



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

OLÍVIA DA SILVA OLIVEIRA

**“SÓ QUEM ENTENDE DE FARINHA PODE PENEIRAR AQUI”: A
PRODUÇÃO DE FARINHA DE MANDIOCA NA ALDEIA
TENDA/RANCHARIA PELO POVO XAKRIABÁ (MINAS GERAIS)**



Belo Horizonte, Minas Gerais.
2017



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

**“SÓ QUEM ENTENDE DE FARINHA PODE PENEIRAR AQUI”: A
PRODUÇÃO DE FARINHA DE MANDIOCA NA ALDEIA
TENDA/RANCHARIA PELO POVO XAKRIABÁ (MINAS GERAIS)**

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

Licencianda: Olívia da Silva Oliveira

Orientadora: Prof.^a Dra. Anna Paula Vencato

Co-orientadora: Msc. Rebeca Cássia Andrade



Dedico este trabalho de conclusão de curso a minha família que e a minha base.

Em especial a minha filha Cíntia que pelo amor e carinho que tenho por ela consegui superar a saudade durante toda a trajetória.

E também a Ana Gomes que me ajudou em várias etapas de minha formação com todo amor e carinho.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus por ter chegado até aqui. À minha família pai José Gomes, mãe Sebastiana a meus irmãos Juscilene e Yudi Álvaro. E em especial a minha filha Cíntia, pois durante este período de curso fiquei ausente por vários momentos, mesmo que com o objetivo de buscar novos conhecimentos e aprendizados. Foi difícil suportar a saudade. Hoje posso dizer o meu muito obrigada de coração a todos que direta ou indiretamente colaboraram e me motivaram a todo momento a finalizar mais esta etapa de graduação.

Agradeço à UFMG, à FaE e, especialmente, a todas as pessoas que fazem parte do FIEI (funcionários, professores, colegas). Agradeço ao professor e coordenador Paulo Maia que durante estes anos transmitiu vários conhecimentos o meu muito obrigada.

À orientadora Anna Paula Vencato, obrigada pelo companheirismo e dedicação. À co-orientadora Rebeca Andrade agradeço imensamente pelo esforço e paciência que nos dedicou e que, a todo momento, não media esforços para me ajudar durante esta trajetória.

À professora Ana Gomes, que me orientou no início mas não pode continuar, os meus sinceros agradecimentos.

Agradeço ao cacique Agenor Lopes e à todas as lideranças da minha aldeia pelo apoio e companheirismo. Às lideranças que nos acompanham no curso e em especial ao senhor Valdemar, Valdinho e Silvino, da nossa etnia Xakriabá.

Aos meus entrevistados o meu muito obrigada: minha mãe Sebastiana, meu pai José Gomes, algumas mulheres sábias da aldeia e um técnico agrícola, Cleberson Pereira. A todos agradeço de coração, pois foi através de seus conhecimentos que desenvolvi a minha pesquisa. Muito obrigada. Ao meu avó paterno Otaviano Bernadino, *in memoriam*, que me passou alguns conhecimentos e conselhos dedico com muito carinho.

Que Deus Tupã nos proteja diante de todas as situações que estamos enfrentando na luta diária juntos, de toda a nação indígena, que vem esta passando um momento difícil principalmente com este governo que está no poder atualmente. Somos guerreiros e não ficamos acomodados diante destes retrocessos que estão acontecendo a cada ano.

São vários obstáculos com que nós nos deparamos, mas desistir jamais. Somos jovens e temos que lutar pelos nossos direitos e temos um objetivo a alcançar. Temos que ter fé em Deus Tupã, que sempre nos dará força para seguir.



*“Só quem entende de farinha pode
peneirar aqui”
(Cantiga de roda Xakriabá)*

RESUMO

Este trabalho quero mostrar como era a produção de farinha de mandioca na Aldeia Tenda Rancharia e como está nos dias atuais. Descrever através das minhas pesquisas o quanto essa produção é importante para minha família e também para a sustentabilidade de nosso povo Xakriabá. Através deste trabalho é um incentivo para nos continuarmos com a produção de farinha de mandioca na aldeia e resgatar nossos costumes. Que aprendemos com nossos sábios e devemos repassar para as futuras gerações.

Palavras-chave: Mandioca, Sustentabilidade, Economia, Aldeia Tenda Rancharia.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

	<i>página</i>
Imagem A - Tapioca sendo peneirada	Capa
Imagem B - Mulheres raspando a mandioca	Dedicatória
Imagem C - Tapioca sendo peneirada	Epigrafe
Imagem 1 - Dona Carmélia	9
Imagem 2 - Arado de ferro usado para preparar a terra	11
Imagem 3 - Foto das mandiocas na oficina: Mandioca brava	13
Imagem 4 - Mandioca que as crianças irão raspar para retirar a tapioca	15
Imagem 5 – Roda	17
Imagem 6 - Tirando a tapioca	20
Imagem 7 - Colocando cinza na tapioca	21
Imagem 8 - Prensa para colocar a massa	25
Imagem 9 - Forno de pedras	26
Imagem 10 - Fogo sob o forno	26
Imagem 11 - Sr. Cleberon	29
Imagem 12 - Caixote de madeira para colocar a mandioca para ralar	30
Imagem 13 - Crianças ajudando colocar as mandiocas na oficina	31
Imagem 14 - Foto de criança de preparando para tirar a tapioca	31
Imagem 15 - Mandioca já sendo raspadas pelas mulheres	33
Imagem 16 - Torrando a farinha	36
Imagem 17 - Dona Sebastiana	37
Imagem 18 - Bacia tapioca	38
Imagem 19 - Peneirando o beiju no forno	39
Imagem 20 - Beijus no forno já sendo cortados	40
Imagem 21 - Foto do galpão da associação	43
Imagem 22 - Sr. José Gomes	45

LISTA DE QUADROS

	<i>página</i>
Quadro I - Entrevistas para a pesquisa	7
Quadro II - Receitas de Dona Sebastiana	14
Quadro III - Receita tradicional da massa para colar as pedras do forno	16
Quadro IV - Receita atual da massa para colar as pedras do forno	27
Quadro V - Receita de Remédio à base de tapioca	39
Quadro VI - Receita do Beiju de Lenço Xakriabá	42

SUMÁRIO

	<i>página</i>
Introdução	1
Apresentação da Autora	3
Metodologia	7
Capítulo 1 - A produção da mandioca antes da chegada da energia elétrica	8
1.1 A produção de farinha de mandioca antes da chegada da energia elétrica na Aldeia Tenda/Rancharia	8
1.2 O manejo de roças	10
1.3 As espécies da mandioca	12
1.4 O uso de equipamentos na oficina de farinha	14
1.5 A sustentabilidade da produção	18
1.6 A comercialização nesse tempo	21
Capítulo 2 - A produção da farinha de mandioca atualmente	23
2.1 Prática e contexto histórico da produção de farinha de mandioca e manejo de roças na aldeia Tenda/Rancharia	23
2.2 A produção de mandioca	27
2.3 A produção da farinha de mandioca	34
2.4 A produção da tapioca	38
2.5 O processo do beiju	40
2.6 A casa de farinha da Aldeia Tenda/Rancharia	42
2.7 Comercialização da farinha de mandioca na aldeia e na cidade hoje	44
Considerações Finais	47
Referências Bibliográficas	48

INTRODUÇÃO

O território indígena Xakriabá está localizado no norte do estado de Minas Gerais, no município de São João Das Missões. Homologado no ano de 1987, o território possui uma área de aproximadamente 52.660 hectares segundo dados da Fundação Nacional de Saúde (Funasa)¹ no ano de 2011. A sua população é de 10.800 índios aproximadamente, divididos em 34 aldeias.

A Aldeia Tenda/Rancharia tem aproximadamente 328 famílias. A vegetação predominante é basicamente formada pelos seguintes biomas: cerrado (conhecido como gerais ou tabuleiro), várzea (vargem) e mata caatinga (carrasco). A principal atividade do povo Xakriabá é a agricultura como o plantio de feijão, milho, abóbora, melão, melancia, andu, feijão catador, feijão das nuvens, gergelim, fava branca e mandioca. São poucas as famílias que plantam hoje em dia, pois já não chove mais como antes. Há aproximadamente sete anos que a chuva está escassa, então as roças não estão produzindo.

O principal motivo em trabalhar com este tema é valorizar a produção de farinha de mandioca na aldeia Tenda/Rancharia, que é uma herança de família. Essa produção também faz parte do cotidiano e sobrevivência da comunidade e durante alguns anos ficou parada. Nos últimos anos a produção de farinha de mandioca na aldeia foi diminuindo. Há aproximadamente sete anos atrás, nas aldeias do nosso território Xakriabá, as famílias passaram a sair para comprar farinha de mandioca na cidade. Por este motivo temos que resgatar nossos costumes e tradições para a sustentabilidade de nosso povo Xakriabá.

Este tema é de grande importância para minha família, pois foi através da convivência desde criança com a produção da farinha de mandioca, ajudando e participando de todas as atividades e aprendendo com minha família.

¹ A Fundação Nacional de Saúde (Funasa), órgão executivo do Ministério da Saúde, é uma das instituições do Governo Federal responsável em promover a inclusão social por meio de ações de saneamento para prevenção e controle de doenças. É também a instituição responsável por formular e implementar ações de promoção e proteção à saúde relacionadas com as ações estabelecidas pelo Subsistema Nacional de Vigilância em Saúde Ambiental. [...] Os investimentos visam intervir no meio ambiente, na infra-estrutura dos municípios de até 50 mil habitantes, prioritariamente, e nas condições de vida de populações vulneráveis. Disponível em: <<http://www.funasa.gov.br/site/conheca-a-funasa/competencia/>>. Acesso em 09/05/2017.

O que me motivou a escrever sobre este assunto foi o intuito de registrar e participar de cada etapa da produção de farinha de mandioca: desde o preparo da terra até a produção na oficina. E com os registros que foram feitos através da pesquisa meu objetivo tornou-se demonstrar o quanto é importante para nós indígenas resgatar os nossos costumes e tradições, uma vez que com o passar dos anos estes vem ficando adormecidos. Por esta razão, nós que somos jovens temos as ferramentas para lutar para não deixar estes costumes acabarem. É de fundamental importância a nossa participação em todos os movimentos dentro de nosso território para lutarmos juntos no resgate da língua materna, para transmitir às nossas futuras gerações os costumes e tradições e, também, valorizar a nossa cultura que é o que nos fortalece.

Com este trabalho pretendo aprofundar os meus conhecimentos da produção de farinha de mandioca e o manejo das roças da Aldeia Tenda / Rancharia. Busquei analisar, pesquisar, participar e observar todas as etapas da produção de farinha de mandioca na aldeia.

Atualmente estamos enfrentando o problema da falta de chuvas, o que se intensificou nos últimos sete anos. Por este motivo está a cada dia mais difícil viver da agricultura para sustentar os nossos filhos. Como acontece em nível mundial, encontramos problemas ambientais e escassez de água em todo o território Xakriabá.

Registrar as histórias é de grande importância para que haja uma participação de crianças, jovens, adultos e de nossos anciãos sábios da aldeia, que são biblioteca vivas entre nos povos indígenas do norte de Minas Gerais.

Tanto a transmissão oral, a escrita, ou qualquer tipo de registro são importantes para transmitirmos para nossas futuras gerações os conhecimentos adquiridos com nossos sábios da aldeia. Nossas histórias devem ser registradas como uma memorial importante para nós, principalmente os professores, que são os protagonistas no debate de nossa cultura com nossos alunos - especialmente para que eles compreendam a luta de nosso povo.

Identificar, conhecer e preservar os costumes dos nossos sábios da aldeia é de grande e fundamental importância para todo o nosso território. As pesquisas, as observações e a participação na produção da farinha de mandioca me possibilitaram aprofundar os meus conhecimentos a cada etapa deste meu trabalho. Pesquisei a minha família - pai, mãe - e algumas mulheres sábias da aldeia. Conversei ainda com um técnico agrícola para compreender melhor certas informações que se tornaram importantes no caminho da minha pesquisa.

Apresentação da Autora

Eu, Olívia Da Silva Oliveira, moro na Aldeia Tenda / Rancharia, município de São João Das Missões. Sou solteira e tenho uma filha que se chama Cíntia Oliveira Santana, para quem dedico todo meu amor e carinho pois é o maior tesouro que tenho na vida. Quando pequena, estudei na creche do município. Com seis anos e seis meses fui para a Escola Estadual Eliazar Jose Rodrigues, onde estudei desde o primeiro ano do ensino fundamental até o final do ensino médio. Nesta época ainda não tinha escola na aldeia. Após a demarcação criaram a *Escola Estadual Indígena Kuhinã Xacriabá*, mas foram apenas cinco os professores que iniciaram as aulas na escola e foram criando as turmas ao longo dos anos. Até este momento esta escola ainda era vinculada com a escola da sede Brejo do Mata Fome. Depois os representantes foram lutando até conseguirem regularizar toda a documentação necessária e atualmente já está funcionando de modo autônomo e ainda há duas outras escolas vinculadas à nossa: da Aldeia Boqueirão e do Morro Vermelho.

Não tive oportunidade de estudar na escola da aldeia, mas sempre participei de reuniões, palestras, assembleias, rituais, e de tudo mais que acontece na aldeia. No ano de 2011 comecei a trabalhar na Escola Estadual Indígena Kuhinã Xacriabá. E no ano de 2012 prestei o vestibular da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) no curso de Formação Intercultural Para Educadores Indígenas (FIEI)², Habilitação em Ciências Sociais e Humanidades (CSH) da Faculdade de Educação (FaE) e fui aprovada. Iniciei os estudos no segundo semestre de 2013, com o intuito de levar conhecimentos adquiridos para minha aldeia, uma vez que foi com o apoio do cacique e lideranças que

² O FIEI é um curso modular, que tem parte de sua realização na UFMG (módulo) e parte na aldeia (intermódulo). “O Curso está organizado em tempos/espacos diferenciados, dando ênfase e valorizando a experiência sócio-profissional dos educandos, com tempos de formação na UFMG e tempos no próprio espaço de atuação e vivência dos estudantes. ‘Etapa Intensiva’ é a etapa de formação na universidade e ‘Etapa Intermediária’ é o período de formação que continua nas aldeias. O curso terá a duração de cinco anos constituído de 10 Etapas Intensivas e 09 Etapas Intermediárias. [...] Cada Etapa Intensiva ocorre semestralmente, na UFMG, nos meses de maio e setembro, possibilitando um encontro dos estudantes indígenas com os outros estudantes e professores da UFMG. A etapa intermediária ocorre nos períodos intermediários entre uma etapa intensiva e outra, permitindo, assim, que os estudantes conciliem suas atividades docentes nas suas escolas de origem com as atividades do Curso.” (Projeto Pedagógico do Curso, p. 24). Disponível em: <<http://www.fae.ufmg.br/pagina.php?page=cursos>>. Acesso em 09/05/2017.

sempre lutaram para estarmos aqui na universidade em busca de novos aprendizados e também dos nossos direitos que pudemos estudar neste curso.

Em uma reunião da aldeia o cacique Agenor Lopes e as demais lideranças se reuniram e escolheram cinco jovens para participar do magistério indígena. Na época este era realizado no Parque Estadual do Rio Doce. Já tinha turmas se formando, mas com o decorrer dos anos este curso acabou novamente e os representantes se reuniram e convidaram a comunidade para falar do assunto e pediram que nós que fomos escolhidos prestássemos o vestibular do FIEI. Assim fizemos e fui aprovada. Um dos meus objetivos que está sendo alcançado que era me formar na área de Ciências Sociais e Humanidades, obter uma graduação.

Esses anos de curso no FIEI me possibilitaram conhecer, analisar, observar, e avaliar vários níveis de conhecimentos sobre o mundo ocidental. Conhecer a cidade de Belo Horizonte para estar aqui duas vezes ao ano nos módulos, conhecer aldeias diferentes nos momentos de intermódulos. Além disso, foi necessário estudar continuamente através das tarefas das disciplinas que levamos para aldeia.

Foi a partir do curso conheci outras etnias como Pankararu, Guarani, Pataxó, Maxacali, Pataxó Hã Hãe, e com esses povos indígenas que vem até aqui para estudar, todos com os mesmos objetivos. Somos etnias diferentes mas lutamos pela mesma causa. Unidos, nós, povos indígenas, vamos à luta diariamente e encontramos dificuldades pelos caminhos mas continuamos a batalhar sempre. Como diz uma frase que me lembro que de um trabalho que realizamos da nossa Escola Estadual Indígena Kuhnãñ Xakriabá conjuntamente com toda a aldeia: "Estão cansados? Não na luta ninguém se cansa". Esta frase tinha como objetivo chamar atenção de toda aldeia e estarmos sempre atentos e participando dos movimentos que ocorrem para ficarmos informados das situações e tentar resolvê-los na luta coletiva e união com todo o povo do território.

Sou indígena Xakriabá, professora da minha aldeia, onde tenho uma enorme satisfação em trabalhar com meus alunos do ensino médio. Trabalho com as disciplinas História, Sociologia e Geografia. É um desafio muito grande trabalhar com três disciplinas em cinco turmas. Mas sou guerreira Xakriabá e passo para meus alunos todos os conhecimentos que aprendo com meus estudos e também com os anciãos da minha aldeia. Eles são uma biblioteca viva e temos que os valorizar com bastante respeito e dedicação. Trabalhamos em parceria na nossa escola para que se desenvolva um bom trabalho com nossos alunos, pois eles são o futuro do nosso país.

O cacique e as lideranças depositam a total confiança e respeito em nós que trabalhamos na escola. Também são eles que nos passam vários conhecimentos para trabalharmos com nossos alunos indígenas da aldeia. Faço meu trabalho com entusiasmo e prazer. Tenho orgulho de ser uma educadora indígena Xakriabá e transmito através das minhas aulas conhecimentos tradicionais e científicos, pois os estudantes da aldeia também precisam para enfrentar o mundo ocidental quando saem das aldeias para trabalharem, estudarem ou quando precisam ter conhecimentos diversos sobre o Brasil.

Ao estar aqui hoje estudando e trabalhando na minha aldeia tenho uma nova visão de conhecimentos. Aprendi com os meus professores do FIEI. Foram vários momentos de alegria, emoções, tristezas, trocas de conhecimentos, passeios, aulas dinâmicas - ou seja, tudo aquilo que eu pude participar é importante para minha formação. Foram muitos momentos em que eu chorei de saudades de minha família, de minha filha Cíntia que já está com quatro anos e de quem passo o aniversário longe, mas sei que tudo isso também é importante para ela e que Deus tem um propósito em minha vida.

Mesmo com todas as dificuldades enfrentadas nesse caminho não pensei em desistir, pois o meu objetivo é terminar mais uma etapa de conclusão de graduação aqui e levar os conhecimentos adquiridos para minha aldeia. Também pretendo continuar estudando e fazer uma pós-graduação para dar continuidades aos meus estudos. O FIEI é uma etapa importante de minha formação, mas não a última. Vários momentos virão e eu estou disposta a lutar e continuar a minha caminhada rumo à vitória desta trajetória de vida. Sentirei saudades dos meus colegas, professores, dos bolsistas, da orientadora, da co-orientadora, da secretária ou todos aqueles que direta ou indiretamente nos orientaram e nos conduziram muito bem durante esta jornada e que, na maioria das vezes, não mediam esforços para nos transmitir seus conhecimentos. Sou grata pela paciência e dedicação e companheirismo que foram vários momentos que passamos juntos.

Uma pessoa fundamental a este trabalho é dona Carmélia Gomes dos Santos Santana, de 78 anos, uma das mulheres sábias da aldeia que eu tive um imenso prazer de entrevistar e acompanhar na produção de farinha de mandioca na oficina da minha casa. Ela também autorizou que eu filmasse todo o processo produtivo: desde ralar, tirar a

tapioca e *empresar*³ a massa. Adquiri vários conhecimentos com esta entrevista a quem agradeço de coração pelo apoio e o carinho, uma vez que não mediu esforços para me ajudar. A senhora Carmélia também participa conosco na escola Kuhnã em todos os momentos em que a convidamos. Sempre disponível, aceita o convite e participa junto com nossos alunos de várias atividades da escola. Eles transmitem a nós, através de suas histórias, sabedoria, conhecimentos, experiências de vida e tudo aquilo que pode contar - pois tem histórias que ela não nos conta.

³ *Empresar* é o mesmo que pensar a massa.

METODOLOGIA

Com a minha pesquisa, a partir das observações e participações nas atividades da produção de farinha de mandioca e o manejo de roças da minha aldeia, busquei aprofundar os meus conhecimentos como está atualmente á produção de farinha de mandioca e analisar como as famílias vêm enfrentando a escassez de água nestes últimos sete anos. Procurei analisar como os agricultores da aldeia percebem o uso de agrotóxicos nas plantações e saber quais os benefícios e malefícios destes produtos que estão sendo usados nas lavouras. A agricultura na aldeia é de grande importância, ajuda a sustentar as famílias e gera renda na economia da Aldeia Tenda/Rancharia.

Realizei as minhas entrevistas com quatro pessoas. Apenas o técnico agrícola não é indígena dentre os entrevistados.

Quadro I - Entrevistas para a pesquisa

Nome	Idade	Aldeia/Local
José Gomes de Oliveira	56 anos	Tenda/Rancharia
Sebastiana Rodrigues da Silva Oliveira	53 anos	Tenda/Rancharia
Carmélia Gomes dos Santos Santana	78 anos	Tenda/Rancharia
Cleberson Pereira de Araújo	25 anos	Rancharia (lado não-indígena)

Precisei do apoio do cacique e lideranças da aldeia e mesmo alguns colegas que me ajudaram em vários momentos do meu trabalho. Enfrentei algumas dificuldades como entrevistado que não conseguiu falar por eu usar o gravador e as outras pessoas em alguns momentos não queriam falar de alguns assuntos. Cada entrevista que eu fiz foi gratificante. A cada uma foram vários os aprendizados, que levarei para toda a vida.

CAPÍTULO 1 - A PRODUÇÃO DA MANDIOCA ANTES DA CHEGADA DA ENERGIA ELÉTRICA

1.1 A produção de farinha de mandioca antes da chegada da energia elétrica na Aldeia Tenda/Rancharia

A comunidade de Rancharia não tinha energia elétrica até cerca de 39 anos. As famílias tinham eram *candinheiros* (candeeiro) - um objeto de alumínio, pequeno, e que tem um pavio de algodão para acender e é abastecido por querosene. Mas havia quem tivesse *Aladim*, que tinha formato de um botijão de gás pequeno e que se acendia para iluminar a casa.

Com o passar dos anos a comunidade conseguiu comprar um motor a óleo e as famílias se reuniam, compravam o óleo e colocavam no motor. Havia uma pessoa responsável para ligar o motor quando escurecia, à noite, e às 21h00 este era desligado. Mas todos gostavam e todos ficavam alegres com isto. Passaram-se muitos anos usando este motor para iluminação das casas. Aproximadamente há uns 39 anos chegou a energia na comunidade, pois quando aconteceu a demarcação da terra já havia energia elétrica na aldeia.

Foram vários os avanços que houve na nossa aldeia a partir desta chegada. Como já tinham energia elétrica, as famílias começaram a comprar alguns eletrodomésticos e, também, com o decorrer dos anos chegou a internet que também veio para ajudar no desenvolvimento, sobretudo na escola e na saúde. Mesmo que também existam algumas pessoas que não sabem fazer os usos dessas tecnologias, elas têm hoje grande importância para o desenvolvimento da aldeia. A presença destes avanços tecnológicos vem aumentando a cada dia.

Por outro lado, a chegada da energia também afetou, nem sempre de forma positiva, a transmissão dos saberes tradicionais Xakriabá. Nossos anciãos da Aldeia Tenda/Rancharia historicamente nos transmitem seus conhecimentos através da oralidade e, em razão disso, quando não havia energia elétrica aproveitávamos boa parte de nosso tempo com eles para ouvir sobre os costumes de nosso povo. Naquela época as famílias se reuniam para conversar, contar histórias e cantar cantigas de rodas com crianças e jovens. Era através destes momentos, que são ricos para nós, que muitas vezes tínhamos contato com os costumes da aldeia. Hoje deixamos de aproveitar cada tempo e a transmissão destes costumes foi diminuindo. Mesmo assim, a ruptura não foi

completa. Eu, por exemplo, sento com meus pais para contar historias para minha filha. Através dos conhecimentos transmitidos por eles hoje tenho grandes conhecimentos, como, por exemplo, de como ajudar minha mãe em casa com os afazeres domésticos.

Aprendi sobre a produção de farinha de mandioca com meus pais e mais recentemente pude aprender também com cada um dos meus entrevistados, com cada mulher da aldeia com quem eu conversei sobre o assunto e que me ajudou com toda dedicação e carinho.

São nossos sábios que devemos respeitar e visitar para conversar e agradecer pois é através de seus conhecimentos que nós aprendemos lidar com a realidade que enfrentamos no dia a dia. Segundo uma das mulheres que entrevistei, dona Carmélia, hoje a maioria dos jovens não dá atenção para eles e na maioria das vezes nem respeita. Mas as crianças gostam quando uma das sábias da aldeia faz uma visita à escola. Eles ficam bem atentos às historias que ela conta. São várias as perguntas que fazem após elas terminarem de contar as histórias para as crianças. Infelizmente, devido à idade, nem todos os anciãos vão até a escola. Mas sempre que há algum evento na escola nós nos reunimos e arrumamos um transporte para pegá-los na suas casas. Alguns sempre participam e eu fico muito gratificada quando temos a presença dessas pessoas na escola. É através de suas histórias que nós aprendemos a lidar com os problemas que encontramos nesta vida.



Imagem 1 – Dona Carmélia

Mesmo com o acesso a tantos meios tecnológicos é preciso continuar a valorizar nossos sábios da aldeia. Segundo dona Sebastiana, quando a energia chegou para os Xakriabá tudo foi novidade. Ficávamos curiosos para saber como era essa tal de energia elétrica, como que se colocava essa luz dentro das nossas casas. Nessa época já tinham o costume de acender um candinheiro para iluminar. Depois, com a chegada da energia, haveria apenas uma lâmpada acesa lá em cima perto das telhas para iluminar um dos cômodos da casa. Era tudo novo. Nós ficamos curiosos e gostamos desses avanços tecnológicos. Minha mãe conta que quando um dos moradores da comunidade comprou o primeiro rádio, justavam-se muitas pessoas para ir lá e escutar a rádio AM e FM e, também, ouvir umas músicas. Depois veio a televisão. Quando apareceu a primeira televisão também se reuniam várias pessoas para assistir o jornal e as novelas, nem que fossem pela janela da casa. Com o passar do tempo outras famílias foram aos poucos comprando televisão e outros eletrodomésticos dentro da comunidade.

1.2 O manejo de roças

Para iniciar o preparo da terra o primeiro passo é olhar se a fase da lua está propícia. A lua deve estar em fase crescente. Em seguida, é preciso preparar e molhar a terra. O roçado é a primeira fase do preparo da terra, e refere-se a cortar algumas pequenas árvores que nascem no meio da roça. Corta-se tudo e vai ajuntado aos lados da roça para queimar (coivara). Tem que arrancar os tocos que ficam depois do roçado e da coivara, principalmente se estiver ventando no dia que forem realizadas as coivaras.

As manivas são pedaços do caule cortados para fazer as mudas de mandioca. Elas são armazenadas em um lugar adequado, bem arejado e com sombra, para não apodrecer os pés que ficam no chão. É preciso molhar de três em três dias. Em uma conversa que eu tive com uma senhora da aldeia ela cita o seguinte: no tempo dela de jovem que ela conhecia essas mudas como *manaiva*. Só depois que começou a se chamar de maniva. A gradiação (aragem) da terra é feita com o arado de ferro e o cabo de madeira. É puxado com animais como burro, jegue e cavalo. Demoram-se alguns dias na preparação da terra, de acordo com o tamanho da roça que for plantar.

A gradiação já é um dos meios mais modernos de plantio, que começou a ser usado por volta de 1999 em diante. Antes, para preparar a terra para o plantio, era usada

uma grade mais conhecida como arado de ferro mais usava um animal como um cavalo para puxar a grade do arado.



Imagem 2 - Arado de ferro usado para preparar a terra

Quando a terra já esta pronta, pois se realizou todos os processos do roçado, e a terra está gradeada, além da lua estar na fase certa, é que se realiza o plantio. A gradiação precisa ser feita na época da chuva pois, pra gradear, a terra tem que estar molhada.

Depois da terra graduada as manivas que já estavam guardadas por alguns dias são cortadas em pedaços pequenos para plantar. Elas são plantadas nas covas (buraco aberto com enxada). Colocam-se as manivas em uma peneira ou balde e vai se colocando uma em cada cova e, na sequência, vai se tampando os buracos.

Após as manivas serem plantadas espera-se por alguns dias até começar a nascer (cerca de cinco a seis dias). Quando os pés estiverem grandes, cerca de seis meses depois, chega á época da primeira limpa da roça. Esta limpa é feita com enxada e a terra que for capinada vai jogando nós pés de cada uma das plantas, o que serve pra ajudar no desenvolvimento das raízes da mandioca.

1.3 As espécies da mandioca

A mandioca faz parte da agricultura do nosso povo Xakriabá. É também um dos alimentos mais saudáveis. A mandioca é plantada durante o período de chuva, principalmente quando a lua está favorecendo o plantio. Mesmo que naquele dia do plantio aconteça de chover, se a lua não estiver no período certo nós, agricultores indígenas, não fazemos o plantio naquela data. É preciso esperar pelo período correto da lua para fazer o roçado e, em seguida, tem que se preparar a gradação. Quando chegamos na roça para o plantio as manivas (sementes/mudas) já estão selecionadas, o que se faz de um ano para o outro. Após uma classificação da mandioca é que se define o que irá para cada roça.

Com relação às espécies de mandioca utilizadas atualmente há a mandioca amarela, também chamada de mandioca mansa (ou seja, não é amarga) e a castelão, que é brava (ou seja, é amarga). Algumas famílias ainda plantam outras espécies menos comuns na atualidade que são: joaquizinho, manteiga, mandioca pão, amarelinha e rasgadinha. Entre essas a mandioca amarela é uma das mais plantadas e pode ser consumida cozida. A outra espécie também bastante plantada é a castelão que é utilizada para o preparo da farinha de mandioca. A castelão, que tem este nome porque a casca é grossa. Da mandioca mansa (doce) também pode produzir farinha, mas na maioria das vezes as pessoas a utilizam na alimentação diária.



Imagem 3 - Foto das mandiocas na oficina: Mandioca brava

Podemos cozinhar a mandioca mansa com carne, costela - o que conhecemos como vaca atolada -, capim canela ou caldo de mandioca mansa cozida com carne moída ou peito de frango desfiado. Segundo a minha entrevistada, a dona Sebastiana Rodrigues Da Silva Oliveira, relata, há duas receitas que ela sempre prepara para a família ou também em outras ocasiões como festas de aniversário, festa do Festejo de São João Batista ou em quaisquer outros eventos.

Quadro II – Receitas de Dona Sebastiana

RECEITA DA VACA ATOLADA

1 quilo de costela
4 raízes de mandioca
Água
Temperos a gosto
1 panela de pressão

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão coloca no fogão a lenha espere aquecer e em seguida acrescente o óleo e vai colocando ou outros temperos a gosto. Lave a costela tempere em vasilha e mexa depois coloque dentro da panela a costela passe por um tempo e depois coloque a água. Deixe cozinhar ate amolecer e pegue a mandioca cortada em pedaços e lavado coloque dentro panela deixe cozinhar. Coloque os temperos como folhas de coentro, cebolas verdes picados e misture já está pronto para comer.

RECEITA DE CAPIM CANELA OU CALDO DE MANDIOCA

1 quilo de carne moída
2 quilos de raízes de mandioca
Água
Temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o óleo e acrescente os temperos e deixe dourar em seguida coloque a carne moída e vai mexendo com uma colher de preferência de madeira. Deixe a carne ficar no ponto não pode deixar com água tem estar bem sequinha. Cozinhe a mandioca e deixe esfriar depois bate com água no liquidificador e despeje em um caldeirão. Pegue a carne e despeje na mandioca e vai mexendo coma colher até ferver. Com uma faca pique os temperos verdes como coentro, cebolinha verdes e coloque por ultimo e estar pronto para saborear o caldo.

1.4 O uso de equipamentos na oficina de farinha

A oficina de produção de farinha de mandioca situa-se na Aldeia Tenda/Rancharia, Distrito de São João Das Missões. A oficina fica no quintal da

família, pois foi uma herança que meus avós paternos Otaviano Bernadino Da Silva e Joana Bernadina Da Silva, que viveram muitos anos casados e moravam sempre na aldeia, deixaram para nós.

Com o passar dos anos e com os avanços tecnológicos, a oficina de produção de farinha de mandioca foi mudando. Ainda, por volta de cerca de cinco anos, o período de chuva vem ficando escasso em nossa região do norte de Minas Gerais. Houve também uma mudança dos objetos usados na oficina, como o motor para ralar a mandioca, a prensa, entre outros.



Imagem 4 -Mandioca que as crianças irão raspar para retirar a tapioca

O forno que é usado é feito de adobe⁴ e a parte de cima é feita com pedra. Usa-se o cimento para colar as pedras e cerâmica para colocar na parte da parede do forno. A cerâmica é colocada na parte da frente, aonde a farinha bate durante o processo de torração da massa da mandioca. O senhor José Gomes de Oliveira nos relatou uma receita que e prepara para colar as pedras do forno.

⁴ Tijolos de argila, maciços, avermelhados ou pretos. Com frequência os tijolos são produzidos dentro das terras Xakriabá.

Quadro III – Receita tradicional da massa para colar as pedras do forno

Receita da massa para colar as pedras do forno de torrar a farinha de mandioca

3 copo de barro vermelho

Água

1 cuia de cabaça⁵

MODO DE PREPARO

Na cuia coloca o barro vermelho e em seguida vai acrescentando água aos poucos até formar uma massa homogênea no ponto de colar as pedras do forno para torrar a farinha de mandioca e depois deixar secar e esta pronto.

Antigamente para colar as pedras do forno para torrar usava esta receita simples porém quase toda hora tinham que ir colando as pedras pois com o rodo de madeira se batesse com força rancava um pedaço do barro e furava aí tinha que colar para não entrar fumaça e estragar a farinha e assim seguia até terminar de secar a farinha e ensacar.

A casa de farinha de mandioca tem vários equipamentos cada um tem uma utilidade. O motor desintegrador⁶, os coxos, a carroça com burro, o forno de pedra e a prensa são alguns desses equipamentos. Há também o ralo, que é feito de lata e com os furos feitos com prego. Primeiro se raspava a casca mandioca e depois se ralava neste ralo de lata. Eu já ralei bastante mandioca e milho para fazer beiju⁷, assim como para torrar farinha em tacho de ferro batido ou de um alumínio grosso. Neste tempo nem conhecia o motor desintegrador. Talvez nem existisse ainda. De qualquer modo nós não tínhamos condições de adquiri-lo nesta época.

Antes da chegada da energia elétrica na aldeia, na oficina de produção de farinha de mandioca usava-se a roda, que é feita de madeira e era puxada com animais como cavalos. Havia a roda grande e a pequena. Também eram utilizados pedaços de couro de

⁵ “Conhecidos desde tempos ancestrais pelos nomes de cabaça, cuia, porongo, coité ou cuité, os frutos de espécies vegetais distintas, mas assemelhadas nos sistemas de pensamento e classificação populares, têm recebido múltiplos usos e sentidos ao longo dos séculos nas cinco regiões brasileiras, perdendo-se na história referências à época e ao local de origem dos cabaceiros (*Crescentia lagenaria*), porongos (*Lagenaria vulgaris*) e das cuieiras (*Crescentia cujete*) no país. [...] Os Índios tem uma grande influencia no uso da cabaça, como recipiente para água, cuia para servir ou guardar alimentos preparados, pequenas taças de uso ritual e na confecção de alguns instrumentos sonoros [...]”. Disponível em: <<https://jeffcelophane.wordpress.com/2011/01/20/a-cabaca-o-fruto-da-diversidade-brasileira/>>. Acesso em 09/05/2017.

⁶ Equipamento usado para ralar e peneirar mandioca.

⁷ Massa assada feita de tapioca ou de mandioca.

gado, que depois de secos cortava-se e passava-se da roda grande para a pequena, até chegar no bulinete⁸ para ralar a mandioca.



Imagem 5 - Roda

Os coxos são feitos de madeira e servem para colocar a massa depois de ralada e também espremida. A carroça com burro é um dos equipamentos de grande importância na oficina e serve para carregar a mandioca da roça até a oficina. Antigamente usava-se a cangaia⁹, que era colocada nos animais pra carregar a mandioca e, também, o carro de boi. A bruaca¹⁰ era um acessório que se colocava nos jegues para carregar as latas de água e a mandioca da roça ou, até mesmo, outros alimentos que eram produzidos na roça para levá-los para casa. A cangaia também serve para ajudar a carregar os produtos produzidos na roça para casa.

⁸ Pedaco que madeira equipado com várias serras de ferro justapostas que rodavam e, com isso, ralavam a mandioca.

⁹ Cangaia ou cangalha é uma espécie de sela rústica, em geral de madeira, usada em animais de carga para carregar cestos, barris ou recipientes do tipo.

¹⁰ Bolsa feita de couro cru que é dependurada nos dois lados da cangalha, disposta sobre o lombo de animais.

1.5 A sustentabilidade da produção

Antes da chegada de energia elétrica na comunidade de Rancharia, a terra ainda não era demarcada. Foi a partir da homologação da terra e demarcação do território de Rancharia que esta passou a se chamar Aldeia Tenda/Rancharia. Ela tem como limite com a comunidade vizinha, não indígena, a BR 135.

O principal meio de sobrevivência da comunidade é a agricultura. Cada família se reúne no período das águas para plantar a sua roça. Este trabalho se estende desde o preparo da terra até o plantio e, tempos depois, a colheita. Há também um modo que se usava para um ajudar uns aos outros que se chamava de ajuntamento. No ajuntamento reuniam-se vários homens, que limpavam as roças de cada uma das famílias. Só então começavam a preparação da terra. Em seguida esperava-se o período da lua tornar-se favorável para o plantio e reuniam toda a família - desde as crianças, jovens, adultos e os idosos - para ir para a roça. Todos iam alegres e satisfeitos. Os trabalhos se iniciavam logo ao amanhecer. Selecionavam as sementes e todos saíam em direção da roça a pé. Nessa época havia poucas pessoas que tinham meios de transportes. Algumas poucas famílias tinham um carroção, carroça, ou mesmo um animal para montar. Aqueles que ainda quem não possuíam nenhum desses meios iam caminhando em direção da roça.

Chegando na roça iniciavam a primeira atividade, que era abrir as covas para o plantio. As crianças e os jovens trabalhavam colocando as sementes em cada cova e as tampando. Por exemplo, se fosse plantar milho, coloca três sementes em cada cova e tampa.

Quando é mandioca, se pega um pedaço da maniva e coloca-se dentro da cova e tampa. E aí se vai seguindo até terminar todo o plantio. Espera-se de quatro a cinco dias para começar a nascer e vem a época da primeira limpa da roça, que geralmente acontece depois de aproximadamente seis meses do plantio da lavoura de mandioca. Todos se reúnem novamente e começam a limpar. As pessoas ficam os dias que forem necessários até terminar todas as atividades daquela determinada plantação. Aguardando a chuva para a produção ser boa, a maioria dos plantios, principalmente de mandioca, necessitam de duas ou mais limpas do plantio. Se necessário, de acordo a terra que foi plantada, precisa-se de mais ou menos limpas. Outro fator que é importante é o quanto demora a colheita, que pode chegar a até dois anos após o plantio. Durante esse período é necessário cuidar da roça a cada etapa.

Após os dois anos da mandioca plantada chega o período da colheita. Reúnem-se principalmente os homens, que vão para roça iniciar a *rancar* (arrancar) a mandioca. Para isso usa-se o enxadão e também um facão para ir separando as raízes. Após a mandioca toda ser arrancada, vão se juntando as raízes e fazendo alguns montes para serem levados para a oficina.

Após as raízes de mandioca serem todas raspadas, já se inicia a segunda etapa de atividade da oficina, que é ralar a mandioca. Começam ralando. Antigamente eram usados animais, como cavalo, para puxar as rodas - havia a roda pequena e a grande e o bulinete (e um pedaço de madeira redondo bem lavrado com serras de ferro) - que vai ralando as raízes mandioca. Levava algumas horas até terminar de ralar toda a mandioca e as mulheres já colocavam as massas dentro dos coxos de madeira para tirar a tapioca. Reuniam-se ao redor dos coxos mães e filhos para começa a tirar a tapioca usando um saquinho de nylon ou tipiti¹¹ pra colocar a massa dentro e torcendo pra tira a água de toda a massa.

¹¹ “O Tipiti é um artefato criado pelos indígenas para facilitar a prensagem da mandioca ralada, para extração do veneno, posterior secagem da massa e preparação da farinha e do beiju. [...] Ele funciona como uma espécie de prensa; fabricado em bambu ou palha trançada, que remete ao desenho de uma cobra; além de possuir a maleabilidade do réptil, pois dessa forma ficará mais fácil prensar a mandioca ralada. Em uma das extremidades há uma espécie de buraco, no qual será colocado um galho ou graveto de árvore, que ajudará na torção do artefato. O Tipiti é fabricado em vários tamanhos, pois dessa maneira poderá ser usado de diversas formas, seja por duas pessoas, que seguram o artefato de cada lado e torce para retirar o líquido; ou ainda pendurado em árvore, que servirá de sustentação. O tipiti, em tamanho grande, é pendurado em um galho de árvore; no qual a mandioca ralada é colocada e na outra extremidade é segurado por uma pessoa, que irá torcê-lo, para retirar todo o líquido, de forma que sobre a massa que irá para o processo de secagem”. Disponível em: <<https://www.coisasdaroca.com/coisas-antigas-da-roca/tipiti.html>>. Acesso em 09/05/2017.



Imagem 6 - Tirando a tapioca

A água que foi retirada de toda a massa espremida fica dentro dos coxos de um dia para o outro. No dia seguinte, de manhã, ao raiar do sol, as mulheres vão todas para a oficina e lavam a tapioca. Derramam aquele liquido que fica por cima da tapioca no chão, ai colocam água num balde e vão pegando a tapioca que fica no fundo do coxo e vão misturando na água até dissolver tudo. Depois se pega um saquinho, de preferência bem fino, e se coa novamente toda aquela tapioca que está dissolvida na água dentro do coxo. Deixa-se pelos menos de quatro a cinco pra assentar toda a tapioca.



Imagem 7 - Colocando cinza na tapioca

1.6 A comercialização nesse tempo

O processo de comercialização antigamente acontecia entre o agricultor e as pessoas da aldeia. Parte da produção também era vendida na cidade. Isso dependia de cada situação. Por exemplo, há aproximadamente uns doze anos atrás, a produção era maior e o processo de produção da farinha de mandioca durava um mês ou até mais. As pessoas permaneciam trabalhando na produção de farinha, pois a maior parte das famílias vivia desta renda. Usualmente, caso se produzisse 150 sacos de farinha, se guardava uns 50 sacos para o consumo próprio. O restante era vendido dentro da aldeia e na cidade. O dono da farinha pegava um pouco do que era feito e dirigia-se até a cidade para oferecer entre os comércios. Nesses lugares o produto era analisado e, depois, caso gostassem o preço era combinado, a farinha vendida, o dinheiro recebido e se faz a entrega da farinha de mandioca.

A tapioca é vendida para as pessoas da aldeia e para outras da cidade que se interessam em comprar. Porém, a tapioca é mais cara. O valor para vender a tapioca na cidade era de aproximadamente de 200,00 a 250,00 reais por saco. Na aldeia o valor é mais baixo, inclusive porque não há o custo do transporte. O dono da oficina faz a seguinte combinação com as mulheres que raspam a mandioca: elas retiram a tapioca e

dividem no meio. Se tirar dois pratos¹² de tapioca, um prato fica com a mulher que tirou e o outro para o dono da oficina. Mas isso depende da combinação. Lá na minha família acontece desta maneira. Mas cada dono de oficina combina de um modo. Da farinha que se faz na oficina do meu pai o combinado é assim: se produziu um saco de farinha mede-se em tambor¹³. Quatro tambores cheios de farinha equivale há um saco de cinquenta quilos. Se for para a balança dá em geral este mesmo peso. Mas isso depende também do tipo da farinha. Se por acaso a massa da mandioca não for boa e não tiver bastante tapioca na massa a farinha fica leve e isso pode interferir no peso final. Quando fazemos a produção de farinha de mandioca na oficina da minha família, meu pai, que é o dono, não deixa tirar tapioca de toda a massa para a farinha ter boa qualidade. Na hora que for empresar a massa coloca uma camada de massa espremida que retirou a tapioca e outra a massa ralada sem espremer. Mas cada pessoa tem uma maneira diferente de fazer a farinha.

¹² O prato equivale à medida de duas latas de óleo, que dá aproximadamente um quilo e meio.

¹³ O tambor que a medida aproximada de uma lata de tinta grande, o que equivale há cerca de cinquenta quilos.

CAPÍTULO 2 - A PRODUÇÃO DA FARINHA DE MANDIOCA ATUALMENTE

2.1 Prática e contexto histórico da produção de farinha de mandioca e manejo de roças na aldeia Tenda/Rancharia

Para nós, povos indígenas que vivem no norte de Minas Gerais, os conhecimentos de nossa história vêm, sobretudo, através de nossos antepassados, que nos transmitem seus conhecimentos oralmente, os quais vão passando de geração em geração. Essa história, nossa tradição, encontra-se ameaçada quando nos deparamos com este governo, que quer acabar com os nossos direitos dos povos indígenas, de negros, de quilombolas, de africanos, dentre outros povos que vêm sofrendo com essa crise que o país vem passando atualmente.

A história de vida de minha família pode ser contada através de meus avós maternos e paternos, que passaram por várias discriminações, mas não desistiram de lutar e sempre persistiram na luta. Foram muitos anos de luta. Um dos exemplos dela resultou na demarcação do nosso território da Aldeia Tenda/Rancharia. Meus avós paternos eram indígenas. Minha avó Joana Bernadina Da Silva, segundo uma conversa como meu avô Otaviano, seu esposo, contava que quando eles se casaram ela ainda tinha medo de encontrar com outras pessoas, não indígenas, em razão dos conflitos que presenciou. Desde que se casaram eles sempre moraram na Rancharia. Esta terra, naquela época, ainda não havia sido demarcada. Minha avó faleceu antes da demarcação da terra, algo que ainda está em processo, pois ainda há território em disputa pela demarcação. Nós ainda continuamos na luta para alcançarmos nosso objetivo, que é demarcar toda a comunidade de Rancharia até a beira do Rio São Francisco.

Após a demarcação de nossa terra meu avô sempre me falava que tínhamos que ter espírito de guerreiros e ir à luta. Com alguns problemas de saúde, meu avô faleceu com 92 anos de idade. Durante sua vida ele nos transmitiu vários de seus conhecimentos. Eu mesma amava sentar ao lado de meu avô. Quando ele faleceu eu estava na escola em que trabalho. Consigo lembrar perfeitamente que era uma tarde e que eu estava na sala de aula com meus alunos. Uma colega que trabalhava na cozinha da escola me chamou e me deu a notícia. Apesar de ele já estar no hospital por alguns dias eu não estava preparada para perder uma pessoa tão especial. Meu pai José Gomes estava lá com ele a todo o momento. Recebi a notícia e tentei me controlar. Cheguei na

minha casa e encontrei minha mãe já chorando. Eu a abracei e também não aguentei a emoção e a dor daquele momento. Foi muita dor. Sofri muito com essa perda. Nessa época eu já tinha minha filha e foi ela que a todo momento ficava do meu lado tentando me acalmar. Foram meses de muita dor e sofrimento, mas tive que me acostumar com a dor da perda de meu avô, tão especial para mim. Até hoje me vem na memória aqueles momentos tão especiais ao seu lado.

No quintal da nossa família tem uma oficina de fazer farinha de mandioca que foi uma herança que ficou para meu pai José Gomes de Oliveira. Ela foi modificada com alguns equipamentos tecnológicos como o motor desintegrador, que veio a ajudar principalmente para ralar, cessar (peneirar), e também para preparar rações para animais¹⁴. A crueira que é retirada deste preparo da farinha também serve de alimento para nós. Usualmente pode ser utilizada no preparo de mingau, colocar no café e jogamos no forno quando termina de torrar e, ao esfriar, é possível retirá-la e guardá-la para se alimentar. Outros usos são: isca para caça e ração de animais como porcos, galinhas, entre outros. As raspas das raízes da mandioca também podem ser utilizadas como ração. Se as colocarmos no sol por uns três dias e mexer com uma enxada todos os dias até que fique seca, deixando-se exposta ao sol até que seque completamente. Após este processo é possível a utilização desta parte da mandioca para alimentar a animais como cavalos, burros, porco, gado, galinha e outros.

Conforme já dito, os avanços tecnológicos ajudam a facilitar nas tarefas que são importantes para a produção da farinha. Quando as raízes da mandioca já estão todas raspadas e já se passa para o próximo passo que é ralar. O uso do motor desintegrador gera rapidez e facilita as etapas da produção. Isso é possível apenas com a chegada da energia elétrica que chegou à aldeia – mesmo que essa chegada englobe benefícios e malefícios. Depois de ralada se retira a tapioca e vai para a prensa no dia seguinte, quando se cessa toda a massa que foi retirada da prensa.

¹⁴ Estas são feitas com as raspas da mandioca, folhas, milho com palha, cana de açúcar, fubá.



Imagem 8 - Prensa para colocar a massa

Antes de começar a torrar a farinha acende-se o forno com lenha. De preferência aproximadamente pelas quatro ou cinco horas da manhã para começar a torrar a farinha ao raiar do dia. O torrador acende o forno e já cessa toda a massa retirada da prensa. Reserva aquela massa já cessada em um dos coxos maiores e vai olhando a temperatura do forno. A temperatura ideal não precisa estar quente em demasia, para evitar queimar a farinha. Após estar na temperatura adequada, se inicia o uso do rodo de madeira e vai se jogando a massa com uma cuia ou mesmo uma bacia de alumínio. A massa é jogada aos poucos e vai torrando de um lado para outro por aproximadamente uma hora e meia. Nesse momento já está no ponto de cessar a primeira vez com uma peneira de arame grosso e furos grandes. Uma pessoa vai ajunta (juntar) toda a farinha que está no forno. Esta farinha vai sendo retirada e cessada enquanto a outra vai peneirando. Após toda a farinha ser cessada se continua torrando até ficar no ponto de tirar e ensacar. E os caroços - ou como nós da aldeia conhecemos: a crueira – são colocados em um dos coxos até terminar de torrar. A crueira serve para jogar no forno para não queimar as pedras.



Imagem 9 - Forno de pedras



Imagem 10 – Fogo sob o forno

Segundo o senhor José Gomes de Oliveira relata, hoje há uma receita diferente da tradicional que é bastante utilizada para colar as pedras do forno.

Quadro IV – Receita atual da massa para colar as pedras do forno

COLA PARA AS PEDRAS DO FORNO DE TORRA A FARINHA DE MANDIOCA

3 copo de areia lavada

2 copo de cimento

1 copo de açúcar

Água

MODO DE PREPARO

Misture a areia lavada com o cimento e a açúcar em uma vasilha e vai acrescentado a água ate ficar uma massa homogênea lembrando que a água tem que colocar aos poucos pois a açúcar já vai molhando a areia após mexer bem já esta pronta a cola para as pedras do forno.

O senhor José Gomes ainda ressalta nessa entrevista que já tem alguns anos que aprendeu esta receita, mas que não consegue se lembrar de quem foi a pessoa que a ensinou. Mas também fala que essa é a medida, mas que vai preparando a cola de acordo as necessidades do forno e que a prepara aos poucos porque se deixar secar não dá para utilizar novamente. Quando a mistura da cola seca ela fica dura e, se não foi utilizada é necessário jogar fora e preparar outra.

2.2 A produção de mandioca

A mandioca pode ser cultivada em todo o Brasil todo. Conforme o técnico agrícola Cleberson Pereira de Araújo relatou em entrevista,

A produção de farinha de mandioca é uma cultura que é plantada em todo o território nacional e tem uma cultura de grande importância econômica e mais plantada no estado da Bahia e também por agricultores e familiares que tem sua fonte de renda que no estado do nordeste ela não tem uma produção alta por causa que não é feito a adubação correta e a mal condição do clima.

Para ele, não há uma alta produção de farinha de mandioca pois, devido a escassa adubação do solo, que não é preparado e usado da maneira correta, algo prejudicado também pelas condições climáticas que existem na região do estado da Bahia onde ele trabalha e de onde têm conhecimentos sobre a produção de farinha e o manejo dos plantios. Em suas palavras,

O clima é uma cultura de clima tropical nativa do Brasil tem uma exigência de temperatura acima de 18 graus, aos tratos culturais tem que fazer uma capina para retirar as plantas invasoras que competem com mandioca e suga os nutrientes é não pode fazer a poda porque diminui na produtividade.

Além de falar acerca das implicações de se plantar mandioca num clima tropical, ele também nos fala acerca da capinação e do manejo da lavoura desta cultura, sobretudo para que as pragas invasoras não maltratem a plantação e atrapalhem a produção de farinha. Ele relata que

A colheita é feita manualmente ou com auxílio de ferramentas adequada para que arranque as raízes de mandioca. Mas com os avanços tecnológicos já existem máquinas para a colheita. Para fazer a colheita é necessário fazer uma poda e começar a arrancar as mandiocas e depois vai sendo amontoadas para fazer o transporte para a fábrica onde será o beneficiamento.



Imagem 11 – Sr. Cleberson

Após o plantio e o período de crescimento da mandioca vem a colheita. Isso ocorre cerca de dois anos após o plantio. Para tanto, se preparam as ferramentas e outros insumos necessários, tais como: enxada, enxadão, facão, carroça com um burro¹⁵, etc. Após as raízes serem arrancadas, elas são separadas uma por uma com o uso de um facão e sendo dispostas em vários montes dentro da roça. Depois elas são colocadas na carroça e transportadas para oficina. Para carregar as mandiocas, caso haja a possibilidade, também pode ser usada uma carreta com trator.

Para raspar as raízes da mandioca se reúnem crianças, jovens e adultos. Todos participam das atividades na oficina. Cada pessoa com seus instrumentos de trabalho, preferencialmente uma faca e um facão bem amolados/afiados. O facão, nessa etapa, serve para cortar as raízes mais grossas.

Cada pessoa leva também seu banquinho pequeno de madeira para se assentar ao redor do monte de mandioca e começar a raspar. É também um momento de conversa, principalmente da família, que se reúne para cada etapa e conta várias histórias e até mesmo troca experiências de vida, além de nunca deixar faltar aquelas piadas engraçadas para animar as mulheres, os jovens e as crianças.

¹⁵ Utilizado para levar as raízes da mandioca para a oficina onde será realizado todo o processo de produção da farinha - desde raspar, ralar, retirar a tapioca, torrar a farinha, ensacar - e também para comercializar a produção na aldeia e na cidade.

As crianças tem a tarefa delas, que é ajudar a raspar principalmente as raízes pequenas e tirar suas pontas. As mulheres adultas e os jovens pegam as raízes maiores e raspam uma parte, deixando uma ponta menor para as crianças rasparem, Após as crianças terem feito a parte delas, colocam as mandiocas em baldes e depois sobre folhas de bananeira ou nos coxos de madeira.



Imagem 12 - Caixa de madeira para colocar a mandioca para ralar

No momento de ralar as raízes de mandioca tem sempre um caixote de madeira perto do motor desintegrador. As crianças tem um papel de grande importância em todas as atividades. São elas que em geral colocam as mandiocas no caixote para ralar. Depois, ajudam a tirar a tapioca, espremendo com saco nylon ou saco de linhagem ou tipiti, colocando-a a seguir em uma gamela ou bacia que seja de alumínio ou plástico. Elas também ajudam a ajuntar as raspas para colocar no sol para secar.



Imagem 13 - Crianças ajudando colocar as mandiocas na oficina

Cada etapa aqui relatada é importante para toda a produção acontecer de maneira que faça com que ao final se tenha uma boa farinha, de boa qualidade, tanto para o nosso consumo quanto para a comercialização.



Imagem 14 - Foto de criança de preparando para tirar a tapioca

No dia seguinte quem prepara tudo para se lavar a tapioca são as mulheres, pois se faz esta lavagem ao raiar do sol. Essa atividade é principalmente das mulheres, apesar de haver homens que ajudam fazer os beijus. Mas essa participação dos homens na produção do beiju varia em diferentes lugares ou a partir da disposição de diferentes pessoas.

São apenas os adultos que participam da preparação dos beijus de tapioca e também dessa massa. As crianças, nesse caso, ficam esperando pela melhor parte, que é comer os beijus depois de prontos.

Com o passar dos anos e também com os avanços tecnológicos aconteceram várias mudanças na nossa Aldeia Tenda/Rancharia. Uma delas foi quando meu pai, o proprietário da oficina, comprou o primeiro motor. Este era pequeno e usava na energia 110V. Depois de alguns anos ele vendeu este motor desintegrador e comprou outro, maior e mais potente, já usado a energia 220V. Este novo motor possibilitava que se fizesse uma maior quantidade de serviço com mais rapidez. Para ralar a mandioca se utiliza o motor desintegrador, assim como para o preparo de rações para animais, entre outras utilidades. Na entrevista realizada com o senhor José Gomes de Oliveira temos uma relato de grande importância sobre a domesticação das mandiocas mansa e a brava:

Há algumas décadas na oficina de meu pai Otaviano aconteceu um fato que eu também estava lá tinha uma párea de bois que usava no carroção para carregar as mandioca para oficina para pegar lenha também, mais um dia cheguei lá na oficina com o carroção cheio de lenha dessariei os bois e as mulheres já tinham tirando a tapioca daquele dia e tinha as gamelas cheia de água da mandioca já assentando e os bois com sede bebeu um pouco dessa água quando rapidi eu oiei tava os boi ficando tontos. E porque as mulheres ainda coloca água da torneira. E tá ralando também já sobe um cheiro forte da massa tem gente que sente ate tontura. Mais e só mandioca brava que tem este cheiro forte assim, também se as galinhas tiver pintinhos pequenos e beber um pouquinho da água ate morre e eu mesmo já vi uns pintinhos terem morridos porque bebeu água de mandioca.

Esta história o senhor José Gomes me relatou com bastante cuidado e paciência, pois tem algumas historias que não podem ser contadas. A partir das falas de todos os meus entrevistados e também de algumas mulheres da aldeia com quem conversei sobre este trabalho adquiri vários conhecimentos e aprendizados. Da domesticação da

mandioca, por exemplo, eu não tinha tanto conhecimento. Até então eu só sabia que tinha uma que era mansa e outra brava. Foi a partir das minhas entrevistas e dos relatos que coletei durante este meu trabalho de pesquisa que se tornou possível compreender esta diferenciação melhor e entender as especificidades cada espécie de mandioca que nós indígenas ainda temos na aldeia e qual são aquelas mais plantadas pelas famílias da aldeia.



Imagem 15 - Mandioca já sendo raspadas pelas mulheres

Hoje em nossa aldeia Tenda/Rancharia são poucas as famílias que plantam mandioca. Com a falta de chuva que parece aumentar a cada ano que passa a produção desta cultura está ficando escassa. A maioria das famílias plantam milho, feijão, mamona, abóbora, fava, melancia, melão, mandioca, batata. Mas, com o decorrer dos tempos, a chuva vem diminuindo e com isso muitas famílias deixaram de plantar mandioca. No ano de 2015, por exemplo, várias pessoas plantaram muitas hectares de roças, mas não colheram nada. Perderam toda a colheita, tiveram muitos prejuízos e gastos com tudo o que foi aplicados na feita da roça. Os alimentos a cada dia que passa tornam-se mais caros, pois quando nós plantamos e não colhemos a única solução é ir para a cidade e comprar alimentos no mercado, com frequência produtos industrializados bastante processados ou produzidos a partir do uso de agrotóxicos -

coisas que prejudicam a nossa saúde, pois esses alimentos fazem mal ao nosso organismo.

Fazem vários anos que nós estamos enfrentando esse longo período de seca. É cada vez mais complicada a situação para nós indígenas, uma vez que a maioria da comunidade vive do plantio de roças para subsistência das famílias.

Os implementos usados para preparar o roçado são enxada, foice e facão, pois vão cortando galhos e algumas árvores pequenas que nascem no meio da roça. Nesse processo é necessário arrancar os tocos que sobram após terem cortado as pequenas árvores para que não tornem a nascer. Os galhos são amontoados na laterais da cerca, assim como os tocos. Vai se jogando tudo junto e então se prepara as coivaras, que após secarem precisam ser queimadas. O fogo é colocado aos poucos para que este não passe para a mata que estiver por perto. Após isto feito já se prepara o trator com grade para ir até a roça e começar a gradação. Quando terminado, se confere se a lua está crescente e já se inicia o plantio das manivas que já estão guardadas. Corta-se as manivas em pedaços e elas são colocadas dentro de peneiras ou baldes. Uma pessoa vai na frente abrindo as covas enquanto outra planta as manivas e tampa as covas até que se termine o plantio. Também é usada uma carreta do trator para carregar as raízes depois de arrancadas, que as leva até a oficina para raspar. Cada etapa de trabalho na oficina tem um objetivo. Como dito anteriormente, na oficina hoje se usa o motor desintegrador movido à energia elétrica. Nela ainda estão a prensa, os coxos de madeira, os rodos de madeira de torrar farinha, o caixote de madeira para colocar as raízes de mandioca, um lugar para a massa cair ao ser ralada, que foi construída de cimento e tijolos e na parte de dentro e de cerâmica, o forno de pedra. Utiliza-se ainda uma carroça puxada por um animal como burro ou cavalo pra transportar as mandiocas da roça para a oficina.

2.3 A produção da farinha de mandioca

A produção de farinha de mandioca na Aldeia Tenda/Rancharia é uma das nossas tradições indígenas Xakriabá que não foram abandonadas com o passar dos anos. Ela faz parte do conhecimento de nossos antepassados. Em minha família, por exemplo, essa produção vem desde meu avó paterno e, depois, ficou para meu pai uma herança bastante importante que hoje é compartilhada com toda a minha família. Além disso, o momento de produção da farinha é um dos momentos mais felizes que temos, pois é uma época em que se reúne toda a família para ajudar nas atividades, desde o preparo da

terra até quando a mandioca é finalmente levada para a oficina. Quando a mandioca chega a produção da farinha passar a ser uma atividade principalmente das mulheres, mas os homens também colaboram. Nessa altura se iniciam as cantigas de roda e outras brincadeiras das mulheres. Ficam reunidos na oficina crianças, jovens e adultos. Ou seja, cada um tem uma atividade a ser desenvolvida, que se inicia com a raspagem das raízes de mandioca. Depois de raspada, a mandioca é ralada e espremida. Vai à prensa, que é o lugar aonde a massa é escorrida durante pelo menos por uma noite. No outro dia, a massa é retirada da prensa, peneirada e fica pronta para ir para o forno. O material deste forno de torrar farinha é feito de adobe (barro) e pedras, e também é usada lenha para acender o fogo. Para começar a torrar a farinha de mandioca é preciso começar cedo, ao sair do sol. A pessoa tem que acender o fogo e esperar por um tempo enquanto esquenta. Aí começa a jogar a massa no forno com uma vasilha, de preferência com uma cunha (cuia) que é feita de cabaça. Após retirada do forno a farinha é colocada em um saco e é armazenada em um lugar limpo e que não seja exposto ao sol e à poeira para uma melhor conservação.

Ao término da produção de farinha o forno ainda continua quente e vem mais uma atividade, que sempre é das mulheres: o preparo da tapioca. A tapioca, após molhada e peneirada no forno, serve para o preparo do beiju. Logo após o beiju ficar pronto é só deliciar-se.

A organização para torrar a farinha de mandioca é a seguinte: após levar para oficina, raspar, ralar, retirar a tapioca, emprensar na prensa de madeira, chega o ponto de peneirar. Antes de peneirar se coloca o fogo no forno usando lenha. Após o forno chegar à temperatura ideal, ou seja, não precisa estar muito para iniciar o processo de torrar a farinha, coloca-se a massa e vão mexendo com um rodo de madeira e continuam jogando mais massa aos poucos. Quando começa a embolar é porque a massa pode estar molhada ou tem pouca tapioca. Aí é preciso peneirar e retirar os caroços que se chamam de crueira.



Imagem 16 - Torrando farinha

Para continuar a torra pode ser utilizada a mão de obra de um ou dois homens, porquê é uma das atividades mais pesadas e demoradas. Por este motivo, na maioria das vezes quem faz este trabalho são os homens. Segundo uma das minhas entrevistadas, dona Sebastiana Rodrigues da Silva Oliveira:

O minha filha para torrar farinha e melhor que seja homem porque pega muita quentura de fogo então os homens torra a massa da mandioca pois nois que mulher e ruim esquento muito agente só da uma ajudinha eu mesmo só ajudo meu marido enquanto ele almoça eu torro um pouco e depois ele continua porque eu gosto e de fazer meus beiju depois que termina de torrar aproveito o forno quente e faço uns beijuzim minha filha, e também devido uns problemas de saúde nem posso pegar muita quentura mais nunca deixo de fazer meus beijuzim. E porque esse jovens de hoje que as coisas tudo pronta não quer trabalho mais graças a Deus eu tenho 53 anos e nem me troco por esse jovem de hoje aprendi com minha mãe faze tudo e vou passar pra minhas duas filhas e minha netinha que sempre fica me perguntando o vozinha me ensina fazer o beiju e eu falo calma você ainda ta pequena mais vou ensinar e tem que aprender vocês não vai achar eu aqui a vida toda não tá o que eu sei vou passar pra vocês tudinho.

Segundo dona Sebastiana, minha mãe, relatou em entrevista, ela aprendeu a fazer as tarefas da casa com sua mãe e com o decorrer dos anos foi aprender a cozinhar e preparar os alimentos para a família: fazer beijus na panela, beiju de lenço no forno, biscoitos, bolos, pães caseiros, etc. Para ela, tudo que aprendeu foi com carinho e amor e tem a curiosidade de sempre querer aprender mais. Ela relata que também gosta de fazer artesanatos como tapetes, crochê, costurar, bordar, entre outras coisas. Essas são algumas das tarefas que ela faz no decorrer da vida, "com muito gosto, pois é um aprendizado e que quero transmitir para minhas filhas e para minha neta".



Imagem 17 – Dona Sebastiana

2.4 A produção da tapioca



Imagem 18 - Bacia de tapioca

Quando a tapioca já estiver toda assentada, é preciso pegar uma colher e retirar a borra. A borra é uma parte mais escura da tapioca, que fica na parte de cima. Raspa-se toda a borra e ela é colocada em uma vasilha. O restante, que ainda esta na gamela, vai se retirando aos pedaços e colocando em outra vasilha. Não pode misturar esta parte com a borra, uma vez que a tapioca já esta apurada e pronta pra usar, principalmente pra fazer os beijus de lenço. Após este procedimento se coloca a tapioca no sol pra secar durante alguns dias e depois ela é retirada do sol e guardada em sacos de pano ou nylon, a critério de cada pessoa.

Mas para preparar o beiju a tapioca precisa estar molhada. Se reserva a tapioca em uma gamela e vai quebrando toda e pega uma peneira mais grossa e cessa. Depois do forno já quente se inicia a preparação do beiju.



Imagem 19 - Peneirando o beiju no forno

A tapioca é mais cara do que a farinha, então nem todos os donos vendem tapioca. Na maioria das vezes ela é produzida para o consumo da família. Os beijus de lenço em geral são feitos quando se termina de torrar a farinha. Mas há várias receitas que podem ser feitas com a tapioca, como por exemplo: biscoitos doces e fritos, pão de queijo, bolos, mingau, entre outras receitas. A tapioca também serve de remédio, tendo até uma receita simples para dor de barriga.

Quadro V – Receita de Remédio à base de tapioca

REMÉDIO PARA DOR DE BARRIGA

- 1 Copo de água
- 2 Colheres de tapioca
- 1 Limão
- 1 colher de açúcar

Modo de preparo

No copo de preferência de vidro coloque a água esprema o limão coloque a colher de sopa de açúcar e mexa bem até dissolver o açúcar e em seguida coloque a tapioca e mexa bem e esta pronto para beber.

A tapioca tem vários benefícios para a saúde de todos nós. No caso dos Xakriabá ela é importante para a nossa alimentação e para a comercialização. No caso da comercialização ela permite que se ganhe um dinheiro extra para ajudar no sustento da família. Um saco de tapioca custa atualmente cerca de 600,00 reais.



Imagem 20 - Beijus no forno já sendo cortados

2.5 O processo do beiju

Para preparar o beiju, o primeiro passo é colocar a tapioca em uma gamela ou bacia, ou seja, é necessário que seja um recipiente aberto. Depois de colocada na gamela se pega uma jarra com água e molha a tapioca. É preciso mexer bastante. Depois essa massa é peneirada com uma peneira de arame mais grosso (furos grandes) e depois se reserve a massa em uma vasilha e leva para o forno. Para peneirar no forno é necessária uma peneira de arame fino (furos pequenos), pois é melhor pelo tamanho da pedra do forno que vai preparar o beiju. Após a torra da farinha o forno fica em uma temperatura bastante quente. Com a peneira pequena coloca-se um pouco da tapioca e vai passando a mão, fazendo uma camada não muito grossa. Sobre esta camada se coloca um pouco de açúcar e coco (o recheio do beiju varia de acordo com a pessoa que está preparando o beiju). Meu pai, por exemplo, não gosta que coloquem leite condensado. Isso porque, se

deixar derramar um pouco na pedra este produto queima e estraga a pedra. Após este preparo, é preciso levantar as laterais com uma faca bem afiada e dobrar os lados do beiju. Em seguida corta-se com uma faca em formato de um lenço dobrado. Por isso é chamado de beiju de lenço, pelo formato como é cortado.

Na pedra do forno ao lado vai se colocando os beijus para chegar no ponto certo. Não pode deixar endurecer muito. Caso isso aconteça, com dois ou três dias ele fica duro demais para comer. Esta segunda pedra tem que ser a da parte da frente do forno, que é onde a temperatura está mais baixa, pois o fogo à lenha concentra o calor mais na parte que fica perto da parede do forno. Após retirar os beijus do forno eles são colocados em uma peneira grande para esfriarem. Nesse momento são cobertos com um pano.

Em uma conversa que tive com a senhora Sebastiana Rodrigues da Silva Oliveira, recebi uma receita para preparar o beiju de lenço:

Quadro VI – Receita do Beiju de Lenço Xakriabá

RECEITA DO BEIJU DE LENÇO XAKRIABÁ

1 gamela de madeira grande

Tapioca fresca

1 peneira de arame fina e outra média

1 pote de açúcar

1 coco ralado ou queijo

Água

MODO DE PREPARO

Com a gamela de madeira acrescenta a tapioca a quantidade depende da pessoa que for preparar, coloque a tapioca de preferência fresca ou seca e a peneira de aro pequena e o arame grosso e vai colocando água aos poucos caso a tapioca estiver seca depois vai peneirando ate terminar. Com o forno na temperatura boa pegue a peneira pequena vai até o forno de pedra e começa a prepara os beijus vai peneirado ate formar uma camada não pode ser muito grossa depois espere um pouco e colocando o açúcar a gosto e coloque o coco ou queijo curado ralado e em seguida aos começa a levantar as laterais com uma faca de preferência afiada dobre os lados ate formar o beiju e em seguida corta o beiju em formato de lenço. Em seguida coloque em outra pedra para secar um pouco e retira e põe em uma peneira grande ou mesmo uma bacia de alumínio e cubra com um pano e estar pronto o beiju de lenço Xakriabá.

2.6 A casa de farinha da Aldeia Tenda/Rancharia

A casa para produção de farinha da aldeia foi construída a partir de um projeto da *Associação dos Pequenos Produtores Rurais da Aldeia Tenda Rancharia*. O presidente, o senhor Agenor Lopes da Conceição, que também é o cacique da aldeia, juntamente com outras lideranças e toda a aldeia elaborou o projeto para construção da *Casa de Farinha* para toda a aldeia. Também foi construída por todos um galpão para a associação. Como o galpão tem um amplo espaço é também usado para palestras, reuniões, seminários e qualquer evento que acontece na aldeia. São realizadas festas todos os anos, no mês de agosto, em comemoração ao santo (São João) que é padroeiro de toda a comunidade a indígena e também à não indígena. A casa de farinha de

mandioca e o galpão da associação foram construídos no ano de 2006. Depois já elaboramos vários outros projetos, como a construção de uma granja para criar galinhas e uma arena de rodeio. Tem também uma casa de medicina, só que este foi um projeto que um professor da nossa escola elaborou e foi aprovado e que também fica próximo da casa de farinha.



Imagem 21 - Foto do galpão da associação

Apesar da produção da mandioca não estar sendo muita nesses tempos devido a falta de chuvas a mandioca continua muito presente na vida social da aldeia Tenda/Rancharia. Nesse galpão, por exemplo, são realizadas várias atividades da comunidade em que cantigas de roda sempre aparecem. Uma delas é a cantiga da farinhada, em que a produção da farinha é o centro da comemoração. Essa cantiga é uma forma de interagir e convidar as pessoas a se juntar. Ela é assim:

Vou fazer uma farinhada

Eu vou convidar você

Só quem entende de farinha

Pode peneirar aqui

Vou convidar as criança para peneirar aqui

Só quem entende de farinha pode peneirar aqui

Vou convidar ...

Só quem entende de farinha pode peneirar aqui

Toda vez que se canta essa cantiga todos se envolvem. É muito divertido e assim podemos perceber que a mandioca está sempre presente em nossas vidas, mesmo que a partir da memória guardada na canção.

2.7 Comercialização da farinha de mandioca na aldeia e na cidade hoje

O montante da farinha de mandioca que é produzida pela minha família e também na oficina que tem na aldeia - que foi um dos projetos da associação -, tem em geral dois usos: uma parte é consumida na aldeia e o restante vai para comercialização na cidade. Antes, quando o período de chuva era melhor, minha família fazia farinha de mandioca por um mês seguindo ou, às vezes, parava uns dias para descansar e continuava a produção. Nessa época eram produzidos cerca de cem a cento e cinquenta sacos de farinha. E também tinha a tapioca, que era retirada pelas mulheres, e que rendia aproximadamente de oitenta a noventa sacos. Com este período de seca não se produz mais como antigamente. Com a chuva esta escassa, a produção caiu de acordo uma entrevista que eu fiz com um senhor da aldeia, Jose Gomes de Oliveira. Ele conta que na oficina que ele tem na sua casa atualmente produz apenas 20 ou ate menos sacos de farinha:

No ano de 2015 minha filha eu plantei 2 mil hectares de mandioca seleccionei as manivas cuidei por um tempo ate chegar dia plantio e também na lua crescente porque ajuda no desenvolvimento da lavoura de mandioca. Mais só que o tempo as águas foi pouco e ai minha roça morreu tudo cheguei lá na roça e de longe vi tudo amarelo as folhas mucho tudo e fico tudo amarelim gastei de gradiação para plantar porque também tive que pagar gente pra plantar, limpa,mais perdi tudo fiquei ate emocionado na hora chorei. Que tristeza de ter perdido tudo mais Deus sabe o que faz e tudo da vontade dele só que nois que estamos aqui também não estamos cuidado da nossa mãe terra desmanta, polui queimando lixo, folhas, e tudo mais por isso tá tudo desse jeito e difícil tenho que sustentar a família e nois vivia era das coisas que tinham na roça mais hoje não produz como antigamente. No ano de 2016 tive que deixar minha aldeia por um tempo e trabalhar na cidade pra sustentar os filhos, e difícil mais tive que ir e também com alguns problemas de saúde não aguentei fica muito tempo a coluna tava ruim voltei pra minha aldeia e hoje vamos se virando com algumas coisas e um

serviço por dia quando acha mais e assim mesmo Deus ajuda que tudo vai a melhorar.

Este entrevistado, o senhor Jose Gomes, meu pai, começa a contar sobre o aconteceu neste ano em que perdeu toda a plantação e fica emocionado. Além de ter perdido toda a plantação de perdeu ainda tinha os gastos com gradiação com pessoas que ajudou a dar a primeira limpa na roça e ficou no prejuízo. Também meu avô Otaviano, que sempre nos orientavam muito bem com conversas e várias lições, costumava falar muito sobre as diferenças na produção antigamente e hoje. Eles me transmitiram suas histórias de vida, conhecimentos sobre a produção de farinha de mandioca e a vida na aldeia que também quero transmitir para minha filha.

Para comercializar a farinha de mandioca meu pai vai até a cidade. Primeiro leva um pouco de farinha de mandioca para mostrar para os donos do mercado. Eles, a partir disso, vão avaliar se querem ou não o produto. Combinam o preço, o dono da farinha recebe o dinheiro e manda eles irem buscar os sacos de farinha na casa do produtor. A comercialização acontece dessa maneira. Mas a também há venda direta na casa da pessoa que produziu, só que o modo como ocorre é diferente: vende e no prato. Minha mãe mede em uma lata de óleo¹⁶. Essa é a medida. Duas latas se referem à um prato de farinha. Ela também comercializa a tapioca. Por vezes esses produtos podem ser trocados por alguns alimentos. Outra forma de venda é a utilização da medida por tambor, que é uma lata maior¹⁷. Quatro tambores equivalem a um saco de farinha.

¹⁶ Para tanto ela pega uma lata de óleo vazia, corta uma das tampas e bate a boca da lata para não cortar os dedos e, depois, lava e seca antes de usar como medidor.

¹⁷ Do mesmo modo, aqui se corta a parte de cima, bate ao redor para não machucar e depois lava bem a lata e coloca pra secar.



Imagem 22 – Sr. José Gomes

Quando se produz pouca farinha e não se enche um saco de cinquenta quilos ai mede no tambor pra saber a quantidade e divide. Na minha casa, por exemplo, meu pai usa essas medidas. Quando outra pessoa faz farinha na nossa oficina ele não cobra em dinheiro. A pessoa paga com farinha e tapioca nas medidas que eu citei antes. Se a pessoa fizer dois sacos de farinha ela paga uma quarta ou seja dois tambores cheio de farinha para o dono da oficina. Mas, ao cabo, isso depende sempre de cada pessoa e combinação feita anteriormente.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A importância de trabalhar com este tema de produção de farinha de mandioca e o manejo de roças da Aldeia Tenda/Rancharia é muito grande para todos nós do território Xakriabá. O território indígena Xakriabá é uma etnia com uma população grande, mas somos um povo unido e guerreiros que estamos sempre lutando em busca de nossos direitos e fazemos os nossos deveres. A algumas diferenças entre as aldeias e modo de falar e alguns modos de convivências de uma aldeia para outra. Quando chega o período das águas quando está chovendo nós reunimos as famílias e vamos preparar as terras para o plantio. Busquei trazer cada etapa do processo de produção. Foi um trabalho muito importante para mim, pois pude acessar a relatos de pessoas mais velhas da aldeia sobre as diferenças de ontem e hoje, sobre como a chegada da energia elétrica favoreceu certos aspectos da produção da farinha mas, também, trouxe outros desafios para a comunidade.

Além de ter grande importância para os Xakriabá como um todo, a produção da farinha tem grande importância para minha família, que ao longo de gerações vem trabalhando desde o plantio, passando pela colheita e pelo processamento da mandioca. Trabalhamos com todas as etapas do processo de produção da farinha: da produção das mudas até a venda/consumo dos produtos finais.

Tive como objetivos fazer um levantamento de como funciona a produção de farinha no passado e atualmente e espero que este trabalho inspire a outros colegas que tiverem interesse em continuar a saber mais sobre a produção de farinha de mandioca.

Ao longo da pesquisa foram vários os aprendizados que tive, observando e participando de todas as etapas deste maravilhoso trabalho. Quero que este trabalho de pesquisa sirva, também, como material didático para trabalhar na Escola Estadual Indígena Kuhnã Xakriabá e propiciar a nossos mais jovens o acesso a essas histórias que foram compartilhadas comigo.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

EMATER-MG – Empresa de Extensão Rural de Minas Gerais. **Cultura da Mandioca (Manihot esculenta subsp esculenta)**. Disponível em: <<http://www.emater.mg.gov.br/doc/intranet/upload/LivrariaVirtual/cultura%20da%20mandioca.pdf>>. Acesso em 27 abr. 2017.

EMBRAPA – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **Cultivo da Mandioca para Região do Cerrado**. Disponível em: <http://www.sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Mandioca/mandioca_cerrados/plantio.htm>. Acesso em 27 abr. 2017.