

**GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO  
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO  
CARLOS ALBERTO REYES MALDONADO  
UNEMAT CAMPUS UNIVERSITÁRIO DEP. RENÊ BARBOUR  
LICENCIATURA EM PEDAGOGIA INTERCULTURAL**

**BENGROI TAPAYUNA**

**AS MUDANÇAS NA ALIMENTAÇÃO DO POVO TAPAYUNA**

**Barra do Bugres  
2016**

**BENGROI TAPAYUNA**

**AS MUDANÇAS NA ALIMENTAÇÃO DO POVO TAPAYUNA**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Universidade do Estado de Mato Grosso-UNEMAT, *Campus* Universitário Dep. Est. Renê Barbours, como requisito parcial para obtenção do título de Graduado em Licenciatura em Pedagogia Intercultural.

Orientadora: Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Maria Helena Rodrigues Paes

**Barra do Bugres  
2016**

## FICHA CATALOGRÁFICA

### CIP – CATALOGAÇÃO NA PUBLICAÇÃO

C172m TAPAYUNA, Bengroi.

As mudanças na alimentação do Povo Tapayuna / Bengroi Tapayuna.  
– Barra do Bugres, 2016.

35 f. ; 30 cm. (ilustrações) Il. color. (sim ).

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Curso de Graduação  
Licenciatura em Pedagogia Intercultural, Faculdade Intercultural Indígena,  
Câmpus de Barra do Bugres, Universidade do Estado de Mato Grosso,  
2016.

Orientadora: Profa. Dra. Maria Helena Rodrigues Paes.

1 . Povo Tapayuna. 2. Cultura. 3. Cultura Imaterial. 4. Alimentação. I.  
Paes, M. H. R., Dra. II. Título.

CDU 572.9(=81/=82)(817.2)

Ficha catalográfica confeccionada pelo bibliotecário Luiz Kenji Umeno Alencar – CRB1 2037.

## **BENGROI TAPAYUNA**

### **AS MUDANÇAS NA ALIMENTAÇÃO DO POVO TAPAYUNA**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Banca Avaliadora do Curso de Pedagogia Intercultural – UNEMAT, Campus Universitário Deputado Renê Barbour, como requisito para obtenção do título de Licenciado em Pedagogia Intercultural.

Barra do Bugres, 05 de novembro de 2016.

#### **BANCA EXAMINADORA**

---

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Maria Helena Rodrigues Paes  
Professora orientadora

---

Prof. Dr. Neodir Paulo Travessini  
Professor Avaliador

---

Prof. Me. Isaias Munis Batista  
Professor Avaliador

---

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Maria Helena Rodrigues Paes  
Coordenadora do Curso de Pedagogia Intercultural

**Barra do Bugres  
2016**

## DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho para as minhas filhas, Kykyre, Geito e também aos meus filhos Kokin, Wotakatxi, Zépio.

Dedico meu trabalho para toda a comunidade da aldeia Kawêrêtxikô, que compartilhou seus conhecimentos e me incentivou durante os 5 anos da faculdade.

À minha esposa, Txuire, que está sempre cuidando dos meus filhos na minha ausência para as Etapas do curso na faculdade UNEMAT.

Aos meus irmãos, Manti-i, Nangra, Weneti e para minha irmã, Ngejtowetxi, que sempre me apoiou.

Aos anciões, Wotkâtxi, Roptyktxi, Nokere e Pinka que se dispuseram a transmitir seus conhecimentos para a realização deste trabalho. Para as anciãs, Riko, Kokotxi, Ngejwere e Ngejky, que também acompanharam minha pesquisa.

## AGRADECIMENTO

Agradeço a toda comunidade tapayuna que me ajudou nas informações para escrever este trabalho. Tenho certeza que o mesmo servirá para futuras gerações como fonte de pesquisa sobre os nossos alimentos.

Com muito carinho, agradeço os meus filhos e o ancião Roptyktxi Tapayuna, que me deram apoio para a conclusão do meu estudo. Sei que a minha família acreditou que eu pudesse realizar os meus sonhos, registrando uma pequena parte da história do povo *Tapayuna*. Temos capacidade de pesquisar e registrar a nossa própria história, com as nossas próprias mãos e pensamento.

Os incentivos não faltaram para realização e complementação do meu estudo durante os 5 anos, que não foram nada fáceis.

Aos meus companheiros de estudo, muito obrigada, por me ajudar e me dar atenção nos momentos mais difíceis do meu estudo.

A Coordenadora do curso de Licenciatura em Pedagogia Intercultural, Professora Maria Helena Paes (Professora Ninha) e ao Diretor da Faculdade Intercultural da Unemat, Professor Adailton Alves.

A todos que direta ou indiretamente contribuíram neste relevante Curso de Formação de Professores no curso de Licenciatura em Pedagogia Intercultural, deixo o meu sincero abraço a todos.

## RESUMO

O povo *Tapayuna* é falante da língua de mesmo nome e é originário da região onde atualmente é o município de Diamantino, mas, em função de muitos conflitos com os não índios, na década de setenta, o povo foi obrigado a se mudar para uma região no baixo Xingú. Com a mudança do lugar de origem, o povo teve que mudar sua alimentação, porque no território que vivemos atualmente não tem as mesmas plantas e animais que tinha no lugar de antigamente. Fico preocupado porque as crianças de hoje, jovens do futuro, não conhecem os alimentos tradicionais do povo *Tapayuna*. Por isso que escolhi trabalhar este tema de pesquisa, com o objetivo de apresentar e esclarecer sobre a alimentação tradicional do povo *Tapayuna* que, após o contato com os não índios, mudou bastante. A importância deste trabalho é porque os jovens precisam saber e aprender sobre o nome e o modo de preparação dos alimentos de antigamente para preservar e valorizar a sua cultura tradicional. Os dados para este trabalho foram coletados principalmente com um ancião, Roptytxi Tapayuna, de 57 anos, morador da Aldeia *Kawêrêtxikô*. Também precisei pesquisar informações em livros já publicados sobre os Tapayuna, como o de Daniela Batista de Lima (2012) e o de Nayara da Silva Camargo (2010) e também no site do Instituto Sócioambiental ([www.pib.socioambiental.org](http://www.pib.socioambiental.org)). O trabalho está apresentado em forma de escrita e fotos. A pesquisa apresenta alimentação tradicional dos *Tapayuna*, organizando os dados em função dos alimentos feitos a base de animais, peixes, aves e plantas e, também, esclarece o modo de preparo dos alimentos. Também faz uma breve descrição dos alimentos em tempos atuais.

**Palavras-chave:** Povo *Tapayuna*. Cultura. Cultura Imaterial. Alimentação.

## **LISTA DE SIGLAS**

<b>FUNAI</b>	Fundação Nacional do Índio
<b>UNEMAT</b>	Universidade do Estado de Mato Grosso
<b>EJA</b>	Educação de Jovens e Adultos
<b>SESAI</b>	Secretaria de Saúde Indígena
<b>PPP</b>	Projeto Político Pedagógico



## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 -	Preparo do <i>berebaru</i> com carne de porco .....	21
Figura 2 -	Peixes sendo assados no girau .....	22
Figura 3 -	<i>Berebaru</i> sendo colocado no forno de pedra .....	23
Figura 4 -	Alimentos preparados para festa tapayuna .....	24
Figura 5 -	Batata doce produzida pelos <i>Tapayuna</i> .....	25
Figura 6 -	Perereba pronta para o consumo.....	26
Figura 7 -	Peixe pacu, muito consumido pelos <i>Tapayuna</i> .....	28
Figura 8 -	Jacu.....	29

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO.....</b>	<b>10</b>
<b>CAPÍTULO I - APRESENTAÇÃO DO POVO TAPAYUNA .....</b>	<b>12</b>
1.1 Mito de origem do povo <i>Tapayuna</i> .....	12
1.2 Apresentando o povo <i>Tapayuna</i> .....	13
1.3 Escola da Aldeia .....	15
<b>CAPÍTULO II - MUDANÇAS NA ALIMENTAÇÃO DO POVO TAPAYUNA:</b>	
<b>ALIMENTAÇÃO DE ANTIGAMENTE E DE TEMPO ATUAL.....</b>	<b>19</b>
2.1 Alimentação tapayuna nos tempos de antigamente .....	19
2.2 Alimentação tapayuna em tempos atuais .....	24
2.2.1 Alimentos à base de plantas.....	24
2.2.2 Alimentos à base de animais .....	27
2.2.3 Alimentos à base de peixes.....	28
2.2.4 Alimentos à base de aves.....	29
2.3 Alimentos não indígenas .....	30
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>31</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>33</b>
<b>CONSULTOR NATIVO.....</b>	<b>33</b>

## INTRODUÇÃO

O povo *Tapayuna* é falante da língua *Kajkwakhratxi*, da família linguística Jê, do tronco linguístico Macro Jê. É originário de uma ampla região, onde atualmente é o município de Diamantino, no Estado de Mato Grosso. A terra tradicional se caracterizava por muita mata, diversidade de animais e aves, então, não faltava nada para viver bem naquele lugar. Na década de sessenta e setenta, chegaram à região seringueiros, madeireiros e garimpeiros, pois na terra tradicional *tapayuna* tinha muitas árvores seringueiras e muitos minérios. Os *Tapayuna* sofreram muito com a chegada dos não indígenas, que queriam tomar posse das riquezas naturais do território.

Foram muitos conflitos, muito sofrimento e muita morte. Foi nos anos setenta que os não indígenas ofereceram carne de anta para os *Tapayuna*, mas era carne envenenada e quase todos morreram. Depois de muito sofrimento com as lutas para defesa de sua terra e sofrimento com as doenças trazidas pelos não indígenas, a FUNAI providenciou a transferência dos *Tapayuna* para o Parque Indígena do Xingú. Os poucos sobreviventes foram morar com o povo *Kisêdje*, que também falam língua muito parecida com a dos *Tapayuna*. Ficaram um tempo com os *Kisêdje* e depois acabaram indo morar com os *Mebemgôkrê*, na região chamada *Kapoto Jarinã*.

Com o tempo, alguns *Tapayuna* ficaram com os *Kisêdje*, outros ficaram com os *Mebemgôkrê*, pois se casaram com pessoas daquelas etnias, mas, no ano de 2009 os *Tapayuna* fundam sua própria aldeia na Terra Indígena *Kapoto Jarinã*, a aldeia *Kawêrêtxiko*.

Com a mudança do lugar de origem dos *Tapayuna*, o povo teve que mudar muitas coisas do modo de vida da sua cultura tradicional. Mudou também a alimentação, porque no território que vivemos atualmente não tem as mesmas plantas e animais que tinha no lugar de antigamente. Por isso, na escola trabalhamos com os alunos falando sobre os alimentos de antigamente.

Fico preocupado porque as crianças de hoje, jovens do futuro, não conhecem os alimentos tradicionais do povo *Tapayuna*. Por isso que escolhi trabalhar este tema de pesquisa, com o objetivo de registrar a alimentação tradicional do povo *Tapayuna*, que após o contato com os não índios mudou bastante. A importância deste trabalho é porque os jovens precisam saber e aprender sobre o nome e o modo de preparação dos alimentos de antigamente para preservar e valorizar a sua cultura tradicional.

Os dados para este trabalho foram coletados principalmente com um ancião, *Roptytxi Tapayuna*, de 57 anos, morador da Aldeia *Kawêrêtxikô*. Também precisei pesquisar

informações em livros já publicados sobre os *Tapayuna*, como o de Daniela Batista de Lima (2012) e o de Nayara da Silva Camargo (2010) e também no site do Instituto Sócio Ambiental ([www.pib.socioambiental.org](http://www.pib.socioambiental.org)). O trabalho está apresentado em forma de escrita e fotos.

A entrevista com o ancião Roptytxi Tapayuna foi feita em vários encontros no mês de março de 2014. Em cada encontro eu chegava e o ancião já começava a contar sobre os alimentos, então eu não tinha perguntas organizadas antes. Ele falava em língua materna conforme a lembrança dele. Ele ia contando e eu ia escrevendo no caderno em língua materna. Depois da entrevista eu fazia a versão em língua portuguesa e digitava o que eu tinha nas duas línguas.

Este trabalho está organizado em capítulos. No Capítulo I, faço a apresentação do povo *Tapayuna*, contando um pouco seu histórico, tratando de seus costumes e também da aldeia e da Escola da Aldeia *Kawêrêtxikô*. Este capítulo se inicia com a narração do Mito de Origem do povo *Tapayuna*. No Capítulo II, trago especificamente o tema principal da pesquisa, ou seja, a alimentação dos *Tapayuna*, antigamente e em tempos atuais. Ao tratar da alimentação nos tempos atuais, especifico alimentação a base de plantas, à base de carne de animais, à base de peixes e, ainda, esclareço sobre os alimentos não indígenas incorporados a rotina dos *Tapayuna*. Em seguida, faço meus comentários finais, como forma de conclusão da pesquisa, esclarecendo sua importância para mim, como pesquisador e professor, para a comunidade, e, em especial, aos jovens.

## CAPÍTULO I - APRESENTAÇÃO DO POVO *TAPAYUNA*

Este capítulo tem o objetivo de apresentar o povo *Tapayuna*. Para isso, inicio a escrita trazendo o Mito de Origem, narrado por um ancião. Em seguida, passo a registrar algumas informações sobre meu povo: a localização, a língua falada, algumas práticas tradicionais, etc. Também descrevo alguns aspectos da aldeia *Kawêrêtxikô* e da Escola Estadual Indígena *Goronã*. Em seguida, apresento um breve histórico do povo *Tapayuna*, pois considero importante conhecer alguns fatos para compreender a realidade do povo atualmente.

### 1.1 Mito de origem do povo *Tapayuna*

O Mito de Origem foi narrado pelo ancião *Roptytxi Tapayuna*. Ele narrou em Língua Materna. Eu gravei com auxílio do celular e depois transcrevi no computador em língua materna e, em seguida, fiz a versão em língua portuguesa e também digitei.

Conforme contou *Roptytxi Tapayuna*, o povo *Tapayuna* realmente se originou de uma flecha sagrada chamada *Khrwa Katêk*, há muito tempo, quando os *Tapayuna* se espalharam pelo mundo. Antes disso, todos viviam dentro da flecha. Esta flecha ficava no mato e tinha um homem que caçava no mato sem arma. Um dia, quando saiu para caçar, o homem encontrou uma flecha e a pegou, então tinha só aquele homem que ficou com a flecha sagrada. Quando o homem retornou para a aldeia, tinha muitos homens na casa dos homens e viram a flecha que ele trouxe.

Naquele tempo o povo *Tapayuna* nem conhecia flecha e eles não tinham nenhuma flecha. No dia seguinte, ele saiu para caçar no mato e tinha dois homens que foram atrás dele. De repente, os dois homens apareceram na frente dele e viram o rapaz que tinha a flecha. Daí os dois homens pediram a flecha para o rapaz, e o rapaz não deu a flecha e os dois homens ficaram com muita raiva. Os dois homens, então, pegaram a flecha da mão do rapaz e a quebrou. Os homens que estavam na aldeia foram todos para aquele lugar e ficaram em torno da flecha e viram os pedaços da flecha irem se transformando em gente. Com isso, os homens viram o povo *Tapayuna* surgir daquela flecha.

A flecha antes era bem feita. A flecha já tinha a ponta pronta, e o arco também já tinha a corda pronta. Quando eles pegaram as flechas e abriram, elas estavam se transformando no povo *Tapayuna*. Então, por isso que a flecha não era sagrada antes. Por isso que o povo *Tapayuna* faz a flecha com as pontas e as cordas de arcos também. Foi assim que aconteceu a

história do surgimento do povo *Tapayuna*.

## 1.2 Apresentando o povo *Tapayuna*

Sou Bengroi *Tapayuna*, professor na Escola Estadual Indígena *Goronã*, na Aldeia *Kawêrêtxikô*, localizada na Terra Indígena *Kapoto Jarinã*. Dou aulas para turmas indígenas multisseriadas, da quarta a sétima fase do Ensino Fundamental. Leciono desde o ano de 2007, mas, nesta escola, trabalho como professor desde o mês de julho do ano de 2009. A aldeia *Kawêrêtxikô*, atualmente, tem cerca de 120 pessoas. Nela estão morando os *Tapayuna*, os *Mebengôkre*, os *Kisêdjê* e os *Panará*. A aldeia é relativamente nova e foi fundada no ano 2008. Antes da fundação da aldeia eu dava aulas em uma Escola Indígena na aldeia *Metuktire*.

Na aldeia onde nós residimos, as casas ficam todas em círculo e são feitas de troncos de árvore fina e cobertas de palhas. Tem a casa dos homens que fica no meio da aldeia. Atualmente, a aldeia *Kawêrêtxikô* ainda não tem energia elétrica. Nós utilizamos somente as placas solares na nossa aldeia para fornecimento de energia. A Aldeia *Kawêrêtxikô* fica à margem direita do rio Xingú, na região conhecida como baixo Xingú.

Os *Tapayuna* não vivem mais na sua região tradicional. Nossa região tradicional é a que margeia os rios Teles Pires, Arinos e Rio do Sangue, mais especificamente na região onde hoje é o município de Diamantino-MT. Por volta de 1970, a população *Tapayuna* passou a viver na Terra Indígena *Kapoto Jarinã*, na parte baixa do rio Xingu, próximo à aldeia *Mebengôkre* do *Metuktire*. Depois, como já disse, em 2008, os *Tapayuna* fundaram sua própria aldeia, *Kawêrêtxikô*.

A língua falada por nós, *Tapayuna*, é o *Kajkwakhratxi*. Essa língua é ensinada na escola e falada diariamente pelo povo. Essa língua faz parte do tronco linguístico Jê, junto com outras línguas, como a dos *Mebengôkre* e a dos *Panará*.

No período de seca, o principal produto consumido na aldeia é a carne de pesca, como carne de tucunaré, matrinchã, pacu, pintado, piranha, piau, etc. Quando chega a cheia do rio Xingu, a carne de caça passa a ser mais consumida porque é mais difícil conseguir peixes.

Então os homens vão caçar paca, anta, tatuí, porco do mato, macaco e também aves, como o mutum e o jacu.

Há especialistas na aldeia que produzem artesanato, tanto homens quanto mulheres. Esses especialistas são convidados a dar aulas na Escola *Goronã*, para ensinar os alunos as práticas da cultura tradicional. Entre os materiais produzidos, destacam-se as bordunas, cocares,

remos, colares, pulseiras, arco e flechas, entre outros produtos. Para fazer as bordunas, os arcos e as flechas são usados madeira de Ipê amarelo, tronco de Inajá e tronco de Bacaba. Já os cocares são feitos de penas de arara azul, de mutum, de papagaio e de garça. Os remos são feitos de um tipo de madeira de Guarantã, que é uma árvore bem firme, e também de outros tipos de árvores bem leve, como a que na língua tapayuna se chama *hwinkajkiri*. Todos estes artesanatos são feitos pelos homens. As mulheres é que produzem os colares e as pulseiras, que são feitas de miçangas. Tanto os artesanatos dos homens como os das mulheres usam fios para amarrar e para enfeitar, que são fios de palha de buriti e também fios de algodão. As mulheres é que fiam o algodão.

As roças da aldeia *Kawêrêtxikô* são feitas por famílias. Cada família ou casa possui sua própria roça. Os principais produtos cultivados nessas roças são a mandioca, para produção da farinha, a batata doce, que é consumida cozida pelos *Tapayuna*, melancia (na época da chuva) milho (também na época da chuva), macaxeira (tipo de mandioca que é consumida cozida e assada), entre outros alimentos. Com a mandioca os *Tapayuna* fazem a farinha, que é feita na Casa de Farinha, em grandes tachos de ferro. A roça é limpa pelos homens. Os homens fazem a queimada e a retirada das árvores maiores. As mulheres cuidam da roça e da colheita.

Quando os *Tapayuna* fazem a roça, no mês de junho, costumam fazer a festa chamada *Huru wã khrat*. Quando começa a festa, só um homem dança no centro da aldeia, a partir das 5 horas da tarde e vai até o dia amanhecer. Quando termina a festa, por volta das 6 horas da manhã, todas as mulheres levam os alimentos e colocam na frente da casa dos homens. Os homens comem aqueles alimentos. Essa festa começa quando a comunidade inicia os trabalhos na roça. Essa festa dura apenas um dia, e é realizada para o povo ficar forte e alegre para iniciar os trabalhos na roça. Todo mês de junho o povo *Tapayuna* faz essa festa. Todos os meses de junho o povo *Tapayuna* festeja para iniciar a roça

Para fazer a festa, a comunidade se reúne e decide coletivamente. Na reunião a comunidade decide também os dias em que ela irá acontecer. Nessas festas, as mulheres preparam grande quantidade de comida, que é servida para todos. Os homens caçam e pescam em grande quantidade. Quando acontece a festa, as pessoas se enfeitam com os colares, pulseiras e cocares mais bonitos que têm. Todos se pintam de vermelho e preto, ou seja, com urucum e jenipapo. Tem muitos tipos e desenhos de pintura, como a pintura em quadrado, que é usada pelo homem que quer dançar até o amanhecer. Outra pintura é a pintura de onça, usada pelos homens que também querem participar da festa toda e dançam até o amanhecer. A pintura *Anhĩthyk*, que é a pintura de todo corpo em preto, é feita quando se quer brigar com inimigos e só os homens usam. A pintura *Anhikanrêk* é feita com urucum no corpo inteiro e é uma pintura

bem tradicional, como se os *Tapayuna* assim estivessem vestidos.

Já as pinturas das mulheres são três: a pintura de quadrado na face é feita com jenipapo quando a mulher vai na festa; a pintura de urucum é também feita no corpo inteiro, bem tradicional, e a mulher fica como se estivesse vestida. A terceira pintura é feita só no braço, e chama-se *Wêhwathôk*, que é usada pelas mulheres quando tem festa.

Os *Tapayuna*, atualmente, só fazem esta festa, não tem outra festa tradicional que praticam.

Sobre os rituais espirituais, é realizado, principalmente, o ritual de cura do pajé. O principal pajé da aldeia *Kawêrêtxikô* é *Wotkatxi*, homem mais velho e bastante sábio. Ele consegue tratar de doenças próprias dos índios, e para estas doenças os brancos não possuem remédios para tratar. Ele usa raízes da floresta e fumos nesses rituais. Outras doenças, aquelas que foram trazidas pelos não índios, são tratadas no posto de saúde, com remédio de farmácia.

A maior parte dos *Tapayuna*, no Xingú, vivem na aldeia *Kawêrêtxikô*. Os *Tapayuna* do *Kawêrêtxikô* são cerca de 120 pessoas, vivendo em 17 casas. A aldeia está localizada na Terra Indígena *Kapoto Jarina*, perto do rio Xingu. A aldeia é circular, algumas casas são feitas de palha de inajá e outras com folhas de bananeira. A casa dos homens fica no centro da aldeia. A maioria das casas são todas feitas de matéria-prima natural. Na realidade da aldeia dos *Tapayuna* o homem caça e pesca, faz também algumas atividades na casa. A mulher também faz serviço na casa e busca alimentação na roça para família se alimentar. Atualmente, os jovens e as crianças falam pouco a língua *Tapayuna* e a língua Portuguesa, somente os adultos que falam a língua materna.

Na aldeia tem uma escola, a Escola Estadual Indígena *Goronã*, da qual foi tratar na seção seguinte.

### 1.3 Escola da Aldeia

Na Escola Estadual Indígena *Goronã* tem 68 alunos matriculados, entre homens e mulheres, crianças e adultos. Neste ano, 2016, está iniciando as turmas de Educação de Jovens e Adultos (EJA) então, a escola tem mais estudantes. Seis professores lecionam na escola e se dividem em turmas multisseriadas, lecionando todas as disciplinas. A Escola Estadual Indígena *Goronã* pertence ao sistema de ensino do município de Peixoto de Azevedo, no Estado de Mato Grosso.

A Escola Estadual Indígena *Goronã* é diferenciada, porque ela trabalha tanto com os



conhecimentos dos não indígenas quanto os conhecimentos dos *Tapayuna*. As aulas são de segunda a sexta-feira. Os professores trabalham com os alunos de primeiro até oitava fase do Ensino Fundamental e agora com a EJA. As turmas são mistas, ou seja, possuem alunos de diversas fases. Os livros didáticos mais utilizados na minha escola é o livro de saúde, o livro de língua portuguesa e o livro em Língua *Tapayuna* que se chama *nhõ tá karõ kuni ro tujarej na itha*. Esses livros em língua materna foram feitos durante a realização do Projeto *Hayô*, para Formação de Professores Indígenas em Magistério, que terminou no ano de 2009. Nós usamos também livros didáticos dos não indígenas na nossa escola, como são os livros de Língua Portuguesa, de Matemática, de Ciências, de Geografia, de História e de Arte. Para as aulas de Educação Física não tem livro didático e o professor trabalha atividades de jogos indígenas e também de jogos não indígenas.

Com atual reforma da Escola *Goronã*, há, atualmente, duas salas de aulas. A estrutura física da Escola foi construída pelos próprios índios *tapayuna*, com ajuda dos recursos do Programa Dinheiro Direto na Escola. O telhado nessa nova Escola não é mais feito de palha, mas de telhas de amianto. Atualmente, falta ainda fazer as paredes da Escola, que só tem a cobertura. Nessa reforma da Escola, trabalharam tanto os professores e funcionários da escola como também toda a comunidade da aldeia.

Nos sábados e domingos, há o trabalho dos monitores do Programa Mais Educação. São, ao todo, três monitores que trabalham nos fins de semana com os alunos. Eles trabalham conteúdos culturais, como o trabalho de roça e de outras plantações, a feitura de artesanato e o conto de mitos e também as danças e rituais tradicionais. Existem também atividades de educação física, como as brincadeiras tradicionais do povo *Tapayuna*, mas também jogos de futebol, vôlei, peteca, entre outras atividades.

Nas aulas que se trabalha a língua *tapayuna*, aproveitamos para trabalhar muitos temas sobre a cultura tradicional do meu povo. Entre esses temas, também trabalhamos um pouco sobre os alimentos tradicionais consumidos pelos nossos ancestrais, que viviam numa região diferente da que vivemos atualmente. O professor pergunta para o ancião sobre os alimentos tradicionais e, depois, repassa para os alunos. Assim é que o conhecimento tradicional aparece na sala de aula. O professor depois de explicar, pede para os alunos produzirem textos, desenharem ou até mesmo tentam repetir, preparando comida do modo que os antigos preparavam os alimentos.

#### **1.4 Histórico do povo *Tapayuna***

Conforme escreve Daniela Batista de Lima (2012), o povo *Tapayuna* também é conhecido como “povo beicho de pau” ou “*Suyá* ocidentais”, e se autodenominam *Kajkwakhratxi*, que significa “começo do céu”. A língua falada pelos *Tapayuna* é o *Kajkwakhratxi*, que pertence à família linguística Jê. Antigamente habitavam a região do rio Arinos no noroeste do Mato Grosso e, no ano de 1971, foram transferidos para o Parque Indígena do Xingu. O povo sofria muito nesta época por causa da colonização do não índio e, com esta mudança, muitos acabaram morrendo em consequência do processo de genocídio praticado pelos não índios.

A anciã Kokotxi, de 60 anos, moradora da aldeia *Kawêrêtxikô*, sempre conta suas lembranças daquele tempo, quando o não índio chegou no território dos *Tapayuna* e teve muito conflito. Segundo ela, nosso território foi invadido por garimpeiros e seringueiros, que transmitiram doenças, como o sarampo e a gripe, e envenenaram nosso povo oferecendo carne de anta com arsênico. Só ficou 41 sobreviventes e eles foram transferidos em 1971 para o Parque Indígena do Xingu, onde passaram a viver próximos do povo *Kisêdjê*. Mais ou menos em 1980, grande parte da população *Tapayuna* mudou para a Terra Indígena *Kapoto Jarina*, na parte baixa do rio Xingu, morando nas aldeias do povo *Metuktire*. Depois, em 2009, os *Tapayuna* fundam sua própria aldeia na Terra Indígena *Kapoto Jarina*, a *Kawêrêtxiko*.

A pesquisadora Daniela Batista de Lima (2012) informa que o primeiro contato dos *Tapayuna* com o não indígena foi nas águas do rio Arinos e o Padre Iasi foi o primeiro não índio que os *Tapayuna* conheceram. Naquela época, os *Tapayuna* eram muito bravos e flecharam o padre, que foi embora se tratar das flechadas. Depois de um tempo ele voltou

para fazer novamente contato, conseguiu se comunicar e os *Tapayuna* aceitaram bem o padre. Depois de um tempo, o padre foi para São Paulo e levou com ele um rapaz *tapayuna*, chamado Tariri, para aprender a falar português. Foi o padre que disse para Tariri que tinha um povo no Xingu que era parente de *Tapayuna* e que falavam a língua parecida.

O ancião *Katkrytxi*, já morto, contava que, depois de um ano, Tariri voltou para nossa aldeia no rio Arinos e encontrou muita gente morta nas casas e no pátio da aldeia, viu até uma criança mamando no peito da mãe já morta pelo sarampo. Quem sobreviveu fugiu para o mato. Naquela época, tinham duas aldeias *tapayuna* e só uma dela fez o contato. Depois do contato, muitos não índios chegaram até o rio Arinos e foram trazendo doenças para os *Tapayuna*. O padre Iasi encontrou o Cláudio Villas Boas e contou a situação dos *Tapayuna* e o Cláudio disse que ia levar os *Tapayuna* para o Posto *Diauarum*, no parque do Xingu.

Os *Tapayuna* e os índios do *Diauarum* estavam com sarampo. Essa doença matou

muitas pessoas. Depois que eles chegaram no Xingu, os *Tapayuna* quiseram voltar para o rio Arinos, porque ficaram com muitas saudades da sua terra, mas não tinha como voltar. Eles lembravam do tempo antes do contato, quando faziam festas e viviam bem. O Cláudio deixou os *Tapayuna* morando com os *Suyá*, no Xingu, mas os *Suyá* tinham costumes diferentes e ficou difícil de se acostumar. Depois que o chefe Tariri foi morto, eles não quiseram mais morar no *Diauarum*. Naquela época, Megaron era o administrador do Xingu e ele transferiu os *Tapayuna* para a aldeia Jarina, onde ficaram pouco tempo. Depois de cinco meses foram para a aldeia *Metuktire* morar junto com o povo *Metuktire*.

Hoje algumas pessoas querem continuar morando com os *Metuktire*, outras querem fazer sua aldeia separada. Nós chamamos os *Metuktire* de parentes, e já nos acostumamos com eles. Depois que a aldeia *metuktire* pegou fogo, todos se mudaram para perto da Cachoeira Von Martius, no Rio Xingu. Desde o ano de 2009, o povo *Tapayuna* vive na aldeia *Kawêrêtxikô*, nas margens do Rio Xingu, próximo ao Posto *Piaraçu*.

## **CAPÍTULO II - MUDANÇAS NA ALIMENTAÇÃO DO POVO *TAPAYUNA*: ALIMENTAÇÃO DE ANTIGAMENTE E DE TEMPO ATUAL**

Como já mencionado, hoje em dia, nós do povo *Tapayuna* temos uma alimentação muito diferente da alimentação de antigamente. Antes, os *Tapayuna* viviam numa região muito diferente da qual vivem hoje, então os alimentos que tinham na região antiga não são os mesmos da região que moramos agora. Nesta parte do trabalho, vou relatar sobre a alimentação *tapayuna* de antigamente e a alimentação que temos em tempos atuais.

Os dados desta pesquisa foram coletados a partir de entrevista feita com o ancião Roptytxi *Tapayuna*, que mora na aldeia *Kawêrêtxikê* e aceitou me contar histórias sobre a alimentação do povo *Tapayuna* de antigamente.

### **2.1 Alimentação *tapayuna* nos tempos de antigamente**

Segundo Roptytxi *Tapayuna*, o entrevistado para este trabalho, há muito tempo atrás, o povo *Tapayuna* vivia tranquilo no mato e não tinha nenhum lugar fixo para morar na região do Rio Teles Pires, Rio Arinos e Rio do Sangue. Ainda não conheciam produtos da roça, como a batata, banana, cana, abóbora, amendoim, etc. Nosso povo somente conhecia alimentos que tinham no mato. Naquele tempo, os *Tapayuna* não conheciam os alimentos não indígenas e se alimentavam de tudo que era adquirido no mato. Os homens caçavam macacos, tatus, quatis, pacas, entre outros bichos. Esses animais eram cozidos, assados e também preparados com *berarubu*. O *berarubu* é um tipo de bolo de mandioca.

As mulheres iam para o mato e traziam frutas para a família se alimentar para sobreviver. As mulheres traziam vários tipos de frutos como: ingá do mato, mamona (que é a mamona do mato), as frutas bem vermelhas, como a *hwĩtykanrêk* (um tipo de frutinha vermelha que dá em galhos que ficam no rio). Também coletavam as frutas do mato como bacaba, açai, fruta de buriti, fruta de inajá, entre outros. No tempo dos antigos, tinha muitos alimentos no mato e todos comiam sossegados e viviam tranquilos.

Para fazer o *berarubu* as mulheres pegam a mandioca brava, ralam, colocam água e espremem a mandioca ralada até tirar todo o seu caldo, porque o caldo da mandioca brava é venenoso. Naquela época as mulheres só usavam a massa seca da mandioca, então elas pegavam essa massa e faziam uma bola e colocavam no forno de pedra (será explicado adiante) para assar, porque fazendo desse jeito a mandioca ficava por mais tempo boa para ir comendo com

a carne de caça. O *berarubu* também servia para ser ralado e do *berebaru* ralado era feito o beiju, que era comido todos os dias. Para o preparo do *berarubu* não era necessário a utilização de nenhuma panela ou vasilha, porque a mandioca era enrolada na folha de bananeira e colocada diretamente no fogo de pedra.

Naquele tempo o homem saía bem cedo e ia caçar na floresta, a mulher também saía bem cedo para procurar alimentos no mato, como palmito e um tipo de mandioca (*kajwre*) e semente de banana brava. Esses alimentos eram consumidos pelo povo de antigamente. O povo *Tapayuna* quando achava um pé de inajá cortava para tirar palmito para se alimentar e comer junto com carne de caçada.

Quando o homem chegava na aldeia com um palmito de inajá, o *riknhõ*, a mulher pegava o palmito, cortava ele em pedacinhos pequenos, e toda a família comia este palmito cru com a carne de caça. Para este alimento também não eram utilizadas nenhuma vasilha para preparar.

A semente de banana também servia para se alimentar junto com carne de caça. A mulher ia no mato, colhia o ponteiro do cacho da bananeira, trazia para a aldeia e colocava ele para assar no fogo. Quando estava assado, tiravam as sementes (chamadas de *thyryty*) que já estavam prontas para comer com carne de caça ou de peixe.

A mulher também fazia a colheita de bacaba, a *kawêrê*, trazia para casa e esquentava um pouco a água, colocava a bacaba na água até ela ficar bem mole. Em seguida, tirava a bacaba da água e deixava secar. Quando a bacaba estava bem seca a mulher colocava no pilão e batia até virar um pó que era usado para fazer uma bebida, chamada *kawârâkango*. O *kawârâkango* era consumido quando as pessoas se alimentavam de carne de caça.

Quando o homem trazia alguma caça, a mulher assava a carne com *thyryty* e distribuía o alimento para aqueles que moravam na mesma casa. Ela também dava alimentos para a família que morava em outra casa. Esse era um trabalho um pouco difícil das mulheres.

Antigamente os *Tapayuna* também se alimentavam de uma mandioca conhecida como *kajwre*. A mulher ia na mata, colhia a *kajwre* e trazia para a aldeia. Na sua casa a mulher colocava a *kajwre* para assar no fogo. Quando estava assada era comida com carne de caça e de peixe. O homem pescava qualquer tipo de peixe e trazia para a família. A pesca era um trabalho dos homens e o trabalho da mulher era de pegar lenha e fazer comida para o filho e esposo se alimentar.

A mulher fazia o forno de pedra para assar todos os tipos de animais e peixes e aves também. Para fazer o forno de pedra, o *kij*, primeiro a mulher ia buscar pedra na mata e trazia para a aldeia e deixava a pedra em torno de uma casa. A mulher, então, pegava a lenha, colocava em cima das pedras e fazia uma fogueira para esquentar as pedras. Deixava a pedra de forno

ficar até 20 minutos com o fogo em cima. Quando ficava pronto, ela tirava a pedra debaixo da lenha queimada para colocar *berarubu* em cima da pedra quente e cobria com folha de bananeira. Ela podia também colocar mais uma camada de pedra em cima do *berarubu* coberto de folha da bananeira. Quando o *berarubu* estivesse assado, estava bom para ser comido. A foto abaixo ilustra o *berarubu* sendo preparado com carne de porco (*anghronhĩ*).

**Figura 1 - Preparo do *berebaru* com carne de porco**



**Fonte:** Kykyre Tapayuna, 2015

O alimento do povo *Tapayuna*, antigamente, era a mulher que preparava para sua família e atualmente ainda é assim. Quando a caça acabava, o homem saía caçar para trazer mais comida para sua casa, e, na maioria das vezes, ele não trazia carne do mesmo animal.

Cada vez que o homem saía era para procurar carne de animal diferente daquele que trouxe antes. Esse era o objetivo do homem daquele tempo. A mulher tinha outro objetivo, que era preparar a comida para a família.

Assim como se faz atualmente, no final da época da seca, acontecia a pescaria e as pessoas de antigamente começavam a bater o timbó, o *ngônhõ*, que é um cipó de uma planta que fica na mata. Depois de pegar o *ngônhõ* e amarrar bem, começavam a bater o timbó dentro da lagoa ou córrego até soltar toda a casca, então os peixes começavam a morrer (adiante mencionarei a respeito dos peixes mais consumidos pelos *Tapayuna*). Depois de matar muitos peixes, as pessoas se juntavam e começavam a tirar as tripas de todos os peixes. Quando os

peixes estavam limpos, as pessoas começavam a tirar varinhas de árvore e plantas para fazer um girau grande e embaixo dele era feito um fogo. No alto do girau era colocado a carne para assar. A carne ficava lá até os peixes ficarem bem secos. Quando os peixes secavam eram colocados num cesto para ser guardados. A foto abaixo ilustra vários tipos de peixinhos colocado em cima da girau (*Thew nrã*).

**Figura 2 - Peixes sendo assados no girau**



**Fonte:** Kykyre Tapayuna 2014

Os *Tapayuna* também comiam um tipo de lagarto, o *awngô*. Os homens e mulheres caçavam este animal, traziam para casa e colocavam no fogo para assar. O *awngô* era comido inteiro, não tiravam nem a barrigada e era consumido com o couro. Era um alimento muito gostoso para o nosso povo.

Antigamente, quando eles matavam porco do mato (*anghrô*), anta (*kukhryt*), paca (*nghratxi*) e cutia (*kukêj*) eles separavam todas as partes do animal e colocavam num girau por vários dias sob o sol, até a carne ficar bem seca. Quando a carne ficava bem seca, ela estava pronta e o povo comia junto com *berarubu*. A foto abaixo ilustra o *berarubu* sendo colocado do forno de pedra (*kij*)



**Figura 3 - Berebaru sendo colocado no forno de pedra**



**Fonte:** Bepkumen Metuktire, 2015

Há muito tempo, os antigos também comiam pau podre, e servia de alimento o tronco podre de qualquer árvore. Todos os *Tapayuna* (homens, mulheres e crianças) que iam para a mata, quando encontravam um pau podre, tiravam os pedaços e mastigavam até engolir. Era um alimento muito apreciado para as pessoas daquela época. Quando encontravam um pau podre que tinha “orelha de pau” (um tipo de cogumelo), também coletavam e comiam com muito gosto.

Esses alimentos são alguns que os anciões contam que o povo *Tapayuna* comia em tempos antigos. O povo *Tapayuna* não usa mais a maioria destes alimentos, porque não existe mais na nossa região atual. Muitos destes alimentos existiam somente na outra região, onde moravam antigamente, que é a região de Diamantino-MT.

Com a chegada do Padre Iasi, no ano de 1968, o povo *Tapayuna* ficou conhecendo e usando os alimentos não indígenas. O padre trouxe muitos alimentos como rapadura, açúcar, arroz, etc. Assim o povo *Tapayuna* conheceu os alimentos não indígenas e este povo passou a gostar deles.



## 2.2 Alimentação tapayuna em tempos atuais

Nós, *Tapayuna*, não usamos mais alguns alimentos como nos tempos antigos, como o palmito, semente de banana brava, onça, sucuri, lagarto, pau podre, orelha de pau e os outros tipos de siri que vivem na água. A maioria da sociedade tapayuna passou a gostar e utilizar mais os alimentos não indígenas, mas, ainda praticamos muitos alimentos como faziam nossos antepassados. A foto abaixo ilustra alimentos já preparados para a festa, organizados pelo homem e a mulher tapayuna para a família se alimentar.

**Figura 4 - Alimentos preparados para festa tapayuna**



Fonte: Orengô Tapayuna 2014

Consumimos muitos alimentos que são produzidos nas roças, mas também consumimos alimentos que conseguimos na mata, como frutos e sementes.

### 2.2.1 Alimentos à base de plantas

No tempo atual, o povo *Tapayuna* utiliza alimentos de produção na roça: batata, banana, amendoim, abóbora, milho, cará, mandioca, macaxeira e a perereba (um tipo de mandioca doce). A maioria das pessoas do nosso povo planta esses alimentos. As crianças, mulheres e os homens trabalham na plantação e no cultivo destes alimentos. Atualmente, nós usamos alimentação que tem na roça e também caçamos e pescamos, pois peixes e carne de caça são deliciosos para comer com a mandioca e o beiju, principalmente. A mulher prepara peixe para

assar e faz cozido também.

Nós também plantamos caju, manga, limão, mamão, pequi, ingá e abacaxi. Essas frutas nós plantamos no entorno da aldeia e gostamos e consumimos bastante. Hoje em dia, nós gostamos mais destas frutas perto de casa do que as frutas do mato. Tem também as frutas do mato: açai, bacaba e ingá.

Todos os anos nós plantamos milho, melancia, macaxeira, mandioca, batata doce, perereba, amendoim, abóbora, etc. Essa alimentação é plantada todos os anos na época da chuva. Esses alimentos são os que os *Tapayuna* mais consomem na aldeia. Também tem as frutas plantadas em torno da aldeia: pequi, caju, abacaxi, ingá, goiaba, limão, laranja.

Quando as abóboras estão grandes, nós coletamos para cozinhar na panela. Deixa-se cozinhar por mais ou menos 15 minutos para ficar no ponto e comemos com arroz. Às vezes, nós assamos no fogo e cozinhamos para fazer mingau também, é muito gostoso. As sementes da abóbora são guardadas para o plantio.

A batata-doce é outro alimento muito preferido pelos *Tapayuna*. A gente tira da terra, limpa todas elas e assa ou cozinha para comer. A batata-doce é muito gostosa. As batatas são consumidas, sem casca, durante o dia todo. A qualquer hora, quando estiver com fome ou com vontade, a pessoa pega a batata doce para comer.

**Figura 5 - Batata doce produzida pelos *Tapayuna***



**Fonte:** Geito Tapayuna 2016

O amendoim é um alimento que a gente come com farinha e também usamos para fazer mingau. É muito gostoso. Também comemos cru e assado. A qualquer hora, quando estiver

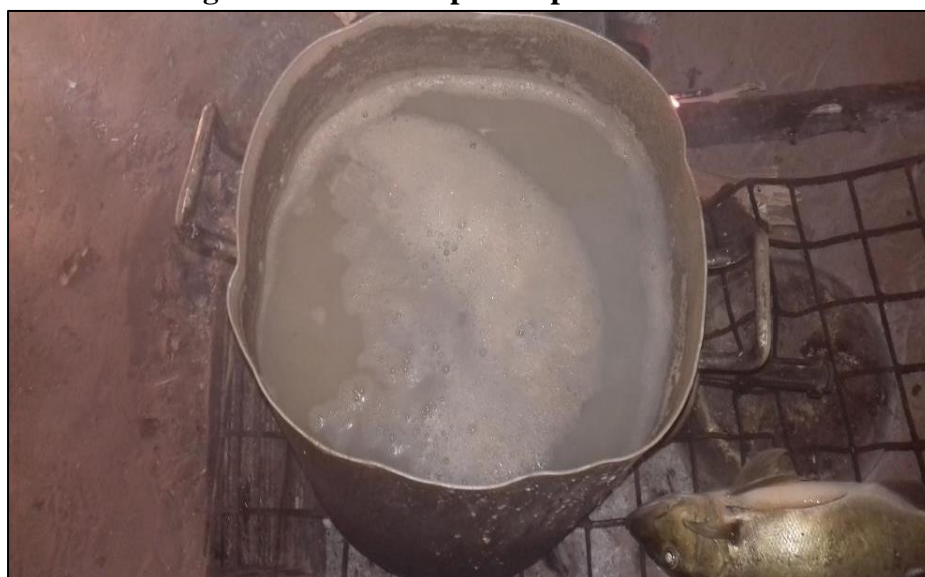
com fome ou com vontade, a pessoa pode pegar amendoim para comer.

A macaxeira, quando já está pronta embaixo da terra, tiramos da roça, limpamos e descascamos todas elas. Depois coloca para cozinhar para poder comer com peixe e com carne de caça e outros tipos de carnes. As mulheres também fazem polvilho com a macaxeira. Elas ralamos a mandioca, amassamos e deixamos tudo amassado na bacia com água. Depois de um tempo, elas coam a massa, tira toda a água e fica pronto o “pó”; tiramos somente água da bacia, deixamos o polvilho um pouco mais e depois tiramos para fazer beiju. O beiju é feito com essa massa ralada. Depois de ralada, a farinha é colocada num tacho grande que está no fogão. Espalha-se a farinha no fundo do tacho e vai mexendo até ficar com a grossura que se quer. Quando ela estiver torrada já está pronta. O beiju é muito gostoso, a gente come com a carne de caça e com a carne de peixe também. Com a macaxeira fazemos farinha também.

A Mandioca, a gente tira da terra, coloca no saco e põe na água durante três ou quatro dias para amolecer. Quando amolece, as mulheres tiram a água, amassamos tudo e peneiramos até ficar uma massa bem seca. Desta massa vai fazer a farinha. Elas torram a farinha em grandes tachos que ficam na casa de farinha da aldeia. O tacho fica sobre o fogo e a mulher vai mexendo bem a farinha, para ela torrar direitinho e demora cerca de duas horas para a farinha ficar pronta. Depois que está pronta, a farinha é colocada em bacias grandes.

A perereba é um tipo de mandioca bem doce. Quando a gente tira da terra, limpa todas elas, rala e amassa, para tirar só a água da perereba, separando o caldo que sobra dela. Depois, cozinha-se o caldo no caldeirão até ficar pronto, demora pelo menos 30 minutos para ficar pronto e a gente poder tomar. Nós tomamos o caldo frio

**Figura 6 - Perereba pronta para o consumo**



Fonte: Bengroi Tapayuna, 2016

São esses alimentos de plantas é que nós usamos no nosso dia a dia. São importantes para o povo *Tapayuna*, porque muitos deles é ainda costume vindo do nosso povo de antigamente, mesmo com algumas modificações, como é o caso dos diferentes usos da mandioca e do jeito de preparar as carnes de caça.

### **2.2.2 Alimentos à base de animais**

O povo *Tapayuna* se alimenta também de animais como: anta, tatu, paca, macaco-prego, entre outros. Atualmente, o homem sai para caçar e pescar, trazem animais e peixes. A mulher cozinha os alimentos trazidos pelos homens, além de preparar a farinha e o beiju. Elas também plantam e colhem os alimentos na roça, assim como os homens, que são responsáveis também pela derrubada do mato para abertura da roça.

A anta é um animal que a gente gosta de comer a carne dela assada na grelha, com fogo de lenha, mas, também comemos carne cozida na panela. Aproveitamos todas as partes da anta. Assim que é caçada, o caçador corta as partes do corpo da anta e divide entre os moradores da aldeia. Primeiro o caçador tira toda a barrigada e o couro e em seguida vai cortando os pedaços para distribuir. Para temperar a carne o povo *Tapayuna* usa somente o sal. É muito gostosa essa carne assada e cozida.

O tatu é um animal que vive no buraco e de vez em quando ele sai. Quando a gente encontra um tatu, a gente pega ele e tira o casco de tatu para cozinhar a carne. A carne de tatu é gostosa assada e cozida. Comemos todas as partes do tatu, menos o casco que não é aproveitado e jogamos ele fora. Geralmente, o tatu é assado inteiro, mas as vezes também cortamos em pedaços. Colocamos a carne no girau direto no fogo, não retiramos nem a barrigada e nem os pés.

Outro animal que os *Tapayuna* comem atualmente é a paca, que é um animal que vive no mato, mas também pode viver no buraco. O povo *Tapayuna* come a paca assada e também cozida. Tiramos somente a barrigada e o pelo. Cortamos em pedaços, mas também assamos inteira. Colocamos no girau, diretamente no fogo, ou cozinhamos na panela. Utilizamos somente o sal como tempero. O macaco prego também é um animal que vive no mato. A gente come assado e cozido. A carne é muito gostosa. O povo *Tapayuna* se alimenta muito desse animal no dia a dia. Cortamos em pedaços ou assamos inteiro. Colocamos no girau, diretamente no fogo, ou cozinhamos na panela. Utilizamos somente o sal como tempero. Tiramos somente a barrigada e queimamos o pelo.



Os *Tapayuna* também gostam de comer carne de tracajá, que é um animal que vive no rio e bota ovos na praia, na época da seca. A gente come tracajá assado e cozido. É muito gostosa a carne de tracajá. Comemos todas as partes do tracajá, menos o casco que jogamos fora. Quebramos o casco e tiramos a barrigada antes de colocar na panela para cozinhar ou colocar no girau, direto no fogo para assar.

Geralmente o tracajá é assado inteiro e colocamos no girau, direto no fogo. Utilizamos somente o sal como tempero. Comemos também os ovos de tracajá. Coletamos os ovos na praia e colocamos na panela para cozinhar e depois colocamos os ovos no girau para secar. Os ovos de tracajá, geralmente, são encontrados na época da seca nas praias que se formam ao longo do rio Xingu

Todos esses animais o homem mata e traz para casa para a mulher preparar para cozinhar. Às vezes a mulher assa e faz cozido também.

### 2.2.3 Alimentos à base de peixes

O povo *Tapayuna* também gosta muito de comer peixes. Os peixes que nós gostamos de comer são: pacu, matrinhã, piau, bicuda, pintado, peixe-cachorro, curvina, pirarara, entre outros.

**Figura 7 – Peixe pacu, muito consumido pelos *Tapayuna***



**Fonte:** Bengroi Tapayuna 2016

Pacu é um peixe que a gente come assado e cozido. O pacu é muito gostoso. Só tiramos

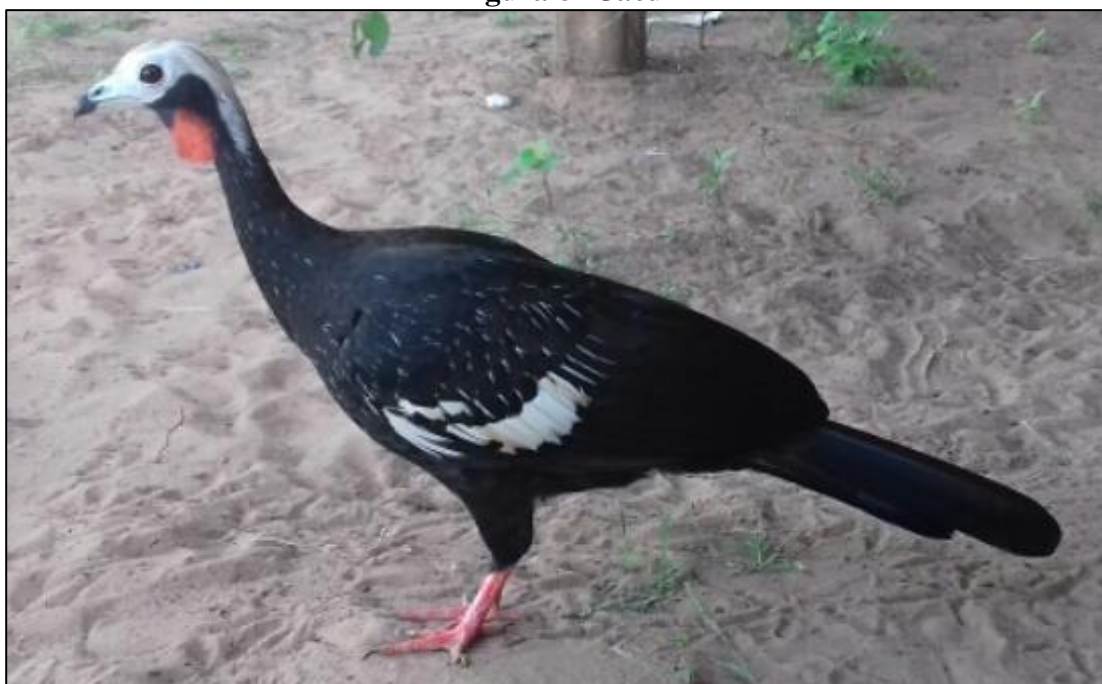
a barrigada e, então, assamos inteiro no girau. Quando cozinhamos, cortamos em pedaços. Utilizamos somente o sal como tempero. Em geral é assim que fazemos com todos os peixes.

#### 2.2.4 Alimentos à base de aves

Os *Tapayuna* também se alimentam de algumas as aves como: mutum, jacu, jacutinga e outros.

Mutum é uma ave que vive no mato e o povo *Tapayuna* come sua carne assada e cozida. Tiramos a barrigada e as penas da ave. Às vezes, colocamos a ave inteira para assar no girau. Quando é para comer cozida, as mulheres cortam a ave em pedaços. Com as penas fazemos os cocares tradicionais do povo *Tapayuna*, que são usados nos rituais. A gente também cria os filhotes de mutum e quando ficam grandes eles servem para alimentação e para tirar as penas para fazer cocar.

**Figura 8 - Jacu**



**Fonte:** Bengroi Tapayuna 2016

O Jacu é uma ave bem bonitinha que vive na mata. A gente gosta de comer sua carne tanto assada como cozida. É muito gostosa a carne de jacu. Quando o caçador chega com um jacu, primeiro ele tira a barrigada e as penas. Depois, a mulher prepara o jacu para assar no girau e coloca a ave inteira para ser assada. Quando é para comer a carne cozida, a mulher corta

as partes da ave antes de cozinhar. Aproveitamos as penas para confeccionar cocar, para enfeitar os chocalhos e também para colocar nas flechas.

Outra ave muito apreciada pelos *Tapayuna* é a Jacutinga, que também vive na mata e a gente come a carne dela assada e cozida. É muito bom comer esta carne com beiju, porque fica uma comida muito gostosa. Para preparar, primeiro tiramos a barrigada e as penas da jacutinga, depois que estiver limpa, a mulher pode assar a jacutinga inteira no girau, mas quando é para cozinhar, a mulher corta a ave em pedaços. Para temperar, usamos somente o sal. Aproveitamos as penas para confeccionar cocar, para enfeitar os chocalhos e para colocar nas flechas

### **2.3 Alimentos não indígenas**

Atualmente o povo *Tapayuna* também compra os alimentos não indígenas na cidade. Esses alimentos não indígenas, os *Tapayuna* usam bastante no dia a dia na aldeia. Não costumamos comprar carne na cidade, só de vez em quando, que é quando vamos receber nossos pagamentos e aproveitamos para comprar carne de boi e de frango. Nesses dias, aproveitamos também para comprar arroz, feijão, macarrão, sal, óleo de soja, açúcar, café, leite, bolacha, refrigerante, balas e outras coisas. Esses alimentos são preparados como os não indígenas também fazem.

Atualmente a maioria das casas tem fogão a gás, mas de vez em quando é preciso usar o fogão de lenha. Também compramos temperos como cebola, alho, tempero pronto, além de extrato de tomate. Não temos costume de comer legumes e verduras. Também não compramos frutas na cidade, já que na aldeia temos banana, abacaxi e melancia, esta última é coletada no mês de dezembro. Além dessas frutas plantadas na roça, temos as frutas do mato: ingá, murici, caju e uma fruta vermelha pequena, cujo nome só existe na nossa língua, *hwitynew*. Estes são os alimentos não indígenas que consumimos na nossa dieta. Considero que na minha comunidade as pessoas têm uma boa alimentação, consomem frequentemente alimentos orgânicos, peixes e carnes frescas, além de consumirem pouco açúcar, o que evita os casos de diabetes e obesidade. Entre os *Tapayuna* não há essas doenças.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

A questão da alimentação é muito importante para nós, *Tapayuna*. Durante esse trabalho, tive a oportunidade de conhecer, junto com os anciãos entrevistados, muitos alimentos antigos que hoje em dia não cultivamos mais como antigamente. O cultivo dos alimentos está relacionado a muitos aspectos da nossa vida, como por exemplo a realização dos rituais, os trabalhos coletivos, a divisão sexual do trabalho etc.

Hoje, temos acesso a muitos alimentos que os mais velhos não tinham antes do contato com os não índios. Apesar de consumirmos muitos desses alimentos, mantemos as nossas práticas de cultivo das roças, praticamos muito a pesca e também a caça. Teve uma grande mudança nos nossos hábitos alimentares quando mudamos da região do nosso território tradicional, no rio Arinos, para o Parque Indígena do Xingu. Naquele lugar tinha a vegetação e o ambiente diferente, então o povo tinha hábitos diferentes dos nossos. Nós passamos a comer alimentos diferentes, até então desconhecidos, como por exemplo, o arroz. Assim que chegamos no Xingu, o povo que nos recebeu lá, os *Kisêdjê*, deram arroz, feijão e outros alimentos para nós comermos. A gente colocava na roupa, fingia que comia, mas jogava tudo fora. Isso porque nós não estávamos acostumados a comer comida feita com óleo. Passado algum tempo, nos habituamos com isso e hoje usamos óleo na culinária cotidiana. Assim, depois que chegamos lá, aprendemos a fazer o beiju, o que é um alimento muito importante até os dias de hoje, e também adotamos novas técnicas de pesca. Os peixes que existiam lá eram diferentes dos que existem nos rios do Xingú, onde vivemos atualmente.

Outra grande mudança ocorreu quando chegamos na TI Capoto Jarina, onde estamos hoje na aldeia *Kawêrêtxikô*. Aprendemos com os *Kayapó* a fazer farinha de mandioca, que consiste, atualmente, na base da nossa alimentação. Foi muito importante fazer essa pesquisa, aprendi muitas coisas importantes com os anciãos sobre as práticas alimentares do meu povo e as mudanças ocorridas nas últimas décadas. Os alimentos industrializados são parte importante da nossa dieta atualmente, mas os alimentos cultivados na roça consistem na base da nossa alimentação. Temos que ter um equilíbrio entre o consumo dos alimentos tradicionais e os industrializados, de modo que nossas práticas de cultivo na aldeia continuem prevalecendo para que continuemos realizando nossos rituais com alegria e fartura de alimentos. Esse trabalho vai contribuir para que os jovens valorizem nossas práticas de cultivo dos alimentos e reforçar a importância da dieta baseada nos produtos da roça, coleta, caça e pesca. Essa discussão deve ser feita na escola, pois é parte bastante importante da nossa vida e da nossa cultura. Por isso, os jovens devem estar conscientes desse processo e ficar atentos as mudanças nos hábitos



alimentares.

O trabalho sobre alimentação ajudou eu entender melhor a história do meu próprio povo *Tapayuna*. Dessa forma, pretendo compartilhar isso com os jovens em sala de aula.

## REFERÊNCIAS

CAMARGO, Nayara da Silva. **Língua Tapayúna: Aspectos Sociolingüísticos e uma Análise Fonológica Preliminar**. Dissertação de Mestrado. Campinas: UNICAMP, 2010.

LIMA, Daniela Batista de. **“Vamos amansar um branco para pegar as coisas”: Elementos da etnohistória Kajkwakratxi-jê (Tapayuna)**. Dissertação de Mestrado. Brasília: UNB, 2012.

## CONSULTOR NATIVO

Roptytxi Tapayuna, de 57 anos, considerado um sábio do povo *Tapayuna*