



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

**LAURISAURA DA MOTA RIBEIRO**

**O MILHO NAS VIDAS E LUTAS DO POVO XAKRIABÁ**

**BELO HORIZONTE**

**2019**

LAURISAURA DA MOTA RIBEIRO

**O MILHO NAS VIDAS E LUTAS DO POVO XAKRIABÁ**

Trabalho de Pesquisa e Intervenção apresentado como requisito parcial para conclusão a Licenciatura em Formação Intercultural para Educadores Indígenas – FIEI/FAE/UFMG.

Orientadora: Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Vanessa Sena Tomaz  
Co-orientadora: Ms. Rebeca Cássia Andrade

BELO HORIZONTE

2019

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço a Tupã, nosso Deus, porque sem ele eu não conseguiria realizar esse trabalho e muito menos percorrer a trajetória desse curso. A toda minha família que me incentivou a fazer esse curso e pela ajuda e apoio que me deram durante a trajetória escolar. A minha filha Idiwany, que quando comecei a estudar deixei em casa, com um aninho de idade, meu esposo Leandro pelo apoio e pela compreensão, meu pai Osvaldo que me incentivou a estudar, minha mãe Maria, acreditando que onde ela estiver vai estar feliz pela conclusão desse curso. Minhas irmãs Jovanilda, Maria Aparecida, Anailda, Azilda, Dulce e meu irmão Genivaldo. Aos meus sobrinhos e sobrinhas: Jaqueline, Geovânia, Juninho, Juciel, Jaine, Gilza, Jádsom, Mariémili, Ródnei, Kelmi, Ranawi, Kawine e Xawam que sempre que chegava do curso, vinham correndo me abraçar. Aos meus cunhados, Rodrigo e Leonardo, minha cunhada Viviane que me ajudaram nas pesquisas e na organização do meu trabalho. Os demais cunhados Joel e Gelsom e José, que de várias formas têm ajudado também. Agradeço com carinho minha irmã Anailda, seu filho Ródnei, minha sobrinha Geovânia, que me ajudaram a cuidar da minha filha e da minha casa, enquanto eu saía para estudar. Agradeço a todas as pessoas que contribuíram para a minha pesquisa: Meu pai Osvaldo Fernandes, Meu tio Valdemar Fernandes, Minha tia Roza Nunes, Meu cunhado Leonardo Fiuza, Minha irmã Azilda Mota. A todas as lideranças e cacique pelo apoio e lutas para que esse curso acontecesse e por ter nos ensinado o caminho a ser percorrido. Em especial a minha orientadora Vanessa, coorientadora Rebeca, pela paciência, dedicação e valorização que teve com o meu trabalho. Aos bolsistas Iracema e Danilo pela ajuda que me deram na produção do banner. Ao meu professor e coordenador Célio, que também ajudou nos momentos que eu mais precisava a conduzir o meu trabalho. A todos colegas, professores, bolsistas e coordenador da turma CVN e toda equipe da UFMG, pelo tudo que fizeram por nós, estudantes indígenas. Meu muito obrigado!

## RESUMO

Neste trabalho de percurso acadêmico, venho mostrar o papel estratégico do milho na história de luta Xakriabá e na organização do povo, registrando histórias de vida de pessoas da aldeia Barreiro Preto. Registrei minha história e da minha família, tendo como referência o cultivo do milho na nossa sobrevivência. Fiz três entrevistas com pessoas mais idosas da minha família e moradores da aldeia que plantam roças. Também entrevistei três pessoas jovens para contar como se faz a roça de milho atualmente na aldeia Barreiro Preto e registrei o passo a passo de como eles fazem a roça. Para facilitar na construção deste trabalho, utilizei caderno de anotações, máquina fotográfica, gravador de áudio e computador. Além das entrevistas, realizei atividades dentro da sala de aula do 5º ano do ensino fundamental, pedindo aos alunos para pesquisar sobre a roça de milho na família e trabalhei com a produção de textos em versos, além de uma atividade de colagem de arte com o milho. Das entrevistas com os mais velhos, entendi o papel do milho na história de luta pela demarcação da terra e na sobrevivência das famílias. Das pesquisas que os alunos fizeram, posso dizer que o milho é importante também para outras famílias Xakriabá. A partir das pesquisas dos alunos, organizei um quadro com diferentes tipos de sementes, de antigamente e de hoje. Neste trabalho, ainda consta a utilização do milho em diferentes situações, como alimentação das pessoas e dos animais; remédios; brinquedos e outros. Elaborei também a primeira versão de uma cartilha para ter registro da tradição do nosso povo e repassá-la para os mais novos. A conclusão deste estudo é que a roça de milho Xakriabá faz parte da nossa cultura e das nossas lutas. O milho foi e é o principal meio de sobrevivência, principalmente, como forma de reafirmar nossa identidade, garantir nossa sobrevivência e a luta pela terra Xakriabá.

**Palavras-chave:** Roça de milho. Xakriabá. Aldeia Barreiro Preto. Sobrevivência. Luta pelo território.

## LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1 –Terra Indígena Xakriabá.....	17
FIGURA 2 –Ralo de ralar milho .....	18
FIGURA 3 –Peneira de peneirar milho .....	18
FIGURA 4 – Pilão e a mão de pilão .....	18
FIGURA 5 – Foice .....	19
FIGURA 6 – Enxada .....	19
FIGURA 7 – Enxadão .....	19
FIGURA 8 – Calendário da roça de milho Xakriabá .....	30
FIGURA 9–Atividade de roçar o milho .....	31
FIGURA 10 – Aceiro .....	31
FIGURA 11 – Queimando roça .....	32
FIGURA 12 – Queimando roça .....	32
FIGURA 13 – Coivara na roça .....	33
FIGURA 14 – Coivara vista de outro lado .....	33
FIGURA 15 – Plantio da roça .....	34
FIGURA 16 – Milho nascendo na roça .....	34
FIGURA 17 – Limpa do milho .....	35
FIGURA 18 – Milho com esponjas pronto para serem utilizados .....	35
FIGURA 19 – Milho secando na roça.....	36
FIGURA 20 – Colheita de milho .....	37
FIGURA 21 – Milho colhido na roça .....	37
FIGURA 22 – Paiol .....	38
FIGURA 23 – Milho seco nas espigas com a paia .....	38
FIGURA 24 – Milho seco nas espigas sem a paia .....	38
FIGURA 25 – Vários tipos de sementes de milho juntos .....	39
FIGURA 26 – Milho vermelho .....	40
FIGURA 27 – Milho Ibra .....	40
FIGURA 28 – Milho três meses .....	41
FIGURA 29 – Milho maroto .....	42
FIGURA 30 – Apresentação da pesquisa e das sementes .....	43
FIGURA 31 – Aluna Sthefany mostrando sua arte .....	45
FIGURA 32 – Desenho do pé do milho .....	45

FIGURA 33 – Roça de milho – aluno Fernando mostrando sua arte .....	46
FIGURA 34 – Roça de milho .....	46
FIGURA 35 – Realização das atividades em sala .....	46
FIGURA 36 – Roça de milho – aluno Anderson .....	46
FIGURA 37 – Espiga de milho - Anieli.....	46
FIGURA 38 – Alunos usam sementes do milho para fazer a arte .....	46
FIGURA 39 – Desenho do pé do milho e as espigas, representando a roça. Exposição dos trabalhos dos alunos da 4ª série.....	47
FIGURA 40 – Resposta para a pergunta 1 do aluno Anderson .....	49
FIGURA 41 – Resposta para a pergunta 2 do aluno Anderson .....	50
FIGURA 42 – Resposta para a pergunta 3 do aluno Anderson .....	50
FIGURA 43 – Resposta para a pergunta 4 do aluno Anderson .....	51
FIGURA 44 – Resposta para a pergunta 5 do aluno Anderson .....	52
FIGURA 45 – Resposta para a pergunta 6 do aluno Anderson .....	52
FIGURA 46 – Resposta para a pergunta 7 do aluno Anderson .....	53
FIGURA 47 – Resposta para a pergunta 8 do aluno Anderson .....	53
FIGURA 48 – Resposta para a pergunta 9 do aluno Anderson .....	54
FIGURA 49 – Resposta para a pergunta 10 do aluno Anderson.....	54
FIGURA 50 – Algumas respostas no caderno do aluno Anderson .....	55
FIGURA 51 – Outras respostas no caderno do aluno Anderson .....	56
FIGURA 52 – Trechos das respostas do aluno Anderson Moreira de 10 anos .....	56
FIGURA 53 – Porcos comendo milho .....	62
FIGURA 54 – Galinhas comendo milho .....	62
FIGURA 55 – Animais na paiada de milho na roça .....	63
FIGURA 56 – Espigas de milho para ralar .....	63
FIGURA 57 – Comida de milho .....	64
FIGURA 58 – Milho cozido .....	64
FIGURA 59 – Mingau de milho .....	65
FIGURA 60 – Polenta de milho .....	65
FIGURA 61 – Versos do aluno XXXX .....	71
FIGURA 62 – Versos do aluno XXXX.....	72
FIGURA 63 – Versos do aluno Daniel .....	73
FIGURA 64 – Versos da aluna Elizete .....	74
FIGURA 65 – Versos do aluno Daniel .....	75

FIGURA 66 – Versos da aluna Elizete .....	76
FIGURA 67 – Versos dos alunos Ronei, Rayuson e Andersom .....	77
FIGURA 68 – Versos das alunas Lorraine e Sthefany.....	78

### **LISTA DE TABELAS**

TABELA 1 –QUALIDADES E ORIGENS DAS SEMENTES APRESENTADAS PELO ALUNOS .....	44
--	----

# SUMÁRIO

1.	INTRODUÇÃO .....	10
2.	DEBUIANDO O TEMA .....	12
2.1.	<b>Trajetória escolar</b> .....	12
2.2.	<b>A roça de milho na minha família</b> .....	16
2.3.	<b>Ensinaamentos do passado para pensar no futuro</b> .....	21
3.	A ROÇA DE MILHO NA SOBREVIVÊNCIA DO XAKRIABÁ DA ALDEIA BARREIRO PRETO .....	26
3.1.	<b>Ensinaamentos do presente para pensar o futuro</b> .....	28
4.	PASSO A PASSO DA ROÇA XAKRIABÁ DA ALDEIA BARREIRO PRETO..	31
4.1.	<b>Tipos de sementes</b> .....	40
5.	A ROÇA DO MILHO NAS OUTRAS FAMÍLIAS DA ALDEIA BARREIRO PRETO .....	43
5.1.	<b>O milho cantado em versos e rimas Xakriabá</b> .....	57
6.	NOVOS APRENDIZADOS SOBRE O MILHO NA CULTURA XAKRIABÁ ....	59
6.1.	<b>Milho como resistência, dentro da história do Território</b> .....	59
6.2.	<b>Milho como alimento, brinquedos e remédios</b> .....	60
6.2.1.	Milho na alimentação dos animais .....	61
6.2.2.	Milho na alimentação das pessoas .....	62
6.2.3.	O milho nas brincadeiras .....	65
6.2.4.	O milho para fazer remédios .....	65
6.3.	<b>A roça de milho como conteúdo curricular</b> .....	66
7.	CONCLUSÃO .....	70
	REFERÊNCIAS .....	71
	ANEXO I – VERSOS VERSÃO 1.....	72



ANEXO II – VERSOS DOS ALUNOS ..... 74

ANEXO III - GLOSSARIO ..... 82

## 1. INTRODUÇÃO

A proposta de desenvolver o tema “O milho nas vidas e lutas do povo Xakriabá” tem como objetivo mostrar que o milho sempre esteve presente na cultura Xakriabá. O cultivo do milho também faz parte da vida de outros povos indígenas, como, por exemplo, nas culturas Xikrin no Pará e Guarani no Rio de Janeiro. A autora Petri (2016) mostra a presença do milho em vários povos, utilizando-o nos locais de roças, nos eventos, no calendário anual, nos rituais, na economia de reciprocidade e ainda na preservação das sementes dos povos indígenas, principalmente, o povo Guarani, do Rio de Janeiro. Entre os Xakraibá, o milho sempre foi um meio de sobrevivência do povo, portanto, a roça de milho faz parte da nossa cultura e das nossas lutas.

Desse modo, o objetivo geral deste trabalho de conclusão de curso é analisar o papel estratégico do milho na história de luta Xakriabá e na organização do povo, a partir de histórias de vida de pessoas da aldeia Barreiro Preto. Os objetivos específicos são: registrar a minha história e da minha família sobre a sobrevivência com a roça de milho; registrar a história de sobrevivência do povo Xakriabá do Barreiro Preto, tendo a roça de milho como guia; divulgar essa história para os mais novos para que eles valorizem a tradição; registrar como é feita roça do milho hoje na minha aldeia; e trabalhar a pesquisa e registros de práticas de roça e uso do milho na escola.

Os principais procedimentos metodológicos para o desenvolvimento desta pesquisa foram as entrevistas feitas com pessoas que moram na aldeia. Entrevistei primeiro as pessoas idosas para entender melhor a importância do milho no passado. Depois entrevistei pessoas ainda jovens da aldeia que entendem da roça e que ainda sobrevivem da roça do milho nos tempos atuais. Os procedimentos que utilizei para as entrevistas, transcrições e análise do material que pesquisei são baseados nas leituras que fiz sobre História Oral, metodologia que vincula oralidade e memórias a partir de experiências vividas. Na descrição das experiências nas lutas pelos direitos e no plantio da roça dos entrevistados, coletei vários depoimentos. Nos depoimentos do meu pai, da minha tia e do meu tio, eles explicaram muita coisa sobre a roça de milho, como era feita antigamente e algumas coisas de como é

ainda hoje. Mas, eu queria também saber sobre a roça hoje. Então, peguei os depoimentos de uma irmã e de um cunhado que ainda plantam roça e sobrevivem dela. Eles contaram um pouco da vida deles na plantação de roça de milho e explicaram como é o passo a passo da roça e porque não está tendo muita roça hoje.

As entrevistas que realizamos, tentando seguir algumas ideias da metodologia de História Oral, foram transcritas e depois transformadas em textualizações, possibilitando uma leitura mais fluente (GOMES & FERREIRA, 2018). Nessa metodologia, segundo Garnica, Fernandes & Silva (2011, p.236), a transcrição que se faz das entrevistas ou outras falas dos depoentes é a escrita “bruta” do depoimento, já a textualização é como uma editoração da fala do depoente. Entendi que é o relato meu do que as pessoas que entrevistei falaram. Os autores falam que pode fazer tantas textualizações quantas forem necessárias, porque depende da sensibilidade e do estilo de redação do pesquisador, sendo que o mais importante é tentar trazer a vivência do depoente para o texto, de modo que todos possam reconhecer o modo de falar deles. Então, depois das entrevistas, eu transcrevi as falas deles, do jeito que eles falaram e depois escrevi sobre o que meu pai, tio, tia, irmã e cunhado falaram, mas com minhas palavras, porque fiz textualizações.

Eu associei essa metodologia com a realização de atividades em sala de aula, pedindo aos meus alunos para fazer pesquisas com suas famílias. As entrevistas realizadas pelos alunos buscavam ampliar a compreensão sobre o papel da roça de milho na cultura Xakriabá, abrangendo outras famílias da aldeia Barreiro Preto, além da minha.

Este texto é o resultado da minha pesquisa e está organizado em cinco capítulos, além da introdução e conclusão, capítulos primeiro e sétimos, respectivamente. No 2º capítulo, apresento a temática, minha história de vida e a importância da roça de milho na sobrevivência da minha família; no 3º capítulo, eu venho mostrar que o milho tem fundamento importante na sobrevivência das famílias Xakriabá, principalmente as famílias da aldeia Barreiro Preto ainda hoje. No 4º capítulo, apresento o passo a passo de como é feita a roça de milho na aldeia Barreiro Preto. No 5º capítulo, venho mostrar que a roça de milho não é feita só na

minha aldeia, mas em outras famílias da aldeia. No 6º capítulo, eu venho mostrar que aprendi muito sobre a roça de milho Xakriabá, durante todo tempo de pesquisa e no anexo III inclui um glossário com palavras do Português Xakriabá.

## 2. DEBUIANDO<sup>1</sup> O TEMA

Meu nome é Laurisaura da Mota Ribeiro, nasci no dia 08 de maio de 1983, na aldeia Barreiro Preto, localizada no território indígena Xakriabá, município de São João das Missões, Norte de Minas Gerais. Neste tempo Missões era município de Itacarambi-MG. Moro nessa aldeia desde que nasci. Sou universitária do Curso de Formação Intercultural para Educadores Indígenas – FIEI, da Universidade Federal de Minas Gerais. Iniciei o curso no ano de 2015 e o término está previsto para o ano de 2019. Sou filha de Osvaldo Fernandes Ribeiro e Maria Mota Ribeiro. Somos 9 irmãos, 2 homens e 7 mulheres. Infelizmente, um casal de irmãos já faleceu. Dos que ainda estão vivos, cinco são mais velhos e três mais novos do que eu. Dizia minha mãe que com 2 anos de idade comecei a andar, aos poucos fui crescendo e junto com minhas irmãs nós brincávamos muito.

Também aproveitava as noites de luar para ouvir meu pai contar histórias. Nós forrávamos o chão com esteiras para deitar, meu pai sentava em um banquinho e logo começava as histórias. Na época, nós não tínhamos luz elétrica, iluminava nossa casa era com candeia a óleo que minha mãe e meu pai faziam. Então, nós aproveitávamos as noites de luar para conversar e contar histórias que meu pai sabia. Nesses momentos, a noite passava muito rápido, quando percebíamos já era umas dez horas da noite, e já estando um pouco tarde, meu pai pedia para irmos para cama dormir. No dia seguinte, junto com nossos pais, íamos todos para a roça trabalhar, plantando milho, feijão ou às vezes limpando a roça. A roça era para o sustento da família, pois era através deste trabalho que nós retirávamos o alimento como o feijão, o arroz e outros para o nosso sustento.

---

<sup>1</sup> A palavra debuiando é aqui usada como uma variação de debuiado, termo utilizado pelos Xakriabá para nomear o processo de separação dos grãos de milho do miolo. Neste título o significado é dispor e falar sobre o tema.

## 2.1. Trajetória escolar

No ano de 1989, já com os meus 6 anos de idade, comecei a freqüentar escola, não por estar matriculada, mas por influência de estudar e também ao ver minhas irmãs estudando. Como a aldeia Barreiro Preto tem algumas sub-aldeias, essa escola era na sub-aldeia chamada Veredina, uns três quilômetros de distância da minha casa.

No ano de 1990, devido a grande quantidade de alunos, a escola foi transferida para um espaço chamado casa da comunidade, mais perto da minha casa e ali fui matriculada na primeira série. Ficamos por ali por uns tempos, até que foi construída uma escola com estrutura suficiente para o número de alunos. Os professores que trabalhavam naquela época eram da cidade de Itacarambi, devido não ter professores indígenas formados para trabalhar no território.

No ano de 1998, perdi minha querida mãe e isso me tirou a autoestima da vida, perdendo a vontade de dar continuidade aos estudos. Já tinha concluído a quarta série do ensino fundamental, depois fiquei parada sem estudar por quatro anos. Foi passando tempo e com a força de Deus voltei a estudar, dando continuidade a quinta série. No ano de 2003, consegui concluir a oitava série do ensino fundamental com professores indígenas da própria aldeia. No ano de 2004, por não ter o ensino médio nas aldeias, passei a estudar no distrito de Virgínio, no município de Miravânia-MG. Ali concluí o primeiro ano do ensino médio. A distância era longa, caminhava quatro horas por dia para chegar em casa. Não agüentando mais a distância, passei a estudar no ano seguinte, na cidade de São João das Missões-MG, eu e mais dois irmãos. Ali senti mais firmeza, pois estava no meu município e também era mais fácil o transporte para ir e voltar para casa. O prefeito do município já era indígena, José Nunes, ele nos ajudava a pagar o transporte para ir e voltar para casa nos finais de semana. Também ajudava a pagar o aluguel da casa que nós ficávamos durante tempo que estava estudando e ajudava também na alimentação que consumíamos durante os estudos.

Em 2006, concluí o terceiro ano do ensino médio. O estudo fora da aldeia me trouxe algumas experiências do mundo lá fora, mas também deixou marcas, pois o modo como as pessoas me olhavam, devido a minha condição de vida precária e porque eu sempre fui uma pessoa simples e tímida. Mas, o foco da minha vida sempre foi estudar.

Ao concluir o ensino médio, em 2006, voltei para a aldeia para ajudar meu pai a trabalhar na roça. E como já fazia parte de grupo de voluntários, eu trabalhava na casa da medicina tradicional de rémédios caseiros que foi construída na minha aldeia Barreiro Preto, no ano de 2004. A casa tem o objetivo de resgatar as ervas do campo, que os nossos mais velhos utilizavam na fabricação de remédios caseiros. Ali me enturmava com a comunidade, fazendo remédios e trabalhando como a bionérgica que é a ciência dos estudos das plantas para curar as pessoas.

No ano de 2008, fui indicada pela comunidade para trabalhar no projeto EJA (Educação de Jovens e Adultos). Foi o meu primeiro trabalho assalariado.

Em 2011, o município não me contratou mais, então saí da aldeia para trabalhar em Ribeirão Preto-SP. Lá deparei-me com um mundo totalmente diferente: vivia presa, distante da família, pagando aluguel e ainda trabalhando em um emprego ruim, com salário baixo. Eu ficava muito triste, chorava muito. Fiquei dez meses nesta vida, até que consegui um pouquinho de dinheiro e voltei para casa.

No ano de 2012, fui indicada novamente pela comunidade para trabalhar como coordenadora do projeto MOVA BRASIL que é um projeto inspirado em Paulo Freire. Este projeto tinha o objetivo de alfabetizar jovens e adultos no período de dez meses. Esse projeto no Xakriabá funcionou somente nesse ano de 2012, devido a quantidade de alunos que o projeto exigia de estar frequentando a sala de aula. A rotina do meu trabalho como coordenadora era longa e cansativa, as turmas que eu visitava eram longe uma das outras. Mas, com fé em Deus, consegui vencer, trazendo para mim aprendizados e novas amizades no trabalho.

No ano de 2013, passei a trabalhar como auxiliar de secretaria, contratada diretamente pelo Estado, após ser indicada pela comunidade. Depois, a direção (da escola) me colocou para trabalhar na sala de aula com alunos da quarta série.

Todo ano é aberto o vestibular e oferecidas 35 vagas na UFMG para o Curso de Licenciatura em Formação Intercultural para Educadores Indígenas (FIEI) para formar os professores indígenas que vão atuar em suas comunidades. E, desde as primeiras vagas do curso que eu comecei fazer a prova para ingressar na faculdade. Não somente por ser o FIEI, mas também pela vontade de dar continuidade aos estudos e um dia conseguir emprego e poder ajudar minha família. Dizer que eu me formei em uma faculdade seria também um dos sonhos que eu queria realizar. Fiz a prova três anos seguidos, mas não consegui passar e isso me causou desânimo, me achava incapaz de conseguir. Fiquei muito desanimada, mas a minha irmã que estudou o magistério nas primeiras turmas que funcionaram no Parque do Rio Doce<sup>2</sup> e depois foi estudar no FIEI, sempre me aconselhava para eu não desistir, colocando ela como exemplo de tudo que passou para chegar nesta mesma Universidade. Em 2014, com a minha ignorância, cheguei a falar para minha irmã que seria a última vez que eu ia tentar fazer a prova do vestibular.

Assim, no ano de 2014, tentei fazer a prova e consegui ficar na fila de espera. Fiquei surpreendida pela nota e de estar entre os 36 primeiros, mas triste por não ter conseguido passar, porque só havia 35 vagas. Fiquei na lista de espera aguardando alguém desistir para poder entrar. Até que um dia recebi um telefonema de uma das minhas irmãs, dando notícia que tinha saído a segunda chamada do FIEI. Fiquei muito feliz e agradecendo a Deus por chegar onde eu queria estar. Em 2015, comecei a fazer o curso na área de Ciências da Vida e da Natureza. Sinto muito orgulho de estudar no FIEI. Já fiz muitas amizades com as pessoas dentro e fora da sala de aula. Claro que a primeira semana que cheguei em BH foi muito difícil, pois eu não conhecia quase ninguém, até mesmo dos Xakriabá. O difícil também é ficar longe da minha família, principalmente, longe da minha filhinha que logo de início deixei com um ano de idade.

Em 2015, eu também comecei o Magistério Indígena, oferecido na Escola Estadual Bukimuju, na aldeia Brejo Mata Fome, pela Secretaria de Educação do Estado de Minas Gerais, com duração de um ano e meio. Como trabalho de conclusão pesquisei sobre o banco de sementes crioulas que existe na aldeia Vargem.

---

<sup>2</sup> Essa era parceria entre a universidade e a SEE-MG envolvendo vários professores indígenas de Minas Gerais, que se reuniam no Parque do Rio Doce.

Meu pai e minha mãe não tiveram oportunidade de estudar, mas lutaram por seus sete filhos, para que não passassem pela mesma situação. Assim diziam que antes de morrer, queria ver seus filhos formados. E graças a Deus todos conseguiram formar o ensino médio. E eu sou a terceira, entre os cinco filhos do meu pai, que faço faculdade na UFMG, cursando o FIEI.

Dentro dos meus estudos no FIEI, tive essa oportunidade de fazer o meu trabalho final falando da importância que tem a agricultura para o meu povo Xakriabá da aldeia Barreiro Preto. Dentro do tema da agricultura, escolhi a roça do milho, porque ela sempre esteve presente na minha família como o principal meio de sobrevivência.

Mesmo com as dificuldades, estou me formando no ano de 2019. Sei que sentirei muita falta da faculdade, dos colegas e professores, mas estarei alegre por levar comigo uma bagagem de conhecimento para dar continuidade no meu trabalho na sala de aula e para o meu dia a dia.

Como já expliquei, para investigar o tema da roça do milho, fiz algumas pesquisas com pessoas mais velhas, para ter informações sobre a importância do milho na minha aldeia e para resgatar as histórias mais antigas do meu povo. Também pesquisei pessoas jovens para registrar as histórias que nos referem hoje, além das minhas próprias histórias contadas no texto. Eu ainda desenvolvi um trabalho com as crianças na escola pedindo que elas pesquisassem as histórias da roça do milho nas suas famílias. Esses foram os diferentes modos de articular as noções de presente, passado e futuro e aprofundar na compreensão do papel estratégico do milho nas lutas e na vida dos Xakriabá da aldeia Barreiro Preto.

## **2.2. A roça de milho na minha família**

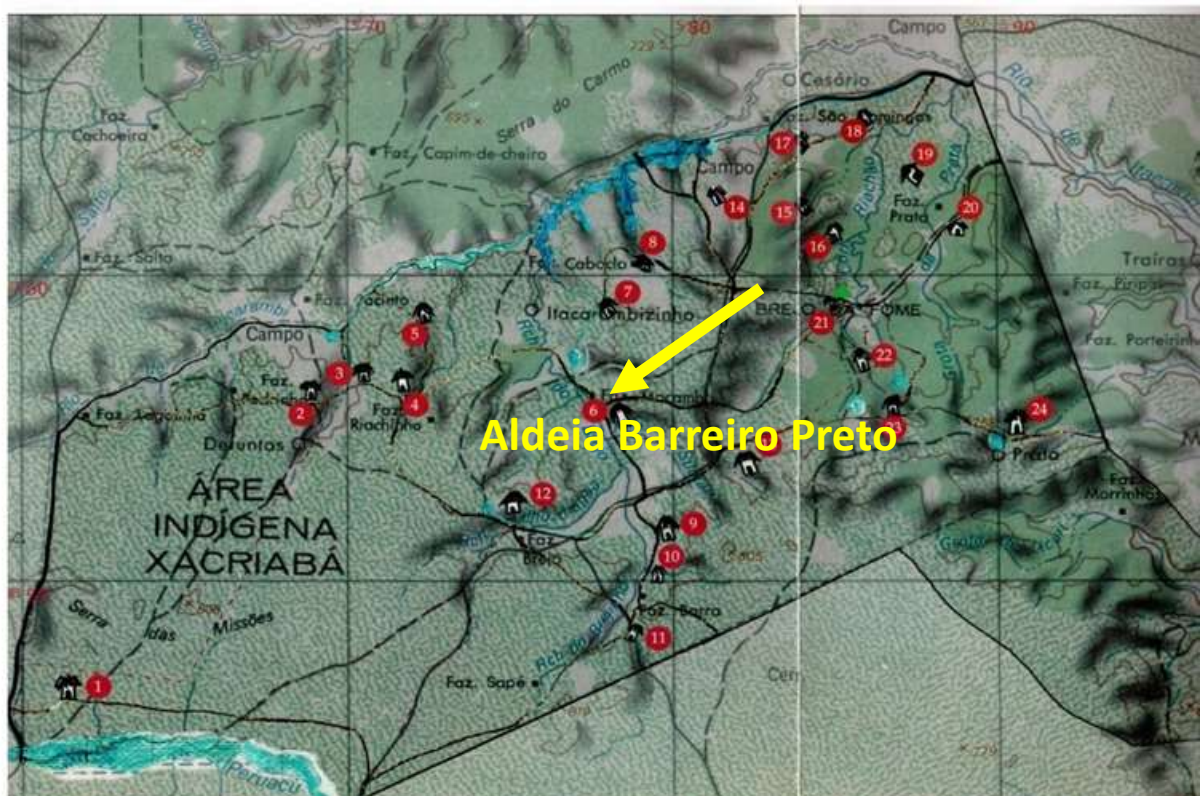
A opção de analisar o lugar estratégico ocupado pelo milho na cultura Xakriabá vem das minhas memórias de infância, em uma época de grande escassez de alimentos entre meu povo. A crise se manifestava por duas razões: por um lado, os fazendeiros invadiram parte de nosso território (Figura 1), restringindo nossas



áreas de roça e de criação de animais. Por outro lado, não tínhamos nenhuma outra fonte de renda que permitia aquisição de alimentos que não viesse da roça.

Havia, assim, apenas duas formas de se garantir o sustento de meu povo: uma parte passou a se dedicar a roça do milho, enquanto outra a roça da mandioca. O milho era plantado em áreas argilosas, enquanto a mandioca em áreas arenosas.

**Figura 1** – Terra Indígena Xakriabá<sup>3</sup>



**Fonte:** Livro Patrimônio Xakriabá (2005).

Como o terreno de meu pai estava localizado em uma área argilosa, nossa família se dedicava à roça do milho. Das piadas às brincadeiras infantis, tudo que

<sup>3</sup> O território Xakriabá localiza-se no norte de Minas Gerais, possuindo 32 aldeias, registradas no mapa. Atualmente, são 36 aldeias, após a retomada ocorrida em 2015.

fazíamos girava em torno dessa roça. Eu me lembro que meus pais contavam que eles sobreviveram pela comida do milho. Além disso, garantiam que não seria diferente conosco. Assim, eu cresci vendo meu pai derrubar a mata para fazer roça para plantar milho. Não se tratava, no entanto, de um trabalho só de adultos. Na hora de se fazer a roça, meus pais chamavam toda a criançada para ir ajudá-los na plantação. Assim, homens e mulheres, todos, ajudavam na roça. Enquanto meu pai abria as covas, minha mãe semeava e as crianças tapavam as covas. Apesar de todo sofrimento, o trabalho era uma grande diversão, porque todos participavam do movimento da roça.

Após a colheita, o trabalho não cessava. Primeiro, tínhamos que “quebrar o milho”, isto é, retirar o milho do tronco, ajuntando no terreiro. Para transportá-lo até o paiol, tínhamos que carregá-los nas costas, pois nem sempre tínhamos à nossa disposição um carro de boi. Depois de perfurar uma grande lata de óleo, meu pai e minha mãe ralavam o milho (Figura 2), movendo o sabugo em um movimento de vai e vem. Em seguida, o milho ralado era peneirado na peneira (Figura 3).

**Figura 2** – Ralo de ralar milho



**Fonte:** Arquivo pessoal.

**Figura 3** – Peneira de peneirar milho



**Fonte:** Arquivo pessoal.

Os grãos que restavam na peneira eram levados ao pilão (Figura 4), instrumento formado por uma grande peça de madeira, com uma cova no centro. Com outra peça de madeira, conhecida como mão de pilão, os grãos eram socados

até serem completamente triturados. Esse trabalho era conhecido por nós como pisar o milho.

**Figura 4** – Pilão e a mão de pilão



**Fonte:** Arquivo pessoal.

O dia começava bastante cedo para dar conta de todo o trabalho exigido nesse processo. O milho era o principal alimento que tínhamos. Na parte da manhã, hora do “quebra jejum”, nome dado a primeira refeição dos Xakriabá, alimentávamos de cuscuz, beiju e bolo. Outra refeição era o milho assado ou cozido, recém colhido na roça. Na hora do almoço, para substituir o arroz, minha mãe aproveitava a parte que sobrava na peneira onde os milhos foram ralados para cozinhar uma canjiquinha, que comíamos junto com feijão, outro alimento sempre presente em nossas mesas. A farinha de milho sempre fez parte do cardápio diário de nossas refeições.

Recordo-me das muitas vezes que tive que trabalhar na roça debaixo da chuva. Isso porque tínhamos o tempo certo para plantar e limpar a roça. Para isso, tínhamos algumas ferramentas utilizadas no roçado, no plantio e na limpa do milho como nas Figuras 5, 6 e 7:

**Figura 5 – Foice**

**Fonte:** Arquivo pessoal.

**Figura 6 – Enxada**

**Fonte:** Arquivo pessoal.

**Figura 7 – Enxadão**

**Fonte:** Arquivo pessoal.

Esse trabalho era bastante gratificante porque a colheita era farta, enchendo completamente o paiol. O milho não era apenas o principal alimento das pessoas da família, alimentava também as criações: porco e galinha que serviam como a mistura do prato. Também alimentava o gado que meu pai criava e reservava para ser vendido no caso de grande necessidade, como caso de doença. Alimentava os cavalos que eram o principal meio de transporte que tínhamos para viagens. A palha do milho servia para fazer colchão de dormir, como não tinha outro colchão para colocar em nossa cama, minha mãe fazia o colchão da palha do milho.

Na minha infância, o milho também era fonte de brincadeiras. Como não tínhamos condições de comprar brinquedos, usava o sabugo para criar minhas

próprias bonecas. Recordo-me que, como artesã, fazia a cabeça, os braços e as pernas das bonecas, passando momentos agradáveis com minha criação. Os meninos faziam com os sabugos as rodas de carrinhos feitos a partir da lata de óleo. Assim, o milho estava presente também em momentos de diversão.

Minha família humilde não tinha outras condições financeiras, tudo que comiam gerava daquilo que plantava. Me lembro que era época muito difícil. Minha mãe e meu pai dormiam mais tarde e acordavam muito cedo, para dar conta do trabalho. Enquanto minha mãe ralava o milho para fazer o cuscuz ou *beijú* de ovo, preparava o café e o chá para as crianças. E quando nós acordávamos, tudo isso já estava pronto. O meu pai *debujava* o milho para dar as galinhas, os porcos e soltava o gado que estava preso no curral para o cercado. Ele ainda amolava as enxadas com uma lima para trabalhar. Depois ia tomar o café. Quando era por volta de umas 7 horas da manhã íamos para a roça. O trabalho era pesado nas épocas de limpar a roça e da colheita. Como muitas vezes não tínhamos um carro de boi à disposição, o milho era posto em saco de naylor e levado na cabeça ou nas costas até a nossa casa. Na maioria das vezes, a roça era distante, mas era o único jeito que tinha.

Apesar do cansaço era muito divertido, era trabalhando, contando piadas e sorrindo ao mesmo tempo. Assim ninguém queria ficar em casa. Minha família sempre foi muito unida, quando chegava umas 10 horas da manhã, minha mãe ou uma das irmãs mais velhas ia para casa na nossa frente preparar o almoço. Essa organização era feita a cada dia. A preparação do almoço era: retirar o milho que havia colocado na água fervida no dia anterior, ralar, depois *cessar* o milho em uma peneira, retirando os grãos maiores para ser triturado no pilão, da parte fina que *cessava* na peneira era conhecido como fubá. Esse fubá era torrado e feita a farinha ou às vezes feita a polenta. Os grãos maiores, após serem triturados no pilão, eram conhecidos como canjiquinha. Cozinhava essa canjiquinha e servia junto com o feijão no lugar do arroz. Esse era o nosso almoço. A parte da tarde seguia a mesma rotina de sair mais cedo da roça, para preparar o jantar.

A história da minha vida e da minha família que acabei de contar me permitem dizer que o milho esteve presente na nossa vida. Trazer memórias, momentos de trabalho, de alimentação, de brincadeiras infantis e de socialização dos homens que trabalhavam no roçado é a principal finalidade desse trabalho. Mas,

ao revisitar, em minha memória, trazendo minhas experiências de vida atravessadas pelo milho, percebi que ele teve e tem um papel estratégico na história de luta dos Xakriabá, bem como na organização do meu povo. Assim, conto minhas memórias, dialogando com outras pessoas para discutir o papel do milho na vida e na cultura Xakriabá.

### **2.3. Ensinaamentos do passado para pensar no futuro**

Neste trabalho, fiz algumas entrevistas com pessoas mais velhas, todas da minha aldeia, Barreiro Preto. Foram uma mulher e dois homens. Essas pessoas que entrevistei são muito importantes para mim, não por desfeita das outras pessoas, mas por lembrança de infância e do envolvimento delas nas preparações das roças na aldeia. Elas relataram a participação dos homens nos mutirões e *juntamento* e também das mulheres nas tarefas de casa para a preparação da comida para os juntamentos. Ao fazer as entrevistas, aprendi muito mais sobre a importância do milho na alimentação, tanto do ser humano quanto dos animais, bem como outras formas do juntamento envolvendo as festas, os remédios que se faziam do próprio milho, as ciências com a roça envolvendo as fases da lua, as qualidades de sementes do milho. Os entrevistados foram: Meu pai, Sr. Osvaldo Fernandes Ribeiro; meu tio Valdemar Fernandes Ribeiro; minha tia Rosa Nunes Ribeiro. A seguir apresento as textualizações dos depoimentos dados por eles.

#### **Depoimento 1:** Meu pai, Sr. Osvaldo Fernandes Ribeiro.

Meu pai tem 74 anos, filho de Anselmo Fernandes Ribeiro e Marciana Rosa de Jesus. Casado com Maria Mota Ribeiro, filha de Silvestre Nunes da Mota e Ana Ferreira da Silva. Juntos tiveram 9 filhos, dois homens e sete mulheres.

Meu pai é agricultor e é um homem muito trabalhador. Ele e minha mãe criaram os 7 filhos trabalhando na roça. Ele conta que desde a época dos meus avós que plantava roça de milho. Ele disse que o milho era o principal alimento que tinha em casa e quase tudo era tirado do milho. O milho era uma das partes mais importantes em casa, pois dele fazia uma pipoca, fazia uma farinha, pisava o milho

torrado e fazia um *piche* e tudo era utilizado para comer em casa. Depois vem outra utilidade que é para criar galinha e porco, tinha que ter o milho se não eles não tinham a gordura em casa para poder temperar a comida, pois tudo é produção do milho. Ele fala que em todas as casas o milho teve essa utilidade, na época ninguém tinha outras condições financeiras para sobreviver, além da roça do milho. O milho era uma das plantações que mais aguentava a tarefa do tempo.

Meu pai foi liderança da aldeia Barreiro Preto por muitos anos. Na época da lutas pela demarcação do nosso território, ele foi sempre essa pessoa de frente das lutas pelo território, juntamente com o cacique Sr. Rosalino e o Sr. Rodrigão. Eles viajavam bastante em busca dos nossos direitos. Meu pai fala que na época, na aldeia Barreiro Preto, os fazendeiros grilaram parte do território e começaram a desmatar para fazer pasto para as criações. Aí os indígenas ajuntaram um grupo de pessoas, tomaram a parte das terras que estava desmatada e plantaram uma grande roça de milho.

Essa roça deu muito boa, porque os índios colheram o milho e dividiram entre eles, mas gerou uma grande revolta dos fazendeiros, porque os indígenas ocuparam a terra com a grande roça de milho e eles não puderam tomar a terra. Meu pai fala que essa terra que os fazendeiros desmataram era a parte que as pessoas da aldeia tinham para viver, por isso eles tiveram que tomar a terra para poder plantar, para correr com os fazendeiros, senão eles acabavam derrubando todas as matas. E, graças a Deus tudo deu certo, fazer a roça de milho foi uma forma também de correr com os fazendeiros do território. O grupo de homens Xakriabá que se reunia para achar as formas de lutar pela terra, era cerca de 40 homens de coragem que encaravam os fazendeiros. Nesses encontros, como a situação financeira era brava, cada pessoa levava a comida de casa que era a farofa do feijão feito com a farinha do milho, ou pegava o frango do quintal, cozinhava e fazia a farofa.

Muitas vezes, quando o grupo se reunia na casa do meu pai, quando estava difícil a situação para muitas pessoas, o meu pai, como tinha um criatório de bode, ele matava o bode, minha mãe cozinhava, fazia a farofa utilizando a farinha do milho e ali era a comida do dia. Hoje, meu pai ainda é considerado pelas pessoas da comunidade como uma liderança da aldeia, é uma pessoa muito reconhecida dentro e fora do território por ter muito conhecimento dos direitos indígenas e de lutas pelo

território. Muitas pessoas que vêm de fora ou mesmo os jovens de várias aldeias lhe procuram, fazem perguntas, entrevistas para saber o processo de lutas do nosso povo.

**Depoimento 2:** Tio Valdemar Fernandes Ribeiro, 68 anos.

Valdemar Fernandes Ribeiro tem 68 anos, filho de Anselmo Fernandes Ribeiro e Marciana Rosa de Jesus, morador da aldeia Barreiro Preto, irmão do meu pai. É casado com dona Emília Pereira dos Santos e, juntos, tiveram 7 filhos, um dos filhos faleceu quando ainda era criança. O tio Valdemar é também um grande lutador pelo território, estava sempre de frente as lutas junto com meu pai, o Sr. Osvaldo. É agricultor, trabalhou a vida toda na roça, desde criança até chegar a idade de aposentar. Ele criou seus 6 filhos, tudo na roça e não deixou nenhum morrer de fome. Ele fala que era muito difícil, porque a situação financeira era bem precária naquela época. Também ele fala que o milho era tudo, era o principal das despesas, porque dele tirava tudo, era a farinha, era o arroz, o angu, a canjica no lugar do arroz, tudo era tirado do milho e no ano que tinha o feijão e a mandioca fazia a farinha e ajudava. Mas, no ano de crise como esse, não tinha outra opção, tudo era tirado do milho. Ele continua falando que desde muitos anos, muito tempo desde quando era menino que ele tinha informação que o milho é o principal meio de sobrevivência das famílias e não era só na reserva indígena, mas o que ele sabe contar é aqui dentro da reserva que é o lugar que ele mais permanecia. O tio Valdemar fala que antigamente chovia muito, que não dava pra sair de casa pra comprar as coisas e acabava passando necessidade. Naquela época tudo era mais difícil porque não tinha aposentadoria. Então as pessoas tinham que sobreviver da agricultura.

**Depoimento 3:** Tia Rosa Nunes Ribeiro, 65 anos.

Minha tia chama Rosa Nunes Ribeiro, irmã da minha mãe, tem 65 anos, ela é casada com meu tio Alípio Fernandes Ribeiro, irmão do meu pai. Eles tiveram 6 filhos e um dos seus filhos faleceu quando era ainda bebezinho. A minha tia Rosa é mulher guerreira trabalhou muito na roça, assim como outras mulheres trabalhavam. Ela fala na sua entrevista que desde que entendeu como gente que já sobrevive do plantio do milho, ela via seus pais na mesma luta e assim foi aprendendo com eles.



Ela fala que antigamente as mulheres trabalhavam demais, levantava cedo para ralar o milho, fazer o quebra jejum para ir pra roça, depois vinha mais cedo da roça para ralar, pisar o milho para fazer a comida. Chegava de *tardzinha* tinha que colocar o milho de molho na água para ralar no outro dia. Eram muitos serviços e ainda tinha que cuidar das crianças.

Ela fala que antigamente tinha poucas qualidades de milho. Era o milho branco, o milho de quatro meses, o milho maroto e o milho ibra, que era uns milhos muito bons pra ralar. Ela também fala que para colocar a roça, muitas pessoas faziam juntamento, outras pessoas faziam o mutirão. A diferença do mutirão é que tinha a comemoração com festa na casa do dono da roça, depois que terminassem a roça. Já o juntamento não tinha a festa de comemoração. A festa era para todo mundo, mas quem trabalhasse no mutirão não pagava a entrada da festa e aqueles que não trabalhassem no mutirão tinha que pagar uma taxa de dinheiro para pagar o tocador da festa, que era os sanfoneiros da região. Ela fala que nessas festas dava muitas brigas por causa de ter que pagar taxa. A regra era assim: só os homens tinham que pagar a entrada da festa e as mulheres entrava de graça e eram muito animadas essas festas.

A minha tia fala que o milho servia para tudo, servia para as pessoas comer, engordar o porco para depois matar, tirar a carne e a gordura para temperar a comida, por que naquela época não tinha o óleo. Do milho também criava a galinha que é a mistura (carne) principal.

Ela fala que hoje vê as coisas mudadas, as pessoas não usam o milho para fazer a comida igual era antigamente, o milho hoje é usado mais para dar as galinhas e algumas pessoas ainda criam porcos. Para ela, hoje pode dizer que estamos em uma boa, em vista daquele tempo.

As entrevistas com os mais velhos me mostraram que a roça de milho era um meio de sobrevivência do meu povo. Por isso, vou detalhar um pouco mais sobre o que eles me ensinaram.

### 3. A ROÇA DE MILHO NA SOBREVIVÊNCIA DO XAKRIABÁ DA ALDEIA BARREIRO PRETO

Na entrevista com meu pai, Osvaldo Fernandes Ribeiro e nas dos demais entrevistados vêm mostrando que a roça de milho era o principal meio de sobrevivência das famílias Xakriabá da aldeia Barreiro Preto e que todo ano as famílias tinham que preparar a roça para o plantio. Essas entrevistas vêm mostrando o passo a passo de como produzir a roça Xakriabá. Também são faladas das qualidades de sementes adequadas para o terreno que as pessoas usavam e ainda usam no plantio da roça.

Como eles falaram, antigamente as roças eram assim: no mês de abril é que começava a roçar a mata, porque estava terminando o mês das águas. A gente aproveitava que o mato tinha folha, para começar a preparar a roça. No mês de maio após ter roçado, sempre fica aquelas árvores fortes que a foice não conseguia roçar e tinha que cortar com o machado. Esse processo dava o nome de derruba da roça, os galhos das árvores eram rebaixados com a foice, facilitando a queima da roça. Depois da derruba da roça é feita a preparação do aceiro, que é um espaço deixado em volta da roça para não correr o risco do fogo passar para as matas que estão ao redor. Depois do aceiro pronto, vem com rastelo retirando as folhas deixando mais limpa a terra.

A queima da roça era de agosto a setembro, porque nesta época é mais quente. Sendo assim a roça queima melhor. Após a queima da roça, sempre quando a roçada é grossa, acaba sobrando muita madeira. Dessas madeiras era feito os *cercamentos* da roça, para os animais que estão soltos não passem para dentro da roça. Ou quando o lugar já estava cercado, as madeiras também tinham que ser retiradas da roça e amontoadas fora do espaço da roça, facilitando a limpeza da terra. Os restos dos galhos que eram retirados nas pontas das madeiras e outros galhos que sobrava após a queima, eram *mutuados* (amontoados) dentro da roça para queimar e era conhecido como coivara. Nos serviços mais pesados como roçar, derrubar e limpar, às vezes, costumavam fazer juntamento ou mutirão que era uma troca de serviço para terminar a parte mais pesada da roça.

No final do mês de setembro para início do mês de outubro, era feito o primeiro plantio da roça. De tudo plantava um pouco. Plantava o milho, o feijão de arranca, feijão catador, fava, sementes de rama como: abóbora, moranga, melancia, pepino, melão, maxixe e também mandioca. Entre todas essas sementes plantadas, o milho era o principal. Uma roça que não plantava milho, praticamente não fazia sentido, ou seja, não tinha roça sem milho. As primeiras sementes do milho de antigamente era: Milho Ibra, milho Maroto e milho Branco. Com passar dos tempos foram aparecendo outras qualidades de milho, mas as sementes principais eram essas.

Para plantar o milho, também precisa olhar em que fase está a lua, porque quando a lua está muito nova ou está cheia, as sementes plantadas não nascem bem, fica um milho *niquelado*, que não desenvolve. A lua certa para plantar o milho ou qualquer outra semente é depois que a lua passa da nova por três dias até antes de chegar a lua cheia. O milho demora de três a cinco dias para nascer. Após nascido, demora de 10 a 20 dias para dar a primeira limpa na roça. Há caso de dar a segunda limpa na roça, quando o dono da roça quer colher a roça no limpo, mas depende de cada roça e de cada dono. O milho, depois que já tem caroço (grãos) é que pode ser utilizado para cozinhar, assar e comer. Também pode ser feito o mingau, a polenta, bolo e outros. Depois que o milho amadurece é que pode ser tirado para dar as criações. O pé do milho quando está maduro é dobrado até que fique seco, protegendo dos passarinhos para não comer. Depois do milho seco lá para o final do mês de maio para o mês de julho é que começa a colheita. O milho é retirado da roça e armazenado em um paiol, para depois ser utilizado para a alimentação das pessoas e animais. A colheita do milho não pode ser na lua nova. Costuma dar gorgulho que é um bichinho que estraga a semente. A lua tem que estar na fase Crescente ou na Cheia, para colher o milho.

No mês de maio até o início do mês de julho, após período da seca é que começa a quebra do milho e a colheita da fava. A fava é um tipo de feijão que é plantado na roça na mesma cava que é plantado o milho, porque ela enrama bastante para produzir e assim é plantada junto com o milho para ganhar o apoio das ramas. A quebra do milho é baseada nas fases da lua, exemplo: quando a lua passa dos três dias de Nova seguindo para o Crescente é que o milho pode ser retirado da roça, para não correr o risco de estragar criando caruncho. Depois passa

a ser armazenado no paiol feito pelo dono da roça, para ser utilizado no dia a dia e para ser plantado no ano seguinte.

### **3.1. Ensinaamentos do presente para pensar o futuro**

Eu também entrevistei duas pessoas mais novas, minha irmã Azilda Mota Ribeiro e meu cunhado Leonardo Fiuza de Souza, porque eles ainda hoje plantam roça de milho e meu cunhado tira o seu sustento do milho.

#### **Depoimento 4: Minha irmã, Azilda Mota Ribeiro, 35 anos.**

Entrevistei minha irmã, Azilda, moradora da aldeia Barreiro Preto, filha de Osvaldo Fernandes Ribeiro e Maria Mota Ribeiro, é casada e tem 3 filhos. É uma jovem mais velha do que eu, mas que trabalhou muito na roça. Na sua entrevista, ela fala da importância que tem o milho para nós, Xakriabá. Ela fala que desde a infância que o milho tem sido a principal fonte de alimentos. E naquele tempo tudo era diferente. Como chovia muito, tudo significava fartura, a safra do milho era a mais significativa de todas, o feijão era um complemento no prato, mas a presença de derivados do milho era o que predominava. Ela fala que a nossa família era humilde e muita batalhadora. Todos os dias íamos para a roça juntos com nossos pais para cultivar nossas lavouras, mas sempre que se aproximava das dez horas, alguém ia mais cedo para casa preparar nosso almoço. Naquele tempo eram raras as vezes que podíamos comprar arroz, e por esse motivo precisávamos recorrer das coisas produzidas por nossas roças, como: milho, feijão, abóbora, maxixe etc. Ela fala que a sua vida não foi muito fácil, às vezes a batalha era árdua e obtinha pouco resultado, mas valeu à pena, pois isso ajudou a construir a sua história, tornando uma pessoa experiente de riqueza interior.

#### **Depoimento 5: Meu cunhado Leonardo Fiúza de Souza, 53 anos**

Eu entrevistei meu cunhado Leonardo no dia 15 de agosto de 2018. Ele é casado com minha irmã mais velha, Jovanilda Nunes Ribeiro. Tem três filhos, um menino e duas meninas. Leonardo, sua esposa e seus três filhos dedicam a maior parte do seu tempo trabalhando na roça. Eles sobreviveram e ainda sobrevivem do

plântio da roça. Na entrevista, ele fala que, nos anos antepassados, ele plantava a roça e colhia muito milho. E hoje planta e não colhe quase nada, por causa da falta de chuva. Ele acha que está chovendo pouco:

“tem vez que planta no mês de novembro, ai só chove é só no mês de novembro, a gente fica espera a chuva do mês de dezembro e quase nem chove só dá algumas chuvada, que não dá para molha a terra direito, quando chega a época do milho estar pendoando torna não chover, ai a roça não consegue dar porque a força do milho está no pendão”.

O mesmo fala que vai indo nessa situação até as pessoas desanimam de plantar. “Um bocado de gente até já desanimou de plantar porque planta e a roça perde. Eu mesmo já tenho um bocado de ano que não ganho roça mais”. Ele fala que lembra uma época de uns 7 anos atrás que conseguiu ganhar roça de milho. Era tanto milho que encheu o paiol: “Eram mais ou menos onze carros de boi cheio de milho”. Ele fala que desde aquele ano para cá que não conseguiu colher roça de milho como aquele ano. E aquilo ficou na sua memória. “Mas teve um tempo que, em Itacarambzinho, plantei uma roça e colhi um pouco de milho [tempo não identificado], daí pra cá não colhi foi mais nada”. Ele fala que todo ano ele planta roça, nunca desistiu não. Só que ele planta é mais pouco porque não está recompensando plantar muito não. Ele fala da roça que às vezes ganha um pouquinho outras vezes perde tudo, porque não está mais chovendo. E hoje para poder manter as criações ele faz é comprar milho. Ele compra milho sempre porque ficar só esperando sair da roça não dá, porque da roça não saiu mais feijão e nem saiu mais milho. Ele fala que o feijão, ele já até parou de plantar. Ele só não desiste de plantar roça por causa do milho e do capim que planta para criar as galinhas, cabras, cavalos e os bezerrinhos. “Aí faço a roça aproveitando para plantar o milho e já planto o capim junto. Porque se não sair o milho mais, já sai o capim na chuva que chove no final das águas”. Ele fala que tem ano que nem o capim nasce direito, perde é tudo, porque muitas vezes dá *mundiça* nas plantações e não sai é nada. “Mas a gente não desiste porque pensamos assim: Vai que esse ano chove, eu vou plantar e fica na animação”.

Meu cunhado fala que no ano passado (2017) que mesmo o milho plantado nas vazantes saiu pouco que quase nem deu para assar, porque entre outros anos o milho plantado nas vazantes era o que mais saia. Mas de alguns anos para cá, já

não está é mais nada. Mas ele também fala que achou diferença do ano passado para cá (2017) que já choveu mais, principalmente no final das águas como do janeiro ao mês de abril. “Mas como eu que plantei a roça nas primeiras chuvas do mês de novembro, perdi”, mas quem plantou mais no final das águas conseguiu colher um pouco. “Eu plantei um pouquinho de milho no meio das canas lá em Itacarambzinho e colhi um pouco que já deu pra assar. Ai no mês de abril para maio eu e minha família já estava assando milho, porque plantei no final das águas”. Ele explicou que hoje para dar conta de manter as criações, quando tem bastante, tem que vender algumas para dar conta de comprar milho para os outros que ficam, por exemplo: o porco, a galinha, as cabras e as vacas. O porco quando engorda ele tira um pedaço e vende e compra o milho, o frango também vende para comprar milho e as outras criações também. Para não parar de criar tem que fazer assim. Só que ele falou que isso diminui muito as criações, porque só tirando, tirando e não tem retorno. “Se não tivéssemos que comprar o milho era muito bom”.

#### 4. PASSO A PASSO DA ROÇA XAKRIABÁ DA ALDEIA BARREIRO PRETO

Figura 8 – Calendário da roça de milho Xakriabá



Fonte: Elaborado pela autora.

Na entrevista meu cunhado descreveu o passo a passo das roças Xakriabá da aldeia Barreiro Preto da forma como é feita hoje:

##### 1. Roçando

No mês de julho até agosto é que começa a roçar as matas (Figura 9). Aproveitando que o mato tem folha para começar a preparar a roça.

**Figura 9** – Atividade de roçar o milho<sup>4</sup>



**Fonte:** Arquivo pessoal.

## 2. Aceiro

Depois do roçado é feita a preparação do aceiro (Figura 10), que é um espaço deixado em volta da roça para não correr o risco do fogo passar para as matas que estão ao redor. Depois do aceiro pronto, vem com o *ciscador*, retirando as folhas deixando a terra mais limpa.

**Figura 10** – Aceiro



**Fonte:** Arquivo pessoal.

## 3. Queimando roça

A queima da roça (Figuras 11 e 12) é de agosto a setembro, porque nesta época é mais quente. Sendo assim a roça queima melhor.

---

<sup>4</sup> Na linguagem oral, os Xakriabá utilizam roçar o milho quando vão roçar a mata para preparar a terra para plantar o milho.



**Figura 11** – Queimando roça



**Fonte:** Arquivo pessoal.

**Figura 12** – Queimando roça



**Fonte:** Arquivo pessoal.

#### **4. Coivaras**

Após a queima da roça, sempre quando a roçada é grossa, acaba sobrando muita madeira. Dessas madeiras, às vezes, são feitos os cercamentos da roça, para os animais que estão soltos não passarem para dentro da roça. Ou, quando o lugar já estiver cercado, as madeiras também têm que ser retiradas da roça e amontoadas fora do espaço da roça, facilitando a limpeza da terra. Os restos dos galhos que são retirados nas pontas das madeiras e outros galhos que sobram após a queima, são amontoados dentro da roça para queimar e são conhecidos como coivara (Figuras 13 e 14). Essa atividade é familiar, tem um grande envolvimento de homens,

mulheres e crianças, pois também é considerada atividade leve e não um trabalho pesado.

**Figura 13** – Coivara na roça



**Fonte:** Arquivo pessoal.

**Figura 14** – Coivara vista de outro local



**Fonte:** Arquivo pessoal.

## **5. Plantação**

No final do mês de setembro para início do mês de outubro é feito o primeiro plantio da roça (Figura 15). De tudo planta um pouco. Planta o milho, o feijão de arranca, feijão catador, fava, sementes de rama como: abóbora, moranga, melancia, pepino, melão, maxixe e também mandioca. Entre todas essas sementes plantadas, o milho é o principal. Uma roça que não planta milho, praticamente não faz sentido, ou seja, não tem roça Xakriabá sem milho.

**Figura 15** – Plantio da roça



**Fonte:** Arquivo pessoal.

## **6. Roça do milho após ser feito o plantio**

O nascimento do milho demora de dez a quinze dias para que encontre nessa posição que estamos vendo na fotografia abaixo (Figura 16).

**Figura 16** – Milho nascendo na roça



**Fonte:** Arquivo pessoal.

## **7. Limpa do milho**

A limpa do milho (Figura 17) acontece quando a roça está cheia de matos, ali tem que fazer a limpa para que o milho possa desenvolver melhor no seu crescimento e no desenvolvimento das espigas. Por isso, não tem um determinado

tempo para fazer a limpa, às vezes acontece de dar até duas limpas na roça de milho, depende da situação de cada roça.

**Figura 17** – Limpa do milho



Fonte: Arquivo pessoal.

## **8. Milho na boneca**

Em alguns meses, o milho começa a pendoar (Figura 18) e embonecar criando espigas. Esse processo acontece a partir dos dois meses de plantado o milho na roça.

**Figura 18** – Milho com espigas prontas para serem utilizadas



**Fonte:** Arquivo pessoal.

### **9. Milho secando na roça**

O milho, quando está secando na roça (Figura 19), ele é mais utilizado para ralar e fazer a farinha e beiju seco, que é um tipo de comida bastante utilizado na minha aldeia. E também já pode ser utilizado para dar animal como o porco.

**Figura 19** – Milho secando na roça



**Fonte:** Arquivo pessoal.

### **10. Colheita do milho na roça**

Depois que o milho amadurece é que pode ser tirado para dar as criações. O pé do milho quando está maduro é dobrado até que fique seco, protegendo dos passarinhos para não comer. Depois do milho seco lá para o final do mês de maio para o mês de julho é que começa a colheita (Figuras 20 e 21). O milho é retirado da roça e armazenado em um paiol, para depois ser utilizado para a alimentação das pessoas e animais. A colheita do milho não pode ser na lua Nova. Costuma dar gorgulho que é um bichinho que estraga a semente. A lua tem que estar na fase

Crescente ou na Cheia, para colher o milho. Nos serviços mais pesados da roça como roçar, derrubar e limpar, às vezes, costumavam fazer juntamento ou mutirão que é uma troca de serviço para terminar a parte mais pesada da roça.

**Figura 20** – Colheita de milho



**Fonte:** Arquivo pessoal.

**Figura 21** – Milho colhido na roça



**Fonte:** Arquivo pessoal.

## **11. Paiol onde é armazenado o milho**

Depois de o milho ser retirado da roça é armazenado no paiol (Figura 22), para que o milho fique mais protegido.

**Figura 22** – Paiol



**Fonte:** Arquivo pessoal.

**Figura 23** – Milho seco nas espigas com a paia



**Fonte:** Arquivo pessoal.

**Figura 24** – Milho seco nas espigas sem a paia



Fonte: Arquivo pessoal.

#### 4.1. Tipos de sementes de sementes utilizadas hoje

A partir da criação do banco de sementes, o termo sementes crioulas<sup>5</sup> começou a ser usado na aldeia Barreiro Preto. Essas são sementes são as sementes nativas, como as sementes do milho *ibra*, *maroto*, *branco* e *roxo*.

Figura 25 – Vários tipos de sementes de milho usadas hoje



Fonte: Arquivo pessoal.

#### ***Milho vermelho***

O milho vermelho (Figura 26) é um milho que cresce pouco o tronco, é um milho ligeiro para dar espigas, ou seja, ele demora três meses. As pessoas plantam muito essa semente nos dias de hoje, devido ele ser um milho mais ligeiro e também por haver mudanças nos tempos de chuvas. As suas espigas são pequenas e

---

<sup>5</sup> Para aprofundar o estudo sobre o banco de sementes crioulas, pode-se consultar o trabalho de Luciano Alkimim Lima (LIMA, 2019).



grossas, com caroço arredondado e muito duro. É utilizado mais para dar as galinhas, porque essa qualidade de milho é mais forte e dá mais sustento para elas.

**Figura 26** – Milho vermelho



**Fonte:** Arquivo pessoal.

### ***Milho ibra***

O milho *ibra* tem um bom crescimento no tronco, sendo assim ele demora mais tempo para dar espigas e tem umas espigas grandes. É um milho que demora quatro meses para estar maduro. As pessoas gostavam muito de plantar ele, porque tem o sabuco fino e caroço comprido. É muito utilizado para ralar e fazer comidas e tem um bom rendimento. Hoje as pessoas quase nem plantam mais, por ser um milho que demora mais tempo para dar e também por causa da escassez de chuva.

**Figura 27** – Milho Ibra



**Fonte:** Arquivo pessoal.

### ***Milho três meses***

O milho de três meses é um milho muito ligeirinho e por ser ligeiro para dar espigas, costuma não crescer as espigas. Dependendo da chuva, se for pouca, ele não dá nada, perde tudo na roça. Hoje, por causa da falta de chuva, as pessoas plantam mais essa semente, por ser mais ligeiro para dar. É um milho mais utilizado para dar as criações como galinhas e porcos.

**Figura 28** – Milho três meses



**Fonte:** Arquivo pessoal.

### ***Milho maroto***

O milho maroto é uma semente muito antiga e demora quatro meses para suas espigas amadurecerem, as pessoas de antigamente gostavam muito de plantar. Por ser um milho que demora mais tempo para dar, as pessoas hoje não plantam muito como antigamente, devido a falta de chuva. Há algumas pessoas que mexem com irrigação que costumam plantar. Ele é um milho que tem o sabuco grosso e os caroços arredondados, as pessoas gostam muito de ralar ele para fazer comidas, porque tem caroços moles e também por ser mais doce e gostoso.

**Figura 29** – Milho maroto



**Fonte:** Arquivo pessoal.

## 5. A ROÇA DO MILHO NAS OUTRAS FAMÍLIAS DA ALDEIA BARREIRO PRETO

Depois de analisar as histórias dos mais velhos e dos mais novos da minha família que estão plantando roça hoje, achamos que seria importante trabalhar o tema do plantio de milho dentro da sala de aula com as crianças para conhecer um pouco mais sobre a roça do milho em outras famílias da aldeia. Além disso, vimos que seria uma ótima oportunidade de os alunos aprenderem sobre o milho e as tradições de nosso povo. Afinal, o milho foi um meio de resistência usado pelas pessoas mais velhas e faz parte da cultura Xakriabá nos momentos atuais. Então, o trabalho com as crianças é um fortalecimento da cultura e é um modo de manter a prática da roça presente na vida das famílias.

O trabalho em sala de aula foi realizado com alunos do 5º ano do ensino fundamental, nos dias 02 a 20 de agosto de 2018, por mim, que atuei como professora da turma e por Carol, pesquisadora de BH e acompanhante de alunos com deficiência, fazendo parte do meu projeto de pesquisa. A turma é formada por 12 alunos, sendo seis homens e seis mulheres, com idade de 10 a 13 anos. São todos moradores da aldeia Barreiro Preto, juntamente com seus pais. Muitos desses alunos moram distante da escola e dependem do transporte para chegar. Os alunos relataram em sala de aula que seus pais são plantadores de roça de milho.

O trabalho começou com um diálogo com os alunos lembrando o processo da roça de milho, as qualidades de milho que são plantadas nas roças Xakriabá, as fontes de alimentos para o ser humano, destacando as comidas que tem o milho como principal ingrediente, as brincadeiras das crianças com o milho e os remédios que são feitos com milho.

Nesse diálogo foi proposta a atividade para a aula do dia seguinte, pedindo aos alunos, para levar para a sala de aula uma pequena quantidade de milho, trazida de casa. Pedi também que fizessem uma pesquisa na própria família com os pais, os avós, tios etc. Eles perguntaram sobre as qualidades de milho que tinham em casa, se o milho foi colhido da própria roça ou se foi comprado nos supermercados.

No dia seguinte, os alunos chegaram na aula com vários grãos de milho na sacola. Iniciamos a aula como de costume com a oração do pai nosso, depois eu,

como professora da turma, pedi para cada aluno retirar da sacola o milho que trouxe para ser apresentado. Propusemos que cada aluno, por sua vez, fosse a frente apresentar as sementes. E assim foram realizando as apresentações. Os alunos ficaram um pouco tímidos, porém empolgados para se apresentar, como pode ser visto na imagem abaixo (Figura 30):

**Figura 30** – Apresentação da pesquisa e das sementes



**Fonte:** Arquivo pessoal.

Nessa apresentação, os alunos falaram das qualidades de sementes como milhos vermelho, milho de três meses e milho ibra. Também foi falado de onde vieram as sementes, se foram compradas ou colhidas da própria roça. Das sementes que foram apresentadas, por exemplo, as do milho vermelho, milho ibra e milho maroto foram compradas. O milho de três meses foi colhido da própria roça. Ainda tiveram alguns alunos que levaram o milho, mas não souberam identificar sua origem, por ser comprado fora do território.

Alguns alunos trouxeram a semente do milho do próprio plantio, outros não conseguiram tirar do próprio plantio justificando a perda da roça, tendo levado para a aula sementes de milho que foram compradas fora do território. Tem algumas sementes de milho que as pessoas nem sabem a qualidade e tentam dar nome observando a cor, como, por exemplo, o milho vermelho. O aluno Fernando, que é um aluno portador de deficiência, não levou a semente de milho para apresentar para a turma, mas depois de ver os outros alunos apresentando, ele pediu para falar um pouco e começou a contar que o seu avô que o chama de pai, planta roça e que

é uma roça do milho. Ele falou bastante, mas poucas palavras conseguimos entender, devido a sua dificuldade na forma de falar.

A tabela abaixo mostra as qualidades e origens das sementes apresentadas pelos alunos. Vejam a baixo:

**Tabela 1** – Qualidades e origens das sementes apresentadas pelos alunos

<b>Aluno/aluna</b>	<b>Tipo/qualidade de semente</b>	<b>Origem (Roça própria ou compra)</b>
Andersom Moreira	Não sabe o tipo de semente	Comprado
Anieli Xavier	Milho maroto	Retirado da roça
Ávila	Milho vermelho	Retirado da roça
Elizete	Milho maroto	Comprado
Flávio	Milho vermelho	Retirado da roça
Daniel	Não sabe o tipo de milho	Comprado
Giseli	Milho de três meses	Colhido da roça
Sthefany	Milho ibra	Comprado
Fernando	Não sabe o tipo de semente	
Ronei	Milho vermelho	Retirado da roça

**Fonte:** Elaborado pela autora

Depois de apresentar as sementes, a pesquisadora Carol pediu para os alunos fazerem a arte do desenho em folha branca, representando o milho Xakriabá. O desenho era individual, cada criança fazia o desenho do jeito que achava melhor, com objetivo de representar o milho. Os alunos empolgados foram logo pedindo uma folha branca e começaram a desenhar. Foram feitos desenhos em vários modelos como, por exemplo: a espiga do milho, a roça de milho e outros (Figuras 31 - 38). Para fazer as ilustrações dos desenhos foram usados os seguintes materiais: sementes do milho, folha branca, lápis de escrever, borracha de apagar, lápis de cor

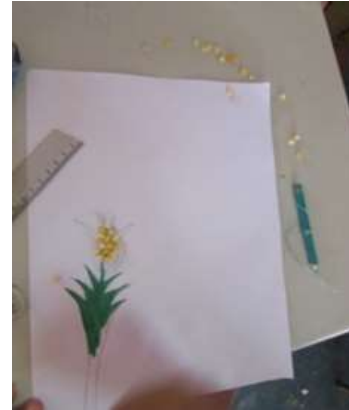
e cola de papel. Vejam a dedicação dos alunos na representação dos desenhos abaixo:

**Figura 31** – Aluna Sthefany mostrando sua arte



**Fonte:** Arquivo pessoal.

**Figura 32** – Desenho do pé do milho



**Fonte:** Arquivo pessoal.

**Figura 33** – Roça de milho – aluno Fernando mostrando sua arte



**Fonte:** Arquivo pessoal.

**Figura 34** – Roça de milho



**Fonte:** Arquivo pessoal.

**Figura 35** – Realização das atividades em sala



**Fonte:** Arquivo pessoal.

**Figura 36** – Roça de milho – aluno Anderson



**Fonte:** Arquivo pessoal.

**Figura 37** – Espiga de milho - Anieli



**Fonte:** Arquivo pessoal.

**Figura 38** – Habilidade do aluno no uso das sementes do milho para fazer a arte



**Fonte:** Arquivo pessoal.

Depois dos desenhos prontos, juntos com os alunos fizemos um mural, deixando exposto na parede da escola (Figura 39).



**Figura 39** – Desenho do pé do milho e as espigas, representando a roça. Exposição dos trabalhos dos alunos da 4ª série



**Fonte:** Arquivo pessoal.

Depois de montado o painel dos desenhos, demos continuidade com o mesmo tema nas aulas dos dias seguintes, sem a participação da pesquisadora. Eu, como professora, fiz um resumo de um texto sobre roça de milho, retirado do livro do PIBID (SOUZA; RIBEIRO & SOUZA, 2012) para dar a minha aula. Do texto resumido, elaborei algumas questões relacionadas à roça de milho para que os alunos fizessem pesquisas com a família, respondendo às perguntas citadas abaixo do texto.

### **A roça Xakriabá**

As roças para os povos Xakriabá é uma prática presente na cultura. As roças é o meio de sobrevivência para quase todas as famílias. Para fazer a roça é preciso fazer o roçado, o aceiro, a queima e o cerca mento e esperar o tempo certo para poder plantar. Depois da roça plantada, quando tudo estiver nascido acontece a primeira limpa. É que a roça tem que ser limpa pelo menos duas vezes. Depois da segunda limpa, já temos milho e feijão maduros bom para comer.

Na roça é plantada as seguintes sementes: milho, feijão carioca, catador, fava e sementes de rama como: abóbora, melancia, moranga e maxixe e também mandioca e batata. Esse trabalho de roça é um costume que vem desde os mais velhos e mantém até hoje. Para a realização desta atividade são incluídas todas as pessoas da família como: homens, mulheres e crianças.

Adaptado de SOUZA, E. M. de A.; RIBEIRO, V. F.; SOUZA, S. F. O Plantio da roça na aldeia Prata Xakriabá. In. TOMAZ, V. S. (Org.). A Matemática e os saberes indígenas dos povos Xakriabá, Pataxó e Tupinikim. Belo Horizonte: PIBID/FAE/UFMG, 2012, p.31-39.

### **Atividade**

#### **Pesquise e responda as questões abaixo:**

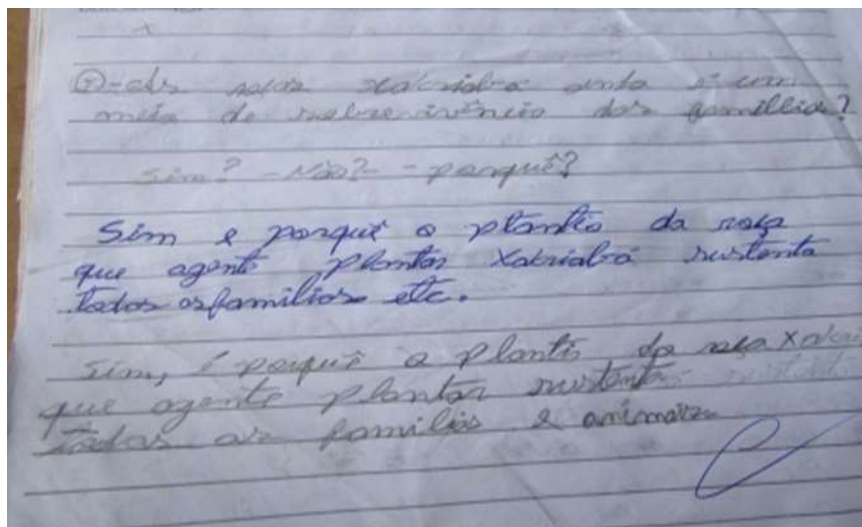
- 1 - As roças Xakriabá ainda é um meio de sobrevivência das famílias? Sim ou não, por quê?
- 2 - Para fazer a roça é preciso fazer o roçado, o aceiro, a queima e o cercamento. É isso mesmo? Por quê?
- 3 - Para que precisamos limpar a roça?
- 4 - No texto fala que na roça envolve toda a família como: homens mulheres e crianças.
  - a) Qual é o trabalho dos homens na roça?
  - b) Qual é o trabalho das mulheres?
  - c) Qual é o trabalho das crianças?
- 5 - Quais as qualidades de milho que sua família costuma plantar na roça?
- 6 - Como saber que os milhos da roça já estão bons para comer?
- 7 - Quais são as comidas feitas do milho?
- 8 - Para que serve o milho?
- 9 - Quais são os brinquedos feitos do sabuco do milho?
- 10 - As roças de hoje estão como as roças de antigamente? O que mudou?

Para responder as questões do texto, os alunos fizeram as pesquisas em casa com a família, levantando como era a roça de milho de antigamente e como está sendo hoje, nos tempos atuais. Segue o resumo das respostas.

**1 - As roças Xakriabá ainda é um meio de sobrevivência das famílias?  
Sim ou não, por quê?**

Os alunos falaram nas suas pesquisas que o milho não é mais um meio de sobrevivência das famílias Xakriabá, como era antigamente. Antigamente, chovia bastante, as pessoas plantavam as roças e colhiam. E hoje não está sendo como antigamente, as roças não dá mais devido não estar mais chovendo como chovia antes. Com esta escassez de chuva, as pessoas plantam roças e perdem tudo e não dá mais para sobreviver só do plantio da roça. Outros alunos falam que a roça ainda é meio de sobrevivência das famílias. Vejam a resposta do aluno Andersom:

**Figura 40** – Resposta para a pergunta 1 do aluno Andersom



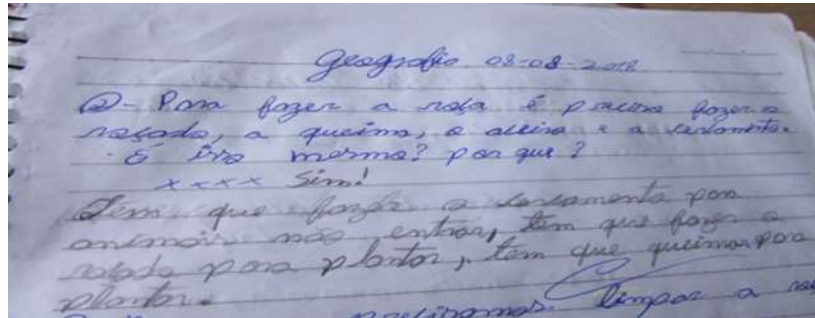
Fonte: Arquivo pessoal.

**2 - Para fazer a roça é preciso fazer o roçado, o aceiro, a queima e o cercamento. É isso mesmo? Por quê?**

As roças da aldeia Barreiro Preto seguem os mesmos passos que reflete o texto acima sobre a roça na aldeia Prata: primeiro tem que fazer o roçado, o aceiro, a queima e o cercamento para depois plantar. O roçado e a queima servem para limpar o terreno. Já o aceiro é feito em volta da roça para evitar que o fogo passe da

roça para as matas ou cercados. O cercamento é feito ao redor da roça, para que os animais não entrem na roça destruindo.

**Figura 41** – Resposta para a pergunta 2 do aluno Andersom

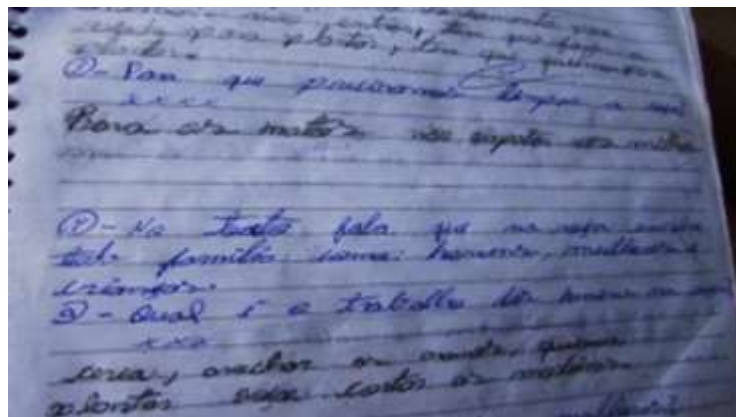


Fonte: Arquivo pessoal.

### 3 - Para que precisamos limpar a roça?

A roça deve ser limpa pelo menos duas vezes, assim como diz o texto acima, para que o milho possa desenvolver melhor dando boas espigas.

**Figura 42** – Resposta para a pergunta 3 do aluno Andersom



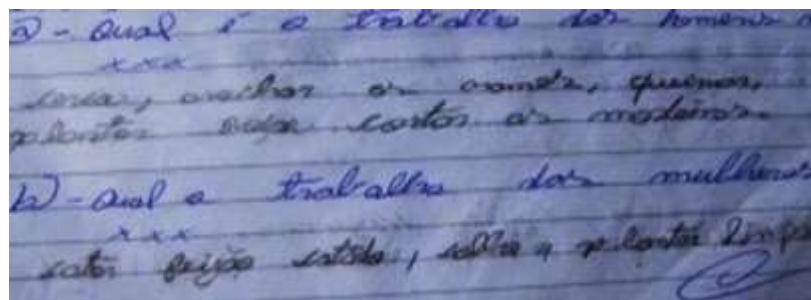
Fonte: Arquivo pessoal.

4 - No texto fala que na roça envolve toda a família como: homens mulheres e crianças.

- a) Qual é o trabalho dos homens na roça?
- b) Qual é o trabalho das mulheres?
- c) Qual é o trabalho das crianças?

O trabalho de roça envolve toda família como homens, mulheres e criança. O trabalho muitas vezes costuma ser dividido, por exemplo: Os homens trabalham no roçado, na derrubada da roça, no aceiro, no plantio, na limpa, e também na colheita. As mulheres ajudam o homem no aceiro, no plantio, na limpa e também na colheita da roça. As crianças também ajudam no plantio da roça como, por exemplo, semear as sementes e tapar covas.

**Figura 43** – Resposta para a pergunta 4 do aluno Andersom

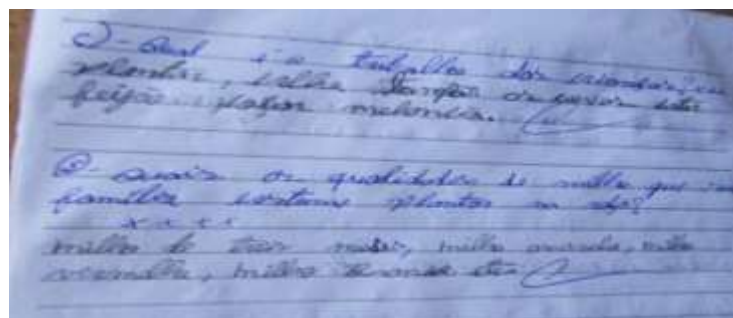


Fonte: Arquivo pessoal.

## 5 - Quais as qualidades de milho que sua família costuma plantar na roça?

As qualidades de milho que as famílias costumam plantar hoje nos tempos atuais nem sempre são as mesmas que eram antigamente. Devido à escassez de chuva e com as perdas das roças, as pessoas foram perdendo as sementes mais antigas. E hoje para plantar roças, temos muitas vezes que comprar sementes de milho que vem de fora. E nem sabemos qual é a qualidade de milho. Sabemos que o milho que vem de fora não é adequado para plantar no terreno, por isso dificulta na produção da roça.

**Figura 44** – Resposta para a pergunta 5 do aluno Andersom

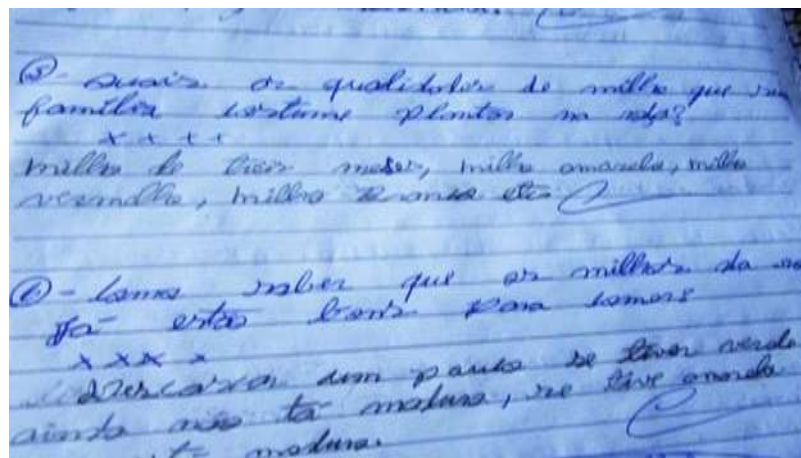


Fonte: Arquivo pessoal.

## 6 - Como saber que os milhos da roça já estão bons para comer?

Para saber que o milho está bom para comer, temos que prestar atenção nas espigas, se elas já estão com cabelo seco ou caindo o cabelo. Se estiver, é que já tem caroço e está bom para comer. Ou, muitas vezes, a gente costuma abrir a palha do milho para ver se a espiga tem caroço, depois tampa a espiga.

Figura 45 – Resposta para a pergunta 6 do aluno Andersom

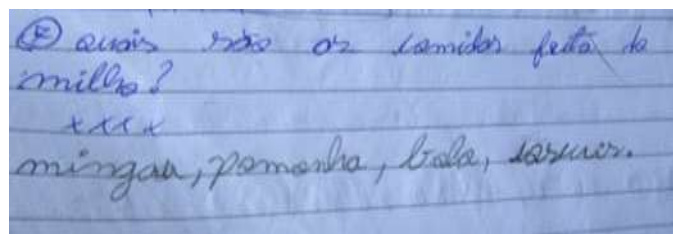


Fonte: Arquivo pessoal.

## 7 - Quais são as comidas feitas do milho?

Do milho fazemos muitas comidas, como: Bolo, angú, mingau, pamonha, pipoca, farinha, canjiquinha, piche e também a gente come a espiga do milho assado ou cozido quando ainda estiver verde.

Figura 46 – Resposta para a pergunta 7 do aluno Andersom

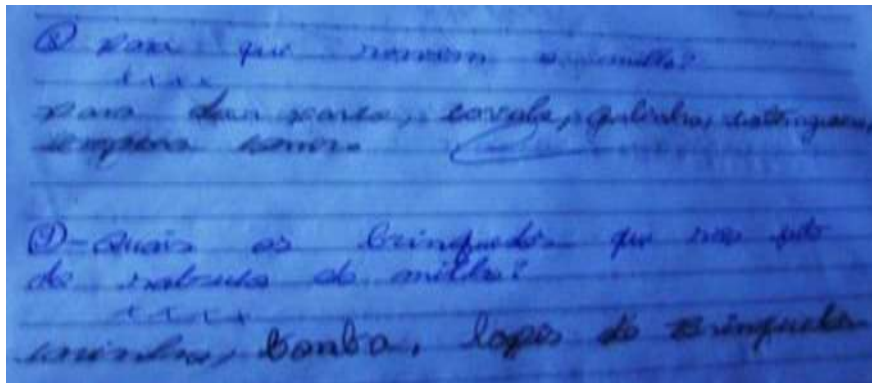


Fonte: Arquivo pessoal.

## 8 - Para que serve o milho?

O milho serve para comer, serve para dar os animais como: galinhas, porcos cavalo, jegue e também dar o gado.

**Figura 47** – Resposta para a pergunta 8 do aluno Andersom

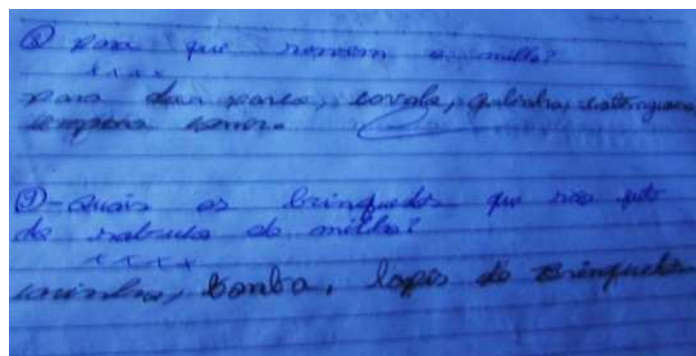


Fonte: Arquivo pessoal.

## 9 - Quais são os brinquedos feitos do sabuco do milho?

Antigamente as crianças brincavam com o sabuco do milho fazendo bonecas e as rodas dos carrinhos que eram feitas com a lata de óleo.

**Figura 48** – Resposta para a pergunta 9 do aluno Andersom

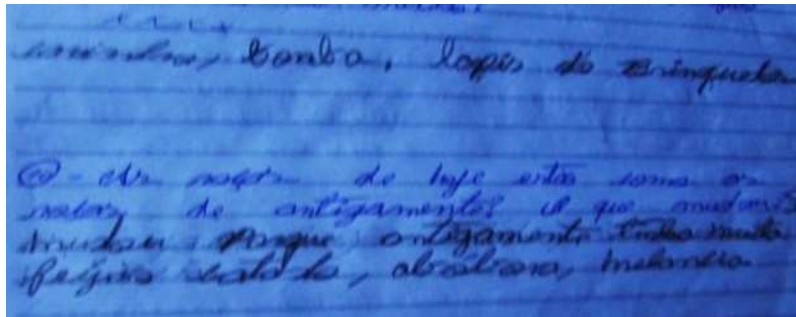


Fonte: Arquivo pessoal.

**10 - As roças de hoje estão como as roças de antigamente? O que mudou?**

As roças de hoje não estão mais como antigamente, pois o tempo mudou. Hoje a gente planta roça e quase nem colhe, por falta de chuva e também porque as sementes mais plantadas são aquelas que vêm de fora. Hoje, para nos sobreviver temos que buscar outros meios, porque as roças não dão mais como eram antigamente. Mas, mesmo assim não deixamos de plantar um pedacinho de roça. O pouco que colher já evita de comprar.

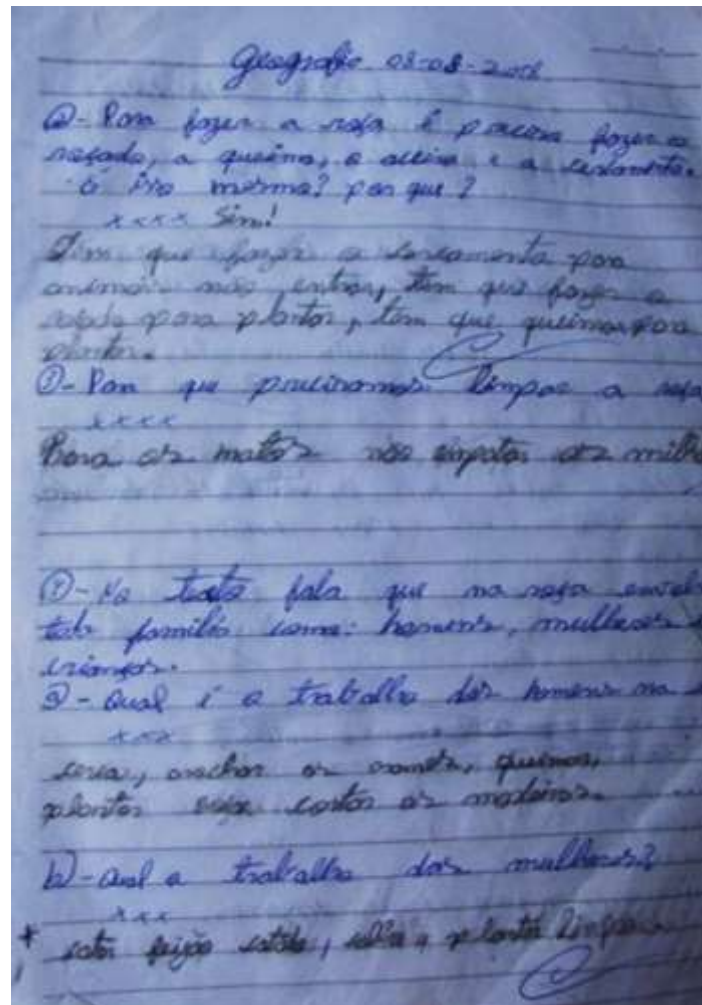
**Figura 49** – Resposta para a pergunta 10 do aluno Andersom



**Fonte:** Arquivo pessoal.

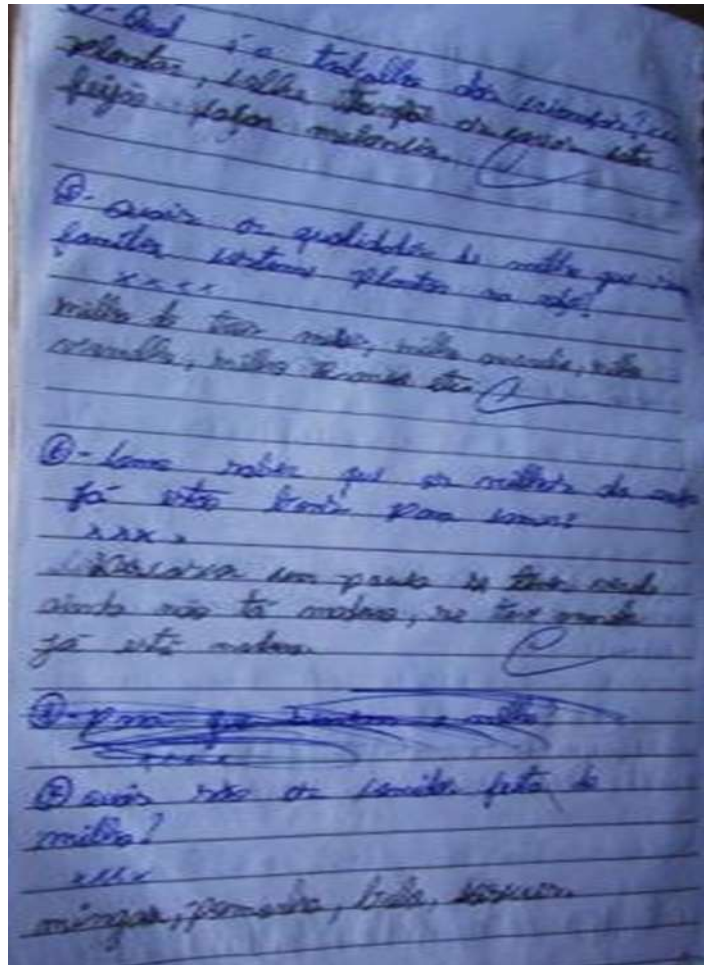


Figura 50 – Algumas respostas no caderno do aluno Anderson



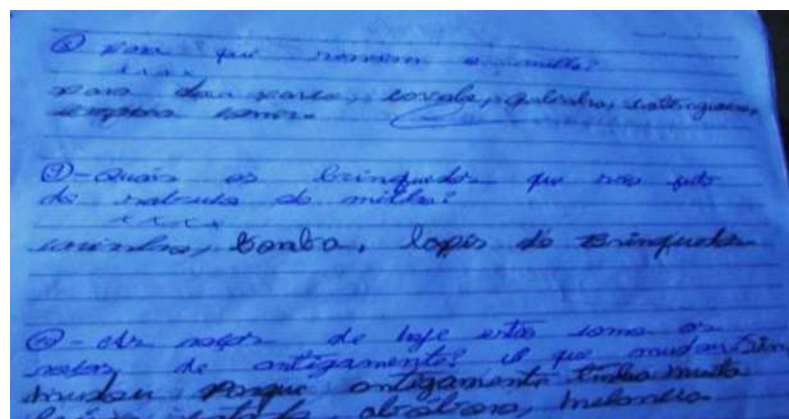
Fonte: Arquivo pessoal.

Figura 51 – Outras respostas no caderno do aluno Andersom



Fonte: Arquivo pessoal.

Figura 52 – Trechos das respostas do aluno Andersom Moreira de 10 anos



Fonte: Arquivo pessoal.

Resumindo, como mostrado nos trechos das pesquisas dos alunos sobre a roça de milho das famílias Xakriabá, eles falam como era a roça, os tipos de sementes de antigamente e como está sendo hoje e o que se fazia e faz com milho em suas famílias. Os alunos falaram que o milho não é mais um meio de sobrevivência das famílias Xakriabá como era antigamente. Antigamente chovia bastante, as pessoas plantavam as roças e colhiam. E hoje eles falam que não está sendo como antigamente, as roças não dão mais devido não estar mais chovendo como chovia antes. Com essa escassez de chuva, as pessoas plantam roças e perdem tudo e não dá mais para sobreviver só do plantio da roça, o mesmo que foi falado pelo meu cunhado. Eles mostram o processo da roça de milho, os preparativos da roça Xakriabá da aldeia Barreiro Preto: Primeiro tem que fazer o roçado, o aceiro, a queima e o cercamento, para depois plantar. O roçado e a queima servem para limpar o terreno. Já o aceiro é feito em volta da roça para evitar que o fogo passe da roça para as matas ou cercados. O cercamento é feito ao redor da roça, para que os animais não entrem na roça destruindo. A roça deve ser limpa pelo menos duas vezes, para que o milho possa desenvolver melhor dando boas espigas.

Eles também falam que o trabalho de roça envolve toda família como homens, mulheres e criança. O trabalho muitas vezes costuma ser dividido, por exemplo: Os homens trabalham no roçado, na derruba da roça, no aceiro, no plantio, na limpa, e também na colheita. As mulheres ajudam o homem no aceiro, no plantio, na limpa e também na colheita da roça. As crianças também ajudam no plantio da roça como, por exemplo, semear as sementes e tapar covas. Também temos as qualidades de milho que as famílias costumam plantar, pois, hoje, devido à escassez de chuva e com as perdas das roças, as pessoas foram perdendo as sementes mais antigas. Para plantar as roças, eles, muitas vezes, têm que comprar sementes de milho que vem de fora, porém eles nem sabem de que qualidade é o milho. A semente de milho que vem de fora é mais própria para lugar de terra adubada com mais chuva, ou seja, é semente transgênica e, por isso, as sementes não dão bem nessa terra que plantamos, que é seca e árida.

As pesquisas dos alunos também falaram que quando o milho está bom para comer, tem que prestar atenção nas espigas, se elas já estão com cabelo seco ou

caindo o cabelo, se estiver é que já tem caroço e está bom para comer. Ou, muitas vezes, a pessoa costuma abrir a palha do milho para ver se a espiga tem caroço, depois tampa a espiga. Do milho eles fazem muitas comidas, como: Bolo, angú, mingau, pipoca, farinha, canjiquinha, piché e também comem a espiga do milho assado ou cozido quando ainda estiver verde. Além de servir para comer, o milho serve também para dar os animais como: galinhas, porcos, cavalo, jégue e também dar o gado. As pesquisas dos alunos também falam que antigamente as crianças brincavam com o sabuco do milho por não ter outros meios de comprar brinquedos, faziam bonecas e as rodas dos carrinhos que eram feitos com a lata de óleo.

### **5.1. O milho cantado em versos e rimas Xakriabá**

Depois do trabalho com o texto, os próprios alunos deram a ideia de produzir uns versos falando sobre a roça. Versos é uma forma tradicional de escrita do povo Xakriabá. Desde os trabalhos dos primeiros professores Xakriabá já temos exemplos de como a produção de textos em rimas e versos está ligada à cultura Xakriabá. No FIEI, pelo menos em dois trabalhos de percurso, se faz uso de rimas e versos. O trabalho da Lusionira que pesquisou sobre Loas (LOPES, 2016) e o trabalho da Maiane, cujo tema era o Futebol, que utilizou rimas e versos para desenvolver o tema (OLIVEIRA, 2018).

Os alunos produziram uma primeira versão dos versos (Anexo 1), em agosto de 2017. No final do mês de novembro, do ano de 2018, como professora da turma, fiz uma retomada da conversa sobre o tema “O milho Xakriabá na aldeia” para dar sentido ao que iríamos trabalhar durante as aulas. Tivemos outra conversa sobre o porquê do trabalho sobre o milho e a escrita dos textos, cuja ideia era produzir cartilhas para serem trabalhadas em sala de aulas. Decidimos fazer o texto em versos, porque esse é o jeito que nós Xakriabá gostamos de escrever. Na hora de organizar os versos para a reescrita, os alunos ficaram preocupados em dar uma melhorada nos versos e acabou que muitos dos versos foram modificados. A versão final de alguns textos pode ser consultada no Anexo II.

A forma de trabalhar com versos, fez também brincar com as palavras, e com esse jeitinho dos Xakriabá, os alunos ficaram entusiasmados, fazendo até desafios uns com os outros, de quem produzia melhores versos. Foram onde cada um colocou a mão na massa e nos desafiaram com esses lindos versos.

## **6. NOVOS APRENDIZADOS SOBRE O MILHO NA CULTURA XAKRIABÁ**

Ao estudar mais sobre o milho na cultura Xakriabá por meio das histórias contadas pelos mais velhos e mais novos da minha família, do acompanhamento de uma roça de milho da minha família e das pesquisas contadas nos trabalhos que os alunos fizeram na escola com outras famílias da aldeia Barreiro Preto, aprendi que o milho foi uma fonte principal de sobrevivência das famílias e que hoje é um complemento para esse sustento das famílias. Como meio de sobrevivência, a roça de milho foi fundamental na resistência e luta pelo território. No período da resistência, o milho era a fonte principal de alimentação das famílias e dos animais. Mesmo como um complemento, o milho e a roça de milho continuam hoje sendo muito importante na nossa cultura. O milho contribuiu para união das pessoas fazendo parte dos alimentos que eram servidos nos bailes feitos após a roça pronta. Ainda hoje vários pratos que usam milho são servidos nas festas tradicionais. Também é usado para fazer remédios. Ele também fazia a alegria das crianças na confecção de brinquedos, quando não existiam brinquedos de fora. Ainda hoje, mesmo que sejam poucas, algumas crianças fazem brinquedos de milho. O trabalho na escola também mostrou que a roça de milho pode ser um interessante conteúdo curricular a ser trabalhado com as crianças.

Assim, vejo que a roça de milho é parte da vida e da cultura das famílias na aldeia Barreiro Preto e que ela tem um papel estratégico no fortalecimento da cultura Xakriabá e nas formas de sobrevivência do povo. Por isso, no restante do trabalho vou fazer o detalhamento de cada um dos aspectos que mostram seu papel estratégico.

### **6.1. Milho como resistência, dentro da história do Território**

O milho teve um papel importante na resistência às invasões dos fazendeiros e na luta pela demarcação do território Xakriabá. Nos tempos fracassados, o milho era o que garantia a alimentação e a sobrevivência do povo. Também era uma

forma de resistência porque plantar a roça de milho, mesmo com o território invadido por fazendeiros, era um jeito de manter a ocupação, como falam meu tio Valdemar e meu pai, Osvaldo.

**Tio Valdemar:** Oia o milho era tudo, era o principal das despesas era o milho. No ano qui a genti pirdia o milho igual um ano dessor, [ano da entrevista], hoje cum essa crisi perderam foi tudu, mas o milho de primeiru era o principal porque dele a genti tirava tudu, era a farinha, era o arroiz, tudo era saída du milho, proque fazia a farinha, o angu, a canjica nu lugar du arroiz e tudo era tirado do milho e cumo então hoje a gente tem o arroiz, o feijão, o macarrão, mas nesse tempo era só du milho qui a gente tirava essas coisas pra cumer, porque surgia tempo qui a gente tinha mandioca e fazia a farinha e ajudava, mas nu anu de crisi comu esse, tudo era tirado du milho, tinha vez qui não saia nada de feijão, nem fava não saia, intão tudo era tirado du milho (Entrevista com tio Valdemar, 10-07-2017).

**Meu pai Osvaldo:** Quando o tempo era difícil até o feijão tava fracassadu, agente tirava tudo do milho, tinha ano que não tinha feijão na região e não tinha transporte pra vir de fora. Se a região tivesse as coisas, bom e se não tivesse tinha que se virá assim mesmo. Então o milho era uma das partes mais importante em casa (Entrevista com meu pai, Osvaldo, 11-01-2017).

**Meu pai Osvaldo:** Eu me lembro que no tempo que os fazenderus invadiu nossa terra, foi muito difícil pra nós, porque agente tinha que plantar roça, mais a maior parte da terra estava sendo invadidos, principalmente aqui no Barreiro, que foi o lugar onde eles mais atingiram. Era aqui no Barreiro e no Sapé [aldeia] foi que eles mais ocuparam. Teve um tempo que aqui no Pinga os fazendeiros derrubaram um pedaço de mata pra fazer roça, aí nós reunimos, fomos lá e impedimos a roça. Só que eles não pararam, aí fizemos um mutirão de pessoas e fomos lá e plantamos a roça de milho, nesse mesmo espaço. Essa roça deu foi boa, depois nos dividimos entre nós. (Meu pai Osvaldo, 11-01-2017).

## 6.2. Milho como alimento, brinquedos e remédios

O milho foi um dos principais alimentos para as famílias e animais, principalmente nos tempos fracassados. Muitos alimentos são feitos com o milho, como conta os entrevistados mais velhos (meu pai, Osvaldo, tio Valdemar e tia Rosa).

**Meu pai Osvaldo:** O milho é muito importante pra casa, pra ajudar em casa, que o milho faz tudo dele, faz a farinha, faz o beiju, cuscuz, tudo é tirado do milho e o milho pode usar na comida com o feijão, do milho pode fazer um beiju pra tomar com café de manhã é muito importante pra ajudar em casa. Para as crianças faz um bolo feito do milho é só colocar o preparo ele tem essa grande utilidade. Do milho fazia tudo, o angu pra ajudar na comida em todas as casas o milho teve essa utilidade e quase tudo era tirado do milho, desde quando agente colhe da roça o milho verde, a gente pega o milho quando já tem caroço, pega as espigas para assar,

cozinhar e comer, já era uma grande ajuda em casa. A gente faz a pamonha e come com o café ou com o chá, já era uma grande refeição

**Tio Valdemar:** Desdi muitos anos, muito tempo o milho é o principal meu de sobrevivência desde muitos anos que eu tinha informação, desde quando eu era minino que tinha essa comida.

**Tia Rosa:** Às veiz meu marido ia em Missões [S. João das Missões] levar uma carga de milho debuiado para muer, assim discansava do ralo por muitos dias. De primeiro agente trabalhava dimais, levantava cedo pra ralar o milho e fazer a quebra jejum para ir pra roça, depois vinha mais cedo da roça pra ralar e pisar o milho de novo pra fazer a comida. Chegava de tardzinha agente tinha queponhar o milho demoio, na água para ralar no outro dia. Era muito serviço, ainda tinha que cuidar das crianças. Isso foi desde que eu conheci como gente, eu via meus pais na mesma luta e assim fui aprendendo com eles. (Entrevista com tia Rosa, 21-03-2018).

### 6.2.1. Milho na alimentação dos animais

#### ***Na alimentação dos porcos***

Depois que o milho é tirado da roça sempre fica a *paiada*, que é para comida dos animais como: bois, cavalos e jumentos (Figura 53).

**Figura 53** – Porcos comendo milho



**Fonte:** Arquivo pessoal.

#### ***Na alimentação das galinhas***



**Figura 54** – Galinhas comendo milho



**Fonte:** Arquivo pessoal.

### ***Animais na paiada***

**Figura 55** – Animais na paiada de milho na roça



**Fonte:** Arquivo pessoal.

### 6.2.2. Milho na alimentação das pessoas

Também pode ser feito o mingau, a polenta, bolo, assar ou cozinhar e outros.

**Figura 56** – Espigas de milho para ralar



**Fonte:** Arquivo pessoal.

**Figura 57** – Comida de milho



**Fonte:** Arquivo pessoal.

Do milho verde, a gente cozinha ou assa nas brasas para comer. E também fazemos muitas comidas, como: Bolo, angu e mingau.

### ***Comidas feitas do milho verde***

#### Milho cozido

**Figura 58** – Milho cozido



**Fonte:** Arquivo pessoal.

**Figura 59** – Mingau de milho



**Fonte:** Arquivo pessoal.

*Receita do mingau:*

- 1 Colher o milho na roça;
- 2 Retirar a palha do milho;
- 3 Ralar o milho ou cortar e bater no liquidificador;
- 4 Acrescentar um litro de leite;
- 5 Acrescentar o açúcar;

6 Colocar em uma panela e levar ao fogo;

7 Mexer bastante até que fique homogênea. Depois que estiver com cor avermelhado é que está pronta para ser servido.

Observe: A quantidade que queira fazer, depende de você.

#### Polenta de milho

**Figura 60** – Polenta de milho



**Fonte:** Arquivo pessoal.

#### 6.2.3. O milho nas brincadeiras

O milho também era usado nas brincadeiras pelas crianças, porque naquela época nossos pais não tinham condições de comprar brinquedos, então nossos brinquedos eram produzidos daquilo que tínhamos.

**Meu pai Osvaldo:** As crianças sempre inventavam coisas, brincavam com o sabuco do milho e com as bonecas do milho. As meninas e mulheres pegavam as bonecas e cobriam com um pano fazendo a roupa e andavam com elas nos braços. Os meninos pegavam os sabucos mais duros e faziam as rodas dos carrinhos, e do sabuco ainda faziam os cachos de bananas que eram cruzados com o sabuco entre um e o outro e faziam em forma de cachos de bananas, tudo era brincadeiras, outras crianças pegavam os caroços do milho para fazer joguinhos e tinha muita forma de divertimento. As crianças pequenas só brincavam, mais quando já estava grande de uns 08 a 10 anos já começava a aprender algumas coisas, os pais colocavam para trabalhar, isso quando não tinha escola que eles iam ajudar os pais na roça trabalhando nas lavouras, ou quando estava de férias, ou nas horas vagas.

#### 6.2.4. O milho para fazer remédios

O milho estava presente também nos momentos de enfermidades das pessoas e dos animais. Para combater problemas intestinais, minha mãe preparava um chá a partir do sabugo de milho. Para os animais, era feito remédio da “boba de milho” (milho que por alguma razão não se formou completamente). Existem tipos de milho que é para se proteger de mal olhado.

**Meu pai Osvaldo:** Quase todas as coisas servem de remédio, o milho também serve, mas ele é mais pra comestível. Tem aquele milho preto que é plantado na roça e serve pra evitar mal olhado que é uma parte de simpatia. O mal olhado é quando a roça está boa e muitas vezes começam o olho gordo aí a roça arruína pra adoecer, aí aquele milho preto plantado evita muito o mal olhado que é uma simpatia. O remédio pra as galinhas o pessoal falava que a boba do milho serve como remédio para cuidar das galinhas.

### 6.3. A roça de milho como conteúdo curricular

Assim como outros conteúdos, a roça de milho na minha aldeia tem feito parte dos conteúdos do currículo diferenciado, criado pela própria comunidade. O objetivo é trabalhar a roça do milho e tudo que a envolve dentro da sala de aula, valorizando a cultura do nosso povo. Tanto podemos trabalhar na prática quanto na escrita. Na época dos nossos primeiros professores leigos, eles usavam o milho para se trabalhar com conteúdos diferenciados, dentro do nosso território Xakriabá. E por ser o milho o meio de sobrevivência e de lutas, os grãos do milho antigamente faziam parte do material pedagógico de ensino da matemática para os alunos na sala de aula.

Nos dias atuais, como professores, além de seguir livros didáticos, também trabalhamos com conteúdo diferenciado, inclusive a roça do milho. Mesmo sabendo que no currículo escolar criado pela Secretaria do Estado não podia ser lançado conteúdos diferenciados, não deixamos de trabalhar nossos conteúdos. Esse processo de colocar em prática um currículo diferenciado tem sido uma grande luta do povo Xakriabá com a Secretaria do Estado para que a mesma aceite o nosso trabalho. No ano de 2018, já no meio do ano letivo, recebemos a notícia de que a secretaria aprovou o currículo escolar diferenciado do povo Xakriabá para que fosse oficialmente lançado no sistema. Isso foi uma grande conquista para a nossa escola.

## 7. CONCLUSÃO

Neste trabalho, eu pesquisei sobre o milho nas lutas e na sobrevivência do povo Xakriabá. Fiz entrevistas com mais velhos da minha família e jovens que plantam roça hoje na aldeia Barreiro Preto, acompanhei um plantio da roça, fiz alguns trabalhos com os alunos e aprendi sobre papel da roça de milho na história de luta pela demarcação da terra e sobrevivência das famílias.

Das pesquisas que os alunos fizeram em suas famílias, posso dizer que o milho é importante não só para a minha família, é também importante para a sobrevivência de outras famílias Xakriabá, porque além de ser fonte de alimento, ele faz parte das histórias da nossa cultura e das lutas pela conquista do nosso território.

Com as pesquisas dos alunos, organizei um quadro com diferentes tipos de sementes, de antigamente e de hoje. Como destaque, apresentei fotos do milho de três meses, milho vermelho, milho ibra e milho maroto que são as qualidades de milho mais encontradas na região. Eu também aprendi que o milho é utilizado em diferentes situações, como na alimentação das pessoas e dos animais; remédios; brinquedos e outros.

Ao fazer este estudo, pesquisando a roça de milho na aldeia Barreiro Preto, percebi que outros trabalhos sobre esse tema são importantes, podendo ser desenvolvidos em outras aldeias que também plantam roças de milho e que consideram a roça de milho como uma ferramenta importante na cultura Xakriabá. Com outros trabalhos, que podem dar continuidade a este, pode-se desenvolver mais material, aprofundando nas histórias do nosso povo, registrando, por exemplo, as comidas tradicionais que são feitas a partir do milho.

Assim, este estudo mostra que a roça de milho Xakriabá faz parte da nossa cultura e das nossas lutas. O milho foi e é o principal meio de sobrevivência, principalmente, como forma de reafirmar nossa identidade, garantir nossa sobrevivência e a luta pela terra Xakriabá.

## REFERÊNCIAS

FERREIRA, Ana Rafaela Correia; GOMES, Maria Laura Magalhães. **Ensino de Matemática na EJA: Betim (MG)**, década de 1990. Zetetiké, Campinas, SP, v.26, n.3, set./dez.2018, p.629-648

GARNICA, Antonio Vicente; FERNANDES, Déa Nunes; SILVA, Heloisa. **Entre a Amnésia e a Vontade de nada Esquecer: notas sobre regimes de historicidade e história oral**. Bolema, Rio Claro (SP), v. 25, n. 41, p. 213-250, dez. 2011

LOPES, Luzionira de Sousa. **Loas e versos Xakriabá: tradição e oralidade**. 2016. 64 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura)–Faculdade de Educação, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2016. Habilitação em Línguas, Artes e Literatura.

OLIVEIRA, Maiane Gonçalves de. **Um percurso em rimas: histórias do futebol no território indígena Xakriabá**. 2018. 62 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura)–Faculdade de Educação, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2018. Habilitação em Matemática.

PEDRI, Marta Adriana. **A Dinâmica do milho (ZeamaysL.) nos agroecossistemas indígenas** / Marta Adriana Pedri. – Florianópolis, 2006. 86 f. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) –Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina.

SOUZA, Elma Marcos de Almeida.; RIBEIRO, Vera Fernandes.; SOUZA, Santília Ferreira de. **O Plantio da roça na aldeia Prata Xakriabá**. In. TOMAZ, Vanessa Sena. (Org.). A Matemática e os saberes indígenas dos povos Xakriabá, Pataxó e Tupinikim. Belo Horizonte: PIBID/FAE/UFMG, 2012, p.31-39.

## ANEXO I – VERSOS – VERSÃO 1

As roças de antigamente	Quando planta roça
Dava muito com fartura	Pisa milho não pisa feijão
Hoje em dia não colhemos muito	Pisa café e arroz
Devido a falta de chuva.	Sem haver destruição.
<hr/>	
Para a limpa da roça	É de grande importância
Usamos enxada e enxadao	Que plantamos essas roças
Para plantar a mandioca e o feijão.	Sem necessidade de petróleo
Que usamos na nossa alimentação.	E tocado por muitas mãos.
<hr/>	
As roças de antigamente	As roças são importantes
Dava muita alimentação	Em todas as comunidades
E hoje em dia está faltando	Seja grande ou pequena
Muito milho e feijão.	Não importa a igualdade.
<hr/>	
Na roça nos plantamos muito milho	A roça foi feita para plantar os alimentos
Que é para nos alimentar	Tem uns que planta
Colhemos muito milho	Mas não importa
Para Deus nos ajudar.	E joga o milho para os jumentos.
<hr/>	
Essa roça tem muito tempo	O milho Xakriabá
Antigamente pisava milho e canjica	É uma grande emoção
Hoje não temos mais milho	Faz pipoca e faz canjica
Pisamos-se o fubá.	E é a nossa tradição.
<hr/>	

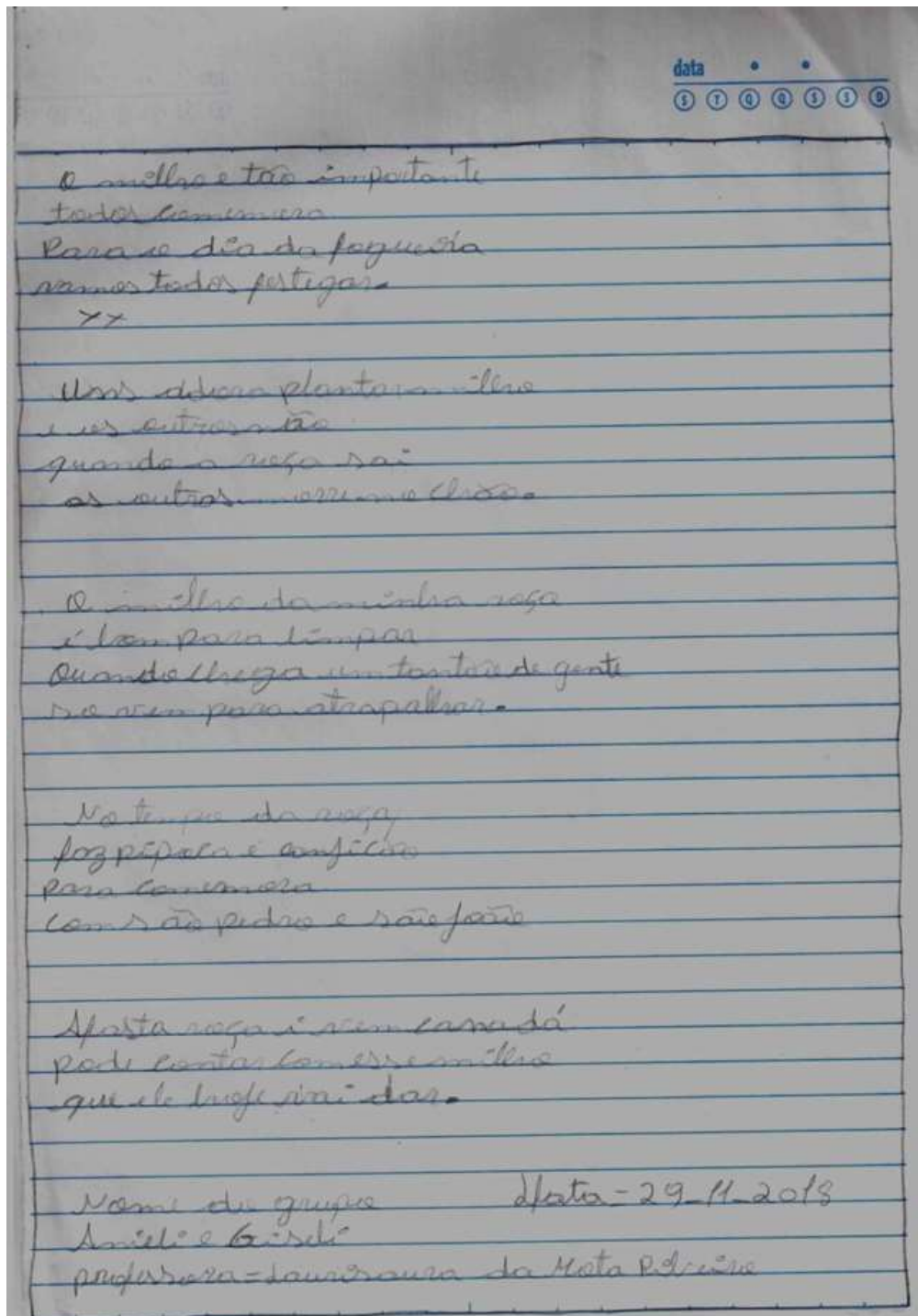


---

A roça é sua	Xakriabá da roça
A roça é minha	Xakriabá eu sou
Vamos comer pipoca	Plantamos muitos alimentos
Na casa da minha vizinha.	Graças às chuvas do nosso senhor.

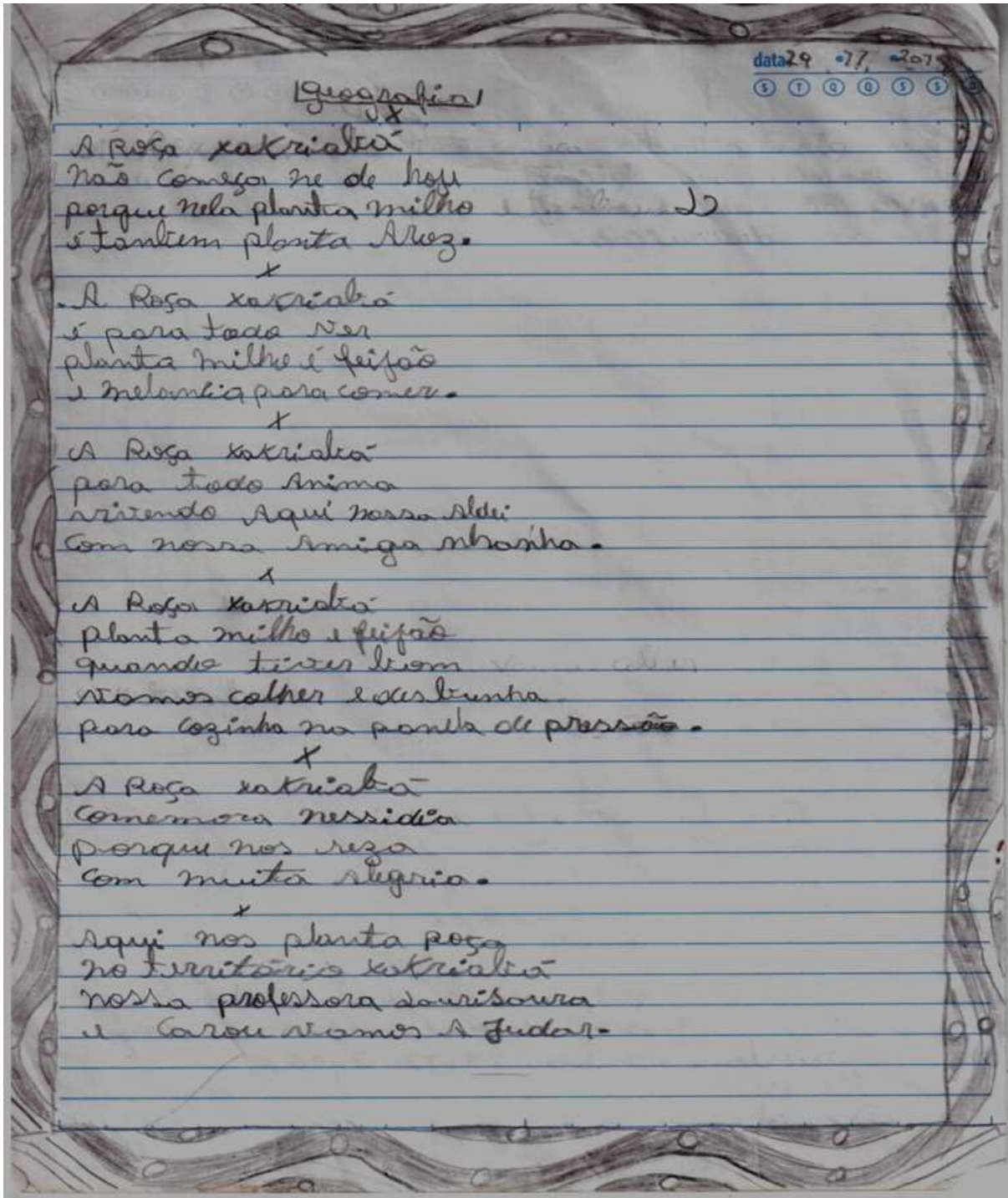
## ANEXO II – VERSOS DOS ALUNOS

Figura 61 – Versos do aluno XXXX



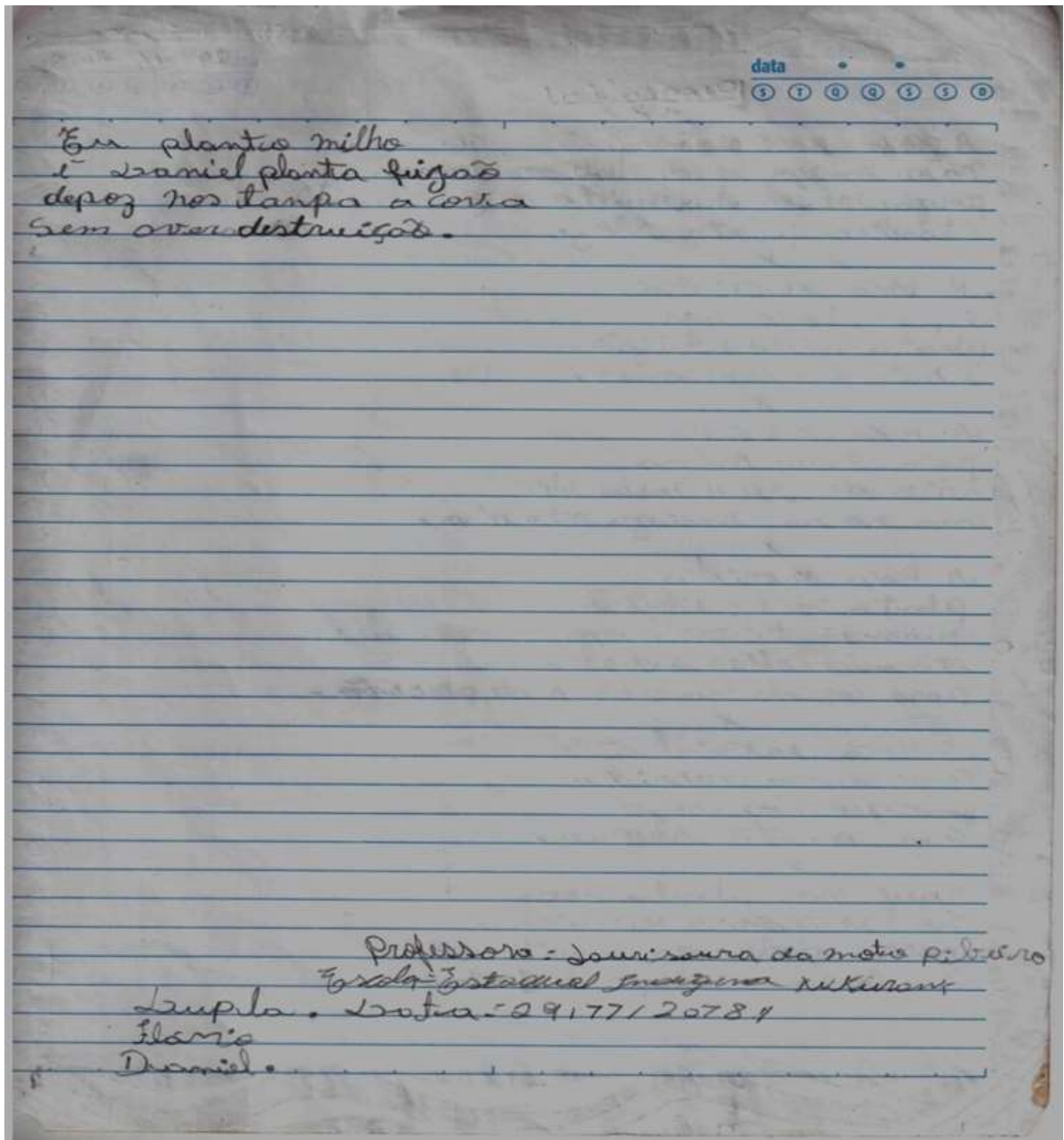
Fonte: Arquivo pessoal.

Figura 62 – Versos do aluno XXXX



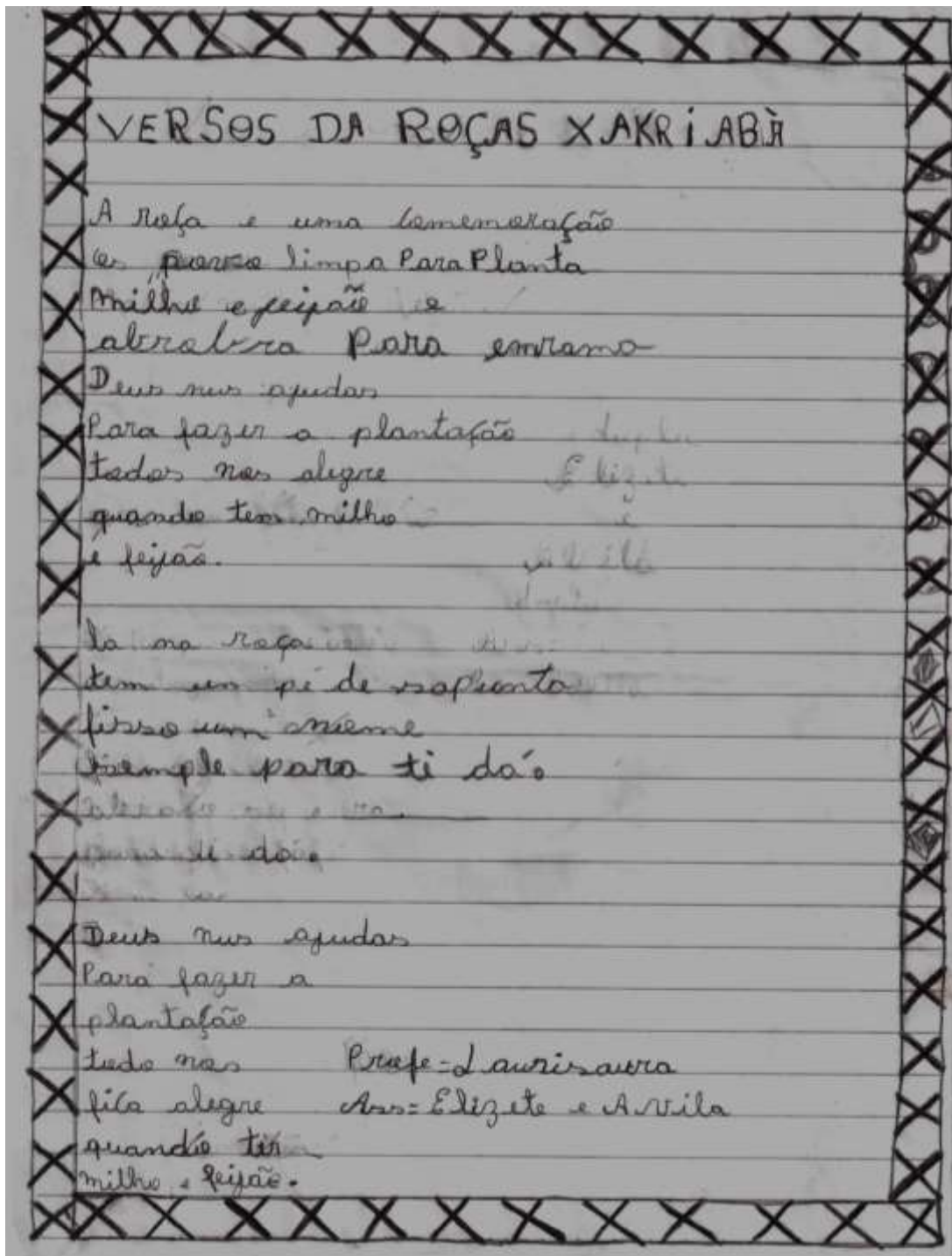
Fonte: Arquivo pessoal.

Figura 63 – Versos do aluno Daniel



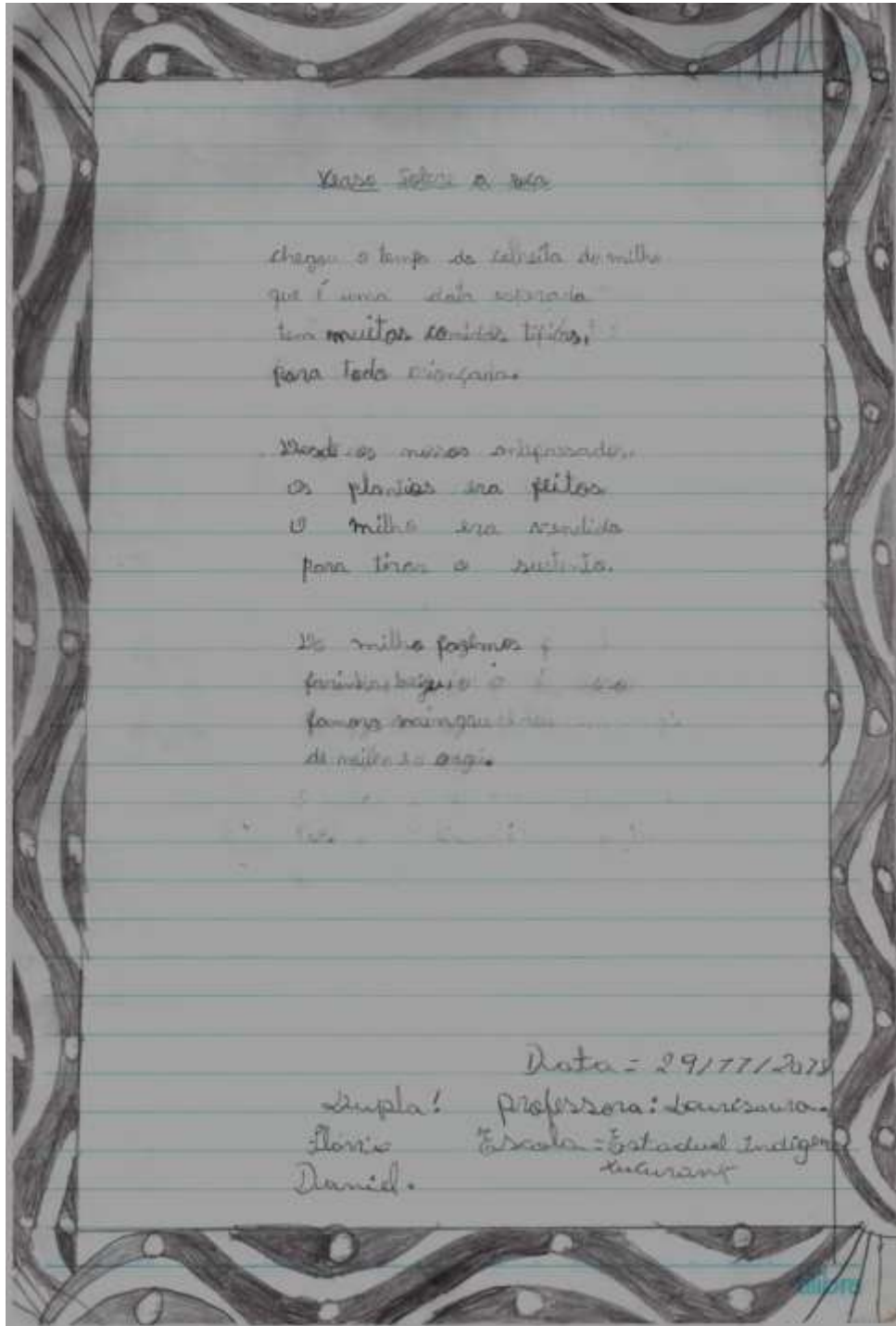
Fonte: Arquivo pessoal.

Figura 64 – Versos da aluna Elizete



Fonte: Arquivo pessoal.

Figura 65 – Versos do aluno Daniel



Fonte: Arquivo pessoal.

Figura 66 – Versos da aluna Elizete

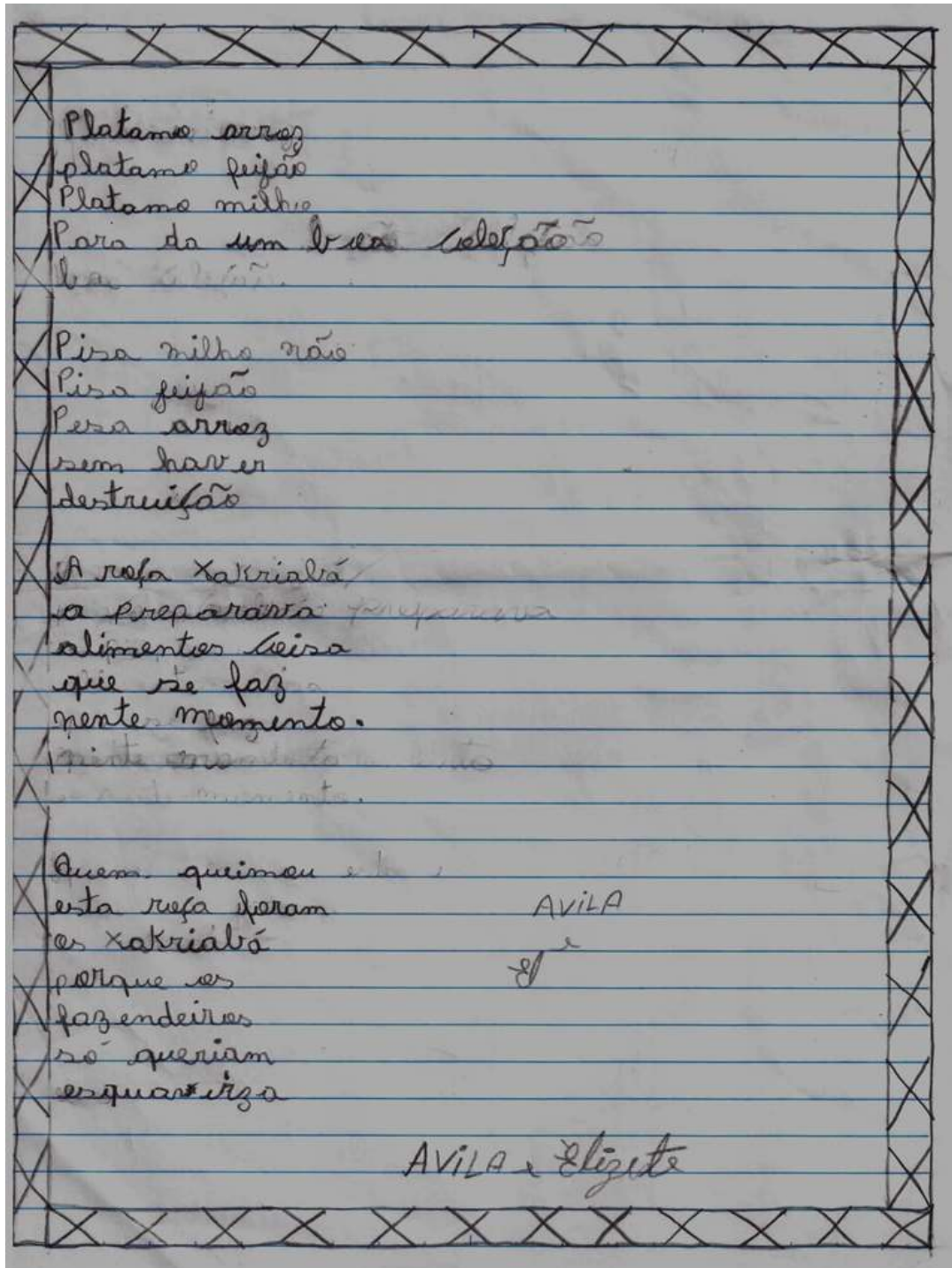


Figura 67 – Versos dos alunos Ronei, Rayuson e Anderson

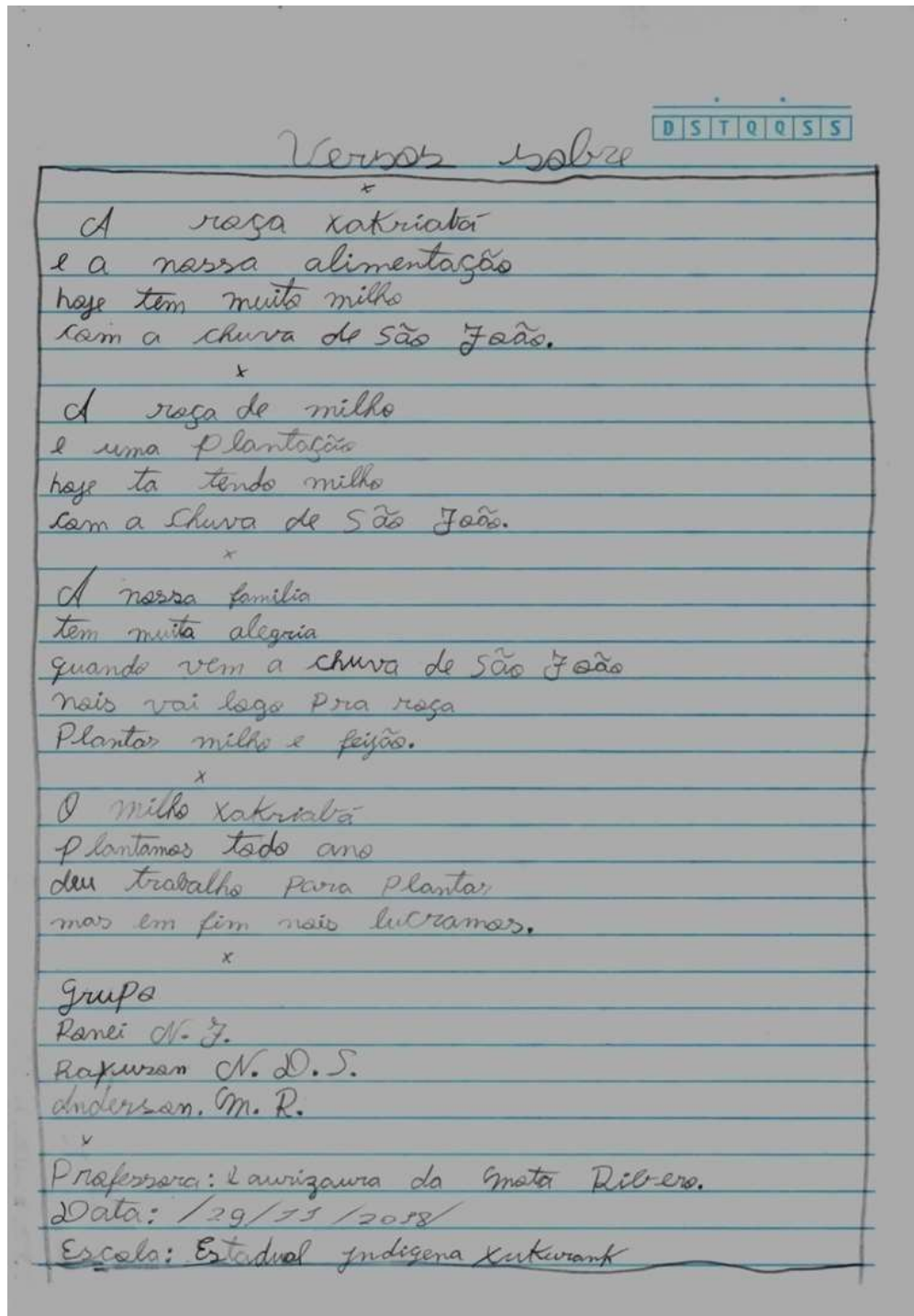
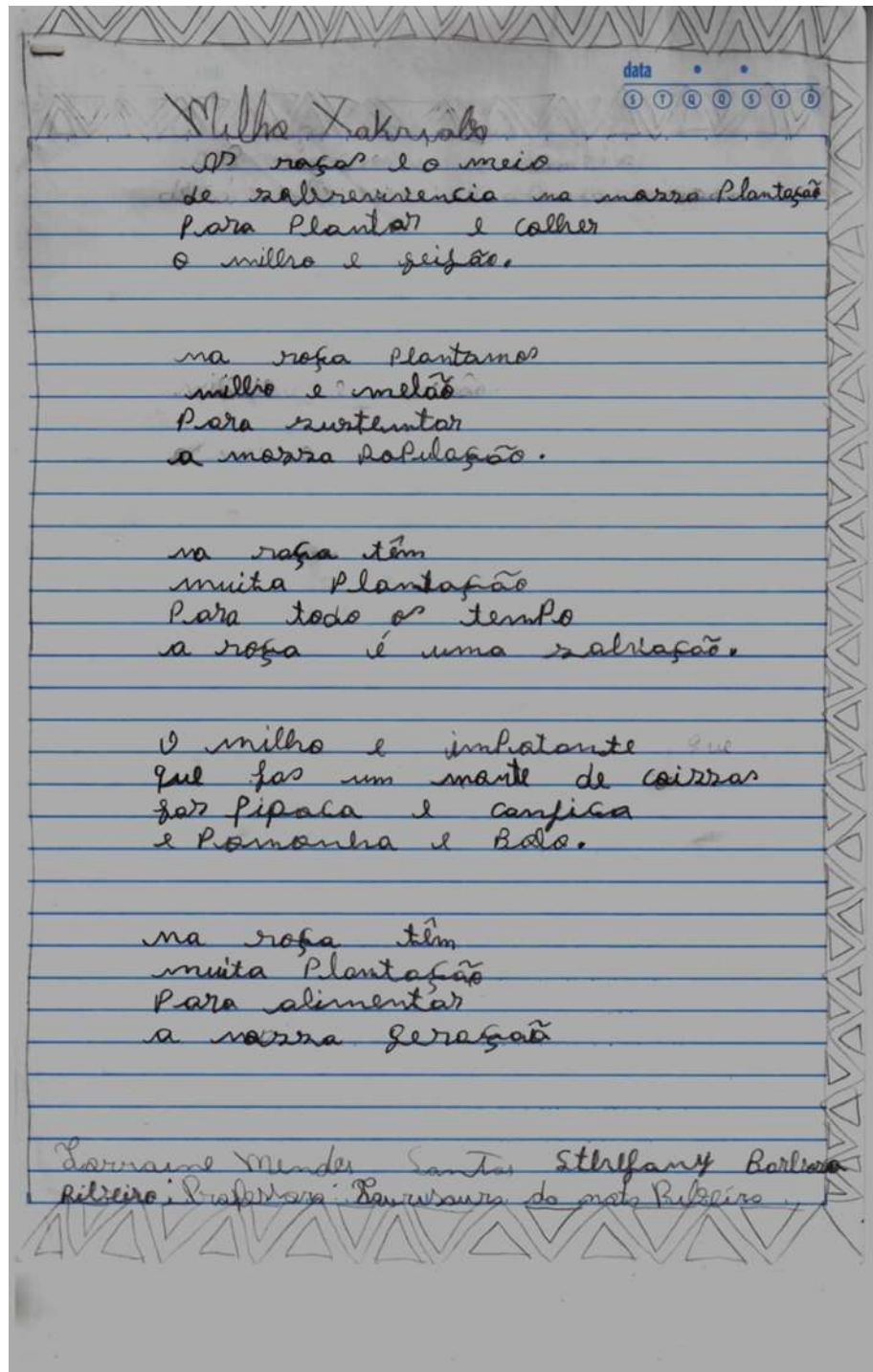




Figura 68 – Versos das alunas Lorraine e Sthefany



### ANEXO III – GLOSSARIO

**Angú:** Tipo de comida (polenta).

**Bailes:** festas

**Boba do milho:** Espigas do milho que não dá caroço.

**Cercamento:** Cerca de arame com madeira

**Chuvarada:** Muita chuva.

**Ciscador:** Galho de árvore com duas pontas, o mesmo que gancho.

**Cumer:** Comer

**Debuiado:** Separação dos grãos do milho do miolo.

**Encarcando:** Apertando.

**Enrama:** Quando os galhos espalham pelo chão.

**Farofa:** Carne com farinha, ou feijão com farinha.

**Giquí:** Instrumento de madeira feito para bater milho.

**Gurgulho:** Tipo de fungos que destroem a semente.

**Itacarambuzinho:** Nome de Aldeia.

**Juntamento:** Grupo de pessoas em troca de serviços.

**Mantimento:** Tudo o que são plantados na roça.

**Mistura:** Carne no prato

**Moleques:** Meninos na idade de 07 à 10 anos.

**Muer:** Triturar

**Mundiça:** Insetos como: lagarta, besouro, etc.

**Niquilado;** Quando não desenvolvem no crescimento

**Paiada:** É a sobra que fica após a colheita do milho.

**Pendoando:** Milho na flor

**Piché:** Tipo de comida

**Pilão:** utensílio usado para pisar (triturar) o milho

**Pinga:** Nome de lugar.

**Pisar milho:** Triturar milho no pilão.

**Ponhava:** É o mesmo que colocava.

**Quebra de milho:** Colheita de milho

**Quebra jejum:** Nome dado a primeira refeição do dia.

**Sabuco:** o miolo do milho

**Vazantes:** Lugares baixo resistentes a água.