

**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**

ELIMAR AKAY MUNDURUKU

**RESTRIÇÕES NO CONSUMO DE ALIMENTOS TRADICIONAIS DO
POVO KAYABI DA ALDEIA KURURUZINHO**

**Barra do Bugres
2016**

ELIMAR AKAY MUNDURUKU

**RESTRICÇÕES NO CONSUMO DE ALIMENTOS TRADICIONAIS DO
POVO KAYABI DA ALDEIA KURURUZINHO**

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

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Maria Helena
Rodrigues Paes.

**Barra do Bugres
2016**

FICHA CATALOGRÁFICA

CIP – CATALOGAÇÃO NA PUBLICAÇÃO

M965r MUNDURUKU, Elimar Akay.

Restrições no consumo de alimentos tradicionais do Povo Kayabi da Aldeia Kururuzinho / Elimar Akay Munduruku. – Barra do Bugres, 2016. 40 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 Kayabi. 2. Cultura. 3. Alimentos Tradicionais. 4. Impedimentos Culturais. I. Paes, M. H. R., Dra. II. Título.

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

ELIMAR AKAY MUNDURUKU

**RESTRIÇÕES NO CONSUMO DE ALIMENTOS TRADICIONAIS DO POVO
KAYABI DA ALDEIA KURURUZINHO**

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

Barra do Bugres, 10 de novembro de 2016.

BANCA EXAMINADORA

Dr.^a Maria Helena Rodrigues Paes
Professora Orientadora

Prof. Dr. Wellington Pedrosa Quintino
Professor Avaliador

Prof.^a Dr.^a Waldinéia Antunes de Alcântara Ferreira
Professora Avaliadora

Prof.^a Dr.^a Maria Helena Rodrigues Paes
Coordenadora do Curso de Pedagogia Intercultural

**Barra do Bugres
2016**

DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho aos meus familiares, minha comunidade e a todos que me deram apoio, força e coragem para enfrentar as minhas dificuldades nesta longa caminhada.

Dedico também aos meus professores, Wellington Pedrosa Quintino, à nossa coordenadora Maria Helena Paes e ao Diretor, Adailton Alves da Silva.

Por fim, quero aqui dedicar a FUNAI, que também foi um grande parceiro no percurso do meu estudo.

AGRADECIMENTOS

Primeiramente agradeço a Deus por ter me dado saúde para essa conquista.

Em segundo lugar, agradeço a Unemat e todos os professores que tiveram essa imensa paciência com cada um de nós.

Agradeço principalmente a minha comunidade, se não fosse por eles com certeza eu não estaria cursando uma faculdade.

Por fim, quero agradecer a minha família, pois durante esses anos que passei estudando fora de casa, sempre estiveram me apoiando e sempre me incentivaram para que eu pudesse chegar até o final dessa faculdade.

Aqui vai meus agradecimentos a todos os parceiros que fizeram parte dessa minha trajetória: FUNAI, SEDUC e a UNEMAT.

RESUMO

O povo *Kayabi* se autodenomina de *Kawayweté*. É tradicional habitante de terras onde hoje é o Estado do Pará. No decorrer da história de contato com os ocidentais muitos conflitos aconteceram e foram transferidos para uma região do Xingu como forma de proteção daquelas pessoas. Por não se adaptar bem na nova região, algumas famílias, depois de um tempo, voltaram para sua antiga morada e outros permaneceram no Xingu. Muito das tradições culturais não são mais praticadas pelos *Kawayweté* que moram na divisa de Mato Grosso com o Estado do Pará, na Terra Indígena *Kayabi*. Nesta terra além de *Kayabi* também moram pessoas da etnia *Apiaká* e *Munduruku*, sendo um dos fatores que levam as pessoas a usar a língua portuguesa e poucas falam suas línguas maternas. Um dos aspectos que está meio esquecido pelos *Kayabi* da Aldeia *Kururuzinho* são os impedimentos para consumo de alguns alimentos tradicionais do povo. Este trabalho tem o objetivo de registrar os alimentos tradicionais e os impedimentos para seu consumo de acordo com a cultura do povo *Kayabi* da aldeia *Kururuzinho*. Para levantar os dados fiz entrevista com dois anciãos moradores da aldeia, Atu *Kayabi* e Judite *Kayabi*, e Judite também preparou os alimentos para eu acompanhar a produção deles. Após as entrevistas transcrevi o que os anciãos informaram e organizei tudo separando os dados conforme os alimentos a base de: plantas, carne de animais, aves, peixes, e alimentos que não podem ser consumidos juntos. Também fiz algumas fotos dos alimentos e seu preparo e também busquei imagens publicadas em sites da internet. Ao final temos aqui registrado um bom material para uso da comunidade que servirá como material para a escola e também servirá para as futuras gerações para se lembrar de sua cultura tradicional quando tratar de alimentação.

Palavras-chave: Povo *Kayabi*. Cultura. Alimentos tradicionais. Impedimentos culturais.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

UNEMAT	Universidade do Estado de Mato Grosso
FUNAI	Fundação Nacional do Índio
SEDUC	Secretaria de Estado de Educação
AIKK	Associação Indígena <i>Kawaip Kayabi</i>
TI	Terra Indígena
ISA	Instituto Sócio Ambiental

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 –	Resumo das informações sobre as restrições alimentares tradicionais do Povo Kayabi.....	35
------------	---	----

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 -	Mapa da Terra Indígena Kayabi	15
Figura 2 -	Sequência de passos para a produção do <i>Kanapé</i>	27
Figura 3 -	Kanapé assado	28

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	11
CAPÍTULO 1 – APRESENTANDO O POVO <i>KAYABI</i>	13
1.1 Mito de Origem do povo <i>Kayabi</i>	13
1.3 Principais práticas tradicionais.....	18
1.3.1 Festa <i>Kawayweté</i>	19
1.3.2 Festa <i>Jowosi</i>	19
1.4 Alimentação na aldeia <i>Kururuzinho</i>	20
CAPÍTULO 2 - ALIMENTAÇÃO DO POVO <i>KAYABI</i> DE ANTIGAMENTE E AS REGRAS ALIMENTARES.....	23
2.1 Alimentos com restrição de consumo na cultura kayabi – As plantas	25
2.1.1 <i>Kanapé</i>	26
2.1.2 Cará.....	29
2.1.3 Amendoim.....	29
2.1.4 Batata doce.....	30
2.1.5 Maniquera	30
2.2 Alimentos com restrição de consumo na cultura kayabi – Os animais	31
2.2.1 Macaco.....	31
2.3 Alimentos com restrição de consumo na cultura Kayabi – As Aves	31
2.3.1 Mutum	32
2.4 Alimentos com restrição de consumo na cultura kayabi – Os peixes	32
2.4.1 Peixe Caratinga	32
2.4.2 Tucunaré	33
2.4.3 Peixe Corvina.....	33
2.5 Alimentos que não podem ser consumidos juntos	34
2.5.1 Tatu e Matrinchá	34
2.5.2 Macaco e Jacu	34
2.5.3 Tracajá e Amendoim	34
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	38
REFERENCIA BIBLIOGRAFICA	39
CONSULTORES NATIVOS.....	39

INTRODUÇÃO

Sou Elimar Munduruku, da etnia *Munduruku*, tenho 27 anos. Sou filho de Albertino Hakai e de Maria Inês Kayabi e nasci na aldeia *Kururuzinho*. Sou professor há nove anos na Escola Estadual Indígena *Itaawy'ak*¹. Trabalho com os alunos do primeiro e segundo ano do ensino fundamental. Embora em meu nome tenha registrado a etnia *Munduruku* do meu pai, nasci e fui criado na aldeia *Kururuzinho* e tenho adquirido mais os conhecimentos do povo Kayabi e também por parte da minha mãe ser do povo *Kayabi*, decidi fazer este trabalho com o foco neste povo a quem também pertencço e tenho muito orgulho por fazer parte dessa história.

O povo *Kayabi*, que se autodenominam *Kawayweté*, tem uma história de luta no decorrer de sua longa existência de quando viviam em áreas que atualmente é o estado do Pará. Em função de muitos conflitos, o povo foi transferido para o Xingu, e por um bom tempo a Terra Kayabi ficou meio esquecida no Pará. Mas, muitos Kayabi não se adaptaram à região do Xingu e retornaram para sua região no Pará e se juntaram à uma família que ficou escondida no mato à época da mudança para o Xingu. Depois que alguns retornaram, outros também voltaram para sua terra ancestral e, no ano de 1960 conseguiram a demarcação da Terra Indígena Kayabi, onde se localiza a aldeia *Kururuzinho*.

A aldeia *Kururuzinho* se localiza às margens do Rio Teles Pires, que alguns chamam de Rio São Manoel na divisa dos Estados de Mato Grosso e Pará. Nesta aldeia, além de *Kayabi*, moram pessoas das etnias *Munduruku* e *Apiaká*. A maioria fala a língua portuguesa para se comunicar entre as diferentes etnias e com os não índios que visitam ou trabalham na aldeia, mas as pessoas de cada etnia ainda é praticante de sua língua materna, embora seja uma característica mais dos anciãos.

Especificamente falando do povo *Kayabi*, tema deste trabalho, atualmente sua alimentação é mais pelos alimentos dos não índios, como arroz, feijão macarrão, café e bebidas como refrigerante e suco. Dos alimentos tradicionais, o único que o povo *Kayabi* de *Kururuzinho* ainda consome é a mujica de peixe cozido ou de carne assada, que o povo chama de *mutap*.

Tradicionalmente, os *Kayabi* sempre tiveram muitas regras para a alimentação, mas tenho observado que, no dia a dia, as pessoas não têm mais falado e nem mesmo respeitado muitas das regras que antigamente seguia-se rigidamente. Por isso me despertou o interesse em pesquisar esta temática.

¹ É uma pedra que exala um cheiro muito forte.

O tema da pesquisa é sobre as Regras de Impedimento de Alimentação do povo *Kayabi* da Aldeia *Kururuzinho*. O objetivo deste trabalho é registrar as regras do consumo dos alimentos do povo *Kayabi* de Mato Grosso e Pará e escolhi este tema para conhecer e fortalecer a própria cultura, porque muitos jovens nem respeita mais a cultura tradicional, principalmente quando se fala das regras de alimentação. Entrevistei dois anciões que me relataram sobre vários tipos de alimentos e também pedi para uma das minhas consultoras nativas preparar alguns alimentos que ela estava me informando e fui fotografando. Depois das entrevistas transcrevi e organizei meu texto em função dos alimentos a base de plantas, carne de animais, carne de peixes, carne de aves e alimentos que não podem ser consumidos juntos.

CAPÍTULO 1 – APRESENTANDO O POVO *KAYABI*

Este capítulo tem o objetivo de apresentar informações gerais sobre o povo *Kayabi*, trazendo dados sobre sua localização, população, alimentação, modo de vida, práticas da cultura tradicional, destacando dados da Aldeia *Kururuzinho* e dos *Kayabi* daquela comunidade. Antes de apresentar estes dados, faço o registro do Mito de Origem do meu povo, segundo o relato de um ancião da Aldeia *Kururuzinho*.

1.1 Mito de Origem do povo *Kayabi*

Segundo Atú *Kayabi*, o mito de origem não é bem definido, e parece que há diferentes versões sobre a origem do povo *Kayabi*. Diz ele que já ouviu falar que o mito de origem conta que os *Kayabi* se originaram dos animais. A partir do momento que os animais foram aparecendo, o maior animal era o caititu e a partir dele é que foi surgindo os outros animais. Foi só isso que ele falou quando pedi para contar sobre o mito de origem dos *Kayabi*.

Atú também conta que outra versão do mito, que se refere a uma pedra onde estavam os *Kayabi*. Certo dia a pedra começou a rachar porque um pajé começou a bater na pedra e de dentro dessa pedra foi saindo o povo *Kayabi*. Assim é que, como diz o entrevistado, num determinado momento, todos os *Kayabi* estavam no mundo. Diz Atú *Kayabi* que nem o seu próprio pai tinha esse conhecimento, e ele acha que isso precisa ser esclarecido para os futuros *Kayabi* conhecer qual o mito que explica como este povo surgiu.

1.2 Apresentando o povo *Kayabi* e a Aldeia *Kururuzinho*

O povo *Kayabi*, que se autodenomina *Kawayweté*, é falante da língua de mesmo nome, pertencente ao tronco Tupi. Os *Kayabi* vivem há muitos anos em regiões que ficam nos Estados de Mato Grosso e Pará. No Estado de Mato Grosso há grupos *Kayabi* que vivem às margens do Rio Xingu e estes são falantes da língua materna e mantêm fortes as tradições da cultura. Outro grupo vive às margens do Rio dos Peixes, na região de Juara, e poucos falam a língua materna. O grupo que vive no Estado do Pará está espalhado em diversas aldeias às margens do Rio São Manuel, mais ao sul do Estado. Nesta região que se localiza a Aldeia *Kururuzinho*, local de realização desta pesquisa. Na aldeia *Kururuzinho* vivem cerca de 322 pessoas, das quais

algumas são falantes da língua materna, em geral, os mais velhos. Também ainda manifestam algumas das práticas da cultura tradicional, mas principalmente os jovens estão se desinteressando pelas coisas da cultura tradicional, tendo em vista a inserção das novas tecnologias da sociedade ocidental.

Desde os tempos ancestrais, os *Kawayweté*, viviam em espaçosa região no Estado do Pará, porém, muitos conflitos com não indígenas começaram a acontecer. Os conflitos aconteceram porque as terras foram sendo invadidas pelos invasores como fazendeiros, grileiros e posseiros. Segundo Judite Kayabi fala que tinha apenas cinco famílias antes do conflito.

Segundo Heloisa Pagliaro (2002), por volta de 1950 a maioria do povo Kayabi foi transferida da região do Rio Teles Pires, no Pará, para uma região no Parque Indígena do Xingu. Naquela época, apenas uma família restou na região do Rio Teles Pires, porque se esconderam no mato, e passavam o dia no meio da mata. Conforme narra Atu Kayabi, que naquela época era um dos filhos da família que permaneceu na terra de origem, quando estavam na mata, para fazer seus alimentos, acendiam fogo apenas à noite para os não índios não descobrirem onde eles estavam. Tiveram que ficar um mês escondidos na mata.

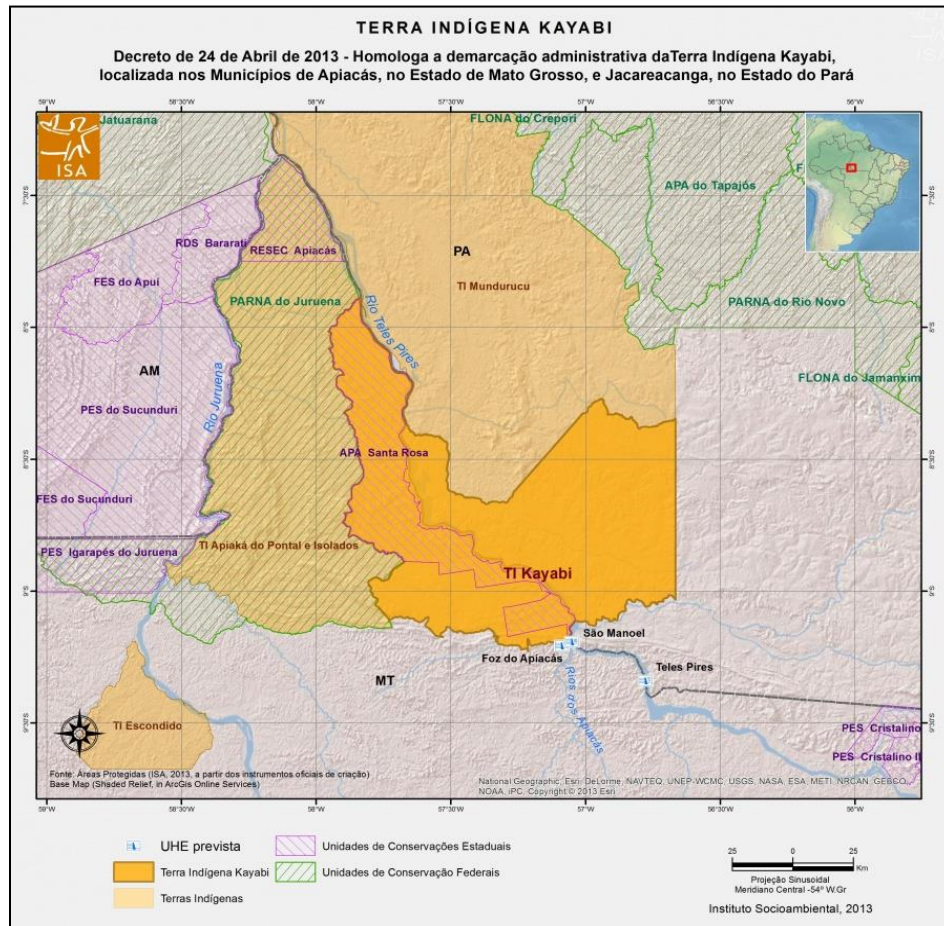
Com a situação do conflito e transferência para o Xingu, a Terra Kayabi (Fig. 1) se perdeu no Pará, era como se não existisse mais a terra para aqueles indígenas, mas com o passar dos tempos, muitos Kayabi não se adaptaram à região do Xingu e retornaram para a região do Pará e se juntaram àquela família que ficou escondida no mato. O conflito acabou depois que a Terra Indígena Kayabi teve o processo de demarcação no ano de 1960. Assim foi crescendo novamente a população Kayabi do Pará e começaram a lutar para retomar seu território. Com toda essa luta, hoje o povo Kayabi conseguiu a demarcação e homologação da terra, desde o ano de 1985. A Terra indígena Kayabi está localizada entre Pará e Mato Grosso. Rio Tele Pires.

Os Kayabi desta região são muito felizes e gratos por terem conseguido esta terra, que hoje tem muita fartura para as nossas famílias. Na conversa com Atu Kayabi, ele relatou que se não fosse o finado pai dele Ku'ak Kasing esta terra já não era mais nossa há muito tempo, principalmente a natureza. Ele imagina que não haveria mais floresta neste local onde os pais andavam quando ele era criança.

A aldeia *Kururuzinho* se localiza às margens do Rio Teles Pires, também conhecido como São Manoel na divisa dos Estados de Mato Grosso e Pará. A aldeia está, mais especificamente, na Terra Indígena (TI) Kayabi, distante 280 Km da sede do município Alta Floresta MT. Nesta TI são sete aldeias Kayabi, totalizando cerca de 380 pessoas: aldeia São Benedito, Coelho, Tucumã, Lagerinho Dinossauro, Minhocuçu e Barro vermelho, Em geral, estas aldeias moram pessoas das Etnias *Kayabi*, *Munduruku* e *Apiaká*. A maioria fala a língua

portuguesa para se comunicarem entre si, mas cada etnia ainda é praticante de sua língua materna, embora seja uma característica dos mais velhos.

Figura 1 - Mapa da Terra Indígena Kayabi



Fonte: www.funai.gov.br.

Apesar de praticar as três línguas, a mais preferida e a mais falada é mesmo a língua portuguesa, pelos três povos, até porque fica melhor para se comunicar com os outros parentes que moram em torno da Terra Indígena Kayabi.

A comunidade *Kururuzinho* é pertencente ao município de Alta Floresta-MT sua população é de 380 pessoas. As casas são construídas em fileiras, paralelas ao curso do rio São Manoel, e tem cerca de 48 casas. Cada casa é construída de pequenos troncos de madeira e cobertas de palha, sendo praticamente como um grande salão coberto sem divisórias internas, no qual as pessoas se organizam para dormir e conviver com sua família da melhor forma escolhida. Cada casa, ao lado dela, tem também um espaço feito de madeira e coberto de palha que funciona como cozinha. Esta construção é um pouco afastada da casa principal, sendo uma forma de prevenção de acidentes com fogo. Também tem algumas casas cobertas de telhas de

amianto, mas seguem o jeito de construção tradicional Kayabi, tirando só o fato de ser coberta com telhas.

Nesta comunidade, temos disponível para atendimento da população o funcionamento de escola, posto de saúde, água encanada, banheiros coletivos, um gerador de energia, e sinal de internet, hoje o principal meio de comunicação.

A escola da Aldeia *Kururuzinho* chama-se Escola Estadual Indígena *Itaawy'ak*, e funciona segundo o sistema regular de ensino e não temos escolas municipais, somente estadual. Atualmente a escola atende 110 alunos, que estudam em turmas desde o ensino fundamental até o ensino médio. A escola funciona nos três períodos: manhã, tarde e a noite. São 6 professores indígenas e 4 professores não indígenas que ministram as aulas e também tem o vigia, as faxineiras, e as merendeiras. Na escola os professores trabalham com o conhecimento da própria comunidade e os conhecimentos ocidentais, assim, buscam construir uma prática de escola específica e diferenciada.

A escola trabalha com temas diferenciados, como levar os alunos para plantio de roça, aula de campo com os anciões, historias com os anciões na sala de aula e trabalhamos com a língua materna. Nas aulas de campo, todos os animais, as plantas, e os nomes de frutos são escritos na língua portuguesa por cada um dos alunos, quando chegam na sala de aula, o professor de língua materna, trabalhará com cada aluno que tenha a sua dificuldade. Todas as aulas de língua materna são do povo *Kayabi*, mesmo tendo as três etnias, apenas somente a língua kayabi está sendo executado na escola. Alguns líderes já estão com a proposta de incluir as duas línguas, munduruku e apiaká. Mas para isso acontecer, a escola precisará de mais dois professores indígenas de língua materna.

A escola *Itaawy'ak* ainda não tem materiais didáticos para trabalhar com essas duas línguas. Por isso também tudo está em processo para incluir no currículo da escola. Até mesmo o material do povo kayabi ainda não é o suficiente para trabalhar com os alunos. Segundo Awuer Kayabi, professor de língua materna fala que para aprofundar em um conteúdo, é preciso pesquisar na internet, mesmo assim muitas vezes não encontra resultados para a conclusão do seu conteúdo. Na minha escola trabalhamos com a língua materna, histórias do povo *Kayabi*, aula de campo e também com os nomes de plantas e nomes de animais que o povo *Kayabi* consome.

Nas aulas de campo, por exemplo, o professor leva os alunos para algum lugar da aldeia e após a observação e registro dos alunos das coisas que viram, o professor de língua materna planeja a aula para trabalhar com a escrita dos nomes das coisas na língua materna. Isso é trabalhado com todas as turmas. A língua materna funciona conforme o nosso projeto político

pedagógico. As aulas são trabalhadas somente com os conteúdos que o próprio professor de língua materna planeja. Os alunos das outras etnias aprendem somente os costumes e língua do povo *Kayabi*.

O professor não tem material didático suficiente para trabalhar com a língua materna, mesmo assim ele faz sua pesquisa com os mais velhos da aldeia para encontrar conteúdos e aplicar aos alunos. Até mesmo dicionário na língua materna temos muito pouco, mas, segundo os mais velhos falamos, a escrita não é de acordo com a fala, ainda tem alguns erros de grafias. Tudo isso é difícil, mas é bom lembrar que na sala de aula tem alunos das outras etnias também.

Desde o ano de 1987, ano de sua inauguração, a nossa escola era atendida pelo município de Jacareacanga, do Estado do Pará. Logo no início que a escola começou a funcionar, somente os professores não índios que lecionavam as aulas. Em 1995, dois professores indígenas assumiram a sala de aula lecionando no ensino fundamental e eles eram os únicos da nossa região que participavam do Curso Específico para formação em Magistério, acontecendo no Parque Indígena do Xingu, ofertado pelo ISA, o Instituto Socio Ambiental. Naquela época que os professores indígenas, Arlindo Kayabi e Eroit Kayabi, assumiram a sala de aula, observaram que estava muito difícil trabalhar pelo município de Jacareacanga, porque era difícil o acesso e comunicação com as secretarias daquele município devido a longa distância. Tudo que era fornecido para a escola, já chegava estragado ou as vezes até mesmo vencido, principalmente a alimentação da merenda escolar. Tiveram a ideia de negociar e estadualizar a escola pelo sistema de ensino do Estado de Mato Grosso. Junto com a comunidade, professores e lideranças decidiram não continuar sendo atendidos pelo município de Jacareacanga.

Esse processo de mudança demorou um pouco e, com toda burocracia envolvida, a escola parou de funcionar e ficou em recesso por quatro anos. A partir do final do ano de 2007 a nossa escola foi aprovada para funcionar segundo o sistema educacional do Estado de Mato Grosso. Depois de quatro anos parada, foi em 2008, já estadualizada, que ela voltou a funcionar. Como não tinha escola para trabalhar, tivemos a opção de usar a escola que o município estava construindo, só não tinha feito o acabamento da obra. No mesmo prédio que o município construiu e não estava terminada a obra, mesmo assim tivemos que trabalhar porque não tinha sala para os professores trabalhar. Ou seja, improvisamos nossos trabalhos como educadores, mas fizemos muito esforço para que os alunos não perdessem mais tempo sem escolarização.

O povo *Kayabi* tem como formas de sobrevivência a prática da caça, preferindo porco, paca, anta, veado, macaco, mutum e jacu, porque são os pratos mais preferidos pelo povo. Também sobrevivem da pesca, sendo que os peixes mais consumidos são: pintado, tucunaré,

piau, pacu, matrinchã e jundiá. Como modos de sobrevivência também costumam fazer seus artesanatos para venda, como borduna, cocar, arco, flecha, pulseiras, e anéis produzidos do caroço de tucum. Isso traz uma importância muito grande para nossa cultura, porque sabemos que o povo depende da natureza, é a natureza que nos traz cultura, é dela que retiramos os recursos para fazer os nossos artesanatos. Por isso que sem a natureza não há cultura. O meu povo *Kayabi* respeita muito a natureza, os animais, o rio e tudo que vive no entorno da nossa aldeia.

Assim como outros povos indígenas, os *Kayabi* também sobrevivem em função de salários de agentes de saúde, professores, funcionários da FUNAI. Também tem pessoas aposentadas que mensalmente recebem seus salários e muitas famílias que contam com a bolsa família.

Por enquanto a nossa associação não comercializa nada, o recurso que entra para ela manter os nossos equipamentos vem das pousadas, que ficam às margens do rio e elas pagam uma mensalidade, como um aluguel para os *Kayabi* por estarem usando o lugar. A comunidade tem acordo com duas pousadas, a Pousada Mantega e Pousada Santa Rosa, que ficam as margens do Rio São Manoel. São essas pousadas que financiam os recursos para manter os nossos equipamentos. Até porque a nossa associação por enquanto não tem projetos que possam gerar empregos para o povo da comunidade. Apenas ela administra o recurso que entra das pousadas e este recurso é somente para manutenção dos veículos da associação. Neste ano de 2016 estamos com um projeto para ainda entrar em execução que é o projeto para trabalhar com artesanatos do povo *Kayabi* e por enquanto ainda estamos na expectativa que dê tudo certo para ser executado.

Por isso que os anciões falam para preservar a natureza porque um dia nós vamos depender dela para a nossa sobrevivência e para nossa existência. Os mais velhos falam que tudo que vive na natureza tem suas mães e é como se fosse nós seres humanos. Nós temos nossos pais que quando crianças cuidam de nós com muito carinho, assim é a natureza.

1.3 Principais práticas tradicionais

Tradicionalmente, o povo *Kayabi* tem muitas práticas conforme sua cultura, como festas, rituais, danças, cantos, etc. A seguir, vou falar um pouco de algumas manifestações culturais do povo *Kayabi*.

1.3.1 Festa *Kawayweté*

A festa *Kawayweté*, atualmente, é a mais praticada pelos Kayabi que vivem nas três regiões, tanto no Xingu, no Rio dos Peixes e da Terra Indígena *Kururuzinho*. Essa festa, na verdade, é um tipo de canto que o povo faz para refletir a respeito da vida Kayabi de muitos anos atrás, na época em que o povo ainda fazia guerra com seus inimigos. É uma oferenda que se faz para se refletir sobre os fatos ocorridos com o povo *Kayabi*.

Essa oferenda é como se fosse uma festa e com ela se comemora os antigos povos que se achavam o melhor povo indígena, no caso o melhor povo eram os *Kayabi*. Então por isso hoje essa oferenda existiu e por isso sempre será assim, no canto. Durante a festa o povo não faz muitas coisas, apenas eles participam da festa, cantam e dançam. Até porque os alimentos que serão consumidos durante a festa, logo antes são todos produzidos por aquela comunidade que realizará a festa

Os *Kawayweté* dançam conforme o ritmo do canto e acompanham o cantor que fica na frente das mulheres, com essa música eles batem o pé. Nessa festa as bebidas consumidas são o mingau de batata, mingau de mandioca doce e de amendoim. É consumido também carne e peixe assado, moqueado com biju.

Essa festa não tem espírito e nem deuses reverenciados, por isso que todos participam da festa, seja criança e jovens qualquer pessoa podem participar, mais mesmo não tendo espíritos e deuses para festa é preciso ser respeita como qualquer um ritual.

A festa acontece quando todo o povo está feliz e com saúde, para que eles possam viver muito mais felizes com suas famílias. Então não tem época certa para realizar, seja qualquer época, e depende da programação de cada aldeia. Se tiver uma aldeia que queira realizar essa festa o próprio cacique deverá planejar juntamente com a sua comunidade e realizar. Pode demorar um mês para finalizar, e é um pouco demorada. O horário para cantar e dançar nessa festa é mais no período noturno, quando todos têm liberdade para comparecer e comemorar.

Então atualmente a principal praticas do povo *Kayabi* é a *Kawayweté*, essa festa surgiu pelo um pajé chamado Tuyat Kayabi que mora na região do Xingu. Isso hoje vem sendo muito fortalecido, e essa festa envolve todo o povo e pode ser apresentada em alguns eventos, diferente daquela que era praticada antigamente.

1.3.2 Festa *Jowosi*

Segundo Atu Kayabi fala, não se sabe a época que essa festa começou, ele só sabe que essa festa era realizada porque naquela época, já muitos anos atrás, o povo *Kayabi* fazia guerra com outros povos. Essa festa foi deixada de ser praticada em 2002. Os *Kayabi* decidiram não praticar mais essa festa. Tudo porque para realizar a festa precisavam de cabeça do ser humano e como a guerra com os outros povos já tinha acabado. Acharam melhor não praticar mais essa festa.

Essa festa só poderia- ser realizar depois de derrotar o inimigo e quando capturavam alguém. Hoje ninguém faz mais isso por motivo que hoje não temos mais inimigos, todos os povos já fizeram suas uniões. Com a cabeça dessa pessoa era realizada a festa. Por isso não se realiza mais essa festa. Quando acontecia isso todo o povo *Kayabi* se reunia para participar e assim realizavam uma grande festa. Com esse ritual não podia brincar, era um ritual que não poderia brincar, porque se comemorava a vitória no combate com seus inimigos.

Até alguns anos atrás ainda era praticado, mas com o passar do tempo os anciões que praticavam foram envelhecendo, e os mais jovens de hoje decidiram não praticar mais esse ritual, porque perceberam que não deveria praticar mais esse tipo de ritual, porque não é uma festa que pode acontecer só para comemorar algo especial, mas sim algo de vingança, algo que favorece a vitória para aquele povo.

Por isso que para os *Kayabi* era difícil apresentar esse canto em eventos, porque era um canto que se fazia só com a cabeça do seu inimigo.

1.4 Alimentação na aldeia *Kururuzinho*

Em geral, a alimentação do povo *Kayabi* se caracteriza em dois aspectos e consomem mais os alimentos dos não índios, como arroz, feijão macarrão, café e bebidas como refrigerante e suco. O único que o povo *Kayabi* ainda consome é somente a mujica de peixe cozido ou de carne assada. O povo *Kayabi* chama esse alimento de *mutap*.

Tenho observado que, no dia a dia, as pessoas *Kayabi* não tem mais falado e nem mesmo respeitado muitas das regras de alimentação que antigamente seguia-se rigidamente. Por isso me despertou o interesse em pesquisar esta temática.

Então, o tema que escolhi para esta pesquisa é sobre as regras de restrição de alimentos tradicionais do povo *Kayabi* da Aldeia *Kururuzinho*. Esse tema para mim é muito importante e

também para minha comunidade, e servirá como um exemplo para os jovens, porque esse trabalho levará conhecimentos que já estão sendo esquecidos pelos jovens.

O objetivo deste trabalho é registrar as regras do consumo dos alimentos do povo *Kayabi* de Mato Grosso e Pará. Escolhi o tema Regras Alimentação do povo *Kayabi* para conhecer e fortalecer a própria cultura, porque hoje está sendo muito difícil orientar os mais jovens. A maioria dos jovens não estão respeitando sua cultura tradicional, principalmente quando se fala de alimentação tradicionais. Esse tipo de conhecimento cultural está sendo desvalorizada pela maioria dos jovens. Na escola, os alunos querem aprender mais é a cultura dos não índios. Não sabem como a nossa cultura é importante para o nosso futuro.

Sabemos que futuramente iremos precisar da nossa cultura para termos o nosso direito de ser indígena. Porque a cultura não é só falar na língua materna, cultura é crenças, o conjunto de danças, hábitos, festa, rituais, canto, etc. Todos formam uma cultura, por isso que a comunidade indígena precisa reconhecer como isso é importante. Para ser indígena precisamos conhecer e saber praticar a nossa cultura, não é só ser indígena, é conhecer tudo que há entre seu povo.

O principal é ensinar para as crianças o quanto essas regras são importantes para o nosso povo. O professor também precisa saber estas regras para ensinar na sala de aula e planejar como vai trabalhar com os alunos. Isso ajudara no desenvolvimento sobre os alimentos tradicionais do povo *Kayabi*, como o modo de preparar, modo de consumir e quais os cuidados existe na maioria dos alimentos. Conhecimento tradicional é uma grande importância para a minha comunidade, com certeza esse trabalho será muito valorizado para todos da comunidade *kayabi*.

Para a realização deste trabalho, entrevistei 2 anciões que me relataram sobre vários tipos de alimentos. Fui registrando os comentários dos anciões e fotografei os alimentos no momento do preparo. De acordo com as explicações dos anciões, fiz anotações e, em seguida, fiz algumas perguntas: Como são produzidos? O que pode acontecer se comer esses alimentos? Tem horários certos para consumir os alimentos? Então ele ia respondendo e eu fazia as anotações e as vezes fazia mais perguntas. Algumas palavras que eu não entendia, perguntava novamente e procurava entender melhor, principalmente algumas frases eu tornava a perguntar.

A minha entrevista foi com os dois anciões da aldeia *Kururuzinho*: Judite Kayabi (71) e Atu Kayabi (73). Muitas vezes eles não entendiam as minhas perguntas, então eu tinha que repetir as perguntas várias vezes de forma diferente, só assim o entrevistado conseguia entender e responder. Algumas palavras que eles também falavam eu tinha dúvidas e as vezes muita dificuldade para escrever as palavras que eles falavam na língua materna.

Quando terminei de escrever, em seguida, fiz leitura para eles ouvir e dizer se estava certo como eu escrevi. Cada parágrafo era lido de uma forma bem devagar para que eles pudessem entender o que eles tinham contado na minha entrevista. Quando eles falaram que estava certo, que tudo estava de acordo como contaram, dei por encerrada a entrevista.

Também solicitei para Judite Kayabi preparar os alimentos para eu acompanhar o processo de como é preparado, então ela preparou o *Kanapé*.

No dia seguinte pedi para Judite Kayabi preparar o alimento. Primeiro é colocado a massa da mandioca no sol por apenas um dia. Depois de um dia a massa é peneirada para ficar bem macia. Enquanto isso o amendoim também é socado no pilão. Após socar o amendoim, mistura junto com a massa de mandioca, amassa bem amassado.

Quando a massa fica pronta, é feito uma bola e coloca em cima da folha de banana, enrola e depois amarra com cipó. Coloca na brasa por apenas 15 minutos. Após quinze minutos, retira da brasa e deixa esfriar, só não pode deixar esfriar muito, porque se deixar esfriar muito o alimento pode ficar duro e fica difícil para consumir.

CAPÍTULO 2 - ALIMENTAÇÃO DO POVO *KAYABI* DE ANTIGAMENTE E AS REGRAS ALIMENTARES

Neste Capítulo vou explicar um pouco sobre a alimentação tradicional do povo *Kayabi*, usando um pouco das minhas lembranças e também das informações que coletei com anciões, os meus entrevistados.

Antigamente o povo *Kayabi* praticava mais sua cultura tradicional. Todos os alimentos eram tradicionais. Quando eu era criança, eu sempre acompanhava meus pais na roça, na pescaria e na caçada e ficava muito contente de acompanhar meus pais. Nós indígenas, quando temos uma idade que o pai vê que já dá para acompanhar ele em algumas pequenas atividades, ele sempre leva junto para aprender as coisas da cultura; como andar na roça; como fazer coleta de alguns alimentos; as vezes, como fazer na pescaria.

Essas atividades são muito importantes para nós. É com isso que a criança vai aprendendo a caçar, pescar e fazer suas atividades praticadas pelos pais. Tudo que consumiam era alimento da roça e sempre os meus pais orientavam dizendo que cada alimento tem suas regras e são regras que devem ser seguidas. Foi exatamente sobre esses tipos de alimentos e suas regras que fiz a minha pesquisa.

Já falei, as regras devem ser respeitadas! Isso me incentivou muito para falar das regras da alimentação. Esse conhecimento vai ser passado para a comunidade *kayabi* e, principalmente, para meus filhos, por isso pensei em fazer esta pesquisa. Entrevistei o senhor *Atu Kayabi*, perguntei para ele como era antigamente; como que as crianças e os jovens eram; como ele se comportava diante do pai e da mãe, principalmente no consumo dos alimentos que faziam mal para a saúde. Ele me respondeu que antes os jovens respeitavam mais a fala dos pais e dos avós. Todos os conselhos que os pais falavam tinham que ser obedecidos. Esses tipos de alimentos, como *Kanapé*², amendoim, tatu, tracajá, macaco, tucunaré, piau, corvina, caratinga, maniquera, cará e batata, são os alimentos perigosos para os adolescentes que estão passando pela transformação. Por isso que antigamente os pais não deixavam os filhos comerem, então esses alimentos, como batata, cará, amendoim e o *kanapé* ficavam guardados dentro de casa e a família conhecia bem como devia agir com esses produtos quando tinha filho adolescente. Quem levava comida para o adolescente era a própria mãe. A mãe e o pai já sabiam o que poderia acontecer se o filho comesse qualquer tipo de alimento proibido.

² Massa de mandioca misturada com amendoim moído feita para alimentação.

Judite Kayabi, durante a entrevista, citou os alimentos que podem causar vários tipos de doenças, como diarreia, coceira no corpo e até o pé do adolescente que pode rachar e nunca mais ficar bom de saúde quando o adolescente come o alimento proibido. Por isso que antigamente as moças e os rapazes eram mais fortes, não envelheciam tão rápido e nem sentiam dores e era muito difícil adoecer, porque respeitavam as regras de alimentação.

Naquela época de antigamente, contam os entrevistados, todos esses conhecimentos sobre as regras da alimentação eram valorizados. Cada alimento tinha seus momentos certos para consumir. Senhora Judite conta que já viveu essa experiência, quando estava de reclusão. Comeu a fava, que era um alimento proibido, e com o tempo os pés dela ficaram rachados e essa doença pode ficar por muito tempo na pessoa. Viveu essa experiência porque não respeitou a regra que o pai e a mãe dela tinham pedido a ela, que era para não comer os alimentos que faziam mal. No caso dela, era adolescente, mas o mesmo também pode acontecer quando se é criança ou até mesmo um adulto, que se ingerir os alimentos proibidos certamente estará apresentando alguns sintomas, como por exemplo: febre, dor de cabeça ou ter alguma fratura ou cortes.

O pior de tudo isso, se a criança estiver com algum destes sintomas, o pai e a mãe não podem comer esses tipos de alimentos também! Segundo Atu Kayabi diz, os sintomas podem piorar e até levar a morte da pessoa ou mesmo ela ficar com deficiência. Diz ele, também, que principalmente quando a criança ainda está mamando no peito da mãe, a mãe não pode se alimentar dos produtos proibidos, porque passa pelo leite e chega até o corpo da criança. O pai também não pode comer, porque o espírito daquele alimento ficará assustando a criança e pode ocorrer o mesmo problema que causou na mãe.

Para os mais velhos, cada alimento tem seu espírito, e assim, tem alimento que não faz mal só por fazer. Por isso que os jovens de hoje são muito fracos e muitos envelhecem rápido ou não conseguem fazer as atividades que os antigos faziam, conforme afirmam os entrevistados. Atu Kayabi fala que hoje ele vê as pessoas comerem qualquer tipo de alimento, muitas vezes a pessoa nem sabe que aquele alimento pode fazer mal. Nem as moças e nem os rapazes, que estão passando pelo processo de transformação hoje, estão sendo incentivados pelos pais a conhecerem e a respeitar as regras da alimentação. Provavelmente, nem mesmo os pais sabem das regras, e com isso a filha ou o filho pode sofrer as conseqüências.

Então, na cultura do povo *Kayabi*, existem vários tipos de alimentos que quando consumidos em certas situações podem prejudicar a saúde de uma pessoa. Isso tudo depende do estado da pessoa. Os mais velhos respeitam muito e sempre orientam, querem muito que os jovens acreditem nas falas que os anciões contam.

O *Kanapé* mesmo, um dos alimentos de impedimento, hoje é muito difícil de se ver as pessoas fazendo. Antigamente, como relatam os anciãos entrevistados, era o alimento preferido pelo povo *Kayabi*, e consumiam como café da manhã. Todos os dias eles acordavam cedo para fazer o fogo e esquentar o *kanapé* e atualmente os mais jovens nem sabem como se prepara esse tipo de alimento, somente os mais velhos que hoje ainda fazem.

Dona Judite Kayabi falou que fica pensando, preocupada com as consequências que podem causar o desconhecimento das regras alimentares. *Kanapé* é o alimento que tem o espírito mais forte. Quando se está dentro do rio nem se pode falar o nome dele enquanto estiver tomando banho. Ela fala que tudo isso os rapazes deveriam saber para que no futuro eles possam levar como um conhecimento muito importante do seu povo.

Ela fala também que sempre aconselha as netas, conta histórias de pessoas que não obedeciam ao pai, a mãe e o que aconteceu a elas, ou seja, conta a experiência e os fatos ocorridos que ela conhece ao longo dos anos.

Esses tipos de alimentos também não podem ser consumidos quando se está com algum problema de saúde ou quando se está de reclusão. Dona Judite fala que a menina não pode comer esses tipos de alimentos citados porque o corpo da menina fica todo frágil, então qualquer coisa pode prejudicar a saúde dela. Se não fosse isso, não tinha nenhum problema, mas como tem essas regras, então os adolescentes não devem nem sequer pensar em desobedecer seus pais, o que eles falarem é para respeitar, não pode ficar com teimosia e consumir os alimentos impeditivos. Então, devem sempre obedecer aos pais quando eles disserem que tal alimento faz mal à saúde, como *kanapé*, macaco com amendoim, por exemplo. Nem todo alimento faz bem a saúde quando come juntos em uma mesma hora, devemos ter esses cuidados. A anciã fala também que não é confiável misturar com outro alimento seja jacu com Matrinchá ou outra mistura. Não pode comer dois destes alimentos na mesma hora.

Assim, conforme os entrevistados alertaram, devemos ter muito cuidado e sempre ficar bem atentos para não comer algo que futuramente prejudicará a saúde. Os mais velhos mesmo respeitam muito, mas os mais jovens não estão cuidando desta questão. Para os anciãos, isso é algo muito grave, porque, se a doença for causada por algum alimento, isso é incurável para o povo *Kayabi*, nem mesmo o pajé pode dar jeito nas doenças.

2.1 Alimentos com restrição de consumo na cultura kayabi – As plantas

Nesta seção vou apresentar os alimentos com restrição de consumo para o Povo Kayabi. Além de citar o alimento, também descrevo seu modo de preparo e apresento alguns registros fotográficos para melhor compreensão do leitor. Em seguida descrevo as restrições para o seu consumo e ainda apresento os cuidados que se devem ter com estes alimentos.

Organizei a apresentação dos alimentos em grupos, sendo o primeiro a ser apresentado é o grupo de plantas, seguido de animais, peixes, aves e também os alimentos que não podem ser consumidos juntos. Alguns dos alimentos, os entrevistados conseguiram explicar o seu modo de preparo, inclusive a D. Judite preparou eles para eu acompanhar, então também fotografei e apresento junto com as explicações.

2.1.1 *Kanapé*

Kanapé é um tipo de alimento feito da massa de mandioca com amendoim. Esse alimento não se planta, ele é preparado e somente o povo *Kayabi* prepara e consome esse tipo de alimento. Esse alimento era como se fosse o café da manhã do povo, faziam o alimento e toda manhã eles consumiam um pouco. Não comiam todo em um mesmo dia, sempre deixavam para outro dia.

Modo de preparo do *Kanapé*

Para preparar o *Kanapé* (Fig. 2) é preciso de três ou quatro mandiocas, dependendo do tamanho ou quantidade que será preparado. Colocar a mandioca na água e deixar ela de molho por dois dias. Depois descascar a mandioca e deixar no sol por apenas dois dias e depois amassar e colocar para peneirar. A mulher soca o amendoim no pilão depois que a massa da mandioca está pronta para misturar com o amendoim socado. Em seguida enrolar na folha da banana e colocar na brasa por apenas cinco minutos para assar.

Figura 2 - Sequência de passos para a produção do Kanapé

Mandioca peneirada



Socando a mandioca ralada no pilão



Amassando a mandioca ralada



A bola de kanapé em cima da folha da bananeira



Enrolando a massa de mandioca na folha de bananeira



Kanapé retirado da brasa



Momento ou época que não se pode comer o *kanapé*

O *kanapé* não pode ser consumido quando a pessoa está com o peito doendo, quando está machucado ou com alguns cortes em seu corpo. Não pode comer o *kanapé* quando está com esses tipos de sintomas, pois se comer, a pessoa pode piorar e levar até a morte.

Figura 3 - Kanapé assado



Fonte: Elimar Munduruku

Os cuidados que devemos ter com o alimento *kanapé*

O cuidado que devemos ter é não comer este alimento quando a pessoa está com alguns sintomas, com febre. Também quando está gripado o problema de saúde pode piorar e torna-se mais grave. Se comer alimentos em momentos errados pode acontecer alguns problemas de saúde na pessoa, como causar dor de barriga.

Não pode misturar com outro alimento, como mutum e macaco, porque isso pode causar coceiras no corpo da pessoa e nunca mais o corpo pode voltar ao normal.

2.1.2 Cará

O cará é um alimento que é plantado na roça e sua cova é arredonda, cavado por enxada. Depois que colhe o cará na roça seu modo de preparo é colocar o alimento dentro de uma panela e deixar no fogo por apenas 20 minutos. Após vinte minutos retira o cará do fogo e deixa em um local adequado para esfriar. Ele é alimento da roça e pode causar o mesmo problema se não seguir a regra do seu consumo. O problema é que quando a mulher dá a luz uma criança, ela corre risco de colocar a moela para fora, que é um órgão que fica dentro da mulher, segundo Atu Kayabi. O nome moela foi o nome que o entrevistado me informou, isso pode sair a qualquer hora. É muito perigoso para as mulheres, se isso sair da mulher nunca mais volta em seu corpo.

Os problemas podem acontecer com qualquer mulher que não respeitou as regras quando estava em processo de transformação. Nenhuma mulher pode comer o cará quando está em processo de transformação.

Os cuidados que as mulheres devem ter é não comer o cará quando estão em fase de transformação.

2.1.3 Amendoim

Atu Kayabi fala que o amendoim não pode ser consumido quando a mulher tem a sua primeira menstruação, pois poderá acontecer algo muito grave. Neste caso os ossos da pessoa podem entortar todos e a pessoa pode ficar aleijada.

Também acontece problema quando o rapaz está em formação, por isso, na regra Kayabi, os jovens e as moças não podem comer amendoim quando estão na época de transformação para a adolescência. Para o povo *Kayabi* é muito perigoso, por isso tem que ser respeitado.

O entrevistado fala que o amendoim também não pode ser comido antes de tomar o banho. Se você comer e logo após tomar o banho o espírito dele pode pegar a pessoa. Então, a pessoa pode adoecer e não tem cura para essa doença. O nome da doença é desconhecido pelo entrevistado, fala que não sabe o nome.

2.1.4 Batata doce

A batata doce é plantada na roça no mês de agosto e é coletada no mês de outubro ou novembro. A batata doce, depois de colhida na roça, é colocada em uma panela, em seguida coloca a panela no fogo e deixa por apenas vinte minutos para cozinhar. Depois que ela amolece é retirada do fogo, tira ela da panela e pode deixar por alguns minutos para esfriar. Só depois de fria é que pode consumir a batata doce.

A batata doce é um tipo de alimento que não pode ser consumido pelos jovens quando estão passando pela fase de transformação para a adolescência. Atu Kayabi disse que tanto a mulher, quanto o homem, não podem consumir a batata doce por motivo que acontece de pegar corrimento e esse corrimento não tem cura sempre ficará pingando até morrer. Diz o entrevistado que isso acontecia mesmo com os mais jovens que não obedeciam aos mais velhos que falavam para não comer a batata doce. Hoje ele conta essas histórias para os netos e netas, explicando que comer a batata quando se está na fase da adolescência faz mal, então ele aconselha para mais tarde não acontecer algo mais grave.

2.1.5 Maniqueira

A maniqueira é um tipo de mandioca doce que se planta na roça e dela é feito o mingau. Atu Kayabi fala que a maniqueira não pode ser comida quando a mulher tem a sua menstruação pela primeira vez, porque pode causar diarreia e não tem cura, leva à pessoa a morte. Por esse motivo não pode, de forma alguma, a pessoa desobedecer e pensar que não faz mal. Para eles não podem se alimentar pois, é muito perigoso para os meninos e também para as meninas.

2.1.6 Fava

A fava, que é um tipo de feijão, é um alimento muito consumido pelo povo *Kayabi*. Para consumir a fava existem regras, principalmente quando a mulher ou o rapaz estiver na época de transformação. Segundo Atu Kayabi, quando o rapaz e a mulher estão na fase de transformação o corpo da pessoa fica mole, muito frágil. A fava é um dos alimentos que os jovens não podem consumir porque os pés racham e começam a sair sangue. Isso nunca mais sara e sempre fica

sangrando e fica com muitas dificuldades. Dona Judite Kayabi diz que já sofreu muito com isso e hoje ela aconselha essa regra.

2.2 Alimentos com restrição de consumo na cultura kayabi – Os animais

Na alimentação tradicional dos *Kayabi* a carne de animal que é impedida de ser comida é somente a do macaco, que abaixo vou explicar sobre esta restrição.

2.2.1 Macaco

A carne do macaco é muito consumida pelo povo *Kayabi*, principalmente na época do inverno, lá pelos meses de abril e maio porque essa é a época que o macaco está mais gordo e a carne fica mais saborosa. Os jovens, os adultos podem comer sem nenhum problema. Dona Judite fala que somente os adolescentes que estão passando pela fase de transformação que não podem consumir o macaco, seja qualquer tipo de macaco, então ela aconselha a não comer.

Ela fala que não pode comer esta carne quando os jovens estão em transformação porque a pessoa cria vermes na barriga e esses vermes sempre ficam incomodando, saindo pelo ânus da pessoa. Com essa situação o ânus da pessoa fica coçando o tempo todo. A mão da pessoa fica suja, porque sempre fica coçando o ânus. Ela diz que não tem cura isso e nunca mais acaba e a pessoa pode morrer com isso.

2.3 Alimentos com restrição de consumo na cultura Kayabi – As Aves

Também na alimentação tradicional kayabi, somente uma ave que é impedida a alimentação com ela. É o Mutum, que vou explicar sobre as restrições e porque não podemos consumir esta carne.

2.3.1 Mutum

Judite Kayabi fala que a carne do mutum é muito consumida pelo povo *Kayabi* e é muito saborosa. Diz ela que gosta de comer o mutum assado com paçoca. A paçoca é feita no pilão: desfia toda a carne da ave e depois coloca no pilão e vai socando. Quando estiver bem socada é colocada a farinha de puba e vai misturando.

Qualquer um pode saborear o mutum. Os meninos e as meninas que estão na fase da adolescência, ou quando a pessoa está doente e também quando a mulher está de resguardo, não podem comer a carne de mutum, porque pode acontecer algo muito grave com a saúde da pessoa. A pessoa pode pegar uma doença como barriga d'água, pode provocar espumadeira na boca e pode também ter hemorragia. Dona Judite fala também que pode até morrer com isso.

A carne de mutum é muito consumida e apreciada pelos *Kayabi*, mas não é bom comer quando a pessoa está com febre ou com algum corte no corpo. A entrevistada diz que até hoje o que está sendo respeitado pelo povo ainda é isso, porque não é brincadeira mesmo, é muito sério.

2.4 Alimentos com restrição de consumo na cultura kayabi – Os peixes

Em geral os *Kayabi* moram perto de algum rio e gostam muito de comer os peixes, mas não são todos os peixes que podem ser comidos em qualquer ocasião e para qualquer pessoa. Sobre isso explicarei a seguir os impedimentos e restrições para consumo de alguns peixes, segundo a cultura tradicional dos *Kayabi*.

2.4.1 Peixe Caratinga

O peixe Caratinga, também conhecido como cará, é um tipo de peixe muito pouco consumido pelo povo *Kayabi* e só os mais velhos podem consumir esse tipo de peixe. Os jovens não podem comer porque segundo Atu Kayabi diz, se o jovem comer pode ficar com problemas de visão. Os olhos ficarão sempre escorrendo com bastante remela e a pessoa vai ter muita dificuldade de observar as coisas.

Diz também que hoje em dia os jovens não respeitam mais o que os mais velhos falam. É por isso que alguns jovens sofrem com alguns problemas. Muitas vezes ele ouve os jovens se queixando com algumas dores no corpo.

2.4.2 Tucunaré

O tucunaré é um tipo de peixe muito consumido pelo povo *Kayabi*. Dona Judite fala que os jovens também não podem consumir o peixe tucunaré. Somente os adultos que podem consumir este peixe. Segundo Dona Judite Kayabi fala, tanto a mulher quanto o homem ficam muito frágeis, não podem nem sequer fazer força. Qualquer força que for fazer é perigosa porque pode colocar a moela³ para fora e com isso fica com corrimento para sempre. Dona Judite diz que as meninas e os meninos têm que obedecer a aquilo que os mais velhos falam, e ela também diz que não é todo dia que vai acontecer, mas um dia pode acontecer.

2.4.3 Peixe Corvina

A corvina é um tipo de peixe que também é muito consumido pelo povo *Kayabi*, mas é muito difícil pescar esse peixe na época da seca. A época mais fácil de pegar a corvina é quando o rio está enchendo. Dona Judite Kayabi diz que quando a mulher está com a criança recém-nascida não pode comer esse tipo de peixe porque é muito *pitiú* (cheiro muito forte - fedido) e faz a mulher sangrar. Isso acontece quando a mulher está de resguardo do parto e com isso a mulher corre risco de pegar uma hemorragia muito grave.

Também pode acontecer problemas quando a menina recebe a primeira menstruação e come este peixe, então pode acontecer os mesmos sintomas da mulher de resguardo. Dona Judite fala que as mulheres precisam ficar bem atentas quando estão com esses tipos de procedimentos. Quando está menstruada e quando está com a criança recém-nascida.

³ Os Kayabi costumam chamar de moela as vísceras do corpo, neste caso, as do aparelho genital.

2.5 Alimentos que não podem ser consumidos juntos

Fora os alimentos que já expliquei acima, tem também restrições para alimentos que não podem ser consumidos juntos. A seguir explicarei, então, sobre estes alimentos e as regras de consumo.

2.5.1 Tatu e Matrinchá

A carne de tatu e a carne de matrinchá não podem ser consumidos na mesma refeição, porque a pessoa pode pegar uma doença, a chamada barriga d'água e, com o tempo, a barriga vai crescendo. Essa doença não tem cura para os *Kayabi*.

2.5.2 Macaco e Jacu

Comer carne de macaco junto com carne de jacu faz mal para a pessoa porque pode trazer alergias e também outros tipos de doenças como a barriga d'água. Esses tipos de doenças não acontecem quando se come a carne deles separada e acontece só com alguns tipos de macaco, como o macaco prego, macaco bugio etc.

2.5.3 Tracajá e Amendoim

Não se pode comer carne de tracajá junto com amendoim na cultura dos *Kayabi*. Por exemplo, se almoça tracajá e logo em seguida comer amendoim pode causar um problema muito sério no corpo. A pessoa pode pegar alergia muito forte e seu corpo pode ficar roxo e nunca mais volta ao normal e pode levar até a morte.

O mesmo acontece quando a menina tiver a primeira menstruação. Ela não pode consumir vários tipos de alimentos como maniqueira, cará, amendoim, batata, fava, um alimento da roça. Como também, os tipos de peixes como: caratinga, jacundá, tucunaré, corvina e piau. Assim também como os tipos de animais, mutum, e vários tipos de macacos, também não se consomem juntos. Esses tipos de alimentos citados existem regras para consumir nos horários certos e nos dias certos. Judite Kayabi disse que é por isso que hoje em dia as pessoas

ficam mais velhas cedo, o cabelo embranquece antes da idade e não conseguem fazer as atividades da roça.

Hoje tanto as mulheres quanto os homens não são fortes como antigamente. Todas as coisas que vem acontecendo hoje é devido que os jovens não respeitam as nossas regras que devem ser respeitadas em nossa cultura.

A seguir, apresentarei uma tabela resumindo as informações que estão acima descritas sobre os alimentos e os respectivos impedimentos para consumo entre os *Kayabi*. Assim, fica bem fácil de compreender as regras de alimentação para que ninguém consuma alimento do jeito que não pode ser consumido.

Quadro 1 – Resumo das informações sobre as restrições alimentares tradicionais do Povo Kayabi

Alimento	Como é preparado?	Impedimentos para mulher	Impedimentos para criança	O que acontece com quem come?
Kanapé	Coloca mandioca na água e deixa por três dias na água e depois descasca a mandioca e coloca a massa no sol por dois dias. Assim que a massa estiver seca, amassa com as mãos e mistura junto com amendoim socado. Depois enrola na folha da banana e coloca na brasa por quinze minutos.	Quando a mulher come esse tipo de alimento fica com dor de barriga e essa dor fica para sempre, é difícil encontrar cura para esse tipo de doença.	Para criança, prejudica a saúde quando está com febre e quando está gripado. A criança pode piorar e pode pegar uma doença mais grave.	Acontece que as pessoas q se alimentar com esse alimento pode correr risco de pegar uma doença grave e pode passar mal a qualquer momento.
Tatu e Matrinchã	Pega um pouco de água e coloca para esquentar, assim que a água estiver bem quente, derrama encima do animal e raspa com uma faca. Em seguida destripa e corta em pedaços. Depois disso coloca na brasa por trinta minutos, depois de trinta minutos está pronto. A Matrinchã também tem o seu preparo, tira as escamas e depois destripa, corta em dois pedaços e	Se a mulher comer os dois alimentos ao mesmo tempo, ela pode ficar doente. Ela pode pegar uma doença chamada Barriga D'água e isso é incurável e a vida dela não pode durar por muito tempo.	Mesmo caso acontece com a criança, principalmente quando a criança está apresentando alguns sintomas como febre, dor de cabeça ou gripada. Isso pode piorar a doença da criança, deixando a criança ficar sempre se espantando e	Muita coisa pode acontecer, por exemplo: deixar as pessoas fracas, a pessoa também pode ficar bem magra e pode ficar paralisado por muito tempo ou pode não voltar ao normal.

	coloca em uma panela para ferver até amolecer as espinhas. Depois de mole, coloca um pouco de farinha. Após isso o alimento está pronto.		pode levar a óbito.	
Macaco e o jacu	O macaco também tem a sua forma de preparar, pode pelar no fogo ou com água quente. Após o processo de pelar, depois destripar. Corta pedaços por pedaços e coloca na brasa. Por alguns minutos a carne já está pronto para comer. O processo do preparo do jacu, é apenas despenar, queimar as pequenas penas no fogo e destripar e. não é preciso cortar o jacu quando vai assar. Coloca na brasa inteiro mesmo e leva alguns minutos para estar pronto.	Quando a mulher come a carne de macaco, ela pode estar se prejudicando. Segundo Dona Judite Kayabi, a mulher pode pegar ficar com vermes na barriga e esses vermes são muito grandes e também sempre ficam saindo de dentro da mulher. O jacu também a mulher não pode comer porque a mulher fica com elegias no corpo e sempre essa doença pode aparecer.	Para criança, causa espantos, sempre que ela vai dormir ela fica se espantando e com isso a criança pode adoecer e pode correr riscos de morte. O jacu também causa o mesmo problema. Esses dois animais são os únicos que causam o mesmo problema de saúde com a criança.	Pode acontecer que esses dois animais trazem riscos para a saúde quando estão em reclusão. Elas podem não ter uma saúde saudável, sempre vão sofrer com algumas doenças e elas podem ficar mais fracas, não vão conseguir trabalhar como uma pessoa saudável.
Tracajá	O modo de preparar o tracajá cozido, mata o tracajá, bate no casco dele e depois quebra para tirar a carne tudo do tracajá é aproveitado. Depois de tirar todas as carnes, esquentar a água para tirar uma pele fina que tem no tracajá. Depois disso coloca em uma panela para cozinhar, isso pode levar alguns minutos para estar pronto.	Quando a mulher come o tracajá a mulher fica mais frágil, porque esse alimento não é recomendado para ela comer quando está de reclusão.	Para as crianças também causa alguns problemas de saúde. Por exemplo: se logo que acabar de comer for dormir, a criança pode passar mal, fica com dor de estômago. Por isso é preciso esperar alguns minutos para dormir.	Esse tipo de alimento causa dor de estômago se a pessoa não respeitar a regra. É um alimento que deve respeitar após o consumo.
Maniqueira, tipo de mandioca	Para preparar o mingau da Mantiqueira é preciso descascar e depois ralar. Depois de ralar, tira somente o sumo da mandioca ralada e depois misturar com cará. Após essa	Se a mulher tomar o mingau da Mantiqueira quando está de reclusão. Ela pode pegar diarreia e essa doença não vai passar, quase sempre	O mesmo pode acontecer com as crianças. Se ela pegar essa doença sempre ela vai ficar doente e com isso ela vai perdendo peso,	Acontece que se consumir esse tipo de alimento quando está na fase de transformação a pessoa pode não ter uma saúde

	mistura, coloca em um tacho e depois coloca no fogo, enquanto estiver no fogo sempre é preciso chaqualhar para não queimar. Isso dura uns trinta minutos.	ela vai ficar sofrendo com essa doença.	mesmo que ela se alimentar.	saudável, assim que a idade avançar as conseqüências vão aparecendo.
Cará	O cará é retirado da terra e depois lavado com água. Depois de lavar é colocado em uma panela, deixe no fogão por apenas 20 minutos para ele amolecer. Depois de mole tira em uma bacia para esfriar e depois consumir.	O cará é um alimento que faz mal para a menina que está na fase de transformação. Se a menina comer, ela pode ter problema de saúde na hora do parto.	Enquanto para criança o alimento não faz mal. Só faz mal se a criança estiver gripada. Se comer pode piorar o sintoma da gripe. A criança pode pegar uma tosse e ficar muito fraca.	Geralmente não acontece nada. Só acontece algo quando a menina está em fase de transformação e quando a criança está gripada. A menina não pode porque
Batata	A batata é o mesmo processo do preparo do cará. Tira ela da terra, lava com água e depois de limpo coloca em uma panela e deixe ferver por apenas 20 minutos. Em seguida tira um por um em uma bacia para que a batata cozida esfriar mais rápido.	A mulher não pode consumir na fase da adolescência porque segundo os entrevistados, assim que a mulher estiver com uma idade avançada ela passa ter corrimento pela vagina e para isso não tem cura, é incurável.		

Fonte: Elaborado pelo autor, 2016

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Para mim foi muito importante fazer esta pesquisa, porque vai contribuir muito com a minha comunidade, e para os mais jovens que, atualmente, sabem pouco sobre as regras da alimentação. No caso da escola, principalmente, os alunos que ainda não têm o conhecimento sobre os tipos de alimentos, a partir deste trabalho poderão respeitar as regras e os impedimentos dos alimentos consumidos pelos Kayabi. Isso só vai fortalecer em todos os sentidos a cultura.

Essa pesquisa não serviu só para a minha monografia, mas sim para ajudar na construção de um grande conhecimento para todos da comunidade. Acredito que será uma ferramenta de trabalho, para ser usado na sala de aula pelos próprios professores e, também, para as famílias, que terão mais uma ferramenta para orientar os filhos.

Com esse trabalho minha comunidade vai entender que cultura é o nosso documento e como os alimentos são importantes para aprendizagem dos jovens, que precisam ter seus cuidados na hora do consumo, ou seja, saber o que faz mal e o que não faz mal.

Esse trabalho também é de muito valor, muito importante, para mim e com ele tive a oportunidade de conhecer as regras dos alimentos que são muito importantes para o meu povo. Conheci as formas de preparar, dias e os horários certos para consumo dos alimentos. Por isso que fazer pesquisa é muito importante, porque através da pesquisa consegui encontrar o resultado daquilo que meus pais sempre falavam para mim. Pude descobrir que são coisas verdadeiras, que são coisas que fazem parte da cultura e não são coisas inventadas, isso vem de muito tempo, tudo que vem da cultura é verdadeiro. Porque a maioria dos jovens não tem esse tipo de conhecimentos que os anciões têm. Por isso que para mim esse trabalho é um trabalho de muito valor.

Me sinto muito feliz com este trabalho, foi um trabalho de muitas responsabilidades, porque tive a oportunidade de trazer as coisas que já estavam sendo esquecidas: aqui ficará registrado os pontos que já não eram valorizados pelo povo Kayabi. Apesar de ser mestiço, Munduruku e Kayabi, mesmo assim me considero como um Kayabi puro e forte.

REFERENCIA BIBLIOGRAFICA

PAGLIARO, Heloisa. **A Revolução Demográfica dos Povos Indígenas no Brasil – A Experiência dos Kaiabi do Parque Indígena do Xingu (MT), 1970-1999.** [Tese de Doutorado] – Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo. São Paulo; 2002

CONSULTORES NATIVOS

ATU KAYABI, 73 anos. Falou sobre os Impedimentos dos alimentos tradicionais.

JUDITE KAYABI, 71 anos. Falou sobre os alimentos e fez preparação do alimento *Kanapé*.