



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
FACULDADE DE EDUCAÇÃO
FORMAÇÃO INTERCULTURAL PARA EDUCADORES
INDÍGENAS

**O PEQUI NO TERRITÓRIO XAKRIABÁ:
PROCESSAMENTO E USOS NA ALDEIA CAATINGUINHA.**



Licenciandos:

Marco Antonio Pinheiro da Silva

Marli Barboza dos Santos

Terezinha Gomes dos Santos

Orientadora: Prof.^a Dra. Anna Paula Vencato

Co-orientadora: Msc. Rebeca Cássia Andrade

Belo Horizonte, Minas Gerais
Maio de 2017



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
FACULDADE DE EDUCAÇÃO
FORMAÇÃO INTERCULTURAL PARA EDUCADORES
INDÍGENAS

**O PEQUI NO TERRITÓRIO XAKRIABÁ:
PROCESSAMENTO E USOS NA ALDEIA CAATINGUINHA.**



Percurso de pesquisa apresentado ao Curso de Formação Intercultural para Educadores Indígenas da Faculdade de Educação da Universidade Federal de Minas Gerais como requisito parcial para obtenção do título de Licenciado em Ciências, Sociedades e Humanidades.



Licenciandos:

Marco Antonio Pinheiro da Silva
Marli Barboza dos Santos
Terezinha Gomes dos Santos

Orientadora: Prof.^a Dra. Anna Paula Vencato
Co-orientadora: Msc. Rebeca Cássia Andrade

Belo Horizonte, Minas Gerais.
Maio de 2017

AGRADECIMENTOS

Queremos aqui agradecer
Em forma de verso pronunciar
Pedimos atenção de todos
Nosso momento de expressar...

Aqui nesse momento
Queremos agradecer
Com tamanha ansiedade
Um pouco iremos dizer...

Agradecemos primeiramente a DEUS
Por até aqui ter chegado
Essa luta foi vencida
Com positivo resultado...

Nossas mentes foram brilhadas
Com grande iluminação
Nosso Deus nos ajudou
O espírito santo com proteção...

Concluimos esse trabalho
Com muitas dificuldades
As entrevistas foi o caminho
Que nos trouxe a facilidade...

As dificuldades enfrentadas
Foi pra adquirir informação
Ultrapassamos esse problema
O resultado veio em nossa Mão...

Agradecemos em especial
Todos nossos familiares
Temos esse apoio
Que nos incentiva mais e mais...

Nossos pais, irmãos, filhos
Esposos, esposa e demais
Nos momentos bem difíceis
Sempre ouvimos: você é capaz...

Agradecemos nossas comunidades:
Prata, Caatinguinha e Morro Falhado
As entrevistas realizadas
Tivemos conhecimento até ultrapassado...

Aos nossos grandes Lideranças
Que tem sido manual de referencia
Nós jamais estaríamos aqui
Sem suas raízes de resistências...

Não deixando de citar
Nossas liderançasXakriabá
Sr. Silvino, Sr. Valdim, Sr. João de Jovina
E nosso mestre Sr. Valdemar...

Sr. Valdemar tem 69 anos
Pelo seu povo nunca parou de lutar
Ele continua firme e forte
E na peleja a pelejar...

Em quase todo Seminário ou Oficina
Na UFMG ele está presente pra falar
No final da sua fala
Faz a platéia se alegrar...

Ele é um contador de história
Sua identidade não abre Mão
Conta a história da raposa e do tatu
E do sapo que grita igual leitão...

Agradecer nossos entrevistados
Que nos concedeu com muita dedicação
Falou sobre o território
Em especial a associação...

Que foi criada em 1994
Deu-se inicio aos grandes projetos
Alguns deram certos
Outros deram errados...

Certo como esse
O conservamento do pequi
Um trabalho aprovado
Que passa o ano todo a consumir...

Aos nossos colegas de curso
Queremos também agradecer
Conhecer as outras etnias
Pra nós foi um prazer...

Em especial nossos colegas
Da habilitação CSH
Houve uma troca de conhecimento
Dos Pataxó, Tupinikin e Xakriabá...

Agradecer todos os outros povos
Que aqui não iremos citar
Só lembrando vocês
Todo momento vocês estão a ensinar...

Aos nossos professores
Que nos ensinou com inteligência
Ajudava todo momento
A lidar com as ciências...

Agradecemos o Professor Rodrigo
Pois dos alunos tem cuidado
O acesso a Bolsa Permanência
Com amor e carinho tem colaborado...

Não podemos esquecer
De Paulo Maia nosso Coordenador
Que sempre nos surpreendeu
Com seu jeito de doutor...

Um jeito simples de ensinar
Que muitas coisas aprendemos
O tempo aqui é muito curto
Com essa bagagem só crescemos...

Parabenizamos a ele
Um grande Antropólogo ensinador

Ele exerce a função de amigo
Sendo ainda professor e coordenador...

Agradecer também aos bolsistas:
Bruno, Guilherme, Paula pela colaboração
E aos outros bolsistas
Que aqui nos esquecemos de citar então...

As nossas orientadoras
Anna Vencato e Rebeca que não abriu Mao
Para esse pequeno trabalho
Deu-nos tamanha contribuição...

Rebeca sempre esteve presente
A nossa disposição
Sempre mandamos E-mail pra ela
Respondia com grande atenção...

Não nos esquecemos de Ana Gomes
Que no inicio era nossa orientadora
Mas teve que sair do país
Pra estudar e voltar como doutora...

Agradecemos imensamente
Pela sua grande contribuição
É uma antropóloga espelhada
Aprendemos muito com sua dedicação...

Agradecer a todos por ouvir
De nós esse tantão
Obrigado por assistir
Essa nossa apresentação...

SUMÁRIO

RESUMO.....	7
INTRODUÇÃO	8
METODOLOGIA.....	10
CAPITULO I – O Território Indígena Xakriabá	13
1.1- Histórias das Aldeias	15
1.1.1- Aldeia Prata (Dazakru Kterākâ)	15
1.1.2- Aldeia Morro Falhado (Dazakru Srãprãirê)	16
1.1.3- Aldeia Caatinguinha (Dazakru Ropsêawre)	18
CAPITULO II- O cerrado Xakriabá e suas utilidades.....	22
2.1- O pequi	23
2.2- Outros frutos.....	27
2.3- Plantas medicinais	28
Capitulo III- O Extrativismo na Terra Indígena Xakriabá.....	31
3.1- História da Associação Indígena Xakriabá	32
3.2- As casas de medicina na Terra Indígena Xakriabá.....	35
3.3- A Casa de Medicina da aldeia Caatinguinha.....	35
Capítulo IV- Processamento e usos do pequi na aldeia Caatinguinha.....	39
4.1- Produção do óleo do fruto pequi	42
4.2- Produção do óleo da castanha	44
4.3- Produção da paçoca	44
4.4- Produção de sabão tradicional do pequi	44
CONSIDERAÇÕES FINAIS	48
ANEXOS	51
ANEXO 1 – Vocabulário.....	51
ANEXO 2 - Catálogo dos entrevistados	52

RESUMO

Nosso trabalho consistiu em investigar a relevância do pequi e o processamento dos frutos do cerrado na aldeia Caatinguinha na Terra Indígena Xakriabá- TIX, para assim, compreender melhor o processamento, em especial, do pequi. Com o conhecimento dos mais velhos, esse fruto tornou-se um alimento tradicional do povo Xakriabá utilizado na culinária, na alimentação e nos tratamentos medicinais, sendo assim, muito significativo para nosso povo. Do fruto do pequi se produz óleo, paçoca e sabão tradicional. Com esse trabalho procuramos incentivar na nova geração o interesse em conservar os meios de sobrevivência, a partir dos conhecimentos que vêm dos nossos mestres e/ou sábios idosos, onde muitos lerão e entenderão a importância desses frutos para nosso povo. Para esse trabalho foram realizadas entrevistas com pessoas moradoras da aldeia Caatinguinha, de outras comunidades e com pessoas que hoje trabalham dentro da Casa de Medicina com o processamento desses frutos. Notamos a relevância que isso trás não só para a aldeia Caatinguinha, mas sim para toda a Terra Indígena Xakriabá em geral. Buscamos mostrar o valor dos frutos do cerrado, a riqueza que temos, pois nossa terra é composta desses bens naturais que fazemos o uso quase permanente.

Palavras Chaves: Cerrado, Pequi, Processamento, Aldeia Caatinguinha.

INTRODUÇÃO

Neste trabalho procuramos antes de tudo valorizar o conhecimento dos mais velhos. Procuramos conhecer a verdadeira história de sobrevivência do povo Xakriabá, relacionado aos frutos nativos do cerrado, entre eles o pequi, que a todo o momento tem contribuído na alimentação e no uso medicinal. Buscamos aqui valorizar, em especial, o cerrado com suas especificidades que contém os recursos naturais, e a relevância da utilização constante dentro das comunidades indígenas Xakriabá. O cerrado antes de tudo é uma parte do território que tem superado tanto o tempo chuvoso, quanto o tempo da seca. Como exemplo, podemos citar as plantas do cerrado em que “suas folhas” permanecem verdes no período da seca, enquanto nas outras áreas não têm mantido essa resistência.

Dentro de toda riqueza do cerrado e suas especificidades de árvores, raízes, resinas, cascas, frutos, dentre outros, decidimos mostrar detalhadamente a importância e a utilidade do pequi que é um dos grandes recursos que a Terra Indígena Xakriabá apresenta. Um dos recursos que o cerrado nos oferece é sua grande diversidade de plantas medicinais e de plantas frutíferas.

Nessa pesquisa queremos mostrar a importância do processamento do pequi e de outros frutos do cerrado, e das plantas medicinais que acontece na Casa de Medicina na aldeia Caatinginha. Processamento esse que é feito coletivamente dentro da comunidade, tendo um grande conhecedor do cerrado e também dos seus recursos.

A preocupação de não perder esses recursos naturais é grande. De não perder esse conhecimento dos nossos sábios velhos que têm ensinado a nova geração sobre esse bem natural. Pessoas do nosso povo têm buscado maneiras de não se deixar perder esses frutos que têm alimentado a geração passada e também a geração presente, os animais e têm servido de adubo para a própria terra. Como o mundo está sempre em transformação, a natureza em si também sofre, tem sofrido ultimamente tamanha transformação.

Como os frutos, em especial, o pequi tem se tornado alimento tradicional do povo Xakriabá, não podemos ficar sem ele, e no processamento que acontece na aldeia temos o ano todo armazenado e conservado.

Esperamos que essa pesquisa venha contribuir, fortalecer, enriquecer o resgate dos frutos que a natureza tem nos presenteado. Que contribua na importância da preservação do cerrado/natureza, pois é por causa deles que sobrevivemos. Com a preservação teremos vida, teremos animais, teremos recursos. Somos dependentes da

natureza e preservar o meio ambiente, contribui para mais adiante no conhecimento dos nossos filhos e netos, para a diversidade dos frutos, das plantas, dos animais e de certa forma valoriza a cultura Xakriabá.

Falando um pouco da destruição do cerrado. Nos últimos 20 anos é o que tem acontecido com uma boa parte. Temos perdido a diversidade dos animais, das plantas, dos frutos, das sementes, etc. Isso vem ocorrendo constantemente com o mau uso (o desmatamento em grande extensão, a queimada descontrolada, os acidentes ambientais, a falta de conscientização das pessoas e etc.). Vemos que a geração passada dependia muito do cerrado para sua sobrevivência e nossa preocupação é como que será das gerações futuras.

No entanto, os frutos foram e é fonte de renda das famílias. São usados no cardápio das pessoas, na culinária e no uso medicinal. A colheita desses frutos é feita por grandes e pequenos (homens, mulheres e crianças). Além de ser consumida a polpa do pequi, utilizamos a castanha para fazer paçoca e fazer óleo. Assim, o pequi é usado para cozinhar e para remédios. O pequi é usado ainda na produção de sabão tradicional, não esquecendo que pode produzir doce e licor. O pequi é uma sustentabilidade freqüente do cerrado.

Este trabalho teve como objetivo principal investigar detalhadamente a grande importância do processamento dos frutos do cerrado na Terra Indígena Xakriabá, em especial, do pequi. Os objetivos específicos foram compreender a importância do projeto de processamento dos frutos do cerrado, em especial, para disponibilizar o pequi durante todo o ano; compreender com os mais velhos e a comunidade a relevância da positividade desse processamento na manutenção desse costume cultural de usar os frutos do cerrado na alimentação e na saúde, de manter e valorizar mais esse conhecimento na prática do uso medicinal (da planta e do fruto); investigar o desperdício do pequi; compreender outros usos; produzir um material que sirva para consulta e possa ser trabalhado nas escolas indígenas e não indígenas.

A relevância do trabalho se deu pelo fato de que o pequi é uma fruta nativa, não tem substâncias químicas tóxicas; é resistente em várias partes da Terra Indígena Xakriabá; é um alimento que se tornou tradicional por meio da resistência do nosso povo, usado na culinária e na medicina (das raízes até as folhas); e serve de alimentação para outros seres como animais, pássaros, insetos...

O pequi é relevante para a comunidade, porque as gerações passadas sobreviviam desses frutos, usavam, preparavam remédios, produzia óleo, sabão e

utilizava para outros fins. Registrar esse conhecimento, a importância que o pequi teve e tem na vida do povo Xakriabá nos parece muito válido. Transmitir através da escrita, essa prática tradicional de sobrevivência que nossos ancestrais dependiam, para mostrar para as gerações futuras o valor que é comunitário, social e histórico dos Xakriabás.

Nosso trabalho está dividido em quatro capítulos. No capítulo 1 falamos sobre território Xakriabá, a história das aldeias Prata, Morro Falhado e Caatinginha. No capítulo 2 falamos sobre cerrado Xakriabá e suas utilidades, do pequi, outros frutos e das plantas medicinais. No capítulo 3 falamos sobre o extrativismo na Terra Indígena Xakriabá, história da Associação Indígena (aldeia Brejo e Barreiro), as casas de medicina Xakriabá e a casa de medicina na aldeia Caatinginha. E finalmente, no capítulo 4, falamos sobre o processamento e usos do pequi na aldeia Caatinginha, sobre a produção de óleo do fruto, sobre a produção de óleo da castanha, produção da paçoca e da produção do sabão tradicional. Por fim, finalizamos com nossa conclusão, anexos e referências.

METODOLOGIA

Procuramos fazer essa pesquisa por meio de entrevistas **abertas** e **semi-abertas** que se adaptavam aos entrevistados. Entre os entrevistados havia pessoas de diferentes idades e alguns eram lideranças, presidente de associação comunitária, professores de cultura. O estilo das entrevistas, entre aberta e semi-aberta, foi utilizado de modo a se encaixar também nos diferentes níveis, idéias, opiniões, sugestões, conhecimentos diferentes. Independente do estilo, as entrevistas foram todas bem enriquecedoras para nosso trabalho. As adaptações foram pensadas para que os mesmos se sentissem mais a vontade para se expressar.

Escolhemos pessoas de diferentes idades que têm um conhecimento amplo e muito rico sobre o assunto (vide Anexo 2 para imagens dos entrevistados). Foram pessoas que vivenciaram e vivenciam essas formas, essas práticas do conservamento e do uso desse fruto nas atividades diárias que ainda produz vários bens de sobrevivência como o óleo e a paçoca da castanha. Entre os entrevistados tivemos a oportunidade de conversar com um senhor de 66 anos, aluno do 3º ano do ensino médio da Escola Estadual Indígena Oaytomorim da aldeia Prata que também tem muitos conhecimentos sobre a prática do uso do pequi.

Inicialmente, fomos à casa das nossas lideranças, das nossas aldeias e tivemos uma conversa relacionada com nossa pesquisa. Depois disso, fomos a casa de cada um

dos entrevistados, pedimos autorização para que eles nos concedessem as entrevistas e explicamos o objetivo da mesma para nosso trabalho. E a partir daí marcamos uma data para realização, onde aconteceram de fevereiro de 2016 a abril 2017.

Foram realizadas as entrevistas com:

Quadro I– Relação de entrevistados

ENTREVISTADOS	IDADE	ALDEIA
D. Esverdiana Barbosa dos Santos	67 anos	Caatinginha
Sr. Estácio Pereira dos Santos	66 anos	Caatinginha
Sr. Ilário Corrêa Franco	55 anos	Barreiro Preto
Sr. Nicolau Gonçalves Alkmin	45 anos	Vargem
Sr. Silvio José de Araújo	69 anos	Prata
Sr. Valdemar Ferreira dos Santos	69 anos	Prata
Sr. Valdemar Xavier dos Santos	70 anos	Barreiro Preto
Sr. Valdir Pinheiro da Silva	53 anos	Prata
Sr. Vicente Barbosa dos Santos	43 anos	Caatinginha

O caderno de campo nos acompanhou durante todo o processo e nele fizemos muitos registros, começando com o tema da pesquisa, objetivos, justificativa, roteiros, nomes de entrevistados, assim como datas, dados, frases colaborativas, transcrições, mapeamento, metodologia, resumo, apresentação, anotações das leituras bibliográficas e considerações finais.

Para pesquisa documental lemos textos relacionados ao nosso tema, como frutos do cerrado, alimentação Xakriabá, economia Xakriabá (textos esses produzidos por estudantes e pesquisadores indígenas Xakriabás), e textos técnicos.

Os registros foram feitos por meio de gravações de áudio, fotografia e escrita.

Roteiro de perguntas:

- ✓ **A importância do cerrado e suas utilidades?**
- ✓ **A importância do fruto pequi e suas utilidades?**
- ✓ **Como que as pessoas usam o pequi comparando antes com hoje?**
- ✓ **Qual era o jeito de compra e troca do pequi? Qual importância disso?**
- ✓ **Como era antes?**
- ✓ **Como era evitado esse problema de desperdício dessa fruta (desses frutos)?**
- ✓ **De que maneira hoje o desperdício foi efetuado?**

- ✓ **Porque o pequi de alguns anos pra cá vem diminuindo?**
- ✓ **Qual é a participação da associação indígena nesse projeto da Casa de Medicina da aldeia Caatinguinha?**
- ✓ **Em que ano e como foi construída a Casa de Medicina na Aldeia Caatinguinha?**
- ✓ **Para que fim foi construído essa casa medicinal?**
- ✓ **Como aconteceu essa idéia de conservação dos frutos e das plantas medicinais nativas do cerrado?**
- ✓ **Como é feito o processo de conservação desses frutos e dessas plantas?**
- ✓ **Quais outros projetos alcançados pela Associação Indígena?**
- ✓ **Quais mudanças têm acontecido na vida das pessoas dentro da comunidade?**
- ✓ **Qual a participação entre homens, mulheres e crianças no processo do conservamento desses frutos?**
- ✓ **De que forma é feito o extrativismo em nossa Terra Indígena Xakriabá?**

isso hoje é raríssimo. E a geração nova está precisando conhecer suas raízes, a verdadeira história de lutas e conquistas. Por outro lado, temos acesso aos variáveis meios tecnológicos como televisão, celular, HD, rádio, computador, tablet, impressoras, máquina fotográfica, geladeiras, congelador, entre múltiplos outros. E com a chegada da energia os povos indígenas, em geral, foram impactados, sofrendo assim mudanças e transformações perdendo até mesmo seus costumes, suas formas, jeito e maneiras de sobrevivência, deixando de lado essa prática tradicional.

Em uma conversa muito rica com o pajé Sr. Vicente, faz lembrar-se de alguns anos que se passaram e de um pouco daquilo que acontecia freqüentemente na aldeia, expressa dizendo:

Aqui num xistia nergia, a nergia era só as fogueras que as famias fazia im cada casa de noite e ali mutias historas eram contadas, os conhecimento era passados pros nossos joves, e ao redor da foguera as criançinha brincava e nos alegrava. Nós fazia o capulho de argudão pa ta acendeno os candierim pa ta alumiano a noite. (Vicente Barbosa, 43 anos, Pajé, 25/08/16, Aldeia Caatinguinha).

Em toda extensão da Terra Indígena Xakriabá temos 09 escolas (sede) dentre as muitas outras que são vinculadas a estas, (MOTA, 2015). De forma a facilitar o acesso para os estudantes nas devidas localidades, atendendo às especificidades do nosso povo.

Recentemente, o povo Xakriabá tem trabalhado na construção de um Calendário Indígena que atenda à necessidade e à especificidade da escola e da comunidade, voltado a nossa questão indígena e na valorização da interculturalidade dentro das aldeias, e com isso tem tido grande avanço em conhecimento e compatibilidade da sociedade indígena com nossos costumes e tradições e grande parte da cultura tem recebido essa valorização do saber tradicional. Com esse calendário as escolas têm trabalhado a questão “sociedade e natureza”, e no geral, traz um efeito indispensável, por essa razão recebe o nome Socionatural.

1.1- Histórias das Aldeias

1.1.1- Aldeia Prata (Dazakru Kterãkâ)



Eu sou Marco Antonio Pinheiro da Silva, conhecido popularmente por Marquim, filho de Valdir Pinheiro e de Izabel Rodrigues. Tenho 11 irmãos, tenho 23 anos, sou casado com Izamara Ferreira Silva, não tenho filhos. Atualmente, sou Auxiliar em Secretaria Escolar desde 2016 na E.E.I. Oaytomorim na aldeia Prata onde nasci, cresci e vivo até hoje.

A aldeia Prata está localizada na Terra Indígena Xakriabá, Município São João das Missões/Norte de Minas Gerais. Atualmente, existem 125 famílias, com aproximadamente, 520 pessoas. Na mesma, tem um posto de saúde que atende todo dia da semana. Existe a Escola Sede que atende da Educação Infantil ao 3º ano do Ensino Médio, com cerca de 180 alunos. Existe o Campo de futebol, o Cemitério. Existe agente de saúde, agente de saneamento básico, diretor, vice-diretor, professores, auxiliares de secretaria e de serviços gerais, liderança, vice-liderança que ajuda na organização interna e externa da comunidade, da escola e de toda a Terra Indígena em geral.

Na aldeia antigamente existia muitas nascentes que supriam a necessidade da comunidade, mas com o passar do tempo foi se perdendo. O tempo foi se transformando e essa riqueza também foi acabando. Atualmente, as pessoas usam a água encanada de uma aldeia vizinha (Riachinho). As pessoas sobrevivem da agricultura e da criação de alguns animais como: porco, galinha, gado, pato, cocá, etc. As pessoas mais jovens tem se deslocado da aldeia para outros estados, por longos períodos para trabalharem e manter a sobrevivência da família, em especial, os homens. Antes chovia muito e hoje não chove com bonança e aquilo que se produzia com grande quantidade não acontece mais e a dificuldade tem crescido cada vez mais com a escassez da chuva. Existem

alguns artesãos que têm suas habilidades em trabalhar com madeiras na produção de pilão, colher-de-pau, banco-de-sentar, mesa. Alguns trabalham na produção de colar, pulseira, brinco, maracá, uru. Outros trabalham com o barro na produção de cerâmica, entre outras habilidades. São guardadas datas importantes internas da comunidade e também de toda a Terra Indígena Xakriabá.

A aldeia Prata recebe esse nome porque na maioria da terra é cor prata e boa parte é branca. Esse nome foi dado pelos bandeirantes que daqui retiravam muitos minérios e pelos primeiros moradores dessa aldeia que trabalhavam para os bandeirantes, segundo Sr. Valdemar (liderança, mestre e sábio da nossa aldeia).

A sua vegetação é reconhecida pelos moradores da aldeia como tabuleiro/cerrado. É rica em recursos naturais como em diversas plantas medicinais e frutíferas que são utilizadas pela comunidade.

1.1.2- Aldeia Morro Falhado (Dazakru Srãprãirê)



Eu sou Terezinha Gomes dos Santos, conhecida popularmente como Tê, tenho 33 anos, filha de Wilson Lopes dos Santos e Ercilia Gomes de Oliveira (in memória) que teve 14 filhos e nasceram todos em casa. Vivo em união estável com João Fiuza da Silva. Sou mãe de 02 filhas Khawara Fiuza e Keila Fiuza. Sou professora desde 2010 na Escola Estadual Indígena Mambuka e trabalho com o Ensino Médio Regular.

Segundo os mais velhos que residem na Aldeia Morro Falhado, o lugar recebe esse nome porque na época que os primeiros moradores começaram a morar visavam os morros salteados um distante do outro. Eles não ficam juntos, mas têm muitos. Isso é o que sabemos até o momento. É uma aldeia conhecida e no início da aldeia só existia seis famílias, e atualmente evoluiu muito já tem 70 famílias, aproximadamente. Existe uma Escola Estadual Indígena Mambuka (sede) que atende 290 alunos, aproximadamente, da

Educação Infantil ao Ensino Médio. Além disso, funciona o projeto/programa do EJA, Educação Integral, Mais Educação com a quantidade de 30 funcionários. Tem um agente de saúde e um agente de saneamento para atender as famílias. Antigamente, usavam água de cisterna, hoje foi mudado usamos água encanada de poço artesiano, existe também uma caixa/cisterna do projeto “água para todos” na casa de cada família.

O solo desse território é de duas formas – uma parte é arenosa e outra parte é avermelhada, a terra é muito seca que tem pouca chance das plantações sobreviver, as plantas frutíferas tanto naturais, quanto do quintal não dão em boa quantidade. Tem um campo de futebol que atende a parte de lazer da aldeia e outras atividades. Esse campo é o ponto de referência da comunidade.

A aldeia Morro Falhado é um lugar que antigamente existiam muitos frutos, por exemplo, o pequi. No tempo chuvoso os frutos davam com fartura, mas naquela época as pessoas preservavam e não desmatavam e nem queimavam assim como atualmente, naquela época tinha poucas pessoas que ali viviam. Hoje as famílias aumentaram muito e isso influenciou no desaparecimento desses frutos, e as poucas árvores frutíferas que existem, não dão o fruto pelo motivo do terreno ser muito seco e porque houve também a ação humana que trouxe e continua trazendo consequências para a natureza e para o povo, porque a partir do momento que a pessoa derruba árvores para fazer pasto para criação de animais, não está pensando no coletivo e sim em si próprio, esquece que futuramente prejudicará a ele também. Com isso, pagamos um alto preço. E quando queremos utilizar esses frutos é preciso comprar, ir tão distante, daquilo que antes existia na comunidade e o que mais acontece é pessoas reunir um grupo e ir em outras aldeias a procura.

Algo que hoje a nova geração não sabe que no passado existia esse bem natural que são as fruteiras. A juventude de hoje não alcançou a fartura, nossa aldeia era rica nesses recursos. A causa dessa tamanha perda somos nós próprios seres humanos que agimos fora de controle.

1.1.3- Aldeia Caatinginha (Dazakru Ropsêawre)



Eu sou Marli Barboza dos Santos, tenho 25 anos, cor morena, olhos pretos, cabelo longo, filha de João Barbosa dos Santos e Esverdiana Barbosa dos Santos (mulher muito lutadora teve 12 filhos e nasceram todos em casa). Sou casada há 8 anos com Ramiro Fernandes Alkimim. Sou mãe de três filhos Etnauan, Etikawane e Erislaine. Sou professora desde 2007 (seis anos no EJA- Educação Jovens e Adultos, pela Prefeitura e cinco anos na Escola Estadual Indígena Bukinuk, pelo estado de 1º ao 5º ano).

A aldeia Caatinginha (Figura 2) está localizada na Terra Indígena Xakriabá, município de São João das Missões/Minas Gerais. É formada por 92 (noventa e duas) famílias. O nome da mesma foi dada porque o lugar é um cerrado onde tem muitos frutos e plantas medicinais e por ter variedades de frutos, existiam muitos animais de caça. O Tingui era um fruto principal, muito utilizado antigamente pelas pessoas para a produção do sabão tradicional e serve de alimento para os animais. No cerrado ainda existe uma planta usada na medicina por nome de caatinga-de-porco. Devido o tingui e a caatinga-de-porco foi dado esse nome de Caatinginha, de acordo com Sr. Estácio e D. Esverdiana.



Figura 2 - Foto da Aldeia Caatinguinha. Registro feito pelos Autores.

Atualmente existe uma Escola Estadual Indígena Bukinuk, vinculada que atende desde a educação infantil até o 9º ano do ensino fundamental. Essa escola tem 21 (vinte e um) funcionários – professores, professores de cultura, serviçais. Ela é composta por quatro salas, uma cozinha, dois banheiros. São 123 alunos, aproximadamente. Existe um engenho comunitário que é utilizado pela comunidade, uma farinheira comunitária, um mini posto de saúde que atende a comunidade uma vez por mês e é vinculado ao Pólo da Aldeia Sumaré I. Existem também as casas recebidas pelo Projeto Combate a Chaga, e uma Casa de Medicina Tradicional Xakriabá, onde atende no máximo 40 a 50 pessoas duas vezes por semana e na mesma é realizado o “Processamento dos frutos do cerrado” (Figura 3).

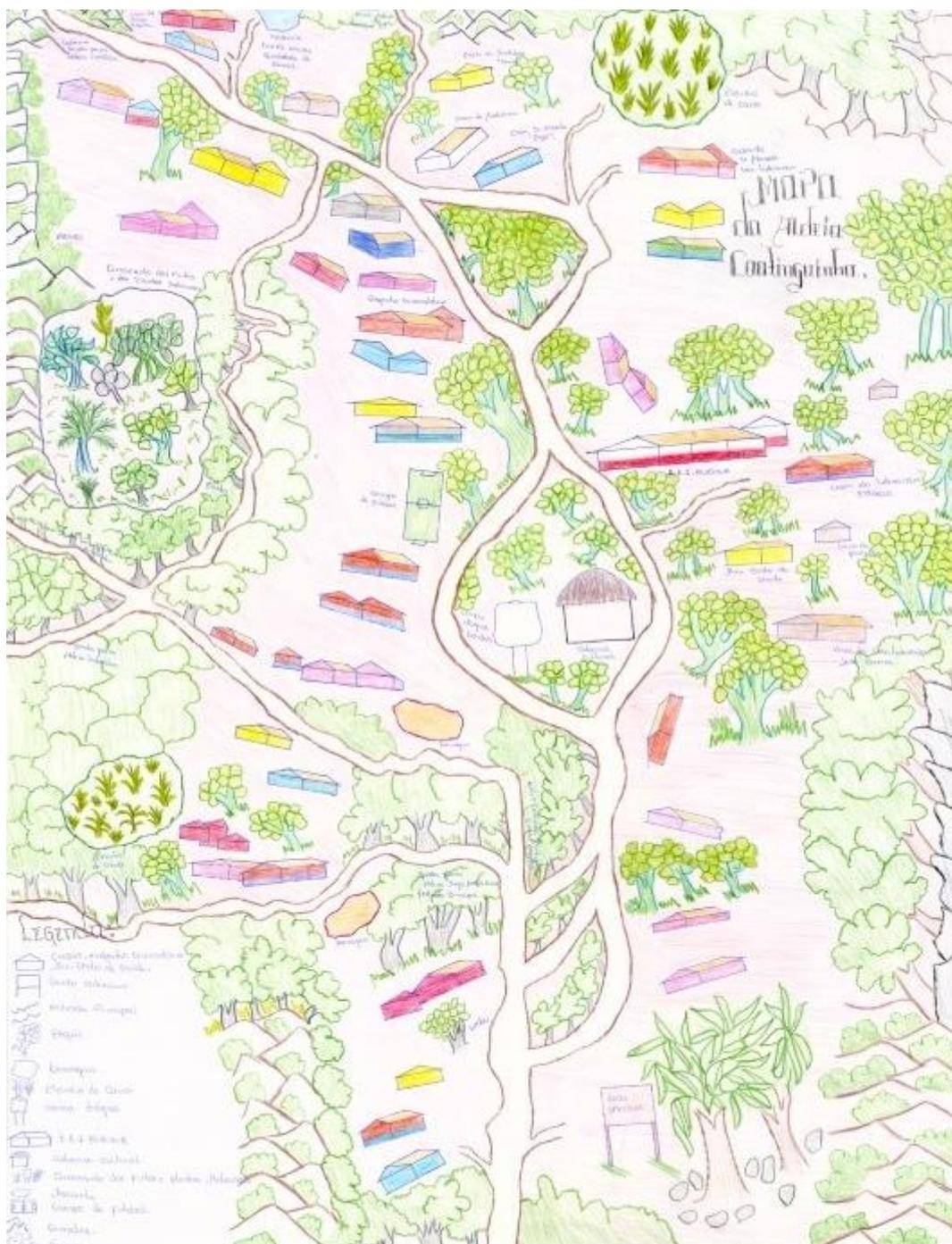


Figura 3 - Mapa da aldeia Caatinginha. Registro feito pelos autores.

O Território Indígena Xakriabá

O território indígena Xakriabá
 Em 1979 a terra foi demarcada
 Com grande luta dos nossos líderes
 Em 1989 em pelega foi registrada...
 Com a luta continuada
 Tem quase 100 mil hectares de terra
 demarcada
 Falta ainda uma grande parte

Que por nós será conquistada...
 Dividido em 32 aldeias
 Composto de bens materiais e imaterial
 Como casas, escolas, postos de saúde,
 Educação, saúde, alimentação, é assunto
 principal...

Cada aldeia tem a sua história
De todos os seus acontecimentos
Como foi criada ou nascida
Todas têm seus surgimentos...

De tudo que nelas existe a relevância
Em especial a população
Quem foram os primeiros moradores
Descobrimos na pesquisa-ação...

Cada aldeia é comprometida
Com um Líder que por todos tem lutado
Pelos nossos direitos dentro e fora
A sua pessoa tem brilhado...

O território é um bem patrimonial
Que pelo nosso povo foi adquirido
Sustentado com muita luta
Essa marca em nós sempre tem existido...

Temos muito mais a pelear
Porque queremos a herança constituída
Nossas terras queremos de volta
Pois, pelos brancos está sendo destruída...

Abraçamos essa causa de conquistar
Sem a menos pensar em desistir
Nossa geração está crescendo

Precisamos de mais espaço para evoluir...

Lutando incansavelmente
Fortalecendo nossa tradição
Valorizando nosso patrimônio
Passando de geração pra geração...

Desde nossos antepassados
Nasceu neles o desejo de vencer
A conquista de todo nosso território
Pois, existem nele as maneiras de
sobreviver...

A conquista da nossa terra homologada
Temos muito a contar
Muito sangue foi derramado
De grandes índios Xakriabá...

Dentro do território e na aldeia
Lutamos juntos no coletivo
Buscamos alternativas simples
Num sentido positivo...

Esse trabalho se destaca em três aldeias
Por sermos três pesquisadores
Das aldeias Prata, Caatinginha e Morro
Falhado
Das mesmas somos autores...

CAPITULO II- O cerrado Xakriabá e suas utilidades

O cerrado brasileiro está inserido em uma região de longo período de seca que vai de abril a outubro e o tempo das águas vai de novembro a março. Vale lembrar que trazemos nesse trabalho o conceito de cerrado da forma como ele é utilizado no nosso território. No nosso território o ambiente do cerrado recebe diferentes nomes de acordo com os tipos de solo, tais como: **tabuleiro**- também conhecido como **gerais** é composto por terra arenosa, árvores de pequeno e médio porte, retorcidas e em sua maioria frutíferas e é também onde se encontra com facilidade as variedades de plantas medicinais; **carrasco**- é uma área bem fechada (de árvores trançadas e finas) e é raro encontrar plantas frutíferas; **escalavrados**- tem um solo cheio de pedregulhos com pouco acesso de árvores e as que existem são baixas e espinhosas como pau-preto, jurema e outras.

O cerrado tem uma grande diversidade de riqueza de plantas medicinais, plantas frutíferas, complementado de várias espécies de animais e pássaros. São enormes seus recursos naturais, sua riqueza é considerada desde as sementes, frutas, flores, folhas, cascas, resinas, óleos, argilas, água, raízes que são utilizadas constantemente no uso medicinal e na alimentação, outras vezes seus recursos são usados na parte artesanal, entre outros. As práticas são baseadas no conhecimento tradicional, transmitido de geração em geração no uso de diversas maneiras como: remédios caseiros, dietas alimentares, banhos, orações, aconselhamentos, tudo isso está ligado e interligado ao cerrado que é nossa natureza viva. Atualmente, nosso cerrado vem sofrendo transformações e perdas dos seus recursos por indivíduos estarem usando de formas inadequadas, inaceitáveis na produção de cercados para pastagem. Acidentes de incêndios também têm provocado grande perda e prejuízos dos nossos recursos naturais e *“tudo acaba com a má preservação”* (Sr. Valdemar Xavier).

O desmatamento tem destruído assim a riqueza da biodiversidade do bioma cerrado e com isso tem distanciado o mesmo das comunidades. Em especial, os animais que ali existiam e que dali sobreviviam acabam vivendo hoje em outros territórios. Poucas espécies sobraram como, preá, cotia, mixila, tiú, raposa, gato-do-mato, veado, tatu, tamanduá, coelho, gambá, etc...

Não esquecendo também dos pássaros que ainda existe como: seriema, lambu (nambu), juriti, quem-quem, cadorna (codorna), rolinha, passo-preto, maria-preta, priquito (periquito), jandaia, maritaca, verdadeira, beija-flor, gavião, perdiz, joanica

(João-de-barro), coruja, côa, bem-ti-vi, sabiá, pirro, chorró, cabecinha (cabeça-de-lenço), cebim, e dentre outros.

Como diz Sr. Valdemar em uma conversa que aconteceu na tardinha do dia 10 de outubro de 2016, na área da sua casa, em meio vários assuntos relacionados ao cerrado Xakriabá disse que:

O cerrado tem guentado o tempo da seca, o cerrado preservado tem sustentado as nascentes e os rios que nascem ali, o cerrado preservado tem trazido os animais de volta, o cerrado preservado tem trazido suas plantas medicinais, tem trazido seu recurso natural. (Valdemar Ferreira, 69 anos, 10/10/16, Aldeia Prata).

No cerrado encontram-se diversas plantas medicinais e frutíferas, muito utilizados no dia-a-dia do povo Xakriabá, tais como: tingui, pequi, murici, calunga, coquinho azedo, coco raposo, coco dema, coco licori, coco tucum, coco palmeira ou andaiá, caju, buriti, cagaita, grão-de-galo, jatobá, maracujá-de-boi, quina-branca, quina-preta, unhadanta, sucupira, roseta, barba-timão, mangaba, caatinga-de-porco, cabeça-de-negro, arcanfô, bananinha, favela, dentre outras que são de uso cotidiano do nosso povo, como afirma Sr. Ilário em uma visita que fomos fazer em sua casa no dia 30 de maio de 2016, e ali na manhã deste dia nós sentados em um banco de madeira na área da cozinha, e ouvindo-o ele falar disse que:

60% no mínimo da nossa Terra Indígena Xakriabá é cerrado/tabuleiro e 40% a caatinga/mata (dentre essas porcentagens os variados nomes que nosso povo dá como baixadas, baixão, morro...), temos como referência para pegar o natural de lá, deixar preservado da caça aos frutos (fauna e flora), do cerrado só temos 10% para nosso trabalho produtivo (Ilário Corrêa, 55 anos, 30/05/16, Aldeia Barreiro).

A gestão territorial Xakriabá do extrativismo tem estado presente na vida da comunidade desde muito tempo, essa prática tradicional tem despertado nos mesmos essa maneira de aproveitamento desses frutos nativos do cerrado.

2.1- O pequi

Nome Popular: Pequi

Vegetação: Cerrado – Tabuleiro

Época de Florescer: Agosto a Setembro

Época de Colheita: Dezembro a Março

Cor da Casca: Esverdeada

Cor do Fruto por Dentro: Amarelo e Branco
Tamanho do Fruto: Pequeno e Redondo

O Pequizeiro (Figura 4) é de estatura média (médio porte) e de troncos retorcidos crescidos para os lados e muitos ficam próximos ao chão. O tamanho do pé varia de região pra região. Sua floração e frutificação, atualmente, têm sofrido mudanças devido à temperatura e o período de chuvas. E a sua floração, geralmente, tem ocorrido com a chegada das primeiras chuvas. É comum que seus frutos amadureçam a partir entre novembro e março. Tem também alguns pés de pequi que são temporãs, nos lugares muito úmidos chegam a produzir duas vezes ao ano.

Pequi é uma palavra que vem da língua indígena Tupi, onde “py” significa pele e “qui” espinhos, por causa dos pequenos espinhos no caroço. Cujo nome científico é *Cariocar brasiliense* escrito em latim e são chamados de pequi ou piqui popularmente (OLIVEIRA, 2010. 84p).

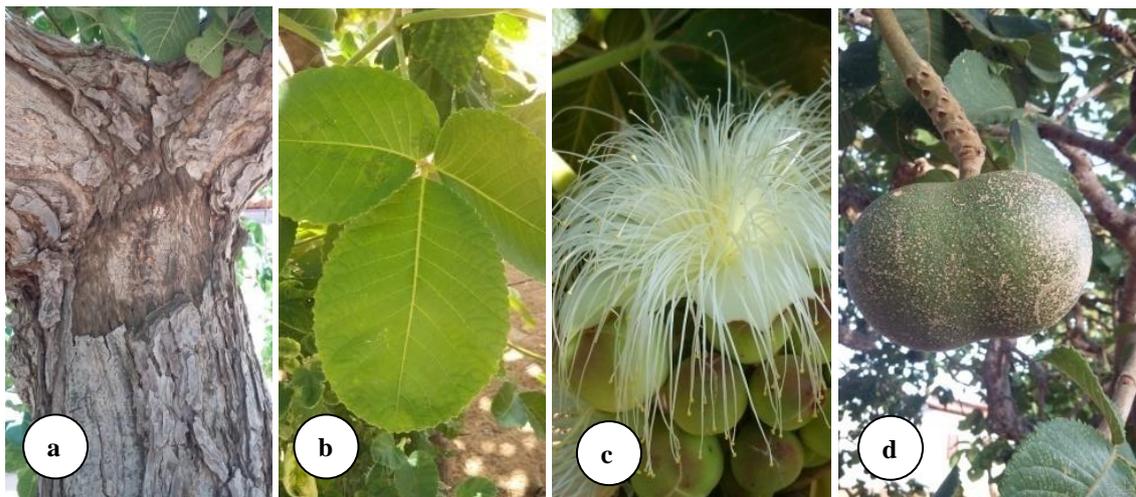


Figura 4 – Partes do pequizeiro. a) caule; b) folha; c) flor; d) fruto. Registro dos autores.

O pé de pequi pra nascer precisa de um longo tempo. Antes como chovia bastante, o nascimento era mais rápido, mas hoje com a escassez da chuva tem sofrido alteração, tanto no nascer e também na sua produção tem diminuído. Como afirma Sr. Estácio Pereira numa conversa que aconteceu no dia 05 de junho de 2016, no quintal da sua casa debaixo de um pé de pequi, e ele dizia que:

Pa nacê um pé de pequi precisa de uma longa duração de tempo, pa geminá a semente, a chuva de um ano num garante e ela espera a chuva do ota ano pa nacê. O pequi é muihu priguiçoso pa nacê, ele acorda numa chuva e vai nacê na ota chuva. Quando seu brotim ponta na terra, sua raiz já tem mei parmo profunda e num é toda cartanha que nace, tem a ispecifa, a boa. Num nascimento do pé de pequi tem essa ciença (Estácio Pereira dos Santos, 66 anos, 05/06/16, Aldeia Caatinguinha).

Assim como o nascimento do pé de pequi dura muito tempo, depois de nascido duram dois séculos de vida, aproximadamente, dependendo da região de sua resistência que mesmo sendo no cerrado, tem parte da terra que não é muito boa, aquela parte que a vegetação é rala (poucas árvores) e não é arenoso e nem argiloso.

O pequi tem três qualidades – na região Sul de Minas Gerais, o fruto do pequizeiro anão amadurece, a casca abre e o caroço cai no chão, é magrinho, sequinho, tem espinho e “sua planta forma moitas e são de pequenas estaturas no mínimo de até 1,5 M de altura, no Xingu norte do Mato Grosso, o pequi não tem espinho no caroço”(OLIVEIRA, 2010. 84p.), o fruto é gordo e/ou carnudo e no Norte de Minas gerais, o fruto é gordo e/ou carnudo e tem espinho, quando maduro cai com a casca e é raro se abrir.

Onde moramos o pequi é encontrado com muita facilidade no cerrado/tabuleiro e em grande quantidade. Na vida do povo Xakriabá tornou-se uma tradição, tornou-se indispensável na vida econômica, social e cultural dos moradores no território. Ele é consumido em grande quantidade por todas as pessoas de diversas maneiras, na alimentação e para outros fins. O pequi tornou-se tão importante nas gerações passadas e atuais que a prática do uso tem gerado renda financeira, as pessoas têm vendido e trocado por outros alimentos, sendo pessoas da aldeia, pessoas de aldeias vizinhas e pessoas de fora do território, esse fruto tem beneficiado muito. E na entrevista realizada de manha no dia 25 de agosto de 2016 andando e conhecendo mais o cerrado na aldeia Caatinguinha, ao lado do pajé Sr. Vicente fala que:

Essa frutia é o futuro de nosso povo xakiabá. Essa frutia conheci desde 7 ano que a gente ia cuêr junto com pai e meu vô, pa nois se alimentar, tombem tirar pa nois se nigociar, vendê e fazê troca, trocava ne farinha, ne feijão, ne arroz, ne café e ne otos alimento. E nois nessa epa, rodava ne nossa comunidade fazeno troca e rodava tombem ne otas região de istraira, ne nosso municipo son João das missão. Nois ia panhava num uru, num saco e trazia pa casa, quando chegava ditadinha quase noite, discacava e montava, fazia um giral de madeira, colocava pa inxugá aquele fruto e nu romper da madrugada, arrumava um jeguim emprestado dum amigo, arriava com a cangaia e colocava bruaca dum lado e de oto, ia de pé, nigociar essa frutia. (Vicente Barbosa, 25/08/16, Aldeia Caatinguinha).

O Pequi é encontrado em quase toda a Terra Indígena Xakriabá, mas destacamos as aldeias que têm grande quantidade como: Riachinho, Custódio, Caatinguinha, Vargem, Pindaíba, Pedrinhas, Riacho dos Buritis, Caraíba, Várzea Grande, Peruaçu, dentre outras.

No decorrer da realização das entrevistas com os entrevistados, tivemos oportunidade de ouvir dois relatos de práticas vivenciadas e experiências próprias que na época do pequi acontecia não só com eles, mas com varias outras pessoas, e acontece até hoje, porém de forma diferente, usando outros meios:

Nois era 12 rimão e nessa epa num tinha salaro toda pessoa era carente. E essa frutia era nossa solução, pegava pa alimentar se não nois num subrivivia, saia com nosso vô, eu tinha sete ano de idade, in to a gente teve essa potunidade de conviver dento do frutisvo nativo, sempre conservano e não fazeno desmatamento e nem destruição nós tinha e temos até hoje muito carim, praquê é uma frutia de nós alimentar, matar nossa fome, isso é uma riqueza bem acetave. (Vicente Barbosa, 25/08/16, Aldeia Caatinguinha).

Ééé... o piqui é um sustento que o cerrado nos dá. Eu e meus três fii Sandra, Valéria e Lorim, no romper da madrugada por volta das 3:00 horas saia rumo a aldeia custódio, de pé, tocano um jumentim na frente, pa pegar piqui, para nós comê, vendê e trocar em otos alimento. Chegano lá eu ia juntano os piqui e os meninos ia partino e encheno os sacos e o tempo ia passano e só chegava em casa ditardinha quase noite. No oto dia saia de manhazinha com o mermo jumentim para a cidade de Missões, lá vendia e trocava tudo, e já trazia ota fêra de alimentos. E até hoje na época do piqui eu vô longe buscar praque é mió e mais gostoso de que carne. (Valdir Pinheiro da Silva, 53 anos, 10/11/16, Aldeia Prata).

Nosso povo 20 anos atrás vivia de mãos dadas com a natureza de maneira que a própria natureza contribuía com seus recursos naturais dando no geral a “sustentabilidade” tanto para os seres humanos quanto para os seres vivos que nele vive. Desde o momento que a valorização e o bom senso do homem pararam de existir, esse bem também começou a desaparecer. A geração passada deixou um grande aprendizado às futuras gerações do presente, de acordo com D. Esverdiana Barbosa em meio uma conversa realizada no dia 20 de julho de 2016 na sombra debaixo dum pé de tamburi que:

Nossos véi sábios e sábias eles tinha tudo, num deixava as pessoas colocar fogo, as pessoa cumbatia os incendi que as veis conticia dento da nossa florerta, andava com a cunsciência dessa riqueza naturalis, pensava nas frutera, nos animalis, nos pássarim, nos remedi medicinalis, pensava nesse conjunto de bem que priinchia esse espaço que hoje encontra né vazio.(Esverdiana Barbosa, 66 anos, 20/07/16, Aldeia Caatinguinha).

2.2- Outros frutos

Além do pequi existem outros frutos no cerrado (Figura 5) que tem sido o sustento da comunidade, dos pássaros, dos animais e de outros seres viventes. No levantamento que fizemos é grande a variedade de frutos oferecidos pelo cerrado, que são usados na culinária e na parte medicinal. Os frutos são saudáveis e naturais, ricos em vitamina. Como temos o cuidado em preservar a natureza, procuramos em usufruir e utilizar dos recursos que ela nos oferece, como visto, são múltiplas variedades de recursos (CARNEIRO; SILVA; PINHEIRO, 2014).

Como é de fundamental importância listamos aqui as variedades: jatobá, porcada, cabeça-de-nego, bananinha, goiabinha, coquinho (mais de uma espécie), ananás, pinha, caju, cagaita, imbu, maracujá, pequi, borlé, murici, araçazinho, mangaba, grão-de-galo, frutia-dema (mata-rato), angerca.



Figura 5 – Outros frutos importantes. a) caju; b) imbu; c) cagaita. Registro feito pelos autores.

No conservamento dos frutos são processados também os frutos do quintal, como: goiaba, manga e acerola.

2.3- Plantas medicinais

A diversidade das plantas medicinais está em toda parte da Terra Indígena Xakriabá, encontra-se na caatinga- mata que é composta de terreno argiloso e cheia de pedregulhos, com árvores de grande estatura, onde se encontra também plantas medicinais e plantas frutíferas, é um lugar de segurança para os seres vivos (animais, pássaros...); mas as plantas medicinais são encontradas com facilidade e em grande variedade e quantidade mesmo é no cerrado/tabuleiro que é um bioma especificamente para essas plantas. Consideramos o cerrado o mais rico em recursos naturais, desde o solo, a água, os animais, os pássaros, não se esquecendo das árvores que também são utilizadas para fazer artesanatos, enfim.

Essas plantas medicinais são retiradas com cuidado da natureza, por pessoas idosas, conhecedoras que tem ciência, os jovens são raros fazer a retirada dessas plantas. São utilizado a raiz, casca, caule, flor, folha, semente, fruto óleo e a resina. Dando exemplos das plantas medicinais como, sucupira, unhadanta, pau-terra, caatinga-de-porco, quina-roxa, quina-branca, barba-timão, pequi, jatobá, marva, caju, picão, macela, garapiá, roseta, rabo-de-raposa, borlé, calunga, arcanfô, rosa-do-campo, papa-conha, catuaba, dorete, xixá, cagaita, moreira, sete-casaca, fedegoso, marmelo, pulgueiro, rubarbo, caboco, velame, acrançur, roxinha, marelinha, mangaba, grão-de-galo, sete-pataca, pacari, tingui, sambaibinha, goçálim, favaquinha, cainana, alho-brabo, perdiz, desenrola, bunina, cagaita, jatobá, favela, tiú, carobinha, pau-santo, gameleira, pião, alicrim, laranjinha, sexta-feirinha, jalapa, mentraço, betonca, malaçá, língua-de-vaca, carrapicho-de-gancho, santantoninho, coquinho-azedo, cipó mantidade, bruninha, urucum, dentre outras.

O cerrado e suas utilidades

Nosso País brasileiro
É composto de variada vegetação
Os mais comuns são campo limpo,
Sujo, mata ciliar, vereda e o cerrado...

A ocorrência de cada vegetação
É influenciada pela característica
ambiental

Possuindo enorme diversidade
De plantas, animais no território
nacional...

Diversidade em recursos naturais
Uso cotidiano do povo Xakriabá
Remédios caseiros, dietas alimentares
O extrativismo dos frutos como o jatobá...

O cerrado tem sido a moradia
Dos pássaros e dos animais
São refúgios dos seres vivos
Dos frutos e das plantas medicinais...

O segundo bioma maior
É o cerrado brasileiro
Composto de plantas, animais,
Povo Indígena, Ribeirinhos e
Vazanteiros...

Encontramos ainda mais
Quilombolas, Sertanejos e Geraizeiros
O território é diversificado
E do mesmo somos herdeiros...

Temos muito extraído
Os recursos do nosso cerrado
De maneira que não prejudique
Pois dele temos muito precisado...

Os recursos oferecidos
Possui inúmeras utilidades
Com tudo isso tem contribuído
Para sobrevivência da comunidade...

O cerrado nos oferece Sementes,
Flores, Frutos que tem nos alimentado

Oferecem Resinas, Cascas, Raízes, Óleos
Do cerrado extrai os artesanatos...

Nos últimos 20 anos
O cerrado chora, pois foi desmatado
Com grande área de pastagem
Os recursos não têm superado...

O mesmo foi destruído boa parte
e Juntamente com os recursos
principalmente
Isso só aconteceu
Por o ser humano achar tão inteligente...

Prejudica a natureza
Afetando também a nação
Quem não conhecerá a riqueza
Que existia só a nova geração...

O cerrado compromete
Os recursos d'água das nascentes
Os rios do cerrado são os
Principais rios brasilienses...

O cerrado nos garante o extrativismo
De forma bem sustentável
Podemos até gerar renda
Dessa fonte que é indispensável...

O pequi

O Pequi é uma árvore de médio porte
Típica da vegetação cerrado
Palavra vindo da Língua Tupi
E por todos é assim chamado...

As folhas do pequi
São fáceis de reconhecer
Com três dedos no final do ramo
Só a unha que não pôde nascer...

Suas flores são pequenas
De cor branca e amarelada
São reunidas em grandes cachos
Por animais e pássaros são atropelada...

Seu fruto é redondo
Por fora é esverdeado
Por dentro tem caroço
Sua cor é amarelado...

No seu caroço tem pequeninos espinhos
Pela nossa capacidade são incontável
Ao alimentar do pequi
A atenção será sempre indispensável...

O tronco do pequi
É retorcido e para os lados pode crescer
Alguns são próximos do chão
Isso também influencia no seu viver...

De julho a outubro
Acontece sua floração
As primeiras chuvas têm colaborado
Também na frutificação...

Tem amadurecido seus frutos
De novembro a fevereiro
Mais a maior safra tem acontecido

No nosso território no mês de janeiro...

O pequi é um fruto
Que se tornou tradicional
Na alimentação, na culinária
E também no uso medicinal...

Foi no passado dos nossos velhos
Fonte de sobrevivência
Atualmente temos algumas práticas
Tem interferido também na nossa
vivência...

Tem feito o uso do pequi
Também em forma de conservamento
Na aldeia caatinguinha
Já faz 2 anos de armazenamento...

Os conhecimentos são articulados
Isso tem sido um aprendizado
Não só a conserva do pequi
Mais outros frutos tem armazenado...

Para uso da comunidade
E também para a comunidade-escolar
Tem contribuído e ajudado a escola
Nos conhecimentos tradicionais avançar...

A influência dos alunos é grande
Em todo movimento está presente
A colaboração de cada um
Nunca ficaram ausentes...

Percebemos a contribuição dos alunos
Da base até a arquitetura
Junto estamos somando
Essa é nossa cultura...

A cultura de preservar
Sempre vai existir com dedicação
A riqueza dos frutos
Isso não abrimos Mão...

Principalmente do pequi
Que frutifica um tantão
Alimentamos muito bem
Na nossa comunidade é costume e
tradição...

Na culinária não falta
Não falta na refeição
É a resistência dos Xakriabás
Que sobreviveram alimentando então...

Nossos antepassados
Esse fruto muito se vendia
A abundância que antes tinha
Muitos pratos se colhiam...

Ao romper da madrugada
No caminho pra cidade prosseguia
Tocando um jeguinho à frente
Muita vez cantando uma melodia...

Alegremente sua venda ou troca
Por outros produtos recebia
Nossos familiares é a prova disso
Com esse trabalho nos sustentaria...

O pequi não só alimentava
Outros produtos produziam
Como o óleo do fruto e da castanha
E o sabão que muitos fazia...

Atualmente só algumas pessoas produzem
Mais muitas tem o conhecimento
As práticas estão adormecidas
Pra realizar o desenvolvimento...

O pequi até hoje gera renda
Com pequena evolução
O extrativismo acontece
Sendo assim o processo da conservação...

CAPITULO III - O Extrativismo na Terra Indígena Xakriabá

Nossa Terra Indígena Xakriabá é um lugar composto de cerrado, uma região rica em recursos naturais. O extrativismo tornou-se uma prática tradicional e cultural que tem gerado renda para as famílias com aproveitamento de alguns frutos como: pequi, umbu, maracujá, caju, jatobá, cabeça-de-nego, coquinho azedo, mangaba, dentre outros. Vemos também a quantidade de plantas que são plantadas nos quintais das casas como: abacate, seriguela, acerola, goiaba, banana, laranja, limão, manga, caju, mamão e outros. De acordo com o Diagnostico Técnico das Unidades Comunitárias de Produção e Beneficiamento de Polpas de Frutas e Outros Potenciais Locais do CAA:

Além da geração de renda para as famílias, outro aspecto importante é a minimização dos impactos ambientais, quando se torna possível um maior aproveitamento dos frutos nativos para a produção de alimentos, justificando assim a necessidade de preservar esses biomas e provendo o aproveitamento dos potenciais por meio da sustentabilidade ambiental. (CAA, 2015, 1 p.).

Fizemos um levantamento dos frutos nativos e cultivados, mostrando seu potencial produtivo no Gráfico 1 abaixo. Os números foram estimados por nossa observação local cotidiana.

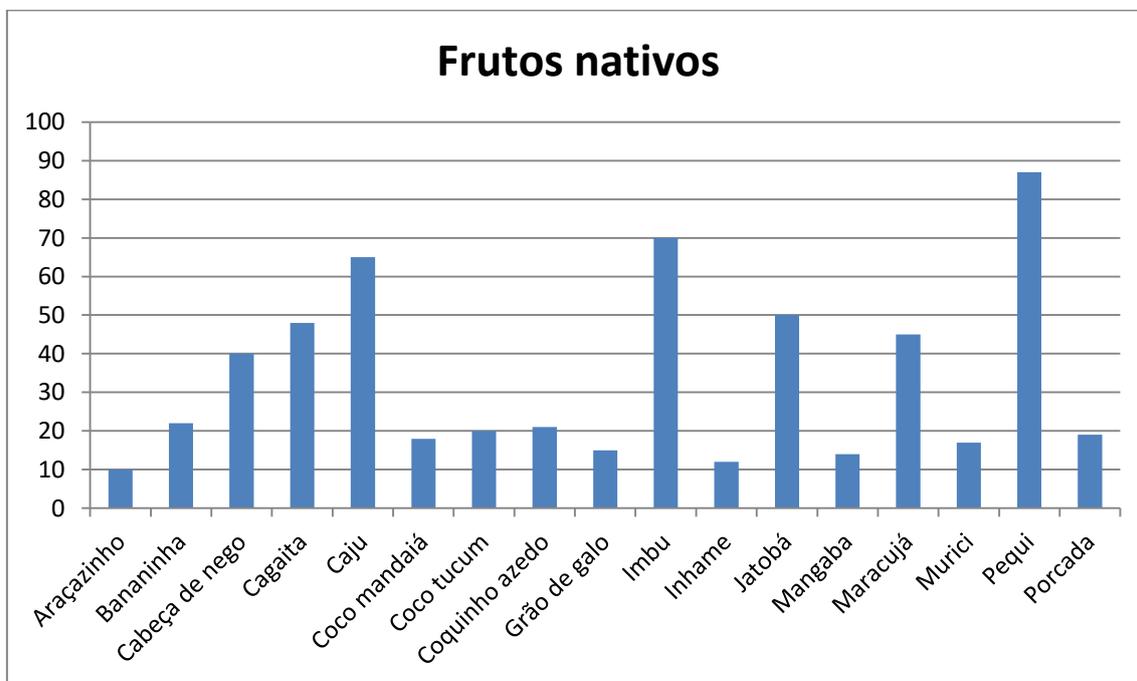


Gráfico 1 – Estimativa de frutos nativos. Registro feito pelos autores.

3.1- História da Associação Indígena Xakriabá

Nosso povo Xakriabá mesmo com muitas práticas adormecidas procura caminhos, formas e/ou maneiras para não perder seus conhecimentos. Muitas dessas formas têm sido buscadas por meio de projetos que vêm fortalecer aquilo que já fazíamos antes, como exemplo tem a questão do conservamento dos recursos do cerrado com suas especificidades. Muitas pessoas continuam praticando essa diversidade de conhecimentos, esses costumes, e tem o conhecimento dentro do cerrado. Através das parcerias, dos órgãos, das associações indígenas, em conjunto elaboram vários projetos que o mesmo sendo aprovado pode atender a demanda, a necessidade do povo Xakriabá, dentro dos variados projetos elaborados. Alguns têm sido aprovados e assim têm conseguido recursos que têm beneficiado várias comunidades dentro da Terra Indígena Xakriabá.

Dentro da Terra Indígena Xakriabá foi criada uma Associação Indígena no ano de 1994 situada na aldeia Brejo Mata Fome, sendo o primeiro Diretor da mesma Sr. Valdemar Xavier (Valdim), criado com 25 membros- Executivo 6 (seis) pessoas, Liberativo 12 (doze) pessoas, Conselho Fiscal 6 (seis) pessoas. Essa associação foi buscando projetos que alguns deram certo e outros não porque a experiência ainda era pouca. Mesmo assim, foi executado um projeto para construção de 30 (trinta) casas que foi distribuído para duas aldeias: Riachão e Riachinho; e outro projeto para compra de um trator comunitário.

O Sr. Valdemar nos concedeu uma entrevista no dia 30 de maio de 2016, na sala da sua casa, ao meio dia conversando sobre a criação da associação indígena comunitária dentro da nossa terra, especificando a aldeia Brejo Mata Fome e aldeia Barreiro, como sendo ele o primeiro Diretor e nos informou como se iniciou em meio muitas dificuldades, mas superaram juntos no coletivo e tiveram grandes sucessos, pois, a partir daí, outras foram criadas. E ele disse que:

Com certeza nós mais véi somo pa contá a históra, mermo num seno compreta praquê é difíçu, mais pelo meno as iniciais, e a associação como se diz né, quem iniciou esse trabalho foi o Cacique Rudrigão na década de 1994, nessa época as famías passava muita dificuldade e um dos objetivo dessa associação era pa ter acesso aos benefício do governo, a comunicação, e nosso Cacique junto com as liderança lutaram, praquê a população Xakriabá no geral precisava né, de Sexta Básica, precisava de ferramentas e isso só seria possível pro mei da associação que essas coisas seria alcançadas e com isso muitos

zoutros recursos já foi adquiridos. (Valdemar Xavier, 70 anos, 30/05/16, aldeia Barreiro).

A partir dessa primeira associação indígena, foram criadas outras nas aldeias: Morro vermelho, Tenda-Rancharia, Terra Preta, Sumaré, Barreiro Preto, Itapicuru, Barra do Sumaré, Riacho dos Buritis...

Com o apoio da associação indígena comunitária Xakriabá tem adquirido vários projetos que beneficia não só uma pessoa, mas sim incluindo a comunidade em geral. Em uma entrevista realizada de manhã com Sr. Nicolau, ex- presidente da associação, no dia 29 de maio de 2016, em uma das salas (sala da Radia Xakriabá) na casa de cultura, na aldeia Sumaré I, afirmou:

Falando um pouco da Associação Indígena da Aldeia Barreiro Preto criada em 1999, teve um grande salto em elaborar e desenvolver projetos que beneficiava não só a mesma aldeia e sim as aldeias vizinhas. Essa associação tem crescido assim com a participação e interação de pessoas de outras aldeias, formado um conjunto muito responsável que tem arcado com toda a atividade na luta da aprovação dos projetos, dos recursos. Nesses projetos executados tem melhorado muito a vida do povo Xakriabá, pois alguns recursos só são adquiridos através da associação, como a implantação da energia, de cesta básica entre outros recursos. A associação veio trazendo os pequenos projetos como o do cercamento das nascentes, daí pra cá que agente começou entendê um pouco da preservação do mei ambiente, até então nesse momento não tinha nenhuma discussão sobre o mei ambiental. (Nicolau Gonçalves, 45 anos, 29/05/16, Aldeia Vargem).

A associação não anda sozinha, para ficar de pé precisa de muitas parcerias para que busquem projetos, recursos e outros. E as parcerias freqüentes que tem colaborado são: Programa de Pequenos Projetos Ecosociais- PPP-Ecos, Centro de Agricultura Alternativa do Norte de Minas- CAA, Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis- IBAMA, Prefeitura de São João das Missões, Secretaria do Meio Ambiente, Conselho Indigenista Missionário- CIMI, Plano de Gestão Territorial e Ambiental- PGTA, Gestão Ambiental do Território Indígena- PPGATI, Universidade Federal de Minas Gerais- UFMG, Cooperativa do Sertão Veredas, e outras. De acordo com o Sr. Ilario afirma claramente que:

A associação indígena Xakriabá tem se destacado muito em projetos de sustentabilidade ao longo da história. Um trabalho muito interessante é do extrativismo de frutos naturais, dos recursos hídricos que são as nascentes e um projeto foi criado “De Mãos Dadas na Recuperação da Natureza”. (Ilário Corrêa, 55 anos, 30/05/16, Aldeia Barreiro).

Fizemos um levantamento de algumas aldeias que a associação tem alcançado com seus projetos elaborados, aprovados e por fim executados:

Quadro II - Projetos da Associação do Barreiro Preto

Aldeias	Projetos
Barreiro Preto	Cercamento de nascente, casa de medicina, viveiro de mudas, casa de sabão, mini casa de cultura, cozinha tradicional, caminhão.
Brejo Mata Fome	Trator comunitário.
Caatinguinha	Casa de medicina, cercamento de nascente, cercamento dos frutos e das plantas medicinais, roça comunitária, engenho comunitário, casa de farinha.
Custódio	Casa de farinha, roça comunitária.
Embaúba	Cercamento de nascente.
Pedra Redonda	Mini casa de cultura.
Peruaçu	Casa de medicina, cercamento de nascente.
Pindaíba	Mini casa de cultura.
Prata	Cercamento de nascente.
Rancharia	Casa de farinha.
Riachão	Casas de moradias.
Riachinho	Cercamento de nascente.
Riacho dos Buritis	Casa de farinha, carro-de-boi.
Sapé	Cercamento de nascente.
Sumaré I	Casa de cultura, casa de medicina, ponto de cultura.
Sumaré II	Cercamento de nascente.
Sumaré III	Banco de semente crioula, padaria, criatório de galinha, casa de farinha.
Vargem	Casa de farinha, banco de semente crioula.

Fonte: Nicolau, ex-presidente da Associação.

Além desses projetos citados acima existem vários outros adquiridos, pois são 11 (onze) associações implantadas na Terra Indígena Xakriabá, sendo todas muito importantes acompanhadas de vários projetos. Essas informações foram adquiridas por três pessoas que tem trabalhado como presidentes das associações indígenas: Sr. Nicolau Gonçalves, Sr. Valdemar Xavier e Sr. Ilário Correa, onde eles ressaltam que já faz 12 (doze) anos de Associação Indígena Xakriabá.

As escolas indígenas Xakriabá têm contribuído muito para elaboração e aprovação dos projetos também. Isso porque, sempre existiu essa contribuição dos

funcionários, diretores, professores serviçais, alunos e de a toda comunidade em si com os projetos. As contribuições sempre foram bem aceitas tanto interna quanto externamente e com isso a população Xakriabá tem alcançado esses avanços. Para as conquistas nesses planos de elaboração desses projetos precisa de muita atenção “*é um trabalho muito melindroso*” (Sr. Valdemar Xavier) pensando em todo povo Xakriabá.

A associação indígena hoje é um grande mecanismo porque é por ela que muitos recursos são adquiridos diretamente e outros recursos são adquiridos indiretamente a partir de várias outras parcerias e/ou órgãos que têm ajudado o povo Xakriabá.

3.2- As casas de medicina na Terra Indígena Xakriabá

As casas de medicinas na Terra Indígena Xakriabá foram adquiridas através da associação indígena comunitária. Tem sido muitos projetos elaborados, aprovados e executados pela comunidade. Com o objetivo de fortalecer a identidade cultural indígena Xakriabá, na utilização dessas casas são desenvolvidos trabalhos de espiritualidade, de cura, onde se é destinado um lugar de intimidade com os espíritos e também, especificamente, para trabalhar as plantas medicinais e o conservamento das frutas.

Essas casas se tornaram lugares muito visitados por pessoas de dentro e de fora da Terra Indígena Xakriabá. A primeira casa medicinal foi construída na aldeia Barreiro Preto em 1994. A partir daí, foram conseguidas outras, implantando na aldeia Caatinguinha, Sumaré I, Rancharia e Peruaçu. E já existem projetos aprovados para construir em mais aldeias.

3.3- A Casa de Medicina da aldeia Caatinguinha

A Casa de Medicina da aldeia Caatinguinha foi criada no ano de 2007 e finalizada em 2010, mas antes disso, pessoas já trabalhavam muito com as plantas medicinais e com a necessidade que era e é grande para as pessoas que adoecem. Os atendimentos de emergência ficam tão distantes, que algumas pessoas que tinham e têm o conhecimento sobre as várias espécies de plantas medicinais dentro do cerrado, buscaram com a parceria de alguns órgãos, a criação de uma Casa de Medicina na aldeia Caatinguinha. Assim foi construída essa casa medicinal com o objetivo de fazer o processamento de conservação das plantas medicinais e mais tarde foi pensado o processamento dos frutos também. Nessa casa tem se dado o uso também pra realização das noites culturais, das reuniões, oficinas, para fazer artesanatos e para outros fins. Ela

é um ponto de referência da comunidade. A casa de medicina é vista como casa de saúde indígena.

Muitos objetos de madeira, de barro são guardados dentro dessa casa medicinal, sem contar os múltiplos remédios e os frutos que são conservados. Pra cada coisa há um significado. Essa casa medicinal com o grande conhecimento que o Pajé Vicente tornou-se um lugar muito visitado por pessoas de dentro e de fora da Terra Indígena Xakriabá. Pessoas de vários e distantes lugares vêm atrás de uma oração e/ou reza acompanhada dos remédios caseiros feitos das plantas medicinais porque as mesmas estão ligadas aos espíritos (a nossa mãe terra e nosso pai tupã) e com isso parte de sua vida tem dedicado a esse trabalho de atender essas pessoas.

Em meio uma visita que fizemos a casa de medicina na aldeia Caatinginha, o pajé Sr. Vicente nos falou da importância, do trabalho que lá é desenvolvido, do uso das plantas medicinais, do espiritismo e também do cuidado que tem em desenvolver o trabalho com as pessoas, afirmando ele:

Eu tem tendido mutias pessoa aqui nessa casa medicinal, é um ponto que tenho trabaiado a cura de mutia gente que chega aqui. Faço um trabai de espiritualidade, praquê sou pajé e tem coecimento que aprendi com meu Avô, então tem tendido mais de 100 pessoa pô semana e vem gente de todo jeito, de perto e de longe e com essas prantinha, com nossa fé, com nossa reza, toma o remedo caseiro feito de foia, de raiz, de carca, e tem um resultado positive imediatamente. (Vicente Barbosa, 25/08/16, Aldeia Caatinginha).

A Casa de Medicina é composta por 1 sala onde ficam os equipamentos de conservação, 1 sala para colocar os remédios, 1 sala para colocar as polpas produzidas, 1 sala para fazer atendimento, 1 cozinha, 2 banheiros e 1 área. Ao redor da casa é cheia de variadas plantas medicinais nativas e plantas plantadas que também são remédios medicinais muito utilizados no dia-a-dia. Tem também 1 ponto de secagem sem terminar em andamento, 1 tela ao redor da casa que envolve uma horta comunitária que vai ser feita e que já está em andamento.

Na área da casa medicinal na aldeia Caatinginha, nós pesquisadores, numa bela tarde no dia 25 de agosto de 2016, juntamente com o pajé Sr. Vicente, e ouvindo-o ele falar das suas experiências e de suas práticas que tem acontecido fala que:

A casa medicinal iniçio de uma experiência com 12 prantinha que eu mais minha mãe cuecía e algumas pessoa que tava fazeno suas pesquisa de campo queria saber como convivia

essas pranta e minha reposta foi assim né, tem que cuidar, moiar pra que elas num morri e possa sobeviver. (Vicente Barbosa, 25/08/16, Aldeia Caatinguinha).

Com a criação da associação indígena em nossa Terra Indígena Xakriabá já existe 4 casas de medicina implantadas nas aldeias: Barreiro, Caatinguinha, Sumaré I e Tenda/Rancharia. Tendo o mesmo objetivo de conservar as plantas medicinais.

História da Associação Indígena Xakriabá

Foi criada em 1994 A Associação Indígena comunitária Xakriabá Na aldeia Brejo Mata Fome Com objetivos de Projetos buscar...	Espaços direcionados Para assembléias, seminários e reuniões Festejos e outros eventos Em que envolvam apresentações...
Projeto esses para todas as comunidades Como o cercamento das nascentes preservar As aldeias foram beneficiadas O projeto aprovado para se executar...	Foi por ela que surgiu A brilhante idéia do extrativismo Xakriabá Tendo os espaços adequados Para assim os grupos trabalhar...
A associação foi criada Para nosso povo muito melhorou Trouxe muitos benefícios Pois todos juntamente lutou...	Na panha dos frutos Na busca das plantas medicinais Na coleta de tudo isso Ai está presente os traços culturais...
Lutaram pelas casas de cultura Também pelas casas medicinais Pelas casas de farinha Para realizarem-se os trabalhos tradicionais...	Com essa associação comunitária Tem colaborado um pouco sobre a conscientização Dos biomas, da flora e da fauna Partes dessa problematização...

A casa de medicina aldeia Caatinguinha

A casa de medicina na aldeia Caatinguinha Foi criada em 2007 e 2010 finalizou Para conservamento dos remédios caseiros Sendo o Sr. Vicente o conhecedor...	Que muito tem frutificado... A casa medicinal tem também Realizado um trabalho de libertação O Sr. Vicente é Pajé Sábio E ali realiza sua reza e oração...
Foi criada nesse objetivo Para ter maior e melhor facilidade O uso dos recursos naturais Que para nós é uma realidade...	Tem atendido muitas pessoas E receitado os remédios tradicionais Curando todas as doenças, dores Derrepente o mal não existe mais...
Além de conservar os remédios O processamento dos frutos é praticado Principalmente do imbu e do pequi	É um lugar de histórias E que hoje é consagrado

Tornou-se tão importante
A todo o momento é visitado...

Esse é o maior objetivo
Da valorização dos conhecimentos
O ensinamento dos nossos velhos para os
jovens

Tem realizado grande desenvolvimento...

Preservando sim nossas raízes
Nossos saberes, costumes e tradição
Sobre as ciências e cuidados
Nisso existe uma valorização...

Capítulo IV- Processamento e usos do pequi na aldeia Caatinginha

Quando foi buscado esse projeto de processamento do conservamento dos frutos foi uma idéia brilhante das pessoas que trabalhavam para a comunidade porque já acontecia o processamento das plantas medicinais dentro da casa de medicina. A questão principal é de aprofundar mais no conhecimento tradicional dos frutos especificando o pequi, e pra ter ele o ano todo, a comunidade buscou essa maneira de conservar, porque é um alimento natural e não industrializado. Além de ser um alimento saudável, tem muita vitamina, porém antes não tinha como conservar esse fruto e tem época que da muito pouco. Hoje se faz o conservamento e antes se perdia muito. Atualmente, são maiores as chances de ele não ser mais perdido e sim conservado por um longo período. A aldeia é rodeada de cerrado, lugar muito rico em recursos naturais, em especial, os frutos, assim como o pequi.

As ações planejadas durante as oficinas agregam projetos que visam fortalecimento do extrativismo Xakriabá, que é uma das áreas de referência do GATI. Por meio do apoio técnico e financeiro, o GATI contribui com a promoção da segurança alimentar do povo Xakriabá, geração de renda dos produtos indígenas, fortalecimento cultural e a conservação ambiental nos biomas cerrado e caatinga. (FUNAI, 2014, 1 p.).

Para essa conquista realizaram várias reuniões internas e externas (dentro e fora) da comunidade Caatinginha sobre essa idéia de conservação desses frutos nativos e chegaram à conclusão, num bom senso, de que esse projeto ajudaria muito na parte de sustentabilidade das famílias não só da aldeia e sim também das aldeias vizinhas. Idéia essa que está dando certo. O uso de extrativismo desses frutos tem sido feito de forma legalizada que não prejudica os recursos naturais. A retirada dos frutos tem acontecido sempre com a visão de que ali dentro da natureza existem outros seres que também necessitam e são alimentados por esses frutos (Figura 6). Para conhecer e entender melhor sobre o fruto e o conservamento e saber a importância disso são realizadas muitas oficinas que têm sensibilizado a comunidade, em geral, adultos, jovens e crianças, sem esquecer-se da comunidade-escola que é um centro de informações.

Na visita que fizemos a D. Esverdiana no dia 20 de julho de 2016 em sua casa, conversamos sobre a valorização dos bens naturais que a natureza tem nos oferecido, e temos usado de maneira que não faz falta para os seres vivos que dela sobrevive, e ela expressa sobre o conservamento dos frutos que é feito na aldeia, afirmando que:

Aqui na Caatinguinha cum esse projeto de consevar os fruto é mais uma conquista né, praque os fruto que dá muito e que perdia tanto, hoje aqui num perde. Fazemo esse trabaio alegue e satifeito, e quando sentimo vontade de cumê, em quarquer epa do ano, tem aqui conservado, prontim pá cuziar e alimentar. (Esverdiana Barbosa, 66 anos, 20/07/16, Aldeia Caatinguinha).



Figura 6 – Outros animais que também se alimentam do pequi. Registro feito pelos autores.

Por ser um projeto muito recente tem-se feito apenas o processamento dos frutos pequi e imbu. Mas já existe um pensamento de nos anos seguintes conservar também outros frutos do cerrado citados acima. A relevância é tão real que através de outros pesquisadores indígenas Xakriabá, encontramos materiais escritos que clareia detalhadamente a importância desses outros frutos como o TCC “Frutos do Tabuleiro do Povo Xakriabá da Aldeia Sumaré” (CARNEIRO; SILVA; PINHEIRO, 2014), das estudantes licenciadas em matemática. Além disso, existe o DVD a “Panha do Pequi” (AIXABP; CAA; ASA, 2014) feito com o grupo que trabalha no conservamento das aldeias Barreiro e Caatinguinha, que mostra a experiência com o fruto pequi, dentre vários outros materiais. E nessa pesquisa iremos detalhar especificamente o pequi, por ele se destacar em termos de grande produção.

O processo de conservamento (Figura 7) é feito em um grupo de no máximo 20 a 30 pessoas entre velhos, jovens e crianças. 1º) é marcado o dia da panha do pequi; 2º) o grupo se reúne na casa de medicina e é dada uma palavra de “cuidado” pelo líder geral do grupo Sr. Vicente. Ali todos equipados saem rumo ao cerrado. Chegando lá se recolhe todos os pequis que estiverem no chão pondo em saco, balde, bacia ou no uru. Depois de uma grande quantidade já recolhida todos voltam para a casa de medicina com as embalagens cheias; 3º) lava e descasca (em geral na última água ainda com a

casca usa-se lavar com água sanitária). Já descascado lava novamente, em seguida, o grupo de pessoas é dividido. Um grupo coloca para ferver de 3 a 5 minutos, quando a cor normal do pequi estiver firme e brilhante de maneira que não cozinha estando mais mole o outro grupo vem retirando o pequi da água quente e coloca em água fria (dando o choque) esperando ali 3 minutos, que não tem erro. Depois disso, deixa esfriar por 30 minutos. Feito isso, um grupo vai embalando e o outro grupo trabalhando na selagem da embalagem sem ar. É anotado na embalagem quando foi produzido e quando vai vencer, ou seja, a data de validade. O pequi depois de armazenado tem validade de um ano.

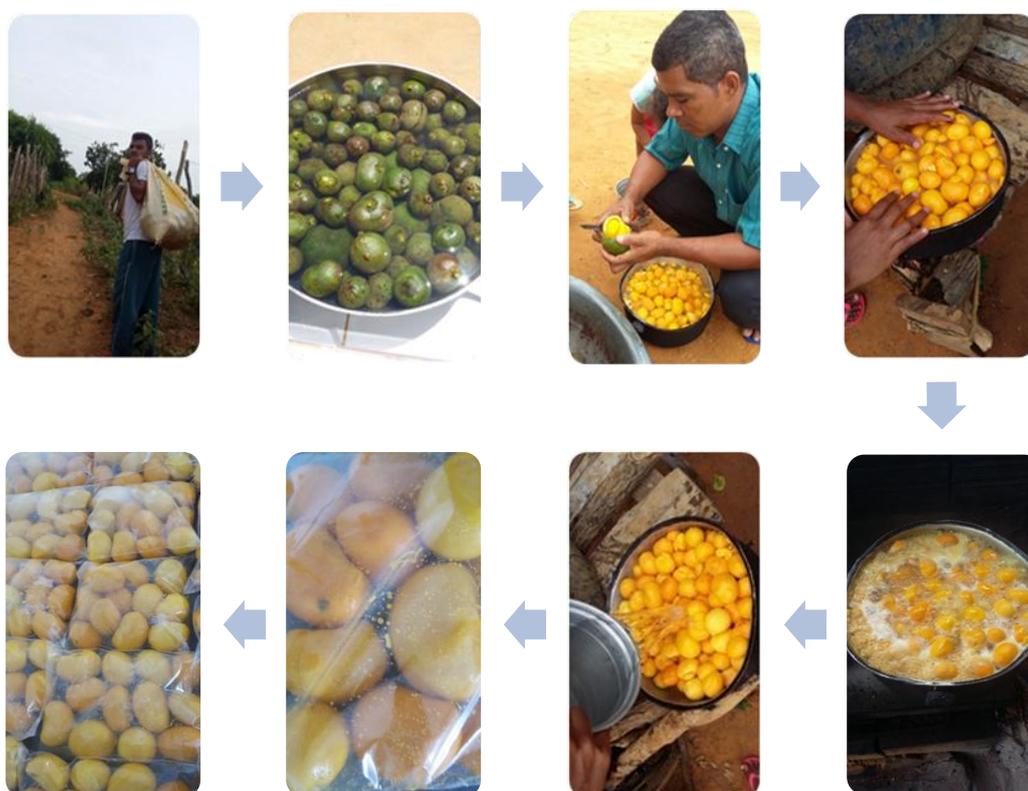


Figura 7 – Processo de conservamento do pequi. Registro feito pelos autores.

Os frutos são conservados em 3 congeladores. Tem a despoldadeira, a celadeira, que foram conseguidas através de projetos executados. Sempre fazemos o uso do cerrado e hoje adquirimos certa quantidade de polpa desses frutos cultivados, em que é feito o preparo de sucos naturais, e muito usado para alimentação escolar.

Os materiais utilizados pra esse processo de conservação são todos esterilizados com o produto específico que é o álcool. Outros materiais existentes no local de processamento são: 1 bujão, 1 fogão, 2 tachos, 3 congeladores, 10 caixas para pegar os frutos, 2 armários (1 grande e 1 pequeno), 1 prateleira, 1 desintegrador de moer os remédios, 2 liquidificadores, 1 seladora, 1 balança, 1 estufa, 1 medidor, 1 kit de vidro de

paz (paz significa trabalho em grupo junto com a união e com toda a comunidade indígena), enxada, rastelo, pá, regador, peneiras, facas, baldes, bacias, colheres, panelas, mesa. Todos trabalham equipados de tocas, luvas, mascaras, uniformes, botas. Nesse processo tem todo esse cuidado de manter essas regras de higiene. O pequi depois de armazenado pode ser comercializado e/ou contribuído para merenda nas escolas. Isso tem tornado fonte de renda dentro e fora da aldeia.

Na pesquisa realizada percebemos que há necessidade de ampliação e melhoramento do aproveitamento na produção dos frutos pelo motivo de que os congeladores são poucos para conservar os frutos na quantidade desejada.

Como já citado acima o pequi sempre esteve presente na vida cotidiana do povo Xakriabá, na alimentação e no uso medicinal. Fomos á casa do Sr. Silvio no dia 18 de maio de 2016, e ali conversando com ele sobre o pequi e suas utilidades, explicou-o das várias serventias e importância da preservação desse fruto, argumentou que:

O piqui é bom pra curar, ele serve para todas as parte do corpo humano, a massa serve de substancia vitaminosa, o óleo serve pa tomar num café para curar gripe, tosse. Sua maderá seca serve pa fazê obras especiais, as foias faze o chá pa tomar regular os pensamento ou preocupações eventuais. (Silvio José, 69 anos, 18/05/16, Aldeia Prata).

Do fruto do pequi é extraído o óleo que é utilizado na culinária e no uso medicinal. O óleo é retirado ao romper da manhã que é o momento melhor, porque com o sol quente costuma se derreter. Também existe uma ciência na produção desse óleo que nem todas as pessoas pode ver tirando, como um ditado popular, tem pessoas com “olho ruim” e sendo assim dificulta extrair o óleo.

4.1- Produção do óleo do fruto pequi

Descasca, lava com três águas, depois coloca no tacho o pequi com água para ferver até cozinhar, sendo o fogo nas “trepes”. Depois de cozido bem molinho, coloca na peneira acima do giral, deixa esfriar, coloca no pilão e pisa bem devagarzinho até soltar toda a massa, com cuidado para não soltar espinho. Tira a massa do pilão coloca em uma bacia e deixa de molho a noite toda. De manhã cedinho vem com água e coloca naquela massa do pequi e vai esfregando com as mãos ou colher-de-pau. Separe as castanhas da massa. Depois sobe os textos de gorduras, sobe o óleo. Em seguida, tira o óleo coloca numa panela para fritar, depois de frito e frio, engarrafa nos litros (Figura 8).

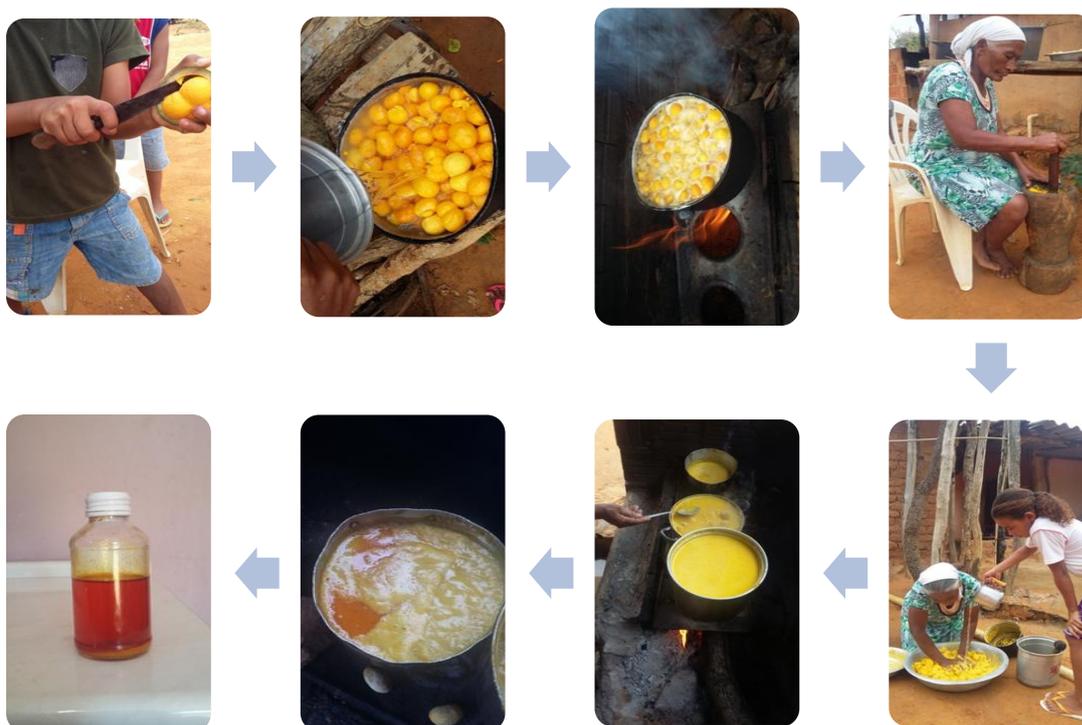


Figura 8 – Processo de produção do óleo de pequi. Registro feito pelos autores.

O óleo do pequi serve para curar bronquite, rebentação, gripe cirrada, inflamação, tosse, tira catarro dos peitos, cicatrizar cicatriz, inchaço, queimaduras, feridas no corpo e animais que nascem aleijados. É usado também para temperar comida.

Os caroços do pequi depois de retirado a sua polpa, são reservados a beira do fogão a lenha ou colocado ao sol em um determinado local para secar por duas ou três semanas e assim facilita a retirada da castanha. Nesse processo, de retirar a castanha do caroço, precisa de muita atenção, pois existem minúsculos espinhos que estão infiltrados entre a polpa e a castanha. Essa castanha pode ser consumida pura ou feita à paçoca. Dela também pode ser produzido um óleo que é usado na culinária e no uso medicinal.

O Sr. Silvio fala do pequi, quando está pronto para ser consumido, de acordo com ele, o pequi não pode ser arrancado do pé, e afirma que:

O piquizeiro é uma pranta medicinal do cerrado, seus fruto são colhidos depois de maduro e caído no chão são catado e pa ser consumido é cozinhado né, depois disso é ruído, murdido ou rapado para comê separado, comê cum farinha ou cum a cumida, é muito gurduroso, mais é delicioso. (Silvio José de Araújo, 69 anos, 18/05/16, Aldeia Prata).

4.2- Produção do óleo da castanha

Depois da castanha retirada do caroço, leve ao pilão e pise, mas bem moidinho, até soltar o óleo. Em seguida, coloque água na massa moída, misturando bem. Coloque no fogo. Quando a massa com água estiver fervendo os textos de óleo vão subindo. Retire o óleo com uma colher, colocando numa outra panela ao fogo para fritar alguns minutos. Depois de frito e frio está pronto para ser usado. Engarrafa para conservar (Figura 9).



Figura 9 – Processo de produção do óleo da castanha. Registro feito pelos autores.

4.3- Produção da paçoca

Já seco o caroço, corta-o em duas partes. Retira os pedaços de dentro, com atenção. Limpa, retirando os espinhos. Leve ao pilão e pise com farinha de mandioca ou farinha de milho, sal ou açúcar a gosto, até que as castanhas se transformem em farinha. Depois disso, esta pronta para servir (Figura 10).



Figura 10 – Processo de produção da paçoca. Registro feito pelos autores.

4.4- Produção de sabão tradicional do pequi

Depois do fruto coletado, descascado, lavado, colocado ao fogo para cozinhar, é retirado a polpa do caroço. Sua polpa deve ser exposta ao sol para secagem durante

quatro dias e então poderá ser pisada. Na sequência deverá ser acrescentada a decoada. Depois de misturar bem se deve levar ao fogo novamente para cozinhar de 10 a 15 minutos. Ali vai mexendo, mexendo até que dá ponto, depois disso retira do fogo e espera esfriar. Em seguida, faz os bolos colocando na palha do milho ou na palha da banana, expondo ao sol para secar (SILVA, ARAUJO, 2015). Ai sim, ele estará pronto para ser utilizado (Figura 11).



Figura 10 – Processo de produção de sabão tradicional do pequi. Registro feito pelos autores.

Na nossa pesquisa realizada sobre a importância do pequi para o povo Xakriabá, descobrimos sua importância não só na alimentação e no uso medicinal, mas também sua importância na produção de sabão tradicional. Naquela época as pessoas não tinham condição de comprar o sabão industrializado e também por ter pouco acesso a cidade, elas tinham que produzir seu próprio sabão e utilizavam o pequi na produção. Esse conhecimento ainda não morreu, existem pessoas que carregam esse saber.

O processamento e usos do pequi

O processamento dos frutos acontece
Em sete pontos na TI Xakriabá
Conservando com qualidade
Como o objetivo a cultura preservar...

Os pontos que falamos são nas aldeias
Sumaré I, Vargem, Peruaçu, Barreiro,
Olho d'água e Veredinha
Mas o nosso foco foi pesquisar
Em especial a aldeia Caatinginha...

Com esse projeto de conservamento
Adquiriram um recurso de proteção
O cercamento de uma pequena área
Das plantas e frutos com melhor
preservação...

O processamento do pequi tem acontecido
Em grupo e na coletividade
Envolvendo crianças, jovens e idosos
Dentro da casa medicinal na
comunidade...

A idéia de conservamento
Surgiu devido o fruto que muito se perdia
Na época da frutação
As crianças aqui se envolvem dia a dia...

A prática do conservamento
Tem suprido um pouco da necessidade
Tem servido como renda
Desfrutado muito dessa criatividade...

Pois, durante o ano todo
Temos o pequi para alimentar
Antes isso não acontecia
Hoje é prática e costume Xakriabá...

Tem apenas dois anos de conservamento
Desde inicio essa prática deu certo
Aceitada pela aldeia Caatinguinha
A realidade do pequi está aqui por perto...

Vemos a grande importância de preservar
E a resistência do fruto pequi
Depois do conservamento
Muita mudança ocorreu aqui...

Mudança de usufruir dos frutos
Coletar e outros alimentos produzir
Como a polpa e o óleo
Que continua produzindo e a existir...

Com isso tem fortalecido
Mais ainda a identidade cultural
Com a prática do conservamento
Tem enriquecido a preservação
ambiental...

Essa prática de conservamento
É vista como uma necessidade

Os frutos são coletados com ajuda
Dos velhos e crianças na comunidade...

Dentro dos recursos naturais
Esses frutos têm um grande potencial
O uso do pequi entre nosso povo
É mais um costume tradicional...

É grande a relevância desses frutos
E tem surtido efeito na aldeia caatinguinha
Ou melhor, toda a TI xakriabá
E até as cidades vizinhas...

As práticas na comunidade acontecem
Como a polpa desses frutos cultivados
O pequi é cozido e o suco feito
Os alunos na escola têm alimentado...

Em cada pesquisa realizada
Descobrimos que existe um traço cultural
Um conhecimento passado de geração
Como a produção do sabão tradicional...

Na produção do óleo do fruto pequi
O processo trabalhado na lua crescente
Essa é a visão dos nossos velhos
Para que o óleo renda e aumente...

A produção do óleo da castanha
Também é preciso todo esse cuidado
Pois serve para cozinhar alimento
Curar bronquite, gripe, deixa são e
sarado...

A castanha do pequi é retirada
Para produzir o óleo, a paçoca e alimentar
Fazemos todo esse aproveitamento
Pois é gostosa e boa pra saborear...

A castanha pode ser consumida pura
Ou também tomando um pouco de café
É mais gostosa como carne
Você nem imagina como é...

A paçoca da castanha é gostosa
Que por todos aqui sabem preparar
Simplesmente coloca no pilão
E comece a pisar...

A paçoca que com a castanha é produzida
Não existe nada igual

Da água na boca só de vê
É deliciosa tanto faz, com açúcar ou com sal...

As práticas mencionadas nesse trabalho
Ainda são realizadas com pouca frequência
O que falta para não deixar acabar
São os interesses dos jovens a darem sequência.

O trabalho que é desenvolvido
A comunidade está a participar
Desde a ida para o cerrado
Até chegando o ponto de armazenar...

O processamento acontece coletivamente
Na casa medicinal
O grupo ali se reúne
Para o conservamento que é o foco principal.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho nos mostrou e nos sensibilizou sobre as várias maneiras de utilização do fruto pequi e de outros frutos, como também as plantas medicinais, fazendo o uso em todo tempo do cerrado de maneira controlada em prol da nossa sobrevivência. Compreendemos que uma boa preservação é uma estratégia para que as futuras gerações também conheçam e pratiquem, buscando assim o fortalecimento, a permanência e convivência dentro da cultura Xakriabá. Nessas pesquisas realizadas, concluímos que por trás daquilo que aprendemos, existe uma resistência, muita história e memória na vida do povo Xakriabá. O mais interessante é que o pequi e outros frutos não só servem de alimentação, mas também para curar multidões de doenças. Eles são a melhor e a maior farmácia do planeta, como servem também para gerar renda, e suas utilidades são incontáveis e diversificadas.

Esta pesquisa tem contribuído não só nos nossos aprendizados, mas também contribuiu muito nos conhecimentos das nossas comunidades. Ela tem nos levado a pensar, refletir e agir na conservação da nossa natureza. Pois, o cerrado precisa de pessoas que zelem, que defendam a riqueza que ali existe. Ele é meio de sobrevivência que nasceu e permanece em nosso território. Ao longo do trabalho, fomos surpreendidos com cada entrevista. Durante sua realização era uma novidade atrás da outra. Muitos aprendizados e assim ia aumentando a ansiedade de pesquisar, saber mais, ir mais além. Desse desejo, descobrimos também que o pequi é utilizado não só a partir do fruto, mas também da raiz, caule, casca, folha, flor, tudo tem uma servidão na parte medicinal pra curar doenças em pessoas e em animais. Descobrimos ainda, que o fruto não só alimenta pessoas, mas pássaros, animais, insetos e outros. De certa forma são importantes para a sobrevivência em geral do povo Xakriabá. Aprendemos mais, que o homem necessita da natureza para sua sobrevivência e entre ambos existe uma relação muito forte de intimidade.

Compreendemos com clareza que muito desses conhecimentos tradicionais sobre o pequi e outros frutos não são ensinados no ambiente escolar, são aprendidos e repassados na convivência das crianças, jovens e idosos. Assim acontece esse intercambio de conhecimentos. A escola trás um conhecimento amplo, mas o conhecimento profundo tem vindo dos nossos idosos que têm vivido e carregam essas experiências na prática. E quando dizemos “catar pequi”, dizemos pegar os pequis que estão no chão, esses estão maduros e não arrancar no pé, porque jamais o caroço desgruda da casca. Esse aprendizado não veio da escola mais da convivência de uma

pessoa jovem com um idoso. E nosso livro didático está na sabedoria de um idoso (conhecimento teórico e prático).

Sendo assim, este trabalho não é apenas uma pesquisa que acaba aqui, não é só uma contribuição para levar o conhecimento da utilidade do fruto pequi ao povo Xakriabá, é também sensibilizar as pessoas para estar sempre em preservação com a natureza, é trazer idéias para a exploração econômica, fazer o uso do extrativismo pelas gerações futuras, e compreender que conhecer é aprender, aprender para ensinar, não esquecendo a cultura praticar.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AIXABP; CAA; ASA. **A panha do pequi Xakriabá**. [Filme-Vídeo]. Território Indígena Xakriabá, São João das Missões, 2014.
- CAA – Centro de Agricultura Alternativa do Norte de Minas. **Diagnóstico técnico e sanitário das unidades comunitárias de produção e beneficiamento de polpas de frutas e outros potenciais locais**. Montes Claros, 2015. 12 p.
- OLIVEIRA, Washington Luís de. **Boas práticas de manejo para o extrativismo sustentável do pequi**. Brasília: Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 2010. 84 p.
- CARNEIRO, Rosângela de Araújo; SILVA, Rosemere Gonçalves; PINHEIRO, Rosilene Gonçalves dos Santos. Frutos do tabuleiro do povo Xakriabá da aldeia Sumaré. 2014. 72 f. **Monografia** – Faculdade de Educação, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2014.
- FUNAI – Fundação Nacional do Índio. Índios Xacriabá e Projeto GATI planejam ações de extrativismo tradicional. 2014. Disponível em: <http://cggamgati.funai.gov.br/index.php/projeto-gati/noticias/indios-xacriaba-e-projeto-gati-planejam-acoes-de-extrativismo-tradicional/>>. Acesso em: 02 de
- MOTA, Aldemir Marcos de Almeida. As formas do povo Xakriabá se comunicar. 2015. 38 f. **Monografia**– Faculdade de Educação, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2015.
- SILVA, Estelita de Souza Guimarães; ARAÚJO, Hilda Rodrigues da Silva. Produção de sabão tradicional Xakriabá aldeia Prata e Riachinho. 2015. 41 f. **Monografia**– Faculdade de Educação, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2015.
- SOUZA, Cléia Batista de; OLIVEIRA, Dolores Santana de; SOUSA, Ramone Rodrigues de Almeida. Alimentação Xacriabá. 2013. 51 f. **Monografia**– Faculdade de Educação, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2013.

ANEXOS

ANEXO 1 – Vocabulário

ACATRIZ: Ferida

CAA/NM: Centro de Agricultura Alternativa do Norte de Minas

CIMI: Conselho Indigenista Missionário

DECOADA: Retirada de cinzas das arvores como: tingui, mamoinha e outras

DEVAGAZINHO: Com calma

FARTURA: Muito

FUNAI: Fundação Nacional do Índio

GIRAL: Feito de madeira

IBAMA: Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis

LITO: Garrafa Pete

MACHUCADURA: Parte do corpo ferido, inflamado

MOIDINHO: Moído

PGTA: Plano de Gestão Territorial e Ambiental

PPGATI: Gestão Ambiental do Território Indígena

PPP-Ecos: Programa de Pequenos Projetos Ecosociais

PRATO: Equivalem dois litros

REMEDIAVA: Beneficiava

TCC: Trabalho de Conclusão de Curso

TEXTOS: Quantidade de gorduras retirado do pequi

TREMPE: Local feito de pedras, para cozinhar, alimentos em grande quantidade

UFMG: Universidade Federal de Minas Gerais

URU: Embalagem feita de palha de coco

ANEXO 2 - Catálogo dos entrevistados



