras. *Kapitãwa* (capitão/chefe), que é o espírito do karajá/*Karaxã*, tem a máscara com a pena amarela, a pena vermelha e do rabo de arara vermelha e do *tamygoo* (carcará); *Karaxao* (o espírito do povo kaiapó), com a pena azul da arara Canindé (*kanine*) e usa a pena vermelha, além destes usam-se rabo de arara e carcará. O *kopĩ*, com a máscara listrada, ou seja, usam-

se as penas amarelas, vermelhas e usa o rabo de arara Canindé (*kanine*), como se vê na imagem:

Foto 23: A imagem dos três espíritos de Tawã dentro da Takãra. À esquerda, Kopĩ, ao centro Kapitãwa e, à direita, Karaxao



Fonte: Yrywaxã, junho/ 2019

Esses são cara grande (*Tawã*) dentro da *Takãra*, os espíritos que moram no fundo do lago, que foram trazidos pelo *xamã* em troca de vida. São espíritos que os *xamãs* desenharam para serem visualizados pelo povo. Os três *tawã* usam camisetas vermelhas e a saia de *myryxi* (buriti), os espíritos verdadeiros usam *oroko* (urucum) no corpo, conforme relato do meu informante *Paxeapãra*.

Segundo *Paxeãpara*, os *xamãs Apyãwa* mataram os *kaiapó*, *karajá* e o *kopĩ* para serem o dono destes espíritos, ou seja, as almas destes povos são responsáveis pelo ritual e são os donos de *Tawã*, eles que festejam com o povo *Apyãwa*. Neste momento, perguntei a ele se há possibilidade de o *xamã* trazer o novo ritual sagrado para o povo *Apyãwa*? Óbvio, ele respondeu-me que o *xamã* de poder maior, de conhecimento mais profundo que faz a ligação com o *Karowãra* (trovão), isto é, que possui sobrenatural pode trazer um novo ritual, ou seja, pode ser desenhado por um *xamã*, mas que sempre foi tirada uma vida em troca de espírito, como foi destacado no ritual *Iraxao* e *Tawã*.

Além destes, **Paxeapãra** ressaltou que há mais um *Tawã* que não usa a pena de arara, que não foi trazido por *paxẽ*, neste sentido, ele não festeja com outros espíritos que temos nos rituais.

Vale enfatizar ainda, que o alimento mais apreciado pelos espíritos de *Tawã*, em especial do *Karaxao* e *Karaxã* são *taxao* (queixadas) e *tatãapepakygama'e* (banana da terra), do *Kopĩ* é *xawaxiete* (jabuti), conforme afirmação do meu **informante Paxeapãra**. Ele ainda me acrescentou que é preciso colocar *xawaxiapekwerá* (casco de jabuti) em cada terreiro da casa para o *kopĩ* cutucar com a lança à medida que circula pela aldeia, isto é, o espírito de *Kopĩ* vai matando o jabuti, que é o seu alimento predileto.

Com essa mesma afirmação do **Paxeapãra**, **Kaxiwera** também afirmou que o alimento predileto do *Tawã* é o porco. Ele explicita que o *Tawã* tem o seu território, onde se cria o seu porcão, ele diz:

O *Tawã* cria a sua alimentação, e no momento da sua festa libera para o seu consumo, o seu território de criação é o lago de Inhuma, onde se cria bastante, fica cercado, outro fica no morro de Careca, próximo do Campo de Veado até no Lago de Pedra. Outro território está no Brasil Central. São territórios da criação dos porcos. (Referiu-se a um lugar que os nossos anciãos chamavam de *ewyko*, hoje chamamos de *taxão rakãra/casa de porcão*). (KAXIWERA, Entrevista no dia 02 de julho de 2019)

Fica evidente que os territórios do *Tawã* são estes, o fato é que são nestes territórios que os *Apyãwa* encontram uma abundância de porcos. São lugares únicos para serem realizados os rituais *Tawã* e *Iraxao*, ou seja, para adquirir os seus alimentos principais. Este fato traz uma profunda preocupação pela invasão dos territórios dos donos dos porcos pelo *maira*, sem ter o mínimo conhecimento da cosmologia *Apyãwa*. É um desrespeito incalculável à cosmologia *Apyãwa*.

O ritual *Tawã* acontece no mês de junho. É o mês ideal para este ritual. Para o povo *Apyãwa* representa e mostra a pacificação dos espíritos durante as festas, os homens cantam, dançam, decoram seus corpos e oferecem muita comida para os espíritos.

Ao saírem da aldeia, os homens se organizam em grupos no acampamento, ou seja, os grupos *Araxã* e *Wyraxiga*. São dois grupos grandes de pássaros que temos, o grupo de *Araxã* e *Wyraxiga*, pois, os dois grupos fazem uma oferenda de comida para os espíritos que acompanham os homens. É a pacificação dos espíritos e a proteção dos homens nos momentos de caças, uma vez que, neste processo, os espíritos podem fornecer muitas caças. Assim, os homens ficam protegidos até da picada de cobra. Os *Araxã* e *Wyraxiga* caçam para os seus grupos.

Os caçadores voltam dentro de uma semana e meia para a aldeia depois que matam uma boa quantidade de caça para o povo. A busca da caça é planejada também conforme o amadurecimento da banana, alimento muito importante no período do ritual.

No decorrer da festa, os espíritos de Kaiapó, que são *Karaxao 'ywera*, escondem-se atrás da casa. O espírito de *Karaxao 'ywera* sai embrulhado com a rede de dormir e com a flecha, borduna ou a lança na mão, homenageando o povo *Kaiapó*.

Ao circular a aldeia, na frente do *Tawã*, ficam dois rapazes segurando *miaãwa* (esteira) nas costas, em cada parada no terreiro da casa, os três *Tawã* atiram no *miaãwa* com o *'ykawã* (flecha com a ponta cera de abelha). Assim, vão indo até circularem a aldeia e entrarem na *Takãra*.

Foto 24: A imagem do Kamoriwa'i segurando miaãwa na frente de Tawã.



Fonte: Okareaxowa, em 2019

Segundo a concepção *Apyãwa*, ao entrar na *Takãra*, não pode demorar para tirar *Tawã* da pessoa e o fato ocorrido é lembrado por nossos sábios e por nossos xamãs. *Paxeapãra* explicou que, se demorar para tirar a máscara da pessoa, pode grudar para sempre em seu rosto, na língua *Apyãwa axemaxyg*. A pessoa pode se transformar como *tawã* (espírito de *tawã*) e ir embora para o rio ou lago, como é narrado na mitologia por nossos sábios. Com essa cosmologia sagrada e espiritual, nunca pode se demorar para tirar a máscara *Tawã*, como também a do *Iraxao*. Senão, pode grudar no rosto do homem que pode se transformar como espírito de *tawã* e ir embora para sua casa, que é o rio ou lago. Ambos são os espíritos mais respeitados.

Ao terminar de dançar, os alimentos são liberados para serem consumidos dentro da *Takãra*, os alimentos são distinguidos entre os dois grupos de *wyrã* (pássaros), *wyraxiga* (grupo de garça) e *Araxã* (grupo de papagaio). Nesses dois grupos, há três classes de idade, que são: *Wyraonoo* (grupo de idosos) de 50 a 60 anos, *Wyraxigio* (grupo de jovens casados) de 18 a 49 anos e *Wyraxiga* (grupo de rapazinhos) de 10 a 17

anos. Deste mesmo modo, os *Araxã* se organizam em *Tarawe* (grupo de idosos), *Warakorã* (grupo de jovens casados) e *Araxã* (grupo de rapazinhos). Os *Karaxao 'ywera* (espíritos de Kaiapó) ganham as bananas, ou seja, aqueles que dançaram como *Karaxao 'ywera*. Todos os alimentos pertencem aos espíritos, que são: *matãwa* (pirão do porcão), *kawi* (mingau de arroz), *taxaoka'ẽ* (porcão assado), *tatã* (banana) e *o'i* (farinha) sendo que, neste sentido, podem ser consumidos na *Takãra*.

Foto 25: O grupo *Araxã* e *Wyraxiga* se organizando para distinguir os alimentos de *Tawã*.



Fonte: Waraxowoo'i, junho de 2019

As mulheres também ganham suas partes, os donos dos *Tawã* são responsáveis para distribuir os alimentos. Elas recebem suas partes na casa das donas do *Tawã*. Não me aprofundi a compreender a forma da repartição dos alimentos das mulheres, mas de acordo com a minha convivência e *in loco*, posso dizer que somente as mulheres casadas ganham alimentos.

Portanto, o ritual *Tawã* é uma responsabilidade reiterada entre o povo *Apyãwa*, ou seja, tem elo com o *status* da cosmologia, na qual entra o papel do xamã na parte espiritual, as mulheres preparam os materiais e os alimentos para o ritual e os homens trazem a caça. É importante destacar que, no dia em que se realiza o ritual, a dona do *Tawã* conversa com o espírito pedindo a ele proteção para ela e sua família, bem como para toda a comunidade.

3.1.4 Ritual de Kawio e Kawãwa

O *Kawio* é um ritual para *kapitãwa* (pessoa que se torna capitão/chefe ritualístico da aldeia). Os homens se juntam na *Takãra*, os grupos *Wyraxiga* e *Araxã*. Dois homens começam a cantar dentro da *Takãra*, em seguida, as músicas são repetidas pelos demais homens. De lá saem para a casa de um homem do grupo *Araxã*, onde fica em uma vasilha o *kawio*. A este chamamos de *kawiepexynãwa*. Terminado de cantar este ritual, saem dessa casa para entrar na outra, ou seja, dessa vez na casa de alguém do grupo *Wyraxiga*, onde fica outro *kawio* em uma outra vasilha. De fato, a regra desse ritual é o deslocamento na linha diagonal do *Takãra*, ou seja, as casas que ficam nas direções Norte e Sul. Pois, na casa de *Wyraxiga* ocorre *Kawireraypyparakãwa*. Os dois chefes ritualísticos ficam com *ywyrapamoro* (arco específico para os sábios que conduzem o ritual).

As moças participam neste ritual, elas dançam na frente dos homens, se enfeitam com os materiais necessários, tais como: miçangas (*ma'yra*), penugens (*wyraãwa*), *apiwaãwa*, *kywexo* (brinco), *tamakorãmapira*, *xywaypyo* etc. As mulheres também acompanham todo este ritual cantando as músicas com uma entoação própria do gênero feminino.

Esses dois rituais são intercalados por *Wyraxiga* e *Araxã*, isto é, quando o grupo *Araxã* sai com *kawiepexynawa*, *Wyraxiga* fica com *kawireraypyparakãwa*. Em cada grupo se escolhe uma mulher para acompanhar a música, ou seja, a mulher canta de forma entoada própria.

O sábio *Korako* explica em detalhes, relata que neste momento, o *Axyga* (espírito) segura também o arco e canta junto com a pessoa que canta a música de *Kawio*. Uns dos maiores perigos é errar as músicas de *Kawio*, devido à presença dos espíritos. Ele ainda ressalta que, quando ocorre o erro da música, na epistemologia *Apyãwa* é *marawyna* (mau agouro).

Cabe enfatizar ainda, que o *Kawio* é ligado com *Karowara* (trovão), pois, o chefe ritualístico sempre passa a água de *Kawio* no corpo para tirar dor das articulações, corpo dolorido, enfim, proteger a sua alma do sobrenatural. O meu **informante** também deixou claro que não se pode brincar com os rituais sagrados e muito menos reinventar as suas

regras. Na sua análise, isso atrai muitas coisas ruins para o povo, todo relacionados à espiritualidade. Frisou também que, os espíritos que usam as penas ou rabos de arara, nunca podem deixar cair uma pena no chão, na concepção *Apyãwa é marawyna*, em especial, para a pessoa que é o chefe ritualístico. Considerando essa sabedoria sagrada e espiritual, antigamente se amarravam bem as penas de arara, para não cair no chão, frisa **Korako**.

Interroguei-o também sobre *Kawawa* (uma oferenda), sobre o funcionamento e a forma de as pessoas participarem neste ritual. É um ritual no qual se fornecem alimentos para os grupos *Araxã* e *Wyraxiga* de forma invertida, ou seja, *Araxã* leva a comida para *Wyraxiga* e o grupo *Wyraxiga* leva para *Araxã*. É obrigatório que as cônjuges do gênero feminino levar os alimentos neste ritual. O sábio *Korako* enfatizou que é uma disputa de grupo, pois, as mulheres do grupo de *Araxã*, devem levar as comidas, assim como também as esposas do grupo *Wyraxiga*. Neste sentido, percebe-se o grupo que não tem comida, por falta de comida no grupo.

Para autorizar a oferenda, os dois homens que conhecem a música, pegam o arco cerimonial e cantam logo depois de terminar *kawireraypyparakãwa* (ritual de *Kawio*). Começam a cantar no terreiro da casa, até chegar na *Takãra*, depois mudam a música para o *ka' o* (canto de pássaro), cantam apenas uma música, depois finalizam. Enfim, os alimentos são autorizados para serem consumidos. Os alimentos são variados, peixes, frutas, carnes de caça, carnes de aves.

Os espíritos que moram na *Takãra* consomem os seus alimentos preferidos, assim como também as almas das pessoas. *Xane' yga* (almas das pessoas mortas) vêm comer juntos com as suas famílias, por isso não se pode deixar de levar a comida, senão as almas das pessoas da família ficam sem se alimentar, conforme o meu **informante Imakopy**.

Os rituais normalmente ocorrem à noite, começam às 20 h e terminam à meia noite, refiro-me aos rituais *Kawio* e *Kawawa*. Pois, os alimentos são consumidos geralmente à meia noite. Já o *Ka' o* continua até amanhecer.

3.1.5 Tataopãwa (grupo de comer)

Tataopãwa, um elemento da organização social do povo *Apyãwa*, é um traço característico na forma de organizar as famílias dentro do grupo *Wyrã*, ou seja, representa o subgrupo do povo *Apyãwa*. Pois, em cada origem dos subgrupos *Apyãwa*, organiza-se a família. Neste sentido, a família vinha passando o nome do seu grupo de geração em geração, para que não desapareça.

Segundo *Korako*, antes de *Tataopãwa* ocorrer, os *Wyrã* comem os peixes e somente os homens podem comer os peixes, sem a presença das mulheres. Logo em seguida, os *Wyrã* tomam *kawi*, as mulheres também não podem participar desta cerimônia.

De acordo com *Korako*, depois destes ritos, vem *Tataopãwa*. Desta vez, as mulheres participam, assim como também jovens e as crianças. Nenhum outro alimento pode ser servido neste momento. É o dia de comer somente peixes. Ele cita os nomes de grupos que ainda mantemos:

Ãpirape: grupos dos primeiros

Mani'ytywera: grupo de origem da mandioca

Paranỹ: grupo de origem nascente do córrego

Xakarepera: grupo de origem jacaré

Awajky: grupo de mandioca doce

São esses grupos que ainda existem no *Tataopãwa* (grupos de comer) na atualidade. Os nomes de grupos desaparecidos:

Kawaro'i;

Kawaroo;

Xaretawa;

Xaretapy;

Esses que foram relatados, são grupos extintos. Não perguntei o motivo do desaparecimento. Porém, para ele ainda há esperança de reativar os grupos, ou seja, é só uma questão de organização para criar os grupos extintos. Afirma-se que, no canto da cerimônia de *Tataopãwa* (*Tataopãwa kwajta*), todos os grupos extintos são convidados para participar na cerimônia. Os grupos extintos marcam as suas presenças, participam, ou seja, os espíritos marcam suas presenças, por ter sido liberado pelo chefe de cerimônia a sua participação, ou seja, convidam todos subgrupos de *Apyãwa* para comer. Neste sentido, os espíritos ficam alegres.

De acordo com **Korako**, *Tataopãwa* se forma em duplas da mesma família e ele deu-me como exemplo, os grupos de *Kawaro*, *Kawaro'i*, *Xaretãwa* e *Xaretapy*.

O etnólogo **Wagley** (1988), tinha relatado também os grupos de *Tataopãwa*. Ele registrou oito grupos de *Tataopãwa*, quando esteve na década de 40 na aldeia *Tapi'itãwa*. Assim, ele descreve a respeito:

Em 1940, registrei os nomes de oito Tantanopao: Ampirampé, (“o primeiro grupo”), Maniutawera (“povo da mandioca), Awaiku (“povo da mandioca-doce”), Tawaupera (“povo da aldeia”), chankanepera (“povo do jacaré”), Chanetawa (“povo da nossa aldeia”), Pananiwana (“povo do rio”) e Kawano (“povo da vespa”) (WAGLEY, 1988, p. 128).

Na década de 40, conforme o etnólogo, todos os subgrupos *Apyãwa*, ainda mantinham seus grupos de comer. No registro de **Wagley**, não aparecem os nomes de dois grupos, que são *Xaretapy* e *Kawãro'i*. Talvez o seu **informante** tenha se esquecido no momento de informar. Como também no relato de **Korako**, não aparece *Tawaopera*.

Para compreender com detalhes, perguntei o **Korako** sobre pertencimento das crianças no grupo do pai ou da mãe. Explicitei o registro do etnólogo **Wagley** que o menino pertence ao grupo do pai e assim a menina vincula-se do grupo da mãe, que não podia ter uma mulher no grupo do pai, como também no grupo da mãe não podia ficar uma mulher, segundo afirmação do etnólogo. O **Korako** ressaltou-me que depende da combinação dos pais, caso o pai queira que uma de suas filhas pertença ao seu grupo, fica com a filha, da mesma forma com a mãe. A mãe pode ficar com um filho em seu grupo. Pois, no conhecimento dele não se confirma essa afirmação do etnólogo.

A cerimônia de *Tataopãwa* ocorre em dois períodos sazonais, como foi afirmado por *Korako*. No verão, ocorre no começo de agosto, são consumidos de alimentos variados (*temi'o xirowera*), em especial os produtos da roça e, no período de chuvas, ocorre no mês de outubro, são consumidos apenas os peixes e o *kawi*. Nesses dois rituais de *Tataopãwa* as mulheres participam, conforme afirmação do *Korako*.

3.1.6 Xepaanogãwa

No período de *Xepaanogãwa*, que é a oferta de alimentos para os espíritos que moram na *Takãra*, ninguém pode sair para a caçada, pescar ou para trabalhar na roça. Para o povo *Apyãwa* é o tempo sagrado, os espíritos ficam presentes para conferirem as pessoas que respeitam e desrespeitam. As pessoas que respeitam são protegidas pelos espíritos *Xaneramõja* e as que desrespeitam podem ser castigadas com algo ruim, mandado por espírito que fica zangado por ter sido desrespeitado. É oferta de alimentação e satisfação dos espíritos.

Korako relatou-me que é de extrema importância não ficar sem fazer *Xepaanogãwa*, afirma-se a proteção da aldeia e do povo contra coisas maléficas, em especial das doenças espirituais, tais como por exemplo: dor de cabeça de um pássaro, diarreia forte, febre de um animal, etc. Com esse cuidado, nossos sábios nos repassam os conhecimentos sobre os espíritos sobrenaturais, como lidar com os espíritos que habitam os rios, lagos, morro, terra, floresta, constelação, sol, a lua e assim sucessivamente.

Segundo *Korako* narra sobre *Xepaanogãwa*:

Xerepepaanoga xiapa akãt kawi, Wyraxiga, Araxã. A'ere xixepaanog, a'e ro'õ xane'yga aryaryp akawo, myga ro'õ naxepaanogi, a'era mõ ro'õ mi xanexãra 'yga ika axe'ega: Ie roke naxexiwawi iĩ wekawo, naxerarakaraj iĩ, e'i ro'õ xanewe xanexãra. A'e ramõ xepe xepaanogajpe mi xixepaanomãp xerekawo, xerekarowo.

Quando queremos fazer oferenda para os espíritos, temos que mandar fazer *kawi*, o grupo *Wyraxiga* e *Araxã* tem que fazer. Assim fazemos oferenda para alegrar os espíritos, se alguém não participar da oferenda, o espírito do/a nosso/a pai/mãe fica se lamentando e fica

falando assim: eu estou sendo desamado, ninguém quer comer comigo. Por isso, ninguém pode perder *xepaanogawa* (oferenda de alimento para os espíritos), temos que participar todos. (KORAKO, entrevistado em setembro de 2019)

Destacam-se como pontos fundamentais deste ritual, a presença das pessoas que nos deixaram, fica claro que a presença dos *axyga* (espíritos) e *xane'yga* (alma do corpo) nos protegem, quando fazemos a oferenda conforme a sua regra, ou seja, algo que pertence aos espíritos.

Korako foi mordido por uma cobra por não ter respeitado a regra de *xepaanoga* pois, o espírito estava bravo e o **Wario** perdeu o dedinho do pé pelo mesmo motivo. Ele explicou que, quando o *Wario* machucou o dedinho na caçada não era tão grave, mas a pequena ferida foi aumentando até que ele perdeu o dedinho e nem o medicamento *maira* adiantou.

Portanto, o mundo dos espíritos que fazem ligação com a cultura *Apyãwa*, ainda é misterioso, há muitas coisas ainda para conhecer, é preciso adentrar mais profundamente no sistema sobrenatural. Pois, acreditamos e respeitamos a natureza, da qual retiramos as epistemologias e cosmologias dos xamãs (*paxewera*) de lugares diferentes, nesses espaços são conectados os saberes científicos. Assim como os espíritos que são os donos dos rituais, que moram dentro da *Takãra*.

3.1 ALIMENTOS ESPIRITUAIS FORA DOS RITUAIS

Na concepção *Apyãwa*, há alimentos que são dos próprios Espíritos, pois, quando comemos os alimentos que pertencem aos Espíritos, eles marcam as suas presenças para comer junto com a gente. Os Espíritos sabem que são os seus alimentos prediletos, os seus alimentos específicos, neste sentido estão presentes na medida em que se consome os seus alimentos especiais. Os sábios afirmam que estes alimentos são *xane'yga remi'oete* (o alimento principal do nosso Espírito). Enfatiza-se ainda que *xane'yga ity'ât akawo* (o nosso Espírito fica com fome), pois, é sempre importante fazer a oferenda para *Axyga* (Espírito), digamos que os homens nunca podem ficar sem *Xepaanogãwa*, é o nome de ritual que fornece os alimentos para *Axyga*, é a pacificação dos *Xane'yga* (nossos Espíritos).

3.2.1 Tarekaxa'ã, Xawaxio (tracajá e tartaruga)

Ao falar do consumo de tracajá e tartaruga, que tem a conexão com espírito, ***Korako*** enfatiza que esse conhecimento é herdado do povo *Karaxã* (Karajá), a autodenominação deles é *Inỹ*. Afirma que esse conhecimento se adquiriu a partir do contato entre os *Apyãwa* e o povo *Karaxã*. Mas, ele não nega a ligação de tartarugas e tracajás com os Espíritos. Enfatiza que o *marara* (alimentação típica do povo *Apyãwa*) e *miyra* (assado), são os que chamam mais os Espíritos, pois, nunca pode se deixar estes alimentos ao dormir dentro da casa, os Espíritos chegam para comer as suas comidas prediletas e isto pode fazer mal para a pessoa, seria na língua *Apyãwa* *apirõg* (quando a pessoa desmaia por causa do Espírito).

Ao fazer *marara*, as crianças podem se retirar da sua imediação, por acreditar que *Axyga* fica perto do *marara*. Então, quando é feito *marara*, a avó ou o avô das crianças explicam para suas/seus netas/os que jamais podem ficar perto do *marara*, senão, em qualquer momento, *Axyga* pode empurrar uma criança na brasa de *marara*. Segundo o meu colaborador, afirma que, às vezes, *axyga* chega muito nocivo por ficar há tempos sem comer, neste sentido, chega sovinando o seu alimento. Por isso, as crianças são retiradas à medida que o *marara* está sendo feito.

Marara é um alimento feito no próprio casco da tartaruga, para diluir a sua carne, a mulher prepara *mani'awakyga* (puba que é secada no sol), pila no pilão e peneira para depois acrescentar a carne de tartaruga, também coloca um pouco de água. É uma comida preparada no próprio casco. Como mostra-se na imagem:

Foto 26: *Marara de xawaxio (tartaruga)*. A família comendo *marara*, Koria, Xawapa, Taipaxigoo'i, Eironi com Mawy, Tage'yimi, Xawaroo, Tamane, Manaxero, Hory e Taparawytyga.



Fonte: Yrywaxã, em setembro de 2019

O alimento que é mais ligado ao *Axyga* é o *tarekaxa'ã* (tracajá), a maioria da população tem medo de guardar um pedaço da carne assada de *tarekaxa'ã* em casa, o Espírito pode ser visto por alguém. Com esse medo, o casco de *tarekaxa'ã* nunca é deixado dentro da casa, assim como também o pedaço da carne assada ou cozida. Desse modo, a tracajá e a tartaruga tem a ligação com o Espírito, ou seja, são os alimentos principais dos *Axyga*, portanto são conhecidos como as comidas mais procuradas pelos *Axyga* (Espíritos).

3.2.2 Kawi

Quando falamos de *kawi*, falamos a variedade de bebida que se encontra na cultura *Apyãwa*, algumas tem a forte ligação com os Espíritos, outros menos e outros sem ligação.

Segundo **Korako**, a bebida *toxiwiri* é o consumo próprio dos Espíritos. Por ter forte ligação com Espírito, nunca pode chamar esse *kawi* por *toxiwiri*, senão os Espíritos já podem saber que está sendo feita a sua bebida. Com esse cuidado, quando se faz essa bebida, é chamada de *kawiere 'yma*, o nome já vem afirmando que é a bebida sem nome, para que os Espíritos não saibam. Portanto, antigamente, as mulheres nunca chamavam este *kawi* por *toxiwiri*, apenas usava o seu segundo nome, que é *kawiere 'yma*.

Atualmente, é muito raro encontrar essa bebida, **Korako** falou-me que a sua esposa *Iparewã* ainda faz, porém, esporadicamente. Ele brincou comigo dizendo:

“niwaxãj ie we'ewa ramõ kawi re, axetanã natywi xewe iapaãra. Weakwymãwate ramõ mĩ aapa ie wexewe”.

“eu gosto muito de tomar *kawi*, mas falta alguém fazer para mim. Quando eu fico com a vontade de tomar mesmo, eu faço para mim” (**KORAKO**, dezembro de 2019).

Korako enfatiza, em forma de humor, quando se refere ao consumo de *kawi*, mas, de fato, as pessoas mais idosas ainda gostam muito de tomar *kawi*. Antigamente, o *kawi* era a bebida cotidiana e era comum tomar de manhã. Hoje se distancia dessa realidade, substitui-se por café, em todas casas é comum encontrar café de manhã.

Tage'ymi também contribuiu com essas informações que eu estava adquirindo de **Korako**, falou das bebidas que são ligadas aos Espíritos, referiu-se especialmente ao *kawi*, *monowiy* (mingau de amendoim) e *awaxiymey* (bebida de milho). Afirmou-me que os Espíritos também gostam desses mingaus, mas não como *kawi toxiwiri*. Portanto, ao fazer *kawi awaxiymey* e *monowiy*, é preciso a mulher ficar sozinha, não precisa as crianças ficarem abeirando a bebida, pois, ainda acreditamos nesses saberes sagrados.

3.2.3 Mimaka'ẽ

Mimaka'ẽ é o alimento que é assado no *mimaka'eytã* (jirau), quando adquirimos uma boa parte de carne de caça e de peixes. Normalmente, se faz na caçada cerimonial e na pescaria cerimonial de timbó, é uma forma de conservar os alimentos, digamos que é para aturar mais tempo, em média de duas ou três semanas. São os alimentos mais apreciados por nossos sábios, em especial, preparados como *matãwa* (pirão).

Foto 27: A imagem de *mimaka'ẽ*, os porcos assados na caçada cerimonial



Fonte: *Yrywaxã*, em junho de 2019

Korako relata que esse tipo de comida tem o *link* com os Espíritos, afirma que, ao fazer *mimaka'ẽ*, o espírito fica rodeando *mimaka'eytã* (jirau), querendo comer o que está sendo assado. Com esse estado faminto, o Espírito pode empurrar no fogo a pessoa que fica cuidando de *mimaka'ẽ*. Para acalmar os Espíritos, **Korako** enfatiza que é preciso soprar ao redor de *mimaka'ẽ* com uma medicina que chamamos de *xyrõ*. Neste sentido, os Espíritos são pacificados, ficam alegres e não fazem as coisas ruins. *Xyrõ* é uma medicina que serve para acalmar os espíritos e as pessoas bravas. Pois, são aplicados

nas pessoas bravas e nos Espíritos que chegam muitos nocivos nos rituais e no momento de assar os seus alimentos favoritos.

Portanto, no momento de preparar *mimaka'ẽ*, as crianças são retiradas, pois acreditamos que os Espíritos marcam as suas presenças e que podem causar uma tragédia. Com esse medo, se aplica o *xyrõ* para pacificar os Espíritos nocivos, para que não ocorra algo ruim.

CAPÍTULO IV – ALIMENTAÇÃO ATUAL E TRADICIONAL

Neste capítulo descrevo a alimentação tradicional e a alimentação atual dos Apyãwa, abordando inicialmente os alimentos obtidos da fauna e da flora do nosso território, a Terra Indígena Urubu Branco.

4.1 Alimentos obtidos dos animais e vegetais

De fato, o povo *Apyãwa* tem vários alimentos consumidos de animais e dos vegetais, são alimentos valiosos no sentido de ter bastante nutrientes que defendem os nossos organismos, são os produtos verdadeiros naturais. As suas formas de consumir são variadas, tais como, a *mimakeka*, *mimoja*, *matãwa*, *mimaka'ẽ*, *iko'i*.

Foto 28- Mimakeka do peixinho do córrego



Fonte: Yrywaxã, 2019

Todas essas formas de consumir, tem as suas técnicas de preparação e com incentivo dos mais sábios da cultura é que se ensinam os jovens. Este é um dos aspectos de suma importância do nosso patrimônio cultural, natural e social.

Foto 29: Taxao maka'eãwa (a forma de assar queixadas)



Fonte: Yrywaxã, 2019

Neste sentido, o uso adequado da natureza se entrelaça em prol da nossa cultura viva diante de muitos impactos da sociedade *maira*, eu diria, a substituição da alimentação, a forma de comer dentro de casa. É inexplicável o porquê de se gostar muito da alimentação *maira*, entendemos que são produtos com agrotóxicos. Cabe afirmar que o corpo e organismo do povo *Apyãwa* está se enfraquecendo, o espírito dos alimentos envenenados estão encurtando a vida *Apyãwa*, não há facilidade para sair mais deste sistema, seria no vocábulo *Apyãwa ariropirõg*. Isso significa fazer parte de um mundo que é anormal.

4.1 Produtos alimentícios industrializados principais consumidos pelo povo Apyãwa

As mudanças sobre as práticas alimentares *Apyãwa* são preocupantes na contemporaneidade, trazem profundas reflexões à medida que não tenham sido realizadas análises precisas sobre o consumo alimentar na atualidade. De fato, descrevo, apontando a redução da alimentação tradicional, ocasionando um deslocamento para o

predomínio dos consumos de *temi'oajwa/temi'oiwaypyra* (alimentos industrializados).

A base da subsistência do povo *Apyãwa* que é frequente, na atualidade, é o consumo cotidiano de arroz e feijão, e na maioria das vezes o consumo da carne natural é pouco frequente. As carnes mais frequentes são de frango de granja e bovina, que acompanham o prato da aldeia *Apyãwa*. Além destes produtos citados, há diversos alimentos *maira* (não indígena) que também são consumidos frequentemente. Como exemplos, podem ser destacados itens como macarrão de sopa, principalmente, açúcar, biscoitos, sal de cozinha, café, suco, óleo de soja, biscoitos, geladina e, muitas vezes, refrigerantes. Uma outra preocupação é o consumo de alimentos de origens desconhecidas, tipos a mortadela, linguiça, salgados. É o consumo mais apreciado pelas crianças e pelos jovens. Essas tendências de mudanças do sistema nas práticas alimentares do povo *Apyãwa* levam as pessoas a perder o interesse pelo sistema tradicional dos preparos dos produtos naturais.

Embora sejam levados em consideração os ensinamentos dos mais velhos quanto ao trabalho da prática alimentar, é possível visualizar os traços marcantes da presença e influência dos *maira reka* (os costumes dos não indígenas). Em muitos dos casos, as preparações das refeições são semelhantes às dos *maira* (não indígena). Algumas famílias estão mudando a forma tradicional de comer, quando se trata da alimentação *maira*, ou seja, não se pratica a forma de comer em grupo, com as famílias. Percebo que alimentação *maira*, está acompanhando a regra do sistema de comer como *maira* dentro da família e na aldeia *Apyãwa*. Como ilustração, quero trazer aqui simples exemplos: o arroz, feijão, carne, verduras, suco ou refrigerante, são servidos individualmente e cada pessoa serve o seu prato no almoço ou na janta. Neste processo, a forma de organizar dentro de uma família está inserindo-se na regra dos *maira*. E, para detalhar mais ainda, analisei e acompanhei as compras de algumas pessoas da Aldeia Tapi'itãwa. Essas compras foram de gêneros alimentícios industrializados, que são consumidos mensalmente, como na tabela abaixo se destaca:

Tabela 1- Compras na cidade da casa 01

Famílias: 11 pessoas

Produtos	Quantidades
Arroz	03 fardos - 90kg
Óleo de soja	Unidades por kit:18-900ml – 16L e 200ml
Açúcar	01 fardo - 20kg
Café	01 fardo - 20 und. – 250G cada – 5kg
Feijão	01 fardo – 20 und. – 1Kg cada – 20kg
Extrato de tomate	01 caixa – 20 und. – 340G – 6k e 800g
Arisco	02 – 2kg
Farinha de trigo	01 fardo – 10kg
Leite Piracanjuba	02 caixas – 24L ou 03 caixas de 36L
Sal	03 pacotes/quilos – 03Kg
Margarina Delícia	02kg

Tabela 2- Compras na cidade da casa 02

Famílias: 06 pessoas

Arroz	01 fardo – 30kg
Óleo de soja	06 Und. - 900ml cada – 5L e 400ml
Açúcar	05 pacotes – 5kg
Feijão	05 pacotes – 5kg
Extrato de tomate	06 unidades – 215g – 1k e 290g

Farinha de trigo	01 fardo – 10kg
Suco salada	02 pacotes de 250g – 500g

Tabela 3 Compras na cidade da casa 03

Famílias: 07 pessoas

Arroz	02 fardos – 60kg
Óleo de soja	10 und. 900ml cada - 9L e 10ml
Feijão	06 pacotes – 6kg
Farinha de trigo	01 fardo – 10kg
Macarrão	06 pacotes – 500g cada – 3kg
Extrato de tomate	04 unidades 215g cada – 860g
Açúcar	06 ou 10 pacotes – 6kg ou 10kg
Leite	04 pacotes – 400g cada – 1k e 600g
Margarina delícia	02 unidades- 2kg
Café	04 pacotes – 250g cada – 1kg
Suco Tang	02 pacotes – 25g cada – 50g
Toddy	04 pacotes – 800g cada – 3k e 200g
Bolacha Mabel/doce	02 pacotes – 400g cada – 800g
Bolacha Mabel de sal	02 pacotes – 800g cada – 1k e 600g
Sal	02 pacotes – 02kg

Tabela 4 Compras na cidade da casa 04

Famílias: 06 pessoas

Arroz	01 fardo – 30kg
Farinha de trigo	01 fardo – 10kg
Feijão	04 pacotes – 4kg
Açúcar	03/04 pacotes – 03 04 kg
Leite Piracanjuba	01 caixas – 12L
Extrato de tomate	06 unidades - 215g cada – 1L e 500g
Sal	02 pacotes – 02kg
Óleo de soja	06 und. 900ml cada – 5L e 400ml
Arisco	01 kg

Tabela 5 Compras na cidade da casa 05

Famílias: 08 pessoas

Arroz	02 fardos – 60kg
Farinha de trigo	02 fardos – 20kg
Feijão	08 pacotes – 8kg
Açúcar	06 pacotes – 06kg
Leite Piracanjuba	01 caixa – 12L

Óleo de soja	08 und. – 900ml cada – 07L e 200g
Margarina delícia	02 unidades – 02 kg
Suco salada	02 pacotes - 250g cada – 500g
Sal	03 pacotes – 3kg
Extrato de tomate	08 unidades - 215g cada – 1L e 720g
Macarrão	10 pacotes - 500g cada – 5Kg
Toddy	02 unidades - 800g cada – 1kg e 600g
Bolacha Mabel de sal	04 pacotes - 800g cada – 3k e 200g
Bolacha Mabel/doce	04 pacotes - 400g cada – 1kg e 600g

Esses são alimentos cotidianos dos Apyãwa, são fatores que trazem impactos, gerando as novas doenças *ikwaapyre'ytma* (desconhecidos) pelo povo *Apyãwa*. Como o caso de diabete, pressão alta, colesterol, glicemia, anemia, obesidade.

Conforme as entrevistas, depoimentos e análises observadas referentes à realidade do povo *Apyãwa* sobre alimentação cotidiana, traz no meu ponto de vista uma preocupação profunda sobre a vida social e cultural do meu povo. De acordo com a minha pesquisa de campo, a partir das informações obtidas, embora na minha amostragem apenas duas pessoas compraram os sucos, pela minha observação cotidiana, a maioria das famílias usa sucos e refrigerantes. Até tem na casa de algumas famílias a venda de refrigerante e geladina. Durante a minha pesquisa, foram encontrados seis vendedores de refrigerante, que são: *Peinare'i*, *Korãja*, *Xywaera*, *Yrywi*, *Marape* e *Wariniay'i*. Há propaganda via rede social, em especial, a via aplicativo *whatsapp*, dos produtos que fornecem no grupo. Isso acarreta o hábito de tomar o suco ou refrigerante na hora de refeições. Evidente que é difícil encontrar alguém que esteja enjoado de *maira remi'o*, uma hipótese que se afirma a partir do comportamento das pessoas da nova geração, quando se compara à realidade vivida por pessoas de outra geração na qual havia menos consumos de *temi'oaiwa*. Refiro-me que

nos organismos das pessoas há o controle automático para ter o equilíbrio quando consumimos os alimentos. Hoje cabe dizer que os organismos dos jovens não fazem mais esse controle, por ter consumido muitos *temi'oiwaypyra*, ou seja, querem consumir os produtos industrializados repetidamente sem enjoar e sem que os seus organismos não reajam mais fazendo efeito para controlar, como havia antigamente. Com essa comprovação da hipótese, conforme a minha análise, como também de alguns (mas) entrevistadxs, sobrevivemos diante do mundo *marywara* (doente/que está adoecendo).

Vale ressaltar que, de acordo com os depoimentos, a maioria das famílias *Apyãwa*, estão se alimentando sem horário fixo; depende ter a disponibilidade da refeição em qualquer horário, ou seja, três ou quatro vezes por dia. Isso ocorre geralmente quando os alimentos são peixes e as carnes de caça, como por exemplo, de porcão e de caititu. Para entender melhor, indaguei se é cumprido o horário dos *maira* quando comem.

Muitos dos entrevistados afirmam que, atualmente, estão seguindo algumas regras de *maira karoãwa*, mas, não estritamente fazemos. Ressalta-se que os *maira* não comem apenas duas vezes, mas, em qual, tomam café da manhã reforçado, em seguida, o lanche, na sequência, o almoço, logo em seguida vem o lanche novamente, e enfim, vem a janta.

Outro dado também que chamou minha atenção foi o consumo sazonal dos produtos *maira* e produtos dos próprios *Apyãwa*. Na Terra Indígena Urubu Branco, estão sendo consumidos muitos *maira remi'õaiwa* (produtos industrializados), geralmente no *amynime* (no período das chuvas). Foi afirmado que, neste período, os peixes e animais de caça, devido à enchente do rio e dos córregos, escondem para a reprodução os peixes nos rios e os animais de caça se escondem mata adentro. Já no período do verão, é comum a diminuição do consumo dos produtos alimentícios dos *maira*, de acordo com o depoimento dos entrevistados, pois há facilidade para pescar e caçar em qualquer lugar, nos lagos, nos córregos e nos rios. Assim também a caçada é mais abundante nos *temiãra xetoãwa* (o lugar onde os animais banham e bebem no período de verão), no varjão e no cerrado. São as práticas que o povo *Apyãwa* tem para a caçada no verão.

A destruição de *ka'ã* (floresta), também apresenta produção reduzida quando essas áreas são utilizadas para adquirir autossustentação através de produtos

agricultáveis. Da mesma forma, os incêndios que ocorrem anualmente provocam perda da diversidade da vida que temos em pequena parcela do nosso território.

4.2 Alimentação da roça consumida na atualidade e antigamente

Para o povo *Apyãwa* a roça foi sempre uma atividade importante para a sobrevivência física. De acordo com *Imakopy*, a agricultura é uma prática milenar do povo *Apyãwa*, que trabalhava em *maxirõ*, que é o “trabalho coletivo do povo *Apyãwa* que existia para fazer a roça, hoje não se pratica mais”. Afirmou que essa prática de fazer a roça, ou seja, o trabalho coletivo dos homens era um ritual. Por isso, os homens se pintavam. Nesse ritual, os meninos passavam para outra fase da vida, isto é, passavam para a fase de *Awa'yao'i* “rapazinho”. Neste momento, o rapazinho não comia nada, não tomava água, apenas tomava *kawi* e ficava em resguardo. Ainda me afirmou que na regra cultural *Apyãwa*, as mulheres levavam os alimentos para seus filhos e para os maridos comerem. Para o rapazinho levavam *kawi* para beber e para o esposo levava outras comidas.

Imakopy informou também que, no trabalho de *maxirõ*, as mulheres levavam os enfeites para enfeitar os seus filhos e esposos, tais como *tamakorã* (tipo tornozeira), *ma'yranemãja*, *ipëpyra* (colar se que usa no pescoço), *oroko* (urucum que se aplica no pé e no cabelo). Esta é uma forma de alegrar os espíritos e proteger os trabalhadores do povo das coisas maléficas. Ele frisou que os *Awa'yao'i* “rapazinhos”, faziam disputa na corrida, entre o grupo de *Araxã* e *Wyraxiga*. Durante esta disputa demonstravam ao seu grupo sua eficiência na corrida, a sua capacidade e qualidade naquele grupo. Neste processo, havia representantes de cada grupo. Então, o trabalho comum do povo *Apyãwa* era coletivo, com suas famílias, trabalhavam na roça de toco, como ainda é praticado por algumas pessoas. Segundo *Imakopy*, para fazer a roça, os homens procuravam o solo fértil para a plantação de produtos agrícolas. A colheita dos produtos era feita de maneira coletiva, depois eram distribuídos. Cada família ganhava a sua parte.

Com esse mecanismo, os *Apyãwa* se mantinham. De acordo com meu entrevistado, esses produtos da roça contribuíam e contribuem com a oferenda dos rituais. Fazem vários elos com a cultura *Apyãwa*. Ele destacou que os principais produtos consumidos da roça por nossos anciãos e anciãs, eram a *mani'aka* “mandioca brava”, *waykyra* “macaxeira”, *komanã* “feijão”, *korowã* “abóbora”, *karã* “cará”, *xetyka*

“batata doce”, *tatã* “banana”, *awaxi* “milho”, *maraxi* “melancia”, *takwere’ê* “cana” e *anonã* “abacaxi”.

Todos esses produtos agrícolas possuem variedades de espécies, o consumo era e ainda alguma espécie é consumida de acordo com a sua forma de comer, ou seja, cozido, *to’oma* (tipo pirão), assado, *matãwa* (pirão) etc. Óbvio, de acordo com a minha pesquisa etnográfica e conforme o relato adquirido do meu informante, descrevo as variedades de produtos agrícolas que serviam para o consumo.

O povo *Apyãwa*, tinha vários tipos de feijão, o *komanaxokyra*, *komanaapepipoko*, *komana’iywyrã*, *wraxiga* e *komanaona*. São esses tipos de feijões que foram relatados por *Imakopy*. Segundo ele, três dessas espécies foram extintas, e hoje existe apenas *komana’iywyrã* e *komanaxokyra* raramente.

Todos tipos de *komanã* eram cozidos antes do seu consumo. Hoje, ainda usamos *komana’iywyrã*. Já *komanãxokyra* não é mais consumido pela maioria da população, é muito raro ser encontrado na roça. Para plantar *komanã*, deve-se cantar para o seu dono, para que o seu dono fique alegre e que possa dar muito fruto. Como mostra o trabalho de Ramos:

No plantio do feijão, assim como do mamão, enquanto se realiza a semeadura deve-se cantar para *Xyreni* (que é dono dessas plantas). No momento que há o início da floração, os mais velhos devem cantar novamente imitando um macaco para a semente ficar boa. A prática cultural que essa etnia tem ao realizar determinados rituais para garantir prosperidade para a comunidade, juntamente com as técnicas e práticas de plantio são ensinamentos que continuam sendo mantidos e passados entre as gerações... (RAMOS, 2014, p. 82)

Fica claro que cada planta tem o seu dono, de acordo com *Imakopy*, todas as plantas devem ser orientadas, assim o dono escuta a fala da pessoa e fica alegre, e a própria planta escuta também a fala do seu dono.

O *komanã* plantado pelas mulheres, é uma planta específica a ser plantada por mulher, faz-se uma cova em fileira com a distância de um metro da outra. A colheita é feita por mulher e o homem se responsabiliza pela limpeza da roça.

Trago ainda a descrição do consumo de *karã*, que eram consumidos cozidos e assados. Eles serviam de acompanhamento da carne de caça e do peixe, dele se fazia pirão. Havia algumas variedades de *karã* na década de 40, como foi relatado por Baldus

(1970) e por Wagley (1988). Ambos os etnólogos se impressionaram pela variedade do *karã*, de tamanhos e de cores. Segundo o etnógrafo Baldus, havia seis espécies de *karã*: urukú-ampaá (*orokoapa'ã/ywyteonama'e*, grafia atual³), mayrangkanakuera (*mairakarãkwera*, grafia atual), kanachinga (*karaxiga*, grafia atual), emanaé (*emama'e*, grafia atual), iampokumaé (*i'ãpokoma'e*, grafia atual) e uuanchaira (*waxaira*, grafia atual). No relato do etnógrafo não aparecem cinco tipos de *karã*, que são: *xokori*, *karaxo*, *wataro*, *karapewa* e *karape*. Do mesmo modo, no relato do meu informante, não aparecem *orokoapa'ã*, e *waxaira*. Ainda existem: *xokori*, *majkarãpiryga*, *i'apokoma'e*, *emama'e* e *karaxo*, os demais foram extintos, como: *karapewa*, *karapaxiga*, *maxowakarã*, *wataro*, *karape*, *orokoapa'ã* e *waxaira*, dito que são relatados apenas na memória.

Para plantar esses tubérculos, há jeito certo ou técnica correta de cultivar, conforme *Imakopy*, o lavrador tem que fazer uma cova de aproximadamente 50 cm, pois neste processo se realiza a plantação do *karã*. Em cada cova de *karã*, são colocadas três estacas, como suporte para as ramas do cará, como mostra a imagem:

³ A língua escrita foi corrigida por mim, os nomes dos produtos da roça que o etnólogo Baldus tinha escrito, como por exemplo: urukú-ampaá. De fato, escrevemos assim, *orokoapa'ã*.

Foto 30: a forma de plantar cará



Fonte: Yrywaxã, 2019

Essa é a técnica Apyãwa de plantar *karã* na roça e é a forma mais fácil de extrair do subsolo.

O senhor *Imakopy* relatou também que não se faz o plantio dessa espécie de qualquer jeito, primeiramente deve ser observado o ciclo da lua, caso estiver no período certo de plantar. Ideal plantar na lua cheia. Quando se planta o *karã*, o plantador espera que seja bem bonito e grande. Para isso, de acordo com *Imakopy* e os conhecimentos *Apyãwa*, é preciso cumprir a regra de plantio. Assim, o plantio fica grande e bonito.

Atualmente, é pequeno o consumo de *karã* com a carne de caça, é mais comum o consumo de fritura do *karã* pelos jovens. O cozido, assado e pirão são mais consumidos pelos nossos idosos e idosas.

A abóbora (*korowã*) era e é ainda consumida assada, cozida com a mistura de arroz e como *kawi*. Além disso, antigamente, a sua semente era consumida como *matãwa*, era secada no sol, depois pilava, diluía com água e acrescentava a farinha. Hoje não se consome mais a semente como *korowãrayjmatãwa* (pirão da semente da abóbora).

A semente da abóbora deve ser semeada perto de um tronco caído, segundo a explicação do entrevistado que neste processo pode apresentar frutos bonitos, grandes e saudáveis.

Segundo *Imakopy*, na cultura *Apyãwa*, o calendário certo para plantar abóbora e melancia, é determinado pela fase da lua. Geralmente pode ser plantado na lua cheia. Não se pode plantar na lua nova, pois neste período os frutos da melancia não crescem adequadamente, tornam-se pequenos.

Relatou-me, também, que quando começa a dar flor, é preciso jogar areia *maraxiremyre* (quando a melancia começa a ramificar) para que possa dar muito fruto. Existem dois tipos de melancias, a de polpa amarela e a de polpa vermelha.

A forma de plantar é cavar uma pequena cova, onde a semente é colocada, em cada cova, três ou quatro sementes. As mulheres e as crianças participam na plantação de melancias.

A maioria do povo *Apyãwa*, atualmente, compra as sementes de melancia e abóbora na cidade de Confresa-MT; hoje poucas pessoas conservam a semente e por isso, a forma tradicional de conservação das sementes está se perdendo.

Outra planta de suma importância que não se encontra mais, é a planta *korowãxowa*, em português seria abóbora amarela. O meu entrevistado me relatou que para plantar essa planta tem que imitar a dança do macaco, que desse modo o fruto será grande e bonito.

Neste mesmo processo de preparar os alimentos produzidos na roça, *awaxi* ‘milho’ era preparado de diferentes formas: *mimõja* “cozido”, *miyra* “assado”, *kawi*

“mingau”, como *o’i* “farinha” e como *koroxo* “tipo pamonha”. Conforme *Tage’yumi* e *Wario*, as variedades de milho, são as seguintes: *karaxaoryna*, *awaxixiga*, *awaxieapytyga*, *awaxi’ayjmiona*, *awaxiete’i*, *eapytygima’e*, *awaxiagêo* e *eãparawama’e/ wararemaïi*. Na atualidade, há apenas quatro espécies de milho, conforme relatado por *Tage’yumi*, que são: *awaxiete’i*, *eapytygima’e*, *awaxiagêo* e *eãparawama’e*. Já na afirmação do *Wario*, hoje temos apenas duas, a *karaxaoryna* e a *awaxiagêo*. Ele acrescentou que havia também *awaxipararaka* pelo antigo *Apyãwa*. Para *Tage’yumi*, ainda temos quatro espécies de *awãxi*, mas que está caminhando para a extinção, por falta de conservação das sementes.

Falando de conservação das sementes de milho, *Wario* explicou que a forma de conservação tradicional do povo *Apyãwa* é pendurar as espigas de milho nos lugares onde há presença de fumaça, ou deixar as sementes em uma *kari* (cuia) tampada. Segundo *Wario*, essas são as formas mais eficazes de armazenar as sementes para evitar e afastar os predadores que danificam as sementes.

Para plantar o milho, é preciso fazer as covas, a distância de mais ou menos um passo e meio, para que, seguindo este processo, possa ficar bonito. Em cada cova colocam-se três ou quatro sementes. O milho também tem dono, como foi relatado por Ramos:

O dono do milho segundo a concepção cosmológica dos Tapirapé é o pato e a Estrela D’Alva; logo, cada vez que se planta esta gramínea deve-se pedir autorização para eles, e o pedido é feito por meio de um ritual com uma cantiga desde o momento em que se inicia a cova até o fim do plantio. (RAMOS, 2014, p. 85)

Desse modo, os antigos *Apyãwa* plantavam seu milho, respeitando a regra para o plantio, é uma sabedoria da parte cosmológica.

Outro fruto muito apreciado pelo povo *Apyãwa* é a banana. São variedades de espécies que havia e algumas espécies ainda existem. Entre várias bananas, as preferidas eram *aepakygama’e* (banana da terra), *pakowi* (nanica), *inaxaryna* (prata) e *komari* (maçã). Na sua visita em *Tapi’itãwa*, o etnólogo Baldus (1970) identificou sete variedades de *tatã*, que são: *tatahó* (*tatao*, grafia atual), *tatampiringó* (*tatãpiryga*, grafia atual), *inanchanyní* (*inaxaryna*, grafia atual), *ababakíngamaé* (*aepakygama’e*, grafia

atual), *tatanchoua* (*tatãxowa*, grafia atual), *tatakyra* e *ipiratatã*. No relato do meu entrevistado, que é *Imakopy*, foram relatados onze variedades de bananas, que são: *apepakygama'e*, *apehyjmema'e*, *ipirãtatã* (banana ouro), *tatapiryga* (banana vermelha), *tataxowa* (banana amarela), *inaxaryna*, *komaritatã*, *tatao/iporo'yymama'e*, *karakaratatã*, *ape'ioma'e* e *pakowi*. Uma banana foi considerada como um cultivar novo, que é *inaxary'ywoko*.

Atualmente, segundo o meu colaborador *Imakopy*, hoje temos sete tipos de bananas, que são: *apepakygama'e*, *apehyjmema'e*, *tatapiryga*, *tataxowa*, *komaritatã*, *pakowi* e *inaxary'ywoko*.

O cultivo de *tatã* é o trabalho dos homens, e quando fica no ponto de colher as pencas de bananas, os homens buscam-nas na roça para que amadureçam em casa, onde ficam pendurados. Como o etnólogo descreveu:

Durante a minha primeira visita entre os Tapirapé, eles a comiam todos os dias em grande quantidade. Colhiam estas bananas de vez, pendurando-as dentro de casa até se tornarem amarelas e maduras. Então, expunham-nas à ação do sol até ficarem pretas por fora e tirantes a pardo por dentro. (BALDUS, 1970, p. 189)

Essa é a forma real de amadurecer as pencas de bananas na cultura *Apyãwa*, era ainda conservada por fumaça, uma vez que esta servia para não aproximar a mosca ou qualquer tipo de insetos nas bananas.

Antigamente, enterravam-se as pencas de bananas na roça, faziam um grande buraco, forravam com as folhas de banana brava, depois colocavam as bananas e tampavam com as folhas de banana brava. Na sequência, enterravam com areia. Como narra *Wario*:

ymy karakaj mi apepakygama'e, i'akya reewe, hara reewe, harywa reewe eropatare'yma gy atym ranõ, amaywy ka pe we, tywykwera xawa mõ. Xixapirõ e'i aawo pytyga mõ ixope.

No passado, a banana da terra, a penca verde da banana da terra, quando o povo não queria trazer, enterrava, fazia o buraco na roça e dizia que é o cemitério. Ao amadurecer, dizia, vamos atrás do funeral. (WARIO, Entrevista no dia 16 de setembro de 2019)

Essa forma de amadurecer a banana, na língua *Apyãwa é korotõma*, é uma forma de amadurecer rápido as frutas com a quentura de chão. Essa prática raramente é presenciada na atualidade.

Na cultura *Apyãwa* existe uma regra que é feito tipo uma seleção da pessoa, ou seja, toda pessoa da família que fizer germinar o maior cacho de *tatã*, é que pode plantar mais as mudas de banana. Toda vez que a banana é plantada, tem que comunicar com ela, para que seja germinada uma bananeira com maior cacho. Ao pegar a muda para plantar, a pessoa finge que está gemendo com o peso do cacho e vai se comunicando com ele. Como descrevo abaixo:

Hyy hyy hyy

Tatao ramõ,

tatao ramõ,

exemawiteakãri exymyminõ we!!!

É uma expressão pronunciada porque a muda de banana está ouvindo a fala do seu dono. De acordo com *Xeropy* (meu pai), que é *Imakopy*, assim a banana dará cacho grande, respeitando a recomendação do seu dono.

Depois do plantio do *taxaxowa* (banana amarela), a pessoa não pode olhar para trás. Segundo as regras culturais, quando olha para trás não dará um bom cacho. Para plantar a banana, em geral, tem que cavar o buraco na distância de 4 ou 5 metros um do outro.

O senhor *Imakopy* também explicou como consumir a banana, a madura era feita como suco. Apenas, *apepakygama'e* “a banana da terra verde”, que chamamos de *tatãkyra* era assada na brasa e consumida como *matãwa*, também acompanhava a carne de caça e peixe. Na atualidade, poucas pessoas consomem *tatãkyra* com a carne ou o suco de banana madura.

Outro produto de suma importância, a principal para a subsistência na vida dos *Apyãwa*, é a mandioca. Há uma grande variedade, que está sendo descrita de acordo com *Apĩ* (minha mãe) *Tage'yimi*. De forma mais detalhada, ela explica como era

consumida antigamente. Para isso, descrevo cada técnica de preparação na língua *Apyãwa* e, em seguida, na língua *maira*.

Apyãwa reka pe a'era wetepe imagyãp mani'aka, wajkyra emamywe ranõ. Apyãwa remi'oete a'era mõ mani'aka. Ymỹ raka'ẽ itori akawo emanỹn mani'aka, wajkyra magyãwa. Exanãj mĩ imagy o'iywyrã ramõ, o'iatỹ ramõ ma'ea'a wawa ramõ, ipirã, temiãra, wyrã mimaka'ẽ, mimõja, mimakeka wawa ramõ. Awaxi o'i ramõ mĩ iapa ranõ.

Na cultura *Apyãwa*, a mandioca brava e a mandioca mansa são utilizadas de várias formas. É a alimentação típica própria do povo *Apyãwa*. Há milhares de anos essa forma de utilização da mandioca brava e da mansa, vinha sendo praticada. Vários tipos de farinhas são obtidos da mandioca, como: farinha de puba, farinha de tapioca e a farinha de milho, a mistura de puba com o milho. São consumidas com a variedade de carnes mamíferos, peixes e aves. Especificamente com os assados, cozidos e moquecas.

Ymỹ raka'ẽ mĩ imagy Apyãwa xokyry ramõ mani'aka ry, ixoxoka ry ikytykipyra ry. Amawot ro'õ raka'ẽ mĩ iapawo iky'yja pe. Ty pe mĩ ixaoki wowora wi ranõ.

Na época antiga, o povo *Apyãwa* reaproveitava o líquido da mandioca ralada e mole quando espremia a massa. Era esquentado e depois misturado com a pimenta, seria o molho de pimenta. Com o líquido também se banhava, é uma forma de fazer prevenção contra o furúnculo.

Typy'ãka, eatykwera ne mĩ ma'ea'a wawa ramõ ireka ranõ, mexo typy'ã xaparemõ, mexo typy'ãka imamarawipyra monowi ne, eatykwera ne ranõ. Amagy mĩ kawĩ ramõ ranõ, kawĩ ramõ mĩ iapa i'awakyga, a'e rera mĩ mani'aky. Monowi kawĩ pe mĩ imagy i'awakyga ranõ. I'awakyga mĩ axaak ino'ã pe imako'iwo, a'erẽ mĩ imoãwi yropema pe. Imoapawire xowe mĩ iapa kawĩ ramõ.

O beiju puro de tapioca, o beiju misturado com amendoim e o *eatykwera* é consumido também com a carne. É também importante para ser consumido como mingau. Para ser degustado como mingau é preciso secar a puba da mandioca no sol. Ao fazer o *kawi*, que é mingau, a puba e o amendoim são socados no pilão, logo em seguida, são peneirados e na sequência acrescenta-se a água para fazer *kawi*.

Wajkyra tanã mĩ amagy to'oma ramõ, mimõja ramõ, miyra ramõ. Ma'ea'a wawa ramõ mĩ imagy a'ega ranõ, ipira re, temiãra re, wyrã re.

A mandioca mansa, que é conhecida como a macaxeira, é consumida como pirão, cozida e assada. É a mistura de consumo da carne de animais mamíferos, aves e peixes.

Mani'akãwa xowe kawi ramõ xe iapapyra. Niapa xiroãwi a'ega. Akytyk mĩ iekyjta ixowi typy'ãka, imaiĩteewo ty. A'erẽ xowe mĩ imawota imana axapype

A mandioca doce, é consumida somente como mingau, é ralada para ser retirado o polvilho e o líquido. Ao esquentar o líquido é que mistura com o polvilho.

Emanyn mĩ Apyãwa imagy mani'aka, wajkyra, mani'akãwa, wemi'o ramõ, weka pe.

Assim o povo *Apyãwa* utiliza a mandioca brava, a macaxeira e a mandioca doce para o consumo de acordo com a nossa cultura. (TAGE'YMI, Entrevista no dia 10 de julho de 2019)

O solo que é fértil para a plantação e mais procurado para plantio da *mani'ywa* é *ywy'yjxiga* (a terra arenosa), como também *itakoropetywa* (áreas de cascalho). Antigamente, o sistema de plantio de *mani'ywakỹ* (ramas de mandioca) era diferente do tempo atual, hoje passou por mudanças após o contato com os *maira* (branco). Assim, o sistema de plantio *Apyãwa* segue o mesmo modelo dos *Maira*, faz uma cova e coloca dois ramos de *mani'ywa* e depois é enterrada. Antigamente, plantava-se as manivas em montículos de terra, depois colocava as ramas cortadas. Eram plantadas quatro ou cinco ramas em cada montículo de terra.

Outro alimento de grande importância é a batata-doce (*xetyka*). O povo *Apyãwa* consome *xetyka* cozida ou assada, e ela também é utilizada para fermentação do cauim. Ao cozinhar, coloca-se no fundo da panela a folha de urucum ou pedaço da folha de bananeira, para ter mais nutrientes.

Para fermentar *kawi*, é feita a mastigação de *xetyka*, a mulher mastiga e junta o líquido na boca, depois é jogado o líquido dentro do *kawi*. É uma forma de adocicar o *kawi* para que fique mais gostoso. Há um tipo de seleção das mulheres, ou seja, as mulheres que adoçam mais (*ixoroe'ẽ*) é que podem fermentar *kawi*.

O povo *Apyãwa* possui quatro variedades de *xetyka*, conforme relatado por minha colaboradora, a de polpa branca (*i'axigama'e*), a de (polpa alaranjada *i'axowama'e*) a de polpa roxa (*ywyteronama'e*) e uma com a polpa mais branca (*iwajkypirama'e*).

O local ideal para plantar *xetyka*, é o lugar onde há mais *ywy'yjxiga* (solo arenoso). É o lugar onde ela cresce mais. E para colher esse tubérculo, é necessário

esperar a flor cair, enquanto está florescendo, ainda não está adocicada; somente ao cair a flor é que sua doçura fica no ponto.

Xetyka é o trabalho específico para as mulheres *Apyãwa*, elas plantam e colhem. O homem apenas participa na sua limpeza, por ser o trabalho mais pesado. O seu plantio se encontra também no quintal, efetuado por algumas mulheres.

O *anonã* (abacaxi) é outro alimento muito apreciado, mas, atualmente é difícil de produzir com muita fartura. Poucas pessoas ainda plantam esse plantio. Segundo *Imakopy*, por falta da muda, esse plantio foi trazido por *maira*.

O *monowi* é uma outra planta que os *Apyãwa* possuem; é plantado em área arenosa, para ser retirado com facilidade as suas vagens. Ainda é plantado por algumas mulheres. Antigamente, existia regra na hora de plantar as sementes. Segundo *Imakopy* e *Tage'yimi*, a pessoa que plantava não podia comer *ipiryja* (peixe piranha), *pako* (pacú), *porake* (peixe elétrico), *tate'i* (mel de jataí), *ywyxao* (peixe jaraqui) e *kaweira* (mel de oropa). A pessoa que quebrava o protocolo da regra, as vagens não se desenvolviam muito, ficavam fracas e, muitas vezes, as cascas rachavam. Era permitido comer neste momento, *tokonare* (peixe tucunaré). Segundo *Imakopy* e *Tage'yimi*, o peixe tucunaré ajuda o amendoim a ficar bonito e a desenvolver bem suas vagens. Por isso, era consumido *tokonare*.

Monowi era e ainda é consumido cozido, *ymepyra* (tipo torrado), como *kawi* e como *mexo* (beijú). Para fazer *kawi*, a mulher descasca, pisa a semente no pilão, depois dilui com *mani'awakỹ* (puba de mandioca que é secada no sol). Também é pisado no pilão e depois peneirado. Na sequência, coloca na água fervida, até cozinhar. O *mexo* é misturado com *typy'ãka* (tapioca), pois o seu nome é *monowimexo* (beijú de amendoim). *Monowimexo* é consumido também no ritual, é conhecido também como alimento de espírito. Também há um uso especial de *monowi* na pescaria de *noxã* (peixe cari). O pajé mastiga a semente de *monowi* e sopra na direção onde irá pegar *noxã*. É uma forma de negociar com o dono do peixe, o pajé leva *monowi* para o dono em troca do peixe. Assim, o dono libera o peixe e não mexe com pescador. Outro ponto importante que foi relatado, que a pessoa não podia pisar na casca de *monowi* por acreditar que poderia ocasionar *pyxaraka*, (o pé ressecado e rachado).

Também *Tage'yimi* me relatou as variedades de *monowi* que existiam antigamente, como: *monowixowoo*, *monowia'yjpirygi*, *tewiroo*, *monowia'yjpioni*. Hoje não se encontra mais *monowia'yjpioni*, foi extinto. Os outros três tipos ainda são encontrados.

Aqui relato a importância do *takwere'ẽ* (cana) dentro da cultura *Apyãwa*, a forma de consumir. Tage'yimi relata o seguinte a respeito:

Takwere'e karakaj mĩ aãpa kawi ramõ, ipiraka karae mĩ ixaaka ino'ã pe. 'Ype karae mĩ imana ao'i'i'i, a'e axaak irekawo. A'e karakaj mĩ yropemea'i'i pe atypykotok. A'e axaak ranõ, ma'e ao'i'i iapawamõ ta'e. Wetepe karae mĩ iapa takwere'e kawi ramõ iapapatãta, a'e axaak ino'ã pe karae mĩ. A'e karae mĩ amaawã awaxi pe, i'owo kawi ramõ. Emanynie ie ãixak, ãixakii iapaãwa ie ranõ, a'era ãkome'o newe emanyt.

A cana era utilizada como *kawi*, quando descascava, pilava no pilão. A cana era colocada pouco a pouca na água e pilava. Era coada com a peneira bem fina, depois pilava de novo. Porque era muito, fazia muito para fazer *kawi* de cana, por isso pilava com pilão. Era diluída com o milho para ser consumida como *kawi*. Assim, eu sei a respeito disso, eu vi a forma de fazer, por isso eu estou contando para você. (TAGE'YMI, Entrevista no dia 10 de julho de 2019).

Já a forma de plantar foi relatada por *Imakopy*, segundo ele afirmou, a cana é preciso ser plantada na terra úmida. É o lugar mais específico para plantar a cana. Ele ainda relatou que a cana foi adquirida do *maira*. Hoje quase não se planta mais.

Neste processo se obtém os produtos da roça pelo povo *Apyãwa*, há umas variedades de produtos agrícolas que existiam, dos quais ainda temos alguns. As regras de plantar são diferentes umas das outras, a forma de consumir, a forma de colher, enfim, são regras que fazem parte da sabedoria milenar que vem passando de geração em geração.

4.3 Os frutos

Os *ywaywã* (frutos), são alimentos que adquirimos da floresta fechada (*ka'ete*) e do cerrado (*xõ*). Atualmente, muitos dos frutos são desconhecidos por crianças *Apyãwa*, uns dos motivos destes impactos são os desmatamentos, criação das pastagens que foram instaladas por fazendeiros e os focos de incêndios que ocorrem por anos seguidos, neste sentido está escasseando uma boa espécie de frutos na Terra Indígena Urubu Branco.

Para buscar as informações a respeito do consumo de frutos antes da interferência da cultura *Maira* na cultura *Apyãwa*, óbvio que precisei do relato de um sábio, em especial foi o **Korako**. Segundo ele relatou, consumíamos do mato fechado vários frutos, que, atualmente não se consomem mais, como:

takype 'ywã,

ãpi,

'ywa 'i,

pako 'ã 'pacova'

konywã, 'fruto de tarumã'

ãtỹ,

kwãxitapa.

São os frutos que eram apreciados pelos *Apyãwa*. Dentro destas espécies, o *pako 'ã* era consumido como *kawi*. Alguns frutos ainda são consumidos esporadicamente, como, *karakaxi 'ã* (jaracatiá) e *akaxã* (cajá/*Spondias mombin*). O fruto maduro de *karakaxi 'ã* é assado. O mais apreciado ainda é: *pinawã* (bacaba/*Oenocarpus bacaba*), é consumido como suco.

Na sequência, destacou os nomes dos frutos do cerrado, como:

Akaraywã,

magãwa 'mangaba',

morio 'murici grande',

mori 'i 'murici'

akaxapewa, 'cagaita'

kamo 'i 'oiti',

ywapekaraja,

inatajyma 'coco babão'

peke 'i 'pequi'

xano 'apyã 'puçá'

Os frutos do cerrado que são menos consumidos por *Apyãwa*: *Akaraywã*, *morio* (*murici grande*), *inatajyma* (coco babão), *ywapekaraja*. De acordo com *Korako*, os frutos que não são mais conhecidos pelos jovens, confesso que na região Urubu Branco é uma região muito pobre em frutos do campo, não se compara com a riqueza dos frutos da Terra Indígena Tapirapé/Karajá. Com toda essa escassez das frutas na Terra Indígena Urubu Branco, a maioria da população planta algumas espécies de frutos, como é comum ver no quintal da casa os muricis (*mori'i*), oiti (*kamo'i*) e o pequi (*peke'i*).

Também me relatou os nomes dos frutos da margem do rio, como: *'ywawarema*, *xoroakwã*, *'yypa'ã*, *mori'ipityga* (murici vermelho) *hajama'e* 'azedinha' e *tamemori*. São todos frutos, que são raros de serem consumido na atualidade, de fato, já são desconhecidos pela juventude, como foi afirmado por *Korako*.

Ao falar desses frutos, o meu colaborador lembrou-se que, na época deles, todas as pessoas consumiam. As famílias se organizavam para buscar os frutos na medida em que queriam consumir, repartiam entre eles. Ele expressou que são gostosos os frutos, que hoje não são experimentados pelos jovens. Ele disse:

Maira mama'ekwera na'oakari penope ywaywã, 'ÿa'e ramõ mĩ pe'o eiryta'i, arapatoxiga, mexo'i, ytykwaro'yypa, wetepe mi pe'o ma'ẽ'ẽ. A'era nape'owej kare ywaywã. Emanyn ka peetyk imanawo irekawo ywaywã wawa.

As coisas do branco hoje não deixam para vocês consumirem os frutos, atualmente vocês chupam balinhas, comem açúcar, bolacha, tomam refrigerantes, são vários doces que vocês comem. Por isso, vocês não querem mais consumir as frutas. Assim, vocês estão deixando de comer os frutos. (KORAKO, entrevistado em setembro de 2019)

Finalizando o seu relato, ele fez uma reflexão sobre o não consumo de frutas, frisa que é preciso inserir os jovens para conhecerem uma pequena parcela dos frutos

que ainda temos. Acredita-se que os jovens, com certeza irão gostar de comer os frutos que são verdadeiros doces. Com essa reflexão o meu entrevistado finalizou a sua etnografia *Apyãwa* sobre os frutos.

4.4 Os peixes consumidos na atualidade e antigamente

Os peixes fazem parte essencial da subsistência do povo *Apyãwa*, são alimentos que são consumidos como *miyra* (assado), *mimõja* (cozido) e *matãwa* (pirão). Esses são os principais modos que as pessoas de idades os consomem. Ainda na atualidade é consumido na forma de fritura pela nova geração.

Na Terra Indígena Urubu Branco, o rio e o lago ficam distantes cerca de 60 km da aldeia *Tapi'itãwa*. Por isso, antigamente, os *Apyãwa* iam acampar no rio, era uma pescaria que durava uma semana ou duas semanas. O objetivo da pescaria era fazer *ipirãko'i* (farinha de peixe), que iria durar mais tempo para o seu consumo, durante a estação chuvosa. Essa pescaria ocorria mais no período de verão (*kwãripe*), era uma pescaria para consumir os peixes grandes, os peixes do rio e do lago, não os peixinhos de córregos.

Pois, quero enfatizar que, de acordo com **Korako**, os consumos principais de peixes e de outros animais do *habitat* aquático que eram praticados pelo povo *Apyãwa*. Relatou que os pratos prediletos dos antigos *Apyãwa* eram: *xawewyra* (arraia), *tare'yra* (traíra) e *tokonare* (tucunaré). Além destes peixes, se consumiam também *ipiryja* (as piranhas), *wararao* (crumatá), *ywyxao* (jaraqui), *wawoo* (piauí cabeça gorda), *ipiao* (piabanha), entre outros peixes. Relatou também que o peixe *wamoroxo* era o peixe específico para o consumo da mãe e pai do recém-nascido. Já o peixe *anany'ã* (pirarara), era consumido somente por homens, como também *xexoo* (pirarucu). Atualmente, as mulheres também consomem este peixe. O peixe *maxawãja* (aruanã), era consumido por homens e era permitido somente para a mulher de terceira idade. A mulher novinha não podia comer por ele pertencer à família de pirarucu, ou seja, era conhecido por peixe espiritual. Confesso que *maxawãja* tem a conexão com os espíritos de peixes, devido essa ligação não podia ser degustado por mulheres.

A maioria dos peixes eram pescados com flecha, com as armadilhas (*xeke'ã*) e com o veneno do *xima* (cipó). A pescaria de timbó ocorria normalmente no período de verão, como ainda hoje praticamos essa pescaria, à medida que os lagos ficam secos. A flecha e *xeke'ã* eram de uso sazonais, ou seja, no período da enchente do rio e no tempo de seca. Praticam-se o uso destes artefatos na atualidade, porém, é bem raro, especificamente o uso do *xeke'ã*.

Assim como também pescamos os peixinhos dos córregos, o **Korako** afirma que os peixinhos mais apreciados eram os *xani'ã* (um tipo de bagre), *ipirapexowa*, *xakorowa*, *yixiwire*, *amoatã* (cascudo) e *itawi*. Essa mesma afirmação, o senhor **Makapyxowi** afirmou-me, ressalta-se que os mais consumidos eram *itawi*, *amoatã* e *yixiwire*. São os peixinhos que eram mais pescados com a armadilha *xeke'ã*. Aliás, o consumo principal dos peixinhos dos córregos é feito na forma de *mimakeka*, isto é, os peixinhos são colocados na folhagem de banana brava, depois são amarrados. Posteriormente, coloca-se na brasa para assar.

À medida que perguntei sobre os peixes mais apreciados por nossos avôs e avós, foram ressaltados os dois nomes dos alimentos, *ami'ã* (girino) e *wararo* (caranguejo). Na concepção *Apyãwa*, *ami'ã* e *wararo* são das famílias dos peixes. Eram os alimentos de uso cotidiano pelo nosso povo. Na atualidade, não se consomem mais esses alimentos que eram de consumo cotidiano do povo *Apyãwa*.

Todos os alimentos constituídos pelos peixes citados acima no texto, a maior parte ainda consumimos, como: tucunaré, piranha, traíra, pacu, jaraqui, crumatá, pias, pintado, piabanha, cachorra, aruanã, caranha, piau cabeça gorda, matrinxã, peixe cará, bicudo, etc. Cabe frisar a grande mudança da pescaria que hoje praticamos, ou seja, a substituição da flecha por anzol e o anzol por rede de pescar. Essa forma de pescar no lago é preocupante, entendo que, desse modo, os peixes diminuirão imediatamente. Percebe-se que já é difícil pescar os peixes com anzol, devido ao uso da rede.

Ainda quero enfatizar aqui, de fato com o novo tempo, se facilitou a pescaria, a maioria dos jovens tem a moto, isso facilita o acesso à pesca no lago e para levar a rede de pescar. Cabe não exagerar a pescaria, compreende-se como o sustento da família, não pensando em comercializar. Muitos dos casos são debatidos na comunidade para controlar essa forma de pescar.

Enfim, finalizando esta seção sobre os peixes, quero frisar aqui de forma rápida a criação dos peixes (piscicultura) na aldeia *Tapi'itãwa*. Conforme o foco da comunidade, é para criar os peixes para serem consumidos durante os rituais, e até mesmo para fornecer para o consumo do espírito *axywewoja*, um ritual no qual os espíritos se alimentam somente dos peixes.

4.5 Os mamíferos consumidos na atualidade e antigamente

O *taxao* (porcão/*Tayassu pecari*), *xiwa'ã* (caititu /*Pecari tajacu*), *ka'i* (macaco prego/ *Sapajus*), (cuxiú /*Chiropotes satanás*) são os alimentos milenares do povo *Apyãwa*. O consumo do porcão e do caititu ainda são muito apreciados pela população da aldeia. O consumo do macaco-prego e do cuxiú (*Chiropotes satanás*) tem uma queda no sentido de não ser apreciado pelos jovens. Porém, muitas famílias ainda consomem. O consumo destes animais é comum na estação chuvosa, neste período os peixes ficam difíceis, devido a essa falta de peixe, as caças são procuradas. Entende-se que na estação do verão não se consome muito a carne de caça, assim como os peixes são menos consumidos na estação chuvosa.

O consumo de carnes de *kwãxi* (quatis /*Nasua*), *miãra* (veados /*Ozotoceros bezoarticus*), *karowaroo* (pacas/ *Cuniculus paca*), *akoxi* (cutias /*Dasyprocta*), eram tabus para as mulheres novas, eram entendidas como *axyga* (espírito), todos os tabus alimentares são compreendidos como *axyga* (espírito), ou seja, são ligados aos espíritos. Com esse cuidado, eram consumidas somente pelas mulheres idosas, conforme afirmação do meu colaborador **Korako**. Atualmente, a maioria das mulheres consomem, mas, quando não tem o bebê. O mais severo tabu alimentar se relacionava ao consumo de *tatonami* (tatu/*Dasyproctidae*) pelas mulheres. Apenas os homens podiam comer, as mulheres não podiam, porque as mulheres fermentavam (*amatyko*) a bebida *kawi*. Por essa razão, elas não consumiam este mamífero. Afirmando, ainda, que na atualidade este animal é consumido pela minoria das mulheres.

Segundo **Korako** relatou-me, também o consumo de *tamanowã* (tamanduá /*Myrmecophaga tridactyla*), é uma caça que era consumida por todos, apenas não era permitida para as grávidas, senão o bebê se tornaria chorão. Hoje é muito raro o

consumo deste animal devido à diminuição drástica de sua população pelo desmatamento e pelo fogo das queimadas.

Meu colaborador também enfatizou que antigamente consumiam *ka'io* (guariba/*Alouatta guariba*), *kwanoo* (*Coendou prehensilis*), *xawaroo* (onça/*Panthera onca*), *marakaxã* (gato do mato/*Leopardus tigrinus*), *tapi'ira* (anta/*Tapirus terrestris*). Eram de consumo específico dos homens idosos. No tempo atual, não se consome nenhum deste animal, somente alguma pessoa alimenta-se com a carne de anta, mas é incomum.

4.6 Os pássaros consumidos na atualidade e antigamente

Os pássaros são alimentos permitidos somente a serem consumidos pela pessoa de idade madura ou por idoso/a ou aquelas pessoas que passaram por cerimônia ou ritual para autorizar o consumo de aves. São alimentos mais sagrados para o povo *Apyãwa*, tem uma ligação com espírito muito forte, especialmente, com as doenças espirituais destes.

Na parte inicial do seu relato, o **Korako** frisou os pássaros que ainda são consumidos pelos *Apyãwa*:

Mytoona (mutum-de-bico-vermelho/*Crax blumenbachii*)

Xakopexiga (jacutinga/*Pipile jacutinga*)

Inamo (azulona/*Tinamus tao*)

Ypewoo (pato/*Cairina moschata*)

Inamo'i (inhambu/*Tinamidae*)

Tepakwã (jaó/*Crypturellus undulatus*)

Wyraçãja (galinha/*Gallus gallus domesticus*)

Esses são os pássaros que são consumidos pelos homens que passam por ritual, e, do mesmo modo, as mulheres que passam na cerimônia de menstruação para autorizar o consumo das aves. Essas espécies de aves são consumidas pelas juventudes também.

Havia me relatado, também, quais os alimentos preferenciais de *mary'i* (idoso) e *wajwi'i* (idosa), como foi listado abaixo:

Alimentação da terceira idade:

Xako'i (jacu/*Penelope*)

Mytopinima (mutum-de-penacho/*Crax fasciolata*)

Kanine (arara-azul/*ara ararauna*)

Araronoo (arara-azul-grande/*Anodorhynchus hyacinthinus*)

Maxiare (Socó/*Botaurus pinnatus*)

Arakori (Galinha-d'água/*Gallinula chloropus*)

Wyraoapirona (jaburu/*Mycteria americana*)

Xapoo (recongo/*Psarocolius*)

A maioria dessa espécie de pássaros eram consumidos pelos idosos. Eram os consumos específicos dos idosos. Apenas duas espécies de aves eram e ainda são consumidas por idosos, *xako'i* e *mytopinima*, conforme o relato do meu colaborador **Korako**. Frisa-se também, que a maioria das espécies de aves que foi listada não são mais consumidas por idosos, se consomem ainda *xako'i*, *mytopinima* e *kanine* por idosos. Assim, relatou-me sobre o consumo de pássaros.

4.7 As abelhas

Ao longo da vida *Apyãwa*, os méis de abelhas eram os principais doces, para a mistura de *kawi*, ou seja, para adoçar a bebida. Era consumido também como suco na

vida cotidiana. Entende-se que o consumo do mel de abelha é uma parcela da cultura *Apyãwa*, tem o *link* com ritual, o nome, o canto, o espírito, a saúde, enfim, entre outros usos.

Na atualidade, o consumo do mel vem caindo, de acordo com **Korako**, relata que por preguiça, os jovens não retiram mais o mel. Frisa que ficamos querendo comer o mel, ele inclui a pessoa no mundo da juventude. Com a sua análise, a juventude não se manifesta para extrair o mel. Por isso, ele se expressou nesse sentido.

O meu entrevistado relembra que anos atrás, era comum extrair o mel de:

Xoparaira;

Eiri'i;

Tate'i: (jataí/*Tetragonisca angustula*)

Myxo'ieira;

Eiremeo;

Eirete;

Yakyeira;

Xawaxipytã;

Namiryña;

São essas abelhas que eram mais apreciadas pelos *Apyãwa*, eram consumidas como suco, como a mistura de *kawi*, como foi dito logo no começo do texto. Segundo **Korako** relata que *yakyeira* e *eirete* são azedos. Por isso, não se utilizava para a mistura de *kawi*. Somente utilizava-se para a mistura de *kawi*: *myxo'ieira* e *xoparaira*, mais docinho. O nome dessas abelhas não soube em português, por isso, coloco os nomes no contexto *Apyãwa*. Além destas, me relataram também o consumo do mel de *eiroo* e *eirapa'ã*.

Afirma-se ainda, que estes méis de abelhas estão sendo deixado por mel de *kaweira* (oropa/ *Apis mellifera*). De fato, o consumo desta abelha é comum, observa-se também nos rituais. Referiu-me também que o mel desta abelha é mais comprado na

cidade, faz uma crítica ao gosto do mel, que para ele é puro gosto de açúcar. Falou-me que o mel de verdade tem o cheiro de flor e da madeira.

Cabe descrever ainda a forma de tirar abelha oropa, conforme o relato do *Korako*, descreve que, no momento de tirar o mel, é preciso acender o fogo com a casa de cupim, embaixo da árvore para amansar a abelha, ou seja, a fumaça deixa as abelhas se acalmarem. Neste mesmo processo é extraído *kawoo*, acende a casa de cupim e ao ter muita fumaça, aproxima-se da sua casa para as abelhas se afastarem da sua casa. Enquanto isso, retira-se a sua colmeia (*ta'yreera*). Assim extrai-se a abelha que tem esporão, conforme o relato do *Korako*.

4.8 Alimentação escolar

O desafio da alimentação escolar da Escola Indígena Estadual “*Tapi'itãwa*” é um tema que se discute junto às preocupações da Comunidade *Apyãwa*, por causa do consumo maior da comida *maira*. No início, havíamos comprados algumas alimentações específicas do próprio *Apyãwa*, como por exemplo: a carne de caça, produto agrícola, os frutos e os peixes, elas chamaram a nossa atenção, acreditamos que é caminho para assegurar a nossa alimentação. Porém, o desafio que representa hoje referente à alimentação escolar, é a necessidade de os donos de produtos fornecerem as notas, o que dificulta as compras na aldeia e facilita a crescente compras dos alimentos industrializados da cidade, o que pode representar um problema adicional de saúde, já que os estudantes não contam com um consumo constante e suficiente da nossa própria alimentação. Entendemos que os alimentos da nossa própria comunidade são relevantes, que assim poderemos readequar a alimentação nossa, oferecendo para a nossa escola, ou seja, para as nossas crianças.

As críticas com relação à alimentação oferecida atualmente na escola *Tapi'itãwa* são uma constante. Os educadores *Apyãwa* vem reclamando há anos da situação, sem que se possa vivenciar outro modelo de alimentação escolar, para que possamos reverter esse quadro. De maneira geral, de acordo com a minha análise, o cardápio ainda desconsidera a cultura alimentar do povo *Apyãwa* e inclui muitos alimentos

industrializados de baixa qualidade nutricional, como atestam os depoimentos de algumas mães das crianças abaixo.

“pitywera remi’o a’era mō mi ie aoxekatoe’ym xewe, na’oj pexe roke xerexe’io mō, maira wi wāra xe mi ‘ã a’o akawo xeremiexaka ramō pitywera. Naixaki pane mi weawo, akwaaāp wememyragy remi’o re, axepyto’aka mi irori wemi’o, mexo’i xe roke mi a’o akawo aoxeoxe. Emanyn mi ie aixak wekawo”.

“os alimentos das crianças não está sendo bom para mim, acho que as crianças não estão comendo a nossa comida, pelo que eu vejo está comendo somente a comida do *maira* (branco). Eu nunca fui na escola, mas eu sei, no intervalo, os meus filhos trazem sempre o suco e a bolacha, acho que não come outra coisa. Assim eu fico vendo”. (*Tamane*, depoimento, em agosto de 2019)

“Ie a’e ramō ‘ã aixaky wekawo pitywera karoāwa weparama’ewo. Axewagewo mi i’o mexo’i, ytykwāra ne. Amoramō mi akaroetewo i’o awaxi’i, awaxi’irypy’āka, mararea’ã, taxawajara’a, epe mi emio’oete ranō. Amō ramō mi iapa ixope emi’oapaāra gy komanā awaxi’i parāwa mō. A’era mi ‘ã i’o akawo pitywera aoxeoxe ytykwāra mexo’i pe. Amō ramō xe mi iapa ixope kawi, ma’era roke mi naapāj ixope, naapakwāawi roke mi kawi emi’oapaara gy”.

“eu estou acompanhando a merenda das crianças, quando eu estou dando as aulas. No intervalo elas estão comendo bolacha e suco. Às vezes, as crianças comem, arroz, macarrão, carne de vaca, carne de porco/linguiça, esses são os alimentos mais principais. Às vezes, as merendeiras fazem também feijão para

a mistura de arroz. Então, os consumos principais das crianças são esses, bolacha e suco. É difícil fazer para elas o *kawi*, talvez as merendeiras não sabem fazer o *kawi*.” (*Tajpaxigoo’i*, depoimento em agosto de 2019)

“Pitywera mi ’ã xewe nakaraj akawo, aoxeoxe mi ’ã i’o akawo ytykwãra, na’oj xepe roke xerexemi’o mō. A’era xewe xema’eãwa ewi nama’ej ’yna temi’okato re pitywera, te’mi’oaiwa rexe ewi ima’e ’yna. A’era xewe, aoxekato irayryka xepe pitywera remi’o”.

“para mim as crianças não estão comendo, estão tomando só o suco, parece nunca comeu uma vez a nossa comida. Então, para mim, a escola não está ensinando as crianças sobre as comidas boas, está ensinado só de alimentos ruins. Então, para mim, deveria mudar o cardápio das crianças. (*Mareapaxowa*, depoimento em novembro de 2019)

Xeremiexaga ramō mi ie, kwakaj aka moko kwarāt pitywera ma’eãra ramō, a’e kwakāj mi aixāk wekawo ikarokaroawi. Kawi awaxi’ipewãra, korowãy, monowiy, mi xerexemi’oymyni, xerexemi’oete’i, mi matãwa, a’ere ni’ewi pitywera, maira mama’ekwera re tanã ipapygi pitywera, axemaxa’amatat ee, axamaaxyaxayni ee. A’era ie xeremiexãga ramō pitywera wetepe a’era i’o maira mama’ekwera, emi ro’ō ma’ekato, emiexaka ramō, emi ma’e’e, emiwera.

“na minha análise, durante dois anos como a professora das crianças, eu tinha acompanhado alimentação escolar na hora do intervalo. O *kawi* de arroz, da abóbora, do amendoim, em

especial, a comida antiga, a comida tradicional, como pirão, as crianças não gostam, agora a comida do *maira* elas gostam, querem repetir e elas empurram outras para ficar na frente da fila. Com essa análise vejo que as crianças consomem mais os produtos dos brancos, falam que comida boa, no ponto de vista delas, geralmente são os doces. (*Koxapao*, depoimento em dezembro de 2019.)

Conforme o depoimento de algumas mães dxs alunxs, entende-se que a escola é preciso voltar a olhar mais para alimentação específica do povo, ou seja, ter a característica do povo *Apyãwa*. Não se pode alimentar as crianças no sentido de se adaptarem somente às comidas industrializadas processadas. Os depoimentos das mães são preocupantes, é evidente que as merendeiras não devem fazer as comidas dos *maira* diariamente. É preciso que o corpo da gestão escolar não deseje fornecer os alimentos processados. Sabemos que na atualidade a nossa luta é contra o sistema *maira*, como podemos conferir neste trecho:

O espaço escolar, antes associado ao domínio do colonizador, passa a ser identificado como um lugar de convívio de diferentes saberes. Torna-se o centro de irradiação da cultura, da língua, da música, da dança, da medicina tradicional, etc. Portanto, a escola desejada é aquela que "sabe dizer e sabe fazer", isso é, uma instituição com o discurso e a prática voltados para a reconstrução cultural. (ORIENTAÇÕES CURRICULARES, ANO 2013, p.10)

Neste sentido, podemos entender que a nossa escola é uma metáfora que fala e que deve falar a língua do nosso povo *Apyãwa* para sempre, ou seja, que neste processo sigamos uma única voz em defesa da nossa educação tradicional e educação escolar. Para isso, temos que inserir na alimentação escolar os alimentos que são do nosso próprio povo. É triste ver os alunxs consumirem somente os alimentos que vem dos *maira*. Como se pode ver nas imagens:

Foto 31: Alimentos servidos para o/ax alunxs.



FONTE: Yrywaxã, 2019

Foto 32: Os alimentos no depósito da merenda escolar, feijão, extrato de tomate, açúcar, suco, macarrão...



Fonte: Yrywaxã, outubro de 2019

Foto 33: Arroz no depósito da merenda escolar



Fonte: Yrywaxã, outubro de 2019

Foto 34: Óleo de soja no depósito da merenda escolar



Fonte: Yrywaxã, outubro de 2019

Os alimentos principais da merenda escolar da EIE “*Tapi’itãwa*” que se encontram no depósito são todos originários da indústria dos *maira* e não fazem parte da alimentação tradicional de nosso povo. Durante a minha visita, nenhuma alimentação própria dos *Apyãwa* foi encontrada. Mas, temos a lei que garante uma escola indígena específica, diferenciada e de qualidade.

Todos os direitos que temos são assegurados na Constituição Federal de 1988, nos artigos 210, 215 e 231, como também na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), nos artigos 78 e 79. Não há como seguir o sistema colonizador perante essa extrema importância da lei que garante a nossa sabedoria que tem o *link* com a natureza e bem-estar da saúde das crianças.

Portanto, o cardápio da merenda escolar não deve, necessariamente, fornecer os alimentos dos *maira*, que são processados. Cabe consumir os alimentos intercalados, ou seja, consumir os alimentos *Apyãwa* e *maira* de forma não exagerada. Assim como também em cada família. Esse é o caminho para recuperarmos a nossa saúde.

4.9 Alimentação consumida durante a estadia em Goiânia

Aqui pretendo deixar claro sobre a alimentação que a gente consome fora da aldeia, por exemplo, em Goiânia, uma realidade incomparável com a realidade da aldeia. Nota-se que o desafio não é somente nos estudos teóricos, mas também em relação à alimentação que está disponível na cidade.

Trata-se de uma preocupação em relação aos alimentos tradicionais, como também em relação à saúde, o fato de que a comida *maira* é repleta de vários ingredientes, diferentes, todos misturados. Com todo esse cuidado, nós temos que comer os alimentos que conhecemos. Com isso, eu, Gilson *Tenywaawi* e Iranildo *Kaorewygi* paramos de comer no RU (Restaurante Universitário), é muito difícil comer neste lugar. No contexto *Apyãwa*, os alimentos do RU, são alimentos que têm muita mistura de ingredientes e que são irreconhecíveis para nós, que podem causar dor de barriga ou *ma’eparaxokã* (alimento que faz mal para estômago). Devido a essa questão, decidimos não frequentar constantemente esse restaurante. Não significa que é um restaurante de péssima qualidade, deixo claro que isso é na compreensão e no contexto *Apyãwa*. Até

porque, hoje se identificam melhor os alimentos que são prejudiciais à saúde humana. Então, há certas preocupações com nossa saúde.

Mas, temos que ter cuidado com certos alimentos que têm nível muito alto de substâncias químicas. Com essas reflexões, evitamos consumir os produtos mais prejudiciais à saúde humana, como, por exemplo, as comidas que têm mais massas, como pizza, pasteis, hambúrguer, e também os que têm muito açúcar como os refrigerantes, os doces...

Relato, a seguir, um fato que demonstra nossos cuidados com os alimentos que ingerimos fora da aldeia. Certo dia, fomos almoçar em um restaurante. Sentamos numa mesa e o funcionário veio nos cumprimentar, falou para nós se íamos tomar alguma bebida. De preferência queríamos tomar o suco natural. O rapaz falou que não tinha, na verdade não fazia o suco natural. Apenas tinham refrigerantes. Ele nos olhou e perguntou: _ Vocês são diabéticos? O meu primo respondeu que não, falou para ele que tínhamos medo de diabete. O funcionário sorriu e falou que deveríamos aproveitar e tomar o refrigerante, antes de ter diabete. Havia vários alimentos diferentes dos nossos. Percebemos uma realidade completamente diferente da nossa e a questão específica era a dos alimentos malpassados. Quando o colega meu pediu ovo para comer, surpreendeu-se com um ovo cru, o retirou do seu prato e acabou sem degustá-lo. Assim que acabamos de comer, o funcionário recolheu o prato e viu o ovo completo, sem ter sido comido e, é claro, ele nos perguntou se a gente estava gostando da comida. Falamos que sim. E ele, com dúvida, se referiu ao ovo, porque não tinha sido consumido. Explicamos que o ovo meio cru não consumimos devido a uma série de problemas de saúde, como esquizofrenia, delírio, a perda da sensibilidade da perna, eu diria a perna adormecida. O funcionário do restaurante explicou que no ovo meio cru há muitas vitaminas, mas, infelizmente a nossa cultura tem uma outra explicação. Entretanto, o que se consome fora da aldeia, são os alimentos mais conhecidos. De fato, jamais podemos nos alimentar de uma variedade de alimentos ao mesmo tempo, como já foi dito anteriormente. Por isso, o funcionário do restaurante nunca pode servir o nosso alimento devido a esse cuidado com a mistura. Sempre nós servimos os nossos alimentos, para que possamos nos alimentar dentro da regra de dieta alimentar do povo *Apyãwa*. Além disso, temos a consciência da espiritualidade dos alimentos e observamos os tabus alimentares, o fato de muitos alimentos serem conhecidos como alimentos sagrados, que funcionam somente sob o comando do pajé.

Apesar de ficarmos muito longe da aldeia, sempre buscamos os alimentos que fazem parte do nosso cardápio familiar. Geralmente, peixes, farinha, arroz e, algumas vezes, as carnes. Sabemos que já há algumas pessoas da comunidade com diabete. Cabe ter o controle de alimentos industrializados. É o que tentamos fazer fora da aldeia. Às vezes, fomos convidados por *Kato'ywa* e *Teny*⁴ (Eunice Dias de Paula e Luiz Gouvêa de Paula) para almoçar na casa deles, na cidade. O casal sempre preparava os alimentos que a gente consome na aldeia, geralmente *ipirã matãwa* ou *miyra* (pirão de peixe e peixe assado). Convite impecável do Teny e da Tako'ywa pelo almoço:

Foto 35: O convite de Teny e da Kato'ywa para almoçar na sua casa em Goiânia



Fonte: Yrywaxã, em 2019

Fazia-me lembrar muito da minha família. Com essa ajuda do casal, consumimos os alimentos mais apreciados por nosso povo.

Também tivemos o apoio da nossa família, apesar de ter ficado longe, recebemos em Goiânia os alimentos naturais, como por exemplo, *xawaxi kamorekwera* (patas de tartaruga), *o'iywyra* (farinha mole de puba), *tatã apepakyga ma'e* (banana da terra). A família sabia que nós estávamos precisando muito dos *Apyãwa remi'o* (nossos alimentos), como também sabia que na cidade não existe o consumo de alimento sem *ywyrape* (dinheiro).

⁴ O primeiro professor casal que veio a ensinar os Apyãwa sobre alfabetização da língua escrita, continua convivendo com os Apyãwa. Nice é doutora na área linguísticas e o Luiz é mestre também na área da linguística.

Fazendo a visita na aldeia, a família já preparava o alimento que iria comer, em toda minha visita comia *mimakeka* (moqueca de peixe), a comida tipicamente do povo Apyãwa. Em todas minhas visitas, a minha família, minha mãe, a minha esposa e minhas irmãs abraçavam-me com lágrimas nos olhos. Assim, convivi na cidade, experimentando o gosto do desafio fora das famílias, tanto em relação ao conhecimento teórico do *maira*, como em relação à alimentação.

CAPÍTULO V – A SAÚDE APYÃWA

5.1 O trabalho dos profissionais de saúde e o atendimento aos pacientes

A assistência à saúde do povo *Apyãwa* está organizada de duas formas, que funcionam de forma simultânea, isto é, tanto o profissional de saúde atende, como também atende o pajé, conforme a sua visão cosmológica. O tratamento específico feito pelo pajé é: contra feitiços, contra o alimento que faz mal para o estômago e, geralmente, para as doenças do próprio povo *Apyãwa*. Essas doenças são tratadas com as medicinas tradicionais. As medicinas são aplicadas de várias formas para que seja curada a pessoa de imediato. À medida em que o pajé vai tratando o paciente, ele atende, geralmente, à noite, na qual a sua segurança espiritual protege e ajuda a tratar, ou seja, o pajé vê o paciente no sonho juntamente com a segurança espiritual. Por este mecanismo, funciona o tratamento da doença nativa, sendo que o pajé é pago com produtos ou objetos ofertados pela família do paciente, que fica satisfeita com a cura realizada pelo pajé. O pajé é pago também pelo sofrimento que passa, pois ele fuma muito e não pode realizar o seu trabalho de barriga cheia, senão ele não vê o que está causando mal ao paciente. Se ele tiver acabado de comer, só fará uma consulta rápida e pede que o paciente seja trazido depois. As mulheres, quando estão menstruadas, não devem procurar o pajé e nem as pessoas que tiveram relação sexual também não devem se aproximar do pajé. A comida feita por uma mulher menstruada também não deve ser comida por um pajé. Caso isso aconteça, o pajé vai querer vomitar, ato necessário no processo da cura e ele não consegue ver o que está causando mal para a pessoa. Algumas doenças são tratadas pelas pessoas que conhecem as plantas medicinais e usam tanto as folhas, quanto as raízes.

A presença dos profissionais da saúde pode gerar, em algumas ocasiões, o desentendimento entre as famílias dos pacientes e, muitas vezes, as próprias famílias não se entendem, por acreditarem ora na terapêutica tradicional, ora na biomedicina, como apresentam os autores em relação ao Parque do Xingu:

...A questão da interculturalidade, ou da intermedicalidade (conforme definido por Follér), está posta na medida em que estamos tratando de um

espaço onde convivem e se impõem dois modelos distintos de se pensar a “saúde”: de um lado, aparecem os conceitos próprios do modelo sanitarista nacional – conceitos estes que se apresentam localmente por meio dos cursos de formação de AIS, bem como por intermédio da atuação de profissionais não indígenas em território indígena; do outro lado, esta discussão remete às concepções internas às sociedades indígenas com suas terapêuticas tradicionais vinculadas à cosmologia, à organização sociopolítica e ao ethos local, além das diversas incorporações e ressignificações que são feitas dos elementos provenientes da medicina ocidental – entendida aqui como sinônimo de biomedicina, em contraposição às chamadas “terapêuticas tradicionais”. (VERANI, MORGADO, 1991, p. 1364)

Os autores trazem o caso parecido por acreditarem que o atendimento através do que eles chamam de biomedicina e das terapêuticas tradicionais indígenas são dois modelos distintos de assistência à saúde. Acreditamos, a partir de nosso conhecimento, que é preciso conectar os profissionais *maira* ‘não indígena’ nas novas bases epistêmicas, ou seja, promover a inserção dos profissionais da saúde em processos formativos que possibilitem a eles compreenderem os saberes tradicionais.

Helman (2009), detalha o seu relato a respeito disso, em vez de usar o “modelo explicativo” de Kleinman (1973), emprega a terminologia “modelo de doença” para se referir à percepção do indivíduo sobre os sintomas, as causas e os significados da doença. Seguindo Kleinman e os outros citados no artigo, ele utiliza duas palavras em inglês, *disease* e *illness*, para distinguir as diferenças de perspectiva entre o profissional de saúde e os leigos. Os significados destas palavras em inglês se distinguem sutilmente e em sua tradução não é fácil para comunicar o que querem dizer no idioma original. O modelo de doença (*disease*) se refere à anormalidade na estrutura e/ou no funcionamento dos órgãos e seus sistemas, ou seja, à perspectiva segundo o paradigma biomédico. Refere-se a um estado patológico, reconhecido ou não pela cultura, e que pertence ao modelo biomédico. O modelo de enfermidade (*illness*) refere-se às percepções que o paciente tem para interpretar seu estado e atribuir seu significado. Este modelo, ou seja, como o doente interpreta a sua experiência, é altamente influenciado pelo contexto sociocultural em que o enfermo se encontra; seu estado é identificado socialmente e não necessariamente limitado ao corpo, mas pode incluir as relações sociais e espirituais. Este modelo de enfermidade (*illness*) se coaduna com o modo como os *Apyãwa* sentem e explicam seus problemas de saúde. Por exemplo, quando ocorre a piracema ‘*ipirapara*’, a explicação que nossos pajés oferecem é a de que os peixes estão indo para a festa deles. Por isso, eles se pintam e fazem luta entre eles. Há um dono

deles que pode ser um peixe maior. Se um pescador vai pescar durante a piracema, tem que respeitar o período em que esse dono estiver dançando. Caso contrário, o dono fica atraindo o pescador, se mostrando para ele, mas a pessoa nunca consegue acertá-lo com a flecha. Ao mesmo tempo, o pescador já vai pegando uma doença. Assim, há um contexto sociocultural que inclui as relações sociais e espirituais que explicam a doença de uma pessoa que desrespeitou uma regra cultural.

Por outro lado, as enfermidades que são comuns e são tratadas pelos profissionais da saúde em nossas aldeias são: gripe, febre, pressão alta, verme, diarreia e assim por diante, conforme o tipo de doença. O atendimento médico da saúde *Apyãwa* ocorre uma vez por semana por uma equipe formada pelo médico ou por técnicos de enfermagem *Apyãwa*. Acontece também o teste de HIV uma vez por ano, o teste de diabete, onde se faz a medição do nível de glicose da comunidade da aldeia. Temos também o programa da saúde das mulheres, ou seja, a prevenção de câncer do útero. Todas as aldeias são atendidas conforme os dias agendados. Quem faz esse atendimento é a equipe da SESAI, ou seja, os técnicos de enfermagens, a enfermeira e o médico. Porém, em muitos dos casos, os resultados dos exames não chegam para os pacientes. Isso leva muitas mulheres a não fazerem a prevenção do câncer de útero. Também a vacinação das crianças é aplicada conforme a faixa etária, as vacinas são de responsabilidade dos técnicos de enfermagem.

Assim funciona o atendimento da saúde na aldeia *Tapi'itãwa*. Ressaltamos que a base física do atendimento à saúde é muito precária. Embora exista o poço artesiano que abastece a população da aldeia com água de qualidade razoável, há o banheiro sanitário em cada casa com a estrutura péssima; a casa da equipe dos profissionais de saúde e o postinho de atendimento estão em condições precárias. É o assunto que se discute muito nas reuniões da saúde, fato parecido com o que traz a Marina Pereira Novo no seu artigo: Política e intermedialidade no Alto Xingu: do modelo à prática de atenção à saúde indígena (2011). A autora descreve:

Quando questionados a respeito da “situação de saúde geral” no Alto Xingu, os profissionais muitas vezes, apesar de criticarem a infraestrutura considerada precária, ressaltam que estão cada vez mais “conseguindo realizar o trabalho” e que por isto “a saúde está melhorando”, dando como exemplo as campanhas de coleta de exames preventivos de câncer de colo de útero e principalmente as campanhas de imunização – de acordo com dados

oficiais, as últimas campanhas de imunização atingiram uma cobertura vacinal de praticamente 90% da população alto-xinguana, proporção superior às atingidas nas realizadas junto à população nacional. Essas campanhas de vacinação organizadas pelo DSEI são vistas com bons olhos também pelas lideranças indígenas que, junto com os AIS, “ajudam a convencer as pessoas de suas aldeias que não querem participar” (NOVO, 2011, p. 1366).

Mostra-se, conforme o depoimento de algumas lideranças e profissionais, que a atenção básica da saúde está melhorando cada vez mais, mas, de fato, a situação da saúde *Apyãwa* e demais povos, está despencando desenfreadamente para a situação ruim, ou seja, em rumo ao etnocídio.

Neste processo, algumas doenças são tratadas pelos multiprofissionais da saúde, enquanto muita gente busca o tratamento com a medicina tradicional. As pessoas que necessitam atendimento médico nos hospitais da cidade sofrem vários tipos de discriminação e violências. Se a família quer levar o pajé para tratar a parte espiritual do doente, em geral, a presença dele é barrada. E também se o parente da pessoa doente leva alguma comida típica da dieta alimentar, este alimento é rejeitado, pois os profissionais da saúde dizem que está em desacordo com o cardápio prescrito pelo médico e que irá contribuir para a piora do doente.

Ariel Ferreira (2016), relata que é possível encontrar violência semelhante em proibições e constrangimentos causados por profissionais de saúde que se posicionam contra a utilização de remédios caseiros, cascas de árvore e outras terapias pelo grupo. Várias narrativas de interlocutores *Xerente* evidenciaram o quanto, para alguns profissionais de saúde, os remédios caseiros utilizados pelo grupo são tratados como ineficazes e associados com a categoria de crença, ou como um obstáculo para a utilização de medicamentos industrializados.

E para detalhar mais ainda o fato acontecido referente ao atendimento do paciente do povo *Akwe* pelos profissionais *maira* da saúde, ele traz o depoimento do paciente.

Um homem *Xerente* da aldeia Salto contou-me que quando levou seu filho ao hospital regional de Miracema um profissional de saúde lamentou a “falta de cuidado” do *Xerente* com seu filho. Fato o qual o *Xerente* contestou: “nós estávamos cuidando com remédio tradicional. O enfermeiro falou: - não. Esse remédio de vocês não serve de nada. Não serve para nada. Não vale

nada esse remédio”. De forma semelhante, uma anciã Xerente narrou que foi constrangida por um médico quando utilizava remédio caseiro e estava no hospital: “O médico me conheceu disse que eu tomei o caseiro. Aí eu fui negar. Eu neguei para ele: - ninguém não está me dando o caseiro, ninguém não está trazendo para mim nem nada. [...] Aí ele, o médico falou assim: - Não. Você não pode trazer remédio caseiro para cá não. Não pode trazer não” (FERREIRA, 2016, p. 98).

A biomedicina é muito centrada em si mesma e segura de suas verdades e, nesse sentido, assume uma atitude colonizadora e epistemicida, não reconhecendo a importância da intermedialidade. Nesta mesma atitude, não autoriza o consumo de alimento tradicional, que, muitas vezes, são barrados pelos enfermeiros.

Um aspecto tratado por alguns autores é o da bruxaria. Uma grande diferença que o Evans –Pritchard (2005), destaca sobre a bruxaria, isto é, a magia entre os Azande, é a genética herdada de geração em geração. Esse fato é completamente irreconhecível pelo povo *Apyãwa*. Segundo ele descreve:

Um bruxo não apresenta sintomas externos de sua condição, embora o povo diga: "É pelos olhos vermelhos que se conhece um bruxo." A bruxaria não é apenas um traço físico, mas também algo herdado. É transmitida por descendência uni linear, dos genitores a seus filhos. Os filhos de um bruxo são todos bruxos, mas suas filhas, não; as filhas de uma bruxa são todas bruxas, mas seus filhos, não. A transmissão biológica da bruxaria - de um dos genitores para todos os filhos do mesmo sexo que ele - está em complementaridade com as opiniões azande sobre a procriação e com suas crenças escatológicas. Considera-se que essa concepção deve-se a uma união das propriedades psíquicas do homem e da mulher. Quando a alma do homem é mais forte, nascerá um menino; quando a alma da mulher é mais forte, nascerá uma menina. Assim, uma criança participa das qualidades psíquicas de ambos os pais, mas uma menina tem mais da alma da mãe, e um menino, mais da alma do pai. No entanto, certos atributos são herdados exclusivamente de apenas um dos genitores, como as características sexuais, a alma corpórea e a substância-bruxaria... (EVANS-PRITCHARD, 2005, p. 34).

Este mesmo autor ainda detalha a diferença da feitiçaria com a bruxaria e ressalta que um bruxo não destrói logo a sua vítima. Pelo contrário: se um homem cai rápida e gravemente doente, ele pode ter certeza de que foi vítima de feitiçaria, não de bruxaria. Os efeitos da bruxaria acarretam morte lenta, a visita é constante, consome pequena porção da alma do órgão de cada vez. (EVANS-PRITCHARD, 2005, p 45).

Entre o nosso povo *Apyãwa* não existe a pessoa conhecida como bruxo. Temos somente pajés que podem ser homens ou mulheres. Um filho também pode se tornar um pajé, como aconteceu algumas vezes na história do nosso povo. Aconteceu que uma família ficou isolada na mata e a esposa ficou grávida, mas essa gravidez foi provocada por um outro pajé que queria matar a senhora. O bebê gerado, na verdade, era um feitiço para matar a mãe. Mas, o esposo dela era um grande pajé e conseguiu evitar a morte de sua mulher. O filho, quando nasceu, já era um pajé e assim ele seguiu na sua vida, sendo sempre um grande pajé.

5.2 Doenças atuais e antigas

Aqui abordo as doenças desconhecidas que se presenciam na atualidade com o povo *Apyãwa*, as novas doenças que estão surgindo, outrora eram desconhecidas, pois, enfatizo conforme os relatos dos profissionais de saúde e conforme a minha análise, a partir do consumo exagerado dos alimentos industrializados, eu diria, os alimentos processados e ultraprocessados, várias doenças inusitadas apareceram. Abordarei também as doenças próprias do povo *Apyãwa* conforme os meus colaboradores *paxẽ* (*xamãs*). Começo a listar os nomes das doenças próprias do nosso povo de acordo com a explicação do *xamã*, ou seja, o tratamento de paciente que se cura espiritualmente.

O'ywa – feitiço;

Akygay – dor de cabeça;

Ipirã – reumatismo/dor nas articulações;

Ma'eparaxokã – alimento que faz mal para estômago;

Tyeãy – diarreia;

Takowa – febre;

Tewekay/my'ãay – dor de estômago;

Wyrã pyxeyja; perna adormecida;

Yaka kywa – coceira provocada por piolho de lagarta;

Essas doenças que eram comuns antes do contato com a sociedade *maira*, são as doenças que eram provocados por *paxê* (*xamã*) por meio de espíritos maléficos. *Paxeapãra* contou-me que há plantas específicas para cada doença, porém, não detalhou os nomes das medicinas, ou seja, as plantas que combatem essas doenças. Porém, a monografia de *Are'i* traz com detalhes a forma de tratamento, ele descreve:

Diarréia, por exemplo; era tratada com a raiz de awarãapaãwa, torrada com um pouco de água e mandava as crianças tomarem após cada evacuação. Além disso, mastigava a folha nova de pyaytã e dava em um pouquinho de líquido na boca da criança para ela tomar. E a mesma folha que era mastigada, passava também na barriga da criança para fortalecer no tratamento. Essas eram ervas medicinais mais usadas no tratamento das diarreias antigamente. Agora, os remédios que eram usados contra a febre são: raiz de 'y'ã e xyrõ. Torrava e passava no corpo todo. Além disso, tomava banho com 'yypao. E a febre passava imediatamente, disse Iakymy. Para tratar a dermatose como: micose, coceira em geral, os antigos utilizavam as seguintes medicações: tomava banho com xamy'i, casca de 'ywyrã rawa, ãpini'ywa e etc. E assim resolviam os problemas dermatológicos dos nossos ancestrais. Segundo Iakymywygi explicou, 'ywyrã rawa também era usada no tratamento da dor de estômago. Explicou também que, quando alguma pessoa apresentava tornocite (dor no tornozelo) com edema, avermelhada no local, medicava com xima preparada com água morna. Passava no local afetado toda hora. Além do xima, queimava Ini apyxowera e passava também no local afetado massageando suavemente. No tratamento de cefaléia (dor de cabeça), os antigos utilizavam apenas embira de Karaxao ximakwaãwa para amarrar a cabeça. Além disso, molhavam a cabeça com 'yypao preparado com água. Com 'yypao ainda amarrava a cabeça também. A pessoa que apresentava emagrecimento, crescimento da barriga, causado pela verminose, tratava com casca de ãpini'ywa, bem torrada, depois de queimada, misturada com água. Tomavam e matavam todos os vermes que havia no interior da barriga, explicou Iakymywygi. Para se prevenir das doenças, os antigos Tapirapé utilizavam as seguintes ervas medicinais: Tomavam banho com 'ypie, myryxi ryna, casca de xanypãwa, ãxyga xepiretykãwa junto com raiz de pariri. As pessoas que utilizavam essas prevenções frequentemente eram mais protegidas no caso de serem atingida por outras doenças. Finalmente, ele explicou que não era o pajé que tratava e curava o paciente, pois naquela época, não havia ainda o pajé. Portanto, o tratamento era feito somente pelas pessoas que sabiam tratar com as ervas medicinais. Entretanto, ele era sobrecarregado no tratamento dos pacientes. Foram essas informações que senhor Valentim Iakymywygi Tapirapé relatou durante a entrevista. (TAPIRAPÉ, Daniel Xajawytygi, 2006, p. 10/11)

Nesse trecho da monografia fica claro o processo de tratamento de paciente, quais as medicinas são usadas para tais doenças, como preparar e como aplicar para

combater as doenças. Com esse detalhamento, o meu colaborador não chegou a me explicar.

Segundo *Paxeapãra* explica, o tratamento de paciente é de muita responsabilidade e de compromisso com seu mestre espiritual, ou seja, quando falo de mestre, refiro-me à *karowãra*, de acordo com relato do meu colaborador. Enfatiza-se que a família de paciente deve pagar o trabalho de xamã, como recompensa do seu trabalho. Porém, a pessoa que não tem algo no momento de fazer tratamento com xamã, pode pagar em outro momento, nunca pode deixar sem recompensa. Aliás, neste momento, o xamã paga o seu mestre espiritualmente, ressalta que *emirekã* (mestre protetor) já sabe que vai ganhar algo no pagamento do seu trabalho. Pois, quando não tem o pagamento de paciente naquele momento, o próprio xamã se responsabiliza para pagar o seu mestre espiritualmente, ou seja, o próprio xamã fornece algo para seu mestre em forma de pagamento, como por exemplo; fornece os espíritos de miçangas para alegrar o mestre, caso contrário, o xamã não recompensa espiritualmente o seu mestre, pode diminuir o seu poder, por neste motivo nunca pode deixar o trabalho do xamã sem recompensa.

Enfatiza ainda que o xamã trabalha com a orientação do seu mestre (*emireka*), ele explica como fazer o tratamento e como curar o paciente. Neste processo, o xamã faz o trabalho obedecendo *wemireka* (o mestre protetor).

Paxeapãra relatou-me que *emireka* são dois *ka'i* (macacos), antes desses dois macacos, contou-me que tinham *'yaka* (lagarta) e *maja* (cobra). Perguntei para ele sobre a pajelança, com quem tinha apreendido o mundo do *xamã*. Com toda firmeza, relatou-me que tinha compreendido com o tio *Kamoriwao*. Foi o único xamã próprio do povo *Apyãwa* que tinha sido assassinado por *Xawaraxowa*, falecido em abril de 2018. O meu colaborador enfatiza que o xamã *Kamoriwao* deu uma lagarta e uma cobra para proteger a sua pajelança. Ao ser assassinado o seu tio, *Paxeapãra* foi para o Xingu em busca de conhecimento cosmológico, em especial para se tornar como curandeiro. Ele frisa que, neste momento, o seu professor *Takomã* do povo *Kamaiura* deu para ele os dois macacos espirituais como seu protetor e professor espiritual.

Quando perguntei sobre *paxe'aãwa*, (cerimônia de pajé para buscar a alma da pessoa doente), ele respondeu-me que, neste momento, o xamã fica fora de si, não escuta mais a voz e a fala das pessoas, ou seja, sai do mundo da pessoa para o mundo dos

espíritos, onde ele visualiza todos os espaços com clareza e o corpo adentro, para identificar o que, de fato, causa adoecimento na pessoa. Ainda ressaltou que ele não faz o tratamento com a mão, somente com a boca, mas que com a mão aplica os remédios nos corpos, com a boca faz a sucção do feitiço que é materializado no corpo.

Cabe relatar também, que o pajé compreende os saberes sobrenaturais a partir de contato com outros seres do rio, da mata, do morro, do céu, etc, que tem a ligação com *karowãra* (trovão), neste processo *Paxeapãra* está adquirindo os saberes do *karowãra* (trovão), conforme o seu relato.

Para o *Paxeapãra*, todos os xamãs, devem fazer o tratamento com outros *karowãra* (trovões), ressalta que ele nunca buscou fazer o tratamento com outro *paxê* (xamã), enfatiza que ele sempre busca o tratamento com *karowãra* (trovão). Ele diz:

Ie a'era mō mi naāj wexetāgy katy, naxokaākari petyma we wexetāgy. Ie a'era mō mi amamyro karowãra ropi wexemamytopawyyima. Emanyn a'era mō mi ie aka wexemamytopata.

Eu nunca fui atrás do outro pajé, nunca mandei fumar outro pajé. Eu sempre procuro o meu tratamento com trovão. Assim eu fico fazendo para curar-me de minha enfermidade. (PAXEAPÃRA TAPIRAPÉ, Entrevista 20 de dezembro de 2019)

Fica claro que o xamã tem uma ligação muito forte com o sobrenatural, o meio de procurar a fazer o tratamento, o seu ensinamento e a sua comunicação com trovão (*karowãra*), a partir da sua viagem para outro espaço, ou seja, para o céu, para o sol, para a lua, para estrelas entre outros mundos. Neste processo, se constrói o xamanismo à medida que se faz o contato com esses espaços.

Awatori explicou-me que para proteger o paciente, o xamã sai do corpo na medida em que faz a cerimônia de cura, seria na língua *Apyãwa apaxe'āt*. Ele usa na cerimônia de cura, *apiwaãpiryga* (tipo diadema de cor vermelha), *apykãwa* (banco específico do xamã), *ma'yra* (miçangas de cores diferentes), *'yapo* (maracá), *tãpeko'ã* (cordão que se usa no pescoço) e *ekwãwa* (rede de espíritos). São conjuntos de materiais que chamam os espíritos para trabalhar na cura de pacientes e para saber de quem foi o feitiço. Com esse poder xamânico, as pessoas que fazem mal para a população têm seus nomes contados para o povo, para que todos saibam quem fica mexendo com feitiço.

Acredita-se que, neste processo, a população toda relata que a doença de feitiço diminui. Segundo *Awatori*, frisa-se que *apiwaãwa* para pessoa que não é xamã, é somente *apiwaãwa*, ou seja, como se fosse objeto qualquer, já para xamã é o cocar que chama o sobrenatural. Do mesmo modo, *'yapo* (maracá) faz o trabalho de extrema importância, relatou-me que dentro do *'yapo* ficam três espíritos, *xapakanĩ* (gavião), *maja* (cobra) e *topy/karowãra* (trovão). São três espíritos que entram no corpo do paciente para procurar as enfermidades. Ele me afirmou que, ao fazer cerimônia, dá o choque no corpo e que deixa mais forte o seu poder. Já o colar *tapeko'ã*, é para informar a mulher menstruada, para que seja afastada no momento do seu trabalho. A sua cesta é acompanhada para deixar *'yapo* em cima dela, ou seja, os espíritos são deitados na sua rede depois do trabalho. As miçangas são para agradar os espíritos.

Kaxiwera também colaborou comigo ao explicar o tratamento das doenças dos próprios *tawaxãra* (indígenas). Como é usado o xamã pelo seu mestre espiritual, enfatiza que a família do paciente pode comunicar com xamã, expressando que faça a cura do paciente em troca de algo, que de fato a pessoa está se comunicando com *paxẽ remireka* (mestre do xamã). Neste sentido, os espíritos que ensinam o pajé ficam alegres e buscam o seu melhor para curar os pacientes. *Kaxi* relata que o espírito de *ipirawira* (boto), é mais fraco, já o espírito de *xexoo* (pirarucu) faz o tratamento muito sofisticado, ou seja, tem maior domínio dos saberes sobrenaturais. Pois então, ele afirma que as pessoas com enfermidade mais fraca são curadas pelo espírito de boto; caso o enfermo é grave, o tratamento é feito pelo espírito de pirarucu. Na medida em que a pessoa fica mais doente, os dois espíritos entram no corpo do pajé para juntar as forças e expulsar a doença do corpo do paciente. Neste sentido, *Kaxi* fala que é o espírito cura as pessoas, não ele. Em meio desse processo, o pajé cumpre o que *emireka* manda na pessoa dele, jamais pode negar a fala do seu mestre (boto/pirarucu).

Outro método de cura que foi ressaltado, aplicação das ervas medicinais, caso os pacientes não apresentam feitiços, são curados somente pelas ervas medicinais, caso apresentam feitiço, é o momento de trabalhar com seus mestres espirituais, considera-se a enfermidade mais complicado que uma outra doença.

Segundo *Kaxi*, para o doente mais grave, é preciso ser utilizada a pontinha da asa do papagaio, do beija-flor e do gavião. Afirma que esses têm mais velocidade para cortar a morte, *Kaxi* relata que a morte tem uma linha que puxa a vida e, com essas asas,

são cortadas a linha que puxa a vida para a morte. Para isso, o pajé precisa consumir os seus próprios alimentos, com os quais o pajé soma o seu poder espiritual. Indaguei os consumos principais dos pajés para explicar-me, porém, não me detalhou, ou seja, os nomes dos alimentos ficaram preservados. Falou-me de forma geral, como o consumo de: os peixes e *kawi*. Sem esses consumos de alimentos, pode se subtrair os seus aprendizados espirituais, ou seja, pode desaprender as curas xamânicas e o seu poder, de acordo com o depoimento do meu contribuinte. Com todo esse respeito, nunca pode desacreditar da palavra do seu mestre espiritual e muito menos desafiar o *karowãra* (trovão/topy). Do mesmo modo, os pacientes nunca podem comer qualquer alimentação, sempre podem comer o que o *xamã* autoriza para consumir. Senão, ao consumir outros alimentos não autorizados, pode voltar toda a doença para o paciente. Frisou que são proibidos a serem consumidos pelos pacientes: porcão, tracajá, veado, pintado, piaucabeça-gorda, tucunaré e jaraqui. São considerados como carnes fortes, ou seja, os espíritos são maléficos e podem matar o paciente, por este motivo não se pode consumir. Permite-se o consumo de piranha, traíra, aruanã e crumatá, são vistos pelo *xamã* como alimento fraco, o espírito não faz mal para o paciente. Com esse processo, as doenças dos próprios *Apyãwa*, são curadas por xamãs. Conforme o seu poder espiritual se faz o tratamento, nada de descumprir as ordens dos seus mestres.

Também abordo as doenças que se presenciam na atualidade dentro do povo *Apyãwa*, as doenças irreconhecíveis outrora, como ressalto as enfermidades novas, conforme o médico e o técnico de enfermagem me relataram:

Diabete; (*ma'e'ẽ mama'eãy*)

Hipertensão; ()

Hepatite; (*teãxowa*)

Obesidade; (*kyrãmama'eãy*)

Apendicite; (*tyexoxoka*)

Dor no ventre das mulheres; (Doenças Inflamatórias Pélvicas-DIP) (*tameypykwãray*)

Pedra na vesícula;(*itã*)

Anemia;()

Cesariana e laqueadura (*ikyxypra*)

Para detalhar, apresento na tabela a quantidade dos enfermos que se encontram entre os *Apyãwa* em 2019:

Tabela 6: *Quantidade das enfermidades.*

QUANTIDADE DAS ENFERMIDADES		
1	Caso de Diabetes	15 pessoas
2	Em alerta sobre diabetes	11 pessoas
3	Caso de Anemia	08 pessoas
4	Caso de Hipertensão	16 pessoas
5	Cirurgia sobre Pedra na vesícula	07 pessoas
6	Pessoas com casos de pedra na vesícula	07 pessoas
7	Cirurgia sobre apendicite	09 pessoas
8	Cesariana seguida de laqueadura	43 pessoas
9	O parto cesárea	21 pessoas
10	Caso de hepatite B	03 pessoas
11	Caso de Obesidade	09 pessoas
12	Caso de doenças inflamatórias pélvicas	15 pessoas

Fonte: Dados coletados no posto de saúde, 2019.

A coleta de dados foi realizada no período de março a dezembro de 2019. O estudo foi realizado com o povo *Apyãwa*, na Área Indígena Urubu Branco, com a população de 856 pessoas aproximadamente. O foco da pesquisa foi a preocupação sobre a incidência de diabetes em virtude da transição alimentar de meu povo, porém, os resultados obtidos na amostra coletada se mostraram bem inferiores à expectativa inicial. Os dados colhidos sobre o diabetes, apontam para 0,4% de casos em relação à população total, tendo ainda onze pessoas em alerta, ou seja, que não podem mais ingerir a comida doce por ter o nível muito alto de glicemia.

Considero que esse nível de 0,4% de diabéticos na população *Apyãwa* é bastante baixo, uma vez que no Brasil o diabetes atinge cerca de 9% da população nacional.

A percentual dos casos de anemia também é muito baixo, de apenas oito casos. Como também os dezesseis casos de hipertensão, perfazem um percentual baixo, próximo ao do diabetes.

Porém, os dados mais surpreendentes e preocupantes foram relativos ao número de cesarianas seguidas de laqueadura das mulheres *Apyãwa*. De um total de 128 mulheres jovens e em idade reprodutiva, 43 delas foram submetidas ao processo de esterilização. Isso significa que cerca de 33,6% das mulheres *Apyãwa* deixarão de ter filhos. Cabe afirmar ainda que as mulheres do povo *Apyãwa* têm filhos entre os 14 e 35 anos, mais ou menos. Depois dessa idade já não querem mais filhos. Porém, na maioria das vezes são usados anticoncepcionais, comprimido e injetável.

Causa extrema preocupação com o futuro nosso, na qual cada casal prefere ter no máximo quatro filhos. Antigamente era livre.

Observei que há um aumento gradual de pessoas com novas enfermidades. Pois, é preciso discutir esses problemas com muita cautela, para visualizar antes que seja tarde.

Então, no começo da minha pesquisa, foram diagnosticadas seis pessoas com diabetes e uma média de doze pessoas hipertensas, no início de 2019. No decorrer da minha pesquisa de campo, até no mês de dezembro de 2019, foram confirmadas 15 pessoas com diabetes e mais onze pessoas com alerta, conforme os relatos do doutor Felipe Costa, o médico do Programa Mais Médico e dos técnicos de enfermagens *Peinare e Are'i*.

Relatou-me os casos dos hipertensos, há 16 pessoas, e que fazem o medicamento certinho. Afirma que a hipertensão e diabete sempre andam associados entre si. Segundo o médico relata, os diabéticos são difíceis de fazer as dietas, não cumprem as suas orientações. Lamenta-se, pois, dessa forma, a enfermidade pode se agravar e passar para outra categoria. O doutor Felipe relatou que neste mecanismo há o risco muito grande de detectar uma nova doença. A partir desse relato do médico, procurei a pessoa portadora de diabete para ouvir a fala sobre a sua vida, como se sente e o que de fato

consome. Foi um trabalho muito emocionante, como se pode ver no depoimento da *Akoxirawoo*:

*“xewe pane mĩ imamaxy maipaxẽ ma’e’ẽ, aoxetee mĩ a’o’ĩĩ
i’owejta. Naxekakatoj mĩ wekawo. Ytykwaro’yỹga ’ore mĩ
nakeri wekawo, xepira mĩ ixey xewi, emanyñ mĩ aka ma’e’ẽ ’o
ramõ”*

“para mim o médico não permite o consumo de doces, mesmo assim eu como quando quero comer. Eu não faço direito a dieta. Quando tomo refrigerante eu não consigo dormir, o meu corpo perde a sensibilidade, assim fico quando como os doces. (AKOXIRAWOO TAPIRAPÉ, Entrevista, 09 de julho de 2019)

Ela coloca como é difícil de mudar os hábitos quando adquirimos o diabetes, não consegue cumprir a orientação do médico, não consegue fazer a dieta conforme o pedido do médico e enfermeiro.

Porém, os trabalhos dos profissionais que fazem orientações a respeito das dietas alimentares e dos medicamentos, são criticadas pela maioria das mulheres, como *Akoxirawoo* falou a respeito, afirma-se que os profissionais de saúde, como AIS (Agente Indígena de Saúde), técnico de enfermagem, enfermeiro e médico, no ponto de vista dela, assim como pela análise da maioria da população não trabalham conforme as suas funções. A partir dessa análise busquei a descrição sumária das funções dos profissionais de saúde. Como se pode conferir as funções dos multiprofissionais de saúde:

Agente Indígena de Saúde (AIS): ...realizar visitas domiciliares a cada família sob sua responsabilidade, especialmente as que possuem gestantes, crianças menores de 05 (cinco) anos, idosos e pessoas com doença de risco (conforme orientação médica ou da enfermagem), pelo menos uma vez por semana, ou se possível, diariamente... (SPDM, 2018, p 02.)

Enfermeiro: Prestar assistência ao paciente e à família e, quando necessário, no domicílio, CASAI e/ou nos demais espaços comunitários, em todas as fases do desenvolvimento humano; coordenar, planejar e executar ações de promoção, prevenção, tratamento e reabilitação da saúde, em consonância com o SUS. Coordenar e avaliar as ações desenvolvidas pelos AIS e técnicos de enfermagem. Supervisionar, coordenar e realizar atividades de educação

permanente da equipe de enfermagem e dos AIS, realizar atividades de educação em saúde, utilizando estratégias participativas e metodologias preconizadas no âmbito da Política Nacional de Educação Popular em Saúde e buscando promover espaços coletivos de troca de saberes entre as práticas de saúde ocidentais e as práticas tradicionais indígenas, vínculo, corresponsabilização e ampliação de clínica; proceder em conformidade com os protocolos ou outras normativas técnicas, observadas as disposições legais da profissão, realizar consulta de enfermagem, solicitar exames complementares e prescrever medicações, nos termos dos Protocolos da Assistência Primária do SUS. Acompanhar pacientes na rede de referência quando se fizer necessário. Trabalhar em conformidade às boas práticas, normas e procedimentos de biossegurança; realizar registros e elaborar relatórios técnicos. (SPDM, 2018, p 04.)

Técnico de Enfermagem: Desempenhar atividades técnicas de enfermagem em Unidades Básicas de Saúde Indígena, CASAI, domicílios e /ou demais espaços comunitários; assistir o enfermeiro, e o médico quando necessário; prestar assistência ao paciente zelando pelo seu conforto e bem estar; trabalhar em conformidade às boas práticas, normas e procedimentos de biossegurança; realizar registros e elaborar relatórios técnicos; desempenhar atividades e realizar ações para promoção da saúde da família, a grupos específicos e as famílias em situações de risco, conforme planejamento da equipe; promover o vínculo com o paciente de forma a estimular a autonomia e o autocuidado. Trabalhar em conformidade às boas práticas, normas e procedimentos de biossegurança; realizar registros e elaborar relatórios técnicos.

Acompanhar pacientes indígenas sempre que necessário em consultas médicas/ exame; realizar visitas domiciliares diariamente e sempre que necessário. Cumprir as escalas de serviços estabelecidas; zelar e responsabilizar-se pelos materiais e equipamentos do posto de enfermagem, conferindo-os, para que sejam repassados ao próximo plantão... ((SPDM, 2018, p 10.)

Médico: Realizar atenção à saúde aos indivíduos sob sua responsabilidade; Realizar consultas clínicas, pequenos procedimentos cirúrgicos, atividades em grupo nas unidades do DSEI e, quando indicado ou necessário, no domicílio e/ou nos demais espaços comunitários; Realizar atividades programadas e de atenção à demanda espontânea; Encaminhar, quando necessário, usuários a outros pontos de atenção, respeitando fluxos locais, mantendo sua responsabilidade pelo acompanhamento do plano terapêutico deles; Indicar, de forma compartilhada com outros pontos de atenção, a necessidade de internação hospitalar ou domiciliar, mantendo a responsabilização pelo acompanhamento do usuário; Participar do gerenciamento dos insumos necessários para o adequado funcionamento das unidades de saúde indígenas; Compartilhar conhecimentos da área médica; Identificar os processos sociais (determinantes sociais em saúde) nos processos de adoecimento e propor intervenções em relação a estes com respeito às especificidades culturais; Contribuir e participar das atividades de Educação Permanente dos Enfermeiros, AIS, Técnicos de Enfermagem,

ACD, THD; Realizar atividades de educação em saúde, utilizando estratégias participativas e metodologias preconizadas no âmbito da Política Nacional de Educação Popular em Saúde e buscando promover espaços coletivos de troca de saberes entre as práticas de saúde ocidentais e as práticas tradicionais indígenas, vínculo, responsabilização e ampliação de clínica. (SPDM, 2018, p 09.)

Apesar de ter esses deveres, os profissionais que atendem as questões de saúde, não conseguem fazer uma boa ação para a população da aldeia, nem cumprir as suas funções, de fatos as mulheres reclamam bastante pela falta de ter o compromisso e responsabilidade com as suas próprias funções. É comum ouvir as reclamações das mulheres pelo atendimento decente e de qualidade. Confesso que é muito raro visualizar a visita domiciliar pelos profissionais. Tendo essa crítica dura referente aos trabalhos dos profissionais, o médico afirma que ele faz o seu trabalho dentro da sua responsabilidade e que leva o compromisso com a população.

Seguindo essa mesma corrente de atendimento de saúde *Apyãwa*, o médico frisa que a dor no ventre, Doenças Inflamatória Pélvicas (DPI), é uma outra preocupação, relata que para diagnosticar, tem que fazer ultrassom, mas que nem todos têm condições de fazer. Os que fazem são diagnosticados os resultados, aliás, muitas mulheres ainda não fazem esse tipo de exame. Neste momento, perguntei ao médico, o que leva as mulheres a não fazer o exame? Ele não soube me explicar. Desde então, procurei algumas mulheres para explicar-me porque elas não querem fazer um exame deste. Óbvio, elas afirmaram que nunca chega o resultado do exame para elas e muito menos o medicamento para a dor do ventre. Neste sentido, elas não querem mais fazer o exame sem ter o seu resultado, mas que elas continuam sentindo a dor no ventre. *Are'i* descreveu sobre esse assunto em 2006:

Essas doenças aparecem na quinta colocação, atingindo somente as mulheres, provocando menstruação irregular e dor no baixo ventre. Foram atendidas 22 mulheres no período pesquisado.

Prevenção: Fazer exame de rotina e prevenção do Colo de Útero anualmente.

Tratamento: Dipirona, Buscopam para aliviar as dores. Porém, o tratamento adequado dessa doença é feito somente pelo critério do médico ginecologista. (DANIEL XAJAWYTYGI, 2006, p. 15)

Are'i coloca a quantidade das pessoas que haviam com DIP em 2006. Relata a sua prevenção e tratamento. Eu não consegui registrar os casos desta enfermidade em 2019.

Segundo **Felipe Costa**, relatou também que o resultado do exame da Prevenção de Câncer de Útero do ano 2018, não tinha chegado, perguntei o porquê, ele não soube responder novamente. Falou-me que tinha chegado o resultado da campanha de 2019, e que já tinha entregue para as mulheres que tinham feitos os exames. Caso se encontra o resultado alterado, o Felipe explicou-me que chama a pessoa para explicar com detalhes o seu resultado.

Enfatiza ainda, que, em 2019, foram detectados três casos de hepatite B isolados, que um faz o tratamento regular no Centros de Testagem e Aconselhamento-CTA em Confresa e os outros dois, não. Outra enfermidade ainda não se presenciada na vida do povo *Apyãwa*, tipo HIV. Ele frisa que a saúde do povo *Apyãwa* precisa muito de cuidado para combater as doenças que são novas, ou seja, as enfermidades dos *maira* que se presenciam no mundo contemporâneo dos *Apyãwa*.

Are'i e *Peinare* também colaboraram muito com a pesquisa de campo, são os dois técnicos de enfermagem, especialmente sobre as pessoas que tiveram apendicite, trata-se das pessoas que fizeram cirurgias. Como foi apresentado no Quadro 1 a quantidade das pessoas que tiveram recentemente essa enfermidade.

Muitos homens são alvo de apendicite. Na visão de *Are'i*, como também na maioria da população *Apyãwa*, acredita-se que isso é causado por feitiço, quero deixar bem claro o fato ocorrido com a minha filha *Eirowytygi*, teve a dor de estômago, levei no *paxê* (pajé) e foi diagnosticado o feitiço, pediu-me para fazer o tratamento em três dias. Porém, depois de três dias, o xamã encaminhou e pediu para fazer o exame e ultrassom para verificar o estômago da minha filha. O xamã falou-me que o feitiço tinha machucado muito o estômago, pois, eu poderia levar a minha filha para hospital. Sem nenhuma surpresa, o resultado do exame foi exatamente a apendicite.

Portanto, a saúde no mundo atual é muito complexa, cabe aos profissionais de saúde terem compromisso com o povo, para que façam um bom trabalho perante a comunidade. Entendemos que é muito difícil enfrentar as novas doenças desconhecidas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Busquei neste trabalho a resposta do problema da minha pesquisa etnográfica, da A Formação Do Corpo e Da Pessoa Entre o Apyãwa – Resguardos, Alimentos Para Os Espíritos e Transição Alimentar. Uma pesquisa em que se buscou as informações com vários colaboradores e, a partir deste processo, conforme a minha análise e as informações obtidas, foi elaborada a minha dissertação.

É preciso ressaltar que tive grande preocupação sobre o consumo de alimentos processados e ultraprocessados dentro da aldeia *Apyãwa*, imaginei que iria encontrar muitos portadores de diabetes. Sei que estes produtos industrializados estão causando o aumento de doenças desconhecidas que não se faziam presentes outrora na cultura *Apyãwa*. Os fatos mostram que os alimentos processados e ultraprocessados tem causados diabetes, hipertensão, hepatite, anemia entres outras enfermidades desconhecidos por *Apyãwa*. Nada se compara o consumo dos alimentos *maira* com os alimentos dos próprios *Apyãwa*, tem benefícios significantes para a saúde do corpo *Apyãwa*, no sentido de ter maior valor nutricional em comparação com os alimentos processados e ultraprocessados dos *maira*.

Porém, fui surpreendido pela outra coisa, confesso que os números de mulheres cesariana seguida em laqueadura, é mais preocupante, e é lógico o risco muito grande de ter menor a natalidade e o envelhecimento da população futuramente. Acreditei que havia mais portadores de diabetes, felizmente ainda temos o bom resultado. Percebi que o mais urgente é discutir o caso da cesariana e das laqueaduras, neste nível da análise, me parece que a saúde das mulheres está de extremo risco.

Cabe enfatizar ainda que, mesmo convivendo e praticando os saberes científicos nossos na vida cotidiana, refiro-me da alimentação típica para a formação do corpo *Apyãwa*, nunca busquei o estudo mais profundo a respeito disso, com essa oportunidade do meu mestrado, óbvio, mergulhei mais profundo para entender de forma mais detalhada aquilo que me deixava em curiosidade, precisava sem nenhuma dúvida o acréscimo do meu conhecimento. Essa minha ingenuidade levou-me a dedicar a aprofundar e pesquisar as alimentações e saúde do nosso povo, que tem a interligação com a espiritualidade. Foi uma pesquisa fantástica, surreal com as pessoas mais sábias,

inclusive, com as colaborações dos xamãs, que neste sentido considero a minha pesquisa além do que esperava, confesso que é para conhecer adequadamente as suas funções e somar os conhecimentos adquiridos com aquilo que eu tenho.

Neste processo, consegui adentrar a conhecer um pouco no mundo do trabalho do xamã a partir das suas colaborações. É evidente que a visão cosmológica do xamã tem o elo diretamente com sobrenatural, ou seja, que é percebida a lógica da natureza xamanicamente. Quero dizer que foi o momento ímpar, foi o conceito de extrema importância a somar na minha compreensão perante a minha pesquisa etnográfica.

É que neste processo consegui alcançar o objetivo traçado, aquilo que eu tinha esperado, conhecer com mais profundidade a pesquisa abordada de forma detalhada.

Assim, consideramos de extrema importância os alimentos do próprio *Apyãwa* dentro da nossa sociedade, é a parte mais fundamental no equilíbrio da saúde, na qual as pessoas da comunidade devem consumir menos produtos industrializados.

Também busquei para apresentar o modelo atual de atenção à saúde da Aldeia *Tapi'itãwa*, ou seja, a situação específica de atendimento dos pacientes pelos enfermeiros, médicos e pelos xamãs. Conforme a minha análise, enfatizo que se percebe no ponto de vista *Apyãwa* e dos *maira* (branco), uma temática muito complexa no contexto de intermedialidade e da biomedicina, ou seja, é complexa entre duas formas de se definir quando se fala das doenças *tawaxãra* (indígenas) e dos *maira*. O fato de ser afirmado simultaneamente a enfermidade dos *maira* e dos próprios *Apyãwa* pelos dois médicos, ou seja, digamos que o paciente no exame do médico *maira* detecta a enfermidade *maira*, e para o *xamã* é o feitiço, isso acarreta a complexidade de fazer o tratamento. Isso leva ainda as famílias a dividirem, uns acreditam na cura xamânica e os outros acreditam na cura biomédica. É comum observar esse entendimento da família de paciente, na cura pela biomedicina e pela intermedialidade.

Neste mesmo processo, busquei os vegetais ideais para o consumo, dos animais mamíferos, das aves, dos peixes e dos meigs, adquirindo as informações a respeito da saúde, as regras de consumos que tem o valor na formação do corpo e de tabus alimentares. Dessa forma, os alimentos próprios do povo *Apyãwa* eram consumidos, além do valor econômico, reflete também um grande valor cultural *Apyãwa*.

No decorrer do tempo, conforme o meu entrevistado ou a minha entrevistada essa prática vem acontecendo caindo a pouco a pouco na comunidade *Apyãwa*. Recria-se o novo sistema reinventando uma nova vida *Apyãwa*. Como se diz por demais pessoas, que na contemporaneidade são consideradas novas culturas para o povo

Apyãwa. Com toda essa interferência de fora, que é alimento *maira*, os jovens *Apyãwa* estão se desligando da sua própria imagem, ou seja, das técnicas de prática de produção, sem interesse de fazer a roça de toco. Os colaboradores afirmam que, neste mecanismo, a maioria dos jovens está se adaptando a depender dos alimentos *maira*, dos produtos industrializados. Vale lembrar que neste processo várias ligações de conhecimentos estão em risco de extinção.

Assim se produziam e ainda se produzem os produtos saudáveis para o nosso consumo, são produtos plantados sem ter qualquer tipo de produto químico. Mas, infelizmente o acesso de consumos dos produtos industrializados está aumentando cada vez mais.

Apesar de causar as enfermidades novas, os alimentos processados e ultraprocessados são compradas mensalmente e repetidamente, não há dúvida a respeito disso, acompanhei as compras de várias pessoas mensalmente, geralmente, os funcionários, aposentados/as e beneficiários/as. Isso mostra-se mudanças decisivas para a história da Alimentação e Saúde do povo *Apyãwa*, que de fato se vivencia hoje inovações e invenções referente a saúde *Apyãwa*. São substituídos os alimentos do próprio *Apyãwa* pelos alimentos industrializados. Os mais jovens preferem comer peixes e carnes fritas. Já os mais velhos preferem carnes assadas, pirão e cozidas.

Enfim, confesso que as alimentações e saúde do povo *Apyãwa* sejam funcionadas da seguinte forma: deveriam apenas cumprir a regra de tabus alimentares e respeitar o ponto de vista cosmológico do xamã, acredito que, dessa forma, com certeza a futura geração cumpriria a regra e equilibraria a saúde do nosso povo. Da mesma forma deveria subtrair o consumo dos produtos de origem industrializada, digamos que ter o consumo de alimentos processados e ultraprocessados de forma infrequente, para que possamos ter a saúde com mais qualidade, ou seja, a saúde com níveis mais resistentes e equilibrada.

REFERÊNCIAS

APINAJÉ, Júlio Kamêr Ribeiro, HERBETTA, Alexandre. **Cantos Filosóficos e a Possibilidade de Uma Pluriversidade**. Articul. constr. saber. Goiânia, v.3, n.1, p. 55-62, 2018.

BALDUS, Herbert. **Tapirapé: Tribo Tupi no Brasil Central**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1970.

DAMAS, Vandimar Marques. **Vermelho e negro: Beleza, sentimentos e proteção entre os Tapirapé**. Tese de doutoramento. Goiânia: Universidade Federal de Goiás, 2016.

ESCOLA INDÍGENA ESTADUAL TAPI'ITÃWA – **Projeto Político Pedagógico**. Confresa-MT, 2009.

FERREIRA, Ariel D. **Caminhos e sujeitos de cura e adoecimento nos Akwẽ Xerente**. Dissertação de Mestrado, PPGAS-UFG, 2016.

EVANS-PRITCHARD, Edward Evan. **Bruxaria, oráculos e magia entre os Azande**. Rio de Janeiro, Jorge Zahar Editor, 2005.

HERBETTA, Alexandre, SILVA, Maria do Socorro Pimentel da. Revista 'Articulando e Construindo Saberes' v11 n1.p11-26, 2018.

HELMAN, Cecil. **Dor e Cultura**. In: Cultura, Saúde e Doença, Porto Alegre, ARTMED, 2003.

KRAHÔ, Creuza Prumkwyj. **Mulheres-cabaças**. P I S E A G R A M A, Belo Horizonte, número 11, página 110 - 117, 2017.

<https://www.saude.gov.br/noticias/sas/41846-diabetes-aumenta-no-pais-e-ja-atinge-9-dos-brasileiros>, 14 de novembro de 2017, acesso em 04 de março de 2020

LANGDON, E. J. **Comentários sobre “Doença versus Enfermidade na Clínica Geral”, de Cecil G. Helman**. Campos – Revista de Antropologia Social. 10(1): (pags.113-117), 2009.

MATO GROSSO. Secretaria de Estado de Educação. **Orientações Curriculares: Educação Escolar Indígena**. Secretaria de Estado de Educação de Mato Grosso. Cuiabá: KCM Editora. 2013, 68p.

NOVO, Marina Pereira. **Política e intermedialidade no Alto Xingu: do modelo à prática de atenção à saúde indígena**. Cadernos de Saúde Pública, Rio de Janeiro, 27(7):1362-1370, jul, 2011.

PAULA, André Wanpurã de. Escola Apyãwa: **Da vivência e convivência da educação indígena à educação escolar intercultural**. Dissertação de Mestrado em Educação. Mato Grosso: Universidade Federal de Mato Grosso, 2018.

PAULA, Eunice Dias de. **A língua dos Apyãwa – Tapirapé - na perspectiva da Etnossintaxe**. Campinas, SP, Editora Curt Nimuendaju, 2014.

PAULA, Eunice Dias de. **Fazendo as regras: Relação dos Tapirapé com a Escrita**. In. Rev. Museu Antropológico. Goiânia: UFG. Vol. 3/4, n. 1, jan./ dez. 1999/ 2000.

RAMOS, Polyana Rafaela. **Povo Tapirapé: Práticas Agrícolas e Meio Ambiente no Cotidiano da Aldeia Tapi'itãwa**, Cáceres, Mato Grosso, 2014.

REZENDE, J.S. **Educação na visão de um Tuyuka**. Manaus. FSDB, 2010.

SPDM- Associação Paulista para Desenvolvimento da Medicina, São Paulo-SP, 2018

TAPIRAPÉ, Kamaira'i Sanderson. **Alimentação Tapirapé**. Trabalho de Conclusão de Curso do Projeto Aranowa'yao – Novos Pensamentos. Escola Indígena Estadual Tapi'itãwa, 2006.

TAPIRAPÉ, Koria Valdiane. **Saúde e Alimentação das crianças Tapirapé**. Trabalho de Conclusão de Curso de Licenciatura Intercultural UNEMAT – Universidade Estadual de Mato Grosso, 2012.

TAPIRAPÉ, Xajawytygi Daniel. **Doenças Antigas e Atuais: Prevenção e Tratamento**. Trabalho de Conclusão de Curso do Projeto Aranowa'yao – Novos Pensamentos. Escola Indígena Estadual Tapi'itãwa, 2006.

TORAL, André Amaral de. **Relatório de identificação e delimitação da área Indígena Urubu Branco**. Brasília: FUNAI/Ministério da Justiça, 1994.

VERANI CBL. Representações tradicionais da doença entre os Kuikuro (Alto Xingu). In: BUCHILLET D, organizador. **Medicinas tradicionais e medicina ocidental na Amazônia**. Belém: CEJUP; 1991.

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. **Araweté, os deuses canibais**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, ANPOCS, 1986.

WAGLEY, Charles. **Lágrimas de Boas Vindas**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1988.

WAGLEY, Charles. **Xamanismo Tapirapé**. Rio de Janeiro - Brasil: Boletim do Museu Nacional, 1942.

ENTREVISTADOS/AS:

COSTA, Felipe: é o médico do Programa Mais Médico, atende todas Aldeias da Terra Indígena Urubu Branco.

KARAJÁ, Kaxiwera/Xiri'i Kleber: professor e xamã curador, herdou o xamã do povo Javaé, morador de duas Aldeias, a sua família mora em Tapi'itãwa e a sua função como professor é no Hawalorá, tem 48 anos de idade.

TAPIRAPÉ, Eirowytygoo/Akoxirawoo: mãe de família, portadora de diabete, moradora de Tapi'itãwa, tem 40 anos de idade.

TAPIRAPÉ, Awarawyga/Awatori Edimilson: é um xamã curador, tem o xamanismo do povo Kamayurá e do povo Kuikuro, morador da Aldeia Tapi'itãwa, tem 40 anos de idade.

TAPIRAPÉ, Ipawygi/Peinare Rinaldo: técnico de enfermagem, morador de Tapi'itãwa, tem 42 anos de idade.

TAPIRAPÉ, Kaorewygi/Korako Francisco: é um sábio da cultura tradicional, morador de Tapi'itãwa, tem 81 anos de idade.

TAPIRAPÉ, Korapã/Imakopy Francisco: ritualístico de *Xaneramôja*, morador da Aldeia Tapi'itãwa, tem 63 anos de idade.

TAPIRAPÉ, Makapxowi José Antônio: é um sábio da cultura tradicional, morador da Aldeia Tapiparanytãwa, tem 80 anos de idade.

TAPIRAPÉ, Paxawari'i/Paxeapãra Renato: é um *xamã* curador, poligâmico, conhecedor da cultura sagrada conforme a visão da cosmologia, morador da Aldeia Tapi'itãwa e Tapiparanytãwa, têm 55 anos de idade.

TAPIRAPÉ, Tarywaja/Tage'ymi Rozilina: conhecedora da cultura tradicional, moradora da Aldeia Tapi'itãwa, tem 62 anos de idade.

TAPIRAPÉ, Xajawytygi/Are'i Daniel: técnico de enfermagem, morador de Tapi'itãwa, tem 40 anos de idade.

TAPIRAPÉ, Xywaeri/Wario José Pio: é um sábio da cultura tradicional, morador da Aldeia Tapi'itãwa, tem 72 anos de idade.

REFERÊNCIAS DAS FOTOS:

Arakae Tapirapé

Arquivo da escola

Demilson Makarore Tapirapé

Koria Valdane Tapirapé

Serge Guiraud

Valmir Ipawygi Tapirapé

Vandimar Marques Dama

Waraxowoo'i Maurício Tapirapé