



Consumo de alimentos pela etnia Paresí, Estado do Mato Grosso: Do beiju com peixe ao refrigerante com coxinha

Márcia Regina Antunes Maciel^{1*}, Lin Chau Ming²

¹Dra. Consultora autônoma, Etnoecologia, Tangará da Serra, Mato Grosso, Brasil, ²Professor da Universidade Estadual Paulista, Departamento de Produção Vegetal, Faculdade de Ciências Agrônomicas, Botucatu, São Paulo, Brasil. *marciamacielt@hotmail.com

Recebido em: 02/06/2022

Aceito em: 25/07/2022

Publicado em: 07/09/2022

DOI: <https://doi.org/10.29327/269504.4.1-15>

RESUMO

Dentre as atividades humanas de subsistência, o forrageio, implica na combinação da coleta de plantas com atividades de pesca, caça e práticas do cultivo. Nas sociedades tradicionais, a coleta de frutas e a caça fazem parte do cotidiano, sendo atividades comuns entre os povos indígenas do Brasil. O povo Paresí figura entre os 896.917 mil índios brasileiros, habitam região Centro-Oeste do país. A pesquisa ocorreu em algumas aldeias das Terras Indígenas do povo Paresí, situadas nos municípios de Tangará da Serra, MT, e Conquista D'Oeste, MT. O objetivo foi observar quais alimentos eram consumidos, a forma de obtenção e aspectos tradicionais relacionados. Utilizaram-se abordagem qualitativa, observação participante e visitas aos locais de produção e obtenção dos alimentos. A principal estratégia para obtenção dos alimentos é a prática da roça, com o cultivo principalmente da mandioca, associada à atividade de coleta de frutos, caça e pesca. O cerrado funciona como fonte para obtenção dos frutos, como mangaba e pequi, além de contribuir na obtenção de proteína (carnes). Alimentos industrializados como óleo, refrigerantes, arroz, feijão e carnes de boi e frango, também compõe a dieta alimentar dos indígenas pesquisados. Estudos sobre a dieta alimentar dos povos indígenas são necessários para que se observem quais os efeitos ocasionados pela alteração dos hábitos alimentares, doenças associadas e fragmentação do ambiente natural.

Palavras-chave: Índios-Paresí. Alimentação. Mato Grosso.

Food consumption by Paresí ethnicity, Mato Grosso State: from beiju with fish to softdrink with chicken pastry

ABSTRACT

Among the human activities of subsistence, foraging, implies the combination of collecting plants with fishing activities, hunting and farming practices. In traditional societies, collecting fruits and hunting are part of everyday life, common activities among the indigenous peoples of Brazil. The Paresí people are among the 896.917 thousand Brazilian Indians, inhabiting the Midwest region of the country. The survey took place in some villages of the Indigenous Lands of Paresí people, located at the municipalities of Tangará da Serra and Rosário D' Oeste, Mato Grosso State. The objective was to observe what foods were consumed, the way of collecting and traditional aspects. We used a qualitative approach, participant observation and visits to production sites and obtaining food. The main strategy of obtaining the food is the practice of the burning/shafting cultivation mainly cassava, associated with fruit collection activity, hunting and fishing. The cerrado works as their source of fruits such as mangaba e pequi, and contributes in obtaining protein (meat). Processed foods such as oil, soft drinks, rice, beans and beef and chicken meat, is also part of the diet of indigenous surveyed. Studies on the diet of indigenous peoples are required to observe what are the effects caused by the change in eating habits, associated diseases and fragmentation of the natural environment.

Keywords: Paresí indians. Food. Mato Grosso.

INTRODUÇÃO

Até cerca de 10 mil anos antes do presente, os humanos eram caçadores-coletores, seu forrageio era baseado na combinação da coleta de plantas não cultivadas com atividades de pesca e caça de animais selvagens (KORMONDY; BROWN, 2002). Algumas sociedades tradicionais, como por exemplo, grupos étnicos africanos que não cultivam seus alimentos e vivem da coleta de frutas e caça, estão inseridas neste grupo. Dentre esses povos tradicionais, naturalmente os indígenas, nas suas atividades humanas de subsistência, realizam além da coleta de plantas não cultivadas, atividades de pesca e caça e o cultivo das plantas alimentares como tubérculo e raízes.

Através da agricultura dos povos tradicionais, a humanidade tem a sua disposição alimentos como a batata, o milho e o cacau, plantas que foram domesticadas e cultivadas pelos povos andinos. Neste sentido, no Brasil destaca-se além da domesticação, também a agricultura da mandioca, que forma a base da alimentação de praticamente todas as etnias indígenas brasileiras. Segundo a literatura de Santilli e Emperaire (2005) na Amazônia brasileira, os Kaiabi cultivam mais de 140 cultivares repartidas em 30 espécies; os Yanomami, 40; os seringueiros do Acre no Alto Juruá, 17 cultivares de mandioca, 14 de banana e nove de feijão.

O povo Paresí figura entre os aproximadamente 896.917 mil índios que compõem a população indígena do Brasil, sendo que mais da metade da população indígena está localizada nas regiões Norte, Nordeste e Centro-Oeste do país (IBGE, 2012; FUNAI, 2015). Este povo está inserido em uma área ecotonal de cerrado e Amazônia que ao longo do tempo, tem sofrido diversos tipos de exploração. O povo Pareci, se autodenominam Halíti e reconhecem outra classificação à base da qual distinguem-se em Waimaré, Kozárini, Warére e Káwali. A grafia deste etnônimo segue a convenção elaborada pela *1ª Reunião Brasileira de Antropologia*, em 1953, na qual passa a ser escrito com "s", portanto "Paresí" (MACHADO, 1993). Segundo informações da Funai/Tangará da Serra, MT, atualmente a escrita com "c", refere-se a um substantivo que indica nome de cidade, relevo, rio, entre outros. No entanto, respeitaremos a forma grafada por outros autores quando citados. Constituem subgrupos que falavam dialetos distintos e habitavam territórios contíguos com limites bem definidos (COSTA, 1985; COSTA; ROBERTO, 1987). Atualmente o número das aldeias Paresí se aproxima de 70, e estão distribuídas em nove T.Is (Terras Indígenas), a

saber: Uirapuru, Ponte de Pedra, Estivadinho, Figueiras, Juininha, Pareci, Rio Formoso, Utiariti, Estação Parecis que somam cerca de 1,2 milhões de hectares, com uma população em torno de 3.000 indivíduos. Os Paresí são considerados os habitantes tradicionais do planalto mato-grossense, e a vegetação ocorrente na região é a de cerrado, sendo que a fitofisionomia dominante que circunda as aldeias deste povo é a de campo sujo (COSTA, 1985; ISA, 2009).

Nas aldeias do povo Paresí, a renda que circula provém das aposentadorias, dos salários dos professores indígenas e agentes de saúde indígena, da comercialização de produtos como mel, farinha, e esporadicamente de frutos do cerrado como pequi e pitomba. Outra fonte de renda é obtida da cobrança do pedágio e da “parceria agrícola” existente entre alguns produtores e algumas aldeias Paresí para o desenvolvimento da lavoura mecanizada em área indígena.

A monocultura da soja espalhou-se pelos municípios de Campo Novo do Parecis, MT, Sapezal, MT, Campos de Júlio, MT, e Tangará da Serra, MT, áreas que até 1920 eram consideradas território Paresí. Essa expansão do agronegócio significou para estes índios a perda de grande parte de seu território tradicional e a degradação dos recursos naturais remanescentes pela supressão da vegetação natural e pelo uso descontrolado de agrotóxicos. A vulnerabilidade da sociedade Paresí, causada pela perda da base de subsistência, foi um fator crucial para que tivessem dificuldades em resistir às investidas do agronegócio. A pressão exercida sobre eles teve dois objetivos principais: a construção de estradas atravessando as TIs, visando diminuir os custos do frete da soja e, posteriormente, o acesso à própria T.I. para o seu plantio (PASCA, 2009; ISA, 2009). Informações dos estudos de Paes (2002) comentavam ainda que os Paresí vivem num mundo estruturado sob forma fronteiriça, sendo observada uma mistura entre os instrumentos tradicionais aos elementos característicos da cultura ocidental.

A chegada do desenvolvimento acabou sendo responsável pelo impacto que o ambiente natural vem sofrendo e, conseqüentemente, pela alteração da relação que os povos indígenas têm com o ambiente e principalmente no que diz respeito à produção e aquisição de alimentos. Esta nova forma de obtenção de alimentos contrasta com a forma dos antepassados, especialmente no que diz respeito à agricultura praticada pelos indígenas, atualmente em vias de extinção, e essas alterações podem indiretamente afetar a saúde das

peças que habitam essa área, Costa-Filho (1994). Apesar do cultivo dos tubérculos e raízes como a mandioca, atualmente os hábitos alimentares do povo Paresí vêm sofrendo alterações, seus roçados são cada vez menos frequentes, e a diminuição das áreas do cerrado culmina na diminuição de animais como a ema, veado e o porco do mato, animais que compõem culturalmente a dieta do povo Paresí (MACIEL, 2010). Estudos sobre alimentação e temas relacionados poderão contribuir na orientação de futuras medidas para o fortalecimento da segurança alimentar dos povos indígenas.

Esse artigo foi pinçado da tese de doutoramento da autora, e o estudo teve como tema a roça tradicional do povo Paresí englobando aspectos das práticas agrícolas tradicionais, de modo que foram também observados os alimentos que eram adquiridos e consumidos pelos indígenas que serão aqui descritos e discutidos.

O objetivo do estudo foi também verificar os tipos de alimentos consumidos em algumas aldeias do povo Paresí das T.I Pareci e T.I Juininha, observando qual sua origem, a forma de obtenção, preparo e aspectos culturais relacionados.

METODOLOGIA

A aldeia Paraíso, pertencente a T.I. Pareci, foi o foco principal da pesquisa, sendo que outras aldeias situadas na T.I Juininha (aldeia Juininha Três Lagoas, Papagaio I, Papagaio II), nas quais, os membros da aldeia foco, mantinham laços familiares, também compuseram os dados aqui apresentados.

Realizou-se reunião com a presença dos moradores e lideranças das T.Is envolvidas, juntamente com representante da FUNAI local e a pesquisadora. O trabalho de campo foi realizado por meio de abordagem qualitativa, com uso principalmente de entrevistas não estruturadas e semi-estruturadas, estas permitem ao entrevistado expressar-se em seus próprios termos e em seu ritmo (BERNARD, 1988). As entrevistas foram em alguns momentos gravadas com auxílio de micro-gravador ou câmera de vídeo. As pessoas a serem entrevistadas foram escolhidas através de amostragem por julgamento, ou seja, as que se ocupassem especialmente da obtenção dos alimentos coletados em ambiente de cerrado ou ainda da produção através da agricultura tradicional. Foram realizadas visitas mensais com permanência em área de até trinta dias nas T.Is Pareci e Juininha, e nesses momentos os locais de produção como os roçados e locais de coleta, o cerrado, foram visitados em companhia

dos moradores daquelas aldeias. Outras técnicas de coleta de dados baseadas em métodos empregados em antropologia cultural, foram também utilizadas, como a observação participante, que se dá através do contato direto do pesquisador com o fenômeno observado, visando obter maior informação acerca da realidade local (BECKER, 1993; CRUZ-NETO, 1994). E tendo por base ainda as orientações de Viertler (2002) a respeito do registro dos dados em pesquisas sociais antropológicas, tornou-se indispensável o uso de um diário de campo.

Paralelamente, as plantas citadas e utilizadas como alimento foram fotografadas e/ou filmadas para fins de identificação, evitando a coleta botânica. Observa-se que no início da pesquisa, a comunidade indígena não via com “bons olhos” a tentativa de coleta das plantas, devido ao histórico de outros pesquisadores que segundo eles, coletaram e nunca mais retornaram para dar satisfação para a aldeia dos resultados. Durante o período de permanência nas aldeias, no momento em que as tarefas eram exclusivamente masculinas a pedido da pesquisadora, foi feito o registro fotográfico por algum membro da aldeia em questão, de forma que a pesquisadora evitou interferir em conceitos de divisão de trabalho instituído pelo grupo, já que indiretamente foi alertada que “não era trabalho da mulher derrubar árvore ou sair em caçada”. Foi possível participar da coleta de frutos do cerrado que ocorria às vezes intuitivamente ou ao acaso em função da visita a outras aldeias que durante o percurso, parava-se e colhia os frutos, que às vezes eram consumidos no próprio local de coleta. Outras tarefas femininas como o preparo dos alimentos, principalmente o da caça, do beiju e da chicha foram igualmente vivenciadas pela pesquisadora.

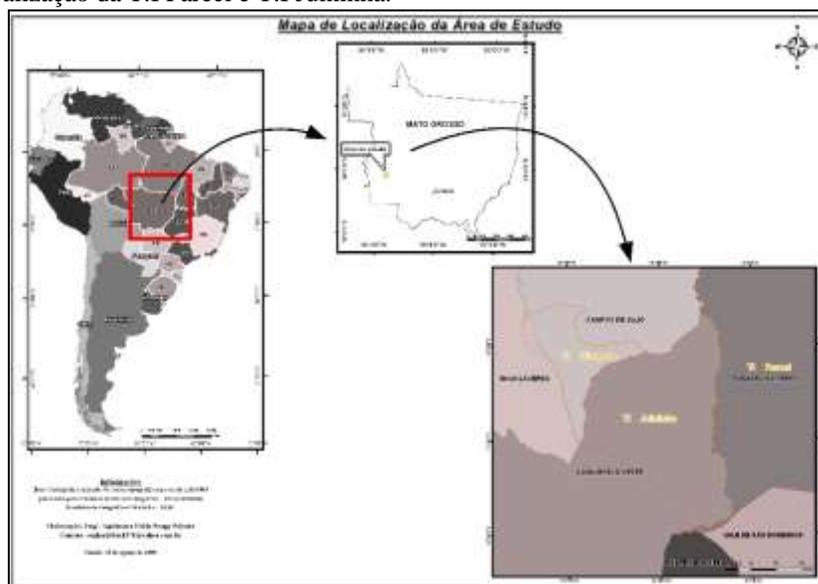
Caracterização e localização da Aldeia Paraíso, T.I Pareci: a área focal da pesquisa.

A aldeia Paraíso está situada na T.I. Pareci, lat. 14°35' 7,54'S e long. 59° 1' S20,98'S, distante cerca de 250 km da sede do Município de Tangará da Serra - MT (SAD 69 BRASIL, IBGE). Atualmente sua população é representada por cerca de 30 habitantes, reunidas em três famílias (Figura 1). Observa-se que a população em aldeias indígenas pode oscilar conforme a época do ano, os moradores de uma aldeia podem passar temporadas em outras aldeias visitando os parentes, e o tempo de permanência pode ser indeterminado.

A vegetação ocorrente na região é a de cerrado, sendo que a fitofisionomia dominante que circunda a aldeia Paraíso é a de campo sujo, que é caracterizado pela presença marcante

de arbustos e subarbustos entremeados no estrato herbáceo, e as plantas podem ser constituídas por indivíduos menos desenvolvidos das espécies arbóreas do Cerrado (RIBEIRO; WALTER, 1998). O núcleo familiar da aldeia Paraíso é composto pelo cacique, o senhor B. G. O, que tem de 50 anos de idade, é casado com a senhora I. O. com 45 anos de idade. Juntos tiveram nove filhos, sendo três casados e já com suas famílias constituídas e alguns moram em aldeias próximas.

Figura 1 - Localização da T.I Pareci e T.I Juininha.



RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os principais produtos de uma roça Paresí cultivados para alimentação são: abóbora, batata doce, abacaxi, banana, cará, inhame e principalmente mandioca (*Manihot esculenta* Crantz). A mandioca apresenta espécies como a brava, a mansa e a d'água, e das variedades de mandioca se extrai o polvilho, a farinha e a chicha. Além dos produtos da roça são cultivadas algumas frutíferas nos quintais próximos a hati, como citrus (laranja, limão, poncã), jaca, abacate e caju.

As etapas da feitura de uma roça tradicional Paresí foram observadas na aldeia Paraíso, T.I. Pareci, MT, e foi acompanhado todo o ciclo desde a escolha da área, preparo e plantio até o oferecimento da primeira colheita. Estrategicamente, as roças Paresí estão localizadas geralmente próximas às matas de galeria dos rios, locais onde se encontram

naturalmente os depósitos de matéria orgânica, propiciando nutrientes e umidade necessários para o desenvolvimento das plantas cultivadas, especialmente a mandioca, dispensando a inserção de qualquer tipo de adubo. A roça está distante da mata cerca de 1 km, tal estratégia facilita o transporte da produção especialmente da mandioca até o local onde será processada e consumida. Como resultado verificou-se ainda, que nas atividades da roça distinguiram-se as seguintes etapas componentes do calendário agrícola: escolha da área, broca, derrubada, queimada, coivara, plantio, tratos culturais, oferecimento, colheita e replantio. Além disso, algumas plantas são toleradas ou manejadas dentro e no entorno da roça, como o timbó (*Vernonia ferruginea* Less.) usada na pesca.

A respeito da aquisição de itens alimentares industrializados, foi possível acompanhar a família da aldeia Paraíso nas viagens até a área urbana para a compra de mercado. Abaixo está reproduzida parte do diário de campo da pesquisadora relatando tal experiência:

Na cidade de Conquista d'Oeste acompanhei a família à compra de mercado e, dentro dos itens comprados, estavam o arroz, feijão, café, óleo, açúcar, sardinha, muita bolacha recheada, macarrão, e vários litros de refrigerante. No mercado cheguei a ajudar a escolher batatas e tomates. Depois das compras retornamos já bem tarde para a aldeia e passamos na aldeia Juininha para deixar uns pacotes de suco artificial para uma das filhas do cacique que mora lá (DIÁRIO DE CAMPO, 2008).

Foi observado que mesmo com as idas mensais aos supermercados da região, a mandioca continua sendo o componente principal da alimentação dos Paresí, entretanto, algumas aldeias já compram mandioca e farinha nos mercados dos municípios. Na aldeia Paraíso, durante o período de permanência, foi possível verificar *in loco* a obtenção, produção e aquisição dos vários itens alimentares para, pelo menos, três refeições diárias café da manhã, almoço e jantar. Foram elencados 48 itens usados como alimento nas aldeias envolvidas, e nos dias em que há merenda da tarde, pode ser consumido peixe assado com beiju, ou bolacha água e sal com suco artificial, ou um tipo de chicha fervida (nokaxá), e maçã (Tabela 1).

Tabela 1 - Alimentos consumidos pelos índios Paresí, T.I. Pareci e Juininha, MT.

Alimentos	Café	Almoço	Merenda	Jantar	Origem
Abacaxi	--	--	x	--	Ur/Al
Abóbora	--	x	--	--	Ur/Al
Açúcar	x		x		Ur
Água buriti	--	--	x	--	Al
Araticum	--	--	x	--	Al
Arroz	--	x	--	x	Ur
Banana	--	x	x	--	Ur/Al
Beiju	x	x	x	x	Al
Bolacha	x	--	x	--	Ur
Bolinho/frito de trigo	x	--	x	--	Ur
Bolo/assado de trigo	x	--	--	--	Ur
Café	x	x	x	X	Ur
Cajuzinho	--	--	x	--	Al
Carne boi	--	x	--	X	Ur
Carne de arara	--	--	--	x	Al
Carne ema	x	x	x	x	Al
Carne porco	--	x	--	X	Ur
Carne veado	x	x	--	x	Al
Chá mate/cidreira	x	--	x	--	Ur
Chicha/Nocaxá	x	--	x	--	Al
Doce mangaba	--	--	x	--	Al
Farinha	--	x	--	x	Ur/Al
Feijão	--	x	--	X	Ur
Frango	x	x		X	Ur
Goiabinha	--	--	x	--	Al
Maçã	x	--	--	--	Ur
Macarrão	--	x		X	Ur
Manakatá	--	--	x	--	Al
Manga	--	--	x	--	Al
Mangaba	--	--	x		Al
Mel	x	--	x	--	Al
Ovo/ ema	x	x	--	x	Al
Ovo/ galinha	--	x	--	x	Ur/Al
Pão/manteiga	x	--	--	--	Ur
Peixe	x	x	x	x	Al
Pequi	--	--	x	x	Al
Pomba/frita	--	--	x	--	Al
Refrigerante	x	x	x	x	Ur

Repolho	--	x	--	x	Ur
Sardinha	--	x	--	x	Ur
Siriema	--	x	--	x	Al
Suco/ artificial	--	x	x	x	Ur
Suco/ limão	--	--	x	--	Ur/Al
Tatu	--	x	--	x	Al
Tomate	--	x	--	x	Ur

Legenda: Al: aldeia  Ur: Urbana  Ur/Al: Urbana/Aldeia 

Os alimentos podem ser obtidos no roçado (mandioca, “batatinha” (*Calathea* sp.) e banana), no cerrado (frutas silvestres, caça), peixes no rio, ou comprados nos mercados dos municípios vizinhos, como arroz, feijão, óleo, sardinha, macarrão, tomate, repolho, alho, cebola, carne bovina, suína, e de aves, refrigerante, entre outros. Abaixo relato da pesquisadora ao participar de uma refeição junto com os indígenas:

Estava na hora do almoço, paramos numa lanchonete em Conquista, como estávamos em umas sete pessoas, veio um monte de salgados fritos e assados e dois litros de coca bem gelado, e S. D. falou: do beiju com peixe até refrigerante com coxinha, nós come também (DIÁRIO DE CAMPO, 2018).

Além disso, do ponto de vista da saúde física, se antes os Paresí tinham uma mobilidade para efetuar suas caçadas e atividades ligadas às roças, atualmente o sedentarismo aliado à alimentação desequilibrada, pode contribuir para o desencadeamento de doenças como cáries, diabetes, hipertensão e problemas cardíacos, como já foi detectado em algumas aldeias Paresí, segundo relatos dos próprios indígenas e servidores da saúde que atuam na região. Neste sentido, as propostas sustentáveis de exploração do cerrado, agricultura orgânica, produção de peixe, e alternativas para se atingir a segurança alimentar, poderiam contribuir na modificação deste quadro.

Participando de um diálogo entre uma enfermeira que atende as aldeias daquela região e o cacique da aldeia Paraíso, presenciei a fala sobre a dificuldade que os índios expressam se ficarem sem as “coisas” do branco, dizem que já estão acostumados, com a comida, com as roupas e outras coisas, como café e pão. Por outro lado, a respeito da alimentação indígena, Setz (1983) realizou pesquisa sobre a ecologia alimentar e comparou os itens alimentares consumidos nas aldeias Alantesu da etnia Nambikwara. Observou que a alimentação desse

grupo estudado se compõe basicamente de itens de origem animal e vegetal, oriundos da mata e cerrado, local onde se inserem, insetos, peixes, porcos-do-mato, teiú, tatu-cascudo, ovos de aves silvestres, veados, e para os itens de origem vegetal, estão os amiláceos, mandioca, cará, milho e batata-doce, além de frutos nativos. Vale ressaltar que este grupo indígena mantém atualmente em suas roças, cultivares indígena como, por exemplo, o milho fofo e feijão de fava, já listados por Bussatto (2003), e também conforme foi observado *in loco* pela pesquisadora na ocasião da visita a este grupo indígena, o que confere aos locais habitados por esta etnia, importante sítio de conservação dessas espécies alimentares, podendo futuramente contribuir para composição ou enriquecimento dos roçados de outros povos, como por exemplo, dos próprios Paresí.

Durante a permanência na aldeia compartilhou-se da alimentação do grupo. Apesar dos itens disponíveis como arroz, feijão, óleo, trigo e café, serem semelhantes aos utilizados pela sociedade não índia à qual a pesquisadora pertence, optou-se por não os inserir, de modo a deixar mais típica possível a vivência na aldeia. Todos os alimentos consumidos foram igualmente compartilhados entre o grupo e a pesquisadora, incluindo as carnes de caça, pesca, frutos nativos e bebidas tradicionais.

O beiju pode ser considerado com um bolo feito a base da massa da mandioca. É um alimento que está sempre nas refeições dos Paresí, já pela manhã e, é consumido acompanhado de carne de caça, peixe, aves ou de boi, com chá-mate, café, suco ou refrigerante.

Chicha é o nome dado pelos povos indígenas de várias regiões do Brasil e da América do Sul para uma bebida preparada com mandioca, milho, cará, mel ou abacaxi e atualmente arroz, sendo seu preparo exclusivo das mulheres. Entre os Paresí foi possível observar três tipos de chicha: a de polvilho-queimada não fermentada, a chicha cozida ou nocaxá e a de chicha de polvilho-queimada fermentada denominada olóniti. As diversas variedades de mandiocas cultivadas prestam-se à confecção de beiju, farinha, polvilho e chicha, já descreviam Costa (1985) e Costa-Filho (1994), e aqui concorda-se, e não há na aldeia Paraíso uma separação das etnoespécies para o preparo desta bebida, apenas a chicha cozida onde se usa a mandioca d'água. A chicha de polvilho torrado (ou chicha queimada), que passa por um processo de fermentação o olóniti, na T.I. Juininha e na aldeia Paraíso foi relatado que o seu preparo se dá apenas em ocasiões especiais, como nas festas. Para o consumo diário,

preparam a mesma bebida com polvilho torrado, acrescentando água e açúcar, sendo guardada nas cabaças, e rapidamente consumida, não deixam ocorrer o processo de fermentação. Nos depoimentos colhidos, em outros tempos a chicha era preparada de outra forma: as mulheres torravam o polvilho da mandioca-brava, punham na boca e cuspiam a massa nas vasilhas. Acresciam água e uma folha-doce igualmente mascada e misturada a esse líquido, depois cobriam e deixavam fermentar. Outra versão dada é que as mulheres pegavam o polvilho torrado, cresciam água, mascavam essa folha doce e cuspiam, e deixavam fermentar (ao que tudo indica o açúcar substituiu a folha-doce). Não foi possível observar a planta de onde extraíam a “folha doce”, entretanto foi relatado sua ocorrência nas T.Is do povo Paresí. Também podiam utilizar o milho, que de igual maneira era mascado e misturado a água, sendo que depois da fermentação, o líquido era adoçado. Atualmente há poucas aldeias Paresí em que as mulheres ainda se sentam em grandes rodas para fazer a chicha mascada.

Embora alguns autores como Costa (1985) e Santos, (1994) relatam nomes específicos para as mandiocas usadas exclusivamente no preparo da chicha, na aldeia Paraíso não foi observada uma denominação específica, sendo que todas as etnovarietades cultivadas nesta aldeia se prestam ao preparo da bebida. Ao chegar uma visita em uma casa Paresí é costume que o dono da casa ou sua esposa sirva de imediato uma cabaça com chicha, água ou café. Dependendo do *status* do cacique ou caçador, e da parentela do visitante, também lhe é oferecido beiju com carne, ou qualquer outro alimento disponível (bolacha, café, pão, bolo, até mesmo bala doce). Essa sempre foi a cordialidade Paresí descrita por eles como ocorrendo no passado, atualmente relatam mudanças nesses hábitos, muitos já não recebem os parentes como antes, sendo que o motivo não foi investigado.

O preparo da massa de beiju e da chicha de mandioca

Após a colheita das raízes de mandioca, essas têm sua casca raspada com o uso de facas ou facões. Observa-se que em outras etnias as cascas são cortadas, o que se denomina descascar, o que acontece entre o povo Cinta Larga (observação pessoal, 2017). Depois da retirada da casca as raízes são lavadas e depositadas em uma grande bacia. Enquanto algumas mulheres se ocupam dessa limpeza, outras ralam as raízes, formando uma massa. Duas outras se ocupam de torcer essa massa com uso de um saco de nylon (equivalente ao tipiti usado

por outros grupos indígenas para mesma função) amarrado ao tronco principal que sustenta a casa, enquanto uma bacia apara o caldo que daí escorre. Deste caldo retira-se o polvilho, e o sobrenadante pode ser fervido originando uma bebida chamada de nocaxá, sendo considerada pelos Paresí também chicha cozida, como já mencionado. A massa agora mais seca é acondicionada em outro vasilhame, e com as mãos vai-se apertando contra o fundo de forma a obter-se uma grande bola branca. Esta bola é posta para secagem fora da casa ao sol, ou em cima do jirau dentro da casa.

Os pequenos pedacinhos que sobram das mandiocas raladas são colocados em uma bacia e levados para secar no quintal ou são guardados em cima do jirau com igual objetivo. Quando estão totalmente secos e duros, são pilados, reduzidos a pó e misturados ao polvilho já seco. Este pó é torrado, e acrescido água e açúcar. Filtra-se esta mistura, e esta pronta a chicha queimada, como é denominada esta bebida, que é guardada nas cabaças, e atualmente, até mesmo em garrafas pet. Notou-se uma diferença no sabor dessa bebida quando armazenada nas cabaças apresenta-se mais gaseificada do que quando mantida nas garrafas pet.

Ao participar da atividade de colheita e preparo da chicha, D. I. lavou mais ou menos as mandiocas que havíamos raspado, e com um ralo grande feito de folha de lata, foi ralando as mandiocas, que iam se desfazendo em uma massa branca úmida... Essa massa foi colocada em um saco preso ao tronco central que dá sustentação a casa, e foi torcendo, fazendo com que escorresse o líquido da massa. Este líquido é aparado em uma bacia. Esta massa depois é transferida para uma bacia de alumínio grande, e em outra bacia de plástico um pouco menor, aos poucos é moldada uma grande bola dessa massa. Essa bola é armazenada em cima do jirau central, onde abaixo é a fogueira, que está sempre acesa o que facilita o processo de secagem. E sempre que necessário a massa é usada para fazer o beiju. Ao realizar cada uma das etapas revezei propositalmente com as outras mulheres, assim, percebi o grande esforço físico que é preciso desprender para o processamento das raízes (DIÁRIO DE CAMPO, 2018).

Em cerimônias festivas, a chicha torrada é feita em grandes quantidades e posta para fermentar em cocho de madeira de buriti, originando outro tipo de bebida produzida a partir dos produtos da mandioca, a chicha fermentada ou olóniti, no idioma Paresí. A literatura de Costa 1985; Aires 1994 mostram que essa bebida permanece nesse cocho por 15 ou 20 dias

quando começa a azedar, havendo uma variedade específica de mandioca para a produção de bebidas, citam a mandioca kazálo, não observada na aldeia Paraíso. O preparo dessa bebida fermentada foi registrado por ocasião da festa de oferecimento da roça nova da aldeia Paraíso.

O beiju é preparado com a massa da mandioca ralada. Depois de seca, retira-se dessa massa pequenas porções, que são esfareladas com as mãos, e às vezes polvilha-se um pouco de água para umedecê-la. Às vezes é acrescido um pouco de polvilho, outro produto extraído da mandioca, a essa massa para preparo do beiju um pouco mais fino, com menos massa. Ou então se prepara beiju apenas com o polvilho, sendo este tipo o mais saboroso e rapidamente consumido, preferencialmente recheado com carne de caça de ema ou veado (Figura 2A e 2B). O beiju pode também ser preparado sem o uso de utensílios, com areia do rio seca e aquecida pela fogueira.

Na aldeia Juininha, assaram um tatu e comemos com beiju, feito por dona I. com a massa que ela trouxe de sua aldeia (Aldeia Paraíso), porque nesta aldeia não tem roça de mandioca. Não tem nada plantado exclamou Z. e disse que a massa, faz muita falta lá (Z. está morando temporariamente nesta aldeia, ela é da aldeia Paraíso). Então perguntei por que não plantam mandioca? Ela me disse que os homens novos não querem saber de nada (DIÁRIO DE CAMPO, 2018).

Figura 2 (A e B) - Processamento da mandioca, massa (2A), tatu e beiju (2B) pronto para consumo na aldeia Paraíso, povo Paresí, MT.



Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2018.

A pesca e a caça na alimentação dos Paresí

A pesca é realizada quando há escassez de alimento ou em ocasiões de festejos, sendo uma atividade onde homens, mulheres e crianças podem participar, no entanto, são os homens que atuam mais expressivamente. Utilizam anzóis e arpões e, com auxílio de uma máscara (feita da borracha da câmara de pneu e o visor de vidro) realizam mergulhos para fisgar os peixes. As mulheres e crianças fazem principalmente a pesca com timbó (*Tephrosia sp.*) uma planta que após a coleta no quintal ou na roça, as folhas são postas em um pilão, maceradas, e quase reduzidas a pó. Este preparado é utilizado nas lagoas ou nos locais de menos correnteza do rio, sendo esta estratégia de pesca, também utilizada pelos homens.

Próximo do pequeno afluente do rio Juruena, situado ao fundo da aldeia Paraíso, a água forma uma lagoa que se conecta ao mesmo, sendo este ambiente preferido para bater o timbó. Durante o caminho para se chegar ao local ideal os índios atearam fogo em algumas partes do mato baixo, para espantar animais peçonhentos como as cobras. Ao chegar ao local escolhido, as pessoas (umas oito pessoas entre crianças e adultos) formam um círculo e o macerado de timbó é posto em contato com a água e esfrega-se para que um líquido de cor esverdeado se forme. Este sumo se mistura à água semi-parada. Aos poucos pequenos peixes vivos, anestesiados, vão surgindo à tona d'água e são recolhidos e guardados nas sacolas ou em pequenos cestos, entre eles, lambaris, traíra e outras piabinhas pequenas. Costa (1985) revela outra técnica de pesca com timbó, relata que são utilizados feixes dessa planta usada no preparo dos macerados e descreve que represam o rio, onde distribuem este macerado. Cita esta atividade como sendo um momento de lazer para o grupo, que se diverte pegando peixinhos. Comportamento semelhante foi observado na aldeia Paraíso. A autora cita a participação das crianças, e o pescado é parte substancial da dieta dos infantes e adolescentes. Os meninos com seus arcos e flechas e as meninas com suas sacolas ou pequenos cestos, onde armazenam os peixes pegos com a mão, de forma igual observou-se na aldeia Paraíso.

Enquanto as práticas agrícolas são percebidas como trabalho duro, outras atividades de subsistência, como a pesca e a coleta, são vistas como atividades complementares, associadas ao prazer (COSTA, 1985). É também neste momento, a obtenção da proteína necessária para compor a alimentação, que juntamente com a carne de outros animais, compõem a dieta dos moradores das aldeias Paresí. E em concordância com as informações contidas no zoneamento da T.I Utiariti e Paresí pelo Instituto Trópicos em 2002 onde foram

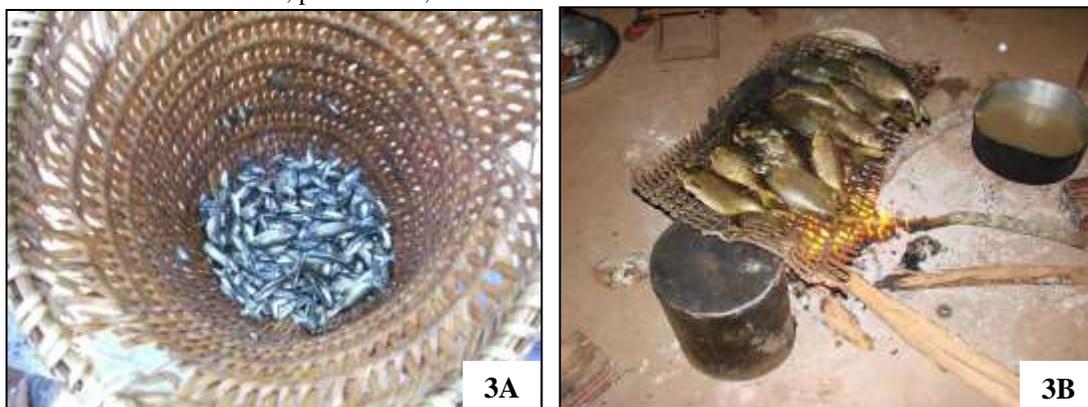
apontados o trairão (*Hoplias* sp.), a ema (*Rhea americana*) o veado campeiro (*Ozotocerus bezoarticus*), a seriema (*Cariama cristata*) e a perdiz (*Rhynchotus rufescens*). E ainda, Costa-Filho (1994) aponta além da traíra, a peraputanga (*Brycon* sp.), pacu, cará, lambari e piabas (Characideos), como itens alimentares importantes na dieta alimentar Paresí, e atualmente, continuam esses itens na dieta alimentar deste povo, entretanto, em menor quantidade ou somente nos dias de festas tradicionais, segundo depoimentos dos indígenas entrevistados (Tabela 2 e 3). Durante a permanência entre os Paresí foi presenciada a atividade de pesca feita pelas mulheres, mas que pode ser realizada por toda a família incluindo as crianças, e de fato é uma atividade prazerosa, embora não seja muito praticada, segundo relatos, em função da diminuição de peixes nos rios próximos, e por falta de tempo devido às atividades do cotidiano, como frequência na escola, trabalho doméstico, entre outros.

Tabela 2 - Nome na língua Paresí dos peixes consumidos na T.I Pareci, aldeia Paraíso, povo Paresí, MT.

Nome Paresí	Nome popular
Hoxore	Traíra
Kalahi	Pacu borracha
Tawato	Piau pintado
Kónare	Cará
Xorewa	Lambari
Wanataré	Piau listrado
Xotyalo	Sem nome
Xolaka	Sem nome
Katyatyalalidyó	Lambari
Koye	Sem nome
Ityali	Sem nome
Molotya	Cascudo
Waraimo	Tuvira
Kamaekohi	Lobú
Xalitahidyó	Sem nome
Katiwe	Sem nome
Xalamyie	Sem nome
Waho	Muçum
Okare	Matrinchá
Kayholokoare	Sem nome
Matolo	Marobá
Kaymare timalane	Jinjon
Xotyahare	Pacu
Walakose	Sem nome
Tibidyoli	Sem nome
Joloko	Sem nome

Depois de quase três horas da saída dos homens, eles retornaram com um saco de peixes, pacu borracha, trairão, pacuzinho e piau três pintas. Enquanto Z. limpava os peixes maiores, J. já foi pegando alguns menores e pondo para cozer numa panela. Havia uma seleção: os peixes maiores eram separados e deixados inteiros, e os menores eram cortados. Tudo se aproveita, da barrigada a cabeça do peixe. Da parte ventral do peixe retira-se um filé, que é imediatamente posto para assar em brasa... Toda a barrigada do peixe foi mantida numa bacia para depois ser limpa, e tudo aquilo seria seco defumado e depois consumido. Comemos muito bem, peixe assado, cozido, frito acompanhado de pirão. Claro que não faltou beiju fresquinho, foi a merenda da tarde! (Figura 3A e 3B), (CADERNO DE CAMPO, 2018).

Figura 3 (A e B) - Produto da pesca com timbó no córrego (3A) e preparo do peixe para consumo (3B) na aldeia Paraíso, povo Paresí, MT.



Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2018.

Costa (1985) expressa que, enquanto a agricultura marca a autonomia dos grupos domésticos, a atividade de caça expressa melhor a unidade de um grupo local, seu caráter de “grande família”. Observa-se que a colocação da autora acima, permanece entre os Paresí, em várias ocasiões de chegada de caça, toda a carne era repartida entre as famílias, sendo que partes mais nobres como dorso, ficam na casa do chefe, e as entranhas são repartidas entre todos. E que as entranhas eram destinadas às mulheres mais velhas e crianças, e que as partes mais nobres permanecem com o chefe, ou seja, o cacique. E ainda a atividade de caça é apontada por Costa-Filho (1994) como expressiva entre os Paresí, apesar da redução das áreas e das espécies em decorrência da redução territorial e ações no entorno da terra

indígena, como produtos da caça cita: anta, capivara, caititu, tatu, seriema, paca, ema, gavião e pequenas aves.

Porém durante o período de permanência na T.I não foi observada a caça dessa ave, apenas vestígios como penas, o avistamento constante por todo o território. As caçadas coletivas estão relacionadas com as grandes festas, como a de nomeação das crianças, a festa da menina moça e a de oferecimento da roça (colheita). São importantes ocasiões de reunião dos parentes que moram distantes, que comem, bebem chicha, dançam. Conforme mostra a literatura (COSTA 1985; COSTA-FILHO 1994; MACHADO, 2000) e observado *in loco*, as aldeias Paresí são unidades econômicas independentes, com suas próprias áreas de caça, coleta e agricultura. No entanto, qualquer Paresí pode caçar esporadicamente em outra área que não seja a sua, mantendo certa limitação. Presenciou-se por várias vezes, durante o deslocamento entre uma aldeia e outra, ou viagens até cidades próximas, a caçada realizada pelo cacique e seus filhos; observou-se ainda que toda oportunidade de deslocamento é aproveitada para exercer esta atividade, já que dependem de veículos para se locomoverem na área e até mesmo para as saídas exclusivas para caça.

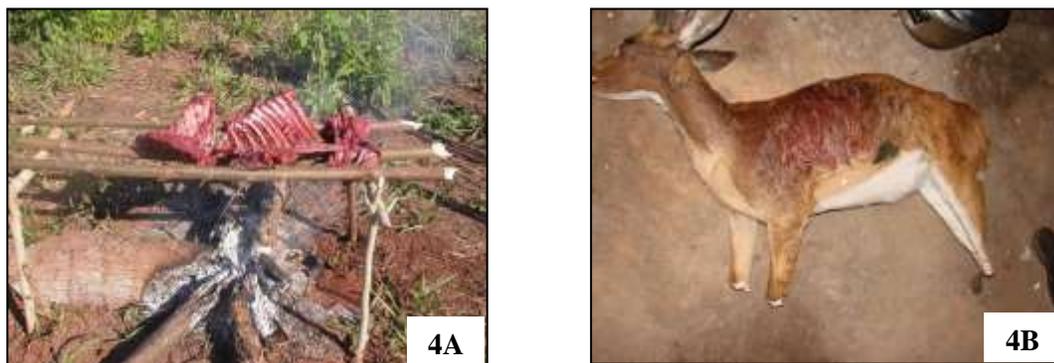
Ainda em concordância com a descrição de Costa (1985), a caça é uma atividade tradicional fundamental na sociedade Paresí. Cada aldeia tem o seu kahete, o seu caçador, que é uma categoria muito especial de pessoa, gozando de fama e prestígio. Especialmente nos dias de festas, é dele a missão de prover a aldeia de carne, quanto mais caça ele trazer maior será o seu prestígio, especialmente se capturar ema ou veado. Um kahete pode enfrentar dias seguidos de caçada, sem alimentação, carregando apenas fumo e seus instrumentos de caça, dentre eles o zayákoti, um escudo venatório coberto com folhas de palmeira que lhe permite aproximar-se do animal sem ser visto, esse apetrecho foi visualizado em quase todas as aldeias da T.I Juininha e na aldeia Paraíso. Este escudo é feito de uma taquara e emaranhado com folha de palmeira. Na aldeia Paraíso e em outras da T.I Juininha foi possível presenciar a saída dos homens com armas de fogo e o zayákoti. É comum encontrar nas outras aldeias vizinhas carne de ema, seriema, veado mateiro, anta, entre outras, sob um jirau dentro da casa, assando, moqueando ou sendo defumada (Figura 4A e 4B). A caça é a segunda atividade historicamente mais recorrente entre os Paresí, embora a redução dos territórios e de escasseamento das espécies estejam ocorrendo rapidamente em suas terras. Foi relatado que atualmente a carne dos animais silvestre está

com gosto diferente, e que se a caça for da região próxima as lavouras, que as pessoas passam mal, e que preferem caçar longe dessas áreas, ou então não comer a carne, entretanto, há pessoas que acabam comendo mesmo assim.

Esta atividade é intensamente exercida nos momentos de festa sendo a caçada um ritual componente da festa, independente do motivo dos festejos, não há festa sem caça. Entre os Paresí, os homens desenvolvem exclusivamente a atividade de caça, denominados xanékoare, ocupam uma categoria social, reproduzida de pai para filho.

Quando chegamos à aldeia Uirapuru, deparei com duas seriemas mortas na entrada da hati, alguém havia abatido as aves, e as crianças que chegaram conosco, logo brincavam com o bicho morto, arrancavam-lhes as penas, jogavam para lá e para cá. Então logo as mulheres estavam limpando, enquanto as crianças iam se aglomerando no entorno. Então presenciei uma cena que alguém já havia me descrito, mas que eu ainda não tinha visto. Um dos ossos da perna da ave foi retirado e dado pancada com o cabo da faca, e foi quebrada uma das extremidades, fazendo uma abertura e, dado para uma criança que sorveu o líquido como quem chupa um picolé... Como eu já sabia que os ossos em especial das aves servem de alimento in natura, não estranhei muito. O café da manhã foi beiju, ovo de ema cozido e carne de ema socada no pilão (Diário de campo, 2018).

Figura 4 (A, e B) - Itens alimentares de origem animal consumidos pelos Paresí: carne de anta (4A) e veado mateiro (4B), povo Paresí, T.I Pareci e T.I Juininha, MT.



Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2018.

A permanência e manutenção das fisionomias campestres são importantes para a manutenção da fauna existente, sendo ambas necessárias à sobrevivência dos Paresí, que utilizam recursos da fauna e do cerrado onde habitam. Praticam o manejo desse ambiente

através da dinâmica do uso do fogo, e o papel ecológico no cerrado, e seu uso abrangente como parte de estratégia de caça pelos indígenas, além do seu efeito na produção de frutos, cujas áreas de coleta muitas vezes se sobrepõem às áreas de caça, uma vez que espécies do cerrado necessitam de altas temperaturas para germinação. Os trabalhos realizados por outros autores como Campos-Filho (1999), Costa-Júnior et al (2003), Posey (1987), descrevem o uso do fogo pelos Paresí e pelos índios Kayapó, para diminuir ou afugentar cobras e outros animais peçonhentos, sendo que esta última prática também foi observada na aldeia Paraíso dos índios Paresí.

Tabela 3 - Nome indígena dos animais consumidos na TI Pareci e TI Juinha, povo Paresí, MT.

Grupo	Caça	Nome Paresí	Nome Científico
Mamíferos	Paca	Xaha	<i>Agouti paca</i>
	Anta	Kotyoe	<i>Tapirus terrestris</i>
	Capivara	--	<i>Hydrochaeris hydrochaeris</i>
	Cateto	Hawarese	<i>Pecari tajacu</i>
	Queixada	Hoxe	<i>Tayassu pecari</i>
	tamanduá bandeira	Tikore	<i>Myrmecophaga tridactyla</i>
	tatu-canastra	--	<i>Priodontes maximus</i>
	tatu-peba	--	<i>Euphractus sexcinctus</i>
	tatu-15 kilos	--	<i>Dasyopus kAppleri</i>
	Tatu bola	Wamosé	
	tatu-galinha	Alatase	<i>Dasyopus novemcinctus</i>
	Tatú	Makolisa	
	Veado	Xotyare	<i>Mazana</i> sp.
Veado campeiro			
Cutia	Hekere	<i>Dasyprocta</i> sp.	
Aves	Macuco	Mawiye	Tinamidae
	gavião	Kokoyatyalydyo	Accipitridae
	Papagaio	--	Psittacidae
	Mutum	Kozoé	Cracidae
	Jacú	--	<i>Penelope obscura</i> .
	Cigana	--	<i>Opisthocomus hoazin</i>
	Inhambu	--	Tinamidae
	Papagaio	Kolokote	Psittacidae
Aves	arara-azul-grande	Halowa	Psittacidae
	arara-canindé	--	Psittacidae
	arara-vermelha-grande	Kalo	<i>Ara chloropterus</i>
	Tucano	--	Ramphastidae
	Curiango	Kojiwe	
	Anum	Kololokare	
	Ema	Awo	
	Gralha	Sasalo	
	João bobo	Kolowe	
	Jacutinga	Malate	
	Jacu	Tamo tamo	
	Jacamim	Haweje	

	Macuco	Mawiye	
	Perdiz	Kojiyê	
	Maritaca	Waratá	
	Pomba	Watyaha	
	Sem nome	Makokowa	
	Sem nome	Waere	
	Pomba	Watyaha	
	Sem nome	Xikolomo	
	Sem nome	Titiye	
	Perdiz	Kojiyê	
	Siriema	Kolata	
	Arara	Halowa	
	Cágado		TESTUDINES
Répteis	Jabuti	Wazulahatya	<i>Chelonoidis</i> sp
	Jacaré		CROCODYLIA/ Alligatoridae

As frutas consumidas pelos Paresí

A respeito do uso de alimentos silvestres nos trópicos, Lévi-Strauss (1987) salienta que isto se processa em dois níveis diferentes: num nível básico, em que coexiste com a horticultura centralizada dentro ou em torno da floresta; e em nível subsidiário, produzido pela adaptação compulsória à savana, que permanece muitas vezes parcial e secundário. Entre os diversos usos, o autor cita ainda espécies como o ingá, maracujá, fruta do lobo, caju, mangaba e diversas espécies de anonáceas, como plantas alimentícias dos povos indígenas dos trópicos.

O consumo de frutas é prática milenar entre os povos indígenas e foi fundamental para a sobrevivência dos primeiros colonizadores que chegaram ao Brasil. Hoje as frutas estão presentes em nossa culinária regional na forma de licores, sucos, sorvetes, geléias, bolos, mingaus e tortas. Além disso, as espécies frutíferas são componentes importantes dos biomas nacionais, funcionando como fonte de alimento para o ser humano e para a fauna existente.

Na alimentação dos Paresí é comum a coleta de frutíferas, como por exemplo, mangaba (*Hancornia speciosa* Gomez), cajuzinho (*Anacardium humile* A. St.-Hil.); pequi (*Caryocar brasiliense* Camb.), usadas como complemento alimentar, sendo as frutas muito apreciadas principalmente por mulheres e crianças. Na Tabela 4 encontram-se os nomes das espécies que foram observadas como itens alimentares durante o período de coleta de dados. Entre as diversas frutas consumidas pelos índios Paresí algumas anonáceas merecem

destaque, como o araticum (*Annona crassiflora* Mart. e *A. coriacea* Mart.), ou alohe, como esta fruta é determinada na língua dos Paresí.

Observou-se que o ciclo de frutificação do cerrado é usado como marcador de tempo. Em uma atividade escolar as crianças que estudam na aldeia Paraíso elaboraram um etnocalendário, marcando os meses do ano baseados no período de disponibilidade de algumas frutas do cerrado, como por exemplo, o mês de janeiro é marcado como época de colher o abacaxizinho-do-mato denominado na língua Paresí de wenore e o mês de dezembro de colher buriti ou isoe na língua indígena.

As mangabas e a lobeira estão com frutos verdes. Perguntei para o senhor D. se ele comia aquela fruta, (lobeira) e ele me disse que sim... Então vi um arbusto com fruto um verde, meio achatado, e perguntei-lhe se era de comer. Ele disse sim, mas não lembrava o nome, disse que quando maduro fica de cor alaranjada. Depois vi um araticum, perguntei se ele comia. Ele disse sim, e que era muito gostosa a fruta. E lá tinha de dois tipos, uma com casca mais grossa e outra de casca mais fina, sendo que esta última é muito mais gostosa do que a outra. Ambas são chamadas pelos Paresí de Alohe. (DIÁRIO DE CAMPO, 2018).

No cerrado brasileiro representantes das anonáceas, também conhecidos popularmente como araticum ou cabeça-de-nego, destacam-se, e na região onde está inserida a aldeia Paraíso, por diversas vezes foi observado a coleta e o consumo desses frutos *in natura*. Ribeiro et al., (2000), Fagundes (2005), a respeito da família das anonáceas, comentam que esta engloba uma grande variedade de espécies frutíferas, e são plantas que possuem princípios ativos com potencial de uso na indústria farmacêutica e para o tratamento de câncer. Entre as frutas nativas brasileiras, que ainda não foram domesticadas, *A. crassiflora* Mart. é uma das que apresentam o maior índice de aproveitamento. Com todas as alternativas de uso da espécie, o cultivo é uma alternativa viável, principalmente considerando o uso sustentável dos recursos. Outro ponto a ser considerado é o fato que as frutas nativas correm o risco de extinção, devido ao desmatamento, queimadas e manejo inadequado. Para os Paresí os frutos do cerrado assumem papel importante, além do extrativismo realizado ora para um comércio esporádico, ou para alimentação própria, o cerrado atua na manutenção da fauna, conforme depoimento:

“Se não tiver essa fruta aí (fruta de ema), as emas fica sem comida também, não é só essa, e aí nós vamos come o quê? Nós gosta muito de carne de ema, tem que te ela nas festas...” (DIÁRIO DE CAMPO, 2018).

Tabela 4 - Nome indígena, época de coleta e uso das frutas consumidas na T.I. Pareci e T.I. Juininha, povo Paresí, MT.

Nome Indígena	Época de coleta	Uso
Ajidyoanedi	Novembro	Alimentar
Alohe	Março a abril	Alimentar, Medicinal
Ase	Fevereiro a março	Alimentar, Medicinal
Atay	Dezembro a fevereiro	Alimentar
Aydyo	Abril a maio	Alimentar
Bexolo	Agosto a setembro	Alimentar
Fare	Agosto a setembro	Alimentar
Hayko	Setembro	Alimentar
Hidiwa	Fevereiro a abril	Alimentar
Himatise	Abril a maio	Alimentar, Medicinal
Jifaji	Agosto a outubro	Alimentar
Kani kolawali	Novembro a janeiro	Alimentar
Kani matawa	Janeiro a fevereiro	Alimentar
Karawa	Agosto a outubro	Alimentar
Kareke	Julho a setembro	Alimentar
Katahidysê	Julho a setembro	Alimentar
Katarifaji	Agosto a setembro	Alimentar
Katyola	Agosto a setembro	Alimentar, Medicinal
Kayemalo	Abril a maio	Alimentar
Kohala	Junho a agosto	Alimentar
Kohalalidyó	Julho a setembro	Alimentar
Kohexasero	Julho a setembro	Alimentar
Kolata wakini	Fevereiro e março	Alimentar
Koma	Março a Abril	Alimentar, Medicinal
Kotitidyó	Dezembro a janeiro	Alimentar
Koydyose	Agosto a setembro	Alimentar
Koymare	Agosto a outubro	Alimentar
Manakata	Novembro a dezembro	Alimentar
Mawera	Abril	Alimentar, Artefato
Mawiye kolonesê	Fevereiro a março	Alimentar
Mawiye kolonesê	Fevereiro a março	Alimentar
Nokola	Julho a agosto	Alimentar
Ololi	Outubro a novembro	Alimentar
Oni wataka	Agosto a setembro	Alimentar
Otewe	Janeiro a fevereiro	Alimentar
Otewe	Janeiro a fevereiro	Alimentar
Otyoxoná	Agosto a setembro	Alimentar
Otyoxoná	Agosto a setembro	Alimentar
Sayesê	Março a abril	Alimentar
Sayesê	Março a abril	Alimentar
Sefalose	Abril a maio	Alimentar
Taholoy	Agosto a setembro	Alimentar
Tohiyô	Outubro a novembro	Alimentar
Walose	Julho a agosto	Alimentar
Wata	Abril a setembro	Alimentar, Medicinal
Watyawatya	Fevereiro a abril	Alimentar
Xalitase	Março a abril	Alimentar

Xamolinya	Janeiro a fevereiro	Alimentar
Xaokoli	Março a abril	Alimentar
Xawewe	Fevereiro a março	Alimentar, Medicinal
Xohitya	Agosto a setembro	Alimentar, Medicinal
Xokore	Ano todo	Alimentar
Xotyarexotawali	Maior	Alimentar
Xoxoka		Alimentar

A respeito do extrativismo praticado pelos Paresí, Costa-Júnior et al., (2002), em um estudo sobre o uso da biodiversidade e zoneamento do uso dos recursos em T.I. Pareci, apontam frutíferas do cerrado como espécies-chaves e/ou com potencial para a implantação de um monitoramento e manejo na economia deste povo e para a conservação do cerrado. As espécies citadas neste estudo foram: pequi do cerrado, (*C. brasiliense* Camb); pequi mirim (*Caryocar* sp.); pequi da mata (*C. cf vilossum*), e ainda a guariroba [*Syagrus comosa* Mart. J. (Becc.)], jabuticaba do cerrado (Myrtaceae); cajuzinho do cerrado (*Anacardium humile* A. St. -Hil.) e pitomba (*Eugenia luschnathiana* Berg), sendo também citadas como itens alimentares pelos moradores da aldeia Paraíso.

Entre outros usos, as frutas para os Paresí não são apenas um complemento alimentar, mas também possuem função social, sendo costume entre este povo, que as mulheres saibam identificar quais os locais de coleta de frutas. Este conhecimento, somado a outros, indicará se estarão aptas para se casar (informação oral, 2018). Além disso, sobre a importância cultural e política da coleta de frutas, esta atividade é também um instrumento que funciona como monitoramento e vigilância das Terras Indígenas. Estudos como o de Costa-Filho (1994) e Machado (2000) confirmam que a coleta é uma fonte complementar de alimentos e de matéria prima para o artesanato e objetos da cultura Halíti.

Entre o povo Paresí, quando há coleta das frutas, saem todos juntos num determinado momento do dia, conforme época de frutificação das espécies, ou se há algum motivo específico, como por exemplo, alguma comemoração, sendo também corriqueiro as crianças saírem em grupos ao entorno das aldeias para procurar frutos, como se fosse uma brincadeira. Durante essas coletas os Paresí enchem os xiris (cestos) ou sacos e retornam para suas casas, e o consumo se dá diariamente até quase o término do que foi coletado em, no máximo, um ou dois dias. Esse consumo rápido pode ser por se tratar de um recurso facilmente perecível, embora haja relato de uma forma de conservação do pequi pelos Paresí (esses frutos são enterrados em determinados locais próximos à água, no barro, e depois em épocas de

escassez o mesmo era consumido normalmente. Conforme informação recebida, este processo de conservação mantém os frutos de pequi bons para consumo por um ano ou mais). No entanto, este hábito já foi abandonado por muitos Paresí, embora continuem a consumir o pequi.

Foi constatado que o consumo de frutas foi, e continua sendo prática constante e fundamental na alimentação dos Paresí. Por diversas vezes presenciou-se e participou-se da coleta e consumo desse recurso alimentar. As frutas assumem papel importante que muitas etnias chegam as vezes a cultivar fruteiras nas proximidades de suas casas, num espaço delimitado, ao qual se pode denominar de quintal, estando presente árvores frutíferas, como ingá, seriguela e manga, tanto na aldeia Paraíso quanto nas outras visitadas na T.I Juininha. A coleta de frutos silvestres é citada por Costa-Filho (1994) como uma atividade feminina, mas que conta sempre com a participação das crianças, sendo intensificada após o período de estiagem estendendo-se até o período chuvoso. Com relação à atividade de coleta, esta também é realizada pelas crianças, sendo um momento de lazer e brincadeiras, geralmente pelo final da tarde as crianças surgiam trazendo frutinhas do cerrado, como o manakatá, araticum, pequi, entre outros (Figura 5A e 5B).

Figura 5 (A e B) - Preparo do pequi *Cariocar brasiliense* Camb; (5A) para alimentação Paresí, e fruto da *Anona crassiflora* (5B), consumida na aldeia Paraíso, MT.



Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2018.

O uso das frutas do cerrado, além de entrar no cardápio alimentar do povo Paresí, pode ser explorado de forma sustentável, de forma que se possa gerar renda através da extração e comercialização desses frutos. Tal ação é realizada de forma “tímida” por alguns

indígenas Paresí. O próprio cacique da aldeia Paraíso relatou que, às vezes, coleta pequi e pitomba e os comercializa nas cidades vizinhas. Disse que não comercializa em todas as safras por falta de materiais, como combustível para se deslocar até a cidade e embalagens plásticas, e que as vezes os pés produzem pouca fruta.

Nos tempos modernos, a expansão da economia nacional se caracteriza por vários processos que direta ou indiretamente afetam a natureza, como por exemplo, a construção de novas indústrias, hidroelétricas, e o próprio crescimento desorganizado das áreas urbanas. Rápidas mudanças sociais e ambientais, juntamente com os processos de modificação econômica, de uma forma geral, afetam fortemente o conhecimento local sobre o uso de recursos naturais. Assim problemas decorrentes dessa perda cultural são muitas vezes irreversíveis e com ela, as possibilidades de sustentabilidade e conservação da biodiversidade de uma região com base na experiência local é reduzida ou exterminada.

Entre as inúmeras consequências, a ocupação indiscriminada atingiu duramente as áreas mais apropriadas para manutenção de florestas, principalmente as de alta declividade e as matas ciliares (Macedo, 1993). Outro exemplo de fragmentação ambiental e cultural é comentado por Brand et al (2008), que aconteceu com os Kaiowá e Guarani do Mato Grosso do Sul onde parte significativa das aldeias foi destruída, acentuando-se o processo de confinamento em reservas. A introdução da soja e da ampla mecanização das atividades agrícolas em toda a região, a partir da década de 1970, provocou o fim das aldeias e refúgio nos fundos das fazendas, onde os Kaiowá e Guarani resistiam ao avanço das fronteiras agrícolas. No cerrado, após a década de 70, as grandes plantações se intensificaram na região do centro-oeste, indo em direção à Amazônia, e atualmente o agronegócio, principalmente o de grãos invade “legalmente” as T.I. de vários povos indígenas em especial a do povo Paresí. A respeito dos impactos nas terras indígenas Paresí, Machado (2000) comenta que o agronegócio, além de suprimir a rica flora original, provoca a invasão de espécies européias e plantio de espécies exóticas, de outras origens, como o capim *Brachiaria decumbens*.

O desmatamento nos biomas vem causando a fragmentação de corredores que funcionam como faixas florestais para a dispersão da flora e migração da fauna, sendo recursos importantes para os povos indígenas que tem na caça a fonte de proteína e complementam sua nutrição com frutos do mato. Acredita-se que após o contato com outras sociedades não índias, muitas etnias abandonaram os hábitos tradicionais de alimentação e

cultivo de roça. Alimentos antes cultivados foram substituídos por outras culturas como o arroz e milho híbrido, assim a nutrição é uma mistura de produtos da roça, nas aldeias que ainda existem, e alimentos industrializados como óleo, sardinha, macarrão e salsicha, sendo isto observado entre o povo Paresí. Entretanto, mesmo com toda alteração sofrida ao longo do tempo em sua cultura, e especialmente no aspecto socioeconômico, principalmente a aldeia Paraíso consegue equilibrar a alimentação, compondo-a com itens da roça como a mandioca, carne de caça, frutos do cerrado e itens do meio urbano, como por exemplo, arroz, macarrão e café, mas em outras Tis Paresí a realidade pode ser diferente.

É certo que ao longo dos mais de 250 anos de contato com a sociedade não indígena, muitos hábitos sofreram alterações, principalmente que diz respeito à alimentação. No entanto é possível apontar alguns indicativos da relação de dependência e adaptação do ser-humano-ambiente, onde este povo maneja com sabedoria os diversos recursos que este ecossistema lhe proporciona, e de onde retiram itens que compõe sua dieta alimentar, como as plantas nativas, que oferta frutos e raízes; os nichos específicos para busca de determinado de caça, como o campo cerrado habitat de aves usadas como alimento; os locais de coleta de mel; os rios e lagoas que além de abastecer com água as aldeias, prove alimento como, por exemplo, as diversas espécies de peixes nativas; as “ervas”, cascas e troncos das árvores, para uso medicinal e “curas espirituais”; a madeira, usada na construção das casas, para cozer alimentos e aquecer a casa; o espaço físico com solo específico para feitura do roçado, ambiente naturalmente adubado onde produz a raiz que alimenta não apenas o corpo físico do povo Paresí, mas promove a união entre os clãs familiares especialmente nos dias de festas tradicionais.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Durante o período de convivência na aldeia Paraíso e nas demais aldeias da T.I Juininha, houve relatos preocupantes a respeito de outras aldeias que estão perdendo hábitos da cultura Paresí, como por exemplo, o não cultivo da mandioca. Vários foram os motivos citados, desde o desinteresse dos mais novos, falta de sementes tradicionais e ferramentas, até a dispersão dos homens, que ainda procuram as fazendas vizinhas, ou as cidades como alternativas para obtenção de renda, ou para qualificações acadêmicas.

Sendo o ambiente de cerrado típico nas TIs Pareci, o mesmo surge como um significado diferente para esse povo indígena, não é para eles apenas uma vegetação do centro-oeste, caracterizada por suas pequenas árvores de tronco tortuoso e casca grossa, mas é um cerrado que oferece as frutas, de onde provem a proteína como as carnes de peixe, mamíferos e aves. E em noites frias sua madeira alimenta o fogo que aquece este povo, é importante ainda pelo aspecto sagrado que assume nos momentos de caçadas nos dias de festa, onde os caçadores se reúnem como nos tempos de outrora e buscam o alimento que será consumido por todos durante as cerimônias.

A permanência da agricultura tradicional do povo Paresí, bem como, do ambiente de cerrado, como já mencionado, é fundamental não apenas para sua sobrevivência física, mas cultural, em especial, porque a roça tradicional com todos seus elementos assume papel social entre as aldeias e seus membros através das festas de oferecimento, da menina moça e de batizado das crianças, momento em que recebem o nome indígena, quando estabelecem e reafirmam o modo de ser e viver Paresí.

REFERÊNCIAS

- AYRES, J. R. Produção e utilização de alimentos pelos Paresí. **Gerando Debates**, v. 1, n. 1, p. 47-70, 1994.
- BECKER, H., S. **Métodos de pesquisa em ciências sociais**. São Paulo: HUCTEC, 1993. 178p.
- BERNARD, H. R. *Research methods in cultural anthropology*. Newbury Park: Sage Publications, 1988. 520 p.
- BRAND, A. J.; COLMAN, R. S.; COSTA, R. B. Indigenous populations and traditional logics for local development. **Interações**, v. 9, n. 2, p. 171-179, 2008.
- BUSATTO, I. L. V. **Os Nambikwara da terra indígena Tircatinga - Mato Grosso**: agricultura, espécies e variedades tradicionais. 2003. 107 f. Dissertação (Mestrado em Agronomia e Medicina Veterinária) - Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Universidade Federal de Mato Grosso, Cuiabá, 2003.
- CAMPOS-FILHO, L.V. S. Estação Parecis: caracterização ambiental e dos impactos da monocultura de soja. In: MACHADO, M. de F. R. **Relatório “EIA-RIMA” U.H.E. Ponte de Pedra**: Ponte de Pedra: mito, história e arqueologia. Cuiabá: FUNAI, 1999. 22 p.
- COSTA, R. M. R. **Cultura e contato**: um estudo da sociedade Paresí no contexto das relações interétnicas. 1985. 198 p. Dissertação (Mestrado Antropologia Social) - Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 1985.
- COSTA, R. M. R.; ROBERTO, M. F. **Os Paresí**. Brasília: Ed: UNB. 430 p. Dossiê Índios em Mato Grosso, 1987.

COSTA-FILHO, A. Análise dos sistemas econômicos da sociedade Paresí. **Gerando Debates**, v. 1, n. 1, p. 7-29, 1994.

COSTA-JÚNIOR, P. Zoneamento sócio-ambiental das terras indígenas Pareci: a busca de modelos de desenvolvimento alternativos para o cerrado. In: SEMINÁRIO MATO-GROSSENSE DE ETNOBIOLOGIA E ETNOECOLOGIA, 1.; SEMINÁRIO CENTRO-OESTE DE PLANTAS MEDICINAIS, 2., 2003, Cuiabá. **Anais [...]**. Cuiabá: UNICEN, 2003. 250 p.

CRUZ NETO, O. O trabalho de campo como descoberta e criação. In: MINAYO M. C. S. et al (Org.). **Pesquisa sócia: teoria, método e criatividade**. Petrópolis: Vozes, 1994. 80 p.

DIEGUES, A. C. **Etnoconservação: novos rumos para a Conservação da Natureza**. NAUPAB – Núcleo de Apoio à Pesquisa sobre populações humanas e áreas úmidas Brasileiras – USP - São Paulo. 225 p., 2000.

FAGUNDES, F. A. *Annona coriaceae* induz efeito genotóxico em camundongos. **Revista Eletrônica de Farmácia**, v. 2, n. 1, p. 24-29, 2005.

FUNDAÇÃO NACIONAL DO ÍNDIO. Disponível em: <http://www.funai.gov.br>. Acesso em: 12 jan. 2010.

IBGE. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/>. **Os indígenas no Censo Demográfico 2010 primeiras considerações com base no quesito cor ou raça**. Acesso em: 5 jul. 2022.

INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL. **Povos indígenas do Brasil: Paresí**. São Paulo. Disponível em: <http://pib.socioambiental.org/pt/povo/Paresí/2030>. Acesso em: 10 dez. 2009.

INSTITUTO TRÓPICOS. **Zoneamento socioambiental das terras Indígenas Utiariti e Paresí**. Cuiabá, 2002. 62 p.

KORMONDY, E. J.; BROWN, D. E. **Ecologia humana**. São Paulo: Atheneu, 2002. 503p.

LEVI-STRAUSS, C. O uso das plantas silvestres da América do Sul Tropical. In: RIBEIRO, B. G. (Ed.). **Suma etnológica brasileira**. Rio de Janeiro: Vozes, 1987. 30 p. v. 1.

MACEDO, A. C. **Produção de mudas em viveiros florestais: espécies nativas**. São Paulo: Fundação Florestal, 1993. 18 p.

MACHADO, M. F. R. Identificação e delimitação da área indígena “Estação Rondon” (Estação “Parecis”) Diamantino, MT. In: MALDI, D. et al. (Org.). **Direitos indígenas e antropologia: laudos periciais em Mato Grosso**. Cuiabá: EdUFMT, 1993. 292 p.

MACHADO, M. F. R. **Estação Parecis: um território expropriado**, Cuiabá: UFMT. Museu Rondon. Relatório Complementar de identificação e delimitação da t.i. Estação Parecis, 2000.

PAES, M. H. R. A questão da língua na escola indígena em aldeias Paresí de Tangará da Serra-MT. **Revista Brasileira de Educação**, n. 21, p. 52-60, 2002.

PASCA, D. A. N. Nos tentáculos do agronegócio. In: INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL. **Povos indígenas no Brasil: 2001/2005, 2006**. São Paulo. Disponível em: <http://pib.socioambiental.org/pt>. Acesso em: 10 dez. 2009.

POSEY, D. Etnobiologia: teoria e prática. In: RIBEIRO, D. **Suma etnológica brasileira**. Petrópolis: Vozes, 1987. v. 1, p. 15-25.

RIBEIRO, J. F. **Araticum (*Annona crassiflora* Mart.)**. Jaboticabal: EMBRAPA Cerrados, 2000. 52 p.

RIBEIRO, J. F.; WALTER, B. M. T. Fitofisionomia do bioma cerrado. In: SANO, S. M; ALMEIDA, S. P. (Eds.). **Cerrado: ambiente e flora**. Planaltina: EMBRAPA, CPAC, 1998. 556 p.

SANTILLI, J.; EMPERAIRE, L. A Agrobiodiversidade e os direitos dos agricultores tradicionais. In: INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL. **Povos Indígenas no Brasil 2001 a 2005**. São Paulo. Disponível em: <http://pib.socioambiental.org/pt>. Acesso em: 12 dez. 2009.

SANTOS, G. M. Caracterização das espécies e variedades vegetais cultivadas pelos Paresí. **Gerando Debates**, v. 1, n. 1, p. 71-82, 1994.

SETZ, E. Z. F. **Ecologia alimentar em um grupo indígena**: comparação entre aldeias Nambiquara de floresta e cerrado. 1983. 214 p. Dissertação (Mestrado em Ciências Biológicas - Ecologia) - Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 1983.

VIERTLER, B. R. Métodos antropológicos como ferramenta para estudo em etnobiologia, etnoecologia In: AMOROZO, M. C. M.; MING, L. C.; SILVA, S. M. P. (Orgs.). **Métodos de coleta e análise de dados em etnobiologia, etnoecologia e disciplinas correlatas**. Rio Claro: SBEE; UNESP; CNPq, 2002. 204 p.