



## A importância do cultivo e uso da mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) entre o povo Paresí, Mato Grosso, Brasil

Márcia Regina Antunes Maciel<sup>1\*</sup>, Lin Chau Ming<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Dra. Consultora autônoma, Etnoecologia, Tangará da Serra, Mato Grosso, Brasil, <sup>2</sup>Professor da Universidade Estadual Paulista, Departamento de Produção Vegetal, Faculdade de Ciências Agronômicas, Botucatu, São Paulo, Brasil. \*[marciamacielt@hotmail.com](mailto:marciamacielt@hotmail.com)

Recebido em: 02/06/2022

Aceito em: 25/07/2022

Publicado em: 07/09/2022

DOI: <https://doi.org/10.29327/269504.4.1-16>

### RESUMO

A mandioca é uma planta perene, pertencente à família das euforbiáceas, de origem sul Americana. Possui papel importante na alimentação humana, especialmente na das populações tradicionais, como os indígenas brasileiros. Os índios Paresí habitam o Centro-Oeste do Brasil, suas aldeias possuem áreas próprias de caça, coleta e agricultura. Tradicionalmente a base da sua alimentação é a mandioca, o milho, o feijão, as carnes de caça e as frutas. A pesquisa foi realizada na T.I Pareci e T.I Juinhã, nos municípios de Tangará da Serra e Conquista d'Oeste, MT, respectivamente. O objetivo foi averiguar a importância, a forma de uso, e o cultivo, da mandioca (*Manihot esculenta* Crantz), bem como, aspectos culturais associados. Para coleta das informações, utilizou-se observação participante, entrevistas semiestruturadas e registros fotográficos. Foram listadas cinco etnovariiedades de mandiocas, diferenciadas pelos indígenas de acordo com a textura, uso, coloração e dificuldade de desprendimento da casca. A mandioca é consumida sob a forma de biju, farinha e chicha. Apoio e incentivo aos roçados indígenas, aliados a alternativas sustentáveis para a geração de renda e conservação da agrobiodiversidade podem contribuir na segurança alimentar e na melhoria da qualidade de vida dos povos indígenas.

**Palavras-chave:** Mandioca. Paresí. Mato Grosso.

## The importance of the cultivation and use of cassava (*Manihot esculenta* Crantz) among the Paresí people, Mato Grosso, Brazil

### ABSTRACT

Cassava is a perennial plant, belonging to the family Euphorbiaceae, of South American origin. It plays an important role in human nutrition, especially in traditional populations, such as Brazilian indigenous people. The Paresí Indians inhabit the Center-West of Brazil, their villages have their own hunting, gathering and agriculture areas. Traditionally, the basis of their diet is cassava, corn, beans, game meat and fruits. The research was carried out at T.I Pareci and T.I Juinhã, in the municipalities of Tangará da Serra and Conquista d'Oeste, MT, respectively. The objective was to investigate the importance, the form of use, and the cultivation of cassava (*Manihot esculenta* Crantz), as well as associated cultural aspects. For data collection, participant observation, semi-structured interviews and photographic records were used. Five ethnovarieties of cassava were listed, differentiated by the indigenous people according to texture, use, color and difficulty in detaching the peel. Cassava is consumed in the form of biju, flour and chicha. Support and encouragement for indigenous swiddens, combined with sustainable alternatives for income generation and agrobiodiversity conservation, can contribute to food security and improving the quality of life of indigenous peoples.

**Keywords:** Cassava. Paresí. Mato Grosso.

## INTRODUÇÃO

Graças à 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. Nesse sentido, no Brasil destaca-se, além da domesticação, a agricultura da mandioca, que historicamente forma a base da alimentação de praticamente todas as etnias indígenas brasileiras. A mandioca é uma planta perene, pertencente à família das euforbiáceas, de origem Sul-Americana. É cultivada praticamente em todas as regiões do Brasil.

A mandioca pode se transformar no principal cultivo do século 21. A afirmação é da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) e está registrada na publicação - *Produzir mais com menos: mandioca - um guia para a intensificação sustentável da produção*", de 2003:

“A produção total de mandioca aumentou 60% desde 2000 e está previsto ainda um maior aumento durante esta década, à medida que os políticos reconheçam o enorme potencial da mandioca. Outrora considerada o alimento dos pobres, a mandioca emergiu como uma cultura polivalente para o século 21, que responde às prioridades dos países em desenvolvimento, às tendências da economia global e aos desafios da mudança climática" (FAO, 2013).

De acordo com dados de 2012 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o Brasil produziu 23 milhões de toneladas em 1,7 milhão de hectares e exportou raízes de mandioca, frescas, refrigeradas, congeladas ou secas. Os principais destinos são Uruguai, Reino Unido e Paraguai. Estados Unidos, Bolívia e Venezuela são os principais países que recebem a fécula de mandioca brasileira (CUNHA, 2015).

A região de Cerrados no Brasil, com área de 274 milhões de hectares e características de Savanas, é de fundamental importância para a agricultura brasileira e representa um dos principais centros de dispersão da cultura da mandioca. Tem grande potencial para produção de alimentos, entretanto, seus solos inférteis e a ocorrência de veranicos requerem sistemas de produção adequados, que possibilitem a sua exploração de forma racional e econômica. A mandioca é uma das culturas mais indicadas para a região, pelo seu alto potencial de produção, por ser de baixo risco, pouco exigente em insumos e tolerantes à acidez e ao alumínio tóxico (SILVA e FREITAS, 2003). Assim como o feijão, a mandioca é um produto típico de mercado interno. Não há muitas informações sobre ela, o que dificulta análises mais abrangentes.

A respeito da quantidade de mandioca produzida pelos povos indígenas, os dados são incipientes, e, certamente a ausência de registro pode ser devida ao fato de o cultivo

ser para a subsistência e não para a comercialização. A falta de pesquisas direcionadas nesse sentido, ou seja, a economia indígena, como por exemplo, a comercialização dos subprodutos da mandioca pelos indígenas.

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 9 de feijão. E ainda no Alto Rio Negro, os povos indígenas Baniwa, Tukano, Desana e Baré, cultivam um imenso leque de cultivares de mandioca, o alimento de base das populações amazônicas. Em uma única roça dessa região, pode haver 40 variedades de mandioca, que servem para preparar diversos tipos de farinha, beijus, mingaus, etc.

O povo Paresí figura entre os aproximadamente 896.917 mil índios que compõem a população indígena do Brasil (ISA, 2022). O povo Pareci se autodenomina Halíti e reconhecem outra classificação com base na qual se distinguem em Waimaré, Kozárini, Warére e Káwali. O surgimento dos Halíti, no mito de origem coletado dentre outros, pelo etnólogo alemão Max Schimidt (1943, citado Machado, 1993), no início do século, um grupo de sibling (irmãos germanos) saiu do interior da terra, brotou pelas fendas, pelos buracos das rochas existentes no rio Sucuriu-winã (Sucuruína ou Ponte de Pedra, tributário do Arinos) e descobriu o mundo - os rios, os pássaros, as árvores. Wazare, o irmão mais velho, saiu primeiro, orientando a saída de Kamazo, Zakolo, Zalóia, Zaolore, Kóno, Tohóe e Kamaihye... Ao atingirem a forma de gente de Halíti, tornaram-se aptos para procriar e casaram-se com um grupo de irmãs, as filhas de Atyahiso, o rei das árvores. Dessa união nasceram os Kozarini, os Kaxiniti, os Warére, os Káwali e os Waimare, Wazare e Kamihye não deixaram filhos (MACHADO, 1993).

A respeito da grafia do etnônimo Pareci, segue a convenção elaborada pela *Iª 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, respeitamos a forma grafada por outros autores quando citados.

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. Essas terras somam cerca de 1,2 milhões de hectares, com uma população em torno de 2000 mil indivíduos.

Historicamente, os Paresí são tidos como exímios agricultores, avessos às guerras,

havendo relatos das amplas roças de onde retiravam o produto básico de sua alimentação: a mandioca. Segundo Machado (1998), nos relatos do Marechal Cândido Rondon, que teve o primeiro contato com os Pareci no ano de 1907, a agricultura desse povo aparece como altamente desenvolvida. O Marechal, foi ele um dos primeiros a lançar olhos etnográficos sobre as roças desse povo.

Antônio Pires de Campos, em o *Reino dos Parecis*, a este respeito relata que: [...] estes todos vivem de suas lavouras, no que são incansáveis, e é gentio de assento, e as lavouras, em que mais se fundam são mandioca, algum milho e feijão, batatas, muitos ananases, e singulares em admirável ordem plantados, de que costuma fazer seus vinhos, e usam também muitos fogos, em que caçam veados, emas, e outras muitas mais castas; estes gentios não são guerreiros, e só se defendem, quando os procuram [...] " (CAMPOS, 1927, citado por SIQUEIRA, 1993, p. 20).[

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 desse povo é a de campo sujo (COSTA, 1985; FUNDAÇÃO NACIONAL DO ÍNDIO, 2010; INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL, 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 de mandioca, 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 para o desenvolvimento da lavoura mecanizada em área indígena.

A monocultura da soja espalhou-se pelos seguintes municípios de Mato Grosso: Campo Novo do Parecis, Sapezal, Campos de Júlio e Tangará da Serra. Até 1920, essas áreas eram consideradas território dos Paresí. Essa expansão do agronegócio significou para esses 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 (PASCA, 2009; INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL, 2009). 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. Essa nova forma de obtenção de alimentos contrasta com a forma usada pelos antepassados, especialmente no que se refere à agricultura praticada pelos indígenas, que se encontra em vias de extinção, e essas alterações podem indiretamente

afetar a saúde das pessoas que habitam essa área.

Estudos sobre as plantas alimentares, roças indígenas e temas relacionados, poderão contribuir para a orientação de futuras medidas à segurança alimentar dos povos indígenas e bem como, para a conservação da agrobiodiversidade. Segundo Maciel, (2010), os roçados são cada vez menos frequentes nas aldeias Paresí, e a diminuição das áreas do Cerrado em favor da monocultura de grãos culmina na diminuição de animais, como a ema, o veado e o porco-do-mato, os quais compõem culturalmente junto com a mandioca a dieta do povo Paresí.

O presente artigo é parte do trabalho de doutoramento da autora/pesquisadora que naquela ocasião estudou as roças indígenas do povo Pareí.

O objetivo dessa pesquisa foi averiguar a importância, a forma de uso e o cultivo tradicional da mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) em algumas aldeias do povo Paresí, (T.I Pareci e T.I Juininha, MT), observando os aspectos culturais relacionados a esta planta.

## **METODOLOGIA**

O trabalho teve como tema o cultivo da mandioca nos roçados tradicionais do povo Paresí e englobou aspectos das formas de uso e processamento dessa raiz. A aldeia Paraíso, pertencente à Terra Indígena (T.I) Pareci, foi o foco principal da pesquisa, e outras aldeias situadas na T.I Juininha (aldeia Juininha Três Lagoas, Papagaio I, Papagaio II, Uirapuru), nas quais, os membros da aldeia foco, mantinham laços familiares, também compuseram os dados aqui apresentados. Inicialmente, com o objetivo de explicar a pesquisa a ser desenvolvida, realizou-se reunião com a presença dos moradores e das 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 semiestruturadas. Estas últimas permitem ao entrevistado expressar-se em seus próprios termos e em seu ritmo (BERNARD, 1988). Inicialmente as pessoas a serem entrevistadas foram escolhidas por meio de amostragem por julgamento, ou seja, as que se ocupassem especialmente do cultivo da mandioca. Outras técnicas de coleta de dados baseadas em métodos empregados em antropologia cultural, foram também utilizadas, como a observação participante, que se dá pelo contato direto do pesquisador com o fenômeno observado. O observador participante, coleta dados por meio da sua participação na vida cotidiana do grupo ou organização que estuda Becker (1993); e Cruz-Neto (1994). E tendo por base

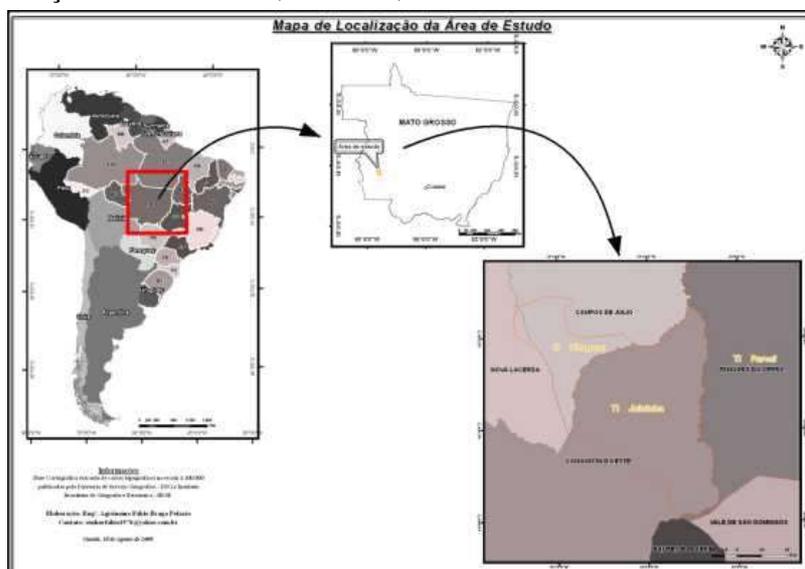
ainda as orientações de Viertler (2002) a respeito do registro dos dados em pesquisas sociais antropológicas, tornou-se indispensável o uso de um diário de campo. A permanência em área indígena teve duração de períodos que variaram entre 10 e 30 dias consecutivos, para que fossem acompanhadas, passo a passo, as etapas da feitura de uma roça, tradicional Paresí.

As mandiocas 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, uma vez que, segundo eles, outros pesquisadores já haviam feito a coleta e nunca mais retornaram para divulgar os resultados à aldeia.

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

A aldeia Paraíso está situada na T.I Pareci, latitude. 14°35' 7,54'S e longitude. 59°1'S20,98'S, distante cerca de 230 km do Município de Tangará da Serra, MT (FUNAI/CTL/Tangará da Serra, MT). Atualmente sua população é representada por cerca de 30 habitantes, reunidos em três famílias (Figura 1). A vegetação ocorrente na região é a de Cerrado, e a fitofisionomia dominante que circunda a aldeia Paraíso é a de campo sujo, caracterizado pela presença marcante de arbustos e subarbustos entremeados no estrato herbáceo (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, e é casado com a senhora I. O., que tem 45 anos de idade. Juntos tiveram nove filhos, dos quais três são casados e moram já com suas famílias em aldeias próximas.

**Figura 1 - Localização da aldeia Paraíso, T.I Pareci, MT.**



## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Nas roças do povo Paresí, a planta que domina o cultivo é a mandioca, que ocupa espaço significativo dentro da área cultivada, estendendo o cultivo para os quintais que fica próximos da casa. Na mitologia do povo Paresí, o surgimento das plantações originou-se das partes de um jovem índio, e a mandioca de uma criança, especificamente de uma menina:

Um dia, deu o trovão da primeira chuva. O irmão foi queimar as raízes e voltou de novo para a casa da avó. Depois de três dias, foi ver o lugar queimado. Havia no lugar uma roça cheia de plantações, nascidas do irmão dele: do sangue, nasceu o urucu; da costela, o feijão-de-vara do dente, o milho-fofo; do esperma, o amendoim-vermelho; do testículo, o cará-branco e o cará-roxo, da orelha o feijão-pampa; do pulmão, a batata-doce; do olho, a araruta, do dedo a ararutinha redonda; do pênis, a ararutinha comprida. E viu mais a abóbora e a melancia (PEREIRA, 1986).

Como já mencionado, a aldeia Paraíso foi o foco da pesquisa. Nessa aldeia, foi possível acompanhar todo o ciclo de uma roça tradicional, desde a escolha da área, e do preparo, até a primeira colheita. A roça é sempre bem cuidada, o cacique e sua família mantêm a área limpa, e realizam a retirada de qualquer planta indesejada. A aldeia Paraíso mantém laços familiares com outras aldeias próximas. Em algumas visitas, observou-se que as mandiocas também eram doadas para os parentes, o que confere ao cacique certo status na região. Conforme comenta Costa (1985), a roça é motivo de orgulho para os grupos sociais do povo Paresí. Os visitantes, por via de regra, são sempre convidados para conhecê-la.

Estrategicamente, as roças Paresí estão localizadas próximas às matas de galeria dos rios, locais onde se encontram naturalmente os depósitos de matéria orgânica. Com isso, há o fornecimento necessário de nutrientes e umidade para o desenvolvimento das plantas cultivadas, especialmente a mandioca, dispensando a inserção de qualquer tipo de adubo. A roça da aldeia Paraíso não foge a essa regra, e está distante da mata cerca de 1 km.

Entre as atividades da roça, distinguiram-se as seguintes etapas: escolha da área, broca, derrubada, queimada, coivara, plantio, tratos culturais, oferecimento, colheita e replantio. A respeito do calendário agrícola dos Paresí, segundo Costa (1985), são nos meses de abril e maio que se iniciam as primeiras atividades ligadas à roça, como a escolha e o início da limpeza do terreno, e, em agosto, a queimada, com plantio em setembro. Aires (1994), elencou nove etapas nas atividades agrícolas desenvolvidas, para o cultivo em três aldeias Paresí, a saber: broca (maio a junho); a derrubada (uma semana

após a broca); queimada (agosto); coivara (segunda queima); plantio (outubro); tratos culturais (visitas semanais); colheita (um ano após o plantio); replanta (depois da retirada da mandioca); pousio, (depois de cerca de 4 anos de uso daquela área). Campos-Filho (1999) relatou que, na Estação Parecis, a roça ocupava em torno de 1 Ha. Após se tornar capoeira, denominado pelos Paresí de *matsenetiamene*, pode voltar a ser ocupada, indicando a prática do pousio também detectada na aldeia Paraíso.

A diferença observada entre as roças Paresí estudadas por Aires (1994), e as da T.I Pareci e T.I Juininha foi que os entrevistados da aldeia Paraíso consideram a escolha da área e o oferecimento da roça como uma etapa a ser cumprida; o pousio foi citado, mas, não ocorreu em razão do pouco tempo de permanência no local, pelo fato de se tratar de uma aldeia nova (cerca de cinco anos de existência). No entanto, o pousio foi observado na aldeia Três Lagoas (T.I Juininha), sendo, portanto, prática comum entre esse povo indígena. Com relação ao calendário, houve uma pequena variação nas datas, conforme será descrito e mostrado na Figura 2.

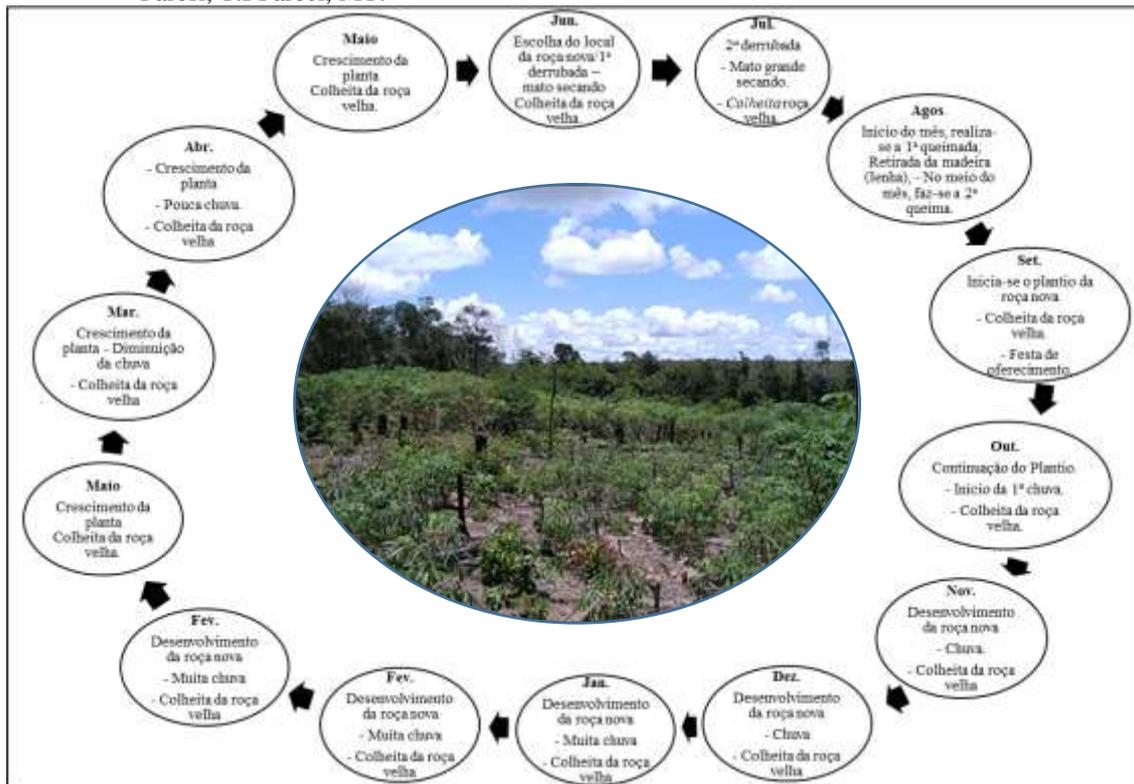
É importante notar que o calendário e a forma da agricultura Paresí vêm sendo mantidos ao longo do tempo. No entanto, algumas modificações foram feitas, como, por exemplo, o não “rezar” para pedir autorização ao dono do mato para fazer a derrubada.

Esse fato foi relatado rapidamente e percebeu-se que os indígenas evitam falar sobre qualquer tema relacionado à religiosidade. Algumas aldeias estão deixando de fazer suas roças, seja em razão da alteração dos hábitos alimentares, que atualmente sofrem grande influência dos produtos industrializados, seja pela inserção de renda por meio do “pedágio” e da “parceria para lavoura mecanizada”.

A maioria das atividades da roça foi desenvolvida exclusivamente pela família do cacique da aldeia Paraíso, incluindo a presença das crianças que estavam sempre próximas observando o trabalho dos adultos, mas que não atuaram diretamente nas atividades, por serem ainda muito pequenas. Em meados de junho, foi feita a escolha do local onde foi seria feita a roça nova.

O cacique e seus dois filhos mais velhos realizaram a retirada da vegetação mais rala (arbustos, arvoretas e cipós), com auxílio de facões e foices, num processo de limpeza superficial do local. Essa atividade é denominada pelos Paresí de broca. É uma atividade importante que evidencia o manejo do ambiente da seguinte forma: ao diminuir a massa vegetal, conseqüentemente ocorrerá redução da intensidade do fogo na etapa futura, que é a da queimada. Além disso, pode favorecer a migração da fauna para outro local antes da queimada.

**Figura 2** - Etnocalendário agrícola da roça tradicional no cultivo da mandioca, na aldeia Paraíso, povo Paresí, T.I Paresí, MT.



Fonte: Adaptado de Maciel, 2010.

A etapa seguinte, ocorrida no mês de julho, foi a de derrubada, que consiste na retirada das árvores de maior porte. É um trabalho árduo realizado apenas pelos homens, onde tudo pode ser derrubado a golpes de machado ou com motosserra. Na aldeia Paraíso, a derrubada foi realizada com machado. O cacique relatou que não conseguiu emprestar a motosserra de um fazendeiro, mas, segundo ele, isso não representava um problema, pois seus antepassados usavam um machado de pedra nessa etapa. Entretanto, ele afirmou que, com o uso do equipamento, a derrubada ocorreria de modo mais rápido e seria menos cansativa. Depois dessa etapa, o mato foi deixado secar por aproximadamente 2 meses.

No início do mês de agosto, houve a queimada da vegetação. Foram feitos pequenos amontoados com vegetação seca (folhas, galhos e cipós), que foram dispostos em círculo na área que seria queimada. Ateu-se fogo nesses amontoados, e o fogo não se alastrou por outras áreas. A queimada dura em torno de algumas horas, para que o grosso dessa vegetação seca esteja reduzido a cinzas, e alguns troncos de árvores que não foram totalmente queimados. No dia que se realizou a queimada, para não inalarem a fumaça que ficaria no local, todas as pessoas da casa foram visitar parentes em outra aldeia. Pereira (1986) descreve que, ao queimarem a roça, os Paresí gritam, para que os

animais não entrem depois no local da queimada, embora isso não ocorra sempre, porque senão cria muito jaracatiá ou mamoeiro-do-mato. Certamente gritam para espantar os animais que podem trazer nas fezes sementes do jaracatiá. Esse comportamento não foi observado durante o acompanhamento da queimada da roça da aldeia Paraíso, a queimada ocorreu de forma silenciosa, ouvindo-se apenas o crisar dos galhos secos.

Depois de uma semana, ocorreu a retirada de alguns troncos e tocos, que ainda não haviam sido queimados por inteiros. Alguns foram separados para lenha enquanto outros foram queimados novamente em uma fogueira. A atividade de queimar a vegetação para obtenção de nutrientes para o solo por meio das cinzas é denominada de *coivara* por alguns autores, e conta com a participação das mulheres e de algumas crianças. Segundo Setz (1983), a queima de vegetação também aumenta a produção ou concentração de alimento. Com o rebrote, as áreas queimadas tornam-se atraentes para os animais. As roças abandonadas acabam desempenhando o mesmo papel atrativo para a caça, os troncos derrubados na roça propiciam substrato para o surgimento e desenvolvimento de larvas (corós). O autor afirma ainda que todas essas atividades aumentam a eficiência do uso da área, concentrando recursos alimentares. Foi possível verificar a presença de animais, como a anta, na roça da aldeia Paraíso e na aldeia Três Lagoas. Os depoimentos indicam que o fogo não é apenas usado para limpeza da área para plantio da roça, mas também para atrair a caça, principalmente o veado-campeiro (*Ozotocercus bezoarticus*), a seriema (*Cariama cristata*), a ema (*Rhea americana*) e a perdiz (*Rhynchotus rufescens*), que vêm em busca de insetos e brotos das plantas do Cerrado, que surgem logo após a queimada.

Com a área limpa e o solo frio, iniciou-se o plantio, que ocorreu cerca de uma semana depois da queimada. As manivas da mandioca-brava e mandioca-mansa, foram plantadas juntas, ou seja, na mesma roça. Quando foi perguntado sobre o nome das diferentes variedades de mandioca que estavam sendo plantadas, o cacique disse que não se lembrava. De igual maneira, nenhum membro da aldeia sabia os nomes indígenas das raízes. No entanto, informaram que os mais velhos detinham esse conhecimento. Constatou-se que alguns conhecimentos, como, por exemplo, os nomes indígenas das variedades de mandioca e sua mitologia estão sendo esquecidos.

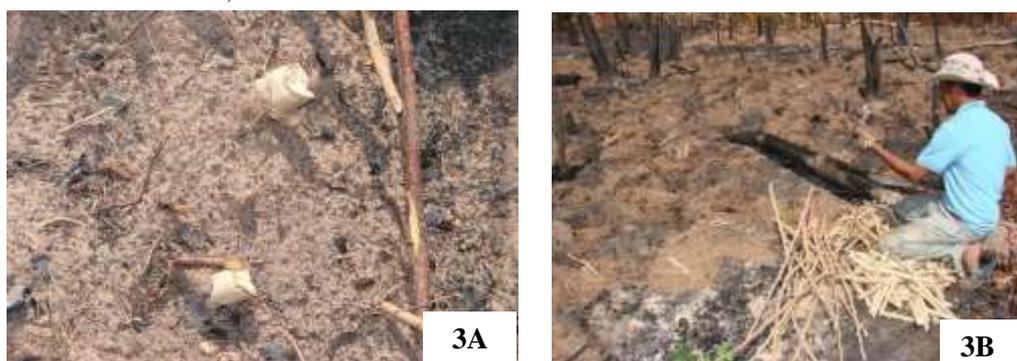
Em conversas informais mantidas com outros indígenas das aldeias próximas, como a Juinha e Papagaio, os moradores mais velhos dizem que o conhecimento está se perdendo, e as novas gerações não querem praticar a agricultura indígena nem ouvir suas histórias. Em outros tempos, eles acordavam de madrugada para contar suas histórias

aos mais novos, no entanto, atualmente isso não ocorre mais.

As ramas de mandiocas são selecionadas. As mais viçosas e aquelas que não estejam estragadas; são escolhidas e cortadas em tamanhos menores, de aproximadamente 10 cm a 12 cm (Figura 3A e 3B). Em cada um desses pedaços são deixadas cerca de seis gemas. Essa é uma tarefa masculina, mas pode contar com a ajuda das mulheres e dos mais jovens. As ramas, num total de duas, são colocadas em sentido transversal ao solo, na parte fofa da cova feita, (não são diretamente postas no buraco da cova. Em seguida, são cobertas totalmente com terra, como é observado em outras etnias, como no caso dos índios Cinta Larga da Amazônia, que plantam três ramas e as cobrem totalmente com terra. De forma semelhante, ocorre entre os agricultores não-índios. Provavelmente no caso dos Paresí, o buraco da cova funciona como armazenador de água, já que as ramas cortadas não são ali enterradas totalmente. As gemas têm uma direção específica em que devem ser colocadas. Na aldeia Paraíso, observou-se que ficam viradas para o lado de fora em direção ao buraco da cova, daí a sugestão que o buraco tenha uma função específica, talvez manter umidade em um microclima para a nova planta que surgirá. Quando foi perguntado o porquê desse modo de plantio, o cacique disse que era assim que se fazia. Depois disso, joga-se um pouco de terra por cima, ficando uma parte da rama descoberta, sem a terra, com uma das gemas a mostra. Além disso, constatou-se de fato que, no momento da colheita, essa parte fofa da cova facilita a retirada das raízes, podendo ser esse outro motivo desse modo particular de plantio das manivas. A pesquisadora vivenciou a atividade de colheita junto com as mulheres da aldeia Paraíso, e não encontrou dificuldades para retirar as raízes do solo.

O plantio se deu nos meses de setembro/outubro, coincidindo com a chegada das primeiras chuvas na região. Nessa roça nova, foram plantadas ramas oriundas da cidade de Tangará da Serra e da própria aldeia, retiradas da uma roça antiga. O plantio foi realizado geralmente no período da manhã, e o tempo gasto foi em torno de 4 horas. Esse tempo variou de acordo com o número de pessoas, quando os jovens (filhos do cacique) estavam presentes, o trabalho caminhava mais rápido. Os jovens estão na aldeia apenas nos fins de semana, pois passam a semana em outra aldeia por causa da escola, portanto o cacique e a esposa, quase que sozinhos, trabalharam na roça, às vezes permanecendo o período todo da manhã nessa atividade.

**Figura 3 (A e B)** - Forma de plantio (A) da *Manihot esculenta* Kratz. (B) na roça da aldeia Paraíso, povo Paresí, MT.



Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2018.

O plantio da área total ocorreu em uma semana; por várias vezes, o cacique tinha que se ausentar da aldeia para resolver outras atividades, como a participação em reuniões, transporte de parentes até a cidade, entre outras funções. Costa (1985) descreve que a unidade de um grupo local dos Paresí se manifesta na realização da atividade econômica, e o cultivo da mandioca-brava é considerada a mais importante. Essa autora relata etnovarietades de mandiocas: *kete*, a mandioca-brava, usada para fazer o beiju (*zómase*) e a farinha de mandioca (*tyoloéhe*); o polvilho (*éhe*); *kazalo*, usada somente para o fabrico de bebida. Há ainda outros tipos, como *zateréhó*, *kotéhokose*, *awaizoré* e *hatinoliró*, presentes em três aldeias dessa etnia. Aires (1994) também cita a mandioca como item principal da roça Paresí. Foi possível neste estudo constatar a importância dessa raiz para esse povo. No entanto, a produção de farinha raramente foi observada na aldeia Paraíso ou em qualquer outra da região. Além disso, observou-se que outras espécies de plantas úteis na alimentação são cultivadas ou manejadas nos roçados.

Uma espécie de marantácea (*Calathea* sp.), denominada pelos Paresí de batatinha, surge naturalmente entre os pés de mandioca, ou no entorno da roça logo após as primeiras chuvas. Essa planta não é retirada quando se faz a capina para limpeza do roçado. Segundo informações fornecidas pelos Paresí, essa planta é do mato, e aparecendo apenas quando se retira o mato para fazer a roça. Também foi possível observar que é um alimento preferido mais pelas crianças que pelos adultos; isso pode estar relacionado à crença de que a planta aumenta o número de filhos. Autores como Santilli e Emperaire (2005), defendem que a alta diversidade das roças indígenas é elemento importante da segurança alimentar dos povos tradicionais e de estabilidade de seus sistemas agrícolas, e que a diversidade genética, manejada por agricultores tradicionais, indígenas ou não indígenas, é fruto de um longo e diversificado processo

iniciado com a domesticação de um recurso silvestre.

Na roça da aldeia Paraíso e na da Três Lagoas, registrou-se que algumas plantas são toleradas e chegam a ser manejadas dentro e no entorno da roça, entre elas o maracujá-do-mato (*Passiflora* sp.), que surge nas bordas da área de cultivo, e é usada na alimentação, especialmente o néctar presente na base das flores, que é apreciado principalmente pelas crianças. Na roça, é reservado um espaço para outra planta, o timbó (Leguminosae), que cresce viçosamente, e é usada para pescaria nas lagoas. A banana (*Musa* sp. L.), é cultivada na parte mais úmida, próxima ao rio, juntamente com alguns pés de cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum* L.). Outras plantas como o cará (*Dioscorea alata* L.) denominado na língua Paresí de *háka*, são cultivadas em menor proporção.

### ***A origem da mandioca na mitologia dos Halíti.***

Em uma entrevista com dois Paresí mais velhos (um homem de 80 anos, pai da esposa do cacique, e uma mulher de 60 anos, a mãe de uma das noras do cacique), a respeito do surgimento da mandioca, eles relataram a história de como a mandioca surgiu na terra: "Assim que apareceu a mandioca para os Paresí, para nós índios, têm uma história, foi de uma menininha que o pai não gostava dela porque ela tinha bolinha pelo corpo espalhada" (informação verbal, mulher Paresí, 60 anos, aldeia Paraíso). A narrativa da história da mandioca é praticamente a mesma descrita por Pereira (1986) no "*pensamento mítico do Paresí*". Observou-se que os narradores em alguns momentos diziam não mais se lembrar ao certo da história, deixando lacunas; portanto, para melhor compreensão, optou-se pela descrição da mitologia da mandioca conforme a literatura citada:

Zatyamare e Kokótero tiveram um casal de filhos: o menino Zokoye e a menina Átyolo. Zatyamare gostava de Zokoye e desprezava Átyolo. Um dia Kokótero saiu para cagar fora de casa, sem saber que uma mulher de resguardo não podia sair. Zatyamare sabia e não disse nada. Quando Kokótero se abaixou, viu uma pessoa bonita com um arquinho e duas flechas na mão, detrás de um cupinzeiro. Kokótero pensou: Mas que gente é essa? Levantou e foi embora para casa e contou para Zatyamare. Zatyamare disse: Era a Mãe do cupinzeiro. A mãe da guariroba-do-campo, a Mãe do tucum-do-campo, a Mãe do formigueiro, a Mãe do campo, a Mãe da árvore, a Mãe do capim, a Mãe do indaiazinho-do-campo e a Mãe da palmeirinha de vassoura também perseguem a mulher, quando está de resguardo e sai fora de casa. Não vá pensar que a Mãe do cupinzeiro é gente do outro mundo. Átyolo ficou logo grande, porque, naquele tempo as crianças cresciam depressa. Zatyamare vivia fazendo peneira funda, xire, apá e pacará, à porta da casa das flautas-secretas. Átyolo começava a falar: Papai! Mamãe! Passava perto do pai e dizia: Papai! Zatyamare só assobiava e ainda cuspiam no rosto da filha e passava escama de peixe nela. Átyolo foi ficando triste e criando verruga. Um dia, de tarde falou para a mãe: Mamãe, eu chamo pelo papai e ele não responde: Minha filha! Ele não gosta

de mim. Agora mamãe, você me enterre. Mas, se eu enterrar você, você morre! Não mamãe, você me enterre só até a cintura. Kokótero foi enterrar Átyolo. Achou uma terra de formigueiro e enterrou Átyolo ah. Átyolo disse para Kokótero: Aqui meu corpo está coçando muito. Me leve daqui e me enterre na queimada do meu tio, debaixo de um pé de tucuri. Kokótero enterrou. Átyolo disse: Meu corpo aqui também está coçando. Me leve daqui e me enterre na outra queimada do meu tio, no mato, debaixo de um pé de cambará-da-mata. Kokótero enterrou. Átyolo disse: Aqui está bom: o meu corpo não coça mais. Agora, mamãe, pode ir embora, mas, antes, eu queria dizer uma coisa: Em casa, você fale para o papai fazer peneira funda, para você me coar nela; fazer gamela de casca de jatobá-do-mato ou de cambará-da-mata, para colocar minha água dentro e fazer polvilho. E também, quando papai pescar traíra, você faça dela o tição do meu fogo. Quando pegar matrinxã, você misture também comigo, para eu ficar amarela, cheirosa e gostosa. Quando pegar pacupintado, você misture comigo, para eu ficar vermelha. Quando o papai pegar a acará, você traga para mim, para eu fazer pente. Mamãe, agora você pode ir. Eu vou gritar igual aos homens, quando estiverem me bebendo, na hora de tocar as flautas-secretas, mas você não olhe para trás. Kokótero saiu e andou um pouquinho. Átyolo deu o primeiro grito das flautas-secretas. Nessa hora, a terra tremeu. De um braço de Átyolo, nasceu a mandioca-brava; do outro braço, a mandioca-mansa; dos peitos, mandioca-de-água; do sangue, o polvilho. Kokótero olhou para trás: viu um pé de mandioca mais alto do que as árvores. Então, os pés de mandioca, de vergonha, encolheram e ficaram pequenos. Bem que minha filha falou para eu não olhar para trás!... Todo dia Kokótero ia, de madrugada, ver a filha. Notou que a terra, em redor dos pés de mandioca, ia cada vez aumentando e rachando mais. Eram as raízes da mandioca crescendo ficando no ponto de arrancar. Quando a terra rachou bem mesmo, Kokótero sempre ia lá e cavoucava uma raiz de mandioca. Átyolo dizia:?! Mamãe? O que foi minha filha? Ah! É você! Então deixe as raízes pequenas e arranque está maior. Kokótero arrancava as raízes maiores e cortava em pedaço, para poder caber no xire. Enchia o xire e ia para casa. Quando trazia mandioca-brava, raspava, lavava, ralava, espremia, fazia beiju da massa do carimã, e chicha da água. Deixava a água da mandioca-brava numa cuia, para assentar o polvilho e fazer beiju de polvilho, e depois cozinhava a água da mandioca-brava, para fazer chicha com polvilho. Às vezes cortava a mandioca-brava em lascas e punha ao sol, para secar. Socava e fazia beiju da massa. Quando trazia mandioca-de-água, lavava, raspava um pouco a casca, ralava e fazia chicha, misturada com polvilho, e jogava a massa fora. Quando trazia mandioca-mansa, assava, tirava a casca e ia raspando de comprido e comendo. Kokótero sempre jogava fora as cascas de cada espécie de mandioca. Assim Kokótero e Zatyamare iam vivendo, comendo beiju e bebendo chicha, mas escondidos. Um dia, Wazare ouviu Zatyamare e Kokótero conversando alegres de madrugada. Wazare disse para grilo: Vá ver o que Kokótero está fazendo de madrugada. O grilo foi, e caiu na chicha de Kokótero, rolou, rolou e morreu. Wazare mandou o bico-de-prata, dizendo: O bico-de-prata chegou ao jirau de Kokótero, viu bastante polvilho pregou no bico dele. Voltou e contou para Wazare: Olhe aqui meu bico e veja o que ela está comendo...Wazare mandou quenquém: Vá ver o que Kokótero estão fazendo de madrugada. A quenquém chegou ao jirau de Kokótero, viu lascas de mandioca brava, cortou e levou para Wazare. Mostrou e disse: Está aqui: é isto que ela tem. Wazare mandou a mamangaba: Vá ver o que Kokótero está fazendo de madrugada. A mamangaba foi e viu o urucu e ficou só chupando a flor do urucu. Voltou e disse para Wazare: Kokótero tem de tudo lá. Wazare mandou seu filho: Vá ver o que Kokótero está fazendo de madrugada. O filho de Wazare sentou num pé de ingá e virou a Estrela-da-noite. Um dia, de tarde, umas mulheres estavam catando piolhos umas nas outras, à sombra da casa. Viram uma fileira de saúvas, levando massa branca na cabeça. As mulheres tiraram um pouco de massa das saúvas e experimentaram. Disseram: Isto é de mandioca. As mulheres começaram a sondar Kokótero. Um dia viram Kokótero sair de madrugada com um xire. Quando Kokótero voltou, as

mulheres saíram pelo rosto de Kokótero e chegaram a um grande pé de mandioca-brava. O chão estava até rachado. Kanaheró começou a cavar. A raiz de mandioca-brava perguntou: Mamãe?! As mulheres não responderam nada e Kanoheró continuou a cavar. Kanoheró começou a puxar a raiz. A raiz falou: Mamãe, mamãe!...Kanaheró continuou a puxar e quebrou a raiz pela metade. A raiz gritou: Akay...akay...mamãe, estou morrendo. A raiz virou marandová. O pé de mandioca-brava reclinou e caiu. O polvilho espirrou e passou para a souveira, a tiborna, a mangava, a seringueira e a mandioca-brava-do-mato (PEREIRA, 1986, p. 120-126).

Na aldeia Paraíso, foram detectadas cinco etnovariedades de mandioca cultivadas na roça. Esse número de etnovariedades pode ser justificado por se tratar de uma aldeia com pouco tempo de existência. Levando-se em conta que a diversidade de espécies possa estar em diminuição, seria preciso uma pesquisa que abrangesse um número maior de aldeias Paresí para afirmar tal hipótese. A mandioca ocupa espaço significativo dentro da área cultivada, ou seja, do roçado, e seu cultivo estende-se para próximo da casa nos quintais. Outros pesquisadores como Costa-Filho (1994) e Costa (1985) relatam também o domínio dessa planta na agricultura Paresí, nas aldeias Ilhiaucê, Kotitiko e Rio Verde.

Nos trabalhos de Santos (1984), foram elencadas 19 variedades cultivadas em três aldeias Paresí; observa-se que, nesse caso, se tratava-se de aldeias com mais de 10 anos de existência. Atualmente não se sabe ao certo o número de variedades de mandiocas que os Paresí ainda mantêm em seus roçados, principalmente depois do advento da “parceria” para agricultura mecanizada e do pedágio, fatos que contribuíram para uma sensível alteração no modo de obtenção dos alimentos, incluindo a mandioca.

As mulheres diferenciaram as etnovariedades da aldeia Paraíso pela facilidade de soltura da casca, pela coloração e textura da casca e da entre casca (Figura 4A, 4B, 4C e 4D). Não foi possível obter diferenciação das etnovariedades na ótica masculina, embora estivessem em concordância com o nome destinado pelas mulheres. Por motivo de “tempo”, e, entenda-se que tempo em pesquisas com povos indígenas difere e muito, do que é conceituado em outras sociedades não indígenas, não foi possível uma investigação para saber quais critérios os homens utilizam para classificar as raízes.

Tanto o cacique da aldeia, quanto sua esposa, disseram não se lembrar do nome que davam à mandioca, todas as variedades eram identificadas como mandioca-brava. Uma das noras do cacique apresentou mais ou menos a mesma resposta, acrescentando que os nomes só os mais velhos sabiam. Ela sugeriu que fosse feita a pergunta à sua mãe e ao pai da esposa do cacique, ambos moradores de outras aldeias. Por ocasião da visita do pai da esposa do cacique à aldeia Paraíso, foi possível, por meio de uma excursão guiada pela roça, registrar os nomes indígenas das etnoespécies cultivadas naquela aldeia.

**Figura 4 (A, B, C e D)** - Etnovarietades de *Manihot esculenta* Crantz, (Kojikujiru (A), Yure (B), Kataynorirú (C), Kamalokatserô (D) e Kasekatse (E), cultivadas na aldeia Paraíso, T.I. Paresí, MT.



Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2018.

Quando houve oportunidade de conversar com a mãe dessa informante, ela disse os nomes (relacionados a seguir) e as características morfológicas que usava para designar cada etnovarietade daquela roça. Além disso, relatou ainda que, no tempo dela (certamente se referia ao tempo em que era mais jovem), havia muitos outros tipos de mandioca. Vale ressaltar que essa senhora pertencia à aldeia Zatemaná, ela morou na aldeia Paraíso por pelo menos 2 meses. Baseando-se nas informações colhidas com as mulheres no momento de colheita e limpeza das mandiocas, e principalmente na fala dos mais velhos, chegou-se à seguinte etnoclassificação das mandiocas cultivadas na aldeia Paraíso (Tabela 1).

A presença de pragas foi detectada em pequena escala em algumas raízes da mandioca, mas isso não foi motivo para preocupação, pois a incidência foi baixa. Acredita-se tratar-se de um tipo de lagarta que ocasiona as galerias nas raízes, ou broca, como é também conhecida. Foram encontrados vestígios de ataque de animais (anta e caititu) na roça da aldeia Paraíso. O mesmo fato foi relatado na aldeia Três Lagoas (Figura 5A e 5B). Setz (1983) relata a presença de lagartas-de-milho e de gorgulhos no milho armazenado, e além de ataques de catetos às roças de mandiocas em duas roças da etnia Nambiquara. Na aldeia Paraíso e em outras aldeias dos Paresí, é comum o uso de fogos de artifícios que são disparados na intenção de conter os ataques, além de armadilhas para

captura. O animal abatido entra no cardápio alimentar, o que faz da roça ambiente propício para caça, sendo tal ocorrência reforçada por outros autores (AIRES, 1994).

**Tabela 1** - Etnovarietades de *Manihot esculenta* Crantz, cultivadas na aldeia Paraíso, T.I. Paresí, MT.

---

1	Mandioca com casca grossa de coloração marrom escura, casca de difícil soltura e entrecasca de cor branca e grossa: Kojikujiru
2	Mandioca com casca grossa de cor marrom de difícil soltura, e entrecasca rosada, de difícil desprendimento: Yure
3	Mandioca com casca grossa de coloração marrom clara, casca de difícil soltura, e entrecasca de cor branca e grossa de difícil soltura: Kataynorirú
4	Mandioca com casca grossa de coloração marrom clara, quase amarelada, com casca de fácil soltura, e com entrecasca de cor branca e grossa de fácil soltura: Kamalokatserô
5	Mandioca com casca fina e coloração marrom-clara e entrecasca clara, de fácil desprendimento: Kasekatse

---

Baseando-se no acompanhamento da roça da aldeia Paraíso, e nas demais observações feitas nas demais aldeias da T.I Juininha, a mandioca figura como o principal item alimentar dos Paresí daquela região; assim como o arroz o é para outros povos. Dela se extrai um líquido que pode ser consumido a qualquer hora do dia, e funciona como um refrigerante energético. A partir da mandioca, é produzida uma farinha de fácil transporte e armazenamento, além do beiju que, quando recheado com carne de caça, peixe ou ave, é um alimento rico em carboidratos e proteínas, (equivalente ao arroz com feijão dos demais brasileiros).

Segundo informações dos índios da aldeia Paraíso e de outros parentes da T.I Juininha, pelo fato de não ter sido feito o ritual de oferecimento da roça antiga do cacique S. D., as raízes de mandioca estavam sofrendo os ataques de broca. Além dos ataques, isso poderia trazer doenças e maus agouros para os moradores do local.

A colheita se deu após um ano do plantio, e a retirada das raízes foi realizada pelas mulheres, podendo haver cooperação dos homens e das crianças. Foi observado na aldeia Paraíso, que tratos culturais são frequentes e realizados principalmente pelas mulheres, que visitam a roça e retiram as plantas indesejadas com uso de facões ou com as mãos.

**Figura 5 (A e B)** - Presença de broca nas raízes de mandioca (A), vestígios da presença de anta (*Tapirus terrestris*) (B) na roça, Povo Paresí, MT.



Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2018.

As mulheres trabalham sempre em dupla ou em grupos maiores. Enquanto umas arrancam e amontoam as raízes, outras já separam em feixes as ramas para serem replantadas. Enchem sacos de até 60 kg que são transportados até a aldeia às vezes por meio de um carrinho de mão ou atados à cabeça e carregados nas costas (Figura 6). E além de realizarem a colheita, as mulheres também são responsáveis pelo processamento da mandioca. Elas limpam, raspam, ralam e espremem a massa para retirar um líquido de onde, após a decantação, retira-se o polvilho. O sobrenadante é fervido e o caldo é consumido por todos, principalmente pelas mulheres e crianças. Essa bebida é um tipo de chicha cozida, denominada *nocazá*. Com a massa já quase seca, em uma bacia moldam verdadeiras bolas que são colocadas ao sol ou sob um jirau para secagem, depois podem permanecer ali mesmo para serem consumidas sob a forma de beiju (alimento tradicional dos povos indígenas, um tipo de bolo assado, feito com a massa da mandioca ou com o polvilho. Apresenta variação conforme a etnia indígena). Costa (1985) relata que as mulheres Paresí são trabalhadoras incansáveis. O trabalho lhes confere prestígio junto aos homens, sendo um atributo importante na hora da escolha para o casamento.

Segundo informações fornecidas pelas mulheres, a mandioca está boa para colher quando suas folhas caem. A colheita é realizada mediante um ritual de oferecimento da roça nova. Durante a coleta de dados, outras aldeias oferecendo a roça e foram visitadas, porém sem a festa tradicional, apenas foi servido alimentos a quem lá chegasse.

**Figura 6** - Colheita e transporte da mandioca com carrinho de mão; Raízes de mandioca da roça, Aldeia Paraíso, povo Paresí, MT.



Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2018.

Na divisão do trabalho entre os povos indígenas, o que mostram as diversas literaturas, e o que foi observado entre os Paresí, é que as mulheres é que desempenham, entre outras funções, a colheita e o processamento do alimento, disponibilizando-o ao consumo do grupo familiar. Para outras sociedades, esse trabalho pode ser considerado árduo e duro. No entanto, para as mulheres do povo Paresí, carregar água ou sacos com 30 kg, 40 kg, 50 kg ou mais, de mandioca, em uma única viagem da roça até a casa, faz parte do seu cotidiano. Ralar a massa, fazer chicha e o beiju é função exclusiva das mulheres. Os conhecimentos sobre a arte do preparo das bebidas e dos pratos tradicionais são transmitidos para as moças, quando entram na menarca, elas ficam reclusas por um período em um local, mantendo contato apenas com as mulheres mais velhas da aldeia.

No mês de setembro de 2018, houve uma festa tradicional na aldeia Paraíso, que reuniu mais de cem índios Paresí, oriundos de 17 aldeias, vindos de aldeias distantes. A reunião festiva teve como objetivo o oferecimento da roça nova da aldeia.

A festa teve duração de duas semanas, seu início é marcado quando se retira o primeiro pé de mandioca para o preparo das bolas de beiju, embora o pico dos festejos, se dê quando há danças e os oferecimentos, e isso ocorre nos três últimos dias. Nessa festa, também ocorreu o batizado indígena de uma criança e o agradecimento pela cura de uma doença da esposa do cacique que fora acometida de uma pneumonia. Na ocasião,

ela recebeu um novo nome.

A roça assume papel fundamental na vida dos Paresí, não apenas como um mero local de produção de alimento. Além de ser ela mesma motivo para festejo, é dela que se retiram as raízes para o preparo dos beijus e das chichas, alimentos que serão oferecidos aos parentes dos festeiros. Essa festa de oferecimento da roça funciona como fator integrador social desse povo, nela os laços são sociais são fortalecidos e as relações reestruturadas. Foi comum, ao longo do trabalho de tese, acompanhar a distribuição da produção de mandioca para outras aldeias.

Seguindo a descrição das etapas da roça, o pousio, denominado por eles como descanso da terra, irá ocorrer em uma área que contém uma roça antiga; que entrará em descanso, antes do próximo plantio. O cacique relatou que essa área já vem sendo usada há 4 anos. O tempo de pousio pode ser variável para a etnia Paresí, e podendo ser de 03 ou até 06 anos. Na aldeia Três Lagoas, observou-se a existência de uma roça antiga em estado de pousio há 04 anos.

Um dos benefícios ambientais que o pousio oferece é identificado nas palavras de Martins (2005), na seguinte teoria: a amplificação da variabilidade genética na roça é auxiliada ainda por mais dois fatores integrados, a biologia das sementes e o sistema de coivara adotado pela maioria dos caboclos, índios e caiçaras, em que as roças são abandonadas após o solo ter-se esgotado, e retomadas após vários anos, quando as capoeiras já restauraram a fertilidade. Esse modelo de agricultura indígena contrasta com o modelo da agricultura mecanizada e de grande escala que circunda as T.Is dos Paresí.

Nas extensas plantações que obedecem a um ciclo (soja-milho-algodão), os nutrientes do solo são exauridos ao máximo, havendo a necessidade do aporte de nutrientes. Sabe-se que as grandes monoculturas do Estado do Mato Grosso possuem objetivos diferentes dos roçados indígenas, pois visam atender ao mercado exportador de grãos, estão baseadas na geração e concentração de renda. A agricultura praticada pelos indígenas, por sua vez, está voltada para a subsistência familiar. No entanto, deve-se destacar que o primeiro modelo vem ameaçando de extinção o segundo, sendo já detectados vários problemas socioambientais nas aldeias indígenas.

O local da roça nas aldeias Paresí é dinâmico. À medida em que as raízes vão sendo arrancadas, logo outra maniva é inserida em seu lugar para produzir nova planta. Como essa retirada ocorre conforme a necessidade de uso, ficou difícil mensurar em números a quantidade da produção. Esse replantio confere à roça um ambiente com plantas de diferentes tamanhos e idades. É também nas roças que as estacas são

armazenadas e, muitas vezes, acabam brotando ali mesmo.

Como a mandioca é mantida na própria roça, é retirada à medida que vai sendo necessária, e por se tratar de um produto perecível, não pode ser colhida e deixada armazenada à espera do consumo. Uma forma de conservação das raízes foi observada na aldeia Cabeceira do Sacre, onde as raízes, depois de retiradas, foram postas juntas em um buraco cavado em um local arenoso, que depois foi coberto com terra. Segundo informações, as mandiocas podem permanecer por até uma semana sem estragar.

Segundo Aires (1994), o tamanho das roças difere de um dono para outro, e depende da vontade dele e do número de componentes da família. No entanto, outros fatores podem interferir na definição do tamanho: disponibilidade de material genético, e de mão-de-obra, terras férteis próximas à aldeia, nascimentos, mortes, mudanças e doenças. O formato também pode variar de uma roça para outra pode ser retangular, redonda ou quadrada, e, segundo a autora, pode apresentar outros formatos.

Na sociedade Paresí, qualquer pessoa pode ter uma roça: tanto homens solteiros, quanto viúvas e velhos, como é o caso de dona D., que é solteira e mantém uma pequena plantação de mandioca e batata-doce próxima de sua casa. No entanto, ainda possui grande dependência da roça principal da aldeia pertencente ao cacique e sua família. Existe entre os Paresí o cultivo coletivo e/ou individual. Na aldeia Paraíso, a família de dona D. participa da colheita e dos cuidados com a roça.

A aldeia Três Lagoas está localizada na T.I Juininha, e o cacique da aldeia Paraíso mantém laços sociais, pois um de seus filhos é casado com a filha do cacique da aldeia Paraíso, e algumas irmãs de sua esposa moram lá. Foram feitas caminhadas pela roça em companhia do senhor V., sua esposa e o filho mais velho, para observar as espécies cultivadas. A disposição e a forma de preparo da roça seguem o padrão das roças Paresí, ou seja, localizam-se próximas ao rio ou a algum veio d'água. Essa roça está distante da aldeia cerca de 7 km. Além disso, foi possível visitar uma roça antiga, composta por uma capoeira e alguns pés de mandiocas que indicavam que ali de fato foi área de cultivo. As informações fornecidas pelo senhor V. e a observação em campo, permitiram averiguar a prática do sistema de pousio. Ele abandonou aquela área já há quase 3 (três) anos. Em visita à roça nova, que é praticamente junto com a que estava em fase de colheita, observou-se uma pequena roça de milho em pequena escala, que, segundo o senhor V., servirá para tirar sementes. A roça também era composta por abóboras, bananas, cana-de-açúcar, alguns poucos pés de cará e algumas variedades de mandioca, algumas semelhantes às da roça da aldeia Paraíso.

A literatura mostra que os Nambikwara possuem diferentes variedades de milho. Autores como Aytai (1987); Roquette-Pinto (1917) e Souza (1920), citados por Busatto, (2003), destacam que os Sararé, em 1964, os Wasusu e os Alantesu, em 1967, (três grupos do Vale do Guaporé), baseavam sua dieta alimentar principalmente no milho, e não na mandioca, como os povos da Chapada dos Parecis. A roça dos Nambikwara visitada anteriormente era composta de três etnovariedades de mandioca, além de milho-fofo, cana-de-açúcar e araruta. Parte da viagem à T.I dos Nambikwara será descrita a seguir. E ainda, segundo Busatto (2003), em 1972, na aldeia Tiracatinga (etnia Nambikwara), havia apenas três produtos plantados nas roças Nambikwara que não eram da sua tradição agrícola: arroz, cana-de-açúcar e banana. Todos em pequenas quantidades e por poucos agricultores. É interessante notar que havia duas variedades de mandioca oriundas dos Paresí, indicando que era comum a troca de mudas e sementes entre esses grupos indígenas.

Em uma conversa entre uma enfermeira que atende à T.I Juinha e o cacique da aldeia Paraíso, observou-se que os índios sentiam dificuldade quando ficavam sem as “coisas” do branco, pois já estavam acostumados, com a comida, com as roupas e outros itens. Além disso, constatou-se que, mesmo com as idas mensais aos supermercados da região, a mandioca continuava sendo o componente principal da alimentação dos Paresí. Os alimentos eram obtidos no roçado (mandioca, “batatinha” e banana), no Cerrado (frutas silvestres, caça), por meio da pesca no rio, ou ainda podiam ser comprados nos mercados dos municípios vizinhos (arroz, feijão, óleo, sardinha, macarrão, tomate, repolho, alho, cebola, carne bovina, suína, e de aves, refrigerante, entre outros). Em várias ocasiões, acompanhou-se o deslocamento até os supermercados para aquisição dos itens citados.

A respeito da alimentação indígena, Setz (1983) realizou pesquisa sobre a ecologia alimentar e comparou os itens alimentares consumidos nas aldeias Alantesu e Juína, ambas da etnia Nambikwara. Observou que a alimentação desse grupo estudado era composta basicamente de itens de origem animal e vegetal, oriundos da mata e do Cerrado, local onde podem ser encontrados insetos, peixes, porcos-do-mato, teiú, tatu-cascudo, ovos de aves silvestres, veados, além de amiláceos, mandioca, cará, milho, batata-doce e frutos. Vale ressaltar que esse grupo indígena mantém ainda hoje em suas roças, cultivares indígenas como, por exemplo, o milho-fofo e o feijão-de-fava, já listados por Bussatto (2003), e também observado in loco pela pesquisadora na ocasião da visita a esse grupo indígena, o que confere aos locais habitados por essa etnia importante sítio

de conservação dessas espécies alimentares, podendo futuramente contribuir para composição ou enriquecimento dos roçados de outros povos, como, por exemplo, dos Paresí. Maciel (2010), realizou um ensaio sobre esse intercâmbio de sementes e raízes e descreve como positivo, havendo necessidade de aprofundamento no tema.

A forma de consumo da mandioca ocorre principalmente por meio do beiju, que pode ser considerado com um bolo feito a base da massa da mandioca. É um alimento que está sempre nas refeições dos Paresí, e, já pela manhã, é consumido acompanhado de carne de caça, peixes, aves ou carne bovina, com chá-mate, café, suco ou refrigerante.

A 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. Seu preparo é exclusivo das mulheres. Entre os Paresí, foi possível observar três tipos de chicha: a de polvilho-queimado não fermentada; a chicha cozida ou *nocaxá* e a de polvilho-queimado fermentada, denominada *oloniti*. Segundo Costa (1985) e Costa-Filho (1994), as diversas variedades de mandiocas cultivadas prestam-se à confecção de beiju, farinha, polvilho e chicha, e não há na aldeia Paraíso uma separação das etnoespécies para o preparo dessa bebida.

Segundo relatos da TI Juininha e da aldeia Paraíso, a chicha de polvilho torrado (chicha queimada ou *oliniti*), que passa por um processo de fermentação, é preparada apenas em ocasiões especiais, como nas festas. Para o consumo diário, a mesma bebida é preparada com polvilho torrado acrescido de água e açúcar e guardada nas cabaças. Pelo fato de a bebida ser rapidamente consumida, o processo de fermentação não ocorre.

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. Em seguida, acrescentavam 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, acrescentavam água, mascavam essa folha-doce e cuspiam, e deixavam fermentar (ao que tudo indica, o açúcar substituiu a folha-doce). Atualmente há aldeias Paresí em que as mulheres ainda se sentam em grandes rodas para fazerem a chicha mascada. Não foi possível observar a planta que fornece essa folha-doce.

Embora alguns autores como Costa (1985) e Santos (1994), tenham relatado nomes específicos para as mandiocas usadas exclusivamente no preparo da chicha, na aldeia Paraíso não foi observada uma denominação específica. Todas as etnovarietades cultivadas nessa aldeia se prestam ao preparo da bebida.

### ***O preparo da massa de beiju e da chicha de mandioca***

Após a colheita das raízes de mandioca, a casca é raspada com o uso de facas ou facões. Observa-se que, em outras etnias, como nos Cinta Larga, as cascas são cortadas, o que se denomina descascar. 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 o uso de um saco de náilon (equivalente ao tipiti usado por outros grupos indígenas para a mesma função) amarrado ao tronco principal que sustenta a casa, enquanto uma bacia apara o caldo que daí escorre. Desse caldo, retira-se o polvilho, e o sobrenadante pode ser fervido originando uma bebida chamada de *Nocaxá*, sendo considerada pelos Paresí um tipo de chicha, também denominada de chicha cozida.

A massa, agora mais seca, é acondicionada em outro vasilhame. Com as mãos, essa massa vai sendo prensada contra o fundo de forma até que se obtenha uma grande bola branca, que 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. Esse pó é torrado, e acrescido de água e açúcar. Essa mistura é filtrada, e, dessa forma, está pronta a chicha queimada, que é guardada nas cabaças, e, atualmente, até mesmo em garrafas pet (Figura 7A e 7B), quando armazenada nas cabaças, a bebida apresenta-se mais gaseificada do que quando mantida nas garrafas pet.

**Figura 7 (A e B)** - Preparo da chicha cozida (A), armazenamento nas cabaças e garrafas pet (B). Aldeia Paraíso, povo Paresí, MT.



Fotos: Márcia R. A. Maciel, 2018.

Em cerimônias festivas, a chicha torrada é feita em grandes quantidades e posta para fermentar em um cocho de madeira de buriti. Dessa forma, obtém-se outro tipo de bebida produzida a partir dos produtos da mandioca: a chicha fermentada ou *oloniti*, no idioma Paresí. Segundo Aires (1994) e Costa (1985), essa bebida permanece nesse cocho por 15 ou 20 dias, quando começa a azedar. Há uma variedade específica de mandioca para a produção de bebidas, a mandioca *kazálo*, que não foi observada na 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. Às vezes polvilha-se um pouco de água para umedecê-la.

O beiju pode ser preparado com o uso de frigideira aquecida diretamente na fogueira ou no fogão a gás. O fundo desse utensílio é forrado com essa massa esfarelada, e que é pressionada contra o fundo quente da frigideira. Coloca-se mais da massa esfarelada por pelo menos três vezes, sempre pressionando contra o fundo, (Figura 8A e 8B).

**Figura 8 (A e B)** - Processamento da mandioca (A) para preparo da massa (B) do beiju (C), Aldeia Paraíso, povo Paresí, MT.



Foto: Márcia R. A. Maciel, 2018.

Os povos indígenas historicamente enfrentaram diversas modificações em seu modo de vida, principalmente após contato com outras sociedades, desde alteração na sua estrutura política, até a alteração do seu sistema de obtenção e produção de alimentos.

O Estado de Mato Grosso tem, nos últimos tempos, aumentado as exportações de grãos do País, sendo destaque a cada safra colhida. No entanto, para atingir e superar as toneladas colhidas a cada ano, observa-se uma verdadeira invasão dos espaços das reservas naturais, entre elas as reservas indígenas. Por isso, a agricultura de coivara ou roça de toco, praticada pelos habitantes indígenas desse estado, sofre alterações direta e indiretamente, já que geograficamente estão próximas.

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 o milho híbrido. Assim, a nutrição é uma mistura de produtos da roça, nas aldeias que ainda existem, e de alimentos industrializados, como óleo, sardinha, macarrão e salsicha. Observa-se entre as aldeias percorridas na T.I Juininha e na aldeia Paraíso uma dependência do sistema econômico do não índio, ou seja, para ter acesso aos produtos do supermercado é preciso ter dinheiro, daí uma justificativa convincente da presença da “parceria” em terra indígena: como são praticamente dependentes do sistema econômico do não índio, encontraram nesse arranjo uma forma de obter renda e suprir suas necessidades. Acredita-se que, se alternativas mais salubres ambientais e sociais lhes fossem oferecidas, talvez os resultados para o ambiente e para os próprios indígenas fossem positivos.

### **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 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.

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 também cultural, uma vez que principalmente a roça com todos seus elementos assume papel social entre as aldeias e seus membros por meio das festas de oferecimento, da menina moça e de batizado das crianças, momento em que recebem o nome indígena, estabelecendo e reafirmando o modo de ser e viver do povo Paresí. Além disso, é a roça da mandioca quem aciona o início das festividades, como, por exemplos, a festa do oferecimento da produção de uma roça nova, ou quando a menina entra na puberdade. Nesses eventos, é preciso preparar a bebida indígena, que será servida aos convivas. O cultivo das etnovarietades da mandioca é importante não somente para o suprimento das necessidades físicas deste povo, mas também para a manutenção dos laços culturais que os une.

## 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. 178 p.
- BERNARD, H. R. **Research methods in cultural anthropology**. Newbury Park: Sage Publications, 1988. 520 p.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Projeções do agronegócio: Brasil 2009/2010 a 2019/2020**. Brasília, DF: Mapa/ACS, 2010. 76 p. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/arq/2019-2020.pdf>. Acesso em: 10 fev. 2015.
- BUSATTO, I. L. V. **Os Nambikwara da terra indígena Tirecatunga - Mato Grosso: agricultura, espécies e variedades tradicionais**. 2003. 107 f. Dissertação (Mestrado em 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 f. Dissertação (Mestrado Antropologia Social) - Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro.
- COSTA-FILHO, A. Análise dos sistemas econômicos da sociedade Paresí. **Gerando Debates**, v. 1, n. 1, p. 7-29, 1994.
- CRUZ-NETO, O. O trabalho de campo como descoberta e criação. In: MINAYO M. C. S.; DESLANDES, S. F.; CRUZ NETO, O.; GOMES, R. (Org.). **Pesquisa sócia: teoria, método e criatividade**. Petrópolis: Vozes, 1994. 80 p.
- CUNHA, L. **Notícias da Embrapa**. 2015. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/2462785/mandioca-ajuda-a-diminuir-pobreza-no-campo>. Acesso em: 20 mar. 2015.
- FAO. **Produzir mais com menos: Mandioca - Informe de política**, 2013. Disponível em: <http://www.fao.org/ag/save-and-grow/cassava/pt/index.html>. Acesso em: Ago. 2015.
- FUNDAÇÃO NACIONAL DO ÍNDIO. Disponível em: <http://www.funai.gov.br>. Acesso em: 12 jan. 2010.
- 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 SOCIOAMBIENTAL. **Povos indígenas do Brasil: https://pib.socioambiental.org/pt/Quantos\_s%C3%A3o%3F**. Acesso em jul. 2022.
- MACHADO, M. F. R. Identificação e delimitação da área indígena “Estação Rondon” (Estação “Parecis”) Diamantino, MT. In: MALDI, D.; MEIRELES, D. M.; BARROS, E. P. de.; POZ NETO, J. Dal.; MACHADO, M. F. R. (Org.). **Direitos indígenas e antropologia: laudos periciais em Mato Grosso**. Cuiabá: EdUFMT, 1993. 292 p.
- BARROS, E. P. de. Rondon e os Paresí: as representações indígenas sobre o Amuere Etnógrafo. In: BARROS, E. P. de. (Org.). **Modelos e processos: ensaios de etnologia indígena**. Cuiabá: EdUFMT, 1998. 314 p.
- MARTINS, P. S. Dinâmica evolutiva em roças de caboclos Amazônicos. **Estudos Avançados**, São Paulo, v. 19, n. 53, jan./abr. 2005. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0103-40142005000100013&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-40142005000100013&lng=en&nrm=iso). Acesso em: 12 dez. 2009.
- 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.

PEREIRA, A. H. **O pensamento mítico do Paresí: primeira parte**. São Leopoldo: Unisinos/ Instituto Anchieta de Pesquisas, 1986. 398 p. (Pesquisas: série antropologia, 41).

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.

SILVA, S. L.; FREITAS, J. de. Cultivo da mandioca para a região do Cerrado. 2003. Disponível: <http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Mandioca/mandiocacerrados/importancia.htm>. Acesso em: 20 mar. 2015.

SIQUEIRA, E. M. Os Aliti (Paresí): uma tentativa de recuperação histórica. Cuiabá: Universidade Federal de Mato Grosso, Grupo de Estudos Rurais e Urbanos, 1993. 157 p. Projeto: Roças Paresí.

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. 204p.